พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
กฎกระทรวง
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องที่มีผลใช้บังคับ

จัดทำโดย
สำนักอาหาร
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข

สารบัญ

	หน้า
เล่มที่1	**1-385**
พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	1
หมวด 1 คณะกรรมการอาหาร	3
หมวด 2 การขออนุญาตและการออกใบอนุญาต	4
หมวด 3 หน้าที่ของผู้รับอนุญาตเกี่ยวกับอาหาร	5
หมวด 4 การควบคุมอาหาร	5
หมวด 5 การขึ้นทะเบียนการโฆษณาเกี่ยวกับอาหาร	6
หมวด 6 พนักงานเจ้าหน้าที่	8
หมวด 7 การพักใช้ใบอนุญาตและการเพิกถอนในอนุญาต	8
หมวด 8 บทกำหนดโทษ	9
บทเฉพาะกาล	
อัตราค่าธรรมเนียม	
กฎกระทรวงออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	
กฎกระทรวง ฉบับที่ 1 (พ.ศ.2522) เรื่อง การขอรับใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย	12
กฎกระทรวง ฉบับที่ 2 (พ.ศ.2522) เรื่อง การขอรับใบอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย	20
กฎกระทรวง ฉบับที่ 3 (พ.ศ.2522) เรื่อง การขออนุญาตผลิตอาหารหรือนำเข้าซึ่งอาหารเฉพาะคราว	27
กฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2522) เรื่อง การขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารควบคุมของผู้รับอนุญาตตั้งโรงงานหรือผู้รับอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย	36
กฎกระทรวง ฉบับที่ 7 (พ.ศ.2525) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมกฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2522)	41
กฎกระทรวง ฉบับที่ 9 (พ.ศ.2526) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมกฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2522) และฉบับที่ 7 (พ.ศ.2525)	42
กฎกระทรวง ฉบับที่ 5 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดค่าธรรมเนียม	44
กฎกระทรวง ฉบับที่ 8 (พ.ศ.2525) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมกฎกระทรวง ฉบับที่ 5 (พ.ศ.2522)	45
กฎกระทรวง ฉบับที่ 10 (พ.ศ.2526) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมกฎกระทรวง ฉบับที่ 5 (พ.ศ.2522) และฉบับที่ 8 (พ.ศ 2525)	46
กฎกระทรวง ฉบับที่ 6 (พ.ศ.2522) เรื่อง บัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่	47
กฎกระทรวง ฉบับที่ 11 (พ.ศ.2547) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	48
กฎกระทรวง ฉบับที่ 12 (พ.ศ.2548) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	49
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข และประกาศอื่นที่เกี่ยวข้อง	
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	
ฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง (ยกเลิก)	51
(ฉบับที่ 233) พ.ศ.2544 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522)เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานวิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง(ยกเลิก)	58
ฉบับที่ 44 (พ.ศ.2523) เรื่อง แป้งข้าวกล้อง	59

สารบัญ (ต่อ)

เล่มที่1		1-385
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข		**หน้า**
ฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524)	เรื่อง น้ำมันปาล์ม (ยกเลิก)	60
(ฉบับที่ 184) พ.ศ.2542	เรื่อง น้ำมันปาล์ม (ฉบับที่ 2) (ยกเลิก)	67
(ฉบับที่ 234) พ.ศ.2544	เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันปาล์ม (ยกเลิก)	67
ฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524)	เรื่อง น้ำมันมะพร้าว (ยกเลิก)	68
(ฉบับที่ 235) พ.ศ.2544	เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว(ยกเลิก)	74
ฉบับที่ 61 (พ.ศ.2524)	เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	75
ฉบับที่ 135 (พ.ศ.2534)	เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2)	77
(ฉบับที่ 220) พ.ศ.2544	เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3)	78
ฉบับปี พ.ศ.2553 (319)	เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ. 2544	84
	• คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ 205/2550 เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ.2544	84
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย (ยกเลิก)	236
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไข ว่าด้วยคุณสมบัติและประสบการณ์สำหรับผู้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย (ยกเลิก)	246
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ขึ้นทะเบียนรายชื่อหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย (ยกเลิก)	251
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนดหลักฐานการขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร	257
(ฉบับที่ 256) พ.ศ.2545	เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 4)	99
(ฉบับที่ 284) พ.ศ.2547	เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 5)	99
ฉบับปี พ.ศ.2553 (316)	เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 6)	100
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 6)	101

สารบัญ (ต่อ)

เล่มที่1		1-385
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข		**หน้า**
ฉบับที่ 78 (พ.ศ.2527)	เรื่อง น้ำแข็ง	102
ฉบับที่ 137 (พ.ศ.2534)	เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 2)	104
(ฉบับที่ 254) พ.ศ.2545	เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 3)	105
(ฉบับที่ 285) พ.ศ.2547	เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 4)	106
ฉบับที่ 83 (พ.ศ.2527)	เรื่อง ช็อกโกแลต	107
ฉบับปี พ.ศ.2554 (327)	เรื่อง ช็อกโกแลต (ฉบับที่ 2)	114
	• ประกาศฯ เรื่อง คำชี้แจงประกาศฯเรื่อง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ช็อกโกแลต (ฉบับที่ 2), ประกาศฯเรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 4), ประกาศฯเรื่อง ชา (ฉบับที่ 3), ประกาศฯเรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 3), ประกาศฯเรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ (ฉบับที่ 2), ประกาศฯเรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก (ฉบับที่ 2)	115
ฉบับที่ 92 (พ.ศ.2528)	เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร	117
(ฉบับที่ 295) พ.ศ.2548	เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก	120
(ฉบับที่ 435) พ.ศ.2565	เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก	4215
	• ประกาศฯ เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 435) พ.ศ. 2565 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก	4246
	• ประกาศฯ เรื่อง แนวทางการดำเนินการของหน่วยประเมินความปลอดภัยภาชนะบรรจุอาหารหรือภาชนะบรรจุที่ทาจากพลาสติก	4277
	• ประกาศฯ เรื่อง รายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยภาชนะบรรจุอาหารหรือภาชนะบรรจุที่ทาจากพลาสติก และแนวทางการประเมินความปลอดภัยอาหาร	4281
ฉบับที่ 98 (พ.ศ.2529)	เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน (ยกเลิก) (16 พ.ย.63)	125
(ฉบับที่ 273) พ.ศ.2546	เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน (ฉบับที่ 2) (ยกเลิก) (16 พ.ย.63)	126
	• กำหนดปริมาณการปนเปื้อนสูงสุดของแคดเมียมในอาหารบางชนิด (ยกเลิก)	2648
(ฉบับที่ 413) พ.ศ.2563	เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขหลายฉบับที่กำหนดมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน (16 พ.ย.63)	2904
(ฉบับที 414) พ.ศ.2563	เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน (16 พ.ย.63)	2908
	• ประกาศฯ เรื่อง ชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน	2921
ฉบับที่ 100 (พ.ศ.2529)	เรื่อง การแสดงฉลากของวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่	126
(ฉบับที่ 263) พ.ศ.2545	เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย	128
ฉบับที่ 117 (พ.ศ.2532)	เรื่อง ขวดนม (ยกเลิก)	129
ฉบับที่ 121 (พ.ศ.2532)	เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	131
ฉบับปี พ.ศ.2554 (331)	เรื่อง อาหารควบคุมน้ำหนัก (ฉบับที่ 2)	135
	• ประกาศฯ เรื่อง คำชี้แจงประกาศฯเรื่อง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ช็อกโกแลต (ฉบับที่ 2), ประกาศฯเรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 4), ประกาศฯเรื่อง ชา (ฉบับที่ 3), ประกาศฯเรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 3), ประกาศฯเรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ (ฉบับที่ 2), ประกาศฯเรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก (ฉบับที่ 2)	115
ฉบับที่ 150 (พ.ศ.2536)	เรื่อง ข้าวเติมวิตามิน	136
ฉบับที่ 151 (พ.ศ.2536)	เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ยกเลิก)	137
(ฉบับที่ 247) พ.ศ.2544	เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ฉบับที่ 2) (ยกเลิก)	138

สารบัญ (ต่อ)

เล่มที่1		1-385
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข		**หน้า**
ฉบับที่ 156 (พ.ศ.2537)	เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	139
(ฉบับที่ 286) พ.ศ.2547	เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 2)	146
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 286) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 2) และ (ฉบับที่ 287) พ.ศ.2547 เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 3)	147
(ฉบับที่ 307) พ.ศ.2550	เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 3)	148
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 307) พ.ศ. 2550 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 3)	149
ฉบับที่ 157 (พ.ศ.2537)	เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	150
(ฉบับที่ 171) พ.ศ.2539	เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 2)	157
(ฉบับที่ 287) พ.ศ.2547	เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 3)	158
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 286) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 2) และ (ฉบับที่ 287) พ.ศ.2547 เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 3)	147
(ฉบับที่ 308) พ.ศ.2550	เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 4)	159
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 308) พ.ศ.2550 เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสาหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 4)	160
ฉบับที่ 158 (พ.ศ.2537)	เรื่อง อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	161
(ฉบับที่ 174) พ.ศ.2539	เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามนำเข้าหรือจำน่าย	164
(ฉบับที่ 182) พ.ศ.2541	เรื่อง ฉลากโภชนาการ	165
(ฉบับที่ 219) พ.ศ.2544	เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ 2)	203
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร (ยกเลิก)	205
ฉบับที่ 392 (พ.ศ.2561)	เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ 3)	2661
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 392 (พ.ศ.2561) ออกความความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. เรื่อง ฉลากโภชนาการอาหาร (ฉบับที่ 3)	2662
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การแสดงข้อความกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร	2760

สารบัญ (ต่อ)

เล่มที่1		1-385
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข		**หน้า**
(ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543	เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการในการผลิต และเก็บรักษาอาหาร	207
(ฉบับที่ 239) พ.ศ.2544	เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543	213
ฉบับปี พ.ศ.2553 (318)	เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 (ฉบับที่ 2)	213
(ฉบับที่ 420) พ.ศ.2563	เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร	3860
(11 เม.ย. 64)	• ประกาศฯ เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 (ฉบับที่ 2)	214
	• ประกาศฯ เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 (ฉบับที่ 2) (ฉบับแก้ไข)	216
	• ประกาศฯเรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543	216
	• คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ 319/2548 เรื่อง หลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543	217
	• คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ 204/2550 เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม	222
	• ประกาศฯ เรื่อง ใบรับรองสถานที่ผลิตสำหรับการนำเข้าอาหาร	234
	• ประกาศฯ เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความบนฉลากอาหารเกี่ยวกับการได้รับการตรวจประเมินสถานที่ผลิต (ยกเลิก)	235
	• ประกาศฯ เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย (ยกเลิก)	236
	• ประกาศฯ เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไข ว่าด้วยคุณสมบัติและประสบการณ์สำหรับผู้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย (ยกเลิก)	246
	• ประกาศฯ เรื่อง ขึ้นทะเบียนรายชื่อหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย (ยกเลิก)	251
	• ประกาศฯ เรื่อง การขอหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร(ยกเลิก)	253
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนดหลักฐานการขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร	257
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร	3933
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความหรือเครื่องหมายการได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร	3937
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ฯ	3975
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง เอกสารหรือใบรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหารสำหรับการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหาร	3998

สารบัญ (ต่อ)

เล่มที่1		1-385
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข		**หน้า**
(ฉบับที่ 195) พ.ศ.2543	เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่	258
ฉบับปี พ.ศ.2554 (332)	เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ (ฉบับที่ 2)	260
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ช็อกโกแลต (ฉบับที่ 2), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 4), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ชา (ฉบับที่ 3), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 3), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ (ฉบับที่ 2), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก (ฉบับที่ 2)	115
(ฉบับที่ 196) พ.ศ.2543	เรื่อง ชา	261
(ฉบับที่ 277) พ.ศ.2546	เรื่อง ชา (ฉบับที่ 2)	264
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารสุข (ฉบับที่ 276) พ.ศ. 2546 เรื่องกาแฟ (ฉบับที่ 2) และ (ฉบับที่ 277) พ.ศ. 2546 เรื่อง ชา (ฉบับที่ 2)	265
ฉบับปี พ.ศ.2554 (329)	เรื่อง ชา (ฉบับที่ 3)	266
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ช็อกโกแลต (ฉบับที่ 2), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 4), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ชา (ฉบับที่ 3), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 3), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ (ฉบับที่ 2), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก (ฉบับที่ 2)	115
(ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543	เรื่อง กาแฟ	267
(ฉบับที่ 276) พ.ศ.2546	เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 2)	270
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารสุข (ฉบับที่ 276) พ.ศ. 2546 เรื่องกาแฟ (ฉบับที่ 2) และ (ฉบับที่ 277) พ.ศ. 2546 เรื่อง ชา (ฉบับที่ 2)	265
ฉบับปี พ.ศ.2554 (330)	เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 3)	271
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ช็อกโกแลต (ฉบับที่ 2), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 4), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ชา (ฉบับที่ 3), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 3), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ (ฉบับที่ 2), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก (ฉบับที่ 2)	115

สารบัญ (ต่อ)

เล่มที่1		1-385
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข		**หน้า**
(ฉบับที่ 198) พ.ศ.2543	เรื่อง น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	272
(ฉบับที่ 199) พ.ศ.2543	เรื่อง น้ำแร่ธรรมชาติ	274
(ฉบับที่ 200) พ.ศ.2543	เรื่อง ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	276
(ฉบับที่ 201) พ.ศ.2543	เรื่อง ซอสบางชนิด	277
(ฉบับที่ 203) พ.ศ.2543	เรื่อง น้ำปลา	279
ฉบับปี พ.ศ.2553 (323)	เรื่อง น้ำปลา (ฉบับที่ 2)	281
(ฉบับที่ 403) พ.ศ.2562	เรื่อง น้ำปลา (ฉบับที่ 3)	2726
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนดข้อความที่ต้องแสดงในฉลากของน้ำปลา หรือ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (ยกเลิก)	282
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่องคำชี้แจงประกาศฯว่าด้วยน้ำปลา(ฉบับที่ 3)	2816
(ฉบับที่ 204) พ.ศ.2543	เรื่อง น้ำส้มสายชู	283
(ฉบับที่ 205) พ.ศ.2543	เรื่อง น้ำมันและไขมัน (ยกเลิก)	285
(ฉบับที่ 421) พ.ศ. 2564	เรื่อง น้ำมันและไขมัน	3882
	• ประกาศสำนักงานฯเรื่องวิธีการตรวจวิเคราะห์น้ำมันและไขมัน	3923
	• ประกาศสำนักงานฯเรื่องคำชี้แจงประกาศฯ (ฉบับที่ 421)	3939
(ฉบับที่ 422) พ.ศ. 2564	เรื่อง น้ำมันปลา	3901
	• ประกาศสำนักงานฯเรื่องวิธีการตรวจวิเคราะห์น้ำมันปลา	3924
	• ประกาศสำนักงานฯเรื่องคำชี้แจงประกาศฯ (ฉบับที่ 422)	3966
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาอนุญาตน้ำมันเอ็มซีที (Medium Chain Triglyceride Oil: MCT oil)	2852
(ฉบับที่ 206) พ.ศ.2543	เรื่อง น้ำมันเนย	291
(ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543	เรื่อง ครีม	292
(ฉบับที่ 209) พ.ศ.2543	เรื่อง เนยแข็ง	295
(ฉบับที่ 210) พ.ศ.2543	เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป	297
(ฉบับที่ 211) พ.ศ.2543	เรื่อง น้ำผึ้ง	300
(ฉบับที่ 213) พ.ศ.2543	เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	301
(ฉบับที่ 221) พ.ศ.2544	เรื่อง กำหนดประเภทอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหารที่ฉลาก (ยกเลิก)	308
(ฉบับที่ 397) พ.ศ.2562	เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 221) พ.ศ. 2544 เรื่อง กำหนดประเภทอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหารที่ฉลาก	2718
(ฉบับที่ 223) พ.ศ.2544	เรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส	310
(ฉบับที่ 224) พ.ศ.2544	เรื่อง ขนมปัง	312
(ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544	เรื่อง เนยใสหรือกี (Ghee)	313
(ฉบับที่ 227) พ.ศ.2544	เรื่อง เนย	317
(ฉบับที่ 228) พ.ศ.2544	เรื่อง หมากฝรั่งและลูกอม	320
(ฉบับที่ 236) พ.ศ.2544	เรื่อง ไข่เยี่ยวม้า	321
(ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544	เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที	322
(ฉบับที่ 238) พ.ศ.2544	เรื่อง อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ	324
(ฉบับที่ 357) พ.ศ.2556	เรื่อง อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ (ฉบับที่ 2)	326
(ฉบับที่ 243) พ.ศ.2544	เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	327
(ฉบับที่ 244) พ.ศ.2544	เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพฯ(ยกเลิก)	328
(ฉบับที่ 398) พ.ศ.2562	เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 244) พ.ศ. 2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ	2719
(ฉบับที่ 245) พ.ศ.2544	เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้ (ยกเลิก)	329
(ฉบับที่ 399) พ.ศ.2562	เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 245) พ.ศ. 2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้	2720
(ฉบับที่ 251) พ.ศ.2545	เรื่อง การแสดงฉลากอาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรมหรือ พันธุวิศวกรรม	330
(ฉบับที่ 345) พ.ศ.2555	เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย	332
	• ประกาศสำนักงานฯ เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 345) พ.ศ. 2545 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย	332

สารบัญ (ต่อ)

เล่มที่1		1-385
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข		**หน้า**
(ฉบับที่ 255) พ.ศ.2545	เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีใบแป๊ะก๊วยและสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย (ยกเลิก)	334
(ฉบับที่ 400) พ.ศ.2562	ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 255) พ.ศ. 2545 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีใบแป๊ะก๊วยและสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย	2721
(ฉบับที่ 259) พ.ศ.2545	เรื่อง การใช้เมทิลแอลกอฮอล์เป็นสารช่วยในการผลิต (Processing aid) อาหารบางชนิด	334
(ฉบับที่ 264) พ.ศ.2545	เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย	336
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ชี้แจงเกี่ยวกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย	336
(ฉบับที่ 268) พ.ศ.2546	เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด	337
(ฉบับที่ 299) พ.ศ.2549	เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด (ฉบับที่ 2)	337
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์ เงื่อนไขและวิธีการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีบางชนิดในอาหาร	338
(ฉบับที่ 269) พ.ศ.2546	เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์	340
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์ เงื่อนไขและวิธีการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีบางชนิดในอาหาร	338
(ฉบับที่ 280) พ.ศ.2547	เรื่อง ชาสมุนไพร (ยกเลิก)	341
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 280) พ.ศ.2547 เรื่อง ชาสมุนไพร	343
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนดรายชื่อพืชหรือส่วนของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาสมุนไพร	344
(ฉบับที่ 426) พ.ศ.2564	เรื่อง ชาจากพืช	4000
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 426) พ.ศ.2564 เรื่อง ชาจากพืช	4020
(ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547	เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร	345
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร	348
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การใช้วิธีการตรวจวิเคราะห์วัตถุเจือปนอาหารที่แตกต่างไปจากข้อกำหนดใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives	348
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร ประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร	349
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม	351
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยว	352
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยว (ฉบับที่ 2)	358
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2)	360
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยว (ฉบับที่ 3)	362
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 3)	363
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยว (ฉบับที่ 4)	364
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่4)	366

สารบัญ (ต่อ)

เล่มที่1		1-385
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข		**หน้า**
(ฉบับที่ 363) พ.ศ.2556	เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2)	367
(ฉบับที่ 372) พ.ศ.2558	เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 3)	839
(ฉบับที่ 359) พ.ศ.2556	เรื่อง ซัยคลาเมต (ยกเลิก)	369
(ฉบับที่ 360) พ.ศ.2556	เรื่อง สตีวิออลไกลโคไซด์ (ยกเลิก)	376
(ฉบับที่ 379) พ.ศ. 2559	เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 359) พ.ศ. 2556 เรื่อง ซัยคลาเมต	971
(ฉบับที่ 380) พ.ศ. 2559	เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 360) พ.ศ.2556 เรื่อง สตีวิออลไกลโคไซด์	972
(ฉบับที่ 381) พ.ศ. 2559	เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 4)	973
	● ประกาศฯเรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่ 379)พ.ศ.2559เรื่องยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่ 359)พ.ศ.2556,ประกาศกระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่ 380)พ.ศ.2559และประกาศกระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่ 381)พ.ศ.2559	1850
เลขที่389 พ.ศ. 2561	เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 5) (ยกเลิก)	1875
	● ประกาศฯ เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 389 พ.ศ. 2561 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 5)	2503
(ฉบับที่ 409) พ.ศ.2562	เรื่อง เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร	2769
	● ประกาศฯ เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร	2828
	● ประกาศฯเรื่องเพิ่มเติมคุณภาพมาตรฐานของเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร	2857
(ฉบับที่ 412) พ.ศ. 2562	เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร	2838
	● ประกาศฯ เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร	2858
	● ประกาศ ฯ เรื่อง ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของอัลคิลโพลีไกลโคไซด์	2933
	● ประกาศฯเรื่องข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของคลอริเนเต็ดไตรโซเดียมฟอสเฟต	2935
	● ประกาศฯ เรื่อง ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของโซเดียมไฮโปคลอไรต์	2936
	● ประกาศฯ เรื่อง ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของแคลเซียมไฮโปคลอไรต์	2938
(ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563	เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1)	2960
	● ประกาศฯ เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ.2563 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1)	3624
(ฉบับที่ 418) พ.ศ. 2563	เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2)	2968
	● ประกาศฯ เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 418) พ.ศ.2563 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2)	3643
(ฉบับที่ 283) พ.ศ.2547	เรื่อง กำหนดปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันที่ใช้ทอดหรือประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย	384
(ฉบับที่ 347) พ.ศ.2555	เรื่อง วิธีการผลิตอาหารที่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ	384
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 283) พ.ศ.2547 เรื่อง กำหนดปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันที่ใช้ทอดหรือประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 347) พ.ศ. 2555 เรื่อง วิธีการผลิตอาหารที่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ	385

สารบัญ (ต่อ)

เล่มที่ 2		หน้า
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข		
(ฉบับที่ 293) พ.ศ.2548	เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	386
(ฉบับที่ 294) พ.ศ.2548	เรื่อง รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี	388
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 293) พ.ศ.2548 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 294) พ.ศ.2548 เรื่อง รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี	389
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักฐานและเอกสารประกอบการยื่นขออนุญาตใช้ฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และคุณภาพหรือมาตรฐานด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	393
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดวิตามินและแร่ธาตุ	395
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดกรดอะมิโน	400
(ฉบับที่ 309) พ.ศ.2550	เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ 2)	403
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 309) พ.ศ.2550 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ 2)	403
(ฉบับที่ 405) พ.ศ.2562	เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ 3)	2728
(ฉบับที่ 411) พ.ศ.2562	เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ 4)	2810
	ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วย เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ 3)และ (ฉบับที่ 4)	2818
(ฉบับที่ 296) พ.ศ.2549	เรื่อง อาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า (ยกเลิก 21 กรกฎาคม 2559)	404
(ฉบับที่ 298) พ.ศ.2549	เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์	406
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย (ยกเลิก)	236
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไข ว่าด้วยคุณสมบัติและประสบการณ์สำหรับผู้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย (ยกเลิก)	246
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนดหลักฐานการขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร	257
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนดคุณสมบัติและความรู้ของผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์	417

สารบัญ (ต่อ)

เล่มที่1		1-385
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข		**หน้า**
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ใบรับรองสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ เพื่อการนำเข้า	418
ฉบับปี พ.ศ.2553 (320)	เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ. 2549	419
	● คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ 122/2550 เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ. 2549	420
(ฉบับที่ 436) พ.ศ.2565	เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	4235
(ฉบับที่ 385) พ.ศ.2560	เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	1589
(ฉบับที่ 396) พ.ศ. 2562	เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 (ฉบับที่ 2)	2710
(ฉบับที่ 300) พ.ศ.2549	เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	436
	เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	442
	เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2557 (ยกเลิก)	837
(ฉบับที่ 303) พ.ศ.2550	เรื่อง อาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง	443
(ฉบับที่ 305) พ.ศ.2550	เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด	458
ยกเลิก 18 ตุลาคม 2559	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 305) พ.ศ.2550 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด	459
ฉบับปี พ.ศ.2554 (336)	เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด (ฉบับที่ 2)	460
ยกเลิก 18 ตุลาคม 2559	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด (ฉบับที่ 2)	462
(ฉบับที่ 310) พ.ศ.2551	เรื่อง การห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารที่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหารในภาชนะบรรจุอาหารและหีบห่อ	464
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 310) พ.ศ.2551 เรื่อง การห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารที่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหารในภาชนะบรรจุอาหารและหีบห่อ	465
ฉบับปี พ.ศ.2552 (315)	เรื่อง สุรา	466
ฉบับปี พ.ศ.2553 (317)	เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	467
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	469
ฉบับปี พ.ศ.2553 (322)	เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (ฉบับที่ 2)	472
(ฉบับที่ 404) พ.ศ. 2562	เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (ฉบับที่ 3)	2727
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนดข้อความที่ต้องแสดงในฉลากของน้ำปลา หรือ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (ยกเลิก)	282
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่องผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (ฉบับที่ 3)	2817

สารบัญ (ต่อ)

เล่มที่ 2		**หน้า**
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข		
ฉบับปี พ.ศ.2553 (324)	เรื่อง น้ำเกลือปรุงอาหาร	473
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนดข้อความที่ต้องแสดงในฉลากของน้ำเกลือปรุงอาหาร	474
ฉบับปี พ.ศ.2553 (325)	เรื่อง อาหารฉายรังสี	475
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี	484
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การตรวจประเมินวิธีการ เครื่องมือเครื่องใช้ในการฉายรังสีและการเก็บรักษาอาหารฉายรังสี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี	488
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย(ยกเลิก)	236
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไข ว่าด้วยคุณสมบัติและประสบการณ์สำหรับผู้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย (ยกเลิก)	246
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนดหลักฐานการขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร	257
ฉบับปี พ.ศ.2553 (326)	เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่จัดรวมในภาชนะบรรจุ	502
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารจัดรวมในภาชนะ ลงวันที่ 14 ธันวาคม พ.ศ.2553	502
ฉบับปี พ.ศ.2554 (333)	เรื่อง เกลือบริโภค	503
	• คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ 428/2553 เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตเกลือบริโภคตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เกลือบริโภค	504
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย (ยกเลิก)	236
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไข ว่าด้วยคุณสมบัติและประสบการณ์สำหรับผู้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย (ยกเลิก)	246

สารบัญ (ต่อ)

เล่มที่ 2 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข		หน้า
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนดหลักฐานการขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร	257
ฉบับปี พ.ศ.2554 (334)	เรื่อง มาตรฐานอาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี	510
(ฉบับที่ 371) พ.ศ.2557	เรื่อง กำหนดเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากการปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี	511
ฉบับปี พ.ศ.2554 (337)	เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง	512
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง	538
(ฉบับที่ 361) พ.ศ.2556	เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง (ฉบับที่ 2)	540
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 361) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง (ฉบับที่ 2)	541
ฉบับปี พ.ศ.2554 (339)	เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร	542
(ฉบับที่ 346) พ.ศ.2555	เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร (ฉบับที่ 2)	547
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 346) พ.ศ.2555 เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร (ฉบับที่ 2)	547
(ฉบับที่ 342) พ.ศ.2555	เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย	550
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย	563
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนดหลักฐานการขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร	257
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย (ยกเลิก)	236
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไข ว่าด้วยคุณสมบัติและประสบการณ์สำหรับผู้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย (ยกเลิก)	246

สารบัญ (ต่อ)

เล่มที่1		1-385
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข		**หน้า**
(ฉบับที่ 344) พ.ศ.2555	เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย (ยกเลิก)	565
(ฉบับที่ 348) พ.ศ.2555	เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม	566
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 348) พ.ศ. 2555 เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม	571
(ฉบับที่ 349) พ.ศ.2556	เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด	574
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ.2556 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด	635
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย (ยกเลิก)	236
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไข ว่าด้วยคุณสมบัติและประสบการณ์สำหรับผู้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย(ยกเลิก)	246
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนดหลักฐานการขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร	257
(ฉบับที่ 350) พ.ศ.2556	เรื่อง นมโค	639
(ฉบับที่ 406) พ.ศ.2562	เรื่อง นมโค (ฉบับที่ 2)	2757
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข 7 ฉบับ นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม นมเปรี้ยว ไอศกรีม อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท)	659
	• มติคณะกรรมการอาหารครั้งที่ 7-2/2556 เมื่อวันที่ 18 เมษายน 2556	661
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจง ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนมโค นมปรุงแต่ง และผลิตภัณฑ์ของนม (เพิ่มเติม)	2808
(ฉบับที่ 351) พ.ศ.2556	เรื่อง นมปรุงแต่ง	661
(ฉบับที่ 407) พ.ศ. 2562	เรื่อง นมปรุงแต่ง (ฉบับที่ 2)	2758
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข 7 ฉบับ นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม นมเปรี้ยว ไอศกรีม อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท)	659
	• มติคณะกรรมการอาหารครั้งที่ 7-2/2556 เมื่อวันที่ 18 เมษายน 2556	661
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจง ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนมโค นมปรุงแต่ง และผลิตภัณฑ์ของนม (เพิ่มเติม)	2808

สารบัญ (ต่อ)

เล่มที่1		1-385
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข		**หน้า**
(ฉบับที่ 352) พ.ศ.2556	เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม	665
(ฉบับที่ 408) พ.ศ.2562	เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม (ฉบับที่ 2)	2759
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข 7 ฉบับ นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม นมเปรี้ยว ไอศกรีม อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท)	659
	• มติคณะกรรมการอาหารครั้งที่ 7-2/2556 เมื่อวันที่ 18 เมษายน 2556	661
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนมโค นมปรุงแต่ง และผลิตภัณฑ์ของนม (เพิ่มเติม)	2808
(ฉบับที่ 353) พ.ศ.2556	เรื่อง นมเปรี้ยว	667
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข 7 ฉบับ ฯ	659
	• มติคณะกรรมการอาหารครั้งที่ 7-2/2556 เมื่อวันที่ 18 เมษายน 2556	661
(ฉบับที่ 354) พ.ศ.2556	เรื่อง ไอศกรีม	671
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข 7 ฉบับ ฯ	659
(ฉบับที่ 355) พ.ศ.2556	เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	673
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข 7 ฉบับ ฯ	659
(ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556	เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	677
(ฉบับที่ 402) พ.ศ.2562	เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2)	2725
	• ประกาศฯ เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข 7 ฉบับฯ	659
	• ประกาศฯ เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2)	2815
	• คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ 185/2534 เรื่อง แก้ไขตำรับเครื่องดื่มที่ผสมคาเฟอีน	795
	• ประกาศฯ เรื่อง คำแนะนำการใช้ส่วนประกอบในเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน	4290
(ฉบับที่ 358) พ.ศ.2556	เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย (ยกเลิก)	681
(ฉบับที่ 362) พ.ศ.2556	เรื่อง น้ำบริโภคจากตู้น้ำดื่มอัตโนมัติ	682
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 362) พ.ศ. 2556 เรื่อง น้ำบริโภคจากตู้น้ำดื่มอัตโนมัติ	682
(ฉบับที่ 364) พ.ศ.2556	เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค (ยกเลิก 7 ม.ค. 64)	684
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 364) พ.ศ. 2556 เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	803
(ฉบับที่ 415) พ.ศ.2563	• เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไขของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	2940
(ฉบับที่ 416) พ.ศ.2563 (บังคับใช้ 7 ม.ค.64)	• เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	2945
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 416) พ.ศ.2563 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	3853

สารบัญ (ต่อ)

เล่มที่1		1-385
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข		**หน้า**
(ฉบับที่ 365) พ.ศ.2556	เรื่อง การแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากอาหาร (ยกเลิก)	691
	● ปอย. เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 365)(ยกเลิก)	808
(ฉบับที่ 433) พ.ศ. 2565	เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 365) พ.ศ. 2556	4213
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับการยกเลิกการแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากอาหาร	4245
(ฉบับที่ 366) พ.ศ.2556	เรื่อง การแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากนำนมโคสด และนำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ (ยกเลิก)	693
	● ปอย. เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 366) (ยกเลิก)	811
(ฉบับที่ 434) พ.ศ. 2565	เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 366) พ.ศ. 2556	4214
(ฉบับที่ 367) พ.ศ.2557	เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ	694
(ฉบับที่ 383) พ.ศ. 2560	เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 2)	1583
(ฉบับที่ 401) พ.ศ. 2562	เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 3)	2722
(ฉบับที่ 410) พ.ศ. 2562	เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 4)	2809
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ	1684
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (เพิ่มเติม)	2711
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 3) และ (ฉบับที่ 4)	2812
	● ระเบียบอย. ว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. 2562	2823
	● ระเบียบอย.ว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. 2562 (ฉบับที่ 2)	2846
	● ระเบียบอย.ว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2563	2851
	● ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. 2557 (ยกเลิก)	719
	● ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2559 และ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2559 (ยกเลิก)	864
	● คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ 343/2548 เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหาร	746
(ฉบับที่ 368) พ.ศ. 2557	เรื่อง แต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร (ยกเลิก)	796
(ฉบับที่ 369) พ.ศ. 2558	เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	797
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 369) พ.ศ. 2558 เรื่อง ขวดนมและภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	820
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การตรวจวิเคราะห์ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ยกเลิก)	832
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง แนวทางการยอมรับผลการตรวจวิเคราะห์ภาชนะบรรจุอาหาร ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	4254
(ฉบับที่ 373) พ.ศ. 2559	เรื่อง การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากอาหาร	842
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 373) พ.ศ. 2559 เรื่อง การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากอาหาร	843
(ฉบับที่ 374) พ.ศ. 2559	เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ (ยกเลิก 20 เมษายน 2562)	846
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 374) พ.ศ. 2559 เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ	947
ฉบับที่ 394 (พ.ศ.2561)	เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ (บังคับใช้ 20 เมษายน 2562)	2668
	● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 394 (พ.ศ. 2559) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ	2673

สารบัญ (ต่อ)

เล่มที่ 2 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข		หน้า
(ฉบับที่ 375) พ.ศ. 2559	เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า (ยกเลิก)	849
(ฉบับที่ 377) พ.ศ. 2559	เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า	882
	• ประกาศสำนักงานฯ เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 377) พ.ศ. 2559 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า	890
(ฉบับที่ 376) พ.ศ. 2559	เรื่อง อาหารใหม่ (Novel food)	876
	• ประกาศสำนักงานฯ เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 376) พ.ศ. 2559 เรื่อง อาหารใหม่	952
	• ประกาศสำนักงานฯ เรื่อง รายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ (ยกเลิก)	955
	• ประกาศสำนักงานฯ เรื่องรายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ (ยกเลิก)	2878
	• ประกาศสำนักงานฯ เรื่องข้อกำหนดของหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ	4034
	• ประกาศสำนักงานฯ เรื่อง รายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ และแนวทางการประเมินความปลอดภัยอาหาร	4041
(ฉบับที่ 378) พ.ศ. 2559	เรื่อง กำหนดพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์ ที่ห้ามใช้ในอาหาร(ยกเลิก)	961
(ฉบับที่ 424) พ.ศ.2564	เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย	3911
(ฉบับที่ 430) พ.ศ.2564		4069
(ฉบับที่ 425)พ.ศ.2564	เรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง	3925
(ฉบับที่ 437)พ.ศ.2565		4269
(ฉบับที่ 427)พ.ศ.2564	เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง	4027
(ฉบับที่ 438) พ.ศ.2565		4273
(ฉบับที่ 428)พ.ศ.2564	เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อนชนิดสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลและสารแคนนาบิไดออล	4030
(ฉบับที่ 429)พ.ศ.2564	เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ	4031
(ฉบับที่ 439) พ.ศ.2565		4275
(ฉบับที่ 382) พ.ศ. 2559	เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร (ยกเลิก)	1582
(ฉบับที่ 384) พ.ศ. 2560	เรื่อง การแสดงฉลากอาหารไม่มีกลูเตน	1587
	• ประกาศสำนักงานฯ เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 384) พ.ศ. 2559 เรื่อง การแสดงอาหารไม่มีกลูเตน	1712
เลขที่ 386 พ.ศ. 2560	เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก	1771
	• ประกาศสำนักงานฯ เรื่องคำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก	1789

สารบัญ (ต่อ)

เล่มที่ 2 **หน้า**

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เลขที่ 387 พ.ศ. 2560	เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง	1793
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเรื่องคำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ.2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง	1828
ฉบับที่ 393 (พ.ศ. 2561)	เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง (ฉบับที่ 2)	2665
	• ประกาศสำนักงานฯเรื่องคำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที 393 พ.ศ. 2561ฯ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง (ฉบับที่ 2)	2667
	• ประกาศสำนักงานฯเรื่องคำชี้แจงมาตรการเฝ้าระวังผักและผลไม้ที่อาจมีสารพิษตกค้างทางการเกษตร	2856
(ฉบับที่ 419) พ.ศ.253	• อาหารที่มีสารพิษตกค้าง (ฉบับที่ 3)	3857
เลขที่ 388 พ.ศ.2561	เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่าย	1873
	• ประกาศสำนักงานฯเรื่องคำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 388 พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย	1874
เลขที่ 390 พ.ศ.2561	เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการใช้วัตถุในอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย	2659
เลขที่ 391 พ.ศ.2561	เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่าย	2660
	• ประกาศสำนักงานฯเรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 390 (พ.ศ. 2561) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 391 (พ.ศ. 2561)	2706
(ฉบับที่ 395) พ.ศ.2561	เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร (ยกเลิก)	2705
(ฉบับที่ 423) พ.ศ. 2564	เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร	3910
(ฉบับที่ 431) พ.ศ. 2565	เรื่อง อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม	4173
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 431) พ.ศ. 2565 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม	4256
(ฉบับที่ 432) พ.ศ. 2565	เรื่อง การแสดงฉลากอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม	4211
	• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 432) พ.ศ. 2565 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม	4262

สารบัญ (ต่อ)

เล่มที่ 2	หน้า
ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหาร และคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา คำสั่งคณะกรรมการอาหารที่เกี่ยวข้อง	
หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร	
● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ. 2551 (ยกเลิก)	748
● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2555 (ยกเลิก)	752
● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2559 (ยกเลิก)	909
● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ. 2561	2683
● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน	754
หลักเกณฑ์การตรวจวิเคราะห์	
● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การตรวจวิเคราะห์อาหาร	756
● คำสั่งคณะกรรมการอาหาร เรื่อง กำหนดส่วนราชการหรือสถาบันที่ตรวจวิเคราะห์อาหารเพื่อขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร	762
● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนดส่วนราชการหรือสถาบันตรวจวิเคราะห์ภาชนะบรรจุอาหาร ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	835
หลักเกณฑ์หน่วยฝึกอบรม ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร	
● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร พ.ศ. 2557	762
● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ขึ้นทะเบียนรายชื่อและและหน่วยงานฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมาย	789
● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ขึ้นทะเบียนรายชื่อหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมาย (ฉบับที่ 2)	791
หน่วยตรวจประเมินสถานที่ผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย	
● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย (ยกเลิก)	913
● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไข ว่าด้วยคุณสมบัติและประสบการณ์สำหรับผู้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย (ยกเลิก)	922
● ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การขอหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร	930

สารบัญ (ต่อ)

เล่มที่ 2	หน้า
ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหาร และคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา คำสั่งคณะกรรมการอาหารที่เกี่ยวข้อง	
อื่น ๆ	
• ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการนำเข้าเพื่อเป็นตัวอย่างในการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือเพื่อพิจารณาสั่งซื้อ พ.ศ. 2544 (ยกเลิก)	793
• ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการนำเข้าเพื่อเป็นตัวอย่างในการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือเพื่อพิจารณาสั่งซื้อ พ.ศ. 2560	1714
• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง รายชื่อพืชที่ไม่ผ่านกระบวนการสกัดที่ให้ใช้ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ยกเลิก)	936
• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง รายชื่อพืชที่ใช้ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ยกเลิก)	1718
• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง รายชื่อพืชที่ใช้ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ 2)	2649
• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำแนะนำการใช้ส่วนประกอบสำคัญในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	4070
• ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง แนวทางการจัดหมวดอาหารประกอบการขออนุญาตอาหารตามกฎหมาย	1598

ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับอาหาร
(update ถึง 439)

ประเภทของประกาศฯ	(ฉบับที่..)พ.ศ....[(1),(2)(3)(4)]	เรื่อง
1. แต่งตั้งกรรมการฯ	(ฉบับที่ 423) พ.ศ. 2564	แต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร
2. แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่	(436) พ.ศ. 2565	แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
3. อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย		
3.1	(263) พ.ศ.2545	กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย (วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ที่มีส่วนประกอบของกลูโคแมนแนนหรือแป้งจากหัวบุกในภาชนะบรรจุขนาดเล็ก)
3.3	(264) พ.ศ.2545	กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย (ปลาปักเป้าทุกชนิดและอาหารที่มีเนื้อปลาปักเป้าเป็นส่วนผสม)
3.4	(310) พ.ศ. 2551	การห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารที่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหารในภาชนะบรรจุอาหารและหีบห่อ
3.5	388 พ.ศ. 2561	กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย (น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนและอาหารที่มีน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบ)
3.7	(391) พ.ศ. 2561	กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย (น้ำมันพืชที่ผ่านกรรมวิธีเติมโบรมีน (brominated vegetable oil), กรดซาลิซิลิค (salicylic acid) , กรดบอร์ริค (boric acid) , บอร์แรกซ์ (borax) , โพแทสเซียมคลอเรต (potassium chlorate) , คูมาริน (coumarin) หรือ 1,2-เบนโซไพโรน (1,2-benzopyrone) หรือ 5,6-เบนโซ-แอลฟา-ไพโรน (5,6-benzo-α-pyrone) หรือ ซิส-ออร์โธ-คูมาริค แอซิด แอนไฮไดร์ด (cis-o-coumaric acid anhydride) หรือ ออร์โธ-ไฮดรอกซีซินนามิค แอซิด แลคโตน (o-hydroxycinnamic acid lactone) , ไดไฮโดรคูมาริน (dihydrocoumarin) หรือเบนโซไดไฮโดรไพโรน (benzodihydropyrone) หรือ 3,4-ไดไฮโดรคูมาริน (3,4-dihydrocoumarin) หรือไฮโดรคูมาริน (hydrocoumarin) (8) ไดเอทธิลีนไกลคอล (diethylene glycol) หรือไดไฮดรอกซีไดเอทธิล-อีเธอ (dihydroxydiethyl ether) หรือไดไกลคอล (diglycol) หรือ ๒,๒′-ออกซีบิส-เอทานอล (2,2′-oxybisethanol) หรือ ๒,๒′-ออกซีไดเอทานอล (2,2′-oxydiethanol) , ดัลซิน (dulcin) หรือ 4-อีทอกซีฟินิลยูเรีย (4-ethoxyphenylurea) หรือ พารา-ฟีเนททอลคาร์บาไมด์ (para-phenetolcarbamide) , เอเอฟ-2 (AF-2) หรือ 2-(2-ฟูริล)-3-(5-ไนโตร-2-ฟูริล) อะคริลาไมด์ (2-(2-furyl)-3-(5-nitro-2-furyl) acrylamide) หรือ ฟูริลฟูราไมด์ (furylfuramide), โพแทสเซียมโบรเมต (potassium bromate) , ฟอร์มาลดีไฮด์ (formaldehyde) สารละลายฟอร์มาลดีไฮด์ (formaldehyde solution) และพาราฟอร์มาลดีไฮด์ (paraformaldehyde) , สารเมลามีนและสารในกลุ่มเมลามีนเฉพาะกรดซัยยานูริก (cyanuric acid) ,และ อาหารที่มีการใช้ (1)-(13) เป็นส่วนประกอบ
3.8	(431) พ.ศ.2565	อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม

ประเภทของประกาศฯ	(ฉบับที่..)พ.ศ....[(1),(2)(3)(4)]	เรื่อง
4. อาหารที่ห้ามนำเข้าหรือจำหน่าย		
4.1	(174) พ.ศ.2539	กำหนดอาหารที่ห้ามนำเข้าหรือจำหน่าย (อาหารที่พ้นกำหนดหมดอายุหรือพ้นกำหนดที่ควรบริโภค ได้แก่ อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก, อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก, นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก, นมเปรี้ยว, นมโคที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์, อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ)
4.2	(345) พ.ศ.2555	กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย (อาหารที่มีการปนเปื้อนสารพันธุกรรมคราย1เอบ์ซี, Cry9C DNA Sequence)
4.3	(377) พ.ศ. 2559	กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า
5. วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร		
5.1	390 (พ.ศ. 2561)	กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการใช้วัตถุในอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย (แคลเซียมไอโอเดท (calcium iodate) หรือโพแทสเซียมไอโอเดท (potassium iodate) อนุญาตให้ใช้ได้เฉพาะเพื่อปรับสภาวะโภชนาการเกี่ยวกับการขาดสารไอโอดีนเท่านั้น ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ, เมทิลแอลกอฮอล์ (methyl alcohol) หรือเมทานอล (methanol) อนุญาตให้ใช้ได้เฉพาะเป็นสารช่วยในการผลิต (processing aid) สำหรับ วัตถุเจือปนอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และ อาหารเพื่อการส่งออก, หญ้าหวาน ซึ่งมีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Stevia rebaudiana* Bertoni และผลิตภัณฑ์จากหญ้าหวาน อนุญาตให้ใช้ได้เฉพาะกรณีดังต่อไปนี้ เท่านั้น ได้แก่ ใบหญ้าหวานเป็นชาสมุนไพร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ชาสมุนไพร, สตีวิออลไกลโคไซด์ (steviol glycosides) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร,หญ้าหวาน หรือสารสกัดจากหญ้าหวาน ที่ใช้สำหรับการผลิตสตีวิออลไกลโคไซด์ ตาม (ข), หญ้าหวาน หรือผลิตภัณฑ์อื่นจากหญ้าหวาน นอกเหนือจาก (ก)-(ค) ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบภายใต้หลักการข้อกำหนดของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้นๆ และ หญ้าหวาน หรือผลิตภัณฑ์จากหญ้าหวานที่ผลิตเพื่อการส่งออก))
6. ภาชนะบรรจุ		
6.1	92 (พ.ศ.2528)	กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร
6.2	(435) พ.ศ.2546	กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก
6.3	369 (พ.ศ.2558)	ขวดนมและภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

ประเภทของประกาศฯ	(ฉบับที่..)พ.ศ....[1),(2)(3)(4)]	เรื่อง
7. ฉลาก		
7.1	(182) พ.ศ.2541 และ (219) พ.ศ.2544 392 (พ.ศ.2561)	ฉลากโภชนาการ
7.2	(ฉบับที่ 373) พ.ศ. 2559	การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากอาหาร
7.3	(367) พ.ศ.2557 (383) พ.ศ.2560 (401) พ.ศ.2562 (410) พ.ศ. 2562	การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ
7.4	ฉบับที่ 394 (พ.ศ.2561)	อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ
7.5	(ฉบับที่ 384) พ.ศ.2560	การแสดงฉลากไม่มีกลูเตน
7.6	(ฉบับที่ 432)	การแสดงฉลากอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม
8. เลขสารบบอาหาร		
8.1	ตามประกาศฯเฉพาะเรื่อง	อาหารควบคุมเฉพาะ, อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารที่ต้องมีฉลาก
9. หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต 9.1	(420) พ.ศ.2563	วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
9.2	386 พ.ศ. 2560	กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

ประเภทของประกาศฯ	(ฉบับที่..)พ.ศ....[1),(2)(3)(4)]	เรื่อง
10. มาตรฐานอาหารสำหรับอาหารทุกชนิด		
10.1	(413) พ.ศ.2563 และ (414) พ.ศ.2563	มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน
10.2	(ฉบับปี พ.ศ.2554 (334) (371) พ.ศ. 2558	มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารกัมมันตรังสีกำหนดเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากการปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี
10.3	เลขที่ 387 พ.ศ.2560 ฉบับที่ 393 (พ.ศ. 2561) (ฉบับที่ 419) พ.ศ.2563	อาหารที่มีสารพิษตกค้าง
10.4	(303) พ.ศ. 2550	อาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง
10.5	(268) พ.ศ.2546 (299) พ.ศ. 2549	มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด
10.6	(269) พ.ศ.2546	มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์
10.7	(416) พ.ศ.2563 (บังคับใช้ 7 ม.ค2564)	มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
10.8	(376) พ.ศ. 2559	อาหารใหม่ (Novel food)
10.9	(424) พ.ศ. 2564 (430) พ.ศ.2564	กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย
10.10	(428) พ.ศ.2564	มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อนชนิดสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล และสารแคนนาบิไดออล
11. อาหารควบคุมเฉพาะ		
11.1	121 (พ.ศ.2532) ฉบับปี พ.ศ.2554 (331)	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
11.2	156 (พ.ศ.2537), (167) พ.ศ.2538, (286) พ.ศ.2547และ (307) พ.ศ. 2550	นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
11.3	157 (พ.ศ.2537), (168) พ.ศ.2538, (171) พ.ศ.2539, (287) พ.ศ.2547และ (308) พ.ศ. 2550	อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
11.4	158 (พ.ศ.2537) และ (169) พ.ศ.2538	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก
11.5	(281) พ.ศ.2547 (363) พ.ศ. 2556 (372) พ.ศ.2558 (381) พ.ศ. 2559 (418) พ.ศ. 2563	วัตถุเจือปนอาหาร
11.6	(359) พ.ศ.2556 (379) พ.ศ. 2559	ซัยคลาเมต (ยกเลิก) ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 359) พ.ศ. 2556 เรื่อง ซัยคลาเมต
11.7	(360) พ.ศ.2556 (380) พ.ศ.2559	สตีวิออไกลโคไซด์ (ยกเลิก) เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 360) พ.ศ.2556 เรื่อง สตีวิออลไกลโคไซด์
11.8	(409) พ.ศ. 2562	เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร
11.9	(412) พ.ศ. 2562	ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร
11.10	(425) พ.ศ.2564 (437) พ.ศ.2565	เมล็ดกัญชงน้ำมันจากเมล็ดกัญชงโปรตีนจากเมล็ดกัญชงและผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชงน้ำมันจากเมล็ดกัญชงหรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง
11.11	(427) พ.ศ.2564 (438) พ.ศ.2565	ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง
11.12	(429) พ.ศ.2564 (439) พ.ศ.2565	ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ

ประเภทของประกาศฯ	(ฉบับที่..)พ.ศ....[1),(2)(3)(4)]	เรื่อง
12. อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน		
12.1	(350) พ.ศ.2556 (406) พ.ศ.2562	นมโค
12.2	(351) พ.ศ.2556 (407) พ.ศ.2562	นมปรุงแต่ง (Flavoured Milk)
12.3	(352) พ.ศ.2556 (408) พ.ศ.2562	ผลิตภัณฑ์ของนม (Other Milk Products)
12.4	(353) พ.ศ.2556	นมเปรี้ยว
12.5	(354) พ.ศ.2556	ไอศกรีม
12.6	(355) พ.ศ.2556	อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
12.7	(356) พ.ศ.2556 (402) พ.ศ.2562	เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
12.8	83 (พ.ศ.2527) ฉบับปี พ.ศ.2554 (327)	ช็อกโกแลต
12.9	150 (พ.ศ.2536)	ข้าวเติมวิตามิน
12.10	ฉบับปี พ.ศ.2554 (333)	เกลือบริโภค
12.11	(195) พ.ศ.2543 ฉบับปี พ.ศ.2554 (332)	เครื่องดื่มเกลือแร่
12.12	(196) พ.ศ.2543 และ (277) พ.ศ.2546 ฉบับปี พ.ศ.2554 (329)	ชา
12.13	(197) พ.ศ.2543 และ (276) พ.ศ.2546 ฉบับปี พ.ศ.2554 (330)	กาแฟ
12.14	(198) พ.ศ.2543	น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
12.15	(199) พ.ศ.2543	น้ำแร่ธรรมชาติ
12.16	(201) พ.ศ.2543	ซอสบางชนิด
12.17	ฉบับปี พ.ศ.2553 (317) ฉบับปี พ.ศ.2553 (322) (404) พ.ศ.2562	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
12.18	(203) พ.ศ.2543 ฉบับปี พ.ศ.2553 (323) (403) พ.ศ.2562	น้ำปลา
12.19	(204) พ.ศ.2543	น้ำส้มสายชู
12.20	(421) พ.ศ.2564	น้ำมันและไขมัน
12.21	(422) พ.ศ.2564	น้ำมันปลา
12.21	(206) พ.ศ.2543	น้ำมันเนย
12.25	(348) พ.ศ.2543	เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม
12.26	(208) พ.ศ.2543	ครีม
12.27	(209) พ.ศ.2543	เนยแข็ง
12.28	(210) พ.ศ.2543	อาหารกึ่งสำเร็จรูป

ประเภทของประกาศฯ	(ฉบับที่..)พ.ศ....[1),(2)(3)(4)]	เรื่อง
12.29	(211) พ.ศ.2543	น้ำผึ้ง
12.30	(213) พ.ศ.2543	แยม เยลลี และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
12.31	(226) พ.ศ.2544	เนยใสหรือกี (Ghee)
12.32	(227) พ.ศ.2544	เนย
12.33	(236) พ.ศ.2544	ไข่เยี่ยวม้า
12.34	(314) พ.ศ.2552	สุรา
12.35	(426) พ.ศ.2564	ชาจากพืช
12.36	(283) พ.ศ.2547	กำหนดปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันที่ใช้ทอดหรือประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย
12.37	61 (พ.ศ.2524), 135 (พ.ศ.2534), (220) พ.ศ.2544, (256) พ.ศ.2545 (284) พ.ศ.2547และ (316) พ.ศ. 2553	น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
12.38	78 (พ.ศ. 2527) 137 (พ.ศ.2534), (254) พ.ศ.2545 และ (285) พ.ศ.2547	น้ำแข็ง
12.39	(293) พ.ศ.2548 และ (309) พ.ศ. 2550 (405) พ.ศ. 2562 (411) พ.ศ.2562	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
12.40	(294) พ.ศ.2548	รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี
12.41	ฉบับปี พ.ศ.2553 (324)	น้ำเกลือปรุงอาหาร
13. อาหารที่ต้องมีฉลาก		
13.1	44 (พ.ศ.2523)	แป้งข้าวกล้อง
13.2	100 (พ.ศ.2529)	การแสดงฉลากของวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่
13.3	ฉบับปี พ.ศ.2553(325)	อาหารฉายรังสี
13.4	(200) พ.ศ.2543	ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
13.5	(223) พ.ศ.2544	วัตถุแต่งกลิ่นรส
13.7	(224) พ.ศ.2544	ขนมปัง
	(228) พ.ศ.2544	หมากฝรั่งและลูกอม
13.6	(237) พ.ศ.2544	การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูป ที่พร้อมบริโภคทันที
13.7	(238) พ.ศ.2544 (357) พ.ศ. 2556	อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ* อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ (ฉบับที่ 2)
13.8	(243) พ.ศ.2544	ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
13.9	(251) พ.ศ.2545	การแสดงฉลากอาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม
13.10	(376) พ.ศ. 2559	อาหารใหม่ (Novel food)

ประเภทของประกาศฯ	(ฉบับที่..)พ.ศ....[1),(2)(3)(4)]	เรื่อง
14. อื่น ๆ		
14.1	(229) พ.ศ.2544	ยกเลิกประกาศฯ (ฉบับที่ 162) พ.ศ.2538 (ยกเลิกการขอจดแจ้งอาหารบางชนิดที่นำเข้าเพื่อจำหน่าย ได้แก่ ผัก-ผลไม้สดหรือแช่แข็งทั้งผล โดยไม่มีการแปรรูป)
14.2	(232) พ.ศ.2544	ยกเลิกประกาศฯ ฉบับที่ 14 (พ.ศ.2522) (น้ำที่เหลือจากการผลิต โมโนโซเดียมกลูตาเมตหรือน้ำบีเอ็กซ์)
14.3	(259) พ.ศ.2545	การใช้เมทิลแอลกอฮอล์เป็นสารช่วยในการผลิต (Processing aid) บางชนิด
14.4	ฉบับปี พ.ศ.2553 (326)	อาหารที่จัดรวมในภาชนะบรรจุ
14.5	ฉบับปี พ.ศ.2554 (339) (346) พ.ศ. 2555	การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร
14.6	(ฉบับที่ 362) พ.ศ. 2556	น้ำบริโภคจากตู้น้ำดื่มอัตโนมัติ

หมายเหตุ :

[1] = การใช้ ฉบับที่ ... (พ.ศ. ...) ใช้ตั้งแต่ประกาศฯฉบับที่ 1-159 และใช้ (ฉบับที่ ...) พ.ศ..... ใช้ตั้งแต่ประกาศฯ (ฉบับที่ 160) –(ฉบับที่ 385)

[2] = กำหนดให้แสดงชื่อเรื่องของประกาศฯเท่านั้น ไม่ต้องระบุ (ฉบับที่ ...) พ.ศ..... โดยเริ่มใช้ตั้งแต่ประกาศ ฉบับที่ 313 พ.ศ. 2551 เป็นต้นมา

[3].... กำหนดให้ใช้ “เลขที่ พ.ศ. ....” แทน “(ฉบับที่...) พศ. ....” โดยเริ่มใช้ตั้งแต่ประกาศ เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 - 389 พ.ศ.2561

[4].... กำหนดให้ใช้ “ฉบับที่ (พ.ศ. ....) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 แทน“เลขที่ พ.ศ. ....” โดยเริ่มใช้ตั้งแต่ประกาศ ฉบับที่ 390 (พ.ศ. 2561)

[5].... กำหนดให้ใช้ “(ฉบับที่) พ.ศ. .... ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 แทน“ฉบับที่ (พ.ศ. ....) โดยเริ่มใช้ตั้งแต่ประกาศ ฉบับที่ 395 (พ.ศ. 2561)

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

ภูมิพลอดุลยเดช ป.ร.

ให้ไว้ ณ วันที่ 8 พฤษภาคม พ.ศ.2522

เป็นปีที่ 34 ในรัชกาลปัจจุบัน

พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดชมีพระบรมราชโองการโปรดเกล้าฯ ให้ประกาศว่า

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงกฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหาร

จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯให้ตราพระราชบัญญัติขึ้นไว้โดยคำแนะนำและยินยอมของสภานิติบัญญัติแห่งชาติ ทำหน้าที่รัฐสภา ดังต่อไปนี้

มาตรา 1 พระราชบัญญัตินี้เรียกว่า “พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522”

มาตรา 2 พระราชบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

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) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารรวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

“อาหารควบคุมเฉพาะ” หมายความว่า อาหารที่รัฐมนตรีประกาศในราชกิจจานุเบกษาให้เป็นอาหารที่อยู่ในความควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐาน

“ตำรับอาหาร” หมายความว่า รายการของวัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหารซึ่งระบุน้ำหนักหรือปริมาณของแต่ละรายการ

“ภาชนะบรรจุ” หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหารไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อหรือด้วยวิธีใด ๆ

"ฉลาก" หมายความรวมถึงรูป รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือข้อความใด ๆ ที่แสดงไว้ที่อาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร หรือหีบห่อของภาชนะที่บรรจุอาหาร

"ผลิต" หมายความว่า ทำ ผสม ปรุงแต่ง และหมายความรวมถึงแบ่งบรรจุด้วย

"จำหน่าย" หมายความรวมถึง ขาย จ่าย แจก หรือแลกเปลี่ยน ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในทางการค้า หรือการมีไว้เพื่อจำหน่ายด้วย

"นำเข้า" หมายความว่า นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร

"ส่งออก" หมายความว่า นำหรือส่งออกนอกราชอาณาจักร

"โรงงาน" หมายความว่า โรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานที่ตั้งขึ้นเพื่อผลิตอาหาร

"ผู้รับอนุญาต" หมายความว่า ผู้ได้รับใบอนุญาตตามพระราชบัญญัตินี้ในกรณีที่นิติบุคคลเป็นผู้รับใบอนุญาตให้หมายความรวมถึงผู้ซึ่งนิติบุคคลแต่งตั้งให้เป็นผู้ดำเนินกิจการด้วย

"ผู้อนุญาต" หมายความว่า เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา หรือผู้ซึ่งเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยามอบหมาย

"คณะกรรมการ" หมายความว่า คณะกรรมการอาหาร

"พนักงานเจ้าหน้าที่" หมายความว่า ผู้ซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้

"รัฐมนตรี" หมายความว่า รัฐมนตรีผู้รักษาการตามพระราชบัญญัตินี้

มาตรา 5 ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขรักษาการตามพระราชบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจแต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่ ออกกฎกระทรวงกำหนดค่าธรรมเนียมไม่เกินอัตราท้ายพระราชบัญญัตินี้ยกเว้นค่าธรรมเนียมและกำหนดกิจการอื่นกับออกประกาศ ทั้งนี้ เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้

กฎกระทรวงและประกาศนั้นเมื่อได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาแล้วให้ใช้บังคับได้

มาตรา 6 เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหาร ให้รัฐมนตรีมีอำนาจประกาศในราชกิจจานุเบกษา

(1) กำหนดอาหารควบคุมเฉพาะ

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

(3) กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารที่มิใช่เป็นอาหารตาม (1) และจะกำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย ด้วยหรือไม่ก็ได้

(4) กำหนดอัตราส่วนของวัตถุที่ใช้เป็นส่วนผสมอาหารตามชื่อ ประเภท ชนิด หรือลักษณะของอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่ายรวมทั้งการใช้สีและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

(5) กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการใช้วัตถุเจือปนในอาหาร การใช้วัตถุกันเสียและวิธีป้องกันการเสีย การเจือสี หรือวัตถุอื่นในอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย

(6) กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุและการใช้ภาชนะบรรจุตลอดจนการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหารด้วย

(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

<u>คณะกรรมการอาหาร</u>

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

ให้รองเลขาธิการสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เป็นกรรมการและเลขานุการ และให้ผู้อำนวยการกอง กองควบคุมอาหาร 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 ให้ผู้ที่ได้รับแต่งตั้งให้เป็นกรรมการเพิ่มขึ้นอยู่ในตำแหน่งเท่ากับวาระที่เหลืออยู่ของกรรมการที่ได้รับแต่งตั้งไว้แล้ว

มาตรา 11 การประชุมคณะกรรมการ ต้องมีกรรมการมาประชุมไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่งของกรรมการทั้งหมดจึงจะเป็นองค์ประชุม

ถ้าประธานกรรมการไม่มาประชุมหรือไม่อยู่ในที่ประชุม ให้กรรมการที่มาประชุมเลือกกรรมการคนหนึ่งเป็นประธานในที่ประชุม

การวินิจฉัยชี้ขาดของที่ประชุมให้ถือเสียงข้างมาก กรรมการคนหนึ่งให้มีเสียงหนึ่งในการลงคะแนน ถ้าคะแนนเสียงเท่ากันให้ประธานในที่ประชุมออกเสียงเพิ่มขึ้นอีกเสียงหนึ่งเป็นเสียงชี้ขาด

มาตรา 12 ให้คณะกรรมการมีอำนาจแต่งตั้งคณะอนุกรรมการเพื่อปฏิบัติการตามที่คณะกรรมการมอบหมาย ให้นำความในมาตรา 11 มาใช้บังคับแก่การประชุมของคณะอนุกรรมการโดยอนุโลม

มาตรา 13 ในการปฏิบัติหน้าที่ตามพระราชบัญญัตินี้ ให้คณะกรรมการมีอำนาจออกคำสั่งเป็นหนังสือเรียกให้บุคคลหนึ่งบุคคลใดมาให้ถ้อยคำ และให้ส่งเอกสารหรือหลักฐานที่เกี่ยวข้องหรือสิ่งใดมาเพื่อประกอบการพิจารณาได้

หมวด 2

การขออนุญาตและการออกใบอนุญาต

มาตรา 14 ห้ามมิให้ผู้ใดตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย เว้นแต่ได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาต

การขออนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา 15 ห้ามมิให้ผู้ใดนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาต

การขออนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา 16 บทบัญญัติมาตรา 14 และมาตรา 15 ไม่ให้ใช้บังคับแก่

(1) การผลิตอาหารหรือนำเข้าซึ่งอาหารเฉพาะคราว ซึ่งได้รับใบอนุญาตเฉพาะคราวจากผู้อนุญาต

(2) การผลิตอาหารหรือนำเข้าหรือส่งออกซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่าง สำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ

ผู้ที่ได้รับการยกเว้นตาม (1) และ (2) ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

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

ถึงลูกจ้างหรือตัวแทนของผู้รับอนุญาตด้วย

ให้ถือว่าการกระทำของลูกจ้างหรือตัวแทนของผู้รับอนุญาตที่ได้รับการคุ้มกันตามวรรคหนึ่งเป็นการกระทำของผู้รับอนุญาตด้วย เว้นแต่ผู้รับอนุญาตจะพิสูจน์ได้ว่าการกระทำดังกล่าวเป็นการสุดวิสัยที่ตนจะล่วงรู้หรือควบคุมได้

มาตรา 18 ใบอนุญาตที่ออกตามมาตรา 14 และมาตรา 15 ให้ใช้ได้จนถึงวันที่ 31 ธันวาคม ของปีที่สามนับแต่ปีที่ออกใบอนุญาต 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 และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา 22 ถ้าใบอนุญาตหรือใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารสูญหายหรือถูกทำลาย ให้ผู้รับอนุญาตแจ้งต่อผู้อนุญาต และยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารภายในสิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหายหรือถูกทำลายดังกล่าว

การขอรับใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร และการออกใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา 23 ผู้รับอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตหรือใบแทนใบอนุญาต แล้วแต่กรณี ไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้าซึ่งอาหารที่ระบุไว้ในใบอนุญาต และต้องติดหรือจัดป้ายแสดงสถานที่ผลิต หรือสถานที่นำเข้าที่ได้รับอนุญาตไว้ภายนอกสถานที่ในที่เปิดเผยให้เห็นได้ง่ายด้วย

มาตรา 24 เพื่อประโยชน์ในการส่งออก และเมื่อมีความจำเป็นที่จะให้ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารควบคุมเฉพาะเพื่อส่งออกไปจำหน่ายนอกราชอาณาจักรเป็นครั้งคราว ผู้อนุญาตจะอนุญาตเป็นการเฉพาะคราวให้ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารควบคุมเฉพาะได้ตามมาตรฐานของต่างประเทศหรือมาตรฐานระหว่างประเทศ ไม่ว่าจะต่ำกว่าหรือสูงกว่าคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา 6 ก็ได้ แล้วให้รายงานคณะกรรมการทราบ

หมวด 4

<u>การควบคุมอาหาร</u>

มาตรา 25 ห้ามมิให้ผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย ซึ่งอาหารดังต่อไปนี้

(1) อาหารไม่บริสุทธิ์

(2) อาหารปลอม

(3) อาหารผิดมาตรฐาน

(4) อาหารอื่นที่รัฐมนตรีกำหนด

มาตรา 26 อาหารที่มีลักษณะดังต่อไปนี้ให้ถือว่าเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์

(1) อาหารที่มีสิ่งที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพเจือปนอยู่ด้วย

(2) อาหารที่มีสารหรือวัตถุเคมีเจือปนอยู่ในอัตราที่อาจเป็นเหตุให้คุณภาพของอาหารนั้นลดลง เว้นแต่การเจือปนเป็นการจำเป็นต่อกรรมวิธีผลิต การผลิต และได้รับอนุญาตจากพนักงานเจ้าหน้าที่แล้ว

(3) อาหารที่ได้ผลิต บรรจุ หรือเก็บรักษาไว้โดยไม่ถูกสุขลักษณะ

(4) อาหารที่ผลิตจากสัตว์ที่เป็นโรคอันอาจติดต่อถึงคนได้

(5) อาหารที่มีภาชนะบรรจุประกอบด้วยวัตถุที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพ

มาตรา 27 อาหารที่มีลักษณะดังต่อไปนี้ให้ถือว่าเป็นอาหารปลอม

(1) อาหารที่ได้สับเปลี่ยนใช้วัตถุอื่นแทนบางส่วน หรือคัดแยกวัตถุที่มีคุณค่าออกเสียทั้งหมดหรือบางส่วน และจำหน่ายเป็นอาหารแท้อย่างนั้น หรือใช้ชื่ออาหารแท้นั้น

(2) วัตถุหรืออาหารที่ผลิตขึ้นเทียมอาหารอย่างหนึ่งอย่างใด และจำหน่ายเป็นอาหารแท้อย่างนั้น

(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 เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหารให้ถูกสุขลักษณะ หรือให้ปราศจากอันตรายแก่ผู้บริโภค ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีอำนาจ

(1) ออกคำสั่งเป็นหนังสือให้ผู้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหาร ดัดแปลง แก้ไข สถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร

(2) สั่งให้งดผลิตหรืองดนำเข้าซึ่งอาหารที่ผลิตโดยไม่ได้รับอนุญาต หรืออาหารที่ปรากฏจากผลการตรวจพิสูจน์ว่าเป็นอาหารที่ไม่ควรแก่การบริโภค

(3) ประกาศผลการตรวจพิสูจน์อาหารให้ประชาชนทราบในกรณีที่ปรากฏผลจากการตรวจพิสูจน์ว่าอาหารรายใดเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา 26 หรือเป็นอาหารปลอมตามมาตรา 27 หรือเป็นอาหารผิดมาตรฐานตามมาตรา 28 หรือเป็นอาหารที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรืออนามัยของประชาชน หรือภาชนะบรรจุรายใดประกอบด้วยวัตถุที่อาจเป็นอันตรายเมื่อใช้บรรจุอาหาร โดยให้ระบุข้อความดังต่อไปนี้ด้วย

(ก) ในกรณีที่ปรากฏตัวผู้ผลิตโดยแน่ชัด ให้ระบุชื่อผู้ผลิตพร้อมทั้งชนิดและลักษณะของอาหารหรือภาชนะบรรจุนั้น และถ้าอาหารหรือภาชนะบรรจุดังกล่าวมีชื่อทางการค้าหรือลำดับครั้งที่ผลิตหรือนำเข้า ก็ให้ระบุชื่อทางการค้าและลำดับครั้งที่ผลิตหรือนำเข้านั้นด้วย แล้วแต่กรณี

(ข) ในกรณีที่ไม่ปรากฏตัวผู้ผลิตโดยแน่ชัดแต่ปรากฏตัวผู้จำหน่าย ให้ระบุชื่อผู้จำหน่ายและสถานที่จำหน่าย พร้อมทั้งชนิดและลักษณะของอาหารหรือภาชนะบรรจุนั้น

หมวด 5

<u>การขึ้นทะเบียนและการโฆษณาเกี่ยวกับอาหาร</u>

มาตรา 31 ผู้รับอนุญาตตามมาตรา 14 หรือมาตรา 15 ผู้ใดจะผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะจะต้องนำอาหารนั้นมาขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารต่อผู้อนุญาตเสียก่อน และเมื่อได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแล้วจึงจะผลิตหรือนำเข้าได้

การขอขึ้นทะเบียนและการออกใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา 32 เมื่อได้มีประกาศตามมาตรา 6(1) แล้ว ให้ผู้รับอนุญาตตามมาตรา 14 ซึ่งผลิตอาหารควบคุมเฉพาะอยู่ก่อนวันที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด งดผลิตอาหารจนกว่าจะได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามมาตรา 31 เว้นแต่ผู้อนุญาตจะได้สั่งให้ทำการผลิตต่อไปได้เป็นการชั่วคราวภายในกำหนดเวลาตามที่เห็นสมควร

มาตรา 33 เมื่อได้มีประกาศตามมาตรา 6(1) แล้ว ให้ผู้รับอนุญาตตามมาตรา 15 ซึ่งนำหรือสั่งอาหารควบคุมเฉพาะเข้ามาในราชอาณาจักรอยู่ก่อนวันที่ประกาศกำหนด นำอาหารนั้นมาขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามมาตรา 31 ภายในกำหนดหกสิบวันนับแต่วันที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด เว้นแต่ผู้อนุญาตจะผ่อนผันขยายระยะเวลาดังกล่าวให้

มาตรา 34 ผู้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะต้องผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะให้ตรงตามที่ได้ขึ้นทะเบียนตำรับอาหารไว้

มาตรา 35 การขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามมาตรา 31 ต้องแจ้งรายการหรือรายละเอียดดังต่อไปนี้

(1) ชื่ออาหาร

(2) ชื่อและปริมาณของวัตถุอันเป็นส่วนประกอบของอาหาร

(3) ขนาดบรรจุ

(4) ฉลาก

(5) ชื่อผู้ผลิตและสถานที่ผลิต

(6) ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารจากส่วนราชการหรือสถาบันที่คณะกรรมการกำหนด

(7) รายการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

มาตรา 36 การแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร จะกระทำได้เมื่อได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต

การขอแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหารและการอนุญาตให้แก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร 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 ห้ามมิให้ผู้ใดโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร อันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร

มาตรา 41 ผู้ใดประสงค์จะโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณ ของอาหารทางวิทยุกระจายเสียง วิทยุโทรทัศน์ ทางฉายภาพ ภาพยนตร์ หรือทางหนังสือพิมพ์ หรือสิ่งพิมพ์อื่น หรือด้วยวิธีอื่นใดเพื่อประโยชน์ในทางการค้า 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

<u>พนักงานเจ้าหน้าที่</u>

มาตรา 43 ในการปฏิบัติหน้าที่ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจดังนี้

(1) เข้าไปในสถานที่ผลิตอาหาร สถานที่เก็บอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่ทำการของผู้ผลิต ผู้เก็บรักษา ผู้จำหน่าย รวมทั้งสถานที่ทำการของผู้นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งอาหาร ในระหว่างเวลาทำการเพื่อตรวจสอบควบคุมให้การเป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้

(2) ในกรณีมีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ อาจเข้าไปในสถานที่หรือยานพาหนะใด ๆ เพื่อตรวจสอบอาหาร และอาจยึดหรืออายัดอาหารและเครื่องมือเครื่องใช้ที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิด ตลอดจนภาชนะบรรจุหรือหีบห่อบรรจุอาหารและเอกสารที่เกี่ยวกับอาหารดังกล่าวได้

(3) นำอาหารในปริมาณพอสมควรไปเป็นตัวอย่างเพื่อตรวจสอบหรือตรวจวิเคราะห์

(4) ยึดหรืออายัดอาหารหรือภาชนะบรรจุที่สงสัยว่าอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือผิดอนามัยของประชาชน เพื่อตรวจพิสูจน์

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

ในการปฏิบัติหน้าที่ตามวรรคหนึ่ง ให้ผู้รับอนุญาตหรือผู้ที่เกี่ยวข้องอำนวยความสะดวกตามสมควร

มาตรา 44 อาหารหรือภาชนะบรรจุที่พนักงานเจ้าหน้าที่ได้ยึดหรืออายัดไว้หรือเก็บมาตามมาตรา 43 เมื่อพนักงานเจ้าหน้าที่ได้ทำการตรวจพิสูจน์เป็นที่แน่นอนว่าเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา 26 เป็นอาหารปลอมตามมาตรา 27 หรือเป็นอาหารผิดมาตรฐานตามมาตรา 28 หรือเป็นอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา 25(4) หรือเป็นภาชนะบรรจุที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือผิดอนามัยของประชาชน หรือมีลักษณะไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา 6(6) ถ้ามิได้มีการฟ้องคดีต่อศาล ผู้อนุญาตโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาจสั่งทำลาย หรือปฏิบัติการอย่างหนึ่งอย่างใดตามที่เห็นสมควรได้

มาตรา 45 ในการปฏิบัติการตามหน้าที่ พนักงานเจ้าหน้าที่ต้องแสดงบัตรประจำตัวเมื่อผู้รับอนุญาตหรือผู้เกี่ยวข้องร้องขอ

บัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่ให้เป็นไปตามแบบที่กำหนดในกฎกระทรวง

หมวด 7

<u>การพักใช้ใบอนุญาตและการเพิกถอนใบอนุญาต</u>

มาตรา 46 เมื่อปรากฏต่อผู้อนุญาตว่าผู้รับอนุญาตผู้ใดไม่ปฏิบัติตามพระราชบัญญัตินี้ กฎกระทรวงหรือประกาศซึ่งออกตามพระราชบัญญัตินี้ หรือในกรณีที่ปรากฏผลจากการตรวจพิสูจน์ว่าอาหารซึ่งผลิตโดยผู้รับอนุญาตผู้ใดเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา 26 เป็นอาหารปลอมตามมาตรา 27 เป็นอาหารที่ผิดมาตรฐานตามมาตรา 28 เป็นอาหารหรือภาชนะบรรจุที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรือผิดอนามัยของประชาชน ผู้อนุญาตโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้โดยมีกำหนดครั้งละไม่เกินหนึ่งร้อยยี่สิบวัน หรือในกรณีที่มีการฟ้องผู้รับอนุญาตต่อศาลว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ จะสั่งพักใช้ใบอนุญาตไว้รอคำพิพากษาอันถึงที่สุดก็ได้

ในกรณีที่มีคำพิพากษาของศาลอันถึงที่สุด ผู้รับอนุญาตผู้ใดได้กระทำความผิดตามมาตรา 26 หรือมาตรา 27 ผู้อนุญาตโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการมีอำนาจสั่งเพิกถอนใบอนุญาตได้

คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่พบตัวผู้รับอนุญาตหรือผู้รับอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งให้ปิดคำสั่งดังกล่าวไว้ในที่เปิดเผยซึ่งเห็นได้ง่าย 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) ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท 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 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งเดือน หรือปรับไม่เกินหนึ่งพันบาท 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 ผู้ใดจำหน่ายอาหารควบคุมเฉพาะที่มิได้ขึ้นทะเบียนตามมาตรา 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 และให้ปรับเป็นรายวันอีกวันละไม่น้อยกว่าห้าร้อยบาทแต่ไม่เกินหนึ่งพันบาท 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

<u>บทเฉพาะกาล</u>

มาตรา 76 ใบอนุญาตประกอบธุรกิจเกี่ยวกับอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหารก่อนวันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ ให้คงใช้ได้จนกว่าจะสิ้นอายุ ถ้าผู้ได้รับอนุญาตดังกล่าวประสงค์จะดำเนินกิจการต่อไปและได้ยื่นคำขออนุญาตตามพระราชบัญญัตินี้แล้ว ให้ดำเนินกิจการที่ได้รับอนุญาตตามใบอนุญาตเดิมไปได้จนกว่าจะได้รับใบอนุญาตใหม่ หรือถึงวันที่ผู้อนุญาตได้แจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาต และในกรณีที่ได้รับใบอนุญาตใหม่ให้ดำเนินการให้ถูกต้องตามพระราชบัญญัตินี้ให้แล้วเสร็จภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ได้รับใบอนุญาต

มาตรา 77 ใบรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตไว้ และฉลากที่ได้ออกให้ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหารก่อนวันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ ให้มีอายุใช้ได้สามปีนับแต่วันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ

มาตรา 78 ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารอยู่ก่อนวันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ มาขออนุญาต
ตามมาตรา 14 หรือมาตรา 15 ภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ เมื่อได้ยื่นคำขออนุญาตแล้วให้ดำเนินกิจการต่อไปได้จนกว่าจะได้รับใบอนุญาตหรือถึงวันที่ผู้อนุญาตได้แจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาต

ผู้รับสนองพระบรมราชโองการ
ส.โหตระกิตย์
รองนายกรัฐมนตรี
(96 ร.จ. 1 ตอนที่ 79 (ฉบับพิเศษ) ลงวันที่ 13 พฤษภาคม 2522)

<u>หมายเหตุ</u> : เหตุผลในการประกาศใช้พระราชบัญญัติฉบับนี้ คือ โดยที่กฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหารที่ใช้อยู่ในปัจจุบันมีบทบัญญัติที่ไม่เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบันและยังไม่มีบทบัญญัติคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคที่รับกุมเพียงพอ สมควรปรับปรุงเสียใหม่ให้เหมาะสมยิ่งขึ้น จึงจำเป็นต้องตราพระราชบัญญัตินี้

อัตราค่าธรรมเนียม

(1) ใบอนุญาตผลิตอาหาร	ฉบับละ 10,000 บาท
(2) ใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร	ฉบับละ 20,000 บาท
(3) ใบอนุญาตผลิตอาหารเป็นการเฉพาะคราว	ฉบับละ 2,000 บาท
(4) ใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเป็นการเฉพาะคราว	ฉบับละ 2,000 บาท
(5) ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร	ฉบับละ 5,000 บาท
(6) ใบแทนใบอนุญาต	ฉบับละ 500 บาท
(7) ใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร	ฉบับละ 500 บาท

(8) การต่ออายุใบอนุญาตครั้งละเท่ากับค่าธรรมเนียมใบอนุญาตประเภทนั้น ๆ แต่ละฉบับ

กฎกระทรวง

ฉบับที่ ๑ (พ.ศ.๒๕๒๒)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร

พ.ศ. ๒๕๒๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๑๔ มาตรา ๑๘ มาตรา ๒๑ และมาตรา ๒๒ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ผู้ใดประสงค์จะขอรับใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ. ๑ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ. ๑

ข้อ ๒ ผู้ขอรับใบอนุญาตตามข้อ ๑ ต้องแนบหลักฐานประกอบการขอรับใบอนุญาตดังต่อไปนี้ จำนวนสองชุด

(๑) รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร ชนิด ขนาด (แรงม้า) และคำรับรองที่จะแสดงให้เชื่อถือได้ว่าอาหารที่ผลิตนั้นจะมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดและปลอดภัยในการบริโภค

(๒) แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงาน และสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง

(๓) แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงานที่ถูกต้องตามมาตราส่วน โดยแสดงรายการดังต่อไปนี้

(ก) รูปด้านหน้า ด้านข้าง แปลนพื้น และรูปตัดของอาคารที่ใช้ในการผลิต

(ข) การแบ่งกั้นห้องหรือเนื้อที่หรือบริเวณโดยแยกเป็นส่วนสัดสำหรับการผลิตอาหารแต่ละประเภท เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบ ใช้เป็นบริเวณผลิตอาหาร บริเวณติดตั้งเครื่องจักร บริเวณบรรจุ บริเวณเก็บอาหารที่ผลิตแล้ว และบริเวณอื่น ๆ พื้นและผนังบริเวณดังกล่าวต้องสร้างด้วยวัสดุที่ง่ายต่อการทำความสะอาด และให้แสดงระดับพื้นของห้องผลิตอาหารเป็นแบบลาดเอียงลงสู่ทางระบายน้ำเพื่อสะดวกในการทำความสะอาด

(ค) ท่อหรือทางระบายน้ำ ระบบและกรรมวิธีกำจัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง โดยมีรายละเอียดในการคำนวณ พร้อมทั้งแจ้งขนาดของท่อหรือทางระบายน้ำและทิศทางของน้ำไหลภายในโรงงานจนออกนอกโรงงานโดยละเอียด ถ้ามีทางระบายน้ำสาธารณะอยู่ใกล้เคียงบริเวณที่ผลิตอาหารก็ให้แสดงทางระบายน้ำทิ้งไปสู่ทางระบายน้ำสาธารณะด้วย

ข้อ ๓ ใบอนุญาตผลิตอาหารให้ใช้แบบ อ.๒ ท้ายกฎกระทรวงนี้

ข้อ ๔ ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องรักษาบริเวณที่ผลิต บรรจุ หรือเก็บอาหารที่ผลิตแล้ว สถานที่เก็บวัตถุดิบ และบริเวณอื่น ๆ ให้สะอาดถูกสุขลักษณะ และสามารถป้องกันมิให้แมลง หรือสิ่งอื่นเข้ามาปะปนหรือเปรอะเปื้อนกับวัตถุดิบหรืออาหารที่ผลิตแล้ว และจัดให้มีแสงสว่างและการถ่ายเทอากาศอย่างเพียงพอตามความจำเป็น

(๒) จัดเครื่องมือเครื่องใช้ชนิดที่เหมาะสมกับงานที่จะใช้ และให้มีการป้องกันเครื่องมือเครื่องใช้ ไม่ให้ปะปนหรือเปรอะเปื้อนกับวัตถุหรือสิ่งสกปรก เครื่องมือและเครื่องใช้ที่จะใช้ทำอาหารต้องทำด้วยโลหะหรือวัสดุที่ปลอดภัยตามหลักวิชาการสำหรับการผลิตอาหารประเภทนั้น ๆ

(๓) จัดห้องน้ำ ห้องส้วม และเครื่องสุขภัณฑ์ พร้อมด้วยสบู่สำหรับล้างมือ ให้เพียงพอแก่จำนวนคนงาน และให้มีการรักษาความสะอาด พร้อมทั้งใช้ยาฆ่าเชื้อโรคเป็นประจำวันด้วย

(๔) รักษาเครื่องมือ เครื่องใช้ตาม (๓) ตลอดจนอาคารโรงงานให้อยู่ในสภาพที่เรียบร้อยและสะอาดถูกสุขลักษณะอยู่เสมอ

Back

(๕) จัดให้มีที่เก็บขยะมูลฝอยให้เพียงพอและสะอาดถูกสุขลักษณะ ตลอดจนใช้วิธีที่เหมาะสมในการกำจัดขยะมูลฝอย และเขม่าควัน

(๖) น้ำที่ใช้ในการผลิตอาหารต้องเป็นน้ำสะอาดบริโภคได้ตามคุณภาพหรือมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข และน้ำที่ใช้ภายในอาคารโรงงานต้องเป็นน้ำสะอาด

(๗) จัดให้คนงานที่ปรุงหรือผลิตอาหารใช้เครื่องแต่งกายที่สะอาดเหมาะสมกับประเภทของงานที่ทำอยู่ เช่น ใช้ผ้ากันเปื้อน รองเท้ากันน้ำ ถุงมือ ผ้าคลุมผม

(๘) ต้องห้ามคนงานที่มีบาดแผลหรือมีอาการของโรคที่อาจแพร่เชื้อไปกับอาหารได้ทำหน้าที่ที่จะต้องสัมผัสกับอาหารที่ผลิตในระยะนั้น

(๙) ไม่ใช้ จ้าง วาน คนไร้ความสามารถหรือมีจิตฟั่นเฟือน หรือคนซึ่งเป็นพาหะของโรคหรือซึ่งเป็นโรคดังต่อไปนี้ ปฏิบัติงานในสถานที่ที่ระบุไว้ในใบอนุญาต

(ก) โรคเรื้อน

(ข) วัณโรคในระยะอันตราย

(ค) โรคติดยาเสพติด

(ง) โรคพิษสุราเรื้อรัง

(จ) โรคเท้าช้าง

(ฉ) โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ

(๑๐) รับคนงานที่ปรุงหรือผลิตอาหารเฉพาะผู้มีใบรับรองของผู้ประกอบวิชาชีพเวชกรรมว่าไม่เป็นโรคตาม (๙)

(๑๑) จัดให้คนงานได้รับการตรวจร่างกาย โดยผู้ประกอบวิชาชีพเวชกรรม อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง และให้เก็บเอกสารการตรวจร่างกายไว้เป็นหลักฐาน

(๑๒) ต้องห้ามหรือป้องกันมิให้บุคคลใดกระทำการอย่างใดอย่างหนึ่งอันพึงรังเกียจต่อการรักษาความสะอาดในการผลิตอาหาร เช่น สูบบุหรี่ บ้วนน้ำลาย บ้วนน้ำหมาก ในบริเวณที่ผลิต บรรจุ หรือเก็บอาหารที่ผลิตแล้ว และสถานที่เก็บวัตถุดิบ

(๑๓) ต้องป้องกันดูแลมิให้มีสัตว์ทุกชนิดภายในบริเวณที่ใช้ทำการผลิต บรรจุ หรือเก็บอาหารที่ผลิตแล้ว และสถานที่เก็บวัตถุดิบ

(๑๔) ต้องติดป้ายข้อความตาม (๑๒) และ (๑๓) ไว้ในที่ที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจนในบริเวณดังกล่าว

ข้อ ๕ ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารผู้ใดประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาต ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ. ๓ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ. ๓

การอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร ผู้อนุญาตจะแสดงไว้ในรายการต่ออายุใบอนุญาตในใบอนุญาตเดิม หรือจะออกใบอนุญาตตามแบบใบอนุญาตเดิมให้ใหม่ก็ได้

ข้อ ๖ ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารผู้ใดประสงค์จะขอรับใบแทนใบอนุญาต ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ. ๔ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ. ๔

การอนุญาตคำขอใบแทนใบอนุญาต ให้ผู้อนุญาตออกใบอนุญาตตามแบบใบอนุญาตเดิม แต่ให้กำกับคำว่า “ใบแทน” ไว้ที่ด้านหน้าด้วย

ข้อ ๗ ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารผู้ใดประสงค์จะย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ. ๕ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ. ๕

การอนุญาตให้ย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร ให้ผู้อนุญาตแสดงการอนุญาตไว้ในใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบแทน

Back

ในการขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร ให้นำความในข้อ ๒ มาใช้บังคับโดยอนุโลม

ข้อ ๘ การยื่นคำขอตามกฎกระทรวงนี้ ให้ยื่น ณ กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข และสำหรับในจังหวัดอื่นนอกจากกรุงเทพมหานคร ให้ยื่น ณ สำนักงานสาธารณสุขแห่งจังหวัดนั้น ๆ ได้ด้วย

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๒๒

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

หมายเหตุ : เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากมาตรา ๑๔ มาตรา ๑๘ มาตรา ๒๑ และมาตรา ๒๒ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ บัญญัติว่า การขออนุญาตและการอนุญาตให้ตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย การขอต่ออายุใบอนุญาต การขอใบแทนใบอนุญาต การขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่เก็บอาหารตลอดจนเงื่อนไขที่ผู้รับอนุญาตพึงปฏิบัติ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๙๖/ตอนที่ ๑๙๓/ฉบับพิเศษ หน้า ๑-๗/๒๒ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๒๒)

แบบ อ.๑

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

คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร

เขียนที่ .....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

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

๒. ขอรับใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร ในนามของ.....
(ชื่อผู้ขออนุญาต)

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

๓. เพื่อผลิตอาหาร.....
.....
.....

๔. พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

(๑) รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร จำนวน ๒ ชุด

(๒) แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง จำนวน ๒ ชุด

(๓) แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงาน จำนวน ๒ ชุด

(๔) สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน

(๕) สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต

(๖) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต

(๗) สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์

(๘) หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์

(ลายมือชื่อ)..... ผู้ยื่นคำขอ

Back

แบบ อ.๒

ใบอนุญาตผลิตอาหาร

ใบอนุญาตที่.....

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ไว้แก่

.....

โดยมี..... เป็นผู้ดำเนินกิจการ เพื่อแสดงว่าเป็นผู้ได้รับอนุญาตให้ตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายตามมาตรา ๑๔ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

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

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ใช้ได้จนถึงวันที่ ๓๑ ธันวาคม พ.ศ. ..... และให้ใช้ได้เฉพาะสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหารที่ระบุไว้ในใบอนุญาตฉบับนี้เท่านั้น

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

.....

ตำแหน่ง .....

ผู้อนุญาต

รายการต่ออายุใบอนุญาต

<u>การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ ๑</u>
ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง
วันที่ ๓๑ ธันวาคม พ.ศ.....
(ลายมือชื่อ).....
ตำแหน่ง.....
ผู้อนุญาต
...../...../.....

<u>การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ ๒</u>
ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง
วันที่ ๓๑ ธันวาคม พ.ศ.....
(ลายมือชื่อ).....
ตำแหน่ง.....
ผู้อนุญาต
...../...../.....

<u>การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ ๓</u>
ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง
วันที่ ๓๑ ธันวาคม พ.ศ.....
(ลายมือชื่อ).....
ตำแหน่ง.....
ผู้อนุญาต
...../...../.....

<u>การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ ๔</u>
ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง
วันที่ ๓๑ ธันวาคม พ.ศ.....
(ลายมือชื่อ).....
ตำแหน่ง.....
ผู้อนุญาต
...../...../.....

Back

แบบ อ.๓

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.....

พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

(๑) ใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบแทน

(๒) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต

(ลายมือชื่อ) ..... ผู้ยื่นคำขอ

Back

แบบ อ.๔

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 ๑. ในกรณีที่ใบอนุญาตผลิตสูญหาย ให้นำใบรับแจ้งความว่าใบอนุญาตผลิตอาหารสูญหาย ของสถานีตำรวจแห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตนั้นสูญหายมาด้วย

๒. ในกรณีที่ใบอนุญาตผลิตอาหารถูกทำลายบางส่วน ให้แนบใบอนุญาตที่ถูกทำลายบางส่วนนั้นมาด้วย

Back

แบบ อ.๕

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[๑] ตามใบอนุญาตที่ .....
ในนามของ ...,..... จากสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร[๑] 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

(๑) รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร จำนวน ๒ ชุด

(๒) แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง จำนวน ๒ ชุด

(๓) แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงาน จำนวน ๒ ชุด

(๔) ใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบแทน

(๕) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต

(ลายมือชื่อ) ..... ผู้ยื่นคำขอ

---

[๑] <u>หมายเหตุ</u> ให้ขีดฆ่าข้อความที่ไม่ต้องการออก

Back

กฎกระทรวง

ฉบับที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร

พ.ศ. ๒๕๒๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๑๕ มาตรา ๑๘ มาตรา ๒๑ และมาตรา ๒๒ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ผู้ใดประสงค์จะขอรับใบอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ. ๖ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ. ๖

ข้อ ๒ ผู้ขอรับใบอนุญาตตามข้อ ๑ ต้องแนบหลักฐานประกอบการขอรับใบอนุญาตดังต่อไปนี้ จำนวนสองชุด

(๑) รายการอุปกรณ์ที่จะใช้ในการเก็บและรักษาคุณภาพของอาหารให้คงสภาพตามความจำเป็น (ถ้ามี)

(๒) แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่นำเข้า สถานที่เก็บอาหาร และสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง

(๓) แผนผังภายในของสถานที่เก็บอาหารที่ถูกต้องตามมาตราส่วนโดยแสดงรายการต่อไปนี้

(ก) บริเวณข้างเคียงของสถานที่เก็บอาหาร

(ข) การจัดแบ่งบริเวณของสถานที่เก็บอาหาร การถ่ายเทอากาศ พร้อมทั้งการจัดตั้งอุปกรณ์ที่จะใช้ในการรักษาคุณภาพของอาหารให้คงสภาพตามความจำเป็น

ข้อ ๓ ใบอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย ให้ใช้แบบ อ. ๗ ท้ายกฎกระทรวงนี้

ข้อ ๔ ผู้รับอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ต้องรักษาความสะอาด จัดให้มีแสงสว่างและการถ่ายเทอากาศเพียงพอ ตามความจำเป็นภายในสถานที่เก็บอาหาร

(๒) ต้องมีอุปกรณ์ในการเก็บและรักษาคุณภาพของอาหารแต่ละชนิดให้คงสภาพตามความจำเป็น และมีจำนวนเพียงพอกับปริมาณของอาหารที่เก็บ

(๓) ต้องแยกเก็บอาหารแต่ละชนิดเป็นสัดส่วน

ข้อ ๕ ผู้รับอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่ายผู้ใดประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาต ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ. ๘ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ. ๘

การอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่ายจะแสดงไว้ในรายการต่ออายุใบอนุญาตในใบอนุญาตเดิม หรือจะออกใบอนุญาตตามแบบใบอนุญาตเดิมให้ใหม่ก็ได้

ข้อ ๖ ผู้รับอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่ายผู้ใดประสงค์จะขอรับใบแทนใบอนุญาต ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ. ๙ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ. ๙

การอนุญาตคำขอใบแทนใบอนุญาต ให้ผู้อนุญาตออกใบอนุญาตตามแบบใบอนุญาตเดิม แต่ให้กำกับคำว่า "ใบแทน" ไว้ที่ด้านหน้าด้วย

ข้อ ๗ ผู้รับอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่ายผู้ใดประสงค์จะย้ายสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหาร ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ. ๑๐ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ. ๑๐

Back

การอนุญาตให้ย้ายสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหาร ให้ผู้อนุญาตแสดงการอนุญาตไว้ในใบอนุญาตหรือใบแทน

ในการขออนุญาตย้ายสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหาร ให้นำความในข้อ ๒ มาใช้บังคับโดยอนุโลม

ข้อ ๘ การยื่นคำขอตามกฎกระทรวงนี้ ให้ยื่น ณ กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข และสำหรับในจังหวัดอื่นนอกจากกรุงเทพมหานคร ให้ยื่น ณ สำนักงานสาธารณสุขแห่งจังหวัดนั้น ๆ ได้ด้วย

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๒๒

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

หมายเหตุ : เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากมาตรา ๑๕ มาตรา ๑๘ มาตรา ๒๑ และมาตรา ๒๒ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ บัญญัติว่า การขออนุญาตและการอนุญาตให้นำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย การขอต่ออายุใบอนุญาต การขอใบแทนใบอนุญาต การขออนุญาตย้ายสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหาร ตลอดจนเงื่อนไขที่ผู้รับอนุญาตพึงปฏิบัติให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๙๖/ตอนที่ ๑๙๓/ฉบับพิเศษ หน้า ๘-๑๑/๒๒ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๒๒)

แบบ อ.๖

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

คำขออนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

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

๒. ขอรับใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ในนามของ..... ..... โดยมี..... เป็นผู้ดำเนินกิจการ
(ชื่อผู้ขออนุญาต)

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

๓. เพื่อนำเข้าซึ่งอาหาร .....
.....

๔. พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

(๑) รายการอุปกรณ์ที่จะใช้ในการเก็บและรักษาคุณภาพอาหารให้คงสภาพ (ถ้ามี) จำนวน ๒ ชุด

(๒) แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่นำเข้า สถานที่เก็บอาหาร และสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง จำนวน ๒ ชุด

(๓) แผนผังภายในของสถานที่เก็บอาหาร จำนวน ๒ ชุด

(๔) สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน

(๕) สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต

(๖) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต

(๗) สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์

(๘) หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์

(ลายมือชื่อ) ..... ผู้ยื่นคำขอ

Back

แบบ อ.๗

ใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

ใบอนุญาตที่.....

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ไว้แก่

.....

โดยมี..... เป็นผู้ดำเนินกิจการ เพื่อแสดงว่าเป็นผู้ได้รับอนุญาตให้นำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่ายตามมาตรา ๑๕ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

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

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ใช้ได้จนถึงวันที่ ๓๑ ธันวาคม พ.ศ. ..... และให้ใช้ได้เฉพาะสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหารที่ระบุไว้ในใบอนุญาตฉบับนี้เท่านั้น

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

.....

ตำแหน่ง .....

ผู้อนุญาต

รายการต่ออายุใบอนุญาต

<u>การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ ๑</u>
ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง
วันที่ ๓๑ ธันวาคม พ.ศ.....
(ลายมือชื่อ).....
ตำแหน่ง.....
ผู้อนุญาต
...../...../.....

<u>การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ ๒</u>
ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง
วันที่ ๓๑ ธันวาคม พ.ศ.....
(ลายมือชื่อ).....
ตำแหน่ง.....
ผู้อนุญาต
...../...../.....

<u>การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ ๓</u>
ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง
วันที่ ๓๑ ธันวาคม พ.ศ.....
(ลายมือชื่อ).....
ตำแหน่ง.....
ผู้อนุญาต
...../...../.....

<u>การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ ๔</u>
ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง
วันที่ ๓๑ ธันวาคม พ.ศ.....
(ลายมือชื่อ).....
ตำแหน่ง.....
ผู้อนุญาต
...../...../.....

Back

แบบ อ.๘

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

คำขอต่ออายุใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

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

ขอต่ออายุใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ตามใบอนุญาตที่ .....
ในนามของ ..... สถานที่นำเข้าชื่อ .....
(ชื่อผู้รับอนุญาต)

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

พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

(๑) ใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรหรือใบแทน

(๒) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต

(ลายมือชื่อ) ..... ผู้ยื่นคำขอ

Back

แบบ อ.๙

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

คำขอใบแทนใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

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

ขอใบแทนใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ตามใบอนุญาตที่ .....
ในนามของ ..... สถานที่นำเข้าชื่อ .....
(ชื่อผู้รับอนุญาต)

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

เหตุผลที่ขอใบแทนใบอนุญาต .....
.....
.....

(ลายมือชื่อ) ..... ผู้ยื่นคำขอ

หมายเหตุ ๑. ในกรณีที่ใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรสูญหาย ให้นำใบรับแจ้งความว่าใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรสูญหายของสถานีตำรวจแห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตนั้นสูญหายมาด้วย

๒. ในกรณีที่ใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรถูกทำลายบางส่วน ให้แนบใบอนุญาตที่ถูกทำลายบางส่วนนั้นมาด้วย

Back

แบบ อ.๑๐

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[๑] ตามใบอนุญาตที่ .....
ในนามของ ..... จากสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหาร[๑]
(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

(๑) รายการอุปกรณ์ที่จะใช้ในการเก็บและรักษาคุณภาพอาหารให้คงสภาพ (ถ้ามี) จำนวน ๒ ชุด

(๒) แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่นำเข้า สถานที่เก็บอาหาร และสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง จำนวน ๒ ชุด

(๓) แผนผังภายในของสถานที่เก็บอาหาร จำนวน ๒ ชุด

(๔) ใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร หรือใบแทน

(๕) ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบแทน (ในกรณีย้ายสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหารควบคุมเฉพาะ)

(ลายมือชื่อ) ..... ผู้ยื่นคำขอ

---

[๑] <u>หมายเหตุ</u> ให้ขีดฆ่าข้อความที่ไม่ต้องการออก

Back

กฎกระทรวง

ฉบับที่ ๓ (พ.ศ.๒๕๒๒)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร

พ.ศ. ๒๕๒๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ผู้ใดประสงค์จะขออนุญาต

(๑) ผลิตอาหารเฉพาะคราว ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ. ๑๑ ท้ายกฎกระทรวงนี้

(๒) นำเข้าซึ่งอาหารเฉพาะคราว ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ. ๑๒ ท้ายกฎกระทรวงนี้

ข้อ ๒ ใบอนุญาต

(๑) ผลิตอาหารเป็นการเฉพาะคราว ให้ใช้แบบ อ. ๑๓ ท้ายกฎกระทรวงนี้

(๒) นำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเป็นการเฉพาะคราว ให้ใช้แบบ อ. ๑๔ ท้ายกฎกระทรวงนี้

ข้อ ๓ ผู้ใดประสงค์จะขออนุญาต

(๑) ผลิตอาหารหรือส่งออกซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่างสำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ. ๑๕ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ. ๑๕

(๒) นำเข้าซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่างสำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ. ๑๖ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ. ๑๖

ข้อ ๔ การอนุญาตตามข้อ ๓ ให้แสดงไว้ในแบบ อ. ๑๕ หรือแบบ อ. ๑๖ แล้วแต่กรณี

ข้อ ๕ การยื่นคำขอตามกฎกระทรวงนี้ ให้ยื่น ณ กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข และสำหรับจังหวัดอื่นนอกจากกรุงเทพมหานคร ให้ยื่น ณ สำนักงานสาธารณสุขแห่งจังหวัดนั้น ๆ ได้ด้วย

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๒๒

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

หมายเหตุ : เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ บัญญัติให้ผู้ที่ผลิตอาหารหรือนำเข้าซึ่งอาหารเฉพาะคราวโดยได้รับใบอนุญาตเฉพาะคราวจากผู้อนุญาต และผลิตอาหาร หรือนำเข้า หรือส่งออกซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่างสำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ ได้รับยกเว้นไม่ต้องขอใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย ตามมาตรา ๑๔ หรือมาตรา ๑๕ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ แต่ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ที่กำหนดในกฎกระทรวง จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๙๖/ตอนที่ ๑๙๓/ฉบับพิเศษ หน้า ๑๒-๑๔/๒๒ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๒๒)

Back

แบบ อ.๑๑

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

(๑) ชนิด.....
(๒) จำนวน .....
(๓) ระหว่างวันที่ ..... ถึง .....
(๔) ความประสงค์ที่ขออนุญาต .....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

(ลายมือชื่อ) ..... ผู้ยื่นคำขอ

Back

แบบ อ.๑๒

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

คำขออนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเป็นการเฉพาะคราว

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

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

ขอรับใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเป็นการเฉพาะคราว ในนามของ ..... โดยมี ..... เป็นผู้ดำเนินกิจการ
(ชื่อผู้ขออนุญาต)

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

(๑) ชนิด.....
(๒) จำนวน .....
(๓) ระหว่างวันที่ ..... ถึง .....
(๔) โดยทาง.....
(๕) ความประสงค์ที่ขออนุญาต .....
.....
.....
.....

(ลายมือชื่อ) ..... ผู้ยื่นคำขอ

Back

แบบ อ.๑๓

ใบอนุญาตผลิตอาหารเป็นการเฉพาะคราว

ใบอนุญาตที่.....

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ไว้แก่

.....

โดยมี..... เป็นผู้ดำเนินกิจการ เพื่อแสดงว่าเป็นผู้ได้รับอนุญาตผลิตอาหารเฉพาะคราวตามมาตรา ๑๖ (๑) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

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

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ใช้ได้ระหว่างวันที่ ..... ถึง .....
และให้ใช้ได้เฉพาะสถานที่ผลิตที่ระบุไว้ในใบอนุญาตฉบับนี้เท่านั้น

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

.....
ตำแหน่ง .....
ผู้อนุญาต

Back

แบบ อ.๑๔

ใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเป็นการเฉพาะคราว

ใบอนุญาตที่.....

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ไว้แก่

.....

โดยมี..... เป็นผู้ดำเนินกิจการ เพื่อแสดงว่าเป็นผู้ได้รับอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเฉพาะคราวตามมาตรา ๑๖ (๑) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

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

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ใช้ได้ครั้งเดียวระหว่างวันที่ ..... ถึง ..... โดยทาง ..... และให้ใช้ได้เฉพาะสถานที่นำเข้าที่ระบุไว้ในใบอนุญาตฉบับนี้เท่านั้น

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

.....

ตำแหน่ง .....

ผู้อนุญาต

Back

แบบ อ.๑๕

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 .....
และมีรายละเอียดเกี่ยวกับอาหารที่ขออนุญาตผลิตหรือส่งออกดังต่อไปนี้

(๑) ชื่ออาหาร.....

(๒) รายการวัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละของน้ำหนัก

ชื่อ	ปริมาณ	ชื่อ	ปริมาณ
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

พร้อมกับคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

(๑) ฉลาก

(๒) เอกสารกำกับอาหาร (ถ้ามี)

(๓) สำเนาคำขออนุญาต ๑ ฉบับ

(ลายมือชื่อ) ..... ผู้ยื่นคำขอ

Back

อนุญาตให้ผลิตอาหารหรือส่งออกซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่าง
ได้เพียงครั้งเดียวเท่านั้น สำหรับ

☐ การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

☐ การพิจารณาในการสั่งซื้อ
จำนวน .....

.....
ตำแหน่ง .....
ผู้อนุญาต

หมายเหตุ :- ให้ขีดฆ่าข้อความที่ไม่ต้องการออก

Back

แบบ อ.๑๖

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

คำขออนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่างสำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ

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..... ตามใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรที่ .....
และมีรายละเอียดเกี่ยวกับอาหารที่ขออนุญาตนำเข้าดังต่อไปนี้

(๑) ชื่ออาหาร.....

(๒) รายการวัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละของน้ำหนัก

ชื่อ	ปริมาณ	ชื่อ	ปริมาณ
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

พร้อมกับคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

(๑) ฉลาก

(๒) เอกสารกำกับอาหาร (ถ้ามี)

(๓) สำเนาคำขออนุญาต ๑ ฉบับ

(ลายมือชื่อ) ..... ผู้ยื่นคำขอ

Back

อนุญาตให้นำเข้าซึ่งอาหาร
เพื่อเป็นตัวอย่างได้เพียงครั้งเดียวเท่านั้น สำหรับ

☐ การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

☐ การพิจารณาในการสั่งซื้อ
จำนวน .....

.....
ตำแหน่ง .....
ผู้อนุญาต

หมายเหตุ :- ให้ขีดฆ่าข้อความที่ไม่ต้องการออก

Back

กฎกระทรวง

ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร

พ.ศ. ๒๕๒๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๒๒ มาตรา ๓๑ และมาตรา ๓๖ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ผู้รับอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายหรือผู้รับอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่ายผู้ใดประสงค์จะขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารควบคุมเฉพาะ ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ. ๑๗ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ. ๑๗ จำนวนสี่ชุด

ข้อ ๒ ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารให้ใช้แบบ อ. ๑๘ ท้ายกฎกระทรวงนี้

ข้อ ๓ ผู้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารผู้ใดประสงค์จะขอแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหารที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้ ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ. ๑๙ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารที่ขอแก้ไขนั้น

การอนุญาตให้แก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร ผู้อนุญาตจะแสดงไว้ในใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือจะออกใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามแบบใบสำคัญเดิมให้ใหม่ หรือจะมีหนังสือแจ้งให้ทราบถึงการอนุญาตก็ได้

ข้อ ๔ ผู้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารผู้ใดประสงค์จะขอใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ. ๒๐ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ. ๒๐

การอนุญาตคำขอใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ให้ผู้อนุญาตออกใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามแบบใบสำคัญเดิม แต่ให้กำกับคำว่า “ใบแทน” ไว้ที่ด้านหน้าด้วย

ข้อ ๕ การยื่นคำขอตามกฎกระทรวงนี้ ให้ยื่น ณ กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข และสำหรับจังหวัดอื่นนอกจากกรุงเทพมหานคร ให้ยื่น ณ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนั้น ๆ ได้ด้วย

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๒๒

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

หมายเหตุ : เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากมาตรา ๒๒ มาตรา ๓๑ และมาตรา ๓๖ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ บัญญัติว่าการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร การขอแก้ไขรายการและการอนุญาตให้แก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร ตลอดจนการขอใบแทนและการออกใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๙๖/ตอนที่ ๑๙๓/ฉบับพิเศษ หน้า ๑๕-๑๗/๒๒ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๒๒)

แบบ อ.๑๗

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

คำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

อาหารควบคุมเฉพาะตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ .....
ชื่ออาหารในทางการค้าเป็นภาษาไทย .....
ภาษาอื่น .....(ถ้ามี)
ประเภท .....
ชนิด .....
ลักษณะของอาหาร .....

ชนิดของภาชนะบรรจุ	ขนาดบรรจุ
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

รายการของวัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละของน้ำหนัก

ชื่อวัตถุ	ปริมาณ	ชื่อวัตถุ	ปริมาณ
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

กรรมวิธีการผลิต.....
.....
.....
.....
ผู้รับอนุญาตผลิต ชื่อ .....
สถานที่ผลิต ชื่อ ..... อยู่เลขที่ .....
ตรอก/ซอย..... ถนน .....
หมู่ที่ ..... ตำบล/แขวง ..... อำเภอ/เขต .....
จังหวัด ..... ประเทศ ..... โทรศัพท์ .....

Back

ผู้รับอนุญาตนำเข้า ชื่อ .....
สถานที่นำเข้า ชื่อ .....
อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....
ถ น น .....ห มู่ ที่ .....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด..... โทรศัพท์ .....
ใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร
ที่ ..... ออกให้ ณ วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ.....
ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารจาก .....
พร้อมกับคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

(๑) ฉลาก จำนวน ๔ ชุด
(๒) ตัวอย่างอาหาร ๑ หน่วย
(๓) เอกสารกำกับอาหาร จำนวน ๔ ชุด (ถ้ามี)
(๔) ผลการตรวจวิเคราะห์อาหาร จำนวน ๔ ชุด
(๕) รายการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร จำนวน ๔ ชุด

(ลายมือชื่อ) ..... ผู้ยื่นคำขอ

Back

แบบ อ.๑๙

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

Back

แบบ อ.๒๐

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

คำขอใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

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

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

ขอรับใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ชื่อ .....
ตามใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ที่ ..... ในนามของ .....
อยู่เลขที่..... ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
โทรศัพท์.....

เหตุผลที่ขอรับใบแทน .....
.....
.....
.....

(ลายมือชื่อ) ..... ผู้ยื่นคำขอ

หมายเหตุ :- ๑. ในกรณีที่ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารสูญหาย ให้นำใบรับแจ้งความว่าใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารสูญหายของสถานีตำรวจท้องที่ที่ใบสำคัญนั้นสูญหายมาด้วย

๒. ในกรณีที่ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารถูกทำลายบางส่วน ให้แนบใบสำคัญที่ถูกทำลายบางส่วนนั้นมาด้วย

Back

กฎกระทรวง

ฉบับที่ ๗ (พ.ศ. ๒๕๒๕)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร

พ.ศ. ๒๕๒๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๑ ทวิ แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

“ข้อ ๑ ทวิ ผู้รับอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร เพื่อจำหน่าย ผู้ใดประสงค์จะขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร เพื่อส่งออกซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแล้ว โดยจะขอใช้ฉลากใหม่ตามที่ผู้สั่งซื้อต้องการ เพิ่มขึ้นจากฉลากเดิมที่ได้รับอนุญาตตามใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.๑๗/๑ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ได้ระบุไว้ในแบบ อ.๑๗/๑ จำนวนสี่ชุด”

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความในข้อ ๒ แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๒ ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารสำหรับคำขอตามข้อ ๑ ให้ใช้แบบ อ. ๑๘ ท้ายกฎกระทรวงนี้

ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารสำหรับคำขอตามข้อ ๑ ทวิ ให้ใช้แบบ อ.๑๘/๑ ท้ายกฎกระทรวงนี้”

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๙ กุมภาพันธ์ พ.ศ.๒๕๒๕

ส. พริ้งพวงแก้ว

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

หมายเหตุ : เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เพื่อส่งเสริมให้ผู้รับอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายที่ประสงค์จะส่งออกซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแล้ว โดยจะขอใช้ฉลากใหม่ตามที่ผู้สั่งซื้อต้องการ เพิ่มขึ้นจากฉลากเดิมที่ได้รับอนุญาตตามใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ในการนี้กระทรวงสาธารณสุขเห็นสมควรอำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารใหม่โดยไม่ต้องให้ส่งตัวอย่างอาหารวิเคราะห์อีก โดยกำหนดแบบคำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารและแบบใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารเพื่อการนี้โดยเฉพาะ และโดยที่มาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ กำหนดให้การขอขึ้นทะเบียนและการออกใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารต้องเป็นไปตามที่กำหนดในกฎกระทรวง จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๙๙/ตอนที่ ๔๑ หน้า ๓๙-๔๑/๒๓ มีนาคม พ.ศ.๒๕๒๕)

แบบท้ายกฎกระทรวงฉบับนี้ไม่ได้พิมพ์ลงไว้เพราะถูกยกเลิกโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ ๙ (พ.ศ.๒๕๒๖) แล้ว

Back

กฎกระทรวง

ฉบับที่ ๙ (พ.ศ. ๒๕๒๖)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร

พ.ศ. ๒๕๒๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๓๑ และมาตรา ๓๖ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกข้อ ๑ ทวิ แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ ๗ (พ.ศ. ๒๕๒๕) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความในข้อ ๒ แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ ๗ (พ.ศ. ๒๕๒๕) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๒ ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร สำหรับคำขอตามข้อ ๑ ให้ใช้แบบ อ.๑๘ ท้ายกฎกระทรวงนี้”

ข้อ ๓ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๓ ทวิ แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

“ข้อ ๓ ทวิ เพื่อประโยชน์ในการส่งออก ในกรณีที่ผู้รับอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายซึ่งได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแล้ว มีความจำเป็นต้องใช้ฉลากตามที่ผู้สั่งซื้อต้องการ ให้ผู้รับอนุญาตใช้ฉลากนั้นได้ เมื่อได้ทำหนังสือชี้แจงเหตุผลพร้อมกับส่งตัวอย่างฉลากให้แก่ผู้อนุญาตเพื่อใช้ในการตรวจสอบ ณ กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข เมื่อผู้อนุญาตได้รับแล้วถ้ามิได้มีหนังสือแจ้งการไม่อนุญาตภายในสามวันนับแต่วันได้รับหนังสือและตัวอย่างฉลากจากผู้รับอนุญาต ให้ถือว่าผู้รับอนุญาตได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากดังกล่าวสำหรับอาหารส่งออกได้

ในกรณีที่ผู้รับอนุญาตทำหนังสือชี้แจงเหตุผลพร้อมกับส่งตัวอย่างฉลากตามวรรคหนึ่ง โดยยื่นต่อสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดส่งหนังสือชี้แจงพร้อมทั้งตัวอย่างฉลากให้ผู้อนุญาตภายในสองวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือชี้แจงและตัวอย่างฉลากจากผู้รับอนุญาต”

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๒ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๒๖

มารุต บุนนาค

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

หมายเหตุ : เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เพื่อส่งเสริมและอำนวยความสะดวกให้ผู้รับอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายที่ประสงค์จะส่งออกซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแล้วแต่มีความจำเป็นต้องใช้ฉลากตามที่ผู้ซื้อต้องการซึ่งแตกต่างไปจากฉลากที่ได้รับอนุญาตตามใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารเดิม ในการนี้สมควรแก้ไขเพิ่มเติมกฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ ๗ (พ.ศ. ๒๕๒๕) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ โดยยกเลิกข้อกำหนดที่ให้ผู้รับอนุญาตดังกล่าวต้องขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารใหม่ และกำหนดให้ผู้รับอนุญาตทำหนังสือชี้แจงเหตุผลพร้อมกับส่งตัวอย่างฉลากให้แก่ผู้อนุญาตเพื่อใช้ในการตรวจสอบ จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๐๐/ตอนที่ ๑๓๔/ฉบับพิเศษ หน้า ๑-๓/๑๘ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๒๖)

Back

แบบ อ.๑๘

ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

ที่.....

ใบสำคัญฉบับนี้แสดงว่า

อาหารชื่อ .....

.....

ขนาดบรรจุ .....

.....

ลักษณะของฉลาก .....

(ดูด้านหลัง)

ผลิตโดย ..... อยู่เลขที่ .....

(ชื่อสถานที่ผลิต)

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

Back

กฎกระทรวง

ฉบับที่ ๕ (พ.ศ.๒๕๒๒)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร

พ.ศ. ๒๕๒๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ ดังต่อไปนี้

ให้กำหนดค่าธรรมเนียม ดังต่อไปนี้

(๑)	ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการโดยใช้คนงานตั้งแต่เจ็ดคนแต่ไม่ถึงยี่สิบคนโดยไม่ใช้เครื่องจักรหรือใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมไม่ถึงสองแรงม้า	ฉบับละ ๓,๐๐๐ บาท
(๒)	ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการโดยใช้คนงานตั้งแต่ยี่สิบคนขึ้นไปโดยไม่ใช้เครื่องจักรหรือใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมไม่ถึงสองแรงม้า	ฉบับละ ๕,๐๐๐ บาท
(๓)	ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการโดยใช้เครื่องจักรตั้งแต่สองแรงม้า หรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่สองแรงม้าแต่ไม่ถึงสิบแรงม้า	ฉบับละ ๖,๐๐๐ บาท
(๔)	ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการโดยใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมตั้งแต่สิบแรงม้า หรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่สิบแรงม้าแต่ไม่ถึงยี่สิบห้าแรงม้า	ฉบับละ ๗,๐๐๐ บาท
(๕)	ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการโดยใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมตั้งแต่ยี่สิบห้าแรงม้า หรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ยี่สิบห้าแรงม้าแต่ไม่ถึงห้าสิบแรงม้า	ฉบับละ ๘,๐๐๐ บาท
(๖)	ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการโดยใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมตั้งแต่ห้าสิบแรงม้า หรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ห้าสิบแรงม้าขึ้นไป	ฉบับละ ๑๐,๐๐๐ บาท
(๗)	ใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร	ฉบับละ ๑๕,๐๐๐ บาท
(๘)	ใบอนุญาตผลิตอาหารเป็นการเฉพาะคราว	ฉบับละ ๒,๐๐๐ บาท
(๙)	ใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเป็นการเฉพาะคราว	ฉบับละ ๒,๐๐๐ บาท
(๑๐)	ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร	ฉบับละ ๕,๐๐๐ บาท
(๑๑)	ใบแทนใบอนุญาต	ฉบับละ ๕๐๐ บาท
(๑๒)	ใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร	ฉบับละ ๕๐๐ บาท
(๑๓)	การต่ออายุใบอนุญาตครั้งละเท่ากับค่าธรรมเนียมใบอนุญาตประเภทนั้น ๆ แต่ละฉบับ	

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๒๒

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

หมายเหตุ : เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากมาตรา ๕ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ บัญญัติให้รัฐมนตรีมีอำนาจออกกฎกระทรวงกำหนดค่าธรรมเนียมสำหรับใบอนุญาต ใบสำคัญ ใบแทนใบอนุญาตและใบแทนใบสำคัญ ตลอดจนการต่ออายุใบอนุญาตไม่เกินอัตราท้ายพระราชบัญญัติ จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๙๖/ตอนที่ ๑๙๓/ฉบับพิเศษ หน้า ๑๘-๒๑/๒๒ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๒๒)

Back

กฎกระทรวง

ฉบับที่ ๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร

พ.ศ. ๒๕๒๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ยกเลิกความใน (๑๐) ของค่าธรรมเนียม แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ ๕ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๑๐) ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

(ก) ตามแบบ อ.๑๘ ฉบับละ ๕,๐๐๐ บาท

(ข) ตามแบบ อ.๑๘/๑ ฉบับละ ๕๐๐ บาท”

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๙ กุมภาพันธ์ พ.ศ.๒๕๒๕

ส. พริ้งพวงแก้ว

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

หมายเหตุ : เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ โดยที่เป็นการสมควรเก็บค่าธรรมเนียมในการออกใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารสำหรับผู้รับอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายที่จะส่งออกซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแล้ว โดยจะขอใช้ฉลากใหม่ตามที่ผู้สั่งซื้อต้องการเพิ่มขึ้นจากฉลากเดิมที่ได้รับอนุญาตตามใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารน้อยกว่าอัตราค่าธรรมเนียมตามปกติ เพื่อเป็นการส่งเสริมการส่งออก ในการนี้สมควรแก้ไขเพิ่มเติมกฎกระทรวง ฉบับที่ ๕ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๙๙/ตอนที่ ๔๑ หน้า ๔๒-๔๓/๒๓ มีนาคม พ.ศ.๒๕๒๕)

Back

กฎกระทรวง

ฉบับที่ ๑๐ (พ.ศ. ๒๕๒๖)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร

พ.ศ. ๒๕๒๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ยกเลิกความใน (๑๐) ของค่าธรรมเนียม แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ ๕ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ ๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้

“(๑๐) ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ฉบับละ ๕,๐๐๐ บาท”

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๒ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๒๖

มารุต บุนนาค

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

หมายเหตุ : เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากได้มีการกำหนดวิธีปฏิบัติสำหรับผู้รับอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร เพื่อจำหน่ายที่ประสงค์จะส่งออกซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแล้ว แต่มีความจำเป็นต้องใช้ฉลากตามที่ผู้ซื้อต้องการซึ่งแตกต่างไปจากฉลากที่ได้รับอนุญาตตามใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารเดิม โดยไม่ต้องให้ขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารใหม่ ในการนี้สมควรแก้ไขกฎกระทรวง ฉบับที่ ๕ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ ๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ โดยยกเลิกอัตราค่าธรรมเนียมใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารในกรณีดังกล่าว จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๐๐/ตอนที่ ๑๓๔/ฉบับพิเศษ หน้า ๔-๕/๑๘ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๒๖)

กฎกระทรวง

ฉบับที่ ๖ (พ.ศ. ๒๕๒๒)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร

พ.ศ. ๒๕๒๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๔๕ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ ดังต่อไปนี้

บัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่ให้เป็นไปตามแบบท้ายกฎกระทรวงนี้

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๒๒

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

หมายเหตุ : เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากมาตรา ๔๕ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ บัญญัติให้บัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่เป็นไปตามแบบที่กำหนดในกฎกระทรวง จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

แบบบัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่ท้ายกฎกระทรวง ฉบับที่ ๖ (พ.ศ. ๒๕๒๒)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

(ด้านหน้า)

๖ ซม.

(ตราครุฑ)

บัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่

ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

กระทรวงสาธารณสุข

วันออกบัตร ...../...../.....

บัตรหมดอายุ ...../...../.....

๙.๕ ซม.

(ด้านหลัง)

๖ ซม.

รูปถ่าย
แต่งเครื่องแบบปกติ
หน้าตรงไม่สวมหมวก
ขนาด ๓x๔ ซม.

เลขที่ .....

ชื่อ .....

ตำแหน่ง .....

สังกัด .....

พนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒

....

ลายมือชื่อผู้ถือบัตร เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ตรากระทรวงสาธารณสุข

๙.๕ ซม.

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๙๖/ตอนที่ ๑๙๓/ฉบับพิเศษ หน้า ๒๒-๒๓/๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๒๒)

Back

กฎกระทรวง

ฉบับที่ ๑๑ (พ.ศ. ๒๕๔๗)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๑๕ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ ดังต่อไปนี้

ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๔/๑ แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

“ข้อ ๔/๑ ผู้รับอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่ายที่เป็นอาหารที่มีความเสี่ยงอันตรายตามประเภทและชนิดที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด นอกจากต้องปฏิบัติตามข้อ ๔ แล้วต้องมีหนังสือรับรองมาตรฐานของอาหารที่จะนำเข้าจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิด หรือสถาบันเอกชนที่รับรองโดยหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิด ซึ่งระบุว่าอาหารที่นำเข้าครั้งนั้นทุกรุ่นได้มาตรฐานแสดงต่อพนักงานเจ้าหน้าที่

ในกรณีที่มีหลักฐานว่าประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิดตามวรรคหนึ่งไม่มีการออกหนังสือรับรองให้ผู้รับอนุญาตใช้หนังสือรับรองมาตรฐานของอาหารที่จะนำเข้าจากหน่วยงานในประเทศที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด ซึ่งระบุว่าอาหารที่นำเข้าครั้งนั้นทุกรุ่นได้มาตรฐาน”

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๙ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๔๗

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

(นางสุดารัตน์ เกยุราพันธุ์)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

หมายเหตุ : เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากปัจจุบันการนำเข้าอาหารบางประเภทที่มีความเสี่ยงอันตรายอาจก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ดังนั้น เพื่อให้มีมาตรการที่สอดคล้องกับระบบสากลในการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ และลดปัญหาการนำเข้าอาหารที่ไม่เหมาะต่อการบริโภค สมควรกำหนดให้ผู้รับอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารที่มีความเสี่ยงอันตรายเพื่อจำหน่าย ตามประเภทและชนิดที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด ต้องมีหนังสือรับรองมาตรฐานของอาหารที่จะนำเข้าจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิด หรือสถาบันเอกชนที่รับรองโดยหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิด ซึ่งระบุว่าอาหารนั้นได้มาตรฐาน จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๑/ตอนที่ ๓๓ ก หน้า ๑๓-๑๔/๒๕ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๔๗)

กฎกระทรวง

ฉบับที่ ๑๒ (พ.ศ. ๒๕๔๘)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๑๔ มาตรา ๑๘ และมาตรา ๒๑ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้เพิ่มความต่อไปนี้ เป็นข้อ ๒/๑ แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

“ข้อ ๒/๑ ผู้ขอรับใบอนุญาตตามข้อ ๑ ซึ่งผลิตอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารตามมาตรา ๖ (๗) ต้องผ่านการตรวจประเมินว่าปฏิบัติได้ตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด การตรวจประเมินให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด”

ข้อ ๒ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นวรรคสามของข้อ ๕ แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

“ในการขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร ตามมาตรา ๖ (๗) ให้นำความในข้อ ๒/๑ มาใช้บังคับโดยอนุโลม เว้นแต่จะได้มีหลักฐานอื่นตามที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด”

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในวรรคสามของข้อ ๗ แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ในการขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร ให้นำความในข้อ ๒ และข้อ ๒/๑ มาใช้บังคับโดยอนุโลม”

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกความในข้อ ๘ แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๘ การยื่นคำขอตามกฎกระทรวงนี้ ให้ยื่น ณ สถานที่ ดังต่อไปนี้

(๑) กรุงเทพมหานคร ให้ยื่น ณ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข หรือสถานที่อื่นตามที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

(๒) จังหวัดอื่น ให้ยื่น ณ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่โรงงานผลิตอาหารนั้นตั้งอยู่ หรือสถานที่อื่นตามที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด”

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๒ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๘

สุชัย เจริญรัตนกุล

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

Back

หมายเหตุ : เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากได้มีการกำหนดให้การผลิตอาหารเพื่อหน่าย ต้องเป็นไปตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร ซึ่งเป็นวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารตามแนวทางซึ่งเป็นที่ยอมรับของสากล ดังนั้น เพื่อให้มีมาตรการในการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคให้มีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น และเป็นการยกระดับมาตรฐานการผลิตในประเทศให้ทัดเทียมและสอดคล้องกับระบบสากล ตลอดทั้งเพื่อเป็นประโยชน์ในการแข่งขันทางการค้า สมควรกำหนดให้การขออนุญาตผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย การขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารและการขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร ต้องผ่านการตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด ประกอบกับเพื่ออำนวยความสะดวกในการยื่นคำขอ ณ สถานที่อื่นได้ตามที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๒/ตอนที่ ๘๑ ก หน้า ๑๓-๑๕/๑๕ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๘)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ.๒๕๒๒)

เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลากสำหรับน้ำมันถั่วลิสง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้น้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๒ การผลิตน้ำมันถั่วลิสง ให้ทำได้เพียงสองวิธี คือ

(๑) ธรรมชาติ ทำโดยการบีบอัด หรือบีบอัดโดยใช้ความร้อนและทำให้สะอาดโดยการล้าง การตั้งไว้ให้ตกตะกอน การกรอง หรือ การหมุนเหวี่ยง

(๒) ผ่านกรรมวิธี ทำโดยนำน้ำมันถั่วลิสงที่ได้จากวิธีธรรมชาติ แล้วมาผ่านกรรมวิธีทำให้บริสุทธิ์อีกครั้งหนึ่ง

ข้อ ๓ เมล็ดถั่วลิสงที่จะนำมาผลิตน้ำมัน ต้องมีสภาพที่เหมาะจะใช้ผลิตอาหาร และอยู่ในสภาพที่ให้น้ำมันซึ่งบริโภคได้โดยปราศจากอันตราย

ข้อ ๔ น้ำมันถั่วลิสง ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย เพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งในอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีค่าของกรด (Acid Value) คิดเป็นมิลลิกรัมโปตัสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม

(ก) ได้ไม่เกิน ๔.๐ สำหรับน้ำมันถั่วลิสงที่ทำโดยวิธีธรรมชาติ

(ข) ได้ไม่เกิน ๐.๖ สำหรับน้ำมันถั่วลิสงที่ทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(๒) มีค่าเพอร์ออกไซด์ (Peroxide Value) คิดเป็นมิลลิกรัมสมมูลย์ ต่อน้ำมัน ๑ กิโลกรัม ได้ไม่เกิน ๑๐

(๓) มีค่าสปอนนิฟิเคชัน (Saponification Value) คิดเป็นมิลลิกรัมโปตัสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม ได้ ๑๘๗ ถึง ๑๙๖

(๔) มีค่าไอโอดีนแบบวิจส์ (Iodine Value, Wijs) ได้ ๘๐ ถึง ๑๐๖

(๕) มีความหนาแน่นสัมพัทธ์ (Relative Density) ที่ ๓๐/๓๐ องศาเซลเซียส ได้ ๐.๙๐๙ ถึง ๐.๙๑๓

(๖) มีดัชนีหักเห (Refractive Index) ที่ ๔๐ องศาเซลเซียส ได้ ๑.๔๖๐ ถึง ๑.๔๖๕

(๗) มีน้ำและสิ่งที่ระเหยได้ (Water and Volatile Matter) ที่อุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียส ได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก

(๘) มีปริมาณสบู่ (Soap Content) ได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๕ ของน้ำหนัก

(๙) มีสารสปอนนิฟายไม่ได้ (Unsaponifiable Matter) ได้ไม่เกินร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก

(๑๐) มีสิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (Insoluble Impurities) ได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก

(๑๑) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันถั่วลิสง

(๑๒) ไม่มีกลิ่นหืน

ข้อ ๕ น้ำมันถั่วลิสงที่มีน้ำมันอื่นหรือไขมันผสมอยู่ ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย เพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งในอาหาร ต้องมี

(๑) ค่าของกรด (Acid Value) คิดเป็นมิลลิกรัมโปตัสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม

(ก) ได้ไม่เกิน ๔.๐ สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติผสมกับน้ำมันอื่นหรือไขมันซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติ

ยกเลิก

(ข) ได้ไม่เกิน ๐.๖ สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธีผสมกับน้ำมันอื่นหรือไขมันซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(ค) ได้ไม่เกิน ๑.๐ สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติผสมกับน้ำมันอื่นหรือไขมันซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(ง) ได้ไม่เกิน ๑.๐ สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธีผสมกับน้ำมันอื่นหรือไขมันซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติ

(๒) คุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ (๒) (๗) (๘) (๑๐) และ (๑๒)

ข้อ ๖ ถ้ามีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives) หรือสารปนเปื้อน (Contaminants) ให้มีได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้

ข้อ ๗ ภาชนะบรรจุน้ำมันถั่วลิสงเพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งในอาหารต้อง

(๑) สะอาด

(๒) ทนต่อการละลาย

(๓) เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๘ น้ำมันถั่วลิสง ตามข้อ ๔ หรือข้อ ๕ ต้องมีฉลาก ข้อความในฉลากต้องเป็นภาษาไทย ปรากฏให้เห็นชัดและอ่านได้ชัดเจน และอย่างน้อยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

(๑) คำว่า “น้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติ” หรือ “น้ำมันถั่วลิสงผ่านกรรมวิธี” หรือ “น้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติผสมน้ำมัน .....” หรือ “น้ำมันถั่วลิสงผ่านกรรมวิธีผสมน้ำมัน .....” ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๕ มิลลิเมตร ใต้ชื่อทางการค้าของน้ำมันนั้น

(๒) ชนิด วิธีที่ผลิต และอัตราส่วนของน้ำมันอื่น หรือไขมันที่ผสมในน้ำมันถั่วลิสง ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๓ มิลลิเมตร ถัดจากข้อความที่ต้องระบุตาม (๑)

(๓) ชื่อและเลขทะเบียนอาหาร

(๔) ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต

(๕) น้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิเป็นระบบเมตริก

(๖) วัน เดือน ปีที่ผลิต จากโรงงานที่ผลิต และวัน เดือน ปีที่แบ่งบรรจุด้วย สำหรับอาหารที่นำเข้ามาแบ่งบรรจุในประเทศ

(๗) ระหัสของครั้งที่ผลิต (ถ้ามี)

(๘) ถ้าใช้วัตถุเจือปนในอาหารให้ระบุคำว่า “ใช้วัตถุเจือปนในอาหาร” ถ้าใช้สีด้วย ให้ระบุคำว่า “เจือสี” กำกับไว้ด้วย และถ้าใช้วัตถุเจือปนในอาหารเพื่อการแต่งกลิ่นอีกด้วยให้ระบุคำว่า “เจือกลิ่น” และชนิดของกลิ่นด้วย

ข้อ ๙ น้ำมันถั่วลิสงที่ใช้ประโยชน์อย่างอื่นนอกจากใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งในอาหาร ให้ได้รับการยกเว้น ไม่ต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามที่ระบุไว้ในข้อ ๔ ข้อ ๕ ข้อ ๖ และไม่ต้องปฏิบัติตามข้อ ๗ และข้อ ๘ แต่ต้องแสดงฉลากไว้ที่ภาชนะบรรจุว่า “ห้ามใช้รับประทาน” ด้วยตัวอักษรสีแดงขนาดไม่เล็กกว่า ๑ เซนติเมตร และในฉลากนั้นให้แสดงระหัสของครั้งที่ผลิตไว้ด้วย

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ.๒๕๒๒

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๙๖/ตอนที่ ๑๖๓/ฉบับพิเศษ หน้า ๒๔-๒๘/๒๑ กันยายน พ.ศ.๒๕๒๒)

ยกเลิก

บัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives)

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
๑.	สี (colour) : ให้ใช้ได้เพื่อความมุ่งหมายที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์มีสีเหมือนธรรมชาติ	ก) เบตา-คาโรทีน (beta-carotene) ข) สีคำแสด (annatto) ค) เคอร์คิวมิน (curcumin) ง) แคนธาแซนธีน (canthaxanthine) จ) เบตา-อะโป-๘'-คาโรทีนาล (beta-apo-๘'-carotenal) ฉ) เมทิลและเอทิลเอสเทอร์ของกรดเบตา-อะโป-๘'-คาโรทีนอิค แอซิด (methyl and ethyl ester of beta-apo-๘'-carotenoic acid)	- - - - - -	
๒.	การแต่งกลิ่น (Flavours) : ให้ใช้กลิ่นสังเคราะห์ได้ ทั้งนี้วัตถุประสงค์ดังกล่าว จะต้องไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ และไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่าเป็นการปิดบังซ่อนเร้นความด้อยคุณภาพของน้ำมันถั่วลิสง หรือทำให้น้ำมันถั่วลิสงนั้นมีคุณค่าสูงกว่าความเป็นจริง			
๓.	อีมัลซิไฟเออร์ (emulsifiers)	ก) โมโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน (mono and diglycerides of fatty acid)	๒	

ยกเลิก

บัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives)

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
		ข) โมโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน (mono and diglycerides of fatty acid) ซึ่งทำให้เป็นเอสเทอร์ด้วยกรดต่อไปนี้ อะซีติค (acetic) ทาร์ทาริค (tartaric) ซิตริค (citric) อะซีติล ทาร์ทาริค (acetyl tartaric) แลคติค (lactic) รวมทั้งเกลือโซเดียมและเกลือแคลเซียมของกรดข้างต้น จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ ๒ ของน้ำหนัก	๒	อีมัลซิไฟเออร์ตาม (ข) ถึง (ฎ) จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ ๒ ของน้ำหนัก
		ค) เลซีธินและองค์ประกอบของเลซีธิน (lecithins and components of commercial lecithin)	๒	
		ง) โพลีกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดไขมัน (polyglycerol esters of fatty acid)	๒	
		จ) เอสเทอร์ของกรดไขมันกับโพลีอัลกอฮอล์ที่มิใช่กลีเซอรอล (esters of fatty acid with polyalcohols other than glycerol) ดังต่อไปนี้ ซอร์บิแทน โมโนปาล์มิเตท (sorbitan monopalmitate) ซอร์บิแทน โมโนสเตียเรท (sorbitan monostearate) ซอร์บิแทน ไตรสเตียเรท (sorbitan tristearate) จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ ๒ ของน้ำหนัก	๒	
		ฉ) โพรพีลีนกลัยคอลเอสเทอร์ของกรดไขมัน (๑,๒ propylene glycol esters of fatty acid)	๒	
		ช) ซูโครสเอสเทอร์ของกรดไขมัน รวมทั้งซูโครกลีเซอร์ไรด์ (sucrose esters of fatty acid) including sucroglyceride)	๒	

ยกเลิก

บัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives)

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
		ช) กรดสเตียริลแลคทิลลิคและเกลือคัลเซียมของกรดนี้(stearyl lactylic acid and its calcium salts)	๒	
		ฌ) โพลีกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดริซิโนเลอิคที่ถูกอินเตอร์เอสเทอริไฟด์ (polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid)	๒	
		ญ) โพลีออกซีเอธีลีน (๒๐) ซอร์บิแทนโมโนโอลีเอท (polyoxyethylene (๒๐) sorbitan monooleate)	๒	
		ฏ) โพลีออกซีเอธีลีน (๒๐) ซอร์บิแทนโมโนสเตียเรท (polyoxyethylene (๒๐) sorbitan monostearate)	๒	
๔.	วัตถุกันหืน (anti oxidants)	ก) โพรพิล ออคติล และโดเดซิล แกลเลท (propyl, octyl and dodecyl gallates)	๐.๐๑	จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๑ ของน้ำหนัก
		ข) บิวทิเลเตด ไฮดรอกซีโทลูอีน (butylated hydroxytoluene, BHT) บิวทิเลเตด ไฮดรอกซีแอนโซล(butylated hydroxyanisole, BHA)	๐.๐๒	จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๒ ของน้ำหนัก
		ค) สารพวกแกลเลท (gallates) รวมกับ BHA หรือ BHT หรือรวมทั้งสองอย่างใช้รวมกัน	๐.๐๒ แต่จะใช้แกลเลทได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๑ ของน้ำหนัก	

ยกเลิก

บัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives)

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
		ง) แอสคอร์บิลพัลมิเตท (ascorbyl palmitate) จ) แอสคอร์บิลสเตียเรท (ascorbyl stearate) ฉ) โทโคเฟอรอลส์ชนิดธรรมชาติและชนิดสังเคราะห์ (natural and synthetic tocopherols) ช) ไดลอริล ไธโอไดโพรพิโอเนท (dilauryl thiodipropionate)	๐.๐๒ ๐.๐๒ ๐.๐๒ ๐.๐๒	วัตถุกันหืนตาม (ง) และ (จ) จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๒ ของน้ำหนัก
๕.	สารเสริมฤทธิ์วัตถุกันหืน (antioxidant synergists)	ก) กรดซิตริคและโซเดียมซิเตรท (citric acid and sodium citrate) ข) ไอโซโพรพิลซิเตรท (isopropyl citrate) ค) กรดฟอสฟอริค (phosphoric acid) ง) โมโนกลีเซอไรด์ซิเตรท (monoglyceride citrate)	- ๐.๐๑ ๐.๐๑ ๐.๐๑	สารเสริมฤทธิ์ วัตถุกันหืนตามข้อ (ข) (ค) และ (ง) จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๑ ของน้ำหนัก
๖.	วัตถุกันฟอง (antifoaming agents)	ไดเมทิลโพลีซิลอคเซน (dimethyl polysiloxane) อย่างเดียวหรือผสมกับซิลิคอนไดออกไซด์ (silicon dioxide)	๐.๐๐๑	
๗.	วัตถุกันตกผลึก (crystallization inhibitors)	ออกซีสเตียริน (oxystearin)	๐.๑๒๕	

ยกเลิก

บัญชีสารปนเปื้อน (Contaminants)

อันดับ	สารปนเปื้อน	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ เป็นมิลลิกรัมต่อกิโลกรัม	หมายเหตุ
๑.	น้ำมันแร่ (mineral oil)	ไม่มี	
๒.	ปริมาณเหล็ก : ในน้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติและในน้ำมันถั่วลิสงผสม	๕.๐	
	ในน้ำมันถั่วลิสงผ่านกรรมวิธี	๒.๕	
๓.	ปริมาณทองแดง : ในน้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติและในน้ำมันถั่วลิสงผสม	๐.๔	
	ในน้ำมันถั่วลิสงผ่านกรรมวิธี	๐.[illegible]	
๔.	ปริมาณตะกั่ว	๐.๑	
๕.	ปริมาณสารหนู	๑	
๖.	ปริมาณอาฟลาท๊อกซิน (aflatoxin)	ไม่เกิน ๒๐ [illegible]โครกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม (ไม่เกิน ๒๐ ส่วนในพันล้านส่วน)	
๗.	ปริมาณไซโคลโพรพีนอย แฟตตี้ แอซิด (cyclopropenoid fatty acid)	ไม่เกินร้อยละ ๐.๔ โดยน้ำหนัก	

ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๓๓) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ.๒๕๒๒)

เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำมันถั่วลิสง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๑ ให้น้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน”

ข้อ ๒ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นวรรคสองของข้อ ๒ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลากสำหรับน้ำมันถั่วลิสง ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

“ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าน้ำมันถั่วลิสงเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร”

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๗ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๗ การใช้ภาชนะบรรจุน้ำมันถั่วลิสง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ”

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกความในข้อ ๘ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๘ การแสดงฉลากของน้ำมันถั่วลิสง

(๑) ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

(๒) ให้แสดงคำว่า “น้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติ” หรือ “น้ำมันถั่วลิสงผ่านกรรมวิธี” หรือ “น้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติผสมน้ำมัน .....” หรือ “หรือน้ำมันถั่วลิสงผ่านกรรมวิธีผสมน้ำมัน .....” ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๕ มิลลิเมตร ใต้ชื่อทางการค้าของน้ำมันนั้น

(๓) ให้แสดงชนิด วิธีที่ผลิต และอัตราส่วนของน้ำมันอื่น หรือไขมันที่ผสมในน้ำมันถั่วลิสงด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๓ มิลลิเมตร ถัดจากข้อความที่ต้องระบุตาม (๒)

(๔) ให้แสดง วันเดือนปี ที่ผลิตจากโรงงานที่ผลิต และ วันเดือนปีที่แบ่งบรรจุด้วยสำหรับอาหารที่นำเข้ามาแบ่งบรรจุในประเทศ”

ยกเลิก

ข้อ ๕ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๑๐ และข้อ ๑๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลากสำหรับน้ำมันถั่วลิสง ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

“ข้อ ๑๐ ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลากสำหรับน้ำมันถั่วลิสง ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๑ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำมันถั่วลิสงที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามวรรค ๒ ของข้อ ๒ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมต่อไปได้แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ”

ข้อ ๖ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๔๔

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๘๒ ง หน้า ๑๖-๑๗ ๒๒ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๔๔ (พ.ศ. ๒๕๒๓)

เรื่อง แป้งข้าวกล้อง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้แป้งข้าวกล้องเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

ข้อ ๒ การแสดงฉลากของแป้งข้าวกล้อง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก และต้องมีคำว่า “อย่าใช้เลี้ยงทารกแทนนม” ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดไม่เล็กกว่า ๕ มิลลิเมตร และต้องมีสีตัดกับสีของพื้นฉลากไว้ใต้คำว่า “แป้งข้าวกล้อง”

ข้อ ๓ ในฉลากต้องไม่มีรูป รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือข้อความใด ๆ อันอาจทำให้เข้าใจว่านำไปใช้เลี้ยงทารกแทนนมได้

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ มกราคม พ.ศ.๒๕๒๓

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๙๗/ตอนที่ ๑๑/ฉบับพิเศษ หน้า ๑๕/๒๗ มกราคม พ.ศ.๒๕๒๓)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔)

เรื่อง น้ำมันปาล์ม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้น้ำมันปาล์มที่ได้จากผลของต้นปาล์มที่มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า อีเลอีส กีนีเอ็นซิส (Elaeis guineensis) เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๒ น้ำมันปาล์มแบ่งออกได้ ดังต่อไปนี้

(๑) น้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม (Palm oil)

(๒) น้ำมันปาล์มโอลีอินจากเนื้อปาล์ม (Palm olein)

(๓) น้ำมันปาล์มสเตียรินจากเนื้อปาล์ม (Palm stearin)

(๔) น้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์ม (Palm kernel oil)

(๕) น้ำมันปาล์มโอลีอินจากเมล็ดปาล์ม (Palm kernel olein)

(๖) น้ำมันปาล์มสเตียรินจากเมล็ดปาล์ม (Palm kernel stearin)

ข้อ ๓ การผลิตน้ำมันปาล์มให้ทำได้ ดังนี้

(๑) วิธีธรรมชาติ ทำโดยการบีบอัดหรือสกัดโดยใช้ความร้อนหรือวิธีธรรมชาติอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาทำให้สะอาด โดยการล้าง การตั้งไว้ให้ตกตะกอน การกรอง หรือการหมุนเหวี่ยง

(๒) วิธีผ่านกรรมวิธี ทำโดยนำน้ำมันปาล์มที่ได้จากธรรมชาติหรือที่ได้จากการสกัดด้วยสารละลายตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาผ่านกรรมวิธีทำให้บริสุทธิ์อีกครั้งหนึ่ง

(๓) วิธีอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๔ น้ำมันปาล์มตามข้อ ๒ (๑) (๒) และ (๓) ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย เพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีค่าของกรด (Acid value) ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมโปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม สำหรับน้ำมันปาล์มที่ทำโดยวิธีธรรมชาติ และไม่เกิน ๐.๖ มิลลิกรัมโปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำหนัก ๑ กรัม สำหรับน้ำมันปาล์มที่ทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(๒) มีค่าเพอร์ออกไซด์ (Peroxide value) ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมสมมูลย์เพอร์ออกไซด์ออกซิเจน ต่อน้ำมัน ๑ กิโลกรัม

(๓) มีส่วนประกอบของกรดไขมันเป็นร้อยละของกรดไขมันทั้งหมด โดยใช้วิธีกาซลิควิดโครมาโตกราฟฟี หรือ จี แอล ซี (Gas Liquid Chromatography หรือ G L C) ดังนี้

กรดลอริค (Lauric acid)	ไม่เกิน ๑.๒
กรดไมริสติค (Myristic acid)	ระหว่าง ๐.๕ ถึง ๕.๙
กรดปาล์มมิติค (Palmitic acid)	ระหว่าง ๓๒ ถึง ๕๙
กรดปาล์มมิโตลีอิค (Palmitoleic acid)	ไม่เกิน ๐.๖
กรดสเตียริค (Stearic acid)	ระหว่าง ๑.๕ ถึง ๘.๐

ยกเลิก

กรดโอลีอิค (Oleic acid)	ระหว่าง ๒๗ ถึง ๕๒.๐
กรดไลโนลีอิค (Linoleic acid)	ระหว่าง ๕.๐ ถึง ๑๔
กรดไลโนลีนิค (Linolenic acid)	ไม่เกิน ๑.๕
กรดอราชิดิค (Arachidic acid)	ไม่เกิน ๑.๐

(๔) มีค่าสปอนิฟิเคชั่น (Saponification value) ระหว่าง ๑๙๐ ถึง ๒๐๙ มิลลิกรัมโปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม

(๕) มีค่าไอโอดีนแบบวิจส์ (Iodine value, Wijs) ดังนี้

(ก) ระหว่าง ๕๐ - ๕๖ สำหรับน้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม

(ข) ไม่น้อยกว่า ๕๕ สำหรับน้ำมันปาล์มโอลีอินจากเนื้อปาล์ม

(ค) ไม่เกิน ๔๘ สำหรับน้ำมันปาล์มสเตียรินจากเนื้อปาล์ม

(๖) มีสารที่สปอนิฟายไม่ได้ (Unsaponifiable matter) ไม่เกินร้อยละ ๑.๒ ของน้ำหนัก

(๗) มีสิ่งที่ระเหยได้ (Volatile matter) ที่อุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียส ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก

(๘) มีปริมาณสบู่ (Soap content) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๕ ของน้ำหนัก

(๙) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม

(๑๐) มีสิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (Insoluble impurities) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก

(๑๑) มีปริมาณคาโรทีนอยทั้งหมด คำนวณเป็นเบตา-คาโรทีน ไม่น้อยกว่า ๕๐๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำมัน ๑ กิโลกรัม และไม่เกิน ๒,๐๐๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำมัน ๑ กิโลกรัม สำหรับน้ำมันปาล์มที่ทำโดยวิธีธรรมชาติ

(๑๒) ไม่มีกลิ่นหืน

(๑๓) ไม่มีน้ำมันแร่

น้ำมันปาล์มที่ผลิตตามวิธีอื่นในข้อ ๓ (๓) ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๑) แต่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๕ น้ำมันปาล์มตามข้อ ๒ (๔) (๕) และ (๖) ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย เพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีค่าของกรด (Acid value) ไม่เกิน ๐.๖ มิลลิกรัมโปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม สำหรับน้ำมันปาล์มที่ทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(๒) มีค่าเพอร์ออกไซด์ (Peroxide value) ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมสมมูลย์เพอร์ออกไซด์ออกซิเจน ต่อน้ำมัน ๑ กิโลกรัม

(๓) มีส่วนประกอบของกรดไขมันเป็นร้อยละของกรดไขมันทั้งหมดโดยใช้วิธีกาซลิควิดโครมาโตกราฟฟี หรือ จี แอล ซี (Gas Liquid Chromatography) หรือ G L C) ดังนี้ เว้นแต่น้ำมันปาล์มโอลีอินจากเมล็ดปาล์มและน้ำมันปาล์มสเตียรินจากเมล็ดปาล์ม ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

กรดคาโปรอิค (Caproic acid)	ไม่เกิน ๐.๕
กรดคาปรีลิค (Caprylic acid)	ระหว่าง ๒.๔ ถึง ๖.๒
กรดคาปริค (Capric acid)	ระหว่าง ๒.๖ ถึง ๗.๐

ยกเลิก

กรดลอลิค (Lauric acid)	ระหว่าง ๔๑ ถึง ๕๕
กรดไมริสติค (Myristic acid)	ระหว่าง ๑๔ ถึง ๒๐
กรดปาล์มมิติค (Palmitic acid)	ระหว่าง ๖.๕ ถึง ๑๑
กรดสเตียริค (Stearic acid)	ระหว่าง ๑.๓ ถึง ๓.๕
กรดโอลีอิค (Oleic acid)	ระหว่าง ๑๐ ถึง ๒๓
กรดไลโนลีอิค (Linoleic acid)	ระหว่าง ๐.๗ ถึง ๕.๔

(๔) มีค่าสปอนิฟิเคชั่น (Saponification value) ระหว่าง ๒๓๐ ถึง ๒๕๔ มิลลิกรัมโปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม

(๕) มีค่าไอโอดีนแบบวิจส์ (Iodine value, Wijs) ระหว่าง ๑๓ ถึง ๒๓ เว้นแต่น้ำมันปาล์มโอลีอินจากเมล็ดปาล์ม และน้ำมันปาล์มสเตียรินจากเมล็ดปาล์ม ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๖) มีสารที่สปอนิฟายไม่ได้ (Unsaponifiable matter) ไม่เกินร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก

(๗) มีสิ่งที่ระเหยได้ (Volatile matter) ที่อุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียส ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก

(๘) มีปริมาณสบู่ (Soap content) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๕ ของน้ำหนัก

(๙) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์ม

(๑๐) มีสิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (Insoluble impurities) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก

(๑๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๑๒) ไม่มีน้ำมันแร่

น้ำมันปาล์มที่ผลิตตามวิธีอื่นในข้อ ๓ (๓) ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๓) (๔) (๕) (๖) และ (๙) แต่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๖ น้ำมันปาล์มที่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร (Food additives) หรือที่มีสารปนเปื้อน (Contaminants) ต้องใช้หรือมีได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้เท่านั้น

ข้อ ๗ น้ำมันปาล์มที่ใช้ประโยชน์อย่างอื่นนอกจากใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ในข้อ ๔ ข้อ ๕ และข้อ ๖ แต่ต้องแสดงฉลากไว้ที่ภาชนะบรรจุว่า "ห้ามใช้รับประทาน" ด้วยตัวอักษรสีแดงขนาดไม่เล็กกว่า ๑ เซนติเมตร ในกรอบพื้นสีขาว และในฉลากนั้นให้แสดงเครื่องหมายที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาออกให้ไว้ด้วย

ข้อ ๘ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำมันปาล์มที่ใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๙ การแสดงฉลากของน้ำมันปาล์มที่ใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ประกาศฉบับนี้ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันและไขมันเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิตและฉลากสำหรับน้ำมันและไขมัน เว้นแต่เฉพาะส่วนที่เกี่ยวกับ

ยกเลิก

น้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์มตามข้อ ๒ (๑) (๒) หรือ (๓) หรือน้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์มตามข้อ ๒ (๔) (๕) หรือ (๖) ให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าวมาดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ.๒๕๒๔

ทองหยด จิตตวีระ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๙๘/ตอนที่ ๔๖ หน้า ๘๒๕-๘๓๑/๒๔ มีนาคม พ.ศ.๒๕๒๔)

ยกเลิก

บัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives)

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
๑.	สี (colour) : ให้ใช้ได้เพื่อความมุ่งหมายที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์มีสีเหมือนธรรมชาติ	ก) เบตา-คาโรทีน (beta-carotene) ข) สีคำแสด (annatto) ค) เคอร์คิวมิน (curcumin) ง) แคนธาแซนธีน (canthaxanthine) จ) เบตา-อะโป-๘'-คาโรทีนาล (beta-apo-๘'-carotenal) ฉ) เมทิลและเอทิลเอสเทอร์ของกรดเบตา-อะโป-๘'-คาโรทีนอิค แอซิด (methyl and ethyl ester of beta-apo-๘'-carotenoic acid)	ไม่กำหนด ไม่กำหนด ไม่กำหนด ไม่กำหนด ไม่กำหนด ไม่กำหนด	
๒.	กลิ่น (Flavours) : ให้ใช้สารแต่งกลิ่นสังเคราะห์ที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเพื่อแต่งกลิ่นตามข้อ ๔ (๙) และข้อ ๕ (๙)			
๓.	วัตถุกันหืน (anti oxidants)	ก) โพรพิล ออคติล และโดเดซิลแกลเลท (propyl, octyl and dodecyl gallates) ข) บิวทิเลเตด ไฮดรอกซีโทลูอีน (butylated hydroxytoluene, BHT) บิวทิเลเตด ไฮดรอกซีอะนีโซล (butylated hydroxyanisole, BHA) เทอร์ไทอารี บิวทิล ไฮโดรควิโนน (tertiary bytyl hydroquinone, TBHQ)	๐.๐๑ ๐.๐๒	จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๑ ของน้ำหนัก จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๒ ของน้ำหนัก

ยกเลิก

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
		ค) สารพวกแกลเลท (gallates) รวมกับ BHA หรือ BHT หรือ TBHQ รวมทั้งสามอย่างใช้รวมกัน	๐.๐๒ แต่จะใช้แกลเลทได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๑ ของน้ำหนัก	
		ง) แอสคอร์บิลพัลมิเตท (ascorbyl palmitate)	๐.๐๕	วัตถุกันหืนตาม (ง) และ (จ) จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก
		จ) แอสคอร์บิลสเตียเรท (ascorbyl stearate)	๐.๐๕	
		ฉ) โทโคเฟอรอลส์ชนิดธรรมชาติและชนิดสังเคราะห์ (natural and synthetic tocopherols)	๐.๐๒	
		ช) ไดลอริล ไธโอไดโพรพิโอเนท (dilauryl thiodipropionate)	๐.๐๒	
๔.	สารเสริมฤทธิ์วัตถุกันหืน (antioxidant synergists)	ก) กรดซิตริคและโซเดียมซิเตรท (citric acid and sodium citrate)	ไม่กำหนด	สารเสริมฤทธิ์ วัตถุกันหืนตามข้อ (ข) (ค) และ (ง) จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๑ ของน้ำหนัก
		ข) ไอโซโพรพิลซิเตรท (isopropyl citrate)	๐.๐๑	
		ค) กรดฟอสฟอริค (phosphoric acid	๐.๐๑	
		ง) โมโนกลีเซอไรด์ซิเตรท (monoglyceride citrate)	๐.๐๑	
๕.	วัตถุกันฟอง (antifoaming agents)	ไดเมทิลโพลีซิลอคเซน (dimethyl polysiloxane) อย่างเดียวหรือผสมกับซิลิคอนไดออกไซด์ (silicon dioxide)	๐.๐๐๑	

ยกเลิก

บัญชีสารปนเปื้อน (Contaminants)

อันดับ	สารปนเปื้อน	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ เป็นมิลลิกรัมต่อกิโลกรัม	หมายเหตุ
๑.	ปริมาณเหล็ก : ในน้ำมันปาล์มธรรมชาติ	๕.๐	
	ในน้ำมันปาล์มผ่านกรรมวิธี	๒.๕	
๒.	ปริมาณทองแดง : ในน้ำมันปาล์มธรรมชาติ	๐.๔	
	ในน้ำมันปาล์มผ่านกรรมวิธี	๐.๑	
๓.	ปริมาณตะกั่ว	๐.	
๔.	ปริมาณสารหนู	๐.๑	

ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๑๘๔) พ.ศ.๒๕๔๒

เรื่อง น้ำมันปาล์ม (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงมาตรการในการควบคุมน้ำมันปาล์ม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖(๑)(๒)(๔)(๕)(๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นวรรค ๒ ของข้อ ๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ.๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ.๒๕๒๔

“น้ำมันปาล์มตามวรรคหนึ่งไม่รวมถึงน้ำมันปาล์มที่จะต้องนำไปผ่านกระบวนการเพื่อให้เหมาะสมก่อนการบริโภค ซึ่งจะต้องแสดงวัตถุประสงค์ไว้อย่างชัดเจนว่ามิได้มีวัตถุประสงค์เพื่อการบริโภค”

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความในข้อ ๗ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ.๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ.๒๕๒๔

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ.๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔ สำหรับน้ำมันปาล์มที่ใช้ประโยชน์อย่างอื่นนอกจากใช้รับประทาน ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๗ เมษายน พ.ศ.๒๕๔๒

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๖/ตอนที่ ๔๑ ง. หน้า ๒๓-๒๔/๒๕ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๔๒)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๓๔) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำมันปาล์ม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๑ ให้น้ำมันปาล์มที่ได้จากผลของต้นปาล์มที่มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า อีเลอีส กีนีเอ็นซิส (Elaeis guineensis) เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน”

ยกเลิก

ข้อ ๒ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นวรรคสองของข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔

"ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าน้ำมันปาล์มเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร"

ข้อ ๓ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๑๐ และข้อ ๑๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ ๑๐ ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๑ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำมันปาล์มที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามวรรค ๒ ของข้อ ๒ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้ใช้ฉลากเดิมต่อไปได้แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ"

ข้อ ๔ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๔๔

สุดารัตน์ กยุราพันธ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๘๒ ง หน้า ๑๖-๑๗/๒๒ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๗ (พ.ศ. ๒๕๒๔)

เรื่อง น้ำมันมะพร้าว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้น้ำมันมะพร้าวที่ได้จากเนื้อของมะพร้าวที่มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า โคคอสนิวซิเฟอรา (Cocos nucifera) เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๒ การผลิตน้ำมันมะพร้าวให้ทำได้ดังนี้

(๑) วิธีธรรมชาติ ทำโดยการบีบอัดหรือโดยใช้ความร้อนหรือวิธีธรรมชาติอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาทำให้สะอาดโดยการล้าง การตั้งไว้ให้ตกตะกอน การกรอง หรือการหมุนเหวี่ยง

(๒) วิธีผ่านกรรมวิธี ทำโดยนำน้ำมันมะพร้าวที่ได้จากวิธีธรรมชาติ หรือที่ได้จากการสกัดด้วยสารละลาย ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาผ่านกรรมวิธีทำให้บริสุทธิ์อีกครั้งหนึ่ง

(๓) วิธีอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๓ น้ำมันมะพร้าวที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย เพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีค่าของกรด (Acid value) ไม่เกิน ๔.๐ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม สำหรับน้ำมันมะพร้าวที่ทำโดยวิธีธรรมชาติ และไม่เกิน ๐.๖ มิลลิกรัม โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ต่อน้ำมัน ๑ กรัม สำหรับน้ำมันมะพร้าวที่ทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(๒) มีค่าเพอร์ออกไซด์ (Peroxide value) ไม่เกิน ๑๐.๐ มิลลิกรัมสมมูลย์เพอร์ออกไซด์ออกซิเจน ต่อน้ำมัน ๑ กิโลกรัม

(๓) มีส่วนประกอบของกรดไขมันเป็นร้อยละของกรดไขมันทั้งหมด โดยใช้วิธีก๊าซลิควิด โครมาโตกราฟฟี หรือ จี แอล ซี (Gas Liquid Chromatography หรือ GLC) ดังนี้

กรดคาโปรอิค (Caproic acid)	ไม่เกิน ๑.๒
กรดคาปรีลิค (Caprylic acid)	ระหว่าง ๓.๔ ถึง ๑๕
กรดคาปริค (Capric acid)	ระหว่าง ๓.๒ ถึง ๑๕
กรดลอริค (Lauric acid)	ระหว่าง ๔๑ ถึง ๕๖
กรดไมริสติค (Myristic acid)	ระหว่าง ๑๓ ถึง ๒๓
กรดปาล์มมิติค (Palmitic acid)	ระหว่าง ๔.๒ ถึง ๑๒
กรดสเตียริค (Stearic acid)	ระหว่าง ๑.๐ ถึง ๔.๗
กรดโอลีอิค (Oleic acid)	ระหว่าง ๓.๐ ถึง ๑๒
กรดไลโนลีอิค (Linoleic acid)	ระหว่าง ๐.๙ ถึง ๓.๗

(๔) มีค่าสปอนนิฟิเคชั่น (Saponification value) ระหว่าง ๒๔๘ ถึง ๒๖๕ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม

(๕) มีค่าไอโอดีนแบบวิจส์ (Iodine value, Wijs) ระหว่าง ๖ ถึง ๑๑

(๖) มีสารที่สปอนนิฟายไม่ได้ (Unsaponifiable matter) ไม่เกินร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก

(๗) มีสิ่งที่ระเหยได้ (Volatile matter) ที่อุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียส ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก

(๘) มีปริมาณสบู่ (Soap content) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๕ ของน้ำหนัก

(๙) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะสำหรับน้ำมันมะพร้าว

(๑๐) มีสิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (Insoluble impurities) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก

(๑๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๑๒) ไม่มีน้ำมันแร่

น้ำมันมะพร้าวที่ผลิตตามวิธีอื่นในข้อ ๒ (๓) ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๓) (๔) (๕) (๖) และ (๙) แต่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๔ น้ำมันมะพร้าวที่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร (Food additives) หรือที่มีสารปนเปื้อน (Contaminants) ต้องใช้หรือมีได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้เท่านั้น

ข้อ ๕ น้ำมันมะพร้าวที่ใช้ประโยชน์อย่างอื่นนอกจากใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ในข้อ ๓ และข้อ ๔ แต่ต้องแสดงฉลากไว้ที่ภาชนะบรรจุว่า "ห้ามใช้รับประทาน" ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดไม่เล็กกว่า ๑ เซนติเมตร ในกรอบพื้นสีขาว และในฉลากนั้นให้แสดงเครื่องหมายที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาออกให้ไว้ด้วย

ยกเลิก

ข้อ ๖ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำมันมะพร้าวที่ใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๗ การแสดงฉลากของน้ำมันมะพร้าวที่ใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ประกาศฉบับนี้ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันและไขมันเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันและไขมัน เว้นแต่เฉพาะส่วนที่เกี่ยวกับน้ำมันมะพร้าวอย่างเดียว ให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับดังกล่าว มาดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ.๒๕๒๔

ทองหยด จิตตวีระ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๙๘/ตอนที่ ๔๖ หน้า ๘๓๒-๘๓๔ ๒๔ มีนาคม พ.ศ.๒๕๒๔)

ยกเลิก

บัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives)

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
๑.	สี (colour) : ให้ใช้ได้เพื่อความมุ่งหมายที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์มีสีเหมือนธรรมชาติ	ก) เบตา-คาโรทีน (beta-carotene) ข) สีคำแสด (annatto) ค) เคอร์คิวมิน (curcumin) ง) แคนธาแซนธีน (canthaxanthine) จ) เบตา-อะโป-๘'-คาโรทีนาล (beta-apo-๘'-carotenal) ฉ) เมทิลและเอทิลเอสเทอร์ของกรดเบตา-อะโป-๘'-คาโรทีนอิค แอซิด (methyl and ethyl ester of beta-apo-๘'-carotenoic acid)	ไม่กำหนด ไม่กำหนด ไม่กำหนด ไม่กำหนด ไม่กำหนด ไม่กำหนด	
๒.	กลิ่น (Flavours) : ให้ใช้สารแต่งกลิ่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเพื่อแต่งกลิ่นตามข้อ ๓ (๙)			
๓.	วัตถุกันหืน (anti oxidants)	ก) โพรพิล, ออคติล และโดเดซิล แกลเลต (propyl, octyl and dodecyl gallates) ข) บิวทิเลเตด ไฮดรอกซีโทลูอีน (butylated hydroxytoluene, BHT) บิวทิเลเตด ไฮดรอกซีอะนีโซล (butylated hydroxyanisole, BHA) ค) สารพวกแกลเลท (gallates) รวมกับ BHA หรือ BHT หรือรวมทั้งสองอย่างใช้รวมกัน	๐.๐๑ ๐.๐๒ ๐.๐๒ แต่จะใช้แกลเลทได้ไม่เกินร้อยละ	จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๑ ของน้ำหนัก จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๒ ของน้ำหนัก

ยกเลิก

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้เป็นร้อยละของน้ำหนัก ๐.๐๑ ของน้ำหนัก	หมายเหตุ
		ง) แอสคอร์บิลพัลมิเตต (ascorbyl palmitate) จ) แอสคอร์บิลสเตียเรต (ascorbyl stearate) ฉ) โทโคเฟอรอลส์ชนิดธรรมชาติและชนิดสังเคราะห์ (natural and synthetic tocopherols) ช) ไดลอริล ไธโอไดโพรพิโอเนต (dilauryl thiodipropionate)	๐.๐๕ ๐.๐๕ ไม่กำหนด ๐.๐๒	วัตถุกันหืนตาม (ง) และ (จ) จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก
๔.	สารเสริมฤทธิ์วัตถุกันหืน (antioxidant synergists)	ก) กรดซิตริคและโซเดียมซิเตรต (citric acid and sodium citrate) ข) ไอโซโพรพิลซิเตรต (isopropyl citrate) ค)) กรดฟอสฟอริค (phosphoric acid) ง) โมโนกลีเซอไรด์ซิเตรต (monoglyceride citrate)	ไม่กำหนด ๐.๐๑ ๐.๐๑ ๐.๐๑	สารเสริมฤทธิ์ วัตถุกันหืนตามข้อ (ข) (ค) และ (ง) จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๑ ของน้ำหนัก
๕.	วัตถุกันฟอง (antifoaming agents)	ไดเมทิลโพลีซิลอคเซน (dimethyl polysiloxane) อย่างเดียวหรือผสมกับซิลิคอนไดออกไซด์ (silicon dioxide)	๐.๐๐๑	

ยกเลิก

บัญชีสารปนเปื้อน (Contaminants)

อันดับ	สารปนเปื้อน	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ เป็นมิลลิกรัมต่อกิโลกรัม	หมายเหตุ
๑.	ปริมาณเหล็ก : ในน้ำมันมะพร้าว (วิธีธรรมชาติ)	๕.๐	
	ในน้ำมันมะพร้าว (วิธีผ่านกรรมวิธี)	๒.๕	
๒.	ปริมาณทองแดง : ในน้ำมันมะพร้าว (วิธีธรรมชาติ)	๐.๔	
	ในน้ำมันมะพร้าว (วิธีผ่านกรรมวิธี)	๐.๑	
๓.	ปริมาณตะกั่ว	๐.	
๔.	ปริมาณสารหนู	๐.๑	
๕.	ปริมาณอฟลาท็อหซิน (alflatoxin)	ไม่เกิน ๑๐ ไมโครกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม (ไม่เกิน ๑๐ ส่วนในพันล้านส่วน)	

ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๓๕) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๗ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำมันมะพร้าว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๗ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๑ ให้น้ำมันมะพร้าวที่ได้จากเนื้อของมะพร้าวที่มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า โคคอส นิวซิเฟอรา (Cocos nucifera) เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน”

ข้อ ๒ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นวรรคสองของข้อ ๒ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๗ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔

“ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าน้ำมันมะพร้าวเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร”

ข้อ ๓ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๘ และข้อ ๙ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๗ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔

“ข้อ ๘ ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๗ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๙ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำมันมะพร้าวที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามวรรค ๒ ของข้อ ๒ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมต่อไปได้แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ”

ข้อ ๔ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๘๒ ง หน้า ๑๘-๑๙/๒๒ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๖๑ (พ.ศ. ๒๕๒๔)

เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) และ (๖) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๐ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำบริโภคและเครื่องดื่มเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน เงื่อนไข วิธีการผลิต และฉลาก ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๐ (พ.ศ. ๒๕๒๓) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๐ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๘ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๒๓

ข้อ ๒ ให้น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๓ น้ำบริโภคต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) คุณสมบัติทางฟิสิกส์

(ก) สี ต้องไม่เกิน ๒๐ ฮาเซนยูนิต

(ข) กลิ่น ต้องไม่มีกลิ่น แต่ไม่รวมถึงกลิ่นคลอรีน

(ค) ความขุ่น ต้องไม่เกิน ๕.๐ ซิลิกาสเกล

(ง) ค่าความเป็นกรด-ด่าง ต้องอยู่ระหว่าง ๖.๕ ถึง ๘.๕

(๒) คุณสมบัติทางเคมี

(ก) ปริมาณสารทั้งหมด (Total Solid) ไม่เกิน ๕๐๐.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ข) ความกระด้างทั้งหมด โดยคำนวณเป็นแคลเซี่ยมคาร์บอเนต ไม่เกิน ๑๐๐.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ค) สารหนู ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ง) แบเรียม ไม่เกิน ๑.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(จ) แคดเมียม ไม่เกิน ๐.๐๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ฉ) คลอไรด์ โดยคำนวณเป็นคลอรีน ไม่เกิน ๒๕๐.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ช) โครเมียม ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ซ) ทองแดง ไม่เกิน ๑.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ฌ) เหล็ก ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัมต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ญ) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ฎ) แมงกานีส ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ฏ) ปรอท ไม่เกิน ๐.๐๐๒ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ฐ) ไนเตรท โดยคำนวณเป็นไนโตรเจน ไม่เกิน ๔.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ฑ) ฟีนอล ไม่เกิน ๐.๐๐๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

Back

(ฒ) ซีลีเนียม ไม่เกิน ๐.๐๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ณ) เงิน ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ด) ซัลเฟต ไม่เกิน ๒๕๐.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ต) สังกะสี ไม่เกิน ๕.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ถ) ฟลูออไรด์ โดยคำนวณเป็นฟลูออรีน ไม่เกิน ๑.๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(๓) คุณสมบัติเกี่ยวกับจุลินทรีย์

(ก) ตรวจพบบักเตรีชนิดโคลิฟอร์ม น้อยกว่า ๒.๒ ต่อน้ำบริโภค ๑๐๐ มิลลิลิตรโดยวิธีเอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(ข) ตรวจไม่พบบักเตรีชนิด อี. โคไล

(ค) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ข้อ ๔ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำบริโภค ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุและจะต้องมีลักษณะอย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) เป็นภาชนะบรรจุที่ต้องมีฝาหรือจุกปิด เมื่อใช้บรรจุจะต้องปิดผนึกหรือผนึกโดยรอบระหว่างฝาหรือจุกกับขวดหรือภาชนะบรรจุ

(๒) เป็นภาชนะบรรจุที่ปิดผนึกซึ่งไม่ใช่ภาชนะบรรจุตาม (๑)

สิ่งที่ปิดผนึกหรือส่วนที่ปิดผนึกของภาชนะบรรจุตาม (๑) และ (๒) ต้องมีลักษณะที่เมื่อเปิดใช้ทำให้สิ่งที่ปิดผนึกหรือส่วนที่ปิดผนึกหรือภาชนะบรรจุนั้นเสียไป

ข้อ ๕ การแสดงฉลากของน้ำบริโภค ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ประกาศฉบับนี้ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๐ (พ.ศ.๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำบริโภคและเครื่องดื่มเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน เงื่อนไข วิธีการผลิต และฉลาก ลงวันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๒๒ ซึ่งได้แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๐ (พ.ศ. ๒๕๒๓) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๐ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๘ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๒๓ และให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวมาดำเนินการแก้ไขตำรับอาหาร ให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๗ กันยายน พ.ศ.๒๕๒๔

ส. พริ้งพวงแก้ว

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๙๘/ตอนที่ ๑๕๗/ฉบับพิเศษ หน้า ๕๒-๕๖/๒๔ กันยายน พ.ศ.๒๕๒๔)

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๓๕ (พ.ศ. ๒๕๓๔)

เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมข้อกำหนดเรื่องคุณภาพหรือมาตรฐานของน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) และ (๖) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน (จ) ของ (๒) ในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๑ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(จ) แคดเมียม ไม่เกิน ๐.๐๐๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร"

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความใน (ฌ) และ (ญ) ของ (๒) ในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๑ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๗ กันยายน พ.ศ.๒๕๒๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(ฌ) เหล็ก ไม่เกิน ๐.๓ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ญ) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร"

ข้อ ๓ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น (ท) (ธ) และ (น) ของ (๒) ในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๑ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๔

"(ท) อะลูมิเนียม ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ธ) เอบีเอส (Alkylbenzene Sulfonate) ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(น) ไซยาไนด์ ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร"

ข้อ ๔ ให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือผู้ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๑ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๔ อยู่ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับมายื่นคำขอแก้ไขรายการให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือฉลากเดิมคงใช้ได้ต่อไปจนกว่าจะได้รับอนุญาตหรือจนกว่าผู้อนุญาตจะแจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาต

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ.๒๕๓๔

อุทัย สุดสุข

ปลัดกระทรวงสาธารณสุข

ผู้ใช้อำนาจของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนที่ ๖๑ หน้า ๓๐๔๑-๓๐๔๒/๒ เมษายน พ.ศ.๒๕๓๔)

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๓)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงและยกระดับมาตรฐานการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เพื่อให้เหมาะสมและมีความมั่นใจในการประกันคุณภาพหรือมาตรฐานเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๖) และ (๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารที่กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร เป็นการเฉพาะ

ข้อ ๒ ผู้ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ ผู้นำเข้าน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเพื่อจำหน่าย ต้องจัดให้มีใบรับรองวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๔ ให้ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับที่ปฏิบัติไม่เป็นไปตามข้อ ๒ หรือข้อ ๓ ทำการปรับปรุงแก้ไขหรือจัดให้มีใบรับรองแล้วแต่กรณีให้ถูกต้องตามประกาศนี้ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๕ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดสามสิบวันนับแต่วันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๗๐ ง หน้า ๔-๕/๒๖ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ยกเลิก

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ.๒๕๔๔

เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๓)

การผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทจะต้องมีการกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ซึ่งการดำเนินการดังกล่าวนั้นจะต้องคำนึงถึงสิ่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
๑.	**สถานที่ตั้งและอาคารผลิต**	๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่เหมาะสม ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับน้ำบริโภคที่ผลิต หากไม่สามารถหลีกเลี่ยงได้ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนดังกล่าว ๑.๒ อาคารผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทอย่างน้อยต้องมีลักษณะ ดังต่อไปนี้ ๑.๒.๑ มีการออกแบบและก่อสร้างมั่นคง ง่ายแก่การบำรุงสภาพและรักษาความสะอาด และสามารถป้องกันสัตว์แมลง ๑.๒.๒ มีระบบแสงสว่างและระบบการถ่ายเทอากาศที่ดีและเพียงพอ ๑.๒.๓ ใช้สำหรับผลิตอาหารเท่านั้น ๑.๒.๔ มีการแยกที่อยู่อาศัยและห้องน้ำออกจากรวมออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับบริเวณผลิต ๑.๒.๕ มีขนาดและพื้นที่มากพอที่จะติดตั้งเครื่องจักรอุปกรณ์การผลิต และแยกเป็นสัดส่วนเป็นไปตามสายงานการผลิต ๑.๒.๖ ภายในอาคารผลิตอย่างน้อยต้องประกอบด้วย ๑.๒.๖.๑ ห้องหรือบริเวณติดตั้งเครื่องหรืออุปกรณ์ปรับคุณภาพน้ำ มีพื้นลาดเอียง ไม่มีน้ำขัง และ มีทางระบายน้ำ ๑.๒.๖.๒ ห้องหรือบริเวณเก็บภาชนะก่อนล้าง กรณีเป็นภาชนะบรรจุใหม่ (ขวด ถุง และฝา) ห้องหรือ บริเวณนั้นต้องมีพื้นที่แห้ง มีชั้นหรือยกพื้น มีมาตรการป้องกันฝุ่นละออง ๑.๒.๖.๓ ห้องหรือบริเวณล้างและฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุ มีพื้นลาดเอียง ไม่มีน้ำขัง และมีทางระบายน้ำ มีระบบจัดแยกภาชนะกำลังรอล้างและที่ล้างแล้ว ๑.๒.๖.๔ ห้องบรรจุ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนอย่างมีประสิทธิภาพ มีทางเข้า-ออกที่สามารถ ป้องกันสัตว์และแมลง ไม่เป็นทางเดินผ่านไปยังบริเวณหรือห้องอื่น ๆ มีพื้นลาดเอียง ไม่มีน้ำขัง และมีทางระบายน้ำ มีโต๊ะและหรือแท่นบรรจุซึ่งทำความสะอาดง่าย และห้องบรรจุดังกล่าว ต้องมีการใช้และปฏิบัติงานจริง

ยกเลิก

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		๑.๒.๖.๕ ห้องหรือบริเวณเก็บผลิตภัณฑ์ มีชั้นหรือยกพื้นรองรับ มีระบบการเก็บผลิตภัณฑ์เพื่อรอ หน่ายในลักษณะผลิตก่อนนำไปจำหน่ายก่อน ห้องหรือบริเวณต่างๆ ดังกล่าวต้องแยกเป็นสัดส่วน เป็นไปตามสายงานการผลิต มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน กรณีที่กระบวนการผลิตเป็นแบบต่อเนื่องและเป็นระบบปิด ต้องมีช่องเปิดสำหรับการลำเลียงขนส่ง ซึ่งช่องเปิดนั้นต้องมีขนาดพอเหมาะและมีมาตรการ ป้องกันการปนเปื้อน และกรณีที่[illegible]พาหนะสำหรับส่งผลิตภัณฑ์ ต้องมีระบบการป้องกันปนเปื้อน
๒.	เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต	๒.๑ มีจำนวนเพียงพอและเป็นชนิดที่เหมาะสมกับการผลิต ซึ่งอย่างน้อยต้องประกอบด้วย ๒.๑.๑ เครื่องหรืออุปกรณ์การปรับคุณภาพน้ำ ๒.๑.๒ เครื่องหรืออุปกรณ์ล้างภาชนะบรรจุ ๒.๑.๓ เครื่องหรืออุปกรณ์การบรรจุ ๒.๑.๔ เครื่องหรืออุปกรณ์ปิดผนึก ๒.๑.๕ โต๊ะหรือแท่นบรรจุที่เหมาะสมสำหรับขนาดบรรจุที่ต่างกัน ๒.๑.๖ ท่อส่งน้ำเป็นท่อพลาสติก PVC หรือวัสดุอื่นที่มีคุณภาพทัดเทียมกัน ๒.๒ มีการออกแบบ อย่างน้อยต้องมีลักษณะดังนี้ ๒.๒.๑ ผิวหน้าของเครื่องหรืออุปกรณ์ที่สัมผัสโดยตรงกับน้ำบริโภคทำจากวัสดุที่ไม่ก่อให้เกิดสนิมและไม่เป็นพิษ สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย ๒.๒.๒ ท่อน้ำที่ข้อต่อ วาล์ว และน๊อต ออกแบบง่ายต่อการถอดเพื่อทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และการประกอบใหม่ ภายในท่อไม่มีมุมหรือปลายตันซึ่งจะทำให้สิ่งสกปรกสะสมและยากต่อการทำความสะอาด ๒.๒.๓ ถังหรือบ่อพักน้ำในกระบวนการผลิตมีฝาปิดป้องกันการปนเปื้อน ซึ่งฝานั้นมีการออกแบบและอยู่ในสภาพที่ดี ไม่เป็นที่สะสมของสิ่งสกปรก ๒.๒.๔ อุปกรณ์การปรับคุณภาพน้ำและสารกรองมีการออกแบบและกำหนดคุณสมบัติที่มีประสิทธิภาพเพื่อวัตถุประสงค์ในการกรองแต่ละขั้นตอนการผลิต และสัมพันธ์กับกำลังการผลิต ซึ่งผู้ผลิตต้องแจ้งไว้ต่อผู้อนุญาต ๒.๓ มีการติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสมเป็นไปตามสายงานการผลิต ต้องง่ายต่อการปฏิบัติงานและทำความสะอาด ๒.๔ ต้องมีการตรวจสอบประสิทธิภาพการทำงานของอุปกรณ์การกรองสม่ำเสมอ เพื่อให้มั่นใจว่ายังมีสภาพการ ทำงานที่ให้ผลดีอยู่

ยกเลิก

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		๒.๕ มีการล้าง ฆ่าเชื้อ และรักษาความสะอาด ซึ่งอย่างน้อยต้องปฏิบัติดังนี้ ๒.๕.๑ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างเพียงพอก่อนและหลังการผลิต หรือตามระยะเวลาที่เหมาะสม ๒.๕.๒ มีการตรวจสอบประสิทธิภาพของการล้างฆ่าเชื้อเครื่องจักรอุปกรณ์การผลิตสม่ำเสมอเพื่อให้มั่นใจว่าวิธีการล้างและฆ่าเชื้อที่กำหนดไว้ถูกต้อง สามารถขจัดสิ่งสกปรกและฆ่าเชื้อได้จริง ๒.๕.๓ เก็บรักษาเครื่องจักร อุปกรณ์การผลิตที่ล้างและฆ่าเชื้อแล้วให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสม มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนอย่างเพียงพอจนถึงเวลาใช้งาน ซึ่งมีการตรวจสอบก่อนใช้ด้วย
๓.	แหล่งน้ำ	แหล่งน้ำที่นำมาใช้ในการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องห่างจากแหล่งโสโครกและสิ่งปฏิกูล หรือมีมาตรการป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนกับแหล่งน้ำ ผู้ผลิตต้องเก็บตัวอย่างน้ำจากแหล่งน้ำไปตรวจวิเคราะห์คุณสมบัติทั้งทางเคมี กายภาพ และจุลินทรีย์ สม่ำเสมอ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และ/หรือทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนแหล่งน้ำ เพื่อใช้เป็นข้อมูลเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของแหล่งน้ำและเป็นข้อมูลใช้ในการปรับปรุงคุณภาพน้ำ
๔.	การปรับคุณภาพน้ำ	ต้องเหมาะสมและคำนึงถึงคุณภาพของแหล่งน้ำตามข้อ ๓ เพื่อติดตั้งเครื่องและอุปกรณ์การกรองและฆ่าเชื้อที่มีประสิทธิภาพ ซึ่งสามารถกำจัดสิ่งปนเปื้อนทางเคมี กายภาพ และจุลินทรีย์ที่มีอยู่ให้อยู่ในระดับที่กฎหมายกำหนด
๕.	ภาชนะบรรจุ	๕.๑ ต้องทำจากวัสดุที่ไม่เป็นพิษ ๕.๒ ภาชนะบรรจุชนิดใช้เพียงครั้งเดียวซึ่งรวมถึงฝา ต้องมีการตรวจสอบสภาพเบื้องต้น ไม่มีตำหนิ อยู่ในหีบห่อที่ สะอาด ป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง ก่อนนำมาใช้บรรจุต้องล้างด้วยน้ำที่ผ่านการปรับคุณภาพที่พร้อมจะนำ ไปบรรจุ ๕.๓ ภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้หลายครั้งอย่างน้อยต้องดำเนินการ ดังนี้ ๕.๓.๑ ก่อนล้างมีบริเวณเก็บ แยกเป็นสัดส่วน มีการตรวจสอบสภาพทั้งภายนอกและภายในภาชนะและฉลาก หากมีข้อบกพร่องต้องทำการคัดแยกออก ๕.๓.๒ ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกและฝาด้วยน้ำยาทำความสะอาดที่มีประสิทธิภาพก่อน และล้างทำความสะอาดผิวด้านในที่สัมผัสกับน้ำที่บรรจุ และฆ่าเชื้ออีกครั้งด้วยสารฆ่าเชื้อที่มีประสิทธิภาพ และต้องล้างด้วยน้ำที่ใช้บรรจุเป็นครั้งสุดท้ายก่อนบรรจุ ๕.๔ ต้องตรวจสอบการปนเปื้อนจุลินทรีย์ของภาชนะบรรจุสม่ำเสมอ เพื่อยืนยันถึงการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ มีประสิทธิภาพ

ร่างกฎกระทรวง

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		๕.๕ ภาชนะบรรจุที่ล้างแล้วควรรีบนำไปบรรจุน้ำบริโภคและปิดฝาทันที หากไม่สามารถทำได้ก็ต้องมีวิธีการเก็บ รักษาภาชนะบรรจุที่ทำความสะอาดแล้วอย่างเหมาะสม ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจนถึงเวลาใช้งาน ต้องมีการตรวจสอบสภาพความสะอาดก่อนใช้บรรจุ หากมีตำหนิหรือไม่สะอาดต้องคัดแยกนำไปผ่านกรรมวิธีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อใหม่ ๕.๖ การลำเลียงขนส่งภาชนะบรรจุที่ทำความสะอาดแล้ว ต้องไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนขึ้นอีก
๖.	สารทำความสะอาดและสารฆ่าเชื้อ	สารที่ใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต โดยเฉพาะภาชนะบรรจุ ต้องมีข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการใช้ ความเข้มข้น อุณหภูมิที่ใช้ ระยะเวลาที่สารนั้นสัมผัสกับพื้นผิวที่ต้องการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และต้องมีการทดสอบว่าข้อมูลดังกล่าวมีประสิทธิภาพในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้จริง
๗.	การบรรจุ	การบรรจุน้ำบริโภคที่เหมาะสมต้องปฏิบัติดังนี้ ๗.๑ บรรจุและปิดฝาหรือปิดผนึกทันทีเมื่อน้ำผ่านการปรับคุณภาพแล้ว หากไม่สามารถทำได้จะต้องมีถังเก็บที่ สะอาด มีฝาปิด และมีอุปกรณ์ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์อีกครั้งก่อนบรรจุ ๗.๒ บรรจุในห้องบรรจุที่มีลักษณะตามข้อ ๑.๒.๖.๔ ๗.๓ บรรจุด้วยเครื่องบรรจุที่มีประสิทธิภาพและสะอาด ๗.๔ บรรจุจากหัวบรรจุโดยตรง ไม่มีการต่อสายยางในการบรรจุไม่ว่าขนาดบรรจุใดก็ตาม ๗.๕ ไม่ให้มือของผู้ปฏิบัติงานสัมผัสกับบากขวดขณะทำการบรรจุและปิดฝาหรือปิดผนึก ๗.๖ ตรวจพินิจลักษณะความเรียบร้อยของภาชนะบรรจุหลังการบรรจุและปิดฝาหรือปิดผนึกอีกครั้ง รวมทั้ง ตรวจสอบความสมบูรณ์ของฉลาก
๘.	การควบคุมคุณภาพมาตรฐาน	ผู้ผลิตต้องเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ส่งตรวจวิเคราะห์ทั้งทางด้านจุลินทรีย์ เคมี และฟิสิกส์ เป็นประจำ โดยเฉพาะทางด้านจุลินทรีย์ตรวจสอบอย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง เพื่อตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์มีคุณภาพมาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด
๙.	การสุขาภิบาล	ผู้ผลิตต้องดำเนินการเกี่ยวกับสุขาภิบาลดังต่อไปนี้ ๙.๑ ทำความสะอาดผนัง เพดาน พื้นอาคารผลิต สม่ำเสมอ โดยเฉพาะห้องบรรจุมีการล้างพื้นและฆ่าเชื้อด้วย สารเคมีก่อนและหลังการปฏิบัติงานทุกครั้ง ๙.๒ มูลฝอยในสถานที่ผลิตมีภาชนะที่มีฝาปิด ในจำนวนที่เพียงพอและมีวิธีกำจัดที่เหมาะสม ๙.๓ น้ำที่ใช้ในอาคารผลิตสำหรับวัตถุประสงค์อื่น ๆ ต้องสะอาด มีการปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็นในการใช้ และมีปริมาณเพียงพอ

ยกเลิก

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		๙.๔ มีทางระบายน้ำทิ้งที่ออกแบบให้สามารถระบายน้ำได้อย่างสะดวก และมีฝาหรือตะแกรงปิดรางระบายน้ำนั้น เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้น ๙.๕ ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงานและถูกสุขลักษณะ มีอุปกรณ์ใน การล้างมืออย่างครบถ้วน ถูกสุขลักษณะ และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ๙.๖ อ่างล้างมือบริเวณผลิตมีจำนวนเพียงพอโดยเฉพาะหน้าห้องบรรจุ และมีอุปกรณ์ในการล้างมือครบถ้วน ถูกสุขลักษณะ และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ๙.๗ ไม่มีสัตว์เลี้ยงในอาคารผลิต และมีระบบควบคุมป้องกันสัตว์ แมลง ที่มีประสิทธิภาพ
๑๐.	บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน	ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องปฏิบัติและคำนึงถึงสิ่งต่าง ๆ ดังนี้ ๑๐.๑ ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่น่ารังเกียจ หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ และผ่าน การตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง ๑๐.๒ แต่งกายสะอาด ตัดเล็บให้สั้น ไม่ทาเล็บ ไม่ใส่เครื่องประดับ และล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน โดยเฉพาะผู้ปฏิบัติงานในห้องบรรจุต้องใส่ถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์ สะอาดถูกสุขลักษณะ กรณีไม่สวม ถุงมือต้องล้างมือ เล็บแขน ให้สะอาดก่อนเข้าห้องบรรจุและจุ่มล้างด้วยน้ำคลอรีนก่อนทำการบรรจุ มีหมวก/ ผ้าคลุม / ตาข่าย / แถบรัดผม / ผ้ากันเปื้อน / ผ้าปิดปาก / รองเท้าคนละคู่ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนลงไปในผลิตภัณฑ์ ๑๐.๓ ไม่บริโภคอาหารและสูบบุหรี่ในขณะปฏิบัติงานหรือมีนิสัยการทำงานที่น่ารังเกียจอื่น ๆ ซึ่งอาจทำให้เกิดการ ปนเปื้อนลงในผลิตภัณฑ์ได้ ๑๐.๔ ได้รับการอบรมเกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไปและความรู้เกี่ยวกับการผลิตน้ำบริโภคตามความเหมาะสม
๑๑.	บันทึกและรายงาน	ผู้ผลิตต้องมีบันทึกและรายงานอย่างน้อยดังต่อไปนี้ ๑๑.๑ ผลการตรวจวิเคราะห์น้ำจากแหล่งน้ำที่ใช้ในการผลิต ๑๑.๒ สภาพการทำงานของเครื่องกรอง และ/หรือเครื่องฆ่าเชื้อ ๑๑.๓ ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ทั้งด้านเคมี ฟิสิกส์ และจุลชีววิทยา ๑๑.๔ ชนิดและปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์

ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ.๒๕๔๔

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๓)

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๖) และ (๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพ ของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้เพิ่มความต่อไปนี้ เป็นข้อ ๒/๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

“ข้อ ๒/๑ การตรวจประเมินวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ให้เป็นไปตามที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๕๓

จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณส

(ราชกิจจานุเบกษา ล่ม ๑๒๗/ตอนพิเศษ ๑๐๐ ง หน้า ๑๑/๑๐ กันยายน พ.ศ.๒๕๕๓)

คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ที่ ๒๐๕/๒๕๕๐

เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ.๒๕๔๔

เพื่อให้การตรวจประเมินสถานที่ผลิตมีหลักเกณฑ์การพิจารณาและการประเมินสถานที่ผลิต น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกคำสั่งไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ ๘๔๑/๒๕๔๕ เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ.๒๕๔๔ ลงวันที่ ๒๗ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๔๕

ข้อ ๒ การตรวจสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๔๔ ให้ใช้บันทึกและหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

๒.๑ บันทึกการตรวจสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามแบบ ตส.๓(๕๐)

๒.๒ หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามแบบ ตส.๔(๕๐)

ยกเลิก

ข้อ ๓ สถานที่ผลิตอาหารที่ผ่านการประเมินตามหลักเกณฑ์เดิม ให้ผลการประเมินยังคงใช้ต่อไปได้อีก ๑๘๐ วัน นับตั้งแต่วันที่คำสั่งนี้มีผลใช้บังคับ หากพ้นกำหนดระยะเวลาดังกล่าว การประเมินสถานที่ผลิตอาหารให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดใน ๒.๒

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๓๐ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๐

นิพนธ์ โพธิ์พัฒนชัย

รองเลขาธิการ ปฏิบัติราชการแทน

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๕/ตอนพิเศษ ๑๑ ง หน้า ๗/๑๗ มกราคม พ.ศ.๒๕๕๑)

ยกเลิก

ตส.3(50)

บันทึกการตรวจสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

วันที่ ..... เวลา..... นาย, นาง, นางสาว.....
.....พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา 43 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้พร้อมกันมาตรวจสถานที่ ผลิตอาหาร ชื่อ..... ซึ่งมีผู้ดำเนินกิจการ/ผู้รับอนุญาต คือ..... สถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ .....
.....
ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขสถานที่ผลิตอาหาร เลขที่ .....
ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต (นอกเหนือจากน้ำบริโภคฯ).....
.....
วัตถุประสงค์ในการตรวจ: ❍ ตรวจประกอบการอนุญาต แรงม้า..... HP คนงาน.....คน
(แล้วแต่กรณี) ❍ ตรวจเฝ้าระวัง ❍ อื่นๆ.....
ครั้งที่ตรวจ: .....

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	ใช้ได้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต 1.1 สถานที่ตั้ง 1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียงมีลักษณะดังต่อไปนี้	กรณีพบว่า บริเวณภายในและภายนอกอาณาเขตสถานที่ผลิตมีปัญหาการปนเปื้อนจากเหตุการณ์ในข้อ 1.1.1(1)–1.1.1(6) ข้อใดข้อหนึ่งหรือทั้งหมด อันอาจส่งผลกระทบทำให้อาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ให้ผู้ตรวจพิจารณามาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่สถานที่ผลิตมีอยู่ ว่าสามารถป้องกันการปนเปื้อนผลกระทบจากอันตรายนั้นได้หรือไม่ และนำมาร่วมประกอบการพิจารณาด้วย ทั้งนี้ให้ใช้หลักเกณฑ์การตัดสินใจให้คะแนนตามที่ระบุไว้ใน ตส.4(50) และให้บันทึกไว้ในช่องหมายเหตุ				
0.25	(1) ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว					
0.75	(2) ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล					
0.5	(3) ไม่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ					
0.5	(4) ไม่มีวัตถุอันตราย					
0.5	(5) ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์					
0.5	(6) ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก					
0.5	(7) มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ยกเลิก

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	1.2 อาคารผลิตมีลักษณะดังต่อไปนี้					
0.5	1.2.1 มีการออกแบบและก่อสร้างอย่างมั่นคง ง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา					
0.25	1.2.2 มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน					
0.25	1.2.3 มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน					
0.5	1.2.4 ใช้สำหรับผลิตอาหารเท่านั้น					
0.5	1.2.5 บริเวณผลิตแยกจากที่อยู่อาศัย					
0.5	1.2.6 มีพื้นที่เพียงพอในการผลิต					
0.25	1.2.7 อาคารผลิตมีห้องหรือบริเวณต่างๆเป็นไปตามสายงานการผลิต					
0.25	1.2.8 มีการแบ่งแยกพื้นที่เป็นสัดส่วน					
	1.2.9 อาคารผลิต					
0.5	(1) ห้องหรือบริเวณติดตั้งเครื่องหรืออุปกรณ์ปรับคุณภาพน้ำ (สะอาด, พื้นลาดเอียง, ไม่มีน้ำขัง, มีทางระบายน้ำ)					
0.25	(2) ห้องหรือบริเวณเก็บภาชนะบรรจุใหม่ (สะอาด, พื้นแห้ง, มีชั้นหรือยกพื้น)					
0.25	(3) ห้องหรือบริเวณเก็บภาชนะบรรจุที่ใช้แล้วก่อนล้าง (สะอาด, พื้นไม่มีน้ำขัง)					
0.5	(4) ห้องหรือบริเวณล้างทำความสะอาดภาชนะบรรจุ (พื้นลาดเอียง, ไม่มีน้ำขัง, มีทางระบายน้ำ, มีการจัดการกับภาชนะที่ล้างแล้ว)					
	(5) ห้องบรรจุ					
1.0 **(M)**	(5.1) ถาวร สะอาด ป้องกันสัตว์และแมลงและการปนเปื้อนได้ ไม่เป็นทางเดินผ่าน					
0.25	(5.2) ไม่เป็นที่วางสะสมของสิ่งอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องกับการบรรจุ					
0.25	(5.3) พื้นลาดเอียง ไม่มีน้ำขัง มีทางระบายน้ำ					
0.5	(6) ห้องหรือบริเวณเก็บผลิตภัณฑ์ (สะอาด, มีชั้นหรือยกพื้น, มีระบบ FIFO, แดดไม่ส่อง)					
**หัวข้อที่ 1 คะแนนรวม = **					20	**คะแนน**
**คะแนนที่ได้รวม = **						**คะแนน** (.....%)

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ยกเลิก

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต					
1.0	2.1 การติดตั้ง					
	2.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตน้ำบริโภค อย่างน้อยต้องประกอบด้วย					
	2.2.1 เครื่องหรืออุปกรณ์การปรับคุณภาพน้ำ					
1.0	(1) สัมพันธ์กับแหล่งน้ำ					
0.5	(2) สัมพันธ์กับกำลังการผลิต					
0.25	(3) พื้นผิวที่สัมผัสโดยตรงกับน้ำ (วัสดุเหมาะสม, ทำความสะอาดง่าย)					
	2.2.2 เครื่องหรืออุปกรณ์ล้างภาชนะบรรจุ					
0.25	(1) จำนวนเพียงพอ					
0.5	(2) เหมาะสมกับการใช้งาน					
	2.2.3 เครื่องหรืออุปกรณ์การบรรจุ					
0.25	(1) ครบถ้วนตามขนาดบรรจุ					
0.5	(2) วัสดุเหมาะสม, ทำความสะอาดง่าย					
0.5	2.2.4 เครื่องหรืออุปกรณ์ปิดผนึกสัมพันธ์กับเครื่องบรรจุ					
0.75	2.2.5 โต๊ะหรือแท่นบรรจุทำจากวัสดุไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย เหมาะสมกับขนาดบรรจุ					
	2.2.6 ท่อส่งน้ำ					
0.5	(1) เป็นท่อพีวีซี (PVC) หรือวัสดุอื่นที่ คุณภาพเท่าเทียมกัน					
0.5	(2) ข้อต่อ วาล์ว น๊อต (ถ้ามี) ทำความสะอาดง่าย					
0.25	(3) อยู่กับที่					
	2.2.7 ถังหรือบ่อพักน้ำ					
0.5	(1) มีฝาปิด รอยเชื่อมต่อฝาและถังเรียบ					
0.25	(2) พื้นผิวที่สัมผัสโดยตรงกับน้ำ (วัสดุเหมาะสม, ทำความสะอาดง่าย)					
	2.3 การล้างทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และเก็บรักษา					
0.5	2.3.1 ทำความสะอาด และ/หรือฆ่าเชื้ออุปกรณ์การผลิตอย่างถูกต้องเหมาะสม (ล้างย้อน, ล้างไส้กรอง, แท่นบรรจุ, แทงก์น้ำ)					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ยกเลิก

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
0.5	2.3.2 มีการตรวจสอบประสิทธิภาพของการล้างฆ่าเชื้อ (pH, ความกระด้าง, swab test)					
0.5	2.3.3 เก็บรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตที่ทำความสะอาดแล้วในสภาพที่เหมาะสม					
1.0	2.4 การบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต (เครื่องกรอง, แท่นบรรจุ, แทงก์น้ำ)					
หัวข้อที่ 2 คะแนนรวม =					**20**	**คะแนน**
คะแนนที่ได้รวม =						**คะแนน** (.... %)
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	3. แหล่งน้ำ การปรับคุณภาพน้ำ และการควบคุมคุณภาพมาตรฐาน					
1.0	3.1 แหล่งน้ำดิบ					
0.5	3.2 การตรวจคุณภาพมาตรฐาน					
2.25	3.3 การปรับสภาพน้ำเบื้องต้น					
	3.4 ตรวจสอบประสิทธิภาพการปรับคุณภาพน้ำทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์					
1.25	3.4.1 มีชุดทดสอบความกระด้าง คลอรีน และเชื้อจุลินทรีย์					
0.5	3.4.2 มีความถี่ในการตรวจสอบ					
0.5	3.4.3 มีบันทึกการตรวจสอบ					
	3.5 การควบคุมคุณภาพมาตรฐาน					
1.0	3.5.1 เก็บผลิตภัณฑ์ส่งวิเคราะห์คุณภา					
หัวข้อที่ 3 คะแนนรวม =					**14**	**คะแนน**
คะแนนที่ได้รวม =						**คะแนน** (.....%)
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	4. ภาชนะบรรจุ					
0.5	4.1 ทำจากวัสดุที่ไม่เป็นพิษ					
1.0	4.2 ภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้เพียงครั้งเดียว (หีบห่อสะอาด, ไม่มีตำหนิ)					
	4.3 ภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้หลายครั้ง					
0.5	4.3.1 มีการคัดแยกก่อนล้าง					
1.0	4.3.2 วิธีการล้างและฆ่าเชื้อ					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ยกเลิก

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
0.5	4.4 การตรวจสอบการปนเปื้อนจุลินทรีย์ของภาชนะบรรจุ					
1.0	4.5 ภาชนะบรรจุที่ผ่านการล้างทำความสะอาด (การจัดการ, การเก็บรักษา)					
0.5	4.6 การลำเลียงขนส่งภาชนะบรรจุที่ทำความสะอาดแล้ว ต้องไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนขึ้นอีก					
หัวข้อที่ 4 คะแนนรวม =					**10**	**คะแนน**
คะแนนที่ได้รวม =						**คะแนน** (.....%)
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	5. สารทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ					
0.5	5.1 ชนิดของสารที่ใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ (ชื่อสารที่ใช้, การจัดเก็บ)					
0.5	5.2 มีข้อมูลเกี่ยวกับการใช้สารทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่ถูกต้อง (ปริมาณสารที่ใช้, ปริมาณน้ำ, เวลาสัมผัส)					
0.5	5.3 การใช้สารทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ (วิธีการ)					
หัวข้อที่ 5 คะแนนรวม =					**3**	**คะแนน**
คะแนนที่ได้รวม =						**คะแนน** (.....%)
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	6. การบรรจุ					
1.0	6.1 ผลิต บรรจุ และปิด และ/หรือ ผนึกทันที					
1.0(M)	6.2 บรรจุในห้องบรรจุ					
1.0	6.3 บรรจุด้วยเครื่อง และ/หรืออุปกรณ์การบรรจุ					
1.0	6.4 บรรจุจากหัวบรรจุโดยตรง					
1.0	6.5 มือผู้ปฏิบัติงานไม่สัมผัสกับปากขวดขณะทำการบรรจุและปิดผนึก					
0.5	6.6 การตรวจสอบสภาพหลังบรรจุ					
หัวข้อที่ 6 คะแนนรวม =					**11**	**คะแนน**
คะแนนที่ได้รวม =						**คะแนน** (.....%)

ยกเลิก

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	7. การสุขาภิบาล					
0.5	7.1 ทำความสะอาดผนัง เพดาน พื้นอาคารผลิตสม่ำเสมอ					
0.5	7.2 มีภาชนะสำหรับใส่ขยะมูลฝอย พร้อมฝาปิด					
0.5	7.3 น้ำที่ใช้ภายในอาคารผลิตเป็นน้ำที่สะอาด					
0.5	7.4 มีทางระบายน้ำที่เหมาะสม					
0.5	7.5 ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม (สะอาด, เพียงพอ, อุปกรณ์ล้างมือครบถ้วน, ใช้งานได้, ไม่เปิดสู่บริเวณผลิต)					
	7.6 มีอ่างล้างมือบริเวณผลิต					
0.5	7.6.1 ตำแหน่งเหมาะสม (หน้าห้องบรรจุ)					
0.5	7.6.2 มีสบู่น้ำยาฆ่าเชื้อโรค					
0.25	7.6.3 มีจำนวนเพียงพอกับคนงาน					
0.25	7.6.4 อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
1.0	7.7 มีมาตรการในการป้องกันและกำจัดมิให้สัตว์หรือแมลงเข้าในบริเวณผลิต					
**หัวข้อที่ 7 คะแนนรวม = **					**10**	**คะแนน**
**คะแนนที่ได้รวม = **						**คะแนน** (.....%)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	8. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน					
1.0	8.1 ไม่เป็นโรคติดต่อที่น่ารังเกียจ หรือมีบาดแผล และผ่านการตรวจสุขภาพ					
0.25	8.2 แต่งกายสะอาด เสื้อคลุมหรือผ้ากันเปื้อนสะอาด (ถ้ามี)					
0.125	8.3 ไม่สวมใส่เครื่องประดับ					
0.125	8.4 มือและเล็บสะอาด					
0.25	8.5 ล้างและฆ่าเชื้อมือก่อนเข้าห้องบรรจุ					
0.25	8.6 สวมหมวก/ตาข่าย หรือผ้าคลุมผม					
0.25	8.7 มีผ้าปิดปาก					
0.25	8.8 มีรองเท้าที่ใช้ในห้องบรรจุคนละคู่กับรองเท้าภายนอก					
1.0	8.9 ไม่บริโภคอาหาร สูบบุหรี่ หรือกระทำการที่น่ารังเกียจอื่นๆ					
0.5	8.10 มีการฝึกอบรมคนงานด้านสุขลักษณะตามความเหมาะสม					
**หัวข้อที่ 8 คะแนนรวม = **					**8**	**คะแนน**
**คะแนนที่ได้รวม = **						**คะแนน** (.....%)

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ยกเลิก

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	9. บันทึกและรายงาน					
0.5	9.1 ผลการตรวจวิเคราะห์น้ำจากแหล่งที่ใช้ในการผลิต					
0.5	9.2 สภาพการทำงานของเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต					
0.5	9.3 ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์					
0.5	9.4 ชนิดและปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์					
หัวข้อที่ 9 คะแนนรวม =					**4**	**คะแนน**
คะแนนที่ได้รวม =						**คะแนน** (.. %)

สรุปผลการตรวจ

1. คะแนนรวม (ทุกหัวข้อ) = 100 คะแนน
   คะแนนที่ได้รวม (ทุกหัวข้อ) = ...คะแนน (.....%)
2. ❍ ผ่านเกณฑ์

❍ ไม่ผ่านเกณฑ์ในหัวข้อต่อไปนี้

❍ หัวข้อที่ 1 ❍ หัวข้อที่ 2 ❍ หัวข้อที่ 3 ❍ หัวข้อที่ 4 ❍ หัวข้อที่ 5

❍ หัวข้อที่ 6 ❍ หัวข้อที่ 7 ❍ หัวข้อที่ 8 ❍ หัวข้อที่ 9

❍ พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องห้องบรรจุ (ข้อ 1.2.9 (5))

❍ พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องการบรรจุ (ข้อ 6.2)

❍ พบข้อบกพร่องอื่นๆ ได้แก่ .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ยกเลิก

3. สรุปผลการประเมิน

สรุปภาพรวมผลการประเมิน.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....การเปลี่ยนแปลงภายในของ

องค์กร.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ยกเลิก

การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรอง รวมถึงการแสดง/อ้างอิงถึงหนังสือรับรองการรับรอง เครื่องหมายรับรอง และเครื่องหมายรับรองระบบงาน (ถ้ามี).....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

การดำเนินการกับข้อบกพร่องที่เกิดจากการตรวจประเมินครั้งก่อน (ถ้ามี).....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

จุดแข็ง.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ยกเลิก

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ข้อสังเกตและโอกาสในการปรับปรุง

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ความเห็นของคณะผู้ตรวจประเมิน

❍ เห็นควรนำเสนอให้การรับรอง (อนุญาต)/คงไว้/ต่ออายุการรับรอง (ใบอนุญาต)

❍ อื่นๆ (ระบุ) .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ยกเลิก

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

4. ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสถานที่ครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต/รับอนุญาตสูญหาย หรือเสียหายแต่ประการใด อ่านให้ฟังแล้วรับรองว่าถูกต้องจึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าเจ้าหน้าที่ท้ายบันทึก

<u>หมายเหตุ</u> คาดว่าจะส่งข้อแก้ไขให้กับเจ้าหน้าที่ได้ภายในวันที่ .....

(ลงชื่อ)..... ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน
(.....)

(ลงชื่อ) .....พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ) .....พนักงานเจ้าหน้าที่

(ลงชื่อ) .....พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ) .....พนักงานเจ้าหน้าที่

ยกเลิก

ตส.4(50)

หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

---

1. ระดับการตัดสินใจในการให้คะแนน มี 3 ระดับ ดังนี้

ระดับ	นิยาม	คะแนนประเมิน
ดี	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ.2544	2
พอใช้	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ.2544 แต่ยังพบข้อบกพร่องซึ่งยอมรับได้ เนื่องจากมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร หรือข้อบกพร่องนั้นไม่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยโดยตรงกับอาหารที่ผลิต	1
ปรับปรุง	ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ.2544	0

2. การคำนวณคะแนน

2.1 วิธีการคำนวณคะแนนในแต่ละหัวข้อมีสูตรดังนี้

คะแนนที่ได้ = น้ำหนักคะแนนในแต่ละข้อ x คะแนนที่ประเมินได้

ร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ = $\frac{\text{คะแนนที่ได้รวม x 100}}{\text{คะแนนรวมในแต่ละหัวข้อ}}$

2.2 ข้อที่ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติสำหรับสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือการคิดคะแนนกรณีไม่มีการดำเนินการในบางข้อ เช่น ไม่มีการใช้ภาชนะบรรจุชนิดใช้เพียงครั้งเดียว จึงไม่ต้องพิจารณาให้คะแนนสำหรับข้อนั้น ทำให้คะแนนรวมของหัวข้อนั้นลดลง ซึ่งคำนวณโดยนำคะแนนเต็มของ ข้อดังกล่าวคูณน้ำหนักของข้อนั้น แล้วนำผลคูณที่ได้มาหักจากคะแนนรวมเดิมของหัวข้อนั้นๆ ผลลัพธ์ที่ได้คือคะแนนรวมที่ใช้ในการคิดคะแนนของหัวข้อนั้น

2.3 ช่องหมายเหตุในบันทึกการตรวจ (Checklist) มีไว้เพื่อผู้ทำการตรวจประเมินสามารถลงข้อมูลและลักษณะของสิ่งที่สังเกตเห็นตามนั้น โดยเฉพาะข้อมูลหรือสิ่งที่เห็นว่า “พอใช้” และ “ปรับปรุง” ให้หมายเหตุว่าทำไมถึงได้ระดับคะแนนตามนั้น และเมื่อตรวจครบทั้ง 9 หัวข้อแล้ว ช่องหมายเหตุจะช่วยเตือนและช่วยในการให้ระดับคะแนนได้อย่างเป็นธรรม รวมทั้งจะเป็นข้อมูลในการตรวจติดตามครั้งต่อไป นอกจากนี้ยังสามารถนำข้อมูลในช่องหมายเหตุมาใช้ในการให้คะแนน หรือข้อเสนอแนะแก่ผู้ประกอบการ หรือแสดงความชื่นชมแก่สถานประกอบการ ซึ่งจะสร้างความรู้สึกเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ให้คำแนะนำและปรึกษามากกว่าเป็นเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบเพื่อดำเนินการตามกฎหมาย

ตัวอย่าง

ตัวอย่างการคำนวณ

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	4. ภาชนะบรรจุ					
0.5	4.1 ทำจากวัสดุที่ไม่เป็นพิษ	✓				
1.0	4.2 ภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้เพียงครั้งเดียว (หีบห่อสะอาด, ไม่มีตำหนิ)				-	ไม่มีการใช้
	4.3 ภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้หลายครั้ง					
0.5	4.3.1 มีการคัดแยกก่อนล้าง	✓			1	
1.0	4.3.2 วิธีการล้างและฆ่าเชื้อ		✓		1	
0.5	4.4 การตรวจสอบการปนเปื้อนจุลินทรีย์ของภาชนะบรรจุ			✓	0	
1.0	4.5 ภาชนะบรรจุที่ผ่านการล้างทำความสะอาด (การจัดการ, การเก็บรักษา)		✓		2	
0.5	4.6 การลำเลียงขนส่งภาชนะบรรจุที่ทำความสะอาดแล้ว ต้องไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนขึ้นอีก		✓		0.5	
				ข้อที่ 4 คะแนนรวม =	**10-2**	**คะแนน**
				คะแนนที่ได้รวม =	**5.5**	**คะแนน (68.75%)**

* ร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ = (5.5*100)/8 = 68.75%

3. ข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major Defect) หมายถึง ข้อบกพร่องที่เป็นความเสี่ยงซึ่งอาจทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อนไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ได้แก่

3.1 ไม่มีห้องบรรจุน้ำที่เป็นสัดส่วนถาวร ทำให้ไม่สามารถป้องกันการปนเปื้อนขณะทำการบรรจุ ตามบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามแบบ ตส.3(50) ข้อ 1.2.9 (5.1)

3.2 ไม่ทำการบรรจุในห้องบรรจุ หรือการทำงานในห้องบรรจุอยู่ในลักษณะที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ตามบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามแบบ ตส.3(50) ข้อ 6.2

3.3 ข้อบกพร่องอื่นๆที่คณะเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจได้ประเมินแล้วว่าเป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้อาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค

4. การยอมรับผลการตรวจว่าผ่านการประเมิน ต้องมีคะแนนที่ได้รวมแต่ละหัวข้อและคะแนนรวมทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 และต้องไม่พบข้อบกพร่องที่รุนแรง

ตัวอย่าง

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๕๖) พ.ศ. ๒๕๔๕

เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๔)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคลซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๕ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๑ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๕ การแสดงฉลากของน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก เว้นแต่การแสดงข้อความตามข้อ ๓ (๑๑) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๙/ตอนพิเศษ ๕๔ ง หน้า ๑๕-๑๖/๑๘ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๔๕)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๘๔) พ.ศ. ๒๕๔๗

เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๕)

เนื่องจากปัจจุบันน้ำบริโภคเป็นอาหารที่ต้องมีการควบคุมสถานที่ผลิตอาหาร ให้เป็นไปตามมาตรฐานตามข้อกำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ไว้เป็นการเฉพาะแล้ว จึงเห็นควรปรับปรุงมาตรการการควบคุมน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทใหม่ ให้เหมาะสมต่อสภาพการณ์ปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๖) (๗) และ(๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๒ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๑ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๒ ให้น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน”

Back

ข้อ ๒ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าน้ำบริโภคที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๑ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๔ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๓๕ (พ.ศ. ๒๕๓๔) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๓๔ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๖) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับใช้เลขสารบบอาหารดังกล่าวต่อไปได้ โดยถือว่าได้จดทะเบียนรายละเอียดของอาหารตามประกาศฉบับนี้แล้ว

ข้อ ๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๗

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๒/ตอนพิเศษ ๙ ง หน้า ๑-๒/๓๑ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๘)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๖)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และ ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน (ถ) ของ (๒) ของข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๑ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(ถ) ฟลูออไรด์ โดยคำนวณเป็นฟลูออรีน ไม่เกิน ๐.๗ มิลลิกรัมต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร”

ข้อ ๒ ความในข้อ ๑ ที่กำหนดปริมาณฟลูอออไรด์ไม่เกิน ๐.๗ มิลลิกรัมต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร มิให้ใช้บังคับกับน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารและไอน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร

น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารและไอน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหารต้องมีปริมาณฟลูออไรด์ โดยคำนวณเป็นฟลูออรีน ไม่เกิน ๑.๕ มิลลิกรัมต่อน้ำ ๑ ลิตร

ข้อ ๓ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ได้รับการจดทะเบียน รายละเอียดของอาหารไว้แล้ว ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๑ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๓๕ (พ.ศ. ๒๕๓๔) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๓๔ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๖) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕ และประกาศกระทรวง

สาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๔) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๕) ลงวันที่ ๑๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๗ อยู่ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ภายในเก้าสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๔. ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๓

จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๗/ตอนพิเศษ ๖๗ ง หน้า ๘-๙/๒๗ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๕๓)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๖)

ด้วยมีข้อมูลวิชาการจากการศึกษาทางระบาดวิทยาพบว่าเด็กที่บริโภคน้ำที่มีฟลูออไรด์มากกว่า ๐.๗ มิลลิกรัมต่อลิตร มีความเสี่ยงต่อการเกิดฟันตกกระ ประกอบกับองค์การอนามัยโลกได้มีรายงานไว้ว่า ปริมาณฟลูออไรด์ในน้ำบริโภคที่แนะนำ คือ ๑.๕ มิลลิกรัมต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร แต่การกำหนดเป็นมาตรฐานของแต่ละประเทศนั้น ควรคำนึงถึงปัจจัยที่เกี่ยวข้องอื่น เช่น ภูมิอากาศ ปริมาณฟลูออไรด์ที่ได้รับจากการบริโภคน้ำและอาหารอื่นๆร่วมด้วย

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาแล้วเห็นว่าเพื่อเป็นการลดความเสี่ยงต่อการเกิดฟันตกกระของเด็ก จึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๖) ลงวันที่ ๒๓ เมษายน ๒๕๕๓ โดยปรับข้อกำหนดปริมาณฟลูออไรด์ของน้ำบริโภคจาก “๑.๕ มิลลิกรัม ต่อลิตร” เป็น “๐.๗ มิลลิกรัมต่อลิตร” อย่างไรก็ตาม สำหรับน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารและไอน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและเก็บรักษาอาหาร ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๕๓ ให้ยังคง ใช้ข้อกำหนดปริมาณฟลูออไรด์ไม่เกิน ๑.๕ มิลลิกรัมต่อลิตร ทั้งนี้เนื่องจากน้ำที่ใช้ในการผลิตอาหารไม่เป็นปัจจัยเสี่ยงที่สำคัญเมื่อเทียบกับน้ำบริโภคที่ทำให้เกิดฟันตกกระ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๖) ลงวันที่ ๒๓ เมษายน ๒๕๕๓ ได้ประกาศลงในราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่มที่ ๑๒๗ ตอนพิเศษ ๖๗ ง. ลงวันที่ ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๕๓ และมีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๕๓ สำหรับผู้ผลิต นำเข้า น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ที่ได้รับการจดทะเบียนรายละเอียดของอาหารไว้แล้วอยู่ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ ภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ คือ วันที่ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๕๓ ทั้งนี้น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานไม่เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ เข้าลักษณะเป็นอาหารผิดมาตรฐาน ตามมาตรา ๒๘ ซึ่งผู้ฝ่าฝืนมีโทษตามมาตรา ๖๐ กล่าวคือปรับไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ บาท

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการ ที่เกี่ยวข้อง ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๘๕ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๓

พิพัฒน์ ยิ่งเสรี

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๗๘ (พ.ศ.๒๕๒๗)

เรื่อง น้ำแข็ง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖(๑)(๒)(๖)(๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๙ (พ.ศ.๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำแข็งเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการผลิต เพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ การเก็บรักษา และฉลาก ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ.๒๕๒๒

ข้อ ๒ ให้น้ำแข็งเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๓ การผลิตน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายที่มีวัตถุประสงค์ให้ใช้รับประทาน ต้องใช้น้ำสะอาดที่มีมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) คุณสมบัติทางฟิสิกส์

(ก) สี ต้องไม่เกิน ๒๐ อาเซนยูนิต

(ข) กลิ่น ต้องไม่มีกลิ่น แต่ไม่รวมถึงกลิ่นคลอรีน

(ค) ความขุ่น ต้องไม่เกิน ๕.๐ ซิลิกาสเกล

(ง) ค่าความเป็นกรด-ด่าง ต้องอยู่ระหว่าง ๖.๕ ถึง ๘.๕

(๒) คุณสมบัติทางเคมี

(ก) ปริมาณสารทั้งหมด (Total Solid) ไม่เกิน ๕๐๐.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ข) ความกระด้างทั้งหมด โดยคำนวณเป็นแคลเซียมคาร์บอเนตไม่เกิน ๑๐๐.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ค) สารหนู ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ง) แบเรียม ไม่เกิน ๑.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(จ) แคดเมียม ไม่เกิน ๐.๐๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

ความใน (จ) ของ (๒) ถูกยกเลิกและใช้ความใหม่แทนโดยข้อ ๑ แห่งประกาศฯ ฉบับที่ ๑๓๗ (พ.ศ.๒๕๓๔)

(ฉ) คลอไรด์ โดยคำนวณเป็นคลอรีน ไม่เกิน ๒๕๐.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ช) โครเมียม ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ซ) ทองแดง ไม่เกิน ๑.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ฌ) เหล็ก ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ญ) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

ความใน (ฌ) และ (ญ) ของ (๒) ถูกยกเลิกและใช้ความใหม่แทนโดยข้อ ๒ แห่งประกาศฯ ฉบับที่ ๑๓๗ (พ.ศ.๒๕๓๔)

(ฎ) แมงกานีส ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ฏ) ปรอท ไม่เกิน ๐.๐๐๒ มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ฐ) ไนเตรท โดยคำนวณเป็นไนโตรเจน ไม่เกิน ๔.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ฑ) ฟีนอล ไม่เกิน ๐.๐๐๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ฒ) ซีลีเนียม ไม่เกิน ๐.๐๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ณ) เงิน ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

Back

(ด) ซัลเฟต ไม่เกิน ๒๕๐.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ต) สังกะสี ไม่เกิน ๕.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ถ) ฟลูออไรด์ โดยคำนวณเป็นฟลูออรีน ไม่เกิน ๑.๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ท) คลอรีนตกค้าง ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

มีความเพิ่มขึ้นเป็น (ธ)(น) และ (บ) โดยข้อ ๓ แห่งประกาศฯ ฉบับที่ ๑๓๗ (พ.ศ.๒๕๓๔)

(๓) คุณสมบัติเกี่ยวกับจุลินทรีย์

(ก) ตรวจพบบักเตรีชนิดโคลิฟอร์ม น้อยกว่า ๒.๒ ต่อน้ำสะอาด ๑๐๐ มิลลิลิตร โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(ข) ตรวจไม่พบบักเตรีชนิด อี.โคไล (Escherichia coli)

(ค) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ข้อ ๔ น้ำแข็งตามข้อ ๓ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามมาตรฐานของน้ำสะอาด และไม่มีสิ่งหนึ่งสิ่งใดปนเปื้อนอยู่ในน้ำแข็งนั้น

ข้อ ๕ กรรมวิธีการผลิตน้ำแข็งตามข้อ ๓ ให้ใช้วิธีที่จะป้องกันมิให้สิ่งหนึ่งสิ่งใดที่อยู่ภายนอกเข้าไปปนเปื้อนกับน้ำสะอาดที่ใช้ในระหว่างที่ทำการผลิต

ข้อ ๖ ท่อส่งน้ำ ซองน้ำแข็ง และเครื่องใช้ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำสะอาดหรือน้ำแข็ง จะต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ ทนทาน และมีลักษณะที่ง่ายต่อการทำความสะอาด

ข้อ ๗ พื้นผิวของท่อส่งน้ำ ซองน้ำแข็ง และเครื่องใช้ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำสะอาดหรือน้ำแข็งต้องสะอาด และไม่มีสิ่งหนึ่งสิ่งใดปนเปื้อนอยู่ในระหว่างที่ทำการผลิต

ข้อ ๘ การผลิตน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายที่มีวัตถุประสงค์ให้ใช้ประโยชน์อื่นนอกจากให้ใช้รับประทานต้องใช้น้ำสะอาดที่มีมาตรฐานตามข้อ ๓ และจะเติมสารอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วยก็ได้

การผลิตน้ำแข็งตามวรรคหนึ่ง จะทำตามกรรมวิธีการผลิตน้ำแข็งที่กำหนดไว้ในข้อ ๕ หรือทำตามกรรมวิธีการผลิตอื่นก็ได้ แต่ท่อส่งน้ำ ซองน้ำแข็ง และเครื่องใช้ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำสะอาดหรือน้ำแข็ง ต้องเป็นไปตามข้อ ๖ และข้อ ๗

ข้อ ๙ น้ำที่ใช้ในการทำความสะอาดท่อส่งน้ำ ซองน้ำแข็ง เครื่องใช้ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำสะอาดหรือน้ำแข็ง และภาชนะบรรจุ ต้องใช้น้ำที่มีมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง

การถอดน้ำแข็งออกจากซองน้ำแข็งนั้น ต้องใช้น้ำที่มีมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง

ข้อ ๑๐ ในการเก็บรักษาน้ำแข็งห้ามมิให้ใช้แกลบ ขี้เลื่อย กระสอบ กาบมะพร้าว เสื่อ หรือวัสดุอย่างอื่นในทำนองเดียวกันปกคลุมหรือห่อหุ้มน้ำแข็ง

ข้อ ๑๑ สถานที่เก็บรักษาน้ำแข็งตามข้อ ๓ เพื่อจำหน่ายหรือที่จำหน่าย ต้อง

(๑) สะอาดและมีระดับสูงกว่าทางเดินภายในบริเวณสถานที่เก็บรักษาน้ำแข็ง

(๒) ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษและเป็นวัสดุพื้นผิวเรียบรักษาความสะอาดได้ง่าย

(๓) มีลักษณะที่ง่ายต่อการทำความสะอาด และมีลักษณะปกปิดที่ป้องกันมิให้สิ่งหนึ่งสิ่งใดจากภายนอกปนเปื้อนน้ำแข็งได้

ข้อ ๑๒ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำแข็งตามข้อ ๓ เพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ต้อง

(๑) สะอาดและไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับน้ำแข็งในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๒) ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษและเป็นวัสดุพื้นผิวเรียบรักษาความสะอาดได้ง่าย

Back

(๓) มีลักษณะที่ง่ายต่อการทำความสะอาดและมีลักษณะปกปิดที่ป้องกันมิให้สิ่งหนึ่งสิ่งใดจากภายนอกปนเปื้อนน้ำแข็งได้

(๔) ไม่เคยใช้บรรจุผลิตภัณฑ์อื่นนอกจากน้ำแข็ง และไม่มีรูปรอยประดิษฐ์ หรือข้อความใดที่แสดงว่าเป็นภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุสิ่งของอื่น

ในกรณีที่ใช้ยานพาหนะในลักษณะเป็นภาชนะบรรจุด้วย ยานพาหนะที่ใช้เป็นภาชนะบรรจุนั้นจะต้องเป็นไปตาม (๑)(๒) และ (๓)

ข้อ ๑๓ น้ำแข็ง ตามข้อ ๓ และข้อ ๘ ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ต้องมีฉลากเป็นภาษาไทยอ่านได้ชัดเจน ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๕ มิลลิเมตร แสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุ และอย่างน้อยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

(๑) ชื่อ ที่ตั้ง ของโรงงานผลิตน้ำแข็ง

(๒) “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” ด้วยตัวอักษรสีน้ำเงิน หรือ “น้ำแข็งใช้รับประทานไม่ได้” ด้วยตัวอักษรสีแดง แล้วแต่กรณี

ความในวรรคหนึ่ง มิให้ใช้บังคับแก่ภาชนะบรรจุที่ใช้ใส่น้ำแข็งเพื่อจำหน่ายโดยตรงแก่ผู้บริโภค

ประกาศฉบับนี้ ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๙ (พ.ศ.๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำแข็งเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการผลิตเพื่อจำหน่ายหรือจำหน่าย กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ การเก็บรักษา และฉลาก ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวมาดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในเก้าสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ มกราคม พ.ศ.๒๕๒๗

มารุต บุนนาค

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๐๑/ตอนที่ ๒๓/ฉบับพิเศษ หน้า ๙-๑๔/๒๒ กุมภาพันธ์ พ.ศ.๒๕๒๗)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๓๗ (พ.ศ.๒๕๓๔)

เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องน้ำแข็ง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖(๑)(๒)(๖)(๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน (จ) ของ (๒) ในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๘ (พ.ศ.๒๕๒๗) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ ๑๖ มกราคม พ.ศ.๒๕๒๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(จ) แคดเมียม ไม่เกิน ๐.๐๐๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร"

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความใน (ฌ) และ (ญ) ของ (๒) ในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๘ (พ.ศ.๒๕๒๗) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ ๑๖ มกราคา พ.ศ.๒๕๒๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

Back

"(ฌ) เหล็ก ไม่เกิน ๐.๓ มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ญ) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร"

ข้อ ๓ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น (ธ) (น) และ (บ) ของ (๒) ในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๘ (พ.ศ.๒๕๒๗) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ ๑๖ มกราคม พ.ศ.๒๕๒๗

"(ธ) อะลูมิเนียม ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(น) เอบีเอส (Alkylbenzene Sulfonate) ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(บ) ไซยาไนด์ ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร"

ข้อ ๔ ให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือผู้ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๘ (พ.ศ.๒๕๒๗) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ ๑๖ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๗ อยู่ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ มายื่นคำขอแก้ไขรายการให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือฉลากเดิมคงใช้ได้ต่อไปจนกว่าจะได้รับอนุญาต หรือจนกว่าผู้อนุญาตจะแจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาต

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ เมษายน พ.ศ.๒๕๓๔

ไพโรจน์ นิงสานนท์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๐๘/ตอนที่ ๙๔ หน้า ๔๙๑๔-๔๙๑๕/๒๘ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๓๔)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๕๔) พ.ศ. ๒๕๔๕

เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ ๓)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำแข็ง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖(๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๓ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๘ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ ๑๖ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๑๓ การแสดงฉลากของน้ำแข็ง ให้ปฏิบัติดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก ยกเว้นข้อ ๓ และข้อ ๕ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๒) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๔๕ ให้ปฏิบัติตามประกาศนี้

(๒) ฉลากของน้ำแข็งที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๒.๑) ชื่ออาหาร (ถ้ามี)

(๒.๒) เลขสารบบอาหาร

Back

(๒.๓) ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” ด้วยตัวอักษรสีน้ำเงิน

(๒.๔) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับน้ำแข็งที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับน้ำแข็งนำเข้า แล้วแต่กรณี ทั้งนี้สำหรับน้ำแข็งที่ผลิตในประเทศอาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้

(๒.๕) น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก

(๓) ฉลากของน้ำแข็งที่มิได้จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย เว้นแต่น้ำแข็งที่นำเข้าอาจแสดงข้อความเป็นภาษาอังกฤษก็ได้ และอย่างน้อยต้องมีข้อความ ดังต่อไปนี้

(๓.๑) ชื่ออาหาร (ถ้ามี)

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

(๓.๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับน้ำแข็งที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับน้ำแข็งนำเข้า แล้วแต่กรณี ทั้งนี้สำหรับน้ำแข็งที่ผลิตในประเทศอาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้”

ข้อ ๒ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำแข็งที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอแก้ไขให้ถูกต้องภายในหกสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้คงใช้ฉลากเดิมต่อไปได้จนกว่าจะได้รับอนุญาต หรือถึงวันที่ผู้อนุญาตได้แจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาตให้ใช้ฉลากนั้นต่อไป

ในการอนุญาตให้ใช้ฉลากใหม่ตามวรรคหนึ่ง ถ้าปรากฏว่าฉลากเดิมที่ได้จัดทำไว้ใช้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับเหลืออยู่ และไม่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ผู้อนุญาตจะอนุญาตให้ใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะหมดก็ได้ แต่ต้องไม่เกินหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๙/ตอนพิเศษ ๕๔ ง หน้า ๑๑-๑๓/๑๘ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๔๕)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๘๕) พ.ศ. ๒๕๔๗

เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ ๔)

เนื่องจากปัจจุบันน้ำแข็งเป็นอาหารที่ต้องมีการควบคุมสถานที่ผลิตอาหาร ให้เป็นไปตามมาตรฐานตามข้อกำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ไว้เป็นการเฉพาะแล้ว จึงเห็นควรปรับปรุงมาตรการการควบคุมน้ำแข็งใหม่ ให้เหมาะสมต่อสภาพการณ์ปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๒ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๘ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ ๑๖ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๒ ให้น้ำแข็ง เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน”

Back

ข้อ ๒ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าน้ำแข็งที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๘ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ ๑๖ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๗ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๓๗ (พ.ศ. ๒๕๓๔) เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๓ เมษายน พ.ศ. ๒๕๓๔ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๔) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับใช้เลขสารบบอาหารดังกล่าวต่อไปได้ โดยถือว่าได้จดทะเบียนรายละเอียดของอาหารตามประกาศฉบับนี้แล้ว

ข้อ ๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๗

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๒/ตอนพิเศษ ๙ ง หน้า ๓-๔/๓๑ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๘)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๘๓ (พ.ศ.๒๕๒๗)

เรื่อง ช็อกโกแลต

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ช็อกโกแลตหรือช็อกโกแลต (chocolate) เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๒ ช็อกโกแลตตามข้อ ๑ ได้แก่

(๑) ช็อกโกแลต หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นจากการนำเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (cocoa nib) เนื้อโกโก้บด (cocoa mass) เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกหรือเนื้อโกโก้บดที่ได้สกัดเอาไขมันออกบางส่วน (cocoa presscake) ผงโกโก้ (cocoa powder) หรือผงโกโก้ที่ได้สกัดเอาไขมันออกบางส่วนอย่างเดียวหรือหลายอย่างมาผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสมอาจใส่ไขมันโกโก้ (cocoa butter) กลิ่น รส และ/หรือส่วนประกอบอื่นตามข้อ ๙ ด้วยก็ได้ แบ่งออกได้ ดังนี้

(ก) ช็อกโกแลตชนิดไม่หวาน หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ไม่ใส่น้ำตาลและมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑) ของตารางในข้อ ๔

(ข) ช็อกโกแลต หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาลและมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๒) ของตารางในข้อ ๔

(ค) คูเวอร์เจอร์ช็อกโกแลต หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาลและมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๓) ของตารางในข้อ ๔ เหมาะสำหรับใช้เคลือบอาหาร

(ง) ช็อกโกแลตชนิดหวาน หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาลและมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๔) ของตารางในข้อ ๔

(จ) ช็อกโกแลตนม หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ธาตุน้ำนม และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๕) ของตารางในข้อ ๔

(ฉ) คูเวอร์เจอร์ช็อกโกแลตนม หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ธาตุน้ำนม และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๖) ของตารางในข้อ ๔ เหมาะสำหรับใช้เคลือบอาหาร

(ช) ช็อกโกแลตนมที่มีปริมาณนมสูง หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ธาตุน้ำนม และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๗) ของตารางในข้อ ๔

(ซ) ช็อกโกแลตนมขาดมันเนย หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ธาตุน้ำนมขาดมันเนย และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๘) ของตารางในข้อ ๔

(ฌ) คูเวอร์เจอร์ช็อกโกแลตนมขาดมันเนย หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ธาตุน้ำนมขาดมันเนย และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๙) ของตารางในข้อ ๔ เหมาะสำหรับใช้เคลือบอาหาร

(ญ) ช็อกโกแลตชนิดครีม หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ครีม ธาตุน้ำนม และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๐) ของตารางในข้อ ๔

Back

(ฎ) ช็อกโกแลตชนิดเส้น หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๑) ของตารางในข้อ ๔

(ฎ) ช็อกโกแลตชนิดเกล็ด หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๒) ของตารางในข้อ ๔

(ฐ) ช็อกโกแลตนมชนิดเส้น หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ธาตุน้ำนม และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๓) ของตารางในข้อ ๔

(ฑ) ช็อกโกแลตนมชนิดเกล็ด หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ธาตุน้ำนม และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๔) ของตารางในข้อ ๔

ทั้งนี้ ให้หมายความรวมถึงช็อกโกแลตที่ใช้ไขมันอื่นแทนไขมันโกโก้บางส่วนตามปริมาณที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วย

(๒) ช็อกโกแลตปรุงแต่ง หมายความว่า ช็อกโกแลตตาม (๑) (ก) ถึง (ญ) ที่ปรุงแต่งด้วยกลิ่นรสที่กำหนดให้ใช้ได้ในข้อ ๑๐ ในปริมาณเพียงพอที่จะให้กลิ่นรสเฉพาะนั้น ๆ

(๓) ช็อกโกแลตผสม (composite chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตตาม (๑) (ก) ถึง (ญ) หรือ (๒) ที่มีส่วนประกอบอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพผสมอยู่ด้วย สารที่เป็นส่วนผสมนี้จะต้องไม่เป็นแป้งและไขมัน เว้นแต่แป้งและไขมันนั้นจะเป็นส่วนผสมของส่วนประกอบที่ใช้เติมลงไป

(๔) ช็อกโกแลตใส่ไส้ (filled chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ซึ่งหุ้มด้วยช็อกโกแลตตาม (๑) (ก) ถึง (ญ) หรือ (๒) หรือ (๓) ทั้งนี้ไม่รวมถึงขนมที่มีแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก

(๕) ช็อกโกแลตขาว (white chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นจากไขมันโกโก้ (cocoa butter) นมผง และน้ำตาล มาผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสม ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นเนื้อเดียวกัน อาจใส่กลิ่น รส และ/หรือส่วนประกอบอื่นตามข้อ ๙ ด้วยก็ได้

ข้อ ๓ ช็อกโกแลตตามข้อ ๒ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของช็อกโกแลตนั้น ๆ

(๒) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๓) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๔) ตรวจไม่พบเชื้อราในอาหาร ๑ กรัม สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ ๒

(๕) ไม่ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๖) ไม่มีการเจือสีใด ๆ ในช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) ข้อ ๒ (๒) และข้อ ๒ (๕)

(๗) ตรวจพบสารปนเปื้อนดังต่อไปนี้ ไม่เกิน

(ก) สารหนู

๐.๕ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) (ข) ถึง (ฑ) ข้อ ๒ (๒) และข้อ ๒ (๕)

๑ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) (ก) ข้อ ๒ (๓) และข้อ ๒ (๔)

(ข) ทองแดง

๑๕ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) (ข) ถึง (ฑ) ข้อ ๒ (๒) และข้อ ๒ (๕)

๒๐ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๓) และข้อ ๒ (๔)

๓๐ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) (ก)

(ค) ตะกั่ว

๑ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม เว้นแต่ช็อกโกแลตชนิดไม่หวาน ตรวจพบได้ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม

ข้อ ๔ ช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะตามตารางดังต่อไปนี้ด้วย

Back

ส่วนประกอบเป็นร้อยละของน้ำหนัก คำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ / ชนิด	ไขมันโกโก้	โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-Free Cocoa Solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa Solids)	มันเนย	ธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนย (ก)	ไขมันทั้งหมด	น้ำตาล
(๑) ช็อกโกแลตชนิดไม่หวาน	ตั้งแต่ ๕๐ ถึง ๕๘	(ค)	(ค)	(ข)	(ข)	(ค)	ห้ามใส่
(๒) ช็อกโกแลต	ไม่น้อยกว่า ๑๘	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๕	(ข)	(ข)	(ค)	ปริมาณที่เหมาะสม
(๓) คูเวอร์เจอร์ช็อกโกแลต	ไม่น้อยกว่า ๓๑	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๓๕	(ข)	(ข)	(ค)	ปริมาณที่เหมาะสม
(๔) ช็อกโกแลตชนิดหวาน	ไม่น้อยกว่า ๑๘	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่น้อยกว่า ๓๐	(ข)	(ข)	(ค)	ปริมาณที่เหมาะสม
(๕) ช็อกโกแลตนม	(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่น้อยกว่า ๓.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๐.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่เกิน ๕๕
(๖) คูเวอร์เจอร์ช็อกโกแลตนม	(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่น้อยกว่า ๓.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๐.๕	ไม่น้อยกว่า ๓๑	ไม่เกิน ๕๕
(๗) ช็อกโกแลตนมที่มีปริมาณนมสูง	(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๐	ไม่น้อยกว่า ๕	ไม่น้อยกว่า ๑๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่เกิน ๕๕
(๘) ช็อกโกแลตนมขาดมันเนย	(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่น้อยกว่า ๐.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่เกิน ๕๕
(๙) คูเวอร์เจอร์ช็อกโกแลตนมขาดมันเนย	(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่น้อยกว่า ๐.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๑	ไม่เกิน ๕๕
(๑๐) ช็อกโกแลตชนิดครีม	(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่น้อยกว่า ๗	ตั้งแต่ ๓ ถึง ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่เกิน ๕๕
(๑๑) ช็อกโกแลตชนิดเส้น	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๒	(ข)	(ข)	(ค)	ปริมาณที่เหมาะสม
(๑๒) ช็อกโกแลตชนิดเกล็ด	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๒	(ข)	(ข)	(ค)	ปริมาณที่เหมาะสม
(๑๓) ช็อกโกแลตนมชนิดเส้น	(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๐	ไม่น้อยกว่า ๓.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๐.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่เกิน ๖๖
(๑๔) ช็อกโกแลตนมชนิดเกล็ด	(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๐	ไม่น้อยกว่า ๓.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๐.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่เกิน ๖๖

(ก) ธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนยที่เป็นส่วนประกอบตามธรรมชาติของนม

(ข) อาจใส่องค์ประกอบอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างของนมผงธรรมดาตามข้อ ๙ (๒)

(ค) ไม่กำหนดปริมาณ

Back

ข้อ ๕ ช็อกโกแลตปรุงแต่งตามข้อ ๒ (๒) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ และตาม (๑) ถึง (๑๐) ของตารางในข้อ ๔ แล้วแต่กรณีแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) ช็อกโกแลตที่ปรุงแต่งด้วยกลิ่นรสกาแฟ ต้องมีกาแฟแท้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก หรือกาแฟสำเร็จรูปไม่น้อยกว่าร้อยละ ๐.๕ ของน้ำหนัก

(๒) ช็อกโกแลตที่ปรุงแต่งด้วยกลิ่นรสอื่น ๆ ต้องมีสิ่งที่ใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสในปริมาณเพียงพอที่จะให้กลิ่นรสเฉพาะนั้น ๆ ได้

ข้อ ๖ ช็อกโกแลตผสมตามข้อ ๒ (๓) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ และตาม (๑) ถึง (๑๐) ของตารางในข้อ ๔ แล้วแต่กรณีแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะ ดังต่อไปนี้

(๑) มีช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) (ก) ถึง (ญ) เป็นส่วนผสมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก

(๒) มีส่วนผสมอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ แต่ไม่รวมถึงแป้งและไขมัน

(๓) การเติมส่วนผสมอื่นให้เติมได้ในปริมาณ ดังต่อไปนี้

(ก) ไม่เกินร้อยละ ๔๐ ของน้ำหนัก กรณีส่วนผสมที่เติมลงไปนั้นไม่รวมเป็นเนื้อเดียวกันกับช็อกโกแลต

(ข) ไม่เกินร้อยละ ๓๐ ของน้ำหนัก กรณีส่วนผสมที่เติมลงไปนั้นรวมเป็นเนื้อเดียวกันกับช็อกโกแลต

(ค) ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กรณีส่วนผสมที่เติมลงไปนั้นมีทั้งที่รวมเป็นเนื้อเดียวกัน และไม่รวมเป็นเนื้อเดียวกันกับช็อกโกแลต

ข้อ ๗ ช็อกโกแลตใส่ไส้ตามข้อ ๒ (๔) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ และตาม (๑) ถึง (๑๐) ของตารางในข้อ ๔ แล้วแต่กรณีแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะ ดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) มีช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) (ก) ถึง (ญ) หรือช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๒) หรือข้อ ๒ (๓) เป็นส่วนผสมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ ของน้ำหนัก

(๒) ไส้ที่ถูกหุ้มด้วยช็อกโกแลต จะต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง หรือตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๘ ช็อกโกแลตขาวตามข้อ ๒ (๕) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) มีไขมันโกโก้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก คำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ

(๒) มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓.๕ ของน้ำหนัก คำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ

(๓) มีธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐.๕ ของน้ำหนัก คำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ

(๔) มีน้ำตาลไม่เกินร้อยละ ๕๕ ของน้ำหนัก

ข้อ ๙ ช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) ข้อ ๒ (๒) และข้อ ๒ (๕) อาจใส่ส่วนผสมอื่นได้ ดังนี้

(๑) เครื่องเทศหรือเกลือในปริมาณเล็กน้อย

(๒) องค์ประกอบอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างของนมผงธรรมดา ในปริมาณไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก คำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ เฉพาะ

(ก) ช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) (ก) (ข) (ค) (ง)(ฎ) และ (ฏ)

(ข) ช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๕)

ข้อ ๑๐ ช็อกโกแลตตามข้อ ๒ อาจใช้วัตถุเจือปนอาหารได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ตามตาราง ดังต่อไปนี้ ยกเว้นสารแต่งกลิ่นรสช็อกโกแลตและนมที่สังเคราะห์ให้เหมือนธรรมชาติ

Back

อันดับ	วัตถุประสงค์	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม)	ชนิดของช็อกโกแลต
๑.	อีมัลซิไฟเออร์ (emulsifier)	(ก) โมโนและไดกลีเซอร์ไรด์ของกรดไขมันที่ใช้รับประทานได้	๑๕,๐๐๐	สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ ๒(๑) ข้อ ๒(๒) และข้อ ๒(๕)
		(ข) เลซิติน	๕,๐๐๐ ของส่วนประกอบของเลซิตินที่ไม่ละลายในอะซีโตน	สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ ๒(๑) (ก) ถึง (ญ)
			๑๐,๐๐๐ ของส่วนประกอบของเลซิตินที่ไม่ละลายในอะซีโตน	สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ ๒(๑) (ฎ) ถึง (ฑ) และข้อ ๒(๕)
		(ค) เกลือแอมโมเนียมของกรดฟอสฟาทิดิก	๗,๐๐๐	สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ ๒(๑) (ก) ถึง (ฑ) และข้อ ๒(๕)
		(ง) โพลีกลีเซอรอลโพลีริซิโนลีอิก	๕,๐๐๐	สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ ๒(๑) (ก) ถึง (ฑ) และข้อ ๒(๕)
		(จ) ซอร์บิแทนโมโนสเตียเรต	๑๐,๐๐๐	”
		(ฉ) ซอร์บิแทนไตรสเตียเรส	๑๐,๐๐๐	”
		(ช) โพลีออกซีเอทีลีน (๒๐) ซอร์บิแทนโมโนสเตียเรต	๑๐,๐๐๐	”
			อีมัลซิไฟเออร์ตาม (ก) ถึง (ช) จะใช้รวมกันได้ไม่เกิน ๑๕,๐๐๐	
๒.	การแต่งกลิ่นรส	(ก) วานิลลา	ปริมาณเล็กน้อยเพื่อปรับกลิ่นรส	สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ ๒(๑) ข้อ ๒(๒) และข้อ ๒(๕)
		(ข) เอทิลวานิลลิน	”	
		(ค) สารแต่งกลิ่นรสธรรมชาติชนิดอื่น และสารแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์ ให้เหมือนสารแต่งกลิ่นรสดังกล่าวตามประเภทหรือชนิดที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	”	

Back

ข้อ ๑๑ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุช็อกโกแลตตามข้อ ๒ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๒ การแสดงฉลากของช็อกโกแลตตามข้อ ๒ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๒๙ เมษายน ๒๕๒๕ ยกเว้นข้อ ๓ ข้อ ๑๒ และข้อ ๑๔ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้

ข้อ ๑๓ ฉลากของช็อกโกแลตตามข้อ ๒ ที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ เว้นแต่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะยกเว้นให้ไม่ต้องระบุข้อความใดข้อความหนึ่ง

(๑) ชื่อของช็อกโกแลต

(๒) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย แล้วแต่กรณี ช็อกโกแลตที่ผลิตในประเทศอาจแสดงสำนักงานแห่งใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ ในกรณีที่นำเข้าให้แสดงประเทศผู้ผลิตด้วย

(๓) ปริมาณสุทธิของช็อกโกแลต เป็นระบบเมตริก

(ก) ช็อกโกแลตที่เป็นผงหรือแห้งหรือก้อน ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(ข) ช็อกโกแลตที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(ค) ช็อกโกแลตที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้

(๔) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ และให้เรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย

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

(๖) คำแนะนำการเก็บรักษา ถ้ามี

(๗) วิธีปรุงเพื่อรับประทาน ถ้ามี

ช็อกโกแลตที่มีเนื้อที่ของฉลากทั้งแผ่นน้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร อาจไม่แสดงข้อความตามที่กำหนดใน (๓) (๔) (๖) และ (๗) ก็ได้ แต่ต้องแสดงไว้ที่หีบห่อของภาชนะที่บรรจุช็อกโกแลต

ข้อ ๑๔ ชื่อช็อกโกแลต ต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ ไม่เป็นเท็จ ไม่เป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ หรือขัดกับวัฒนธรรมอันดีงามของไทย หรือส่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย และมีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน ขนาดตัวอักษรใกล้เคียงกัน ในกรณีที่ไม่อาจแสดงได้หมดในบรรทัดเดียวกันอาจแยกเป็นหลายบรรทัดก็ได้ หรือในกรณีที่ไม่อาจใช้ขนาดตัวอักษรใกล้เคียงกันให้ใช้ขนาดของ ตัวอักษรตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นสมควรก็ได้

ข้อ ๑๕ ผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความกำกับชื่อ แล้วแต่กรณีดังต่อไปนี้

(๑) “ช็อกโกแลตชนิดไม่หวาน” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ก)

(๒) “ช็อกโกแลต” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ข)

(๓) “คูเวอร์เจอร์ช็อกโกแลต” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ค) และในกรณีที่คูเวอร์เจอรช็อกโกแลตนั้นมีโกโก้ปราศจากไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๖ ของน้ำหนัก คำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ อาจใช้ข้อความ “ดาร์คคูเวอร์เจอร์ช็อกโกแลต (dark couverture chocolate)” กำกับชื่อก็ได้

(๔) “ช็อกโกแลตชนิดหวาน” หรือ “เพลนช็อกโกแลต” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ง)

(๕) “ช็อกโกแลต” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (จ)

Back

(๖) “คูเวอร์เจอร์ช็อกโกแลตนม” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ฉ)

(๗) “ช็อกโกแลตนม” โดยแสดงปริมาณเป็นร้อยละของธาตุน้ำนมและโกโก้กำกับไว้ด้วย สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ช)

(๘) “ช็อกโกแลตนมขาดมันเนย” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ช)

(๙) “คูเวอร์เจอร์ช็อกโกแลตนมขาดมันเนย” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ฌ)

(๑๐) “ช็อกโกแลตชนิดครีม” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ญ)

(๑๑) “ช็อกโกแลตชนิดเส้น” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ฎ)

(๑๒) “ช็อกโกแลตชนิดเกล็ด” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ฏ)

(๑๓) “ช็อกโกแลตนมชนิดเส้น” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ฐ)

(๑๔) “ช็อกโกแลตนมชนิดเกล็ด” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ฑ)

ข้อ ๑๖ ผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๒) หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความกำกับชื่อ แล้วแต่กรณีดังต่อไปนี้

(๑) “ช็อกโกแลตรส .....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อกลิ่นรสที่ใช้ปรุงแต่ง) สำหรับช็อกโกแลตที่มีการใช้สารแต่งกลิ่นรสตามธรรมชาติ

(๒) “ช็อกโกแลตกลิ่น .....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อกลิ่นรสที่ใช้ปรุงแต่ง) สำหรับช็อกโกแลตที่มีการใช้สารแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์

ข้อ ๑๗ ผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๓) หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความ “ช็อกโกแลตผสม” กำกับชื่อ และมีข้อความแสดงชนิดและปริมาณของส่วนประกอบที่เป็นส่วนผสมไว้ใต้ชื่อดังกล่าวด้วย

ข้อ ๑๘ ผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๔) หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความ “ช็อกโกแลตไส้ .....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของไส้) กำกับชื่อด้วย

ข้อ ๑๙ ผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๕) หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความ “ช็อกโกแลตขาว” กำกับชื่อด้วย

ข้อ ๒๐ ผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) ข้อ ๒ (๒) ข้อ ๒ (๓) และข้อ ๒ (๔) ที่ใช้ไขมันอื่นแทนไขมันโกโก้บางส่วน หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความตามข้อ ๑๕ ข้อ ๑๖ ข้อ ๑๗ และข้อ ๑๘ แล้วแต่กรณีกำกับชื่อด้วย และจะต้องแสดงข้อความ “ใช้ไขมัน .....% แทนไขมันโกโก้” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดและปริมาณของ ไขมันที่ใช้แทนไขมันโกโก้) ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร และสีตัดกับสีพื้นของฉลากใต้ชื่อช็อกโกแลตนั้น ๆ ด้วย

ข้อ ๒๑ กรณีช็อกโกแลตหลายชนิดที่บรรจุในภาชนะเดียวกัน (assorted chocolate) หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความ “ช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ” กำกับชื่อ และมีข้อความแสดงจำนวนและชนิดของช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ ที่บรรจุไว้บนฉลากด้วย

ข้อ ๒๒ ในกรณีที่มีชื่อของช็อกโกแลตตามข้อ ๒ เป็นภาษาต่างประเทศด้วย ขนาดของตัวอักษรที่แสดงชื่อที่เป็นภาษาไทยต้องมีขนาดไม่เล็กกว่าตัวอักษรที่แสดงชื่อเป็นภาษาต่างประเทศ

ข้อ ๒๓ การแสดงสีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลาก ต้องใช้สีที่ตัดกัน ซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน ขนาดของตัวอักษรหรือบริเวณพื้นที่ในฉลากที่ระบุข้อความนั้น ต้องมีขนาดตัวอักษรสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก

ข้อ ๒๔ การผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่ายช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์ที่มีช็อกโกแลตเป็นส่วนผสม หากช็อกโกแลตนั้นไม่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามที่ได้กำหนดไว้ในประกาศฉบับนี้ ห้ามมิให้แสดงคำว่า “ช็อกโกแลต” ไว้ที่ส่วนใดส่วนหนึ่งของฉลาก

ข้อ ๒๕ ประกาศฉบับนี้

(๑) ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

Back

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

ในการอนุญาตให้ใช้ฉลากใหม่ตามวรรคหนึ่ง ถ้าปรากฏว่าฉลากเดิมที่ได้จัดทำไว้ใช้ก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ใช้บังคับยังเหลืออยู่ และไม่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ผู้อนุญาตจะอนุญาตให้ใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะหมดก็ได้แต่ต้องไม่เกินหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๗

มารุต บุนนาค

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๐๑/ตอนที่ ๑๘๔/ฉบับพิเศษ หน้า ๑-๑๙/๑๒ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๒๗)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง ช็อกโกแลต (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องช็อกโกแลตเกี่ยวกับข้อกำหนดของยีสต์และเชื้อราให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และ มาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน (๔) ของข้อ ๓ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๓ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง ช็อกโกแลต ลงวันที่ ๑๕ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๔) ตรวจพบยีสต์และเชื้อราได้น้อยกว่า ๑๐๐ ในช็อกโกแลต ๑ กรัม

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

ข้อ ๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๔

จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๘/ตอนพิเศษ ๔๑ ง หน้า ๒๕/๗ เมษายน พ.ศ.๒๕๕๔)

Back

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ช็อกโกแลต (ฉบับที่ ๒), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๔), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ชา (ฉบับที่ ๓), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ ๓), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ (ฉบับที่ ๒), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก (ฉบับที่ ๒)

ด้วยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ทบทวนข้อกำหนดมาตรฐานการปนเปื้อนยีสต์และเชื้อราในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข จำนวน ๖ ฉบับ (ช็อกโกแลต เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชา กาแฟ อาหารควบคุมน้ำหนัก และเครื่องดื่มเกลือแร่) ซึ่งมีข้อกำหนด “ไม่มียีสต์และเชื้อรา” เพื่อให้มีความเหมาะสมสอดคล้องกับข้อมูลทางระบาดวิทยา ข้อมูลทางวิชาการ สุขลักษณะในการผลิตอาหาร ซึ่งมีสาระสำคัญดังนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกข้อกำหนดยีสต์และเชื้อราในประกาศกระทรวงสาธารณสุขจำนวน ๖ ฉบับ ได้แก่

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ช็อกโกแลต (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ.๒๕๕๔

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ.๒๕๕๔

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ชา (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ.๒๕๕๔

(๔) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ.๒๕๕๔

(๕) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ.๒๕๕๔

(๖) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ.๒๕๕๔

ข้อ ๒ กำหนดปริมาณของยีสต์และเชื้อราใหม่ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขทั้ง ๖ ฉบับ ดังนี้

ชนิดอาหาร	ปริมาณที่กำหนด
(๑) ช็อกโกแลต	น้อยกว่า ๑๐๐ ในช็อกโกแลต ๑ กรัม
(๒) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - ชนิดเหลวที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่	น้อยกว่า ๑ ในเครื่องดื่ม ๑ มิลลิลิตร
- ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที	น้อยกว่า ๑ ในเครื่องดื่ม ๑ มิลลิลิตร
- ชนิดเข้มข้นที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที	น้อยกว่า ๑๐ ในเครื่องดื่ม ๑ กรัม
- ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีอื่นนอกเหนือจากวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที	น้อยกว่า ๑๐๐ ในเครื่องดื่ม ๑ มิลลิลิตร
- ชนิดเข้มข้นที่ผ่านกรรมวิธีอื่นนอกเหนือจากวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที	น้อยกว่า ๑๐๐ ในเครื่องดื่ม ๑ กรัม
- ชนิดแห้ง	น้อยกว่า ๑๐๐ ในเครื่องดื่ม ๑ กรัม

ชนิดอาหาร	ปริมาณที่กำหนด
(๓) ชาปรุงสำเร็จ - ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที	น้อยกว่า ๑ ในชา ๑ มิลลิลิตร
- ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีอื่นนอกเหนือจากวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที	น้อยกว่า ๑๐๐ ในชา ๑ มิลลิลิตร
- ชนิดแห้ง	น้อยกว่า ๑๐๐ ในชา ๑ กรัม
(๔) กาแฟปรุงสำเร็จ - ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที	น้อยกว่า ๑ ในกาแฟ ๑ มิลลิลิตร
- ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีอื่นนอกเหนือจากวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที	น้อยกว่า ๑๐๐ ในกาแฟ ๑ มิลลิลิตร
- ชนิดแห้ง	น้อยกว่า ๑๐๐ ในกาแฟ ๑ กรัม
(๕) อาหารควบคุมน้ำหนัก - ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที	น้อยกว่า ๑ ในอาหารควบคุมน้ำหนัก ๑ มิลลิลิตร
- ชนิดเข้มข้น ชนิดกึ่งแข็งกึ่งเหลวที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที	น้อยกว่า ๑๐ ในอาหารควบคุมน้ำหนัก ๑ กรัม
- ชนิดเหลว ชนิดเข้มข้น ชนิดแห้งชนิดกึ่งแข็งกึ่งเหลวที่ผ่านกรรมวิธีอื่นนอกเหนือจากวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที	น้อยกว่า ๑๐๐ ในอาหารควบคุมน้ำหนัก ๑ กรัม
(๖) เครื่องดื่มเกลือแร่ - ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที	น้อยกว่า ๑ ในเครื่องดื่มเกลือแร่ ๑ มิลลิลิตร
- ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีอื่นนอกเหนือจากวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที	น้อยกว่า ๑๐๐ ในเครื่องดื่มเกลือแร่ ๑ มิลลิลิตร
- ชนิดแห้ง	น้อยกว่า ๑๐๐ ในเครื่องดื่มเกลือแร่ ๑ กรัม

ข้อ ๓ ให้การตรวจวิเคราะห์ยีสต์และเชื้อราต้องใช้วิธี Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online. U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)

ข้อ ๔ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขทั้ง ๖ ฉบับดังกล่าว มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๘ เมษายน พ.ศ.๒๕๕๔ เป็นต้นไป (ประกาศลงในราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศทั่วไป เล่ม ๑๒๘ ตอนพิเศษ ๔๑ ง ลงวันที่ ๗ เมษายน พ.ศ.๒๕๕๔)

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๘๕ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ กันยายน พ.ศ.๒๕๕๔

พิพัฒน์ ยิ่งเสรี
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๙๒ (พ.ศ.๒๕๒๘)

เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖(๖) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗ (พ.ศ.๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามมิให้ใช้สิ่งใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร ลงวันที่ ๒๔ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๒๒

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘ (พ.ศ.๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดการใช้ถุงพลาสติกหรือแผ่นพลาสติกเป็นภาชนะบรรจุอาหาร ลงวันที่ ๒๔ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๒๒

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๗ (พ.ศ.๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดลักษณะคุณภาพมาตรฐานภาชนะเครื่องเคลือบดินเผาหรือเครื่องโลหะเคลือบที่ใช้บรรจุอาหาร ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ.๒๕๒๒

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

(๑) ภาชนะบรรจุ หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหารไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อ หรือด้วยวิธีใด ๆ และให้หมายความรวมถึงฝาหรือจุกด้วย

(๒) ภาชนะเซรามิก หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อโลหะ อนินทรีย์ที่คงตัว หลังจากเผาผนึกหรือหลอมตัวที่อุณหภูมิสูง ที่ใช้เป็นภาชนะบรรจุ

(๓) ภาชนะโลหะเคลือบ หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ใช้สารเคมีเคลือบบนพื้นผิวโลหะที่ขึ้นรูปแล้ว เพื่อป้องกันการสึกกร่อนที่ใช้เป็นภาชนะบรรจุ

ข้อ ๓ ภาชนะเซรามิกและภาชนะโลหะเคลือบ ได้แก่

(๑) ภาชนะแบบแบน หมายความว่า ภาชนะซึ่งมีความลึกไม่เกิน ๒๕ มิลลิเมตร เมื่อวัดในแนวดิ่งจากจุดลึกที่สุดภายในภาชนะถึงแนวระดับราบของขอบริมบนสุดของภาชนะ

(๒) ภาชนะแบบลึก หมายความว่า ภาชนะซึ่งมีความลึกเมื่อวัดตาม (๑) แล้วเกิน ๒๕ มิลลิเมตร

(ก) ภาชนะแบบลึกขนาดเล็ก หมายความว่า ภาชนะที่มีความจุน้อยกว่า ๑.๑ ลิตร

(ข) ภาชนะแบบลึกขนาดใหญ่ หมายความว่า ภาชนะที่มีความจุตั้งแต่ ๑.๑ ลิตร ขึ้นไป

(๓) ภาชนะบรรจุอาหารสำหรับทารก หมายความว่า ภาชนะซึ่งใช้บรรจุอาหารของเด็กตั้งแต่แรกเกิดจนถึง ๑๒ เดือน

(๔) ภาชนะหุงต้ม หมายความว่า ภาชนะซึ่งผลิตขึ้นให้ทนต่อความร้อนที่ใช้ในการประกอบอาหาร

ข้อ ๔ ภาชนะบรรจุต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) สะอาด

(๒) ไม่เคยใช้บรรจุหรือใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว เซรามิก โลหะเคลือบ หรือพลาสติก แต่ทั้งนี้ต้องไม่มีลักษณะต้องห้ามตามข้อ ๗ และข้อ ๘

(๓) ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๔) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

Back

(๕) ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร

ข้อ ๕ ภาชนะบรรจุที่ทำด้วยพลาสติก นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ด้วย

พลาสติกที่เป็นแผ่นหรือเป็นถุงและนำมาใช้เป็นภาชนะบรรจุอาหาร ต้องไม่ทำขึ้นจากพลาสติกที่ใช้แล้วและไม่มีสีใด ๆ เจือปน ยกเว้นในกรณี ดังต่อไปนี้

(๑) พลาสติกชนิดลามิเนต (Laminate) เฉพาะชั้นที่ไม่สัมผัสโดยตรงกับอาหาร

(๒) พลาสติกที่ใช้บรรจุผลไม้ชนิดที่มีเปลือก

ข้อ ๖ ภาชนะที่เป็นภาชนะเซรามิกหรือภาชนะโลหะเคลือบ นอกจากจะต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานของตะกั่วและแคดเมี่ยม โดยตรวจพบปริมาณโลหะที่ละลายออกมา เมื่อวิเคราะห์โดยวิธีตามที่กำหนดในหนังสือ เอโอเอซี (Association of Official Analytical Chemists) ของประเทศสหรัฐอเมริกา ฉบับพิมพ์ครั้งที่ ๑๓ ปี ค.ศ.๑๙๘๐ ข้อ ๒๕.๐๓๑ ถึงข้อ ๒๕.๐๓๔ เว้นแต่ภาชนะหุงต้มเมื่อวิเคราะห์โดยวิธีตามที่กำหนดในวารสาร เอโอเอซี ของประเทศสหรัฐอเมริกา ฉบับปี ค.ศ.๑๙๘๓ ฉบับที่ ๖๖ ตอนที่ ๓ หน้าที่ ๖๑๐ ถึงหน้า ๖๑๙ ได้ไม่เกินข้อกำหนดตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๗ ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยใช้บรรจุหรือหุ้มห่อปุ๋ย สารมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพเป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ข้อ ๘ ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นเพื่อใช้บรรจุสิ่งของอย่างอื่นที่มิใช่อาหาร หรือมีรูปรอยประดิษฐ์ หรือข้อความใดที่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญของอาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะนั้นเป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๒๘

มารุต บุนนาค

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๐๒/ตอนที่ ๑๑๗/ฉบับพิเศษ หน้า ๑๙-๒๒/๒ กันยายน พ.ศ.๒๕๒๘)

Back

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

รายละเอียด / ชนิดของพลาสติก	ปริมาณสูงสุดที่กำหนดให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม)								
	โพลีไวนิลคลอไรด์ (Polyvinyl chloride)	โพลีเอทธีลีน โพลีโปรพิลีน (Polyethylene Polypropylene)	โพลีสไตรีน (Polystyrene)	โพลีไวนิลิดีนคลอไรด์ (Polyvinylidene chloride)	โพลีเอทธีลีนเทอราฟทาลเลต (Polyethylene teraph thalate)	พลาสติกชนิดอื่น	ชนิดลามิเนตพลาสติกล้วน ซึ่งด้านที่สัมผัสกับอาหารเป็นพลาสติกชนิดโพลีเอทธีลีน เช่น ในฟิล์มโพลีเอทธีลีน ภาชนะบรรจุและหรือเครื่องดื่ม	เมลามีน (Melamine)	ชนิดลามิเนตพลาสติกล้วน ซึ่งด้านที่สัมผัสกับอาหารเป็นพลาสติกชนิดโพลีเอทธีลีน ในฟิล์ม สำหรับบรรจุและหรือผลิตภัณฑ์ในม แลละเครื่องดื่ม
(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) ครีซิลฟอสเฟต (Cresyl phosphate)	1,000	-	-	-	-	-	-	-	-
(ฉ) ไวนิลคลอไรด์โมโนเมอร์	1	-	-	-	-	-	-	-	-
(ช) ไวนิลิดีนคลอไรด์ (Vinylidene Chloride)	-	-	-	6	-	-	-	-	-
(ซ) สารระเหยได้ (Volatile substances) คือ โทลูอีน (Toluene) เอทิลเบนซีน (Ethyl benzene)	-	-	5,000	-	-	-	-	-	1,500
ไอโซโปรปิลเบนซีน (Isopropyl benzene) นอร์มัลโปรปิลเบนซีน (n-propyl benzene) และสไตรีน (Styrene)	-	-	(2,000)**	-	-	-	-	-	-
(ฌ) ฟีนอล (Phenol)	-	-	-	-	-	30	-	ต้องไม่พบ*	-
(ญ) ฟอร์มาลดีไฮด์ (Formaldehyde)	-	-	-	-	-	4	-	ต้องไม่พบ*	-
(ฎ) พลวง (Antimony)	-	-	-	-	0.05	-	-	-	-
(ฏ) เยอร์มาเนียม (Germanium)	-	-	-	-	0.1	-	-	-	-
(ฐ) โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	1	1	1	1	1	1	1	1*	-
(ฑ) โพแทสเซียมเปอร์แมงกาเนตที่ใช้ทำปฏิกิริยา ($KMnO_4$ Reducing Substance)	10	10	10	10	10	10	5	10*	5
(ฒ) สารตกค้างที่ระเหยได้ในน้ำ (กรณีอาหารที่มีค่าความเป็นกรด-ด่าง เกิน 5)	30	30	30	30	30	-	15	30*	15
(ณ) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในกรดอะซีติก ความเข้มข้นร้อยละ 4 (กรณีอาหารที่มีค่าความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 5)	30	30	30	30	30	30	15	30*	15
(ด) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในแอลกอฮอล์ ความเข้มข้นร้อยละ 20 (กรณีเป็นอาหารที่มีแอลกอฮอล์)	30	30	30	30	30	-	15	30*	15
(ต) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในนอร์มัลเฮปเทน (n-heptane) (กรณีไขมัน น้ำมัน และอาหารที่มีไขมัน)	150	150 (30)**	240	30	30	-	15	30*	15
(ถ) สารหนู	-	-	-	-	-	-	2	-	2
(ท) สารที่สกัดด้วยนอร์มัลเฮกเซน (Extracts by n-Hesane)	-	-	-	-	-	-	26,000	-	-
(ธ) สารที่ละลายได้ในไซลีน	-	-	-	-	-	-	113,000	-	-

หมายเหตุ * ต้องวิเคราะห์ที่อุณหภูมิใช้งาน - ไม่ต้องวิเคราะห์ตามรายการนั้น ( )** กรณีที่ใช้งานที่อุณหภูมิสูงกว่า 100 องศาเซลเซียส

Back

[(1)] บัญชีหมายเลข 1 ยกเลิกโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 111 (พ.ศ. 2531) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 111 (พ.ศ.2531) เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุพลาสติก การใช้ภาชนะบรรจุพลาสติก และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร และแทนที่บัญชีหมายเลข 1 โดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ. 2548 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

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

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๙๕) พ.ศ.๒๕๔๘

เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๖ (๒) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบด้วยมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๑๑ (พ.ศ. ๒๕๓๑) เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุพลาสติก การใช้ภาชนะบรรจุพลาสติก และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร ลงวันที่ ๒๒ มกราคม พ.ศ. ๒๕๓๑

ข้อ ๒ ในประกาศนี้ ภาชนะบรรจุ หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหาร ไม่ว่าด้วยการใส่ หรือห่อหรือด้วยวิธีใดๆ และให้หมายความรวมถึงฝาหรือจุกด้วย

ข้อ ๓ ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) สะอาด

(๒) ไม่มีสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหาร ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๓) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๔) ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร

ข้อ ๔ ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ด้วย

ข้อ ๕ การตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจายของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ให้วิเคราะห์โดยวิธีตามที่กำหนดโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๖ ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกซึ่งใช้บรรจุนมหรือผลิตภัณฑ์นม ต้องเป็นพลาสติกชนิดพอลิเอทิลีน, เอทิลีน ๑-แอลคีน โคพอลิเมอร์ไรซด์เรซิน, พอลิพรอพิลีน, พอลิสไตรีน หรือพอลิเอทิลีนเทเรฟทาลเลต

ยกเลิก

ผลิตภัณฑ์นมตามวรรคหนึ่ง ได้แก่ นมเปรี้ยว นมดัดแปลงสำหรับทารก นมปรุงแต่งและครีม แต่ไม่รวมถึงนมและผลิตภัณฑ์นมดังกล่าวที่อยู่ในลักษณะผงหรือแห้ง

ข้อ ๗ ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่มีสีบรรจุอาหาร ยกเว้นในกรณี ดังต่อไปนี้

(๑) พลาสติกชนิดลามิเนต (Laminate) เฉพาะชั้นที่ไม่สัมผัสโดยตรงกับอาหาร

(๒) พลาสติกที่ใช้บรรจุผลไม้ชนิดที่ไม่รับประทานเปลือก

(๓) กรณีอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๘ ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นจากพลาสติกที่ใช้แล้วบรรจุอาหาร เว้นแต่ใช้เพื่อบรรจุผลไม้ชนิดที่ไม่รับประทานเปลือก

ข้อ ๙ ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่เคยใช้บรรจุหรือหุ้มห่อปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ข้อ ๑๐ ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่ทำขึ้นเพื่อใช้บรรจุสิ่งของอย่างอื่นที่มิใช่อาหาร หรือมีรูป รอยประดิษฐ์ หรือข้อความใดที่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญของอาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะนั้น เป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๘

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีช่วยว่าการฯ ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๓/ตอนพิเศษ ๑ ง หน้า ๑๐-๑๔ ๖ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๙)

ยกเลิก

บัญชีหมายเลข 1 ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ.2548

ตารางที่ 1 คุณภาพหรือมาตรฐานของเนื้อพลาสติก

ชนิดพลาสติก * / รายละเอียด	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม)														
	พอลิไวนิลคลอไรด์	พอลิเอทิลีน พอลิพรอพิลีน	พอลิสไตรีน	พอลิไวนิลิดีนคลอไรด์	พอลิเอทิลีน เทเรฟทาเลต	พอลิคาร์บอเนต	ไนลอน (พีเอ)	พอลิไวนิล แอลกอฮอล์	พอลิเมทิล เมทาคริเลต	พอลิเมทิลเพนทีน	เมลามีน	ชนิดพลาสติกที่ใช้บรรจุนมหรือผลิตภัณฑ์นม ซึ่งด้านที่สัมผัสกับอาหารเป็นพลาสติกชนิด			
												พอลิเอทิลีนหรือเอทิลีน 1-แอลคีน โคพอลิเมอร์ไรซด์เรซิน	พอลิพรอพิลีน	พอลิสไตรีน	พอลิเอทิลีน เทเรฟทาเลต
(1) ตะกั่ว	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	-	-	-	100
(2) โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	20	20	-
(3) แบเรียม	-	-	-	100	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(4) สารประกอบไดบิวทิลทิน	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(5) เครซิลฟอสเฟต	1,000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(6) ไวนิลคลอไรด์โมโนเมอร์	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(7) สารระเหยได้ คือ โทลูอีน, เอทิลเบนซิน, ไอโซโปรปิลเบนซิน, นอร์มัลโปรปิลเบนซินและสไตรีน	-	-	5,000 2,000 **	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,500	-
(8) ไวนิลิดีนคลอไรด์	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(9) สารหนู	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	2	-
(10) สารที่สกัดด้วยนอร์มัลเฮกเซน	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	26,000	55,000	-	-
(11) สารที่ละลายได้ในไซลีน	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	113,000	300,000	-	-
(12) บิสฟีนอลเอ (รวมทั้งฟีนอลและ พี-ที- บิวทิลฟีนอล)	-	-	-	-	-	500	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(13) ไดฟีนิลคาร์บอเนต	-	-	-	-	-	500	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(14) แอมีนส์ (ไทรเอทิลาลีนและไทรบิวทิลามีน)	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(15) แคดเมียม	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	-	-	-	100

ยกเลิก

หมายเหตุ : - ไม่ต้องวิเคราะห์ตามรายการนั้น

* พลาสติกชนิดอื่นที่ยังมิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นสมควร

** กรณีใช้งานที่อุณหภูมิสูงกว่า 100 องศาเซลเซียส ทั้งนี้ปริมาณสไตรีนต้องไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม และปริมาณเอทิลเบนซินต้องไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม

ตารางที่ 2 คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจาย

ชนิดพลาสติก * / รายละเอียด	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 ลูกบาศก์เดซิเมตรของสารละลาย)													
	พอลิไวนิลคลอไรด์	พอลิเอทิลีนเทเรพธาเลต	พอลิสไตรีน	พอลิไวนิลิดีนคลอไรด์	พอลิเอทิลีนเทเรพธาเลต	พอลิคาร์บอเนต	ไนลอน (พีเอ)	พอลิไวนิลแอลกอฮอล์	พอลิเมทิลเมทาคริเลต	พอลิเมทิลเพนทีน	เมลามีน ***	ชนิดพลาสติกที่ใช้บรรจุนมหรือผลิตภัณฑ์นม ซึ่งด้านที่สัมผัสกับอาหารเป็นพลาสติกชนิด			
												พอลิเอทิลีน หรือ เอทิลีน 1-แอลคีน โคพอลิเมอร์ไรซด์เรซิน	พอลิเอทิลีนเทเรพธาเลต	พอลิสไตรีน	พอลิเอทิลีนเทเรพธาเลต
(1) ฟีนอล	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ต้องไม่พบ	-	-	-	-
(2) ฟอร์แมลดีไฮด์	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ต้องไม่พบ	-	-	-	-
(3) พลวง	-	-	-	-	0.05	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.025
(4) เจอร์เมเนียม	-	-	-	-	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.05
(5) โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
(6) โพแทสเซียมเปอร์แมงกาเนต ที่ใช้ทำปฏิกิริยา	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	5	5	5	5
(7) สารตกค้างที่ระเหยได้ในน้ำ (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง เกิน 5)	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	-	-	-	-	-
(8) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในกรดอะซีติกความเข้มข้นร้อยละ 4 (กรณีอาหารที่มีค่าความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 5)	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	15	15	15	15
(9) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในแอลกอฮอล์ ความเข้มข้นร้อยละ 20 (กรณีอาหารที่มีแอลกอฮอล์)	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	-	-	-	-	-

ยกเลิก

ตารางที่ 2 คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจาย (ต่อ)

ชนิดพลาสติก * / รายละเอียด	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 ลูกบาศก์เดซิเมตรของสารละลาย)														
	พอลิไวนิลคลอไรด์	พอลิเอทิลีน พอลิพรอพิลีน	พอลิสไตรีน	พอลิไวนิลีดีนคลอไรด์	พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต	พอลิคาร์บอเนต	ไนลอน (พีเอ)	พอลิไวนิลแอลกอฮอล์	พอลิเมทิลเมทาคริเลต	พอลิเมทิลเพนทีน	เมลามีน ***	ชนิดพลาสติกที่ใช้บรรจุนมหรือผลิตภัณฑ์นม ซึ่งด้านที่สัมผัสกับอาหารเป็นพลาสติกชนิด			
												พอลิเอทิลีน หรือ เอทิลีน 1-แอลคีน โคพอลิเมอร์ไรซด์เรซิน	พอลิพรอพิลีน	พอลิสไตรีน	พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต
(10) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในนอร์มัลเฮปเทน (กรณีไขมัน น้ำมัน และอาหารที่มีไขมัน)	150	150 30**	240	30	30	30	30	30	30	120	-	75 ****	-	-	-
(11) บิสฟีนอลเอ (ฟีนอลและ พี-ที-บิวทิลฟีนอล) ที่สกัดด้วยน้ำ (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง เกิน 5)	-	-	-	-	-	2.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(12) บิสฟีนอลเอ (ฟีนอลและ พี-ที-บิวทิลฟีนอล) ที่สกัดด้วยกรดอะซีติกความเข้มข้นร้อยละ 4 (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 5)	-	-	-	-	-	2.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(13) บิสฟีนอล เอ (ฟีนอลและ พี-ที-บิวทิลฟีนอล) ที่สกัดด้วยเอทานอลความเข้มข้นร้อยละ 20 (กรณีอาหารที่มีแอลกอฮอล์)	-	-	-	-	-	2.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(14) บิสฟีนอล เอ (ฟีนอลและ พี-ที-บิวทิลฟีนอล) ที่สกัดด้วยนอร์มัลเฮปเทน (กรณีไขมัน น้ำมัน และอาหารที่มีไขมัน)	-	-	-	-	-	2.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(15) แคโพรแลกแทม	-	-	-	-	-	-	15	-	-	-	-	-	-	-	-
(16) เมทาคริเลต	-	-	-	-	-	-	-	-	30	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ : - ไม่ต้องวิเคราะห์ตามรายการนั้น

* พลาสติกชนิดอื่นที่ยังมิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นสมควร

** กรณีใช้งานที่อุณหภูมิสูงกว่า 100 องศาเซลเซียส

*** กรณีใช้งานที่อุณหภูมิสูงกว่า 100 องศาเซลเซียส ให้วิเคราะห์ที่อุณหภูมิ 95 องศาเซลเซียส เวลา 30 นาที

**** สำหรับนมและผลิตภัณฑ์นมชนิดที่เป็นครีม

ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๙๘ (พ.ศ. ๒๕๒๙)

เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๐ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง กำหนดมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ลงวันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๒๗

ข้อ ๒ ให้อาหารที่มีสารปนเปื้อนที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่ายเป็นอาหารที่กำหนดมาตรฐาน

ข้อ ๓ สารปนเปื้อน หมายความว่า สารที่ปนเปื้อนกับอาหาร ซึ่งเกิดจากกระบวนการผลิต กรรมวิธีการผลิต โรงงานหรือสถานที่ผลิต การดูแลรักษา การบรรจุ การขนส่งหรือการเก็บรักษา หรือเกิดเนื่องจากการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม

ข้อ ๔ อาหารที่มีสารปนเปื้อนต้องมีมาตรฐาน โดยตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินข้อกำหนดดังต่อไปนี้

(๑) โลหะ

(ก) ดีบุก ๒๕๐ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(ข) สังกะสี ๑๐๐ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(ค) ทองแดง ๒๐ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(ง) ตะกั่ว ๑ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม เว้นแต่อาหารที่มีสารตะกั่วปนเปื้อนตามธรรมชาติในปริมาณสูง ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(จ) สารหนู ๒ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(ฉ) ปรอท ๐.๕ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม สำหรับอาหารทะเล และไม่เกิน ๐.๐๒ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม สำหรับอาหารอื่น

(๒) อฟลาทอกซิน ๒๐ ไมโครกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(๓) สารปนเปื้อนอื่น ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๕ ประกาศฉบับนี้ มิให้ใช้บังคับแก่อาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ที่ได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดให้เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ หรืออาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และในประกาศกระทรวงสาธารณสุขได้กำหนดปริมาณของสารปนเปื้อนไว้โดยเฉพาะหรือกำหนดไว้เป็นอย่างอื่นแล้ว

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ มกราคม พ.ศ.๒๕๒๙

มารุต บุนนาค

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๐๓/ตอนที่ ๒๓/ฉบับพิเศษ หน้า ๑๖-๑๗/๑๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ.๒๕๒๙)

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๗๓) พ.ศ. ๒๕๔๖

เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน (จ) ของข้อ ๔ (๑) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๘ (พ.ศ. ๒๕๒๙) เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ลงวันที่ ๒๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๙ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(จ) สารหนูในรูปอนินทรีย์ (Inorganic Arsenic) ๒ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม สำหรับสัตว์น้ำและอาหารทะเล และสารหนูทั้งหมด (Total Arsenic) ๒ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม สำหรับอาหารอื่น”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๖

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๐/ตอนพิเศษ ๗๗ ง หน้า ๑๐/๑๖ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๔๖)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๐๐ (พ.ศ. ๒๕๒๙)

เรื่อง การแสดงฉลากของวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

วุ้นสำเร็จรูป หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะนุ่มและยืดหยุ่นเป็นวุ้น ทำจากน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก และอาจมีน้ำผลไม้ผสมอยู่ หรือปรุงแต่งด้วยสีหรือสารแต่งกลิ่นรสอีกด้วยก็ได้ และให้หมายความรวมถึงวุ้นสำเร็จรูปที่เป็นชนิดแห้งด้วย

ขนมเยลลี่ หมายความว่า วุ้นสำเร็จรูปที่มีน้ำผลไม้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก และไม่เกินร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก และให้หมายความรวมถึงขนมเยลลี่ที่เป็นชนิดแห้งด้วย

น้ำผลไม้ หมายความว่า น้ำผลไม้ล้วนที่ได้จากการคั้นหรือสกัดจากผลไม้ หรือทำจากน้ำผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี หรือทำให้เข้มข้นหรือแช่แข็ง ซึ่งผ่านการกรองแล้ว และให้หมายความรวมถึงผักที่เหมาะสมในการทำวุ้นสำเร็จรูป และขนมเยลลี่ด้วย

Back

ข้อ ๓ การแสดงฉลากของวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๒๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๒๕ ยกเว้นข้อ ๓ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้

ข้อ ๔ ฉลากของวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๑) ชื่ออาหาร

(๒) เลขทะเบียนตำรับอาหาร (ถ้ามี)

(๓) ชื่อของวัตถุที่เป็นตัวทำให้นุ่มและยืดหยุ่นเป็นวุ้น ไว้ในวงเล็บกำกับชื่ออาหาร

(๔) ปริมาณเป็นร้อยละของน้ำหนักของน้ำผลไม้ที่เป็นส่วนประกอบกำกับชื่อไว้ด้วย กรณีที่เป็นขนมเยลลี่

(๕) ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต หรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย แล้วแต่กรณี วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ที่ผลิตในประเทศอาจแสดงสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ สำหรับวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ที่นำเข้าให้แสดงประเทศผู้ผลิตด้วย

(๖) ปริมาณสุทธิเป็นระบบเมตริก

(ก) อาหารที่เป็นผง หรือแห้ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(ข) อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้

(๗) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ

(๘) วัน เดือน และปีที่หมดอายุโดยมีคำว่า "หมดอายุ" กำกับไว้ด้วย เว้นแต่ขนมเยลลี่และวุ้นสำเร็จรูปชนิดแห้ง อาจแสดงวัน เดือน และปีที่ผลิต หรือ เดือน และปีที่หมดอายุ โดยมีคำว่า "ผลิต" หรือ "หมดอายุ" กำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี

(๙) วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)

(๑๐) คำเตือนในการบริโภค (ถ้ามี)

(๑๑) คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

(๑๒) ข้อความว่า "เจือสีธรรมชาติ" หรือ "เจือสีสังเคราะห์" ถ้ามีการใช้ แล้วแต่กรณี

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

(๑๔) ข้อความว่า "ใช้วัตถุกันเสีย" ถ้ามีการใช้

(๑๕) ข้อความว่า "เด็กควรบริโภคแต่น้อย" ด้วยตัวอักษรสีแดงขนาด ๕ มิลลิเมตร ในกรอบพื้นสีขาว ในกรณีที่เป็นวุ้นสำเร็จรูป

ข้อ ๕ ประกาศฉบับนี้

(๑) ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

(๒) ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ซึ่งวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากไว้แล้วหรือที่ได้จัดทำฉลากไว้ใช้ก่อนวันที่ประกาศฉบับที่ใช้บังคับ ยื่นคำขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงให้ถูกต้อง หรือขอใช้

Back

ฉลากภายในหกสิบวันนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้ว ให้คงใช้ฉลากนั้นไปพลางก่อนได้จนกว่าจะได้รับอนุญาตหรือถึงวันที่ผู้อนุญาตได้แจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาตให้ใช้ฉลากนั้นต่อไป

ในการอนุญาตให้ใช้ฉลากใหม่ตามวรรคหนึ่ง ถ้าปรากฏว่าฉลากเดิมที่ได้จัดทำไว้ใช้ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับเหลืออยู่ และไม่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ผู้อนุญาตจะอนุญาตให้ใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะหมดก็ได้ แต่ต้องไม่เกินหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ เมษายน พ.ศ.๒๕๒๙

เทอดพงษ์ ไชยนันทน์

รัฐมนตรีช่วยว่าการฯ รักษาราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๐๓/ตอนที่ ๘๑/ฉบับพิเศษ หน้า ๙-๑๒/๑๓ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๒๙)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๖๓) พ.ศ. ๒๕๔๕

เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

เนื่องจากมีรายงานว่ามีเด็กบริโภควุ้นสำเร็จรูปหรือขนมเยลลีที่มีส่วนผสมของกลูโคแมนแนนหรือแป้งจากหัวบุกที่บรรจุในภาชนะบรรจุขนาดเล็กที่บีบผลิตภัณฑ์เข้าปากได้สะดวก และเกิดอาการสำลัก ติดคอ อุดหลอดลม เป็นเหตุให้เกิดอันตรายถึงชีวิต ดังนั้นเพื่อป้องกันและลดความเสี่ยงจากการเกิดอันตรายดังกล่าว จึงสมควรให้มีมาตรการในการป้องกัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๖) และ (๘) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลีตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลีที่มีส่วนประกอบของกลูโคแมนแนนหรือแป้งจากหัวบุกในภาชนะบรรจุขนาดเล็กทุกรูปแบบที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางหรือเส้นตัดขวางของส่วนที่กว้างที่สุดไม่เกิน ๔.๕ เซนติเมตร เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ข้อ ๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๕

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๙/ตอนพิเศษ ๙๖ ง หน้า ๓-๔/๗ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๔๕)

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๑๗ (พ.ศ. ๒๕๓๒)

เรื่อง ขวดนม

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของขวดนมที่ใช้สำหรับทารกและเด็ก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๖) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ขวดนม หมายความว่า ภาชนะที่ใช้เฉพาะสำหรับการบรรจุนมหรือของเหลวอื่นเพื่อการบริโภคของทารกและเด็ก ซึ่งประกอบด้วยขวด ฝา หัวนมยาง และฝาครอบหัวนมยาง และให้หมายความรวมถึงภาชนะรูปแบบอื่น ๆ ที่ทำขึ้นโดยมีเจตนาที่จะใช้ทำนองเดียวกับขวดนมด้วย

ข้อ ๒ ขวดและภาชนะรูปแบบอื่น ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) สะอาด

(๒) ใสไม่มีสี

(๓) ในกรณีที่ทำด้วยพลาสติกต้องเป็นพลาสติกชนิดโพลีคาร์บอเนตที่ทนความร้อนที่ใช้ต้มได้ มีความทนทานต่อการใช้งานได้หลาย ๆ ครั้ง และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศด้วย

ในกรณีที่ทำด้วยพลาสติกชนิดอื่นหรือวัสดุอื่น ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๔) รูปแบบต้องเป็นไปตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๓ หัวนมยางและฝาครอบหัวนมยางต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) สะอาด

(๒) ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร

(๓) ฝาและฝาครอบหัวนมยางที่ทำด้วยพลาสติก ต้องเป็นพลาสติกชนิดโพลีคาร์บอเนตที่ทนความร้อนที่ใช้ต้มได้ มีความทนทานต่อการใช้งานได้หลาย ๆ ครั้ง และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ด้วย

ในกรณีที่ทำด้วยพลาสติกชนิดอื่นหรือวัสดุอื่น ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๔) หัวนมยางต้องทนความร้อนที่ใช้ต้มได้ มีความทนทานต่อแรงดึงตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศ

ข้อ ๔ การตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจายของวัสดุที่ใช้ทำขวดนมให้วิเคราะห์ โดยวิธีการตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ มกราคม พ.ศ.๒๕๓๒

ชวน หลีกภัย

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๐๖/ตอนที่ ๓๒ หน้า ๑๕๔๑-๑๕๔๒/๒๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ.๒๕๓๒)

ยกเลิก

Back

บัญชีหมายเลข ๑

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๑๗ (พ.ศ. ๒๕๓๒)

ตารางที่ ๑ คุณภาพหรือมาตรฐานของเนื้อพลาสติก

ชนิดพลาสติก / รายละเอียด	โพลีคาร์บอเนต ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม)
(ก) ตะกั่ว	๒๐
(ข) แคดเมี่ยม	๒๐

ตารางที่ ๒ คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจาย

ชนิดพลาสติก / รายละเอียด	โพลีคาร์บอเนตปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ ลูกบาศก์เดซิเมตร ของสารละลาย)
(ก) โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	๑
(ข) โพแทสเซียมเปอร์แมงกาเนตที่ใช้ทำปฏิกริยา	๕
(ค) สารตกค้างที่ระเหยได้ในน้ำ (กรณีที่อาหารที่มีความเป็น กรด-ด่าง เกิน ๕)	๑๕
(ง) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในกรดอะซีติก (กรณีอาหารที่มี ค่าความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน ๕)	๑๕

บัญชีหมายเลข ๒

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๑๗ (พ.ศ. ๒๕๓๒)

ตารางที่ ๑ คุณภาพหรือมาตรฐานของเนื้อยาง

รายละเอียด	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม)
(ก) ตะกั่ว	๑๐
(ข) แคดเมี่ยม	๑๐
(ค) ไนโตรซามีน	๐.๐๑

ตารางที่ ๒ คุณภาพหรือมาตรฐานของการแพร่กระจาย

รายละเอียด	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ ลูกบาศก์เดซิเมตรของสารละลาย)
(ก) ฟีนอล	๕
(ข) ฟอร์มาลดีไฮด์	๔
(ค) สังกะสี	๑
(ง) โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	๑
(จ) สารตกค้างที่ระเหยได้ในน้ำ	๔๐

ยกเลิก

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๒๑ (พ.ศ. ๒๕๓๒)

เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

โดยที่เป็นการสมควรควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

บรรดาข้อกำหนดเกี่ยวกับอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๐ (พ.ศ. ๒๕๒๘) ซึ่งมีกำหนดไว้แล้วในประกาศนี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับประกาศนี้ให้ใช้ประกาศนี้แทน

ข้อ ๒ อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก หมายความว่า อาหารที่ใช้เฉพาะเพื่อควบคุมหรือลดน้ำหนัก แบ่งออกเป็น ๒ ประเภท คือ

(๑) อาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้กินแทนอาหารที่ใช้กินตามปกติใน ๑ มื้อ หรือมากกว่า ๑ มื้อ หรือแทนอาหารทั้งวัน

(๒) อาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้กินแทนอาหารบางส่วน ได้แก่

(ก) อาหารที่ถูกลดพลังงาน

(ข) อาหารที่ให้พลังงานต่ำ

ทั้งนี้ไม่รวมถึงเครื่องดื่มตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๒ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๔ ที่มีการใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล

อาหารตามวรรคหนึ่งให้รวมถึงวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด และวัตถุที่ได้จากการผสมระหว่างวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด กับวัตถุอื่นซึ่งเมื่อรวมรสหวานเข้าด้วยกันแล้วมากกว่าน้ำตาลทรายในปริมาณเท่ากัน

ข้อ ๓ อาหารตามข้อ ๒ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของอาหารนั้น

(๒) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๘ ของน้ำหนัก สำหรับอาหารชนิดแห้ง

(๓) ไม่มีฮอร์โมนหรือสารปฏิชีวนะ

(๔) ไม่มียีสต์และเชื้อรา

(๕) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๖) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่น ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๔ อาหารตามข้อ ๒ (๑) เมื่ออยู่ในสภาพพร้อมบริโภค นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) มีพลังงานระหว่าง ๒๐๐-๔๐๐ กิโลแคลอรี (๘๓๖-๑๖๗๒ กิโลจูล) ต่อการรับประทาน ๑ มื้อ

(๒) มีพลังงานที่ได้จากสารโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ และไม่เกินร้อยละ ๕๐ ของพลังงานทั้งหมด

Back

(๓) โปรตีนที่มีอยู่จะต้องมีคุณค่าทางโภชนาการเทียบเท่าเคซีน

(ก) ในกรณีที่จะใช้สารโปรตีนอื่นที่มีคุณค่าทางโภชนาการไม่เทียบเท่ากับเคซีน สารโปรตีนที่ใช้นั้นต้องมีอัตราส่วนของโปรตีนที่จะนำไปใช้ประโยชน์ได้ (Protein Efficiency Ratio, PER) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๕ ของเคซีน และจะต้องปรับคุณภาพของโปรตีนดังกล่าวให้มีคุณค่าเทียบเท่าเคซีน

(ข) การเติมกรดอมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย (Essential amino acid) เพื่อปรับปรุงคุณภาพของโปรตีน อาจทำได้ในปริมาณเท่าที่จำเป็นตามวัตถุประสงค์ดังกล่าวและต้องเป็นกรดอมิโนแบบแอล ทั้งนี้จะต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วย

(๔) มีพลังงานที่ได้จากสารไขมันไม่เกินร้อยละ ๓๐ ของพลังงานทั้งหมด และต้องมาจากกรดไลโนลีอิคในรูปของกลีเซอร์ไรด์ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓ ของพลังงานทั้งหมด

(๕) มีสารคาร์โบไฮเดรทซึ่งอยู่ในรูปของน้ำตาล และ/หรือน้ำตาลแอลกอฮอล์ (Sugar alcohol) ไม่เกินร้อยละ ๓๐ ของน้ำหนัก ยกเว้นอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักชนิดเหลว

(๖) มีวิตามินชนิดต่าง ๆ ต่อ ๑,๐๐๐ กิโลแคลอรี่ (๔,๑๘๐ กิโลจูล) ในปริมาณดังต่อไปนี้

(ก) วิตามินเอ ไม่น้อยกว่า ๕,๐๐๐ หน่วยสากล หรือเบตา-แคโรทีน (β-carotine) ในปริมาณที่เทียบเท่า

(ข) วิตามินอี ไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยสากล

(ค) วิตามินซี ไม่น้อยกว่า ๖๐ มิลลิกรัม

(ง) วิตามินบี ๑ ไม่น้อยกว่า ๑.๕ มิลลิกรัม

(จ) วิตามินบี ๒ ไม่น้อยกว่า ๑.๗ มิลลิกรัม

(ฉ) ไนอะซีน ไม่น้อยกว่า ๒๐ มิลลิกรัม

(ช) วิตามินบี ๖ ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิกรัม

(ซ) วิตามินบี ๑๒ ไม่น้อยกว่า ๖ ไมโครกรัม

(ฌ) กรดโฟลิก ไม่น้อยกว่า ๐.๔ มิลลิกรัม

(ญ) ไบโอติน ไม่น้อยกว่า ๐.๓ ไมโครกรัม

(ฎ) กรดแพนโทธีนิก ไม่น้อยกว่า ๑๐ มิลลิกรัม

(๗) มีเกลือแร่ชนิดต่าง ๆ ต่อ ๑,๐๐๐ กิโลแคลอรี่ (๔,๑๘๐ กิโลจูล) ในปริมาณดังต่อไปนี้

(ก) แคลเซียม ไม่น้อยกว่า ๑ กรัม

(ข) ฟอสฟอรัส ไม่น้อยกว่า ๑ กรัม

(ค) เหล็ก ไม่น้อยกว่า ๑๘ มิลลิกรัม

(ง) ไอโอดีน ไม่น้อยกว่า ๑๕๐ ไมโครกรัม

(จ) แมกนีเซียม ไม่น้อยกว่า ๔๐๐ มิลลิกรัม

(ฉ) ทองแดง ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิกรัม

(ช) สังกะสี ไม่น้อยกว่า ๑๕ มิลลิกรัม

(ซ) โพแทสเซียม ไม่น้อยกว่า ๑.๒ กรัม

ฌ) แมงกานีส ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิกรัม

(ญ) โซเดียม ไม่น้อยกว่า ๑ กรัม

Back

ข้อ ๕ อาหารตามข้อ ๒ (๒) (ก) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนตามลักษณะของอาหารนั้น

(๒) มีพลังงานไม่เกินร้อยละ ๖๖ ๒/๓ ของอาหารนั้น ก่อนถูกลดพลังงาน

(๓) มีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๖ อาหารตามข้อ ๒ (๒) (ข) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) มีพลังงานไม่เกิน ๔๐ กิโลแคลอรี่ (๑๖๗.๒ กิโลจูล) ต่อส่วนที่กำหนดให้รับประทาน (Specified serving)

(๒) มีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๗ อาหารตามข้อ ๒ วรรคสอง นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วย

ข้อ ๘ การใช้สีผสมอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร และภาชนะบรรจุ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องสีผสมอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร และภาชนะบรรจุ แล้วแต่กรณี

ข้อ ๙ การแสดงฉลากของอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๒๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๒๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๘ และให้ปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย

ข้อ ๑๐ ฉลากของอาหารตามข้อ ๒ (๑) ที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้

(๑) ข้อความว่า "อาหารควบคุมหรือลดน้ำหนัก" ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๓ มิลลิเมตร กำกับชื่ออาหาร เว้นแต่อาหารที่มีการใช้ข้อความดังกล่าวเป็นชื่อของอาหารแล้ว

(๒) ข้อความว่า "กินอาหารนี้โดยมิได้อยู่ภายใต้การดูแลของแพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนบำบัดอาจเกิดอันตราย" ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร

(๓) ข้อความว่า "ใช้สำหรับผู้ใหญ่เท่านั้น"

(๔) ชนิดและปริมาณของส่วนประกอบที่ไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ (non nutritive ingredient)

(๕) คุณค่าทางโภชนาการและพลังงานที่ได้รับต่อการกิน ๑ ครั้ง

(๖) ข้อความว่า "ควรกินวันละไม่ต่ำกว่า ๘๐๐ กิโลแคลอรี่ (๓,๓๔๔ กิโลจูล)"

(๗) วิธีใช้และข้อแนะนำ หรือข้อควรปฏิบัติในการใช้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนบำบัดอย่างละเอียด ในกรณีที่ไม่สามารถแสดงข้อแนะนำหรือข้อควรปฏิบัติดังกล่าวที่ฉลากได้ให้จัดทำเป็นคู่มือหรือเอกสารกำกับไว้

ข้อ ๑๑ ฉลากของอาหารตามข้อ ๒ (๒) (ก) ที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๑) ข้อความว่า "อาหารลดพลังงาน" ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๓ มิลลิเมตร กำกับชื่ออาหาร เว้นแต่อาหารที่มีการใช้ข้อความดังกล่าวเป็นชื่อของอาหารแล้ว

(๒) ข้อความว่า "ห้ามกินแทนอาหารมื้อใดมื้อหนึ่ง" ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร

Back

(๓) ข้อความว่า "กินอาหารนี้โดยมิได้อยู่ภายใต้การดูแลของแพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนบำบัดอาจเกิดอันตราย" ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร

(๔) ข้อความว่า "ใช้สำหรับผู้ใหญ่เท่านั้น"

(๕) ชนิดและปริมาณของส่วนประกอบที่ไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ

(๖) คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร

(๗) วิธีใช้และข้อแนะนำหรือข้อควรปฏิบัติ ในการใช้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนบำบัดอย่างละเอียด ในกรณีที่ไม่สามารถแสดงข้อแนะนำหรือข้อควรปฏิบัติดังกล่าวที่ฉลากได้ให้จัดทำเป็นคู่มือหรือเอกสารกำกับไว้

ข้อ ๑๒ ฉลากของอาหารตามข้อ ๒ (๒)(ข) ที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๑) ข้อความว่า "อาหารพลังงานต่ำ" ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๓ มิลลิเมตร กำกับชื่ออาหาร เว้นแต่อาหารที่ใช้ข้อความดังกล่าวเป็นชื่ออาหารแล้ว

(๒) ข้อความว่า "ห้ามกินแทนอาหารมื้อใดมื้อหนึ่ง" ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร

(๓) ข้อความว่า "กินอาหารนี้โดยมิได้อยู่ภายใต้การดูแลของแพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนบำบัดอาจเกิดอันตราย" ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดงขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร

(๔) ข้อความว่า "ใช้สำหรับผู้ใหญ่เท่านั้น"

(๕) ชนิดและปริมาณของส่วนประกอบที่ไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ

(๖) คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร

(๗) วิธีใช้และข้อแนะนำ หรือข้อควรปฏิบัติในการใช้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนบำบัดอย่างละเอียด ในกรณีที่ไม่สามารถแสดงข้อแนะนำหรือข้อควรปฏิบัติดังกล่าวที่ฉลากได้ ให้จัดทำเป็นคู่มือหรือเอกสารกำกับไว้

ข้อ ๑๓ ฉลากของอาหารตามข้อ ๒ วรรคสอง ที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๑) ข้อความว่า "วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล" ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๓ มิลลิเมตร กำกับชื่ออาหาร เว้นแต่กรณีที่ใช้ข้อความดังกล่าวเป็นชื่อของอาหารแล้ว

(๒) ข้อความว่า "ใช้สำหรับผู้ใหญ่เท่านั้น"

(๓) ชนิดและปริมาณของส่วนประกอบที่ไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ

(๔) วิธีใช้และข้อแนะนำ หรือข้อควรปฏิบัติในการใช้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนบำบัดอย่างละเอียด ในกรณีที่ไม่สามารถแสดงข้อแนะนำหรือข้อควรปฏิบัติดังกล่าวที่ฉลากได้ ให้จัดทำเป็นคู่มือหรือเอกสารกำกับไว้

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๓๒

ชวน หลีกภัย

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๐๖/ตอนที่ ๑๐๓/ฉบับพิเศษ หน้า ๒๙-๓๗/๑ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๓๒)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก เกี่ยวกับข้อกำหนดของยีสต์และเชื้อราให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๒) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และ มาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน (๔) ของข้อ ๓ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๒๑ (พ.ศ. ๒๕๓๒) เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ลงวันที่ ๒๓ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๓๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๔) ตรวจพบยีสต์และเชื้อรา ได้ดังนี้

(๔.๑) น้อยกว่า ๑ ในอาหารควบคุมน้ำหนัก ๑ มิลลิลิตร สำหรับอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

(๔.๒) น้อยกว่า ๑๐ ในอาหารควบคุมน้ำหนัก ๑ กรัม สำหรับอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักชนิดเข้มข้น และชนิดกึ่งแข็งกึ่งเหลวที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

(๔.๓) น้อยกว่า ๑๐๐ ในอาหารควบคุมน้ำหนัก ๑ 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)”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๔

จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๘/ตอนพิเศษ ๔๑ ง หน้า ๓๐/๗ เมษายน พ.ศ.๒๕๕๔)

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๕๐ (พ.ศ. ๒๕๓๖)

เรื่อง ข้าวเติมวิตามิน

โดยที่เป็นการสมควรควบคุมคุณภาพมาตรฐานของข้าวเติมวิตามิน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ข้าวเติมวิตามิน เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๒ ข้าวเติมวิตามิน หมายความว่า ข้าวสารที่เติมวิตามินตามกรรมวิธีที่เหมาะสม

ข้อ ๓ ข้าวเติมวิตามิน ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

๓.๑ มีวิตามินตามชนิดและปริมาณต่อข้าวสาร ๑๐๐ กรัม ดังนี้

๓.๑.๑ วิตามินบี ๑ (ไธอะมิน) ไม่น้อยกว่า ๐.๔ มิลลิกรัม

๓.๑.๒ วิตามินบี ๒ (ไรโบฟลาวิน) ไม่น้อยกว่า ๐.๓ มิลลิกรัม

๓.๑.๓ ไนอาซิน (กรดนิโคตินามิคหรือนิโคตินาไมด์) ไม่น้อยกว่า ๓.๗ มิลลิกรัม

๓.๒ ความชื้น ไม่เกินร้อยละ ๑๕ โดยน้ำหนัก

๓.๓ ไม่มีสารพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๔ ข้าวเติมวิตามินจะเติมสารอาหารหรือวิตามินอื่นนอกจากที่กำหนดไว้ในข้อ ๓.๑ ก็ได้ ทั้งนี้ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน

ข้อ ๕ การใช้วัตถุเจือปนอาหารและภาชนะบรรจุอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และเรื่องภาชนะบรรจุอาหาร แล้วแต่กรณี

ข้อ ๖ การแสดงฉลากของข้าวเติมวิตามิน ให้ปฏิบัติดังนี้

๖.๑ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๒๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๒๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๘ ยกเว้นข้อ ๓

๖.๒ ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และอย่างน้อยต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

๖.๒.๑ ชื่ออาหาร

๖.๒.๒ เครื่องหมายการได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลาก

๖.๒.๓ ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต หรือของสถานที่แบ่งบรรจุ แล้วแต่กรณี

๖.๒.๔ ปริมาณสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก

๖.๒.๕ ค่าพลังงานและปริมาณสารอาหารต่อข้าวสาร ๑๐๐ กรัม

(ก) ค่าพลังงาน

(ข) คาร์โบไฮเดรต

(ค) โปรตีน

(ง) ไขมัน

Back

(จ) วิตามิน อย่างน้อยต้องแสดงตามชนิดที่กำหนดไว้ใน ๓.๑ และวิตามินอื่นถ้ามีการเติม

(ฉ) เกลือแร่ ถ้ามีการเติม

๖.๒.๖ คำแนะนำในการใช้ด้วยข้อความว่า "ไม่ควรล้างน้ำเพื่อไม่ให้วิตามินสูญหาย" และ "เก็บในที่แห้งและไม่ถูกแสงแดด"

๖.๒.๗ เดือนและปีที่ผลิต โดยมีข้อความ "ผลิต" กำกับไว้ด้วย หรือ เดือนและปีที่ผลิต โดยมีข้อความว่า "ผลิต" และ เดือน และปีที่แบ่งบรรจุโดยมีข้อความว่า "แบ่งบรรจุ" กำกับไว้ด้วย กรณีที่เป็นการผลิตโดยการแบ่งบรรจุ แล้วแต่กรณี

๖.๒.๘ เดือน และปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า "ควรบริโภคก่อน" กำกับไว้ด้วย

ข้อ ๗ ประกาศฉบับนี้ ไม่ใช้บังคับกับผู้ผลิตเพื่อจำหน่ายในการส่งออก

ข้อ ๘ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าข้าวเติมวิตามินที่ได้จัดทำฉลากอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอใช้ฉลากภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้ว ให้คงใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๓๖

อาทิตย์ อุไรรัตน์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๐/ตอนที่ ๒๑๐/ฉบับพิเศษ หน้า ๑๘-๑๙/๑๕ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๓๖)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๕๑ (พ.ศ. ๒๕๓๖)

เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๕) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

๑.๑ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ลงวันที่ ๒๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๒๒

๑.๒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๓ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๒๘

๑.๓ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๐๖ (พ.ศ. ๒๕๓๐) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๔ เมษายน พ.ศ. ๒๕๓๐

๑.๔ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๒๓ (พ.ศ. ๒๕๓๒) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๓๒

ข้อ ๒ วัตถุดังต่อไปนี้เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

Back

(จ) วิตามิน อย่างน้อยต้องแสดงตามชนิดที่กำหนดไว้ใน ๓.๑ และวิตามินอื่น ถ้ามีการเติม

(ฉ) เกลือแร่ ถ้ามีการเติม

๖.๒.๖ คำแนะนำในการใช้ด้วยข้อความว่า "ไม่ควรล้างน้ำเพื่อไม่ให้วิตามินสูญหาย" และ "เก็บในที่แห้งและไม่ถูกแสงแดด"

๖.๒.๗ เดือนและปีที่ผลิต โดยมีข้อความ "ผลิต" กำกับไว้ด้วย หรือ เดือนและปีที่ผลิต โดยมีข้อความว่า "ผลิต" และ เดือน และปีที่แบ่งบรรจุโดยมีข้อความว่า "แบ่งบรรจุ" กำกับไว้ด้วย กรณีที่เป็นการผลิตโดยการแบ่งบรรจุ แล้วแต่กรณี

๖.๒.๘ เดือน และปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า "ควรบริโภคก่อน" กำกับไว้ด้วย

ข้อ ๗ ประกาศฉบับนี้ ไม่ใช้บังคับกับผู้ผลิตเพื่อจำหน่ายในการส่งออก

ข้อ ๘ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าข้าวเติมวิตามินที่ได้จัดทำฉลากอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอใช้ฉลากภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้ว ให้คงใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๓๖

จาตุรนต์ อุไรรัตน์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๐/ตอนที่ ๒๑๐/ฉบับพิเศษ หน้า ๑๘-๑๙/๑๕ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๓๖)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๕๑ (พ.ศ. ๒๕๓๖)

เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๕) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

๑.๑ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ลงวันที่ ๒๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๒๒

๑.๒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๓ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๒๘

๑.๓ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๐๖ (พ.ศ. ๒๕๓๐) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๔ เมษายน พ.ศ. ๒๕๓๐

๑.๔ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๒๓ (พ.ศ. ๒๕๓๒) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๓๒

ข้อ ๒ วัตถุดังต่อไปนี้เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

ยกเลิก

Back

๒.๑ น้ำมันพืชที่ผ่านกรรมวิธีเติมโบรมีน (Brominated vegetable oil)

๒.๒ กรดซาลิซิลิค (Salicylic acid)

๒.๓ กรดบอร์ริค (Boric acid)

๒.๔ บอร์แรกซ์ (Borax)

๒.๕ แคลเซียมไอโอเดท (Calcium iodate) หรือ โพแทสเซียมไอโอเดท (Potassium iodate) ยกเว้นการใช้เพื่อปรับสภาวะโภชนาการเกี่ยวกับการขาดสารไอโอดีนตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๒.๖ ไนโตรฟูราโซน (Nitrofurazone)

๒.๗ โพแทสเซียมคลอเรท (Potassium chlorate)

๒.๘ ฟอร์มาลดีไฮด์ (Formaldehyde) สารละลายฟอร์มาลดีไฮด์ (Formaldehyde Solution) และพาราฟอร์มาลดีไฮด์ (Paraformaldehyde)

๒.๙ คูมาริน (Coumarin) หรือ ๑,๒-เบนโซไพโรต (๑,๒-Benzopyrone) หรือ ๕,๖-เบนโซ-แอลฟา-ไพโรน (๕,๖-Benzo-∝-pyrone) หรือ ซิส-ออร์โธ-คูมาริค แอซิด แอนไฮไดร์ด (cis-o-coumaric acid anhydride) หรือ ออร์โธ-ไฮดรอกซีซินนามิค แอซิด แลคโตน (O-Hydroxycinnamic acid, lactone)

๒.๑๐ ไดไฮโดรคูมาริน (Dihydrocoumarin) หรือเบนโซไดไฮโดรไพโรน (Benzodihydropyrone) หรือ ๓,๔-ไดไฮโดรคูมาริน (๓,๔-Dihydrocoumarin) หรือไฮโดรคูมาริน (Hydrocoumarin)

๒.๑๑ เมทธิลแอลกอฮอล์ (Methyl alcohol) หรือเมทานอล (Methanol)

๒.๑๒ ไดเอทธิลีนไกลคอล (Diethylene Glycol) หรือไดไฮดรอกซีไดเอทธิล-อีเธอ (Dihydroxydiethyl ether) หรือไดไกลคอล (diglycol) หรือ ๒,๒'-ออกซีบิส-เอทานอล (๒,๒'-oxybis-ethanol) หรือ ๒,๒'-ออกซีไดเอทานอล (๒,๒'-Oxydiethanol)

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๓๖

อาทิตย์ อุไรรัตน์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๑/ตอนพิเศษ ๙ ง หน้า ๑๙-๒๑/๔ กุมภาพันธ์ พ.ศ.๒๕๓๗)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๔๗) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ฉบับที่ ๒)

โดยที่บางประเทศยอมรับการใช้เมทธิลแอลกอฮอล์เป็นสารช่วยในการผลิตอาหาร (Food processing aids) จึงสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๕) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙

ยกเลิก

Back

ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน ๒.๑๑ ของข้อ ๒ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๑ (พ.ศ. ๒๕๓๖) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ลงวันที่ ๒๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๓๖ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“๒.๑๑ เมทธิลแอลกอฮอล์ (Methyl alcohol) หรือเมทานอล (Methanol) ยกเว้นการใช้เป็นสารช่วยในการผลิตอาหาร (Food processing aids) เพื่อการส่งออก”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๔

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๑๒๑ ง หน้า ๑๐-๑๑/๖ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ. ๒๕๓๗)

เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารก ลงวันที่ ๑๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๘ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๗ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับเด็ก ลงวันที่ ๑๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๘

ข้อ ๒ ให้นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๓ นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก หมายความว่า อาหารที่ผลิตขึ้นจากการเปลี่ยนแปลงส่วนประกอบของนมโค ให้มีองค์ประกอบของสารอาหารให้เหมาะสมและเพียงพอกับที่จะใช้เลี้ยงทารกและเด็ก แบ่งออกได้ ดังนี้

๓.๑ นมดัดแปลงสำหรับทารก หมายความว่า นมดัดแปลงที่มีจุดมุ่งหมายใช้เลี้ยงทารกตั้งแต่แรกเกิดจนถึง ๑๒ เดือน แทนหรือทดแทนนมแม่

๓.๒ นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก หมายความว่า นมดัดแปลงที่มีจุดมุ่งหมายใช้เลี้ยงทารกที่มีอายุตั้งแต่ ๖ เดือนถึง ๑๒ เดือน หรือเด็กที่มีอายุตั้งแต่ ๑ ปีถึง ๓ ปี

ข้อ ๔ นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

๔.๑ มีส่วนประกอบของนมโคไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก โดยไม่รวมน้ำ

๔.๒ มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กนั้น

๔.๓ มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก สำหรับนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดผงหรือแห้ง

ยกเลิก

Back

ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน ๒.๑๑ ของข้อ ๒ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๑ (พ.ศ. ๒๕๓๖) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ลงวันที่ ๒๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๓๖ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“๒.๑๑ เมทธิลแอลกอฮอล์ (Methyl alcohol) หรือเมทานอล (Methanol) ยกเว้นการใช้เป็นสารช่วยในการผลิตอาหาร (Food processing aids) เพื่อการส่งออก”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๔

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๑๒๑ ง หน้า ๑๐-๑๑/๖ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ. ๒๕๓๗)

เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารก ลงวันที่ ๑๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๘ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๗ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับเด็ก ลงวันที่ ๑๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๘

ข้อ ๒ ให้นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๓ นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก หมายความว่า อาหารที่ผลิตขึ้นจากการเปลี่ยนแปลงส่วนประกอบของนมโค ให้มีองค์ประกอบของสารอาหารให้เหมาะสมและเพียงพอกับที่จะใช้เลี้ยงทารกและเด็ก แบ่งออกได้ ดังนี้

๓.๑ นมดัดแปลงสำหรับทารก หมายความว่า นมดัดแปลงที่มีจุดมุ่งหมายใช้เลี้ยงทารกตั้งแต่แรกเกิดจนถึง ๑๒ เดือน แทนหรือทดแทนนมแม่

๓.๒ นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก หมายความว่า นมดัดแปลงที่มีจุดมุ่งหมายใช้เลี้ยงทารกที่มีอายุตั้งแต่ ๖ เดือนถึง ๑๒ เดือน หรือเด็กที่มีอายุตั้งแต่ ๑ ปีถึง ๓ ปี

ข้อ ๔ นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

๔.๑ มีส่วนประกอบของนมโคไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก โดยไม่รวมน้ำ

๔.๒ มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กนั้น

๔.๓ มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก สำหรับนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดผงหรือแห้ง

Back

๔.๔ มีลักษณะร่วนเป็นผงหรือแห้ง ไม่เกาะเป็นก้อน สำหรับนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดผงหรือแห้ง และเมื่อได้ผสมตามคำแนะนำที่แสดงไว้ในฉลากแล้ว ต้องมีลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อน ไม่ลอยเป็นฝา และเนื้ออาหารต้องไม่หยาบ เหมาะสมที่จะนำไปใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กได้ โดยสามารถผ่านหัวนมชนิดยางธรรมชาติ หรือยางสังเคราะห์ที่ใช้กันตามปกติ

๔.๕ ไม่เปลี่ยนแปลงไปจากลักษณะเดิมที่ทำขึ้น สำหรับนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ใช้กรรมวิธีตามข้อ ๗

๔.๖ ไม่มีฮอร์โมนหรือสารปฏิชีวนะ

๔.๗ ไม่ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

๔.๘ ไม่มีวัตถุกันเสีย

๔.๙ ไม่ใส่สี ไม่แต่งกลิ่นรส หรือไม่ใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร ทั้งนี้เว้นแต่นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาจมีการแต่งกลิ่นรสตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๔.๑๐ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

๔.๑๑ ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่น ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๔.๑๒ ตรวจไม่พบบักเตรีชนิด อี.โคไล (Escherichia coli) ในนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ๐.๑ กรัม หรือ ๐.๑ มิลลิลิตร

๔.๑๓ ตรวจไม่พบบักเตรีในนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ใช้กรรมวิธีสเตอริไลส์ ๐.๑ มิลลิลิตร

๔.๑๔ ตรวจไม่พบบักเตรีในนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ใช้กรรมวิธียูเอชที ๐.๑ มิลลิลิตร

๔.๑๕ ตรวจพบบักเตรีไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ในนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดผงหรือแห้ง ๑ กรัม

๔.๑๖ ตรวจพบบักเตรีตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาสำหรับนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ใช้กรรมวิธีอื่น

ข้อ ๕ นมดัดแปลงสำหรับทารกตาม ๓.๑ นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย คือ

๕.๑ มีพลังงานไม่น้อยกว่า ๒๗๒ กิโลจูล (๖๕ กิโลแคลอรี่) และไม่เกิน ๒๙๓ กิโลจูล (๗๐ กิโลแคลอรี่) ในจำนวนหรือในอัตราส่วนผสมเพื่อใช้เลี้ยงทารกตามที่ระบุในฉลากจำนวน ๑๐๐ มิลลิลิตร เว้นแต่นมดัดแปลงสำหรับทารกที่มีความประสงค์และเหมาะสมที่จะใช้เลี้ยงทารกที่มีน้ำหนักตัวเมื่อคลอดต่ำกว่าหนึ่งพันแปดร้อยกรัม ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๕.๒ มีสารโปรตีน สารคาร์โบไฮเดรต สารไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุต่าง ๆ ในจำนวนที่ให้พลังงาน ๔๑๘ กิโลจูล (๑๐๐ กิโลแคลอรี่) ดังต่อไปนี้

๕.๒.๑ สารโปรตีนที่ร่างกายใช้ประโยชน์ได้หมด (Reference Protein) ไม่น้อยกว่า ๑.๘ กรัมของเคซีน และปริมาณโปรตีนทั้งหมดจะต้องไม่เกิน ๔.๐ กรัม การเติมกรดอมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย

Back

(Essential amino acid) เพื่อปรับปรุงคุณภาพของโปรตีน อาจทำได้ในปริมาณเท่าที่จำเป็นตามวัตถุประสงค์ดังกล่าว และต้องเป็นกรดอมิโนแบบแอล (L-form amino acid) ทั้งนี้จะต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน

๕.๒.๒ สารคาร์โบไฮเดรต ต้องเป็นน้ำตาลแลคโตส (Lactose) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของน้ำหนัก ของสารคาร์โบไฮเดรตทั้งหมด

๕.๒.๓ สารไขมันไม่น้อยกว่า ๓.๓ กรัมและไม่เกิน ๖.๐ กรัม และมีกรดไขมันชนิดไลโนลีอิกไม่น้อยกว่า ๓๐๐ มิลลิกรัม ในจำนวนสารไขมันทั้งหมด ถ้ามีกรดไขมันชนิดที่มีคาร์บอนในโมเลกุลเกิน ๒๐ อะตอม ให้มีได้ไม่เกินร้อยละ ๑ ของพลังงาน ๔๑๘ กิโลจูล (๑๐๐ กิโลแคลอรี)

๕.๒.๔ วิตามินต่าง ๆ ในปริมาณ ดังต่อไปนี้

(ก) วิตามินเอ ไม่น้อยกว่า ๗๕ ไมโครกรัม และไม่เกิน ๑๕๐ ไมโครกรัม โดยคำนวณเป็นเรตินอล

(ข) วิตามินดี ไม่น้อยกว่า ๔๐ หน่วยสากล และไม่เกิน ๘๐ หน่วยสากล

(ค) วิตามินเค ๑ ไม่น้อยกว่า ๔ ไมโครกรัม

(ง) วิตามินอี (อัลฟา-โทโคเฟอรอล) ไม่น้อยกว่า ๐.๗ หน่วยสากล และต้องมีวิตามินอีไม่น้อยกว่า ๐.๗ หน่วยสากล ต่อกรดไลโนลีอิก ๑ กรัม

(จ) วิตามินบี ๑ (ไธอะมีน) ไม่น้อยกว่า ๔๐ ไมโครกรัม

(ฉ) วิตามินบี ๒ (ไรโบฟลาวิน) ไม่น้อยกว่า ๖๐ ไมโครกรัม

(ช) ไนอาซิน (นิโคตินาไมด์ หรือกรดนิโคตินิก) ไม่น้อยกว่า ๒๕๐ ไมโครกรัม

(ซ) วิตามินบี ๖ ไม่น้อยกว่า ๓๕ ไมโครกรัม และไม่น้อยกว่า ๑๕ ไมโครกรัม ต่อโปรตีน ๑ กรัม ในกรณีที่มีโปรตีนในสูตรนมดัดแปลงสำหรับทารกเกินกว่า ๑.๘ กรัมต่อ ๔๑๘ กิโลจูล (๑๐๐ กิโลแคลอรี่)

(ฌ) กรดโฟลิก ไม่น้อยกว่า ๔ ไมโครกรัม

(ญ) กรดแพนโทธีนิก ไม่น้อยกว่า ๓๐๐ ไมโครกรัม

(ฎ) วิตามินบี ๑๒ (ไซยาโนโคบาลามิน) ไม่น้อยกว่า ๐.๑๕ ไมโครกรัม

(ฐ) ไบโอติน ไม่น้อยกว่า ๑.๕ ไมโครกรัม

(ฌ) โคลีน ไม่น้อยกว่า ๗ มิลลิกรัม

(ด) วิตามินซี (กรดแอลแอสคอร์บิค) ไม่น้อยกว่า ๘ มิลลิกรัม

๕.๒.๕ แร่ธาตุต่าง ๆ ในปริมาณ ดังต่อไปนี้

(ก) โซเดียม ไม่น้อยกว่า ๒๐ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัม

(ข) โพแทสเซียม ไม่น้อยกว่า ๘๐ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัม

(ค) คลอไรด์ ไม่น้อยกว่า ๕๕ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๑๕๐ มิลลิกรัม

(ง) แคลเซียม ไม่น้อยกว่า ๕๐ มิลลิกรัม

(จ) ฟอสฟอรัส ไม่น้อยกว่า ๒๕ มิลลิกรัม อัตราส่วนของแคลเซียมต่อฟอสฟอรัสต้องไม่น้อยกว่า ๑.๒ และไม่เกิน ๒.๐

(ฉ) แมกนีเซียม ไม่น้อยกว่า ๖ มิลลิกรัม

Back

(ช) เหล็ก ไม่น้อยกว่า ๐.๑๕ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๓.๐ มิลลิกรัม

(ซ) ไอโอดีน ไม่น้อยกว่า ๕ ไมโครกรัม และไม่เกิน ๗๕ ไมโครกรัม

(ฌ) ทองแดง ไม่น้อยกว่า ๖๐ ไมโครกรัม

(ญ) สังกะสี ไม่น้อยกว่า ๐.๕ มิลลิกรัม

(ฎ) แมงกานีส ไม่น้อยกว่า ๕ ไมโครกรัม

ในกรณีที่นมดัดแปลงสำหรับทารกนั้น มีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ หรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติ หรือแพ้สารอาหารบางชนิดได้นั้น ให้มีชนิดและปริมาณของสารอาหาร ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และให้แสดงวัตถุประสงค์นั้นไว้ในฉลากด้วย

ข้อ ๖ นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กตาม ๓.๒ นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย คือ

๖.๑ มีพลังงานไม่น้อยกว่า ๒๕๑ กิโลจูล (๖๐ กิโลแคลอรี่) และไม่เกิน ๓๕๖ กิโลจูล (๘๕ กิโลแคลอรี่) ในจำนวนหรือในอัตราส่วนผสมเพื่อใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กตามที่ระบุในฉลากจำนวน ๑๐๐ มิลลิลิตร

๖.๒ มีสารโปรตีน สารไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุต่าง ๆ ในจำนวนที่ให้พลังงาน ๔๑๘ กิโลจูล (๑๐๐ กิโลแคลอรี่) ดังต่อไปนี้

๖.๒.๑ สารโปรตีนที่ร่างกายใช้ประโยชน์ได้หมดไม่น้อยกว่า ๓.๐ กรัม ของเคซีน และปริมาณโปรตีนทั้งหมดจะต้องไม่เกิน ๕.๕ กรัม

การเติมกรดอมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายเพื่อปรับปรุงคุณภาพของโปรตีน อาจทำได้ในปริมาณเท่าที่จำเป็นตามวัตถุประสงค์ดังกล่าว และต้องเป็นกรดอมิโนแบบแอล ทั้งนี้จะต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน

๖.๒.๒ สารไขมันไม่น้อยกว่า ๓.๐ กรัม และไม่เกิน ๖.๐ กรัม และมีกรดไขมันชนิดไลโนลีอิกไม่น้อยกว่า ๓๐๐ มิลลิกรัม ในจำนวนสารไขมันทั้งหมดถ้ามีกรดไขมันชนิดที่มีคาร์บอนในโมเลกุลเกิน ๒๐ อะตอม ให้มีได้ไม่เกินร้อยละ ๑ ของพลังงาน ๔๑๘ กิโลจูล (๑๐๐ กิโลแคลอรี่)

๖.๒.๓ วิตามินต่าง ๆ ในปริมาณ ดังต่อไปนี้

(ก) วิตามินเอ ไม่น้อยกว่า ๗๕ ไมโครกรัม และไม่เกิน ๒๒๕ ไมโครกรัม โดยคำนวณเป็นเรตินอล

(ข) วิตามินดี ไม่น้อยกว่า ๔๐ หน่วยสากล และไม่เกิน ๑๒๐ หน่วยสากล

(ค) วิตามินอี (อัลฟา-โทโคเฟอรอล) ไม่น้อยกว่า ๐.๗ หน่วยสากล และต้องมีวิตามินอีไม่น้อยกว่า ๐.๗ หน่วยสากล ต่อกรดไลโนลีอิก ๑ กรัม

(ง) วิตามินเค ๑ ไม่น้อยกว่า ๔ ไมโครกรัม

(จ) วิตามินบี ๑ (ไธอะมีน) ไม่น้อยกว่า ๔๐ ไมโครกรัม

(ฉ) วิตามินบี ๒ (ไรโบฟลาวิน) ไม่น้อยกว่า ๖๐ ไมโครกรัม

(ช) ไนอาซิน (นิโคตินาไมด์ หรือกรดนิโคตินิก) ไม่น้อยกว่า ๒๕๐ ไมโครกรัม

Back

(ซ) วิตามินบี ๖ ไม่น้อยกว่า ๔๕ ไมโครกรัม และไม่น้อยกว่า ๑๕ ไมโครกรัม ต่อโปรตีน ๑ กรัม ในกรณีที่มีโปรตีนในสูตรนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กเกินกว่า ๓.๐ กรัม ต่อ ๔๑๘ กิโลจูล (๑๐๐ กิโลแคลอรี่)

(ฌ) กรดโฟลิก ไม่น้อยกว่า ๔ ไมโครกรัม

(ญ) กรดแพนโทธีนิก ไม่น้อยกว่า ๓๐๐ ไมโครกรัม

(ฎ) วิตามินบี ๑๒ (ไซยาโนโคบาลามิน) ไม่น้อยกว่า ๐.๑๕ ไมโครกรัม

(ฐ) ไบโอติน ไม่น้อยกว่า ๑.๕ ไมโครกรัม

(ฒ) วิตามินซี (กรดแอลแอสคอร์บิค) ไม่น้อยกว่า ๘ มิลลิกรัม

๖.๒.๔ แร่ธาตุต่าง ๆ ในปริมาณ ดังต่อไปนี้

(ก) โซเดียม ไม่น้อยกว่า ๒๐ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๘๕ มิลลิกรัม

(ข) โพแทสเซียม ไม่น้อยกว่า ๘๐ มิลลิกรัม

(ค) คลอไรด์ ไม่น้อยกว่า ๕๕ มิลลิกรัม

(ง) แคลเซียม ไม่น้อยกว่า ๙๐ มิลลิกรัม

(จ) ฟอสฟอรัส ไม่น้อยกว่า ๖๐ มิลลิกรัม ทั้งนี้อัตราส่วนของแคลเซียมต่อฟอสฟอรัสต้องไม่น้อยกว่า ๑.๐ และไม่เกิน ๒.๐

(ฉ) แมกนีเซียม ไม่น้อยกว่า ๖ มิลลิกรัม

(ช) เหล็ก ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๒ มิลลิกรัม

(ซ) ไอโอดีน ไม่น้อยกว่า ๕ ไมโครกรัม

(ฌ) สังกะสี ไม่น้อยกว่า ๐.๕ มิลลิกรัม

ในกรณีที่นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กนั้นมีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ หรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติ หรือแพ้สารอาหารบางชนิดได้นั้น ให้มีชนิดและปริมาณของสารอาหารตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และให้แสดงวัตถุประสงค์นั้นไว้ในฉลากด้วย

ข้อ ๗ นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดเหลวต้องทำให้เป็นเนื้อเดียวกันและใช้กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนแล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(๑) สเตอริไลส์

(๒) ยูเอชที

(๓) กรรมวิธีอื่นที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๘ นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กต้องไม่ใช้กรรมวิธีการฉายรังสีหรือไม่มีส่วนประกอบที่ผ่านการฉายรังสี

ข้อ ๙ การผลิตนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหารนอกจากวัตถุกันเสีย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๑๐ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ต้องเป็นภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่สามารถรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารนั้นไว้ได้ และให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุด้วย

ข้อ ๑๑ การแสดงฉลากของนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ให้ปฏิบัติดังนี้

๑๑.๑ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๒๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๒๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๘ ยกเว้นข้อ ๓

๑๑.๒ ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และอย่างน้อยองมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

๑๑.๒.๑ ชื่ออาหาร

๑๑.๒.๒ เลขทะเบียนตำรับอาหารหรือเครื่องหมายการได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลาก แล้วแต่กรณี

๑๑.๒.๓ ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย แล้วแต่กรณี อาหารที่ผลิตในประเทศอาจแสดงสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ ในกรณีที่เป็นอาหารนำเข้าให้แสดงประเทศผู้ผลิตด้วย

๑๑.๒.๔ ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก

(ก) อาหารที่เป็นผงหรือแห้ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(ข) อาหารที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(ค) อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้

๑๑.๒.๕ ส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยเรียงลำดับปริมาณจากมากไปหาน้อย และต้องแสดงค่าพลังงานและปริมาณสารอาหารดังต่อไปนี้ ต่ออาหาร ๑๐๐ กรัม หรือ ๑๐๐ มิลลิลิตร) และต่อนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ที่พร้อมบริโภค ๑๐๐ มิลลิลิตร

(ก) ค่าพลังงาน เป็นกิโลแคลอรีหรือกิโลจูล

(ข) โปรตีน เป็นกรัม

(ค) คาร์โบไฮเดรต เป็นกรัม

(ง) ไขมัน เป็นกรัม

(จ) กรดไลโนลีอิก เป็นมิลลิกรัม

(ฉ) วิตามินตามชนิดและหน่วยที่กำหนดไว้ในข้อ ๕.๒.๔ หรือ ๖.๒.๓ แล้วแต่กรณี

(ช) เกลือแร่ตามชนิดและหน่วยที่กำหนดไว้ในข้อ ๕.๒.๕ หรือ ๖.๒.๔ แล้วแต่กรณี

Back

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

๑๑.๒.๗ วันเดือนและปีที่หมดอายุ โดยมีข้อความว่า "หมดอายุ" กำกับไว้ด้วย

๑๑.๒.๘ คำแนะนำในการเก็บรักษา โดยเฉพาะภายหลังการเปิดใช้

๑๑.๒.๙ วิธีเตรียม (ถ้ามี)

๑๑.๒.๑๐ นมดัดแปลงสำหรับทารก ต้องมีข้อความ ดังต่อไปนี้

(ก) ข้อความว่า "สิ่งสำคัญที่ควรทราบ

- นมแม่เป็นอาหารที่ดีที่สุดสำหรับทารกเพราะมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน
- ควรใช้ตามคำแนะนำของแพทย์ พยาบาล หรือนักโภชนาการ
- เตรียมหรือใช้ส่วนผสมไม่ถูกต้องจะเป็นอันตรายต่อทารก"

(ข) ข้อความแสดงวิธีใช้หรือตารางแนะนำการเลี้ยงประจำวัน

๑๑.๒.๑๑ นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

(ก) ข้อความว่า "อย่าใช้เลี้ยงทารกอายุต่ำกว่า ๖ เดือน" ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมพื้นสีขาว สีของกรอบตัดกับพื้นของฉลาก

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

๑๑.๒.๑๒ ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

ประกาศฉบับนี้ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารก ลงวันที่ ๑๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๘ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๗ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับเด็กลงวันที่ ๑๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๘ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับอาหารเสริมสำหรับเด็กชนิดครบถ้วน ให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าวมาดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ดำเนินการดังกล่าวแล้วให้คงใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อน จนกว่าจะได้รับอนุญาตหรือถึงวันที่ผู้อนุญาตได้แจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาตให้ใช้ฉลากนั้นต่อไป

ในการอนุญาตให้ใช้ฉลากใหม่ตามวรรคหนึ่ง ถ้าปรากฏว่าฉลากเดิมที่ได้จัดทำไว้ใช้ก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ใช้บังคับยังเหลืออยู่ และไม่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ผู้อนุญาตจะอนุญาตให้ใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะหมดก็ได้ ทั้งนี้ต้องไม่เกินหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๓๗

อาทิตย์ อุไรรัตน์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๑/ตอนพิเศษ ๕๔ ง หน้า ๒๓-๓๖/๑๖ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๓๗)

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๘๖) พ.ศ. ๒๕๔๗

เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ ๒)

เพื่อสนับสนุนการป้องกันปัญหาเด็กฟันผุและเป็นโรคอ้วน ซึ่งจะมีผลต่อสุขภาพในระยะต่อไปอันเนื่องจากการบริโภคอาหารที่มีรสหวานตั้งแต่วัยทารก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๒) (๔) (๕) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน ๔.๗ ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“๔.๗ ไม่ใช้น้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุที่ให้ความหวานอื่นใด ยกเว้น

(ก) การเติมน้ำตาลแลคโตสหรือการเติมคาร์โบไฮเดรตอื่นที่มิใช่น้ำตาลที่มีความหวานเทียบเท่าหรือน้อยกว่าน้ำตาลแลคโตส

(ข) นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่มีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กเล็กซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ หรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติ หรือแพ้สารอาหารบางชนิด ทั้งนี้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา”

ข้อ ๒ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น (ค) ของ ๑๑.๒.๑๐ และ ๑๑.๒.๑๑ ของข้อ ๑๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗

“(ค) ข้อความว่า “ไม่ควรเติมน้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุให้ความหวานใด ๆ อีก เพราะอาจทำให้ทารกและเด็กเล็กฟันผุและเป็นโรคอ้วนได้” ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร ที่อ่านได้ชัดเจนในบริเวณเดียวกับข้อความคำเตือนอื่น ๆ"

ข้อ ๓ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้แล้ว ยื่นแก้ไขรายละเอียดให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้ยังคงใช้ฉลากเดิมต่อไปได้ไม่เกินหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๔ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๗

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๒/ตอนพิเศษ ๙ ง หน้า ๕-๖/๓๑ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๘)

Back

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๖) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ ๒) และ (ฉบับที่ ๒๘๗) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ ๓)

เพื่อสนับสนุนการป้องกันปัญหาเด็กฟันผุและเป็นโรคอ้วน อันเนื่องจากการบริโภคอาหารที่มีรสหวานตั้งแต่วัยทารก ซึ่งจะมีผลต่อสุขภาพในระยะต่อไป

กระทรวงสาธารณสุขโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๖) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ ๒) และ (ฉบับที่ ๒๘๗) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ ๓) โดยประกาศฯดังกล่าวมีสาระสำคัญ ดังนี้

๑. กำหนดให้นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
อาหาร
ทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก “ห้ามเติมน้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุที่ให้ความหวานอื่นใดยกเว้นน้ำตาลแลคโตสหรือคาร์โบไฮเดรตอื่นที่มิใช่น้ำตาลที่มีความหวานเทียบเท่า หรือน้อยกว่าน้ำตาลแลคโตส”

จากข้อกำหนดข้างต้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ศึกษาข้อมูลทางวิชาการเกี่ยวกับค่าความหวานของน้ำตาลแลคโตส ปรากฏว่าการหาค่าความหวานของน้ำตาลแลตโตส ซึ่งจะหาเทียบกับน้ำตาลซูโครส และใช้วิธีการตรวจสอบทางสัมผัส (sensory evaluation) ซึ่งเมื่อใช้กลุ่มบุคคลที่ทดสอบต่างกันหรือปัจจัยในการทดสอบต่างกันจะทำให้ค่าที่ได้แตกต่างกัน และในทางอุตสาหกรรมข้อกำหนดคุณลักษณะของคาร์โบไฮเดรตที่ใช้ในการผลิตอาหาร จะไม่นิยมกำหนดค่าความหวานแต่จะกำหนดเป็นค่า Dextrose equivalent (DE) แทน ซึ่งค่า DE แสดงถึงระดับการย่อยแป้งให้เป็นน้ำตาลกลูโคสหรือเดกซ์โตรส โดยแป้งมีค่า DE เท่ากับ ๐ ขณะที่น้ำตาลกลูโคสหรือเดกซ์โตรสมีค่า DE เท่ากับ ๑๐๐ ตัวอย่างค่า DE ของคาร์โบไฮเดรตบางชนิด เช่น มอลโตเดกซ์ตริน มีค่า DE น้อยกว่า ๒๐ เป็นต้น

ดังนั้นเพื่อความชัดเจนในทางปฏิบัติและสอดคล้องกับข้อมูลทางวิชาการที่มี สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงใช้ค่าความหวานของน้ำตาลแลคโตสเมื่อเทียบกับน้ำตาลซูโครสไว้ที่ ๔๐ โดยอ้างอิงจากเอกสาร Food Theory and Application ๒nd ed., ๑๙๙๒, p.๑๕๑ เป็นเกณฑ์ในการพิจารณาอนุญาต และเอกสารดังกล่าวมีข้อมูลแสดงว่า corn syrup ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการย่อยแป้งจากข้าวโพดที่ค่า DE เท่ากับ ๓๖ จะมีค่าความหวานของน้ำตาลแลคโตสเมื่อเทียบกับน้ำตาลซูโครส เท่ากับ ๔๐ จึงสามารถเทียบเคียงว่าคาร์โบไฮเดรตที่มิใช่น้ำตาลที่อนุญาตให้เติมในผลิตภัณฑ์กลุ่มนี้ จะต้องเป็นคาร์โบไฮเดรตที่มีค่า DE ไม่เกิน ๓๖

๒. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารทารก
และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ที่มีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กเล็ก ซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ หรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติ หรือแพ้สารอาหารบางชนิด อาจจะเติมน้ำตาลหรือวัตถุให้ความหวานอื่นได้ แต่ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน

๓. ฉลากของนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและ

Back

อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ต้องแสดงข้อความ “ไม่ควรเติมน้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุให้ความหวานใด ๆ อีก เพราะอาจทำให้ทารกและเด็กเล็กฟันผุและเป็นโรคอ้วนได้” ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร อ่านได้ชัดเจน ในบริเวณเดียวกับที่แสดงข้อความคำเตือนอื่น ๆ ตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ.๒๕๓๗) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก หรือ ฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ.๒๕๓๗) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก กำหนดไว้

๔. วันที่บังคับใช้/บทเฉพาะกาล

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ ๒) และ (ฉบับที่ ๒๘๗) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ ๓) ได้ประกาศลงในราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศทั่วไป เล่ม ๑๒๒ ตอนพิเศษ ๙ ง. ลงวันที่ ๓๑ มกราคม ๒๕๔๘ จะมีผลบังคับใช้เมื่อพ้นกำหนด ๙๐ วัน นับถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป คือ ตั้งแต่วันที่ ๒ พฤษภาคม ๒๕๔๘ ดังนั้นผู้ที่ได้รับอนุญาตหลังจากวันที่ประกาศใช้บังคับต้องปฏิบัติตามทันที

- ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ที่ได้ขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์ไว้แล้วก่อนวันที่ประกาศใช้บังคับ ยื่นแก้ไขรายละเอียดให้ถูกต้องตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด ภายใน ๑๘๐ วัน นับแต่วันที่ประกาศใช้บังคับ (ภายในวันที่ ๒๘ ตุลาคม ๒๕๔๘) ทั้งนี้มีเงื่อนไขการใช้ฉลากเดิม ดังนี้

- กรณีที่แก้ไขเฉพาะฉลาก เนื่องจากสูตรส่วนประกอบเป็นไปตามประกาศนี้แล้ว ให้สามารถใช้ฉลากเดิมต่อไปได้ แต่ไม่เกินหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศใช้บังคับ (วันที่ ๑ พฤษภาคม ๒๕๔๙)

- กรณีที่แก้ไขฉลากและสูตรส่วนประกอบให้ถูกต้องตามที่ประกาศกำหนด ให้สามารถใช้ฉลากเดิมต่อไปได้ แต่ไม่เกิน ๑๘๐ วัน นับแต่วันที่ประกาศใช้บังคับ (วันที่ ๒๘ ตุลาคม ๒๕๔๘)

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด และหากมีข้อสงสัยประการใดโปรดติดต่อสอบถามได้ที่ กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทร. ๐-๒๕๙๐-๗๓๒๒ และ ๐-๒๕๙๐-๗๐๒๓ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๔๘
ภักดี โพธิศิริ
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๐๗) พ.ศ. ๒๕๕๐
เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
(ฉบับที่ ๓)

เพื่อเป็นการสนับสนุนให้ทารกและเด็กเล็กได้รับสารอาหารที่เป็นประโยชน์ ต่อร่างกายด้วยการรับประทานน้ำนมมารดา และเป็นไปตามหลักเกณฑ์ว่าด้วยการตลาดอาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก (International Code of Marketing of Breast Milk Substitutes)

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารออกประกาศไวดังตอไปนี้

Back

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน (ก) ของ ๑๑.๒.๑๐ ของข้อ ๑๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(ก) ข้อความว่า "สิ่งสำคัญที่ควรทราบ

- นมแม่เป็นอาหารที่ดีที่สุดสำหรับทารก เพราะมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน
- นมดัดแปลงสำหรับทารก ควรใช้ตามคำแนะนำของแพทย์ พยาบาล หรือนักโภชนาการ
- การเตรียมหรือใช้ส่วนผสมไม่ถูกต้องจะเป็นอันตรายต่อทารก"

ทั้งนี้ การแสดงข้อความทั้ง ๓ ข้อความให้เรียงกันลงมา โดยอยู่ในกรอบเดียวกัน สีของตัวอักษรตัดกับ สีพื้นของกรอบ เฉพาะข้อความแรกให้แสดงด้วยตัวอักษรหนาทึบ เห็นได้ชัดเจน"

ข้อ ๒ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้แล้ว ยื่นแก้ไขรายละเอียดให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ดำเนินการดังกล่าวแล้ว ให้ยังคงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่จนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๐
มรกต กรเกษม
รัฐมนตรีช่วยว่าการฯ ปฏิบัติราชการแทน
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๔/ตอนพิเศษ ๑๘๘ ง หน้า ๑๗-๑๘/๓ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๐)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๗) พ.ศ. ๒๕๕๐
เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ ๓)

เพื่อเป็นการสนับสนุนการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ และเป็นไปตามหลักเกณฑ์ว่าด้วยการตลาดอาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก (International Code of Marketing of Breast Milk Substitutes) กระทรวงสาธารณสุขโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงกำหนดให้การแสดงข้อความ "นมแม่เป็นอาหารที่ดีที่สุดสำหรับทารก เพราะมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน" บนฉลากของนมดัดแปลงสำหรับทารกมีความเด่นชัดและเห็นได้ชัดเจนขึ้น โดยออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๗) พ.ศ. ๒๕๕๐ เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๗ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๕๐ ซึ่งมีสาระสำคัญดังนี้

Back

ข้อ ๑. ฉลากของนมดัดแปลงสำหรับทารกต้องแสดงข้อความที่เห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่ายว่า

"สิ่งสำคัญที่ควรทราบ

- นมแม่เป็นอาหารที่ดีที่สุดสำหรับทารก เพราะมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน
- นมดัดแปลงสำหรับทารก ควรใช้ตามคำแนะนำของแพทย์ พยาบาล หรือ นักโภชนาการ
- การเตรียมหรือใช้ส่วนผสมไม่ถูกต้องจะเป็นอันตรายต่อทารก"

ทั้งนี้ ข้อความทั้ง ๓ ข้อความให้แสดงโดยเรียงกันลงมาตามลำดับ และให้อยู่ในกรอบเดียวกัน สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของกรอบ สำหรับข้อความแรกให้แสดงด้วยตัวอักษรหนาทึบ เห็นได้ชัดเจนด้วย

ข้อ ๒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๗) พ.ศ.๒๕๕๐ เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๗ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๕๐ มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ.๒๕๕๑ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้านมดัดแปลงสำหรับทารกที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้ก่อนวันที่ประกาศดังกล่าวใช้บังคับ ต้องยื่นแก้ไขรายละเอียดให้ถูกต้องตามประกาศดังกล่าวภายในวันที่ ๒๙ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๑ และเมื่อได้ยื่นแก้ไขแล้วให้ยังคงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปได้จนกว่าจะหมด แต่ทั้งนี้ต้องไม่เกินวันที่ ๒ มีนาคม พ.ศ.๒๕๕๒

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด และหากมีข้อสงสัยประการใด โปรดติดต่อสอบถามได้ที่ กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐-๒๕๙๐-๗๑๗๓, ๐-๒๕๙๐-๗๑๗๘ และ ๐-๒๕๙๐-๗๑๘๕ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ.๒๕๕๑

นิพนธ์ โพธิ์พัฒนชัย

รองเลขาธิการ ปฏิบัติราชการแทน

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ. ๒๕๓๗)

เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารทารก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๖ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง อาหารทารก ลงวันที่ ๑๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๘

ข้อ ๒ ให้อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๓ อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก หมายความว่า อาหารนอกเหนือจากนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ผลิตขึ้นให้มีส่วนประกอบของสารอาหารให้เหมาะสมและเพียงพอกับที่จะใช้เลี้ยงทารกและเด็ก แบ่งออกได้ดังนี้

Back

๓.๑ อาหารทารก หมายความว่า อาหารที่มีจุดมุ่งหมายใช้เลี้ยงทารกตั้งแต่แรกเกิดจนถึง ๑๒ เดือน แทนหรือทดแทนนมแม่

๓.๒ อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก หมายความว่า อาหารที่มีจุดมุ่งหมายใช้เลี้ยงทารกที่มีอายุตั้งแต่ ๖ เดือนจนถึง ๑๒ เดือน หรือเด็กที่มีอายุตั้งแต่ ๑ ปีจนถึง ๓ ปี

ข้อ ๔ อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

๔.๑ มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กนั้น

๔.๒ มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก สำหรับอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดผงหรือแห้ง

๔.๓ มีลักษณะร่วนเป็นผงหรือแห้งไม่เกาะเป็นก้อน สำหรับอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดผงหรือแห้ง และเมื่อได้ผสมตามคำแนะนำที่แสดงไว้ในฉลากแล้ว ต้องมีลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อน ไม่ลอยเป็นฝา และเนื้ออาหารต้องไม่หยาบ เหมาะสมที่จะนำไปใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กได้โดยสามารถผ่านหัวนมชนิดยางธรรมชาติหรือยางสังเคราะห์ที่ใช้กันตามปกติ

๔.๔ ไม่เปลี่ยนแปลงไปจากลักษณะเดิมที่ทำขึ้น สำหรับอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ใช้กรรมวิธีตามข้อ ๗

๔.๕ ไม่มีฮอร์โมนหรือสารปฏิชีวนะ

๔.๖ ไม่ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

๔.๗ ไม่มีวัตถุกันเสีย

๔.๘ ไม่ใส่สี ไม่แต่งกลิ่นรส หรือไม่ใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร ทั้งนี้เว้นแต่อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาจมีการแต่งกลิ่นรสตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๔.๙ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

๔.๑๐ ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่น ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๔.๑๑ ตรวจไม่พบบักเตรีชนิด อี.โคไล (Escherichia coli) ในอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ๐.๑ กรัม หรือ ๐.๑ มิลลิลิตร

๔.๑๒ ตรวจไม่พบบักเตรีในอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ใช้กรรมวิธีสเตอริไลส์ ๐.๑ มิลลิลิตร

๔.๑๓ ตรวจไม่พบบักเตรีในอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ใช้กรรมวิธี ยู เอช ที ๐.๑ มิลลิลิตร

๔.๑๔ ตรวจพบบักเตรีไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ในอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดผงหรือแห้ง ๑ กรัม

๔.๑๕ ตรวจพบบักเตรีตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาสำหรับอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ใช้กรรมวิธีอื่น

Back

ข้อ ๕ อาหารทารกตาม ๓.๑ นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย คือ

๕.๑ มีพลังงานไม่น้อยกว่า ๒๗๒ กิโลจูล (๖๕ กิโลแคลอรี่) และไม่เกิน ๒๙๓ กิโลจูล (๗๐ กิโลแคลอรี่) ในจำนวนหรือในอัตราส่วนผสมเพื่อใช้เลี้ยงทารก ตามที่ระบุในฉลากจำนวน ๑๐๐ มิลลิลิตร เว้นแต่อาหารทารกที่มีความประสงค์และเหมาะสมที่จะใช้เลี้ยงทารกที่มีน้ำหนักตัวเมื่อคลอดต่ำกว่าหนึ่งพันแปดร้อยกรัม ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๕.๒ มีสารโปรตีน สารไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุต่าง ๆ ในจำนวนที่ให้พลังงาน ๔๑๘ กิโลจูล (๑๐๐ กิโลแคลอรี่) ดังต่อไปนี้

๕.๒.๑ สารโปรตีนที่ร่างกายใช้ประโยชน์ได้หมด (Reference Protein) ไม่น้อยกว่า ๑.๘ กรัม ของเคซีน และปริมาณโปรตีนทั้งหมดจะต้องไม่เกิน ๔.๐ กรัม

การเติมกรดอมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย (Essential amino acid) เพื่อปรับปรุงคุณภาพของโปรตีน อาจทำได้ในปริมาณเท่าที่จำเป็นตามวัตถุประสงค์ดังกล่าว และต้องเป็นกรดอมิโนแบบแอล (L-form amino acid) ทั้งนี้จะต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน

๕.๒.๒ สารไขมันไม่น้อยกว่า ๓.๓ กรัม และไม่เกิน ๖.๐ กรัม และมีกรดไขมันชนิดไลโนลีอิกไม่น้อยกว่า ๓๐๐ มิลลิกรัม ในจำนวนสารไขมันทั้งหมดถ้ามีกรดไขมันชนิดที่มีคาร์บอนในโมเลกุลเกิน ๒๐ อะตอม ให้มีได้ไม่เกินร้อยละ ๑ ของพลังงาน ๔๑๘ กิโลจูล (๑๐๐ กิโลแคลอรี)

๕.๒.๓ วิตามินต่าง ๆ ในปริมาณดังต่อไปนี้

(ก) วิตามินเอ ไม่น้อยกว่า ๗๕ ไมโครกรัม และไม่เกิน ๑๕๐ ไมโครกรัม โดยคำนวณเป็นเรตินอล

(ข) วิตามินดี ไม่น้อยกว่า ๔๐ หน่วยสากล และไม่เกิน ๘๐ หน่วยสากล

(ค) วิตามินเค ๑ ไม่น้อยกว่า ๔ ไมโครกรัม

(ง) วิตามินอี (อัลฟา-โทโคเฟอรอล) ไม่น้อยกว่า ๐.๗ หน่วยสากล และต้องมีวิตามินอีไม่น้อยกว่า ๐.๗ หน่วยสากล ต่อกรดไลโนลีอิก ๑ กรัม

(จ) วิตามินบี ๑ (ไธอะมีน) ไม่น้อยกว่า ๔๐ ไมโครกรัม

(ฉ) วิตามินบี ๒ (ไรโบฟลาวิน) ไม่น้อยกว่า ๖๐ ไมโครกรัม

(ช) ไนอาซิน (นิโคตินาไมด์ หรือกรดนิโคตินิก) ไม่น้อยกว่า ๒๕๐ ไมโครกรัม

(ซ) วิตามินบี ๖ ไม่น้อยกว่า ๓๕ ไมโครกรัม และไม่น้อยกว่า ๑๕ ไมโครกรัม ต่อโปรตีน ๑ กรัม ในกรณีที่มีโปรตีนในสูตรอาหารทารกเกินกว่า ๑.๘ กรัมต่อ ๔๑๘ กิโลจูล (๑๐๐ กิโลแคลอรี่)

(ฌ) กรดโฟลิก ไม่น้อยกว่า ๔ ไมโครกรัม

(ญ) กรดแพนโทธีนิก ไม่น้อยกว่า ๓๐๐ ไมโครกรัม

(ฎ) วิตามินบี ๑๒ (ไซยาโนโคบาลามิน) ไม่น้อยกว่า ๐.๑๕ ไมโครกรัม

(ฐ) ไบโอติน ไม่น้อยกว่า ๑.๕ ไมโครกรัม

(ฒ) โคลีน ไม่น้อยกว่า ๗ มิลลิกรัม

(ด) วิตามินซี (กรดแอลแอสคอร์บิค) ไม่น้อยกว่า ๘ มิลลิกรัม

๕.๒.๔ แร่ธาตุต่าง ๆ ในปริมาณ ดังต่อไปนี้

Back

(ก) โซเดียม ไม่น้อยกว่า ๒๐ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัม

(ข) โพแทสเซียม ไม่น้อยกว่า ๘๐ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัม

(ค) คลอไรด์ ไม่น้อยกว่า ๕๕ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๑๕๐ มิลลิกรัม

(ง) แคลเซียม ไม่น้อยกว่า ๕๐ มิลลิกรัม

(จ) ฟอสฟอรัส ไม่น้อยกว่า ๒๕ มิลลิกรัม อัตราส่วนของแคลเซียมต่อฟอสฟอรัสต้องไม่น้อยกว่า ๑.๒ และไม่เกิน ๒.๐

(ฉ) แมกนีเซียม ไม่น้อยกว่า ๖ มิลลิกรัม

(ช) เหล็ก ไม่น้อยกว่า ๐.๑๕ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๓.๐ มิลลิกรัม

(ซ) ไอโอดีน ไม่น้อยกว่า ๕ ไมโครกรัม และไม่เกิน ๗๕ ไมโครกรัม

(ฌ) ทองแดง ไม่น้อยกว่า ๖๐ ไมโครกรัม

(ญ) สังกะสี ไม่น้อยกว่า ๐.๕ มิลลิกรัม

(ฎ) แมงกานีส ไม่น้อยกว่า ๕ ไมโครกรัม

ในกรณีที่อาหารทารกนั้นมีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ หรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติ หรือแพ้สารอาหารบางชนิดได้นั้น ให้มีชนิดและปริมาณของสารอาหารตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และให้แสดงวัตถุประสงค์นั้นไว้ในฉลากด้วย

ข้อ ๖ อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กตาม ๓.๒ นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย คือ

๖.๑ มีพลังงานไม่น้อยกว่า ๒๕๑ กิโลจูล (๖๐ กิโลแคลอรี่) และไม่เกิน ๓๕๖ กิโลจูล (๘๕ กิโลแคลอรี่) ในจำนวนหรือในอัตราส่วนผสมเพื่อใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กตามที่ระบุในฉลาก จำนวน ๑๐๐ มิลลิลิตร

๖.๒ มีสารโปรตีน สารไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุต่าง ๆ ในจำนวนที่ให้พลังงาน ๔๑๘ กิโลจูล (๑๐๐ กิโลแคลอรี่) ดังต่อไปนี้

๖.๒.๑ สารโปรตีนที่ร่างกายใช้ประโยชน์ได้หมดไม่น้อยกว่า ๓.๐ กรัม ของเคซีนและปริมาณโปรตีนทั้งหมดจะต้องไม่เกิน ๕.๕ กรัม

การเติมกรดอมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายเพื่อปรับปรุงคุณภาพของโปรตีน อาจทำได้ในปริมาณเท่าที่จำเป็นตามวัตถุประสงค์ดังกล่าว และต้องเป็นกรดอมิโนแบบแอล ทั้งนี้จะต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน

๖.๒.๒ สารไขมันไม่น้อยกว่า ๓.๐ กรัม และไม่เกิน ๖.๐ กรัม และมีกรดไขมันชนิดไลโนลีอิกไม่น้อยกว่า ๓๐๐ มิลลิกรัม ในจำนวนสารไขมันทั้งหมดถ้ามีกรดไขมันชนิดที่มีคาร์บอนในโมเลกุลเกิน ๒๐ อะตอม ให้มีได้ไม่เกินร้อยละ ๑ ของพลังงาน ๔๑๘ กิโลจูล (๑๐๐ กิโลแคลอรี่)

๖.๒.๓ วิตามินต่าง ๆ ในปริมาณ ดังต่อไปนี้

(ก) วิตามินเอ ไม่น้อยกว่า ๗๕ ไมโครกรัม และไม่เกิน ๒๒๕ ไมโครกรัม โดยคำนวณเป็นเรตินอล

(ข) วิตามินดี ไม่น้อยกว่า ๔๐ หน่วยสากล และไม่เกิน ๑๒๐ หน่วยสากล

Back

(ค) วิตามินอี (อัลฟา-โทโคเฟอรอล) ไม่น้อยกว่า ๐.๗ หน่วยสากล และต้องมีวิตามินอีไม่น้อยกว่า ๐.๗ หน่วยสากล ต่อกรดไลโนลีอิก ๑ กรัม

(ง) วิตามินเค ๑ ไม่น้อยกว่า ๔ ไมโครกรัม

(จ) วิตามินบี ๑ (ไธอะมีน) ไม่น้อยกว่า ๔๐ ไมโครกรัม

(ฉ) วิตามินบี ๒ (ไรโบฟลาวิน) ไม่น้อยกว่า ๖๐ ไมโครกรัม

(ช) ไนอาซิน (นิโคตินาไมด์ หรือกรดนิโคตินิก) ไม่น้อยกว่า ๒๕๐ ไมโครกรัม

(ซ) วิตามินบี ๖ ไม่น้อยกว่า ๔๕ ไมโครกรัม และไม่น้อยกว่า ๑๕ ไมโครกรัม ต่อโปรตีน ๑ กรัม ในกรณีที่มีโปรตีนในสูตรอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กเกินกว่า ๓.๐ กรัม ต่อ ๔๑๘ กิโลจูล (๑๐๐ กิโลแคลอรี่)

(ฌ) กรดโฟลิก ไม่น้อยกว่า ๔ ไมโครกรัม

(ญ) กรดแพนโทธีนิก ไม่น้อยกว่า ๓๐๐ ไมโครกรัม

(ฎ) วิตามินบี ๑๒ (ไซยาโนโคบาลามิน) ไม่น้อยกว่า ๐.๑๕ ไมโครกรัม

(ฐ) ไบโอติน ไม่น้อยกว่า ๑.๕ ไมโครกรัม

(ฌ) วิตามินซี (กรดแอลแอสคอร์บิค) ไม่น้อยกว่า ๘ มิลลิกรัม

๖.๒.๔ แร่ธาตุต่าง ๆ ในปริมาณ ดังต่อไปนี้

(ก) โซเดียม ไม่น้อยกว่า ๒๐ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๘๕ มิลลิกรัม

(ข) โพแทสเซียม ไม่น้อยกว่า ๘๐ มิลลิกรัม

(ค) คลอไรด์ ไม่น้อยกว่า ๕๕ มิลลิกรัม

(ง) แคลเซียม ไม่น้อยกว่า ๙๐ มิลลิกรัม

(จ) ฟอสฟอรัส ไม่น้อยกว่า ๖๐ มิลลิกรัม

ทั้งนี้อัตราส่วนของแคลเซียมต่อฟอสฟอรัสต้องไม่น้อยกว่า ๑.๐ และไม่เกิน ๒.๐

(ฉ) แมกนีเซียม ไม่น้อยกว่า ๖ มิลลิกรัม

(ช) เหล็ก ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๒ มิลลิกรัม

(ช) ไอโอดีน ไม่น้อยกว่า ๕ ไมโครกรัม

(ฌ) สังกะสี ไม่น้อยกว่า ๐.๕ มิลลิกรัม

ในกรณีที่อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กนั้น มีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ หรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติ หรือแพ้สารอาหารบางชนิดได้นั้น ให้มีชนิดและปริมาณของสารอาหารตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และให้แสดงวัตถุประสงค์นั้นไว้ในฉลากด้วย

ข้อ ๗ อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดเหลว ต้องทำให้เป็นเนื้อเดียวกันและใช้กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนแล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(๑) สเตอริไลส์

(๒) ยู เอช ที

(๓) กรรมวิธีอื่นที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

Back

ข้อ ๘ อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ต้องไม่ใช้กรรมวิธีการฉายรังสี หรือไม่มีส่วนประกอบที่ผ่านการฉายรังสี

ข้อ ๙ การผลิตอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหารนอกจากวัตถุกันเสีย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๑๐ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ต้องเป็นภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่สามารถรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารนั้นไว้ได้ และให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุด้วย

ข้อ ๑๑ การแสดงฉลากของอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ให้ปฏิบัติดังนี้

๑๑.๑ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๒๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๒๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๘ ยกเว้นข้อ ๓

๑๑.๒ ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และอย่างน้อยต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

๑๑.๒.๑ ชื่ออาหาร

๑๑.๒.๒ เลขทะเบียนตำรับอาหารหรือเครื่องหมายการได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลาก แล้วแต่กรณี

๑๑.๒.๓ ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย แล้วแต่กรณี อาหารที่ผลิตในประเทศอาจแสดงสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ ในกรณีที่เป็นอาหารนำเข้าให้แสดงประเทศผู้ผลิตด้วย

๑๑.๒.๔ ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก

(ก) อาหารที่เป็นผงหรือแห้ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(ข) อาหารที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(ค) อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้

๑๑.๒.๕ ส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยเรียงลำดับปริมาณจากมากไปหาน้อย และต้องแสดงค่าพลังงานและปริมาณสารอาหารดังต่อไปนี้ ต่ออาหาร ๑๐๐ กรัม (หรือ ๑๐๐ มิลลิลิตร) และต่ออาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่พร้อมบริโภค ๑๐๐ มิลลิลิตร

(ก) ค่าพลังงาน เป็นกิโลแคลอรีหรือกิโลจูล

(ข) โปรตีน เป็นกรัม

(ค) คาร์โบไฮเดรต เป็นกรัม

(ง) ไขมัน เป็นกรัม

(จ) กรดไลโนลีอิก เป็นมิลลิกรัม

(ฉ) วิตามินตามชนิดและหน่วยที่กำหนดไว้ในข้อ ๕.๒.๓ หรือ ๖.๒.๓ แล้วแต่กรณี

Back

(ช) เกลือแร่ตามชนิดและหน่วยที่กำหนดไว้ในข้อ ๕.๒.๔ หรือ ๖.๒.๔ แล้วแต่กรณี

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

๑๑.๒.๗ วันเดือนและปีที่หมดอายุ โดยมีข้อความว่า "หมดอายุ" กำกับไว้ด้วย

๑๑.๒.๘ คำแนะนำในการเก็บรักษา โดยเฉพาะภายหลังการเปิดใช้

๑๑.๒.๙ วิธีเตรียม (ถ้ามี)

๑๑.๒.๑๐ อาหารทารก ต้องมีข้อความ ดังต่อไปนี้

(ก) ข้อความว่า "สิ่งสำคัญที่ควรทราบ

- นมแม่เป็นอาหารที่ดีที่สุดสำหรับทารก เพราะมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน
- ควรใช้ตามคำแนะนำของแพทย์ พยาบาล หรือนักโภชนาการ
- เตรียมหรือใช้ส่วนผสมไม่ถูกต้องจะเป็นอันตรายต่อทารก"

(ข) ข้อความแสดงวิธีใช้หรือตารางแนะนำการเลี้ยงประจำวัน

๑๑.๒.๑๑ อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

(ก) ข้อความว่า "อย่าใช้เลี้ยงทารกอายุต่ำกว่า ๖ เดือน" ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมพื้นสีขาว สีของกรอบตัดกับพื้นของฉลาก

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

๑๑.๒.๑๒ ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

ประกาศฉบับนี้ ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๖ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง อาหารทารก ลงวันที่ ๑๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๘ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๗ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับเด็ก ลงวันที่ ๑๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๘ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับอาหารเสริมสำหรับเด็กชนิดครบถ้วน ให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวมาดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ดำเนินการดังกล่าวแล้วให้คงใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อน จนกว่าจะได้รับอนุญาตหรือถึงวันที่ผู้อนุญาตได้แจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาตให้ใช้ฉลากนั้นต่อไป

ในการอนุญาตให้ใช้ฉลากใหม่ตามวรรคหนึ่ง ถ้าปรากฏว่าฉลากเดิมที่ได้จัดทำไว้ใช้ก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ใช้บังคับยังเหลืออยู่ และไม่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ผู้อนุญาตจะอนุญาตให้ใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะหมดก็ได้ ทั้งนี้ต้องไม่เกินหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๓๗

อาทิตย์ อุไรรัตน์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๑/ตอนพิเศษ ๕๔ ง หน้า ๓๗-๕๐/๑๖ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๓๗)

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๑๗๑) พ.ศ. ๒๕๓๙

เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อกำหนดเกี่ยวกับสารโปรตีนที่ใช้ในอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ให้ชัดเจนขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖(๑)(๒)(๔)(๕)(๖)(๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน ๕.๒.๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ.๒๕๓๗) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๓๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"๕.๒.๑ สารโปรตีน ต้อง

(ก) มีสารโปรตีนที่มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนเทียบเท่าเคซีนในปริมาณไม่น้อยกว่า ๑.๘ กรัม และมีปริมาณสารโปรตีนทั้งหมดไม่เกิน ๔.๐ กรัม

(ข) หากใช้โปรตีนที่มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนไม่เทียบเท่าเคซีน สารโปรตีนนั้นต้องมีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีน โดยมีอัตราส่วนของสารโปรตีนที่จะนำมาใช้ประโยชน์ได้ (Protein Efficiency Ratio, PER) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๕ ของเคซีน หรือมีคุณค่าทาง โภชนาการของสารโปรตีนซึ่งวัดโดยวิธีการอื่นตามความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา แต่ทั้งนี้การใช้สารโปรตีนดังกล่าวต้องปรับคุณภาพของสารโปรตีนนั้นให้มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนเทียบเท่าเคซีนด้วย

การเติมกรดอมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย (Essential amino acid) เพื่อปรับปรุงคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนต้องเป็นกรดอมิโนแบบแอล (L-form amino acid) ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และเติมในปริมาณเท่าที่จำเป็นตามวัตถุประสงค์ดังกล่าว

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความใน ๖.๒.๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ.๒๕๓๗) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๓๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"๖.๒.๑ สารโปรตีน ต้อง

(ก) มีสารโปรตีนที่มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนเทียบเท่าเคซีนในปริมาณไม่น้อยกว่า ๓.๐ กรัม และมีปริมาณสารโปรตีนทั้งหมดไม่เกิน ๕.๕ กรัม

(ข) หากใช้สารโปรตีนที่มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนไม่เทียบเท่าเคซีน สารโปรตีนนั้นต้องมีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนโดยมีอัตราส่วนของสารโปรตีนที่จะนำมาใช้ประโยชน์ได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๕ ของเคซีน หรือมีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนซึ่งวัดโดยวิธีการอื่นตามความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา แต่ทั้งนี้การใช้สารโปรตีนดังกล่าวต้องปรับคุณภาพของสารโปรตีนนั้นให้มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนเทียบเท่าเคซีนด้วย

Back

การเติมกรดอมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายเพื่อปรับปรุงคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนต้องเป็นกรดอมิโนแบบแอลตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และเติมในปริมาณเท่าที่จำเป็นตามวัตถุประสงค์ดังกล่าว"

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ มกราคม พ.ศ.๒๕๓๙

เสนาะ เทียนทอง

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๓/ตอนพิเศษ ๑๖ ง หน้า ๑๔-๑๖/๒๒ กุมภาพันธ์ พ.ศ.๒๕๓๙)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๘๗) พ.ศ. ๒๕๔๗

เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ ๓)

เพื่อสนับสนุนการป้องกันปัญหาเด็กฟันผุและเป็นโรคอ้วน ซึ่งจะมีผลต่อสุขภาพในระยะต่อไปอันเนื่องจากการบริโภคอาหารที่มีรสหวานตั้งแต่วัยทารก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๒) (๔) (๕) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน ๔.๖ ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“๔.๖ ไม่ใช้น้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุที่ให้ความหวานอื่นใด ยกเว้น

(ก) การเติมน้ำตาลแลคโตสหรือการเติมคาร์โบไฮเดรตอื่นที่มิใช่น้ำตาล ที่มีความหวานเทียบเท่าหรือน้อยกว่าน้ำตาลแลคโตส

(ข) อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่มีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กเล็กซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ หรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติ หรือแพ้สารอาหารบางชนิด ทั้งนี้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา”

ข้อ ๒ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น (ค) ของ ๑๑.๒.๑๐ และ ๑๑.๒.๑๑ ของข้อ ๑๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗

“(ค) ข้อความว่า “ไม่ควรเติมน้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุให้ความหวานใด ๆ อีก เพราะอาจทำให้ทารกและเด็กเล็กฟันผุและเป็นโรคอ้วนได้” ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร ที่อ่านได้ชัดเจนในบริเวณเดียวกับข้อความคำเตือนอื่น ๆ"

ข้อ ๓ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้แล้ว ยื่นแก้ไขรายละเอียดให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้ยังคงใช้ฉลากเดิมต่อไปได้ไม่เกินหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

Back

ข้อ ๔ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๗
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๒/ตอนพิเศษ ๙ ง หน้า ๗-๘/๓๑ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๘)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๐๘) พ.ศ. ๒๕๕๐

เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ ๔)

เพื่อเป็นการสนับสนุนให้ทารกและเด็กเล็กได้รับสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายด้วยการรับประทานน้ำนมมารดา และเป็นไปตามหลักเกณฑ์ว่าด้วยการตลาดอาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก (International Code of Marketing of Breast Milk Substitutes)

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีวาการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารออกประกาศไวดังตอไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน (ก) ของ ๑๑.๒.๑๐ ของข้อ ๑๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(ก) ข้อความว่า “สิ่งสำคัญที่ควรทราบ

- นมแม่เป็นอาหารที่ดีที่สุดสำหรับทารก เพราะมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน
- อาหารทารก ควรใช้ตามคำแนะนำของแพทย์ พยาบาล หรือนักโภชนาการ
- การเตรียมหรือใช้ส่วนผสมไม่ถูกต้องจะเป็นอันตรายต่อทารก”

ทั้งนี้ การแสดงข้อความทั้ง ๓ ข้อความ ให้เรียงกันลงมา โดยอยู่ในกรอบเดียวกัน สีของตัวอักษรตัดกับ สีพื้นของกรอบ เฉพาะข้อความแรกให้แสดงด้วยตัวอักษรหนาทึบ เห็นได้ชัดเจน”

ข้อ ๒ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้แล้ว ยื่นแก้ไขรายละเอียดให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ดำเนินการดังกล่าวแล้วให้ยังคงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่จนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๐
มรกต กรเกษม
รัฐมนตรีช่วยว่าการฯ ปฏิบัติราชการแทน
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๔/ตอนพิเศษ ๑๘๘ ง หน้า ๑๙-๒๐/๓ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๐)

Back

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๘) พ.ศ.๒๕๕๐
เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ ๔)

เพื่อเป็นการสนับสนุนการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ และเป็นไปตามหลักเกณฑ์ว่าด้วยการตลาดอาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก (International Code of Marketing of Breast Milk Substitutes) กระทรวงสาธารณสุขโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงกำหนดให้การแสดงข้อความ “นมแม่เป็นอาหารที่ดีที่สุดสำหรับทารก เพราะมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน” บนฉลากของอาหารทารกมีความเด่นชัดและเห็นได้ชัดเจนขึ้น โดยออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๘) พ.ศ.๒๕๕๐ เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๗ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๕๐ ซึ่งมีสาระสำคัญดังนี้

ข้อ ๑. ฉลากของอาหารทารกต้องแสดงข้อความที่เห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่ายว่า

“สิ่งสำคัญที่ควรทราบ

- นมแม่เป็นอาหารที่ดีที่สุดสำหรับทารก เพราะมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน
- อาหารทารก ควรใช้ตามคำแนะนำของแพทย์ พยาบาล หรือ นักโภชนาการ
- การเตรียมหรือใช้ส่วนผสมไม่ถูกต้องจะเป็นอันตรายต่อทารก”

ทั้งนี้ ข้อความทั้ง ๓ ข้อความให้แสดงโดยเรียงกันลงมาตามลำดับ และให้อยู่ในกรอบเดียวกัน สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของกรอบ สำหรับข้อความแรกให้แสดงด้วยตัวอักษรหนาทึบ เห็นได้ชัดเจนด้วย

ข้อ ๒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๘) พ.ศ.๒๕๕๐ เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๗ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๕๐ มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ.๒๕๕๑ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารทารกที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้ก่อนวันที่ประกาศดังกล่าวใช้บังคับต้องยื่นแก้ไขรายละเอียดให้ถูกต้องตามประกาศดังกล่าวภายในวันที่ ๒๙ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๑ และเมื่อได้ ยื่นแก้ไขแล้วให้ยังคงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปได้จนกว่าจะหมด แต่ทั้งนี้ต้องไม่เกินวันที่ ๒ มีนาคม พ.ศ.๒๕๕๒

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด และหากมีข้อสงสัยประการใด โปรดติดต่อสอบถามได้ที่ กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐-๒๕๙๐-๗๑๗๓, ๐-๒๕๙๐-๗๑๗๘ และ ๐-๒๕๙๐-๗๑๘๕ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ.๒๕๕๑
นิพนธ์ โพธิ์พัฒนชัย
รองเลขาธิการ ปฏิบัติราชการแทน
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๕๘ (พ.ศ. ๒๕๓๗)

เรื่อง อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารเสริมสำหรับเด็ก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๒ อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก หมายความว่า อาหารที่ใช้เสริมคุณค่าอาหารและสร้างความคุ้นเคยในการกินอาหารทั่วไปให้แก่ทารกตั้งแต่ ๖ เดือน ถึง ๑๒ เดือน หรือเด็กที่มีอายุตั้งแต่ ๑ ปี ถึง ๓ ปี มี ๖ ชนิด คือ

๒.๑ แป้ง ได้แก่ อาหารที่ทำจากธัญญพืชเป็นหลัก

๒.๒ ผัก ได้แก่ อาหารที่ทำจากพืชผักเป็นหลัก

๒.๓ ถั่ว ได้แก่ อาหารที่ทำจากถั่วเป็นหลัก

๒.๔ ผลไม้ ได้แก่ อาหารที่ทำจากผลไม้เป็นหลัก

๒.๕ เนื้อสัตว์ ได้แก่ อาหารที่ทำจากเนื้อสัตว์ทุกชนิด ตับ ไข่ เป็นหลัก

๒.๖ ผสม ได้แก่ อาหารตาม ๒.๑ ถึง ๒.๕ รวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป

ข้อ ๓ อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

๓.๑ มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

๓.๒ มีลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

๓.๒.๑ ร่วนเป็นผง หรือแห้ง ไม่เกาะเป็นก้อน สำหรับอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดแห้ง และเมื่อได้ผสมตามคำแนะนำที่แสดงไว้ในฉลากแล้ว ต้องมีลักษณะนุ่มเหมาะสำหรับการป้อนด้วยช้อน

๓.๒.๒ เป็นเนื้อเดียวกันหรือมีชิ้นเล็ก ๆ ผสมอยู่ด้วย เหมาะสำหรับการป้อนด้วยช้อน สำหรับอาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กชนิดเหลว

๓.๒.๓ ลักษณะอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๓.๓ มีชนิดและปริมาณสารอาหาร ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๓.๔ มีความชื้น ดังต่อไปนี้

๓.๔.๑ ไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก สำหรับอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดแห้งที่ไม่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนรับประทาน

๓.๔.๒ ไม่เกินร้อยละ ๘ ของน้ำหนัก สำหรับอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดแห้งที่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนรับประทาน

๓.๕ ไม่มีฮอร์โมน หรือสารปฏิชีวนะ

Back

๓.๖ ไม่ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

๓.๗ ไม่มีวัตถุกันเสีย

๓.๘ ไม่ใส่สี ไม่ใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร

๓.๙ ไม่แต่งกลิ่นรส ทั้งนี้เว้นแต่จะได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๓.๑๐ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

๓.๑๑ ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่น ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๓.๑๒ ตรวจไม่พบบักเตรีชนิด อี.โคไล (Escherichia coli) ในอาหาร ๐.๑ กรัม หรือ ๐.๑ มิลลิลิตร

๓.๑๓ ตรวจไม่พบบักเตรีในอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ใช้กรรมวิธีสเตอริไลส์ ๐.๑ มิลลิลิตร

๓.๑๔ ตรวจไม่พบบักเตรีในอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดเหลวที่ใช้กรรมวิธี ยู เอช ที ๐.๑ มิลลิลิตร

๓.๑๕ ตรวจพบบักเตรีได้ไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ ในอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดแห้งที่ไม่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนรับประทาน ๑ กรัม และไม่เกิน ๑๐๐,๐๐๐ ในอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดแห้งที่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนรับประทาน ๑ กรัม

๓.๑๖ ตรวจพบบักเตรีตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาสำหรับอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดเหลวที่ใช้กรรมวิธีอื่น

๓.๑๗ มีโซเดียมได้ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัม ในอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ๑๐๐ กรัม โดยคำนวณจากน้ำหนักอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กในลักษณะพร้อมที่จะบริโภคได้

ข้อ ๔ อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดเหลวต้องใช้กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนแล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

๔.๑ สเตอริไลส์

๔.๒ ยู เอช ที

๔.๓ กรรมวิธีอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๕ อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ต้องไม่ใช้กรรมวิธีฉายรังสีอาหาร หรือไม่มีส่วนประกอบที่ผ่านการฉายรังสี

ข้อ ๖ การผลิตอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหารนอกจากวัตถุกันเสียต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๗ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ต้องเป็นภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่สามารถรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารนั้นไว้ได้ และให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุด้วย

Back

ข้อ ๘ การแสดงฉลากอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ให้ปฏิบัติดังนี้

๘.๑ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๒๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๒๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๘ ยกเว้นข้อ ๓

๘.๒ ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และอย่างน้อยต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

๘.๒.๑ ชื่ออาหาร

๘.๒.๒ เลขทะเบียนตำรับอาหาร หรือเครื่องหมายการได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลาก แล้วแต่กรณี

๘.๒.๓ ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย แล้วแต่กรณี อาหารที่ผลิตในประเทศอาจแสดงสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ ในกรณีที่เป็นอาหารนำเข้า ให้แสดงประเทศผู้ผลิตด้วย

๘.๒.๔ ปริมาณอาหารเป็นระบบเมตริก

(ก) อาหารที่เป็นผงหรือแห้ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(ข) อาหารที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(ค) อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิ หรือปริมาตรสุทธิก็ได้

๘.๒.๕ ส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนัก โดยเรียงลำดับปริมาณจากมากไปหาน้อย และต้องแสดงค่าพลังงาน และปริมาณสารอาหารดังต่อไปนี้ ต่อ อาหาร ๑๐๐ กรัม (หรือ ๑๐๐ มิลลิลิตร) และต่อปริมาณอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กที่แนะนำให้บริโภค ๑ ครั้ง

(ก) ค่าพลังงาน เป็นกิโลแคลอรีหรือกิโลจูล

(ข) โปรตีน เป็นกรัม

(ค) คาร์โบไฮเดรต เป็นกรัม

(ง) ไขมัน เป็นกรัม

(จ) วิตามิน ถ้ามีการเติม

(ฉ) เกลือแร่ ถ้ามีการเติม

๘.๒.๖ วัน เดือน และปีที่ผลิต โดยมีข้อความว่า "ผลิต" กำกับไว้ด้วย หรือ วัน เดือน และปีที่ผลิต โดยมีข้อความว่า "ผลิต" และวัน เดือน และปีที่แบ่งบรรจุโดยมีคำว่า "แบ่งบรรจุ" กำกับไว้ด้วย กรณีที่เป็นการผลิตโดยการแบ่งบรรจุ แล้วแต่กรณี

๘.๒.๗ วัน เดือน และปีที่หมดอายุ โดยมีข้อความว่า "หมดอายุ" กำกับไว้ด้วย

๘.๒.๘ คำแนะนำในการเก็บรักษา โดยเฉพาะภายหลังการเปิดใช้

๘.๒.๙ วิธีเตรียม (ถ้ามี)

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

๘.๒.๑๑ ข้อความว่า "อย่าใช้เลี้ยงทารกอายุต่ำกว่า ๖ เดือน" ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมพื้นสีขาว สีของกรอบตัดกับพื้นของฉลาก

๘.๒.๑๒ ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

ประกาศฉบับนี้ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๗ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับเด็ก ลงวันที่ ๑๐ มกราคม

Back

พ.ศ. ๒๕๒๘ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับอาหารเสริมสำหรับเด็กเฉพาะอย่าง และให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าวมาดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ดำเนินการดังกล่าวแล้ว ให้คงใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะได้รับอนุญาต หรือถึงวันที่ผู้อนุญาตได้แจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาตให้ใช้ฉลากนั้นต่อไป

ในการอนุญาตให้ใช้ฉลากใหม่ตามวรรคหนึ่ง ถ้าปรากฏว่าฉลากเดิมที่ได้จัดทำไว้ใช้ก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ใช้บังคับยังเหลืออยู่ และไม่ถูกต้องตามประกาศกระทรววสาธารณสุขฉบับนี้ ผู้อนุญาตจะอนุญาตให้ใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะหมดก็ได้ ทั้งนี้ต้องไม่เกินหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๓๗

อาทิตย์ อุไรรัตน์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๑/ตอนพิเศษ ๕๔ ง หน้า ๕๑-๕๗/๑๖ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๓๗)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๗๔ (พ.ศ. ๒๕๓๙)

เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามนำเข้าหรือจำหน่าย

โดยที่เป็นการสมควรห้ามนำเข้าหรือจำหน่ายซึ่งอาหารที่พ้นกำหนดหมดอายุหรือที่ควรบริโภคตามที่กำหนดไว้บนฉลาก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๘) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ให้อาหารดังต่อไปนี้ ที่พ้นกำหนดหมดอายุหรือที่พ้นกำหนดที่ควรบริโภค ตามที่แสดงไว้ในฉลากเป็นอาหารที่ห้ามนำเข้าหรือจำหน่าย

๑. อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

๒. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

๓. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

๔. นมเปรี้ยว

๕. นมโคที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอไรซ์ เช่น นมสดพาสเจอไรซ์ นมแปลงไขมันพาสเจอไรซ์ นมคืนรูปพาสเจอไรซ์ นมปรุงแต่งพาสเจอไรซ์ และผลิตภัณฑ์ของนมพาสเจอไรซ์ เป็นต้น

๖. อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓๑ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๓๙

เสนาะ เทียนทอง

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๓/ตอนที่ ๑๐๓ ง หน้า ๗๒/๒๔ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๓๙)

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ.๒๕๔๑

เรื่อง ฉลากโภชนาการ

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดให้มีการแสดงฉลากโภชนาการ เพื่อให้ข้อมูลและความรู้ด้านคุณค่าทางโภชนาการของอาหารแก่ประชาชน อันเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคทางด้านอาหารและโภชนาการ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖(๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้อาหารดังต่อไปนี้ เป็นอาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ

๑.๑ อาหารที่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ

๑.๒ อาหารที่มีการใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย

๑.๓ อาหารที่ระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย

๑.๔ อาหารอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“อาหารที่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ” หมายถึง อาหารที่แสดงข้อมูลทางโภชนาการบนฉลากเกี่ยวกับชนิดหรือปริมาณสารอาหาร ปริมาณสารอาหารโดยเปรียบเทียบ หรือหน้าที่ของสารอาหาร แต่ทั้งนี้ไม่รวมถึงอาหารที่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการเพื่อปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนั้น ๆ

“อาหารที่มีการใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย” หมายถึง อาหารที่มีการนำข้อมูลเกี่ยวกับคุณประโยชน์หรือหน้าที่ของตัวผลิตภัณฑ์ ส่วนประกอบหรือสารอาหารอย่างหนึ่งอย่างใดของผลิตภัณฑ์ที่มีต่อร่างกายหรือสุขภาพ มาใช้เพื่อประโยชน์ในการส่งเสริมการขาย

“อาหารที่ระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย” หมายถึง อาหารที่มุ่งจะใช้กับกลุ่มผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม เช่น กลุ่มวัยเรียน กลุ่มผู้บริหาร กลุ่มผู้สูงอายุ เป็นต้น แต่ทั้งนี้ไม่รวมถึงอาหารที่มีการระบุกลุ่มผู้บริโภคเพื่อปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนั้น ๆ

“สารอาหาร” หมายถึง สารอาหารที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศฉบับนี้ และให้หมายความรวมถึงพลังงานที่ได้จากสารอาหารด้วย

ข้อ ๓ การแสดงฉลากอาหารตามข้อ ๑ ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก และต้องแสดงฉลากโภชนาการ โดยปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย

ข้อ ๔ การแสดงฉลากโภชนาการจะต้องแสดงข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ โดยจะต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้ ดังนี้

๔.๑ บัญชีหมายเลข ๑ : รูปแบบและเงื่อนไขของการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการ

๔.๒ บัญชีหมายเลข ๒ : วิธีการกำหนดปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคกับจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ

๔.๓ บัญชีหมายเลข ๓ : สารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่หกปีขึ้นไป

๔.๔ บัญชีหมายเลข ๔ : หลักเกณฑ์ในการกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลากอาหาร

ข้อ ๕ ประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับกับ

Back

๕.๑ นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารอื่นซึ่งได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดในส่วนที่เกี่ยวกับการแสดงสารอาหารบนฉลากไว้แล้วโดยเฉพาะ

๕.๒ อาหารที่มิได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรืออาหารที่มิได้ผลิตหรือนำสั่งเข้ามาเพื่อจำหน่ายในประเทศ

๕.๓ อาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุย่อย ซึ่งมุ่งหมายจะจำหน่ายรวมกันในภาชนะบรรจุใหญ่

ข้อ ๖ ประกาศฉบับนี้

๖.๑ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

๖.๒ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ซึ่งอาหารที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร อาหารที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากอาหาร อาหารที่ได้รับแจ้งรายละเอียด หรืออาหารที่จะต้องแสดงฉลากโภชนาการตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ยื่นคำขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงหรือยื่นขออนุญาตใช้ฉลากอาหารตามประกาศฉบับนี้ แล้วแต่กรณี ให้ถูกต้องภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้คงใช้ฉลากนั้นไปพลางก่อนได้จนกว่าจะได้รับอนุญาต หรือถึงวันที่ผู้อนุญาตได้แจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาตให้ใช้ฉลากนั้นต่อไป

ในการอนุญาตให้ใช้ฉลากใหม่ตามวรรคหนึ่ง ถ้าปรากฏว่าฉลากเดิมที่ได้จัดทำไว้ใช้ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับเหลืออยู่ และไม่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ผู้อนุญาตจะอนุญาตให้ใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะหมดก็ได้แต่ต้องไม่เกินหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ มีนาคม พ.ศ.๒๕๔๑

รักเกียรติ สุขธนะ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๕/ตอนที่ ๔๗ ง.หน้า๒๓-๒๖/๑๑ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๔๑)

บัญชีหมายเลข ๑
แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ.๒๕๔๑
รูปแบบและเงื่อนไขของการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการ

๑. **รูปแบบของกรอบข้อมูลโภชนาการ** ต้องมีลักษณะอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้ สำหรับรูปแบบที่นอกเหนือจากนี้ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๑.๑การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็ม

(๑) การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มรูปแบบมาตรฐาน

ส่วนที่ 1	**ข้อมูลโภชนาการ** **หนึ่งหน่วยบริโภค :.....(.....)**
ส่วนที่ 2 ช่วงที่ 1	**คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค** **พลังงานทั้งหมด** ..... กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน ..... กิโลแคลอรี)
ช่วงที่ 2	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน * **ไขมันทั้งหมด** ..... ก. .....% ไขมันอิ่มตัว ..... ก. .....% **โคเลสเตอรอล** ..... มก. .....% **โปรตีน** ..... ก. **คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด** ..... ก. .....% ใยอาหาร ..... ก. .....% น้ำตาล ..... ก. **โซเดียม** ..... มก. .....%
ช่วงที่ 3	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน * **วิตามินเอ** .....% **วิตามินบี 1** .....% **วิตามินบี 2** .....% **แคลเซียม** .....% **เหล็ก** .....%
	* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี
ส่วนที่ 3	ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้ ไขมันทั้งหมด น้อยกว่า 65 ก. ไขมันอิ่มตัว น้อยกว่า 20 ก. โคเลสเตอรอล น้อยกว่า 300 มก. คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 300 ก. ใยอาหาร 25 ก. โซเดียม น้อยกว่า 2,400 มก.
	พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4

หมายเหตุ ๑. ให้เติมข้อมูลในช่องว่าง “.....” ให้สมบูรณ์ตามรูปแบบของกรอบ

๒. ในกรณีที่อาหารดังกล่าวไม่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง หรือไม่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ให้ยกเว้นการแสดงปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ และให้แสดงข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ ๑๐๐ ก.” หรือ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ ๑๐๐ มล.” แทนข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค

Back

(2) การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มรูปแบบขวางสำหรับฉลากที่มีพื้นที่แนวตั้งจำกัดและมีพื้นที่ตั้งแต่ 250 ตารางเซนติเมตร ขึ้นไป

ข้อมูลโภชนาการ หนึ่งหน่วยบริโภค : .....(.....) จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ..... : ..... **โคเลสเตอรอล** ..... มก. **พลังงานทั้งหมด** ..... กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน ..... กิโลแคลอรี)	**คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค** ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน * **ไขมันทั้งหมด** ..... ก. .....% ไขมันอิ่มตัว ..... ก. .....% .....% **โปรตีน** ..... ก. **คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด** ..... ก. .....% ใยอาหาร ..... ก. .....% น้ำตาล ..... ก. **โซเดียม** ..... มก. .....% **ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *** **วิตามินเอ** .....% **วิตามินบี 1** ..... % **วิตามินบี 2** .....% **แคลเซียม** .....% **เหล็ก** .....%	* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลต่างกันผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้ ไขมันทั้งหมด น้อยกว่า 65 ก. ไขมันอิ่มตัว น้อยกว่า 20 ก. โคเลสเตอรอล น้อยกว่า 300 มก. คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 300 ก. ใยอาหาร 25 ก. โซเดียม น้อยกว่า 2,400 มก. พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน =4 ; คาร์โบไฮเดรต =4

<u>หมายเหตุ</u>

1. ให้เติมข้อมูลในช่องว่าง “.....” ให้สมบูรณ์ตามรูปแบบของกรอบ
2. ในกรณีที่อาหารดังกล่าวไม่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง หรือไม่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ให้ยกเว้นการแสดงปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ และให้แสดงข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 ก.” หรือ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 มล.” แทนข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค”

Back

(3) การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มรูปแบบขวาง สำหรับฉลากที่มีพื้นที่แนวตั้งจำกัดและมีพื้นที่น้อยกว่า 250 ตารางเซนติเมตร

ข้อมูลโภชนาการ	**คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค**	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *
หนึ่งหน่วยบริโภค : .....(.....)		
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ..... :	**ไขมันทั้งหมด** ..... ก.	.....%
	ไขมันอิ่มตัว ..... ก.	.....%
พลังงานทั้งหมด ..... กิโลแคลอรี	**โคเลสเตอรอล** ..... มก.	.....%
(พลังงานจากไขมัน ..... กิโลแคลอรี)	**โปรตีน** ..... ก.	
	คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ..... ก.	.....%
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน	ใยอาหาร ..... ก.	.....%
สำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจาก	น้ำตาล ..... ก.	
ความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	**โซเดียม** ..... มก.	.....%

ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *		
วิตามินเอ .....%	**วิตามินบี 1** ..... %	**วิตามินบี 2** .....%
แคลเซียม .....%	**เหล็ก** .....%	

หมายเหตุ 1. ให้เติมข้อมูลในช่องว่าง “.....” ให้สมบูรณ์ตามรูปแบบของกรอบ

2. ในกรณีที่อาหารดังกล่าวไม่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง หรือไม่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ให้ยกเว้นการแสดงปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ และให้แสดงข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 ก.” หรือ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 มล.” แทนข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค

Back

(4) การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มรูปแบบข้อความต่อเนื่องสำหรับฉลากที่มีพื้นที่น้อยกว่า 80 ตารางเซนติเมตร

ข้อมูลโภชนาการ หนึ่งหน่วยบริโภค **:** ..... (.....); จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ..... : ..... **คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค : พลังงานทั้งหมด .....** กิโลแคลอรี; พลังงานจากไขมัน ..... กิโลแคลอรี; **ไขมันทั้งหมด** ... ก. (.....%)*; ไขมันอิ่มตัว ..... ก. (.....%)*; **โคเลสเตอรอล** ..... มก. (.....%)*; **โปรตีน** ..... ก.; **คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด** ... ก. (.....%)*; ใยอาหาร ..... ก. (.....%)*; น้ำตาล ..... ก.; **โซเดียม** ..... มก. (.....%)*; **วิตามินเอ** (.....%)*; **วิตามินบี 1** (.....%)*; **วิตามินบี 2** (.....%)*; **แคลเซียม** (.....%)*; **เหล็ก** (.....%)* *ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

หมายเหตุ 1. ให้เติมข้อมูลในช่องว่าง “.....” ให้สมบูรณ์ตามรูปแบบของกรอบ

2. ในกรณีที่อาหารดังกล่าวไม่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง หรือไม่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ให้ยกเว้นการแสดงปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ และให้แสดงข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 ก.” หรือ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 มล.” แทนข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค”

1.2 การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อ

ให้เลือกแสดงได้เมื่อสารอาหารที่กำหนดในกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มส่วนที่ 2 จำนวน ตั้งแต่ 8 รายการขึ้นไป จาก 15 รายการ มีปริมาณที่น้อยมากไม่มีความสำคัญจนถือว่าเป็นศูนย์ตามหลักเกณฑ์ในข้อ 2.5 ของบัญชีนี้ ทั้งนี้หากปริมาณสารอาหารใดที่กำหนดให้แสดงในกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็ม แต่ไม่กำหนดให้แสดงในกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อ มีค่าที่มีนัยสำคัญก็ต้องแสดงไว้ในกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อด้วย

(1) การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อรูปแบบมาตรฐาน

ข้อมูลโภชนาการ	
หนึ่งหน่วยบริโภค **:** .....(.....) จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ..... **:**	
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค **พลังงานทั้งหมด .....** กิโลแคลอรี	
	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *
ไขมันทั้งหมด ..... ก.	..... %
โปรตีน ..... ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ..... ก. น้ำตาล ..... ก.	..... %
โซเดียม ..... มก.	..... %
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	

หมายเหตุ 1. ให้เติมข้อมูลในช่องว่าง “.....” ให้สมบูรณ์ตามรูปแบบของกรอบ

2. ในกรณีที่อาหารดังกล่าวไม่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง หรือไม่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ให้ยกเว้นการแสดงปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ และให้แสดงข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 ก.” หรือ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 มล.” แทนข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค

Back

(2) การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อรูปแบบขวาง สำหรับฉลากที่มีพื้นที่แนวตั้งจำกัด

ข้อมูลโภชนาการ	**คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค**	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*
หนึ่งหน่วยบริโภค : .....(.....)	**ไขมันทั้งหมด** ..... ก.	.....%
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ..... :	**โปรตีน** ..... ก.	
	คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ..... ก.	.....%
พลังงานทั้งหมด ..... กิโลแคลอรี	น้ำตาล ..... ก.	
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	**โซเดียม** ..... มก.	.....%

หมายเหตุ 1. ให้เติมข้อมูลในช่องว่าง “.....” ให้สมบูรณ์ตามรูปแบบของกรอบ

2. ในกรณีที่อาหารดังกล่าวไม่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง หรือไม่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดปริมาณ**หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ให้ยกเว้นการแสดงปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ และให้แสดงข้อความ** “คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 ก.” หรือ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 มล.” แทนข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค”

Back

(3) แบบย่อรูปแบบข้อความต่อเนื่อง สำหรับฉลากที่มีพื้นที่น้อยกว่า 80 ตารางเซนติเมตร

ข้อมูลโภชนาการ หนึ่งหน่วยบริโภค **:** ..... (.....); จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ..... : ..... **คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค : พลังงานทั้งหมด .....** กิโลแคลอรี; **ไขมันทั้งหมด** ..... ก. (.....%)*; **โปรตีน** ..... ก.; **คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด** ..... ก. (.....%)*; น้ำตาล ..... ก.; **โซเดียม** ..... มก. (.....%)* * ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่ แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปี ขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

หมายเหตุ 1. ให้เติมข้อมูลในช่องว่าง “.....” ให้สมบูรณ์ตามรูปแบบของกรอบ

2. ในกรณีที่อาหารดังกล่าวไม่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง หรือไม่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ให้ยกเว้นการแสดงปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ และให้แสดงข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 ก.” หรือ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 มล.” แทนข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค”

Back

1.3 การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบควบคู่

ใช้แสดงเมื่อผลิตภัณฑ์นั้นอาจต้องผสมกับส่วนประกอบอื่น และ/หรือนำไปผ่านกรรมวิธีตามที่ระบุไว้บนฉลาก ให้แสดงข้อมูลโภชนาการของผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในสภาพตามที่จำหน่ายและในสภาพหลังเตรียมตาม คำแนะนำบนฉลาก ดังนี้

ข้อมูลโภชนาการ		
หนึ่งหน่วยบริโภค : .....(.....)		
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ..... :		
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	ผลิตภัณฑ์	ผลิตภัณฑ์หลังเตรียม
พลังงานทั้งหมด กิโลแคลอรี	.....	.....
(พลังงานจากไขมัน กิโลแคลอรี)	.....	.....
คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*	
ไขมันทั้งหมด ..... ก.	.....%	.....%
ไขมันอิ่มตัว ..... ก.	.....%	.....%
โคเลสเตอรอล ..... มก.	.....%	.....%
โปรตีน ..... ก.		
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ..... ก.	.....%	.....%
ใยอาหาร ..... ก.	.....%	.....%
น้ำตาล ..... ก.		
โซเดียม ..... มก.	.....%	.....%
วิตามินเอ	.....%	.....%
วิตามินบี 1	.....%	.....%
วิตามินบี 2	.....%	.....%
แคลเซียม	.....%	.....%
เหล็ก	.....%	.....%
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี		
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้		
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า 65 ก.	
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า 20 ก.	
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า 300 มก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	300 ก.	
ใยอาหาร	25 ก.	
โซเดียม	น้อยกว่า 2,400 มก.	
พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4		

หมายเหตุ 1. ให้เติมข้อมูลในช่องว่าง “.....” ให้สมบูรณ์ตามรูปแบบของกรอบ

2. ในกรณีที่อาหารดังกล่าวไม่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง หรือไม่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ให้ยกเว้นการแสดงปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะ บรรจุ และให้แสดงข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 ก.” หรือ “คุณค่าทาง โภชนาการต่อ 100 มล.” แทนข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค”3. คำว่า “ผลิตภัณฑ์” และ “ผลิตภัณฑ์หลังเตรียม” ให้ระบุเป็นชื่อชนิดของอาหารตามข้อเท็จจริง เช่น “แป้งเค้กผสม” และ “เค้ก” ตามลำดับ เป็นต้น

Back

2. เงื่อนไขการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการ

2.1 ต้องแสดงตามรูปแบบที่กำหนด การแสดงสีของพื้นกรอบข้อมูลให้ใช้สีเดียวกันและสีของข้อความในกรอบข้อมูลต้องใช้สีที่ตัดกันกับสีของพื้นกรอบ ซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน ตัวอักษรต้องใช้สีเดียวกันและต้องมีขนาดสัมพันธ์กับพื้นที่ของกรอบ

2.2 ต้องแสดงข้อมูลพลังงานหรือสารอาหารทุกรายการตามที่กำหนดให้แสดงในกรอบข้อมูลโภชนาการแต่ละแบบ แม้ว่าพลังงานหรือสารอาหารนั้น ๆ จะมีปริมาณที่น้อยมากไม่มีความสำคัญจนถือว่าเป็นศูนย์ตามหลักเกณฑ์ในเงื่อนไขการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการข้อ 2.5

2.3 การแสดงข้อมูลสารอาหารอื่นนอกเหนือจากที่กำหนดให้โดยที่สารอาหารนั้นมีอยู่ในบัญชีหมายเลข 3 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ต้องแสดงสารอาหารนั้นในกรอบข้อมูลโภชนาการส่วนที่ 2 ช่วงที่ 1 ถึง 3 และจะต้องแสดงตามลำดับก่อนหลังดังต่อไปนี้ สำหรับสารอาหารที่ไม่มีอยู่ในบัญชีหมายเลข 3 ดังกล่าว ให้แสดงชนิดและปริมาณสารอาหารนั้นนอกกรอบข้อมูลโภชนาการเท่านั้น

ส่วนที่ 2	ช่วงที่ 1	พลังงานทั้งหมด* พลังงานจากไขมัน* พลังงานจากไขมันอิ่มตัว
	ช่วงที่ 2	ไขมันทั้งหมด* ไขมันอิ่มตัว* ไขมันไม่อิ่มตัวตำแหน่งเดียว ไขมันไม่อิ่มตัวหลายตำแหน่ง โคเลสเตอรอล* โปรตีน* คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด* ใยอาหาร* ใยอาหารที่ละลายน้ำได้ ใยอาหารที่ไม่ละลายน้ำ น้ำตาล* น้ำตาลแอลกอฮอล์ คาร์โบไฮเดรตส่วนอื่น โซเดียม* โพแทสเซียม
	ช่วงที่ 3	วิตามินเอ* วิตามินบี 1* วิตามินบี 2* แคลเซียม* เหล็ก* วิตามินและแร่ธาตุตัวอื่นที่มีอยู่ในบัญชีสารอาหารที่แนะนำให้ บริโภคประจำวัน สำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) ให้แสดงปริมาณเป็นร้อยละของ Thai RDI โดยเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย

หมายเหตุ * เป็นข้อมูลโภชนาการที่บังคับให้แสดงในกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็ม

2.4 หากผลิตภัณฑ์มีการเติมสารอาหารลงในอาหาร หรือมีการกล่าวอ้างถึงสารอาหารใดบนฉลาก โดยสารอาหารนั้นมิได้บังคับให้แสดงในกรอบข้อมูลโภชนาการ ต้องแสดงสารอาหารนั้นตามเงื่อนไขการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการข้อ 2.3 ด้วย

Back

2.5 หลักเกณฑ์การปัดตัวเลขของการแสดงค่าปริมาณสารอาหารบนฉลากโภชนาการ

พลังงานและสารอาหาร	หน่วย	ผลการวิเคราะห์	การแสดงค่าปริมาณสารอาหาร*	ผลการคำนวณเป็นร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน**	การแสดงค่าปริมาณสารอาหารเป็นร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน**	ปริมาณที่น้อยมากไม่มีความสำคัญจนถือว่าเป็นศูนย์
พลังงาน, พลังงานจากไขมัน	กิโลแคลอรี	< 5 ≤ 50 > 50	แสดงค่าเป็น 0 แสดงค่าขึ้นลงขั้นละ 5 แสดงค่าขึ้นลงขั้นละ 10	ค่าที่ได้ทุกระดับ	ปัดเป็นจำนวนเต็ม **ให้ใกล้เคียงมากที่สุด**	< 5 กิโลแคลอรี
ไขมันทั้งหมด, ไขมันอิ่มตัว	กรัม	< 0.5 < 5 ≥ 5	แสดงค่าเป็น 0 แสดงค่าขึ้นลงขั้นละ 0.5 แสดงค่าขึ้นลงขั้นละ 1			< 0.5 กรัม
โคเลสเตอรอล	มิลลิกรัม	< 2 2-5 > 5	แสดงค่าเป็น 0 แสดงค่า “น้อยกว่า 5” แสดงค่าขึ้นลงขั้นละ 5			< 2 มิลลิกรัม
โปรตีน คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด, ใยอาหาร, น้ำตาล	กรัม	< 0.5 ≤ 1 > 1	แสดงค่าเป็น 0 แสดงค่า “น้อยกว่า 1” แสดงค่าขึ้นลงขั้นละ 1			< 1 กรัม (เฉพาะน้ำตาล < 0.5 กรัม)
โซเดียม	มิลลิกรัม	< 5 5-140 > 140	แสดงค่าเป็น 0 แสดงค่าขึ้นลงขั้นละ 5 แสดงค่าขึ้นลงขั้นละ 10			< 5 มิลลิกรัม
วิตามิน, เกลือแร่ (ยกเว้นโซเดียม)			(ไม่ต้องแสดง)	< 2 ≤ 10 > 10-50 > 50	แสดงค่าเป็น 0 หรือ “น้อยกว่า 2” แสดงค่าขึ้นลงขั้นละ 2 แสดงค่าขึ้นลงขั้นละ 5 แสดงค่าขึ้นลงขั้นละ 10	< ร้อยละ 2 ของปริมาณที่แนะนำต่อวัน

หมายเหตุ * แสดงต่อปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก ถ้าไม่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง หรือไม่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไว้แล้วให้แสดงต่อ 100 ก. หรือต่อ 100 มล.

** ปริมาณที่แนะนำต่อวัน หมายถึง สารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai Recommended Daily Intakes-Thai RDI)

“>” หมายถึง “มากกว่า” “<” หมายถึง “น้อยกว่า” “≤” หมายถึง “น้อยกว่าหรือเท่ากับ” “≥” หมายถึง “มากกว่าหรือเท่ากับ”

Back

เอกสารอ้างอิง

1. Codex Alimentarius. 1993. Codex Guidelines on Nutrition Labelling CAC/GL 2-1985 (Rev.1-1993)
2. U.S. Food and Drug Administration. 1995. Code of Federal Regulations 21 CFR part 101 : Food Labeling.

Back

บัญชีหมายเลข 2

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ.2541

วิธีการกำหนดปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคกับจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ

1. หนึ่งหน่วยบริโภค หมายถึง ปริมาณอาหารที่คนไทยปกติทั่วไปรับประทานได้หมดใน 1 ครั้ง ปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคที่ระบุในฉลากโภชนาการเป็นปริมาณอาหารที่ผู้ผลิตแนะนำให้ผู้บริโภครับประทานผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ในแต่ละครั้ง หรือเรียกว่า “กินครั้งละ” นั่นเอง

ปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคนี้กำหนดได้จากปริมาณ “หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง” ซึ่งเป็นค่าปริมาณอาหารโดยน้ำหนักหรือปริมาตรของการรับประทานแต่ละครั้งที่ประมวลได้จากการสำรวจพฤติกรรมการบริโภคและข้อมูลจากผู้ผลิตเป็นเกณฑ์ ทั้งนี้ปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคดังกล่าวอาจไม่เท่ากับปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงก็ได้ แต่จะต้องเป็นค่าที่ใกล้เคียงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด

2. จำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ หมายถึง จำนวนครั้งของการบริโภคอาหารนั้นที่มีอยู่ในหนึ่งหน่วยภาชนะบรรจุ

3. ตารางปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงของผลิตภัณฑ์อาหารต่าง ๆ เพื่อประโยชน์ในการแสดง “หนึ่งหน่วยบริโภค” ในฉลากโภชนาการ จึงกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงของผลิตภัณฑ์อาหารต่าง ๆ โดยจัดเป็น 7 กลุ่ม ตามลักษณะของผลิตภัณฑ์หรือลักษณะการบริโภคผลิตภัณฑ์ ได้แก่

3.1 กลุ่มนมและผลิตภัณฑ์ (Dairy products)
3.2 กลุ่มเครื่องดื่ม (พร้อมดื่ม) (Beverages)
3.3 กลุ่มอาหารขบเคี้ยวและขนมหวาน (Snack food and desserts)
3.4 กลุ่มอาหารกึ่งสำเร็จรูป (Semi- processed foods)
3.5 กลุ่มผลิตภัณฑ์ขนมอบ (Bakery products)
3.6 กลุ่มธัญพืชและผลิตภัณฑ์ (Cereals and grain products)
3.7 กลุ่มอื่น ๆ (Miscellaneous)

3.1 กลุ่มนมและผลิตภัณฑ์ (Dairy products)

ลำดับที่	ชนิดอาหาร	หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง	
1.	นมและผลิตภัณฑ์นมพร้อมดื่ม	200	มล.
2.	นมข้นไม่หวาน (นมข้นจืด) (condensed, evaporated, undiluted)	15	มล.
3.	นมข้นหวาน (sweetened, condensed)	20	ก.
4.	โยเกิร์ตชนิดครึ่งแข็งครึ่งเหลว	150	ก.
5.	โยเกิร์ตชนิดพร้อมดื่ม	150	มล.
6.	โยเกิร์ตแช่แข็ง	80	ก.
7.	ครีมและครีมเทียม (เหลว)	15	มล.
8.	ครีมและครีมเทียม (ผง)	3	ก.
9.	ครีมเปรี้ยว	30	ก.
10.	ครีมพร่องมันเนย (half & half)	30	มล.
11.	ครีมชีสและชีสสเปรด	30	ก.
12.	เนยแข็งชนิดคอตเตจ	110	ก.
13.	เนยแข็งชนิดริคอตตาและคอตเตจชนิดแห้ง	55	ก.
14.	เนยแข็งชนิดพาร์มีซาน โรมาโน	5	ก.
15.	เนยแข็งชนิดอื่น	ก	ก.

Back

3.2 กลุ่มเครื่องดื่ม (พร้อมดื่ม) (Beverages)

ลำดับที่	ชนิดอาหาร	หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง
1.	น้ำผลไม้	200 มล.
2.	เครื่องดื่มจากพืช ผัก และธัญพืช รวมทั้งนมถั่วเหลือง	
3.	เครื่องดื่มที่มีหรือไม่มีกาซผสมอยู่ (รวมทั้งน้ำบริโภคและน้ำแร่)	
4.	ชา กาแฟ และเครื่องดื่มอื่น ๆ	

3.3 กลุ่มอาหารขบเคี้ยวและขนมหวาน (Snack food and desserts)

ลำดับที่	ชนิดอาหาร	หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง
1.	ข้าวเกรียบ ข้าวโพดคั่ว มันฝรั่งทอด ขนมกรอบ กล้วยฉาบ และ extruded snack ต่าง ๆ	30 ก.
2.	ถั่วและนัต (เช่น ถั่วอบเกลือ เมล็ดมะม่วงหิมพานต์อบเกลือ)	30 ก.
3.	ช็อกโกแลตและขนมโกโก้	40 ก.
4.	คัสตาร์ด พุดดิ้ง	140 ก.
5.	ขนมหวานไทย เช่น สังขยา วุ้น ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด	80 ก.
6.	วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่	20 ก.
7.	ไอศกรีมนม ไอศกรีมดัดแปลง ไอศกรีมผสม รวมทั้งส่วนเคลือบและกรวย	80 ก.
8.	ไอศกรีมหวานเย็น น้ำผลไม้แช่แข็ง	80 ก.
9.	ไอศกรีมซันเดย์	80 ก.
10.	ลูกอม ลูกกวาด ทอฟฟี่ อมยิ้ม มาร์ชแมลโลว์	6 ก.
11.	หมากฝรั่ง	3 ก.
12.	ขนมที่ทำจากธัญพืช ถั่ว นัต และน้ำตาลเป็นหลัก (Grain-based bars) ทั้งชนิดที่มีและไม่มีไส้หรือเคลือบ เช่น Granola bars, rice cereal bars กระยาสารท ถั่วตัด ข้าวพอง ข้าวแตน นางเล็ด	40 ก.

3.4 กลุ่มอาหารกึ่งสำเร็จรูป (Semi-processed food)

ลำดับที่	ชนิดอาหาร	หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง
1.	บะหมี่ เส้นหมี่ วุ้นเส้น ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ	50 ก.
2.	ข้าวต้ม โจ๊ก	50 ก.

3.5 กลุ่มผลิตภัณฑ์ขนมอบ (Bakery products)

ลำดับที่	ชนิดอาหาร	หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง
1.	ขนมปัง (Bread)	50 ก.
2.	บราวนี	30 ก.
3.	คุกกี้	30 ก.
4.	เค้ก -ชนิดหนัก เช่น ชีสเค้ก เค้กผลไม้ ซึ่งมีส่วนผสมของผลไม้ นัต ตั้งแต่ 35% ขึ้นไป -คัพเค้ก เอแคลร์ ครีมพัฟ ชิฟฟอน สปันจ์เค้กที่มีหรือไม่มีไอซิ่ง หรือไส้	 80 ก. 55 ก.
5.	เค้กกาแฟ โดนัต และมัฟฟิน	55 ก.

Back

ลำดับที่	ชนิดอาหาร	หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง	
6.	ขนมปังกรอบ แครกเกอร์ เวเฟอร์ บิสกิต	30	ก.
7.	แครกเกอร์ที่เป็นกรวยไอศกรีม	15	ก.
8.	แพนเค้ก	110	ก.
9.	วอฟเฟิล	85	ก.
10.	พาย เพสตรี้ ทั้งชนิดที่มีและไม่มีไส้	55	ก.

3.6 กลุ่มธัญพืชและผลิตภัณฑ์ (Cereals and grain products)

ลำดับที่	ชนิดอาหาร	หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง	
1.	อาหารเช้าจากธัญพืช (Breakfast cereal) (พร้อมบริโภค)		
	- ที่มีน้ำหนักน้อยกว่า 20 กรัมต่อ 1 ถ้วย	15	ก.
	- ที่มีน้ำหนักระหว่าง 20 กรัมถึงน้อยกว่า 43 กรัมต่อ 1 ถ้วย	30	ก.
	- ที่มีน้ำหนักตั้งแต่ 43 กรัมขึ้นไปต่อ 1 ถ้วย	55	ก.
2.	รำข้าว (Bran) หรือจมูกข้าวสาลี (Wheat germ)	15	ก.
3.	แป้งสาลี แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งท้าวยายม่อม และCornmeal	30	ก.
4.	แป้งข้าวโพด แป้งมันสำปะหลัง แป้งมันฝรั่ง	10	ก.
5.	พาสต้า (มะกะโรนี สปาเกตตี และอื่น ๆ)	55	ก. (ดิบ)
		140	ก. (ต้มสุก)
		25	ก. (ทอดกรอบ)
6.	ข้าวเจ้า ข้าวบาร์เล่ย์	50	ก. (ดิบ)
		130	ก. (สุก)

3.7 กลุ่มอื่น ๆ (Miscellaneous)

ลำดับที่	ชนิดอาหาร	หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง	
1.	อาหารที่บรรจุกระป๋อง ขวดแก้วที่ปิดสนิท ซองอลูมิเนียมฟอยล์ retort pouch		
	- เนื้อสัตว์ ปลา หอย ในน้ำ น้ำมัน น้ำเกลือ (ไม่รวมของเหลว)	55	ก.
	- เนื้อสัตว์ ปลา หอย ในซอส เช่น ซาร์ดีนในซอสมะเขือเทศ	85	ก.
	- เนื้อสัตว์ ปลา หอย ทอดแล้วบรรจุแบบแห้ง เช่น ปลาเกล็ดขาวทอดกรอบ	25	ก.
	- เนื้อสัตว์ ปลา หอย ทอดแล้วบรรจุกับของเหลว เช่น หอยลายผัดพริก ปลาดุกอุยสามรส	85	ก.
	- ปลาแอนโชวี	15	ก.
	- ผัก (ไม่รวมของเหลว) เช่น ถั่วฝักยาวในน้ำเกลือ ข้าวโพดอ่อนในน้ำเกลือ	130	ก.
	- ผักหรือถั่วในซอส	130	ก.
	- ผลไม้ (รวมของเหลว)	140	ก.
	- ซุปพร้อมบริโภคและแกงต่าง ๆ	200	ก.
	- ซุปสกัด	40	มล.
	- น้ำกะทิพร้อมบริโภค	80	มล.

Back

ลำดับที่	ชนิดอาหาร	หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง	
2.	เบคอน	15	ก.
3.	ไส้กรอกที่มีอัตราส่วนความชื้น : โปรตีน น้อยกว่า 2 : 1 เช่น กุนเชียง เปปเปอโรนี รวมทั้งเนื้อสวรรค์ หมูสวรรค์	40	ก.
4.	ไส้กรอกชนิดอื่น ๆ และหมูยอ	55	ก.
5.	เนื้อสัตว์แห้ง เช่น หมูหยอง เนื้อทุบ	20	ก.
6.	เนื้อสัตว์ดอง รมควัน	55	ก.
7.	ผักแช่อิ่มหรือดอง (ไม่รวมของเหลว)	20	ก.
8.	ผลไม้แช่อิ่มหรือดอง (ไม่รวมของเหลว)	30	ก.
9.	ผลไม้แห้งและผลไม้กวน	30	ก.
10.	เนย มาการีน น้ำมัน และไขมันบริโภค	1	ชต.
11.	มายองเนส แซนด์วิชสเปรด สังขยาทาขนมปัง เนยถั่ว น้ำพริกเผา	15	ก.
12.	น้ำสลัดชนิดต่าง ๆ	30	ก.
13.	ซอสสำหรับจิ้ม เช่น ซอสมัสตาร์ด	1	ชต.
14.	ซอสที่ใช้กับอาหารเฉพาะอย่าง (entrée sauce)		
	- ซอสสปาเกตตี	125	ก.
	- ซอสพิซซ่า	30	ก.
	- น้ำจิ้มสุกี้	30	ก.
	- น้ำจิ้มไก่ น้ำจิ้มสะเต๊ะ หน้าตั้ง น้ำปลาหวาน	50	ก.
15.	เครื่องปรุงรส		
	- น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำเกลือปรุงอาหาร	1	ชต.
	- ซอสมะเขือเทศ ซีอิ๊ว ซอสพริก ซอสมะละกอ ซอสแป้ง ซีอิ๊วหวาน เต้าเจี้ยว	1	ชต.
	- ซอสเปรี้ยว	1	ชช.
	- น้ำพริกคลุกข้าว เช่น น้ำพริกตาแดง น้ำพริกสวรรค์	1	ชต.
16.	น้ำผึ้ง แยม เยลลี่	1	ชต.
17.	น้ำเชื่อม เช่น เมเปิลไซรัปและผลิตภัณฑ์ราดหน้าขนมต่าง ๆ	30	มล.
18.	น้ำตาล	4	ก.
19.	เกลือ (รวมทั้งวัตถุทดแทนเกลือ เกลือปรุงรส)	1	ก.

4. วิธีการกำหนดปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ

4.1 <u>วิธีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค</u>

(1) ใช้หน่วยวัดทั่วไป ได้แก่ ถ้วย แก้ว ชต. (ช้อนโต๊ะ) ชช. (ช้อนชา) ตามความเหมาะสมของอาหาร แล้วกำกับด้วยน้ำหนักหรือปริมาตรในระบบเมตริกไว้ในวงเล็บด้วย เช่น “หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ขวด (250 มล.)” เว้นแต่ถ้าไม่สามารถใช้หน่วย ถ้วย แก้ว ชต. ชช. จึงจะใช้หน่วย แผ่น ถาด ขวด ชิ้น ผล ลูก หัว หรืออื่น ๆ แล้วแต่กรณี หรือเศษส่วนแทนได้ เช่น ขนมปังชนิดแผ่นใช้ “หนึ่งหน่วยบริโภค : 2 แผ่น (46 กรัม)” อย่างไรก็ตามถ้าไม่สามารถระบุตามปริมาณดังกล่าวข้างต้นได้ หรือผลิตภัณฑ์ที่โดยธรรมชาติมีขนาดแตกต่างกัน เช่น ปลาทั้งตัว ให้แจ้งน้ำหนักโดยการประมาณขนาดของผลิตภัณฑ์ให้ใกล้เคียงกับปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงที่สุด เช่น “หนึ่งหน่วยบริโภค : ประมาณ 1/2 ตัว (80 กรัมรวมซอส)”

Back

(2) ถ้าอาหารในภาชนะบรรจุนั้นสามารถบริโภคได้หมดใน 1 ครั้ง ให้ใช้ปริมาณทั้งหมด เช่น “หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 กล่อง (200 กรัม)”

(3) อาหารที่เป็นหน่วยใหญ่และจะต้องแบ่งรับประทานเป็นชิ้น ๆ (เช่น เค้กพิซซ่านมเปรี้ยว ขนาด 1,000 มล.) ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคให้ระบุเป็นเศษส่วนของอาหาร โดยใช้ค่าเศษส่วนที่มีน้ำหนักหรือปริมาตรใกล้เคียงกับปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงที่สุด เศษส่วนที่อนุญาตให้ใช้ คือ 1/2 1/3 1/4 1/5 1/6 1/8 ตัวอย่างเช่น เค้ก “หนึ่งหน่วยบริโภค : 1/8 อัน (60 กรัม)”

(4) อาหารที่แยกเป็นชิ้นแต่บรรจุรวมกันในภาชนะบรรจุใหญ่ เช่น ขนมปังแผ่นหรือลูกอม โดยแต่ละชิ้นจะมีภาชนะบรรจุแยกจากกันหรือไม่ก็ตาม ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลากของภาชนะบรรจุใหญ่ให้กำหนดดังนี้

- ถ้าผลิตภัณฑ์ 1 ชิ้น มีน้ำหนักน้อยกว่า 50% ของปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ให้ระบุจำนวนหน่วยที่รวมแล้วได้น้ำหนักใกล้เคียงกับปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงที่สุด
- ถ้าผลิตภัณฑ์ 1 ชิ้น มีน้ำหนักมากกว่า 50% แต่น้อยกว่า 200% ของปริมาณ หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงแต่สามารถรับประทานได้ใน 1 ครั้ง ให้ถือว่า 1 ชิ้นเป็น 1 หน่วยบริโภคได้
- ถ้าผลิตภัณฑ์ 1 ชิ้น มีน้ำหนักเท่ากับหรือมากกว่า 200% ของปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง แต่สามารถรับประทานได้ใน 1 ครั้ง ให้ถือว่า 1 ชิ้นเป็น 1 หน่วยบริโภค หากไม่สามารถรับประทานหมดใน 1 ครั้งให้ใช้เกณฑ์ตามข้อ 4.1 (3) แทน

(5) อาหารที่มีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน เช่น แป้ง น้ำตาล หน่วยวัดที่ใช้ต้องเหมาะสมเพื่อให้ปริมาณที่วัดได้ใกล้เคียงกับปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงมากที่สุด เช่น หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงของน้ำตาลเป็น 4 กรัม ควรวัดด้วยช้อนชาเพื่อให้ได้น้ำหนักใกล้เคียงกับ 4 กรัมมากที่สุด

(6) อาหารที่บรรจุในน้ำ น้ำเกลือ น้ำมัน หรือของเหลวอื่นที่ปกติไม่ได้รับประทาน ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคจะคิดจากส่วนที่เป็นเนื้ออาหาร (drained solid) เท่านั้น

4.2 <u>การปัดเศษของหน่วยวัดทั่วไป</u> เพื่อกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค

<u>ถ้วยตวง</u> - ปรับส่วนที่เพิ่มเป็น 1/4 หรือ 1/3 ถ้วย ถ้าส่วนที่เพิ่มมากกว่าหรือเท่ากับ 2 ชต. แต่น้อยกว่า 1/4 ถ้วย ให้แจ้งส่วนที่เพิ่มเป็นจำนวน ชต. ตัวอย่างเช่น “หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ถ้วย 3 ชต. (255 กรัม)”

<u>ช้อนโต๊ะ</u> - ถ้าส่วนที่เพิ่มมากกว่าหรือเท่ากับ 1 ชช. แต่น้อยกว่า 1 ชต. ให้แจ้งส่วนที่เพิ่มเป็นจำนวน ชช.

- ระหว่าง 1-2 ชต. สามารถแจ้งส่วนที่เพิ่มเป็น 1 1 1/3 1 1/2 2/3 2 ชต.

<u>ช้อนชา</u> - ส่วนเพิ่มน้อยกว่า 1 ชช. ให้แจ้งเพิ่มครั้งละ 1/4 ชช.

<u>หมายเหตุ</u> กรณีที่ตวงวัดได้ค่ากึ่งกลางพอดี เช่น 2.5 ชต. (อยู่กึ่งกลางระหว่าง 2 กับ 3 ชต.) สามารถปัดขึ้นเป็น 3 ชต. หรือปัดลงเป็น 2 ชต. ก็ได้

1 ถ้วย = 14 ชต. (ของแข็ง) หรือ 16 ชต. (ของเหลว)

1 ชต. = 3 ชช.

4.3 <u>วิธีกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคในระบบเมตริก</u>

(1) อาหารเป็นของเหลวให้ใช้หน่วยเป็น มล. (มิลลิลิตร) หรือ ซม.^{3} (ลูกบาศก์เซนติเมตร) สำหรับอาหารที่มีลักษณะอื่นให้ใช้หน่วยน้ำหนักเป็นกรัม โดยการชั่ง ตวง วัด จริง

(2) การปัดเศษปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคในระบบเมตริก

Back

- ค่ามากกว่า 5	- ให้ใช้เลขจำนวนเต็ม โดยการปัดเศษให้เป็นเลขจำนวนเต็มที่ใกล้เคียง เช่น น้อยกว่าหรือเท่ากับ 15.5 มล. ปัดเป็น 15 มล. มากกว่า 15.5 มล. ปัดเป็น 16 มล.
- ค่าตั้งแต่ 2-5	- ให้ปัดเศษได้ครั้งละ 0.5 เช่น 2.3 กรัม ปัดเป็น 2.5 กรัม หรือ 2.1 กรัม ปัดเป็น 2 กรัม
- ค่าน้อยกว่า 2	- ให้ปัดเศษได้ครั้งละ 0.1

(3) ถ้าผลิตภัณฑ์สามารถบริโภคได้หมดภายใน 1 ครั้ง ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคในระบบเมตริก คือ น้ำหนักหรือปริมาตรสุทธิของผลิตภัณฑ์ที่ระบุในฉลากด้านหน้า

4.4 <u>วิธีการกำหนดจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ</u> โดยทั่วไปแล้วคำนวณจากการหารปริมาณส่วนที่รับประทานได้ทั้งหมดในภาชนะบรรจุนั้นด้วยปริมาณของหนึ่งหน่วยบริโภค ซึ่งกำหนดได้ตามวิธีในข้อ 4.1 4.2 และ 4.3 ที่กล่าวแล้ว

(1) วิธีการปัดเศษของจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ

- กรณีค่าที่ได้อยู่ระหว่าง 2-5 ให้แจ้งจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ โดยปัดเศษทีละ 0.5 ที่ใกล้เคียง เช่น 2 2.5 3 .....
- กรณีค่าที่ได้มากกว่า 5 ให้ปัดเศษเป็นเลขจำนวนเต็ม เช่น 6 7 8 ..... หากค่าที่ได้อยู่กึ่งกลางพอดี เช่น 7.5 ให้ปัดเป็น 7 เพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อผู้บริโภค

ทั้งนี้หากมีการปัดเศษขึ้นหรือลงให้เพิ่มข้อความ “ประมาณ” กำกับ เช่น ปัดจาก 3.6 เป็น 3.5 ให้ใช้จำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุเป็น “ประมาณ 3.5”

(2) ถ้าอาหารทั้งภาชนะบรรจุรวมแล้วมีน้ำหนักน้อยกว่า 50% ของปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ให้ระบุจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุเป็น 1

(3) ถ้าอาหารทั้งภาชนะบรรจุรวมแล้วมากกว่า 150% แต่น้อยกว่า 200% ของปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง โดยที่ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงมีค่า 100 ก. (หรือ 100 มล.) หรือมากกว่า ผู้ผลิตสามารถระบุจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุเป็น 1 หรือ 2 ได้ เช่น โยเกิร์ตชนิดครึ่งแข็ง-ครึ่งเหลว กำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงเป็น 150 ก. ถ้าผลิตภัณฑ์บรรจุ 250 ก. ผลิตภัณฑ์นี้อาจระบุจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุเป็น 1 หรือ 2 ก็ได้

4.5 <u>รูปแบบการแสดงปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ</u> อาหารใดมีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไว้แล้วตามบัญชีข้างต้น หรือมิได้กำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไว้โดยตรง แต่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารในบัญชีดังกล่าว ให้แสดงปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคโดยใช้หน่วยวัดทั่วไป แล้วกำกับด้วยปริมาณในระบบเมตริก ดังตัวอย่างต่อไปนี้

หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 กล่อง (200 มล.)

จำนวนหน่วยบริโภคต่อกล่อง : 1

สำหรับอาหารที่ไม่อยู่ในเกณฑ์ข้างต้น ให้ยกเว้นการแสดงปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ และให้แสดงข้อความ ”คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 ก.” หรือ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 มล.” แทนข้อความ ”คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค”

Back

5. ตัวอย่างการกำหนดปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ

ตัวอย่างที่ 1 ข้าวเกรียบกุ้งบรรจุถุงพลาสติก น้ำหนักสุทธิ 75 กรัม

	คำอธิบาย
1. หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงคือ 30 กรัม	- บัญชีหมายเลข 2 ข้อ 3.3 ลำดับที่ 1
2. ชั่งข้าวเกรียบให้ได้น้ำหนักใกล้เคียง 30 ก. แล้วนับจำนวนชิ้นได้ 64 ชิ้น	- อาหารนี้ไม่สามารถใช้หน่วยถ้วย แก้ว หรือ ชต. ชช. ได้ จึงใช้หน่วยชิ้นแทน (บัญชีหมายเลข 2 ข้อ 4.1(1) และ 4.1(4))
3. ดังนั้น หนึ่งหน่วยบริโภค : 64 ชิ้น (30 กรัม)	
4. หาค่าจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ โดยหารน้ำหนักสุทธิ 75 กรัม ด้วยปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค 30 กรัม ได้ดังนี้ 75 / 30 = 2.5 ดังนั้นจำนวนหน่วยบริโภคต่อถุงเป็น 2.5	- ค่าที่ได้อยู่ระหว่าง 2-5 ให้ปัดเศษทีละ 0.5 ที่ใกล้เคียง (บัญชีหมายเลข 2 ข้อ 4.4(1))
5. แสดงข้อมูลบนฉลากดังนี้ หนึ่งหน่วยบริโภค : 64 ชิ้น (30 กรัม) จำนวนหน่วยบริโภคต่อถุง : 2.5	

ตัวอย่างที่ 2 ซีอิ๊วขาวบรรจุขวดแก้วปริมาตร 700 มิลลิลิตร

	คำอธิบาย
1. หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงคือ 1 ชต.	- บัญชีหมายเลข 2 ข้อ 3.7 ลำดับที่ 15
2. ตวงซีอิ๊วขาว 1 ชต. ได้ปริมาตร 15 มล.	
3. ดังนั้น หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ชต. (15 มล.)	
4. หาค่าจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ โดยหารปริมาตรสุทธิ 700 มล. ด้วยปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค 15 มล. ได้ดังนี้ 700 / 15 = 46.6 ดังนั้นจำนวนหน่วยบริโภคต่อขวดเป็น 47	- ค่าที่ได้มากกว่า 5 ให้ปัดเศษเป็นเลขจำนวนเต็ม โดยเพิ่มข้อความ “ประมาณ” กำกับด้วย (บัญชีหมายเลข 2 ข้อ 4.4(1))
5. แสดงข้อมูลบนฉลากดังนี้ หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ชต. (15 มล.) จำนวนหน่วยบริโภคต่อขวด : ประมาณ 47	

Back

บัญชีหมายเลข 3
แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ.2541

สารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (THAI RECOMMENDED DAILY INTAKES-THAI RDI)

"มาตรการสำคัญในการดำเนินการปรับปรุงและส่งเสริมให้ประชาชนมีภาวะโภชนาการที่ดี สามารถดำรงสุขภาพอนามัยอย่างสมบูรณ์ คือ การวางแผนจัดการด้านอาหารบริโภค โดยมุ่งให้ประชาชนส่วนรวมของประเทศได้รับอาหารบริโภคประจำวันซึ่งประกอบด้วยสารอาหารชนิดต่าง ๆ ที่มีคุณค่าทางโภชนาการอย่างเหมาะสมและเพียงพอกับความต้องการของร่างกาย ซึ่งความต้องการอาหารและโภชนาการในระดับบุคคล กลุ่มบุคคล หรือชุมชน จะเปลี่ยนแปลงและแตกต่างกันเป็นอย่างมาก เนื่องจากปัจจัยแวดล้อมและองค์ประกอบอื่น ๆ ดังนั้นจึงมีความจำเป็นที่ประเทศต่าง ๆ จะต้องจัดให้มีแนวทางหรือหลักการในการแนะนำอาหารบริโภคสำหรับประชาชนในประเทศของตน ให้บริโภคอาหารมีคุณค่าสารอาหารชนิดต่าง ๆ ที่เหมาะสมกับความต้องการด้านโภชนาการอย่างแท้จริง..."

กรมอนามัยได้จัดทำ**ข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย (Recommended Daily Dietary Allowances for Healthy Thais)** ซึ่งใช้ชื่อย่อว่า RDA ขึ้นเมื่อปี พ.ศ.2532 บัญชี RDA นี้กำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทยไว้ รวม 17 ชนิด โดยแบ่งกลุ่มคนไทยเป็นกลุ่มใหญ่ 8 กลุ่มตามอายุและเพศ และเนื่องจากความต้องการสารอาหารบางชนิดแตกต่างกันตามอายุ แต่ละกลุ่มจึงยังมีการแบ่งเป็นกลุ่มย่อยตามระดับอายุอีกด้วย ข้อกำหนดนี้จึงจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งในการพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ เพื่อให้มีสารอาหารตามความต้องการสำหรับแต่ละกลุ่มโดยเฉพาะ อย่างไรก็ตามการจัดทำฉลากโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหารทั่ว ๆ ไป กำหนดไว้ว่าต้องแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารนั้นโดยแจ้งชนิดและปริมาณของสารอาหารที่มี รวมถึงให้แจ้งด้วยว่าปริมาณสารอาหารที่มีนั้นมีอยู่เป็นสัดส่วนเท่าใดของปริมาณที่ผู้บริโภคต้องการต่อวัน และเนื่องจากผู้บริโภคในที่นี้หมายถึงบุคคลทั่วไปตั้งแต่เด็กถึงผู้ใหญ่ จึงจำเป็นจะต้องมีค่าความต้องการสารอาหารต่อวันสำหรับบุคคลทั่วไปนี้เพียงค่าเดียวเป็นค่ากลาง เพื่อใช้สำหรับการคำนวณและเปรียบเทียบ

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงได้พิจารณาจัดทำบัญชี**สารอาหารที่แนะนำให้ควรบริโภคประจำวันสำหรับคนไทย อายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai Recommended Daily Intakes – Thai RDI)** นี้ขึ้น เพื่อวัตถุประสงค์หลักในการเป็นค่าอ้างอิงสำหรับคำนวณในแสดงคุณค่าทางโภชนาการบนฉลากของอาหาร อย่างไรก็ตามค่า Thai RDI ซึ่งเป็นค่ากลางสำหรับคนไทยทั่วไปนั้นสามารถนำไปใช้ในการพัฒนาสูตรอาหาร ใช้เป็นเกณฑ์สำหรับการกำหนดนโยบายทางโภชนาการกว้าง ๆ สำหรับบุคคลทั่วไป เช่น การเติมสารอาหาร หรือการประยุกต์ใช้อื่น ๆ ได้ตามความเหมาะสมโดยต้องคำนึงด้วยว่าข้อกำหนดนี้ใช้สำหรับผู้ที่มีสุขภาพปกติ (healthy) มิใช่ผู้ป่วย เด็กทารก หญิงมีครรภ์ หรือกลุ่มอื่น ๆ ซึ่งมีความต้องการทางโภชนาการต่างไปจากกลุ่มบุคคลปกติ นอกจากนั้น**การได้รับสารอาหารต่าง ๆ ตามที่กำหนดนี้ควรได้รับจากการบริโภคอาหารหลัก 5 หมู่เป็นสำคัญ** เนื่องจากยังมีสารอาหารอื่น ๆ อีกมากในอาหารหลักของเราที่ยังไม่ได้รับการแยกออก และเป็นที่รู้จักเป็นตัวเดี่ยว ๆ แต่ก็มีความสำคัญและจำเป็นต่อระบบการทำงานตามปกติของร่างกาย

สารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อใช้เป็นเกณฑ์ในการแสดงคุณค่าทางโภชนาการบนฉลากของอาหาร หรือที่เรียกว่า "ฉลากโภชนาการ" (Nutrition Labeling) โดยอาศัยข้อมูลพื้นฐานจากค่า Recommended Daily Dietary Allowances for Healthy Thais (Thai RDA) โดยเลือกค่าสูงสุดจากค่าที่แนะนำสำหรับคนอายุ 20-29 ปีทั้ง

Back

2 เพศ, ค่า Daily Values (DV), Daily Reference Values (DRV), Reference Daily Intakes (RDI) (หรือค่า US RDA เดิม) ซึ่งกำหนดโดย United States Food and Drug Administration และ ค่า Nutrient Reference Values (NRV) จาก Codex โดยกำหนดให้ค่าความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ซึ่งเป็นระดับที่คนไทย (ผู้ใหญ่) ส่วนใหญ่ที่มีสภาวะทางสุขภาพปกติต้องการ เป็นฐานหรือเป็นตัวเลขกลางในการคำนวณ **เพื่อวัตถุประสงค์ในการแสดงฉลากโภชนาการเท่านั้น** ทั้งนี้ความต้องการพลังงานที่แท้จริงต่อวันของแต่ละบุคคลอาจน้อยหรือมากกว่า 2,000 กิโลแคลอรีได้ ขึ้นอยู่กับปัจจัยต่าง ๆ เช่น อายุ เพศ และความแตกต่างของระดับการใช้พลังงานทางกายภาพ (physical activity level) ของแต่ละบุคคล

ลำดับที่ (No.)	สารอาหาร (Nutrient)	ปริมาณที่แนะนำต่อวัน (Thai RDI)	หน่วย (Unit)
1.	ไขมันทั้งหมด (Total Fat)	65*	กรัม (g)
2.	ไขมันอิ่มตัว (Saturated Fat)	20*	กรัม (g)
3.	โคเลสเตอรอล (Cholesterol)	300	มิลลิกรัม (mg)
4.	โปรตีน (Protein)	50*	กรัม (g)
5.	คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด (Total Carbohydrate)	300*	กรัม (g)
6.	ใยอาหาร (Dietary Fiber)	25	กรัม (g)
7.	วิตามินเอ (Vitamin A)	800	ไมโครกรัม อาร์ อี (μg RE)
8.	วิตามินบี 1 (Thiamin)	1.5	มิลลิกรัม (mg)
9.	วิตามินบี 2 (Riboflavin)	1.7	มิลลิกรัม (mg)
10.	ไนอะซิน (Niacin)	20	มิลลิกรัม เอ็น อี (mg NE)
11.	วิตามินบี 6 (Vitamin B6)	2	มิลลิกรัม (mg)
12.	โฟเลต (Folate)	200	ไมโครกรัม (μg)
13.	ไบโอติน (Biotin)	150	ไมโครกรัม (μg)
14.	กรดแพนโทธินิค (Pantothenic Acid)	6	มิลลิกรัม (mg)
15.	วิตามินบี 12 (Vitamin B12)	2	ไมโครกรัม (μg)
16.	วิตามินซี (Vitamin C)	60	มิลลิกรัม (mg)
17.	วิตามินดี (Vitamin D)	5	ไมโครกรัม (μg)
18.	วิตามินอี (Vitamin E)	10	มิลลิกรัม แอลฟา-ที อี (mgα-TE)
19.	วิตามินเค (Vitamin K)	80	ไมโครกรัม (μg)
20.	แคลเซียม (Calcium)	800	มิลลิกรัม (mg)
21.	ฟอสฟอรัส (Phosphorus)	800	มิลลิกรัม (mg)

Back

ลำดับที่ (No.)	สารอาหาร (Nutrient)	ปริมาณที่แนะนำต่อวัน (Thai RDI)	หน่วย (Unit)
23.	ไอโอดีน (Iodine)	150	ไมโครกรัม (μg)
22.	เหล็ก (Iron)	15	มิลลิกรัม (mg)
24.	แมกนีเซียม (Magnesium)	350	มิลลิกรัม (mg)
25.	สังกะสี (Zinc)	15	มิลลิกรัม (mg)
26.	ทองแดง (Copper)	2	มิลลิกรัม (mg)
27.	โพแทสเซียม (Potassium)	3,500	มิลลิกรัม (mg)
28.	โซเดียม (Sodium)	2,400	มิลลิกรัม (mg)
29.	แมงกานีส (Manganese)	3.5	มิลลิกรัม (mg)
30.	ซีลีเนียม (Selenium)	70	ไมโครกรัม (μg)
31.	ฟลูออไรด์ (Fluoride)	2	มิลลิกรัม (mg)
32.	โมลิบดินัม (Molybdenum)	160	ไมโครกรัม (μg)
33.	โครเมียม (Chromium)	130	ไมโครกรัม (μg)
34.	คลอไรด์ (Chloride)	3,400	มิลลิกรัม (mg)

* ปริมาณของไขมันทั้งหมด ไขมันอิ่มตัว โปรตีน และคาร์โบไฮเดรต ที่แนะนำให้บริโภคต่อวันคิดจากการเปรียบเทียบพลังงานที่ควรได้จากสารอาหารดังกล่าวเป็นร้อยละ 30, 10, 10 และ 60 ตามลำดับของพลังงานทั้งหมดหากพลังงานทั้งหมดที่ควรได้รับต่อวันเป็น 2,000 กิโลแคลอรี

(ไขมัน 1 กรัมให้พลังงาน 9 กิโลแคลอรี, โปรตีน 1 กรัมให้พลังงาน 4 กิโลแคลอรี, คาร์โบไฮเดรต 1 กรัมให้พลังงาน 4 กิโลแคลอรี)

หมายเหตุ

1. สำหรับน้ำตาลไม่ควรบริโภคเกินร้อยละ 10 ของพลังงานทั้งหมดที่ได้รับต่อวัน
2. คำอธิบายหน่วยของวิตามินเอ ไนอะซิน วิตามินอี และวิตามินดี
   - 2.1 วิตามินเอ RE = Retinol equivalent
     - 1 RE = 1 μg retinol = 6 μg β-carotene = 3.33 IU
   - 2.2 ไนอะซิน NE = Niacin equivalent
     - 1 NE = 1 mg niacin = 60 mg tryptophan
   - 2.3 วิตามินอี α-TE = α-Tocopherol equivalent
     - 1 α-TE = 1 mg D-α-tocopherol = 1.5 IU
   - 2.4 วิตามินดีมีหน่วยเป็น ไมโครกรัม โดยคำนวณเป็น cholecalciferol
     - 1 μg = 40 IU

เอกสารอ้างอิง

1. กรมอนามัย. 2532. ข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันและแนวทางการบริโภคสำหรับคนไทย
2. Codex Alimentarius. 1993. Codex Guidelines on Nutrition Labelling CAC/GL 2-1985 (Rev.1-1993)
3. U.S. Food and Drug Administration . 1995. Code of Federal Regulations 21 CFR part 101 : Food Labeling.

Back

บัญชีหมายเลข 4
แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ.2541

หลักเกณฑ์ในการกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลากอาหาร

1. การกล่าวอ้างทางโภชนาการ (Nutrition claim) หมายถึง การแสดงข้อความหรือข้อมูลใด ๆ ที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการของอาหารนั้น เช่น การระบุถึงปริมาณของพลังงาน โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต ตลอดจนวิตามินหรือเกลือแร่ต่าง ๆ การกล่าวอ้างทางโภชนาการแบ่งเป็น 3 ประเภท ได้แก่ การกล่าวอ้างปริมาณสารอาหาร (Nutrient content claim) การกล่าวอ้างปริมาณโดยเปรียบเทียบ (Comparative claim) และการกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร (Nutrient function claim)

1.1 <u>การกล่าวอ้างปริมาณสารอาหาร</u> (Nutrient content claim) คือ การกล่าวอ้างถึงระดับ (level) ของสารอาหารหรือพลังงานในอาหารนั้น เช่น “เป็นแหล่งของแคลเซียม (source of calcium)” “มีปริมาณใยอาหารสูงและไขมันต่ำ (high in fiber and low in fat)” เป็นต้น อย่างไรก็ตาม**ไม่อนุญาตการกล่าวอ้าง “ปราศจาก” หรือ “ต่ำ” หากอาหารนั้นหรืออาหารชนิดนั้นโดยธรรมชาติทั่วไปเป็นไปตามเงื่อนไขอยู่แล้ว** โดยมิได้มีการใช้กระบวนการผลิตพิเศษ มีกระบวนการปรับโดยเฉพาะ หรือมีการปรับสูตรเพื่อให้อาหารนั้นมีปริมาณสารอาหารที่จะกล่าวอ้างลดลงจนเป็นไปตามเงื่อนไข เนื่องจากจะทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่าอาหารจากผู้ผลิตนั้นแต่เพียงผู้เดียวที่มีคุณสมบัตินี้ ตัวอย่างเช่น ไม่อนุญาตให้น้ำบริโภคแสดงข้อความ “ปราศจากพลังงาน” หรือ “ไขมันต่ำ” เนื่องจากน้ำบริโภคทั่วไปจากผู้ผลิตทุกรายก็มีคุณสมบัตินี้ด้วย ในทางกลับกัน หากอาหารจากผู้ผลิตรายหนึ่งมีการปรับสูตรหรือใช้วัตถุดิบที่แตกต่างไปจากปกติทั่วไปจนสารอาหารที่จะกล่าวอ้างมีปริมาณที่เป็นไปตามเงื่อนไขแล้ว อาหารนั้นก็สามารถกล่าวอ้างว่า “ปราศจาก” หรือ “ต่ำ” ได้

1.2 <u>การกล่าวอ้างปริมาณโดยเปรียบเทียบ</u> (Comparative claim) เป็นการเปรียบเทียบปริมาณของสารอาหารหรือพลังงานที่มีในอาหารตั้งแต่สองอย่างขึ้นไป ตัวอย่างการกล่าวอ้าง ได้แก่ “น้อยกว่า (less than หรือ fewer)” “มากกว่า (more than)” “ลดปริมาณลง (reduced)” “พลังงานน้อย (lite, light)” “เสริม (added, fortified, enriched)” เป็นต้น ในกรณีกล่าวอ้างปริมาณโดยเปรียบเทียบเช่นนี้ อาหารที่ถูกเปรียบเทียบโดยอาหารที่มีการกล่าวอ้างเรียกว่า “อาหารอ้างอิง” อาหารอ้างอิงสำหรับใช้เปรียบเทียบเพื่อแสดงข้อกล่าวอ้างโดยเปรียบเทียบ อนุญาตได้เพียงสองแบบ คือ อนุญาตให้เปรียบเทียบกับ

(1) ผลิตภัณฑ์สูตรปกติของผู้ผลิตเอง

(2) ผลิตภัณฑ์ชนิดเดียวกันทั่ว ๆ ไปที่เป็นตัวแทนของอาหารประเภทดังกล่าวที่มีจำหน่ายในประเทศ

ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ที่เปรียบเทียบจะต้องเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทเดียวกันหรือคล้ายคลึงกันเท่านั้น เช่น ซอสปรุงรสกับซอสปรุงรส ที่สำคัญคือ **ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างปริมาณโดยเปรียบเทียบหากอาหารอ้างอิงมีสารอาหารหรือพลังงานที่จะเปรียบเทียบนั้น อยู่ในปริมาณที่เป็นไปตามเงื่อนไขของ “ต่ำ” หรือ “น้อยมาก” อยู่แล้ว**

การแสดงข้อกล่าวอ้างโดยเปรียบเทียบจะต้องระบุชื่อชนิดของอาหารอ้างอิงและแสดงการเปรียบเทียบระดับของสารอาหารหรือพลังงานนั้นที่ลดลงหรือเพิ่มขึ้นเป็นเปอร์เซ็นต์หรือเศษส่วนเทียบกับปริมาณที่มีอยู่ในอาหารอ้างอิง และระบุปริมาณสารอาหารนั้นต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่ระบุที่ฉลากด้วย เช่น การกล่าวอ้าง “ลดโซเดียม” จะต้องกำกับด้วยข้อความว่า “ลดปริมาณโซเดียมลง 50% เทียบกับซอสปรุงรสสูตรปกติ, ซอสปรุงรสชนิดโซเดียมน้อยมีโซเดียม 200 มก. ต่อ 30 มล. ซอสปรุงรสสูตรปกติมีโซเดียม 400 มก. ต่อ 30 มล.”

Back

1.3 การกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร (Nutrient function claim) คือ การกล่าวถึงหน้าที่ของสารอาหารที่มีต่อร่างกาย มีเงื่อนไขดังต่อไปนี้คือ

(1) สารอาหารที่มีการกล่าวอ้างถึง ต้องมีอยู่ในบัญชีสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) ซึ่งเป็นบัญชีหมายเลข 3 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้

(2) ผลิตภัณฑ์ที่กล่าวอ้างต้องมีสารอาหารนั้นอยู่ในระดับที่จัดว่า “เป็นแหล่งของ” ของสารอาหารนั้นในปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก สำหรับในกรณีที่ไม่มีการกำหนดค่าหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไว้ และอาหารนั้นไม่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดค่าหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไว้ ให้คำนวณต่อปริมาณผลิตภัณฑ์ 100 กรัม หรือ 100 มิลลิลิตร

(3) การกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร ต้องเป็นการกล่าวถึงสารอาหารตามข้อ 1.3 (1) โดยไม่ใช่การกล่าวอ้างถึงตัวผลิตภัณฑ์เป็นการเฉพาะ

(4) การกล่าวอ้างดังกล่าวต้องมีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เชื่อถือได้

(5) การกล่าวอ้างจะต้องไม่มีข้อความระบุหรือมีความหมายให้เข้าใจว่าการบริโภคสารอาหารนั้นจะสามารถป้องกันหรือบำบัดรักษาโรคได้

ตัวอย่างการกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร

“แคลเซียมเป็นส่วนประกอบสำคัญของกระดูกและฟัน”

“แคลเซียมช่วยในกระบวนการสร้างกระดูกและฟันที่แข็งแรง”

“โฟเลตเป็นองค์ประกอบสำคัญในการสร้างเม็ดเลือดแดง”

“วิตามิน บี 1 และวิตามิน บี 12 ช่วยในการทำงานของระบบประสาท”

อนึ่ง ข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหารจะต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

2. เงื่อนไขในการกล่าวอ้างทางโภชนาการ

2.1 เกณฑ์การกล่าวอ้างทางโภชนาการประเภทการกล่าวอ้างปริมาณสารอาหาร และการกล่าวอ้างปริมาณโดยเปรียบเทียบตามข้อ 1.1 และ 1.2 ตามลำดับ มีการกำหนดเงื่อนไขไว้เป็น 2 กรณี คือ

กรณีที่ 1 สำหรับอาหารที่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไว้ตามบัญชีหมายเลข 2 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ และอาหารที่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไว้แล้ว ซึ่งสามารถอนุโลมใช้ค่าปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงตามบัญชีดังกล่าวได้ให้แสดงการกล่าวอ้างทางโภชนาการตามเงื่อนไขในตารางที่ 1 ของบัญชีนี้

อนึ่ง เฉพาะอาหารที่มีปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไม่เกิน 30 กรัม หรือ ไม่เกิน 2 ช้อนโต๊ะ เงื่อนไขในการแสดงข้อกล่าวอ้างตามตารางที่ 1 นี้ ให้คำนวณต่อปริมาณอาหารนั้น 50 กรัม แทนการคำนวณต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและต่อปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก (กรณีที่เป็นอาหารแห้งที่โดยทั่วไปแล้วจะต้องเติมน้ำหรือของเหลวที่มีคุณค่าทางโภชนาการน้อยจนไม่มีนัยสำคัญก่อนจึงจะบริโภค น้ำหนัก 50 กรัมนี้ ให้หมายถึงน้ำหนักอาหารหลังจากที่เติมน้ำหรือของเหลวแล้ว อย่างไรก็ตามข้อกำหนดนี้ไม่ใช้บังคับกับเครื่องดื่มแห้ง หรือผลิตภัณฑ์ลักษณะเดียวกัน เช่น นมผง ซึ่งจะใช้ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงของเครื่องดื่ม คือ 200 มิลลิลิตรของอาหารหลังเติมน้ำ)

กรณีที่ 2 สำหรับอาหารที่ไม่เป็นไปตามกรณีที่ 1 เท่านั้น ที่จะให้กล่าวอ้างทางโภชนาการโดยคำนวณต่อปริมาณอาหาร 100 กรัม หรือ 100 มิลลิลิตร ตามเงื่อนไขที่กำหนดในตารางที่ 2 ของบัญชีนี้

Back

2.2 อาหารที่อยู่ในเกณฑ์ที่จะแสดงการกล่าวอ้างทางโภชนาการตามตารางที่ 1 หรือตารางที่ 2 ของบัญชีนี้ได้ หรืออาหารที่มีการกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหารจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขเพิ่มเติมดังนี้ด้วยคือ

<u>สำหรับอาหารในกรณีที่ 1 ของข้อ 2.1</u> หากอาหารนั้นในปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก (หรือ ในปริมาณอาหาร 50 กรัม เฉพาะอาหารที่มีปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไม่เกิน 30 กรัม หรือ ไม่เกิน 2 ช้อนโต๊ะ) มีปริมาณ

ไขมันทั้งหมด	มากกว่า 13 กรัม	หรือ
ไขมันอิ่มตัว	มากกว่า 4 กรัม	หรือ
โคเลสเตอรอล	มากกว่า 60 มิลลิกรัม	หรือ
โซเดียม	มากกว่า 360 มิลลิกรัม	

หรือ

<u>สำหรับอาหารในกรณีที่ 2 ของข้อ 2.1</u> หากอาหารนั้นในปริมาณ 100 กรัม หรือ 100 มิลลิลิตร มีปริมาณ

ไขมันทั้งหมด	มากกว่า 13 กรัม	หรือ
ไขมันอิ่มตัว	มากกว่า 4 กรัม	หรือ
โคเลสเตอรอล	มากกว่า 60 มิลลิกรัม	หรือ
โซเดียม	มากกว่า 360 มิลลิกรัม	

การแสดงข้อกล่าวอ้างใดก็ตามจะต้องกำกับด้วยข้อความแสดงปริมาณไขมันทั้งหมด ไขมันอิ่มตัว โคเลสเตอรอล หรือโซเดียม ที่อยู่ในระดับเกินปริมาณดังกล่าวไว้ติดกับข้อกล่าวอ้างนั้นที่มีขนาดใหญ่ที่สุด หรือเห็นได้ชัดที่สุดบนฉลากด้วย โดยข้อความกำกับนี้จะต้องมีขนาดไม่เล็กกว่าครึ่งหนึ่งของข้อกล่าวอ้าง

<u>ตัวอย่าง</u>

“โซเดียมต่ำ

ไขมันทั้งหมด 14 กรัมต่อ 200 มิลลิลิตร”

2.3 เงื่อนไขการแสดงข้อความที่เกี่ยวกับสุขภาพ เช่น “เพื่อสุขภาพ (healthy, healthful, healthiness, health)” หรือข้อความในลักษณะเดียวกัน มีดังต่อไปนี้คือ

(1) อาหารนั้นจะต้องเข้าข่ายเงื่อนไขการแสดงข้อความ “ไขมันต่ำ (low fat)” และ “ไขมันอิ่มตัวต่ำ (low saturated fat)” ได้ตามเกณฑ์ในตารางที่ 1 หรือตารางที่ 2 แล้วแต่กรณี และ

(2) อาหารนั้นในปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและในปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก หรือในปริมาณ 100 กรัม (หรือ 100 มิลลิลิตร) แล้วแต่ว่าเข้าข่ายในกรณีที่ 1 หรือกรณีที่ 2 ตามข้อ 2.1 จะต้องประกอบด้วย

โซเดียม ไม่เกิน 360 มิลลิกรัม และ

โคเลสเตอรอล ไม่เกิน 60 มิลลิกรัม และ

วิตามินเอ วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 โปรตีน แคลเซียม เหล็ก และใยอาหาร อย่างน้อยร้อยละ 10 ของ Thai RDI

<u>หมายเหตุ</u> สำหรับผักสดหรือผลไม้สดให้ยกเว้นข้อกำหนดด้านปริมาณวิตามินเอ วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 โปรตีน แคลเซียม เหล็ก และใยอาหาร

2.4 เงื่อนไขอื่น ๆ

หากมีการกล่าวถึงชนิดและปริมาณสารอาหารใดเป็นการเฉพาะบนฉลากนอกกรอบข้อมูลโภชนาการ โดยที่ไม่มุ่งหมายเพื่อเป็นการกล่าวอ้างแต่เพื่อเป็นการแจ้งปริมาณให้ผู้บริโภคทราบ ทั้งนี้

Back

รวมถึงการกล่าวถึงชนิดและปริมาณสารอาหารที่เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหารด้วย โดยที่อาหารนั้นไม่อยู่ในเกณฑ์ที่จะแสดงข้อกล่าวอ้างตามเงื่อนไขได้ ให้ระบุข้อความที่สื่อว่าไม่มีจุดมุ่งหมายในการกล่าวอ้างใด ๆ กำกับข้อมูลปริมาณสารอาหารดังกล่าวไว้ด้วย เช่น “มีโซเดียม 200 มก. ต่อ 30 มิลลิลิตร – ไม่ใช่อาหารชนิดโซเดียมต่ำ”

3. ตัวอย่างการกล่าวอ้างทางโภชนาการ

ตัวอย่างที่ 1 โยเกิร์ตพร้อมดื่ม ยูเอชที ตราตาร์ตาร์ ขนาดบรรจุกล่องละ 180 มิลลิลิตร

อาหารนี้มีผลวิเคราะห์ต่อ 100 มล. ดังนี้ ไขมันทั้งหมด 1.83 ก. ไขมันอิ่มตัว 0.70 ก. โคเลสเตอรอล 0 มก. โซเดียม 36.44 มก.	**คำอธิบาย**
1. ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง คือ 150 มล.	-จากบัญชีหมายเลข 2 ข้อ 3.1 ลำดับที่ 5
2. ปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก : 1 กล่อง (180 มล.)	-ถ้าอาหารในภาชนะบรรจุนั้นสามารถบริโภคได้หมดใน 1 ครั้ง ให้ใช้ปริมาณทั้งหมด เช่น 1 กล่อง (บัญชีหมายเลข 2 ข้อ 4.1(2))
3. โยเกิร์ตพร้อมดื่มนี้ มีการพัฒนาสูตรขึ้นเป็นการเฉพาะ จึงอยู่ในข่ายที่จะแสดงข้อกล่าวอ้าง เช่น ไขมันต่ำ ได้ ถ้าคำนวณแล้วพบว่าอยู่ในเกณฑ์	-ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้าง “ปราศจาก” หรือ “ต่ำ” หากอาหารนั้นโดยธรรมชาติทั่วไป เป็นไปตามเงื่อนไขอยู่แล้ว (บัญชีหมายเลข 4 ข้อ 1.1)
4. <u>คำนวณ</u> 4.1 ปริมาณไขมันทั้งหมดต่อหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง	-อาหารนี้ เป็นอาหารในข้อ 2.1 กรณีที่ 1 ของบัญชีหมายเลข 4 จึงต้องใช้ตารางที่ 1 ในการคำนวณว่าเป็นไปตามเกณฑ์หรือไม่
= (1.83/100) x 150 = 2.7 กรัม ปัดเศษเป็น <u>3.0 กรัม</u>	-ปัดเศษตามหลักเกณฑ์ในบัญชีหมายเลข 1 ข้อ 2.5 ได้ไขมันไม่เกิน 3 กรัม
4.2 ปริมาณไขมันต่อปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก = (1.83/100) x 180 = 3.3 กรัม ปัดเศษเป็น <u>3.5 กรัม</u>	-ปัดเศษตามหลักเกณฑ์ในบัญชีหมายเลข 1 ข้อ 2.5 ได้ไขมันเกิน 3 กรัม
<u>สรุป</u> โยเกิร์ตพร้อมดื่มนี้ไม่สามารถกล่าวอ้าง “ไขมันต่ำ” ได้	-เงื่อนไขคือ ต้องมีไขมันไม่เกิน 3 กรัม ทั้งต่อหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง และต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก (บัญชีหมายเลข 4 ตารางที่ 1)

Back

ตัวอย่างที่ 2 อาหารเช่นเดียวกับ ตัวอย่างที่ 1 แต่มีขนาดบรรจุกล่องละ 150 มิลลิลิตร
(เท่ากับหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง)

	คำอธิบาย
1. อาหารนี้จะแสดงข้อกล่าวอ้างว่า “ไขมันต่ำ” ได้ เนื่องจากมีไขมันทั้งหมดไม่เกิน 3 กรัม ทั้งต่อหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก	
2. อย่างไรก็ตามต้องตรวจสอบปริมาณไขมันทั้งหมด ไขมันอิ่มตัว โคเลสเตอรอล และโซเดียม ทั้งต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลากเพิ่มเติมด้วย เนื่องจากอาจต้องแสดงข้อความกำกับข้อกล่าวอ้าง	-ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขของบัญชีหมายเลข 4 ข้อ 2.2 ด้วย
ไขมันทั้งหมด (1.83/100) x 150 = 2.7 กรัม ปัดเศษเป็น 3.0 กรัม ไขมันอิ่มตัว (0.70/100) x 150 = 1.05 กรัม ปัดเศษเป็น 1.0 กรัม โคเลสเตอรอล (0/100) x 150 = 0 มิลลิกรัม โซเดียม (36.44/100) x 150 = 54.66 มิลลิกรัม ปัดเศษเป็น 55 มิลลิกรัม	-ต้องไม่เกิน 13 กรัม -ต้องไม่เกิน 4 กรัม -ต้องไม่เกิน 60 มิลลิกรัม -ต้องไม่เกิน 360 มิลลิกรัม -ปัดเศษตามหลักเกณฑ์ในบัญชีหมายเลข 1 ข้อ 2.5
สรุป โยเกิร์ตพร้อมดื่มตามตัวอย่างที่ 2 นี้สามารถกล่าวอ้าง “ไขมันต่ำ” ได้ โดยไม่ต้องมีข้อความแสดงปริมาณไขมันทั้งหมด ไขมันอิ่มตัว โคเลสเตอรอล หรือโซเดียม กำกับ	

ตัวอย่างที่ 3 ข้าวเกรียบกุ้ง บรรจุถุงพลาสติกน้ำหนักสุทธิ 75 กรัม

อาหารนี้มีผลวิเคราะห์ต่อ 100 ก. ดังนี้ ไขมันทั้งหมด 32.14 ก. ไขมันอิ่มตัว 12.99 ก. โคเลสเตอรอล 0 มก. โซเดียม 981.5 มก. แคลเซียม 70.5 มก. เหล็ก 3.0 มก.	**คำอธิบาย**
1. ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง คือ 30 ก.	-จากบัญชีหมายเลข 2 ข้อ 3.3 ลำดับที่ 1
2. คำนวณการกล่าวอ้างปริมาณสารอาหาร เทียบกับข้าวเกรียบน้ำหนัก 50 กรัม	-หากปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงมีค่าไม่เกิน 30 ก. หรือไม่เกิน 2 ชต.ให้คำนวณการกล่าวอ้างเทียบกับอาหารปริมาณ 50 ก. (บัญชีหมายเลข 4 ข้อ 2.1 กรณีที่ 1)
2.1 แคลเซียม (70.5/100) x 50 = 35.25 มิลลิกรัม คิดเป็นร้อยละของ Thai RDI ได้ (35.25/800) x 100 = 4.41 % ปัดเศษเป็น 4 %	-Thai RDI ของแคลเซียมคือ 800 มิลลิกรัม (บัญชีหมายเลข 3 ลำดับที่ 20) -ปัดเศษตามหลักเกณฑ์ในบัญชีหมายเลข 1 ข้อ 2.5
ดังนั้น อาหารนี้ไม่สามารถกล่าวอ้างปริมาณแคลเซียมได้	-การกล่าวอ้างได้ จะต้องมีปริมาณตั้งแต่ร้อยละ 10 ของ Thai RDI ขึ้นไป

Back

2.2 เหล็ก (3.0/100) x 50 = 1.5 มิลลิกรัม คิดเป็นร้อยละของ Thai RDI ได้ (1.5/15) x 100 = 10 % ดังนั้น อาหารนี้จะกล่าวอ้างว่า “มีเหล็ก” หรือ “เป็นแหล่งของเหล็ก” ได้ 3. อย่างไรก็ตามต้องตรวจสอบปริมาณไขมันทั้งหมด ไขมันอิ่มตัว โคเลสเตอรอล และโซเดียม ต่ออาหารปริมาณ 50 กรัมเพิ่มเติมด้วย เนื่องจากอาจต้องแสดงข้อความกำกับข้อกล่าวอ้าง ไขมันทั้งหมด (32.14/100) x 50 = 16.07 กรัม ปัดเศษเป็น 16 กรัม ไขมันอิ่มตัว (12.99/100) x 50 = 6.495 กรัม ปัดเศษเป็น 6 กรัม โคเลสเตอรอล (0/100) x 50 = 0 มิลลิกรัม โซเดียม (981.5/100) x 50 = 490.75 มิลลิกรัม ปัดเศษเป็น 490 มิลลิกรัม สรุป ข้าวเกรียบนี้ จะแสดงข้อกล่าวอ้างว่า “มีเหล็ก” หรือ “เป็นแหล่งของเหล็ก” ได้โดยจะต้องมีข้อความแสดงปริมาณไขมันทั้งหมด ไขมันอิ่มตัว และโซเดียม กำกับ โดยข้อความกำกับนี้จะต้องมีขนาดไม่เล็กกว่าครึ่งหนึ่งของข้อกล่าวอ้าง ดังนี้ **“เป็นแหล่งของเหล็ก** ไขมันทั้งหมด 16 ก. ไขมันอิ่มตัว 6 ก. โซเดียม 490 มก. ต่อข้าวเกรียบ 50 ก.”	-Thai RDI ของเหล็กคือ 15 มิลลิกรัม (บัญชีหมายเลข 3 ลำดับที่ 22) -การกล่าวอ้างได้ จะต้องมีปริมาณตั้งแต่ร้อยละ 10 ของ Thai RDI ขึ้นไป -ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขของบัญชีหมายเลข 4 ข้อ 2.2 ด้วย สำหรับในกรณีนี้ ใช้การคำนวณต่ออาหาร 50 กรัม เนื่องจากปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงมีค่าไม่เกิน 30 กรัม -ต้องไม่เกิน 13 กรัม -ต้องไม่เกิน 4 กรัม -ต้องไม่เกิน 60 มิลลิกรัม -ต้องไม่เกิน 360 มิลลิกรัม -ปัดเศษตามหลักเกณฑ์ในบัญชีหมายเลข 1 ข้อ 2.5

4. เอกสารอ้างอิง

4.1 United States Food And Drug Administration. 1997. Code of Federal Regulations 21 CFR Part 101 Subpart D : Specific Requirements for Nutrient Content Claims.

4.2 Codex Alimentarius. 1997. Guidelines for Use of Nutrition Claims.

Back

ตารางที่ 1 เงื่อนไขการกล่าวอ้างทางโภชนาการโดยใช้เกณฑ์ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค (สำหรับอาหารที่เป็นไปตามข้อ 2.1 กรณีที่ 1)

พลังงาน/สารอาหาร	ข้อกล่าวอ้าง	เงื่อนไข (ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก)*	เงื่อนไขเพิ่มเติม
พลังงาน	ปราศจาก, ไม่มี (free, without, free of, no, zero)	มีพลังงานน้อยกว่า 5 กิโลแคลอรี	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารนั้นโดยธรรมชาติเป็นไปตามเงื่อนไขอยู่แล้ว 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย
	ต่ำ (low, few, low source of, low in)	มีพลังงานไม่เกิน 40 กิโลแคลอรี	
	ลด, น้อยกว่า (reduced, reduced in, less, fewer, lower, lower in)	ลดปริมาณพลังงานลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป เมื่อเทียบกับอาหารอ้างอิง	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารอ้างอิงเป็นอาหาร “พลังงานต่ำ” อยู่แล้ว 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.2 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย
	พลังงานน้อย (light, lite)	1.ลดปริมาณไขมันลงตั้งแต่ร้อยละ 50 ขึ้นไปเทียบกับอาหารอ้างอิง (สำหรับผลิตภัณฑ์นั้นมีพลังงานจากไขมันตั้งแต่ร้อยละ 50 ขึ้นไป ของพลังงานทั้งหมด) หรือ 2.ลดพลังงานลงตั้งแต่ 1/3 ส่วนขึ้นไปเทียบกับอาหารอ้างอิง (สำหรับผลิตภัณฑ์นั้นมีพลังงานจากไขมันน้อยกว่าร้อยละ 50 ของพลังงานทั้งหมด)	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารอ้างอิงเป็นอาหาร “ไขมันต่ำ” หรือ “พลังงานต่ำ” อยู่แล้ว 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.2 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย 3.ถ้าอาหารที่แสดงข้อกล่าวอ้างนี้มีพลังงานน้อยกว่า 40 กิโลแคลอรี หรือมีไขมันน้อยกว่า 3 กรัมต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ไม่ต้องแสดงร้อยละหรือสัดส่วนของพลังงานที่ลดลง
ไขมันทั้งหมด	ปราศจาก, ไม่มี (free, without, free of, no, zero, nonfat)	มีไขมันทั้งหมดน้อยกว่า 0.5 กรัม	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารนั้นโดยธรรมชาติเป็นไปตามเงื่อนไขอยู่แล้ว 2.ถ้ามีส่วนผสมที่เป็นไขมันหรือส่วนผสมที่เข้าใจโดยทั่วไปว่ามีไขมัน ให้ทำเครื่องหมายกำกับชื่อส่วนผสมนั้น แล้วอธิบายว่า “มีผลต่อปริมาณไขมันน้อยมาก” 3.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย
	ต่ำ (low, low in, low source of, little)	มีไขมันทั้งหมดไม่เกิน 3 กรัม	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารนั้น โดยธรรมชาติเป็นไปตามเงื่อนไขอยู่แล้ว 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย
	ลด, น้อยกว่า (reduced, reduced in, lower, lower in, less)	ลดปริมาณไขมันทั้งหมดลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไปเมื่อเทียบกับอาหารอ้างอิง	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารอ้างอิงเป็นอาหาร “ไขมันต่ำ” อยู่แล้ว 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.2 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย

Back

พลังงาน/ สารอาหาร	ข้อกล่าวอ้าง	เงื่อนไข (ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก)*	เงื่อนไขเพิ่มเติม
ไขมันอิ่มตัว	ปราศจาก, ไม่มี (free, without, free of, no, zero)	1.มีกรดไขมันอิ่มตัวน้อยกว่า 0.5 กรัม และ 2.ปริมาณกรดไขมันรูปแบบทรานส์ น้อยกว่า 0.5 กรัม	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารนั้นโดยธรรมชาติเป็นไปตามเงื่อนไขอยู่แล้ว 2.ถ้ามีส่วนผสมที่เป็นไขมันอิ่มตัวหรือเข้าใจโดยทั่วไปว่ามีไขมันอิ่มตัว ให้ทำเครื่องหมายกำกับชื่อส่วนผสมนั้น แล้วอธิบายว่า “มีผลต่อปริมาณไขมันอิ่มตัวน้อยมาก” 3.ต้องแสดงปริมาณไขมันทั้งหมดและโคเลสเตอรอลควบคู่กับข้อกล่าวอ้างเกี่ยวกับปริมาณไขมันอิ่มตัวทุกแห่ง โดยมีขนาดไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของข้อกล่าวอ้าง <u>ยกเว้น</u> ก. ถ้าผลิตภัณฑ์มีโคเลสเตอรอลน้อยกว่า 2 มิลลิกรัม ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ไม่ต้องแสดงปริมาณโคเลสเตอรอลกำกับ ข.หากผลิตภัณฑ์มีไขมันทั้งหมดไม่เกิน 0.5 กรัม ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ไม่ต้องแสดงปริมาณไขมันทั้งหมดกำกับข้อกล่าวอ้างเกี่ยวกับไขมันอิ่มตัว 4.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย
ไขมันอิ่มตัว	ต่ำ (low, low in, low source of, a little)	1.มีกรดไขมันอิ่มตัวไม่เกิน 1 กรัม และ 2.พลังงานจากกรดไขมันอิ่มตัวไม่เกินร้อยละ 15 ของพลังงานทั้งหมด	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารนั้นโดยธรรมชาติเป็นไปตามเงื่อนไขอยู่แล้ว 2.ต้องแสดงปริมาณไขมันทั้งหมดและโคเลสเตอรอลควบคู่กับข้อกล่าวอ้างเกี่ยวกับปริมาณไขมันอิ่มตัวทุกแห่ง โดยมีขนาดไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของข้อกล่าวอ้าง <u>ยกเว้น</u> ก. ถ้าผลิตภัณฑ์มีโคเลสเตอรอลน้อยกว่า 2 มิลลิกรัมต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ไม่ต้องแสดงปริมาณโคเลสเตอรอลกำกับ ข.หากผลิตภัณฑ์มีไขมันทั้งหมดไม่เกิน 3 กรัม ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ไม่ต้องแสดงปริมาณไขมันทั้งหมดกำกับข้อกล่าวอ้างเกี่ยวกับไขมันอิ่มตัว 3.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย

Back

พลังงาน/ สารอาหาร	ข้อกล่าวอ้าง	เงื่อนไข (ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก)*	เงื่อนไขเพิ่มเติม
	ลด, น้อยกว่า (reduced, reduced in, lower, lower in, less)	ลดปริมาณกรดไขมันอิ่มตัวลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป เมื่อ เทียบกับอาหารอ้างอิง	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารอ้างอิงเป็น “ไขมันอิ่มตัวต่ำ” อยู่แล้ว 2.ต้องแสดงปริมาณไขมันทั้งหมดและโคเลสเตอรอลควบคู่กับข้อกล่าวอ้างเกี่ยวกับปริมาณไขมันอิ่มตัวทุกแห่ง โดยมีขนาดไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของข้อกล่าวอ้าง ยกเว้น ก. ถ้าผลิตภัณฑ์มีโคเลสเตอรอลน้อยกว่า 2 มิลลิกรัมต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ไม่ต้องแสดงปริมาณโคเลสเตอรอลกำกับ ข.หากผลิตภัณฑ์มีไขมันทั้งหมดไม่เกิน 3 กรัม ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ไม่ต้องแสดงปริมาณไขมันทั้งหมดกำกับข้อกล่าวอ้างเกี่ยวกับไขมันอิ่มตัว 3.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.2 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย
โคเลสเตอรอล	ปราศจาก, ไม่มี (free, without, free of, no, zero)	1.มีโคเลสเตอรอลน้อยกว่า 2 มิลลิกรัม และ 2.กรดไขมันอิ่มตัวไม่เกิน 2 กรัม	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารนั้นโดยธรรมชาติเป็นไปตามเงื่อนไขอยู่แล้ว 2.ถ้ามีส่วนผสมที่เข้าใจโดยทั่วไปว่ามีโคเลสเตอรอลเป็นส่วนประกอบ ให้ทำเครื่องหมายกำกับชื่อส่วนผสมนั้นแล้วอธิบายว่า “มีผลต่อปริมาณโคเลสเตอรอลน้อยมาก” 3.ถ้ามีปริมาณไขมันทั้งหมดเกิน 13 กรัม ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและต่อปริมาณอาหาร หนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก ต้องระบุปริมาณไขมันทั้งหมดต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก โดยแสดงควบคู่กับข้อกล่าวอ้างทุกด้าน หากแสดงข้อกล่าวอ้างหลายแห่งในฉลากด้านเดียวกัน ให้แสดงติดกับข้อกล่าวอ้างที่เด่นที่สุด และใช้ตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่าครึ่งหนึ่งของข้อกล่าวอ้างดังกล่าว 4.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย

Back

พลังงาน/สารอาหาร	ข้อกล่าวอ้าง	เงื่อนไข (ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก)*	เงื่อนไขเพิ่มเติม
	ต่ำ (low, low in, low source of, little)	1.มีโคเลสเตอรอลไม่เกิน 20 มิลลิกรัม และ 2.กรดไขมันอิ่มตัวไม่เกิน 2 กรัม	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารนั้นโดยธรรมชาติเป็นไปตามเงื่อนไขอยู่แล้ว 2.ถ้ามีปริมาณไขมันทั้งหมดเกิน 13 กรัม ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและต่อปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก ต้องระบุปริมาณไขมันทั้งหมดต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก โดยแสดงควบคู่กับข้อกล่าวอ้างทุกด้าน หากแสดงข้อกล่าวอ้างหลายแห่งในฉลากด้านเดียวกัน ให้แสดงติดกับข้อกล่าวอ้างที่เด่นที่สุด และใช้ตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่าครึ่งหนึ่งของข้อกล่าวอ้างดังกล่าว 3.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย
โคเลสเตอรอล	ลด, น้อยกว่า (reduced, reduced in, lower, lower in, less)	1.ลดปริมาณโคเลสเตอรอลลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป เมื่อเทียบกับอาหารอ้างอิง และ 2.มีกรดไขมันอิ่มตัวไม่เกิน 2 กรัม	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารอ้างอิงเป็นอาหาร “โคเลสเตอรอลต่ำ” อยู่แล้ว 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.2 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย 3.หากมีปริมาณไขมันทั้งหมดมากกว่า 13 กรัมต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก ให้กำกับข้อความระบุปริมาณโคเลสเตอรอลที่ลดลง เทียบกับที่มีอยู่ในอาหารอ้างอิง ด้วยปริมาณไขมันทั้งหมดที่มีอยู่ในปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก โดยใช้ตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่าครึ่งหนึ่งของข้อกล่าวอ้าง
โซเดียม	ปราศจาก, ไม่มี (free, without, free of, no, zero)	มีโซเดียมน้อยกว่า 5 มิลลิกรัม	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารนั้นโดยธรรมชาติเป็นไปตามเงื่อนไขอยู่แล้ว 2.คิดเป็นปริมาณโซเดียมในอาหาร ไม่ใช่เกลือ (โซเดียมคลอไรด์) และ 3.ถ้ามีส่วนผสมที่เป็นเกลือ (โซเดียมคลอไรด์) หรือส่วนผสมที่เข้าใจโดยทั่วไปว่ามีโซเดียม ให้ทำเครื่องหมายกำกับชื่อส่วนผสมนั้นแล้วอธิบายว่า “มีผลต่อปริมาณโซเดียมน้อยมาก” 4.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย
	ปราศจากเกลือ (salt free)	ต้องได้ตามเงื่อนไขและเงื่อนไขเพิ่มเติมของ “ปราศจากโซเดียม”	
	ต่ำมาก (very low, very low in)	มีโซเดียมน้อยกว่า 35 มิลลิกรัม	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารนั้นโดยธรรมชาติเป็นไปตามเงื่อนไขอยู่แล้ว 2.คิดเป็นปริมาณโซเดียมในอาหาร ไม่ใช่เกลือ (โซเดียมคลอไรด์) และ 3.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย

Back

พลังงาน/สารอาหาร	ข้อกล่าวอ้าง	เงื่อนไข (ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก)*	เงื่อนไขเพิ่มเติม
	ต่ำ (low, low in, low source of, little)	มีโซเดียมน้อยกว่า 140 มิลลิกรัม	
	ลด, น้อยกว่า (reduced, reduced in, lower, lower in, less)	ลดปริมาณโซเดียมลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไปเมื่อเทียบกับอาหารอ้างอิง	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารอ้างอิงเป็นอาหาร “โซเดียมต่ำ” อยู่แล้ว 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.2 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย
โซเดียม	โซเดียมน้อย (light, lite)	ลดปริมาณโซเดียมลงตั้งแต่ร้อยละ 50 ขึ้นไปเมื่อเทียบกับอาหารอ้างอิง	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารอ้างอิงเป็นอาหาร “โซเดียมต่ำ” อยู่แล้ว 2.หากอาหารอ้างอิงมีพลังงานมากกว่า 40 กิโลแคลอรี หรือมีไขมันมากกว่า 3 กรัมต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง การกล่าวอ้างว่า “light” สำหรับโซเดียมในกรณีนี้ต้องกำกับว่า “โซเดียมน้อย (light in sodium)” เนื่องจาก “light, lite” อาจหมายถึง “พลังงานน้อย” ได้อีกด้วย 3.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.2 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย
	ไม่เติมเกลือ / ไม่ใส่เกลือ (unsalted, no salt, no salt added, without salt added)	1.ไม่มีการเติมเกลือระหว่างกระบวนการผลิต และ 2.อาหารที่ใช้เปรียบเทียบต้องเป็นอาหารที่คล้ายคลึงกัน ซึ่งโดยปกติแล้วใช้เกลือในการผลิต	หากผลิตภัณฑ์ไม่ได้ตามเงื่อนไข “ปราศจากโซเดียม” ต้องกำกับว่า “ไม่ใช่อาหารที่ปราศจากโซเดียม” ด้วย
	ใส่เกลือเล็กน้อย (lightly salted)	ใส่เกลือน้อยกว่าอาหารปกติ ตั้งแต่ร้อยละ 50 ขึ้นไป	ต้องกำกับว่า “ไม่ใช่อาหารโซเดียมต่ำ” ด้วย
น้ำตาล (หมายถึง mono- และ di-saccha-rides)	ปราศจาก, ไม่มี (free, without, free of, no, zero, sugarless)	มีน้ำตาลน้อยกว่า 0.5 กรัม	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารนั้นโดยธรรมชาติเป็นไปตามเงื่อนไขอยู่แล้ว 2.ถ้าอาหารมีส่วนผสมที่เป็นน้ำตาลหรือส่วนผสมที่เข้าใจโดยทั่วไปว่ามีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบ ให้ทำเครื่องหมายกำกับชื่อส่วนผสมนั้นแล้วอธิบายว่า “มีผลต่อปริมาณน้ำตาลน้อยมาก” 3. ถ้าอาหารเป็นไปตามเงื่อนไข “พลังงานต่ำ” หรือ “ลดพลังงาน” หรือ “พลังงานน้อย” ให้แสดงข้อกล่าวอ้างดังกล่าวบนฉลากด้วย 4.ถ้าอาหารไม่เป็น “พลังงานต่ำ” หรือ “ลดพลังงาน” หรือ “พลังงานน้อย” ให้กำกับว่า “ไม่ใช่อาหารพลังงานต่ำ” หรือ “ไม่ใช่อาหารลดพลังงาน” หรือ “ไม่ใช่สำหรับการควบคุมน้ำหนัก” ตามลำดับ 5.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย

Back

พลังงาน/สารอาหาร	ข้อกล่าวอ้าง	เงื่อนไข (ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก)*	เงื่อนไขเพิ่มเติม
น้ำตาล (หมายถึง mono- และ di-saccha-rides)	ลดปริมาณลง, น้อยกว่า (reduced, reduced in, lower, lower in, less)	ลดปริมาณน้ำตาลลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป เมื่อเทียบกับอาหารอ้างอิง	ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.2 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย
	ไม่เติมน้ำตาล / ไม่ใส่น้ำตาล (no added sugar, without added sugar, no sugar added)	1.ไม่มีการเติมน้ำตาลหรือส่วนผสมที่มีน้ำตาลในระหว่างการผลิตหรือการบรรจุ และ 2.ไม่มีส่วนผสมที่มีการเติม หรือเพิ่มปริมาณน้ำตาล เช่น แยม เยลลี หรือน้ำผลไม้เข้มข้น และ 3.ต้องไม่มีน้ำตาลเกิดขึ้นจากกระบวนการผลิต หรือถ้ามีต้องรวมกันแล้วได้ตามเงื่อนไข “ปราศจาก/ไม่มี” และ 4.อาหารอ้างอิงมีการเติมน้ำตาลเป็นส่วนประกอบ ส่วนอาหารนี้ไม่มีการเติม	ถ้าอาหารนั้นไม่เป็นไปตามเงื่อนไขของ “พลังงานต่ำ” หรือ “ลดพลังงาน” ต้องกำกับว่า “ไม่ใช่อาหารพลังงานต่ำ” หรือ “ไม่ใช่อาหารลดพลังงาน”
	“ไม่ปรับความหวานเพิ่ม” หรือ “ไม่เติมวัตถุให้ความหวาน” (unsweetened, contains no added sweeteners)	ใช้กับอาหารที่มีปริมาณน้ำตาลสูงอยู่แล้วโดยธรรมชาติ เช่น น้ำผลไม้ อย่างไรก็ตามห้ามใช้ข้อความ “ปราศจากน้ำตาล (sugar free)”	
โปรตีน ใยอาหาร วิตามิน เกลือแร่ (ไม่รวมโซเดียม)	สูง, อุดม (high, rich in, excellent source of)	มีสารอาหารนั้นอยู่ในปริมาณตั้งแต่ร้อยละ 20 ของ Thai RDI** ขึ้นไป	1.สำหรับใยอาหาร หากปริมาณไขมันทั้งหมดไม่เป็นไปตามเงื่อนไข “ต่ำ” การกล่าวอ้างปริมาณใยอาหารต้องกำกับด้วยปริมาณไขมันทั้งหมดต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลากด้วยอักษรที่มีขนาดไม่เล็กกว่าครึ่งหนึ่งของข้อกล่าวอ้าง 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย
	เป็นแหล่งของ, มี (good source, contains, provides)	มีสารอาหารนั้นอยู่ในปริมาณร้อยละ 10-19 ของ Thai RDI**	1.สำหรับใยอาหาร หากปริมาณไขมันทั้งหมดไม่เป็นไปตามเงื่อนไข “ต่ำ” การกล่าวอ้างปริมาณใยอาหารต้องกำกับด้วยปริมาณไขมันทั้งหมดต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลากด้วยอักษรที่มีขนาดไม่เล็กกว่าครึ่งหนึ่งของข้อกล่าวอ้าง 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย

Back

พลังงาน/สารอาหาร	ข้อกล่าวอ้าง	เงื่อนไข (ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก)*	เงื่อนไขเพิ่มเติม
	เสริม, เพิ่ม, มากกว่า (increased, more, added, fortified, enriched)	เมื่อเทียบกับอาหารอ้างอิงแล้ว อาหารนี้มีสารอาหารที่จะกล่าวอ้างอยู่ในปริมาณที่สูงกว่าระดับที่มีอยู่ในอาหารอ้างอิง โดยปริมาณค่าความแตกต่างนั้นจะต้องไม่น้อยกว่าปริมาณร้อยละ 10 ของ Thai RDI**	1.ต้องระบุอาหารอ้างอิงด้วย 2.สำหรับใยอาหาร หากปริมาณไขมันทั้งหมดไม่เป็นไปตามเงื่อนไข “ต่ำ” การกล่าวอ้างปริมาณใยอาหารต้องกำกับด้วยปริมาณไขมันทั้งหมดต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลากด้วยอักษรที่มีขนาดไม่เล็กกว่าครึ่งหนึ่งของข้อกล่าวอ้าง 3.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย

หมายเหตุ

* เฉพาะอาหารที่มีปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไม่เกิน 30 กรัม หรือ ไม่เกิน 2 ช้อนโต๊ะ เงื่อนไขในการแสดงข้อกล่าวอ้างตามตารางที่ 1 นี้ ให้คำนวณต่อปริมาณอาหารนั้น 50 กรัม แทนการคำนวณต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและต่อปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก (กรณีที่เป็นอาหารแห้งที่โดยทั่วไปแล้วจะต้องเติมน้ำหรือของเหลวที่มีคุณค่าทางโภชนาการน้อยจนไม่มีนัยสำคัญก่อนจึงจะบริโภค น้ำหนัก 50 กรัมนี้ ให้หมายถึงน้ำหนักอาหารหลังจากที่เติมน้ำหรือของเหลวแล้ว อย่างไรก็ตาม ข้อกำหนดนี้ไม่ใช้บังคับกับเครื่องดื่มแห้ง หรือผลิตภัณฑ์ลักษณะเดียวกัน เช่น นมผง ซึ่งจะใช้ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงเป็น 200 มิลลิลิตรของอาหารหลังเติมน้ำ)

** Thai RDI หมายถึง สารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai Recommended Daily Intakes)

Back

<u>ตารางที่ 2</u> เงื่อนไขการกล่าวอ้างทางโภชนาการโดยใช้เกณฑ์ต่อ 100 กรัม หรือ 100 มิลลิลิตร (สำหรับอาหารที่เป็นไปตามข้อ 2.1 กรณีที่ 2)

พลังงาน/สารอาหาร	ข้อกล่าวอ้าง	เงื่อนไข	
		ต่ออาหาร 100 กรัม (ของแข็ง)	ต่ออาหาร 100 มิลลิลิตร (ของเหลว)
พลังงาน	ปราศจาก, ไม่มี (free, without, free of, no)	-	1.ไม่เกิน 4 กิโลแคลอรี และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย
	ต่ำ (low)	1.ไม่เกิน 40 กิโลแคลอรี และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย	1.ไม่เกิน 20 กิโลแคลอรี และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย
	ลดปริมาณลง, น้อยกว่า (reduced, reduced in, less, less than, fewer, lower, lower in)	1.ลดพลังงานลงเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยลดลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป และ 2.ปริมาณพลังงานที่ลดลงจะต้องไม่น้อยกว่า 40 กิโลแคลอรีด้วย	1.ลดพลังงานลงเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยลดลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป และ 2.ปริมาณพลังงานที่ลดลงจะต้องไม่น้อยกว่า 20 กิโลแคลอรีด้วย
ไขมันทั้งหมด	ปราศจาก, ไม่มี (free, without, free of, no)	1.ไม่เกิน 0.5 กรัม และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย	1.ไม่เกิน 0.5 กรัม และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย
	ต่ำ (low)	1.ไม่เกิน 3 กรัม และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย	1.ไม่เกิน 1.5 กรัม และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย
	ลดปริมาณลง,น้อยกว่า (reduced, reduced in, less, less than, lower, lower in)	1.ลดไขมันทั้งหมดลงเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยลดลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป และ 2.ปริมาณไขมันทั้งหมดที่ลดลงจะต้องไม่น้อยกว่า 3 กรัมด้วย	1.ลดไขมันทั้งหมดลงเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยลดลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป และ 2.ปริมาณไขมันทั้งหมดที่ลดลงจะต้องไม่น้อยกว่า 1.5 กรัมด้วย
ไขมันอิ่มตัว	ปราศจาก, ไม่มี (free, without, free of, no)	1.ไม่เกิน 0.1 ก. และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย	1.ไม่เกิน 0.1 ก. และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย
	ต่ำ (low)	1.ไม่เกิน 1.5 ก. และ 2.พลังงานจากไขมันอิ่มตัวไม่เกินร้อยละ 10 ของพลังงานทั้งหมด และ 3.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย	1.ไม่เกิน 0.75 ก. และ 2.พลังงานจากไขมันอิ่มตัวไม่เกินร้อยละ 10 ของพลังงานทั้งหมดและ 3.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย

Back

พลังงาน/สารอาหาร	ข้อกล่าวอ้าง	เงื่อนไข	
		ต่ออาหาร 100 กรัม (ของแข็ง)	ต่ออาหาร 100 มิลลิลิตร (ของเหลว)
	ลดปริมาณลง,น้อยกว่า (reduced, reduced in, less, less than, lower, lower in)	1.ลดไขมันอิ่มตัวลงเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยลดลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป และ 2.ปริมาณไขมันอิ่มตัวที่ลดลงจะต้องไม่น้อยกว่า 1.5 ก. ด้วย	1.ลดไขมันอิ่มตัวลงเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยลดลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป และ 2.ปริมาณไขมันอิ่มตัวที่ลดลงจะต้องไม่น้อยกว่า 0.75 ก. ด้วย
โคเลสเตอรอล	ปราศจาก, ไม่มี (free, without, free of, no)	1.ไม่เกิน 5 มก. และ 2.ไขมันอิ่มตัวไม่เกิน 1.5 ก. และ 3.พลังงานจากไขมันอิ่มตัวไม่เกินร้อยละ 10 ของพลังงานทั้งหมด และ 4.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย	1.ไม่เกิน 5 มก. และ 2.ไขมันอิ่มตัวไม่เกิน 0.75 ก. และ 3.พลังงานจากไขมันอิ่มตัวไม่เกินร้อยละ 10 ของพลังงานทั้งหมด และ 4.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย
	ต่ำ (low)	1.ไม่เกิน 20 มก. และ 2.ไขมันอิ่มตัวไม่เกิน 1.5 ก. และ 3.พลังงานจากไขมันอิ่มตัวไม่เกินร้อยละ 10 ของพลังงานทั้งหมด และ 4.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย	1.ไม่เกิน 10 มก. และ 2.ไขมันอิ่มตัวไม่เกิน 0.75 ก. และ 3.พลังงานจากไขมันอิ่มตัวไม่เกินร้อยละ 10 ของพลังงานทั้งหมด และ 4.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย
	ลดปริมาณลง,น้อยกว่า (reduced, reduced in, less, less than, lower, lower in)	1.ลดโคเลสเตอรอลลงเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยลดลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป และ 2.ปริมาณโคเลสเตอรอลที่ลดลงจะต้องไม่น้อยกว่า 20 มก. ด้วย	1.ลดโคเลสเตอรอลลงเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยลดลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป และ 2.ปริมาณโคเลสเตอรอลที่ลดลงจะต้องไม่น้อยกว่า 10 มก. ด้วย
น้ำตาล	ปราศจาก, ไม่มี (free, without, free of, no)	1.ไม่เกิน 0.5 ก. และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย	1.ไม่เกิน 0.5 ก. และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย
	ลดปริมาณลง, น้อยกว่า (reduced, reduced in, less, less than, lower, lower in)	ลดน้ำตาลลงเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยลดลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป	ลดน้ำตาลลงเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยลดลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป
โซเดียม	ปราศจาก, ไม่มี (free, without, free of, no)	1.ไม่เกิน 5 มก. และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย	1.ไม่เกิน 5 มก. และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย

Back

พลังงาน/สารอาหาร	ข้อกล่าวอ้าง	เงื่อนไข	
		ต่ออาหาร 100 กรัม (ของแข็ง)	ต่ออาหาร 100 มิลลิลิตร (ของเหลว)
	ต่ำมาก (very low)	1.ไม่เกิน 40 มก. และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีด้วย	1.ไม่เกิน 20 มก. และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย
	ต่ำ (low)	1.ไม่เกิน 120 มก. และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย	1.ไม่เกิน 60 มก. และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย
	ลดปริมาณลง,น้อยกว่า (reduced, reduced in, less, less than, lower, lower in)	1.ลดโซเดียมลงเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยลดลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไปและ 2.ปริมาณโซเดียมที่ลดลงจะต้องไม่น้อยกว่า 120 มก. ด้วย	1.ลดโซเดียมลงเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยลดลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไปและ 2.ปริมาณโซเดียมที่ลดลงจะต้องไม่น้อยกว่า 60 มก. ด้วย
ใยอาหาร	เป็นแหล่งของ, มี (good source, contain, provide)	ไม่น้อยกว่า 3 ก. ต่ออาหาร 100 ก. หรือ ไม่น้อยกว่า 1.5 ก. ต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี	ไม่น้อยกว่า 1.5 ก. ต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี
	สูง, อุดม (high, rich, rich in, excellent source of)	ไม่น้อยกว่า 6 ก. ต่ออาหาร 100 ก. หรือ ไม่น้อยกว่า 3 ก. ต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี	ไม่น้อยกว่า 3 ก. ต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี
	เสริม, เพิ่ม, มากกว่า (increased, more than, added, enriched, fortified)	1.เพิ่มใยอาหารขึ้นเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยเพิ่มขึ้นตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป และ 2.ปริมาณใยอาหารที่เพิ่มขึ้นจะต้องไม่น้อยกว่า 3 ก. ด้วย	1.เพิ่มใยอาหารขึ้นเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยเพิ่มขึ้นตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป และ 2.ปริมาณใยอาหารที่เพิ่มขึ้นจะต้องไม่น้อยกว่า 1.5 ก.ต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี
โปรตีน	เป็นแหล่งของ, มี (good source, contains, provides)	ไม่น้อยกว่า 5 ก. ต่ออาหาร 100 ก. หรือ ไม่น้อยกว่า 2.5 ก. ต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี	ไม่น้อยกว่า 2.5 ก. ต่อ 100 มล. หรือต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี
	สูง, อุดม (high, rich, rich in, excellent source of)	ไม่น้อยกว่า 10 ก. ต่ออาหาร 100 ก. หรือ ไม่น้อยกว่า 5 ก. ต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี	ไม่น้อยกว่า 5 ก. ต่อ 100 มล. หรือต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี
	เสริม, เพิ่ม, มากกว่า (increased, more than, added, enriched, fortified)	1.เพิ่มโปรตีนขึ้นเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยเพิ่มขึ้นตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป และ 2.ปริมาณโปรตีนที่เพิ่มขึ้นจะต้องไม่น้อยกว่า 5 ก. ต่ออาหาร 100 ก. หรือ ไม่น้อยกว่า 2.5 ก. ต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี	1.เพิ่มโปรตีนขึ้นเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยเพิ่มขึ้นตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป และ 2.ปริมาณโปรตีนที่เพิ่มขึ้นจะต้องไม่น้อยกว่า 2.5 ก. ต่ออาหาร 100 ก. หรือต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี

Back

พลังงาน/สารอาหาร	ข้อกล่าวอ้าง	เงื่อนไข	
		ต่ออาหาร 100 กรัม (ของแข็ง)	ต่ออาหาร 100 มิลลิลิตร (ของเหลว)
วิตามินและเกลือแร่ (ไม่รวมโซเดียม)	เป็นแหล่งของ, มี (good source, contains, provides)	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 15ของ Thai RDI* ต่ออาหาร 100 ก. หรือไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของ Thai RDI* ต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 7.5ของ Thai RDI* ต่ออาหาร 100 มล. หรือ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของ Thai RDI* ต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี
	สูง, อุดม (high, rich, rich in, excellent source of)	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของ Thai RDI* ต่ออาหาร 100 ก. หรือไม่น้อยกว่าร้อยละ 10ของ Thai RDI* ต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 ของ Thai RDI* ต่ออาหาร 100 มล. หรือ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10ของ Thai RDI*ต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี
	เสริม, เพิ่ม, มากกว่า (increased, more than, added, enriched, fortified)	เพิ่มวิตามินหรือเกลือแร่ขึ้นตั้งแต่ร้อยละ 10 ขึ้นไปเมื่อเทียบกับอาหารอ้างอิง โดยระดับปริมาณที่แตกต่างนั้นจะต้องไม่น้อยกว่าปริมาณร้อยละ 10 ของ Thai RDI* ของวิตามินหรือเกลือแร่นั้น	เพิ่มวิตามินหรือเกลือแร่ขึ้นตั้งแต่ร้อยละ 10 ขึ้นไปเมื่อเทียบกับอาหารอ้างอิง โดยระดับปริมาณที่แตกต่างนั้นจะต้องไม่น้อยกว่าปริมาณร้อยละ 10 ของ Thai RDI* ของวิตามินหรือเกลือแร่นั้น

*Thai RDI หมายถึง สารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai Recommended Daily Intakes)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๑๙) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ ๒)

เพื่อให้เกิดความเหมาะสมในการปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยฉลากโภชนาการ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน ๑.๓ ของข้อ ๑ ในบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ. ๒๕๔๑ ลงวันที่ ๒๐ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๔๑ และให้ใช้ความในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้แทน

ข้อ ๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๔๔

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๗๐ ง หน้า ๓/๒๖ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๔๔)

Back

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๒๑๙) พ.ศ. ๒๕๔๔
เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ ๒)

๑.๓ การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบควบคู่

ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายต้องผสมกับส่วนประกอบอื่น และ/หรือนำไปผ่านกรรมวิธีตามที่ระบุบนฉลากก่อนบริโภค หากต้องการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการของผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในสภาพตามที่จำหน่ายและในสภาพหลังเตรียมตามคำแนะนำบนฉลากให้แสดงตามรูปแบบกรอบข้อมูลโภชนาการแบบควบคู่นี้ แต่หากต้องการแสดงเฉพาะกรอบข้อมูลโภชนาการของผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในสภาพตามที่จำหน่ายให้แสดงตามรูปแบบที่กำหนดในข้อ ๑.๑

กรอบข้อมูลโภชนาการแบบควบคู่

ข้อมูลโภชนาการ		
หนึ่งหน่วยบริโภค : .....(.....)		
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ..... :		
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	ผลิตภัณฑ์	ผลิตภัณฑ์หลังเตรียม
พลังงานทั้งหมด กิโลแคลอรี	.....	.....
(พลังงานจากไขมัน กิโลแคลอรี)	.....	.....
คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*	
ไขมันทั้งหมด ..... ก.	.....%	.....%
ไขมันอิ่มตัว ..... ก.	.....%	.....%
โคเลสเตอรอล ..... มก.	.....%	.....%
โปรตีน ..... ก.		
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ..... ก.	.....%	.....%
ใยอาหาร ..... ก.	.....%	.....%
น้ำตาล ..... ก.		
โซเดียม ..... มก.	.....%	.....%
วิตามินเอ	.....%	.....%
วิตามินบี ๑	.....%	.....%
วิตามินบี ๒	.....%	.....%
แคลเซียม	.....%	.....%
เหล็ก	.....%	.....%
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ ๖ ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ ๒,๐๐๐ กิโลแคลอรี		
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ ๒,๐๐๐ กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้		
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า ๖๕ ก.	
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า ๒๐ ก.	
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า ๓๐๐ มก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	๓๐๐ ก.	
ใยอาหาร	๒๕ ก.	
โซเดียม	น้อยกว่า ๒,๔๐๐ มก.	
พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = ๙ ; โปรตีน = ๔ ; คาร์โบไฮเดรต = ๔		

หมายเหตุ ๑. ให้เติมข้อมูลในช่องว่าง “.....” ให้สมบูรณ์ตามรูปแบบของกรอบ

Back

๒. ในกรณีที่อาหารดังกล่าวไม่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง หรือไม่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ให้ยกเว้นการแสดงปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ และให้แสดงข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ ๑๐๐ ก.” หรือ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ ๑๐๐ มล.” แทนข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค”

๓. คำว่า “ผลิตภัณฑ์” และ “ผลิตภัณฑ์หลังเตรียม” ให้ระบุเป็นชื่อชนิดของอาหารตามข้อเท็จจริง เช่น “แป้งเค้กผสม” และ “เค้ก” ตามลำดับ เป็นต้น

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง การแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร

เพื่อให้การแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหารเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ.๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ ลงวันที่ ๒๐ มีนาคม พ.ศ.๒๕๔๑ ในบัญชีหมายเลข ๔ ข้อ ๑.๓ ที่กำหนดให้ข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ การแสดงข้อความกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหารที่เป็นไปตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้ถือว่าได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๑.๑ สารอาหารที่กล่าวอ้างต้องเป็นไปตามข้อ ๑.๓ ในบัญชีหมายเลข ๔ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ.๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ ลงวันที่ ๒๐ มีนาคม พ.ศ.๒๕๔๑

๑.๒ ข้อความที่กล่าวอ้างต้องเป็นไปตามที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ โดยให้แสดงชื่อสารอาหารที่กล่าวอ้างกำกับข้อความที่กล่าวอ้างนั้นด้วย

กรณีข้อความกล่าวอ้างสารอาหารมีหลายข้อความ อาจเลือกแสดงข้อความใดข้อความหนึ่ง หรือหลายข้อความก็ได้ ทั้งนี้การแสดงข้อความดังกล่าวจะต้องต่อเนื่องกัน

๑.๓ แสดงข้อความ “รับประทานอาหารหลากหลาย ครบ ๕ หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ” กำกับการกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหารด้วยตัวอักษรที่ชัดเจน

ข้อ ๒ ฉลากของอาหารที่ได้รับความเห็นชอบไว้แล้วก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไป จนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินหนึ่งปีนับตั้งแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และเมื่อพ้นกำหนดเวลาดังกล่าว การแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร และข้อความกำกับการกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหารต้องเป็นไปตามประกาศนี้ หรือได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาแล้วแต่กรณี

ข้อ ๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับ ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๑

มานิตย์ อรุณากูร

รองเลขาธิการ ปฏิบัติราชการแทน

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๕/ตอนพิเศษ ๑๓๖ ง หน้า ๒๐-๒๑/วันที่ ๑๑ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๑)

อันดับ	สารอาหาร	ข้อความ
1	โปรตีน	1.1 จำเป็นต่อการเจริญเติบโตและช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย 1.2 ให้กรดอะมิโนที่จำเป็นต่อการสร้างโปรตีนชนิดต่าง ๆ ในร่างกาย
2	ใยอาหาร	2.1 เพิ่มกากในระบบทางเดินอาหาร ช่วยกระตุ้นการขับถ่าย
3	วิตามินเอ	3.1 มีส่วนช่วยในการเจริญเติบโตของร่างกาย 3.2 ช่วยในการมองเห็น 3.3 ช่วยเสริมสร้างเยื่อบุต่าง ๆ ของร่างกาย หมายเหตุ : เบต้า-เคโรทีน ให้ระบุได้เพียงว่า “เบต้า-เคโรทีน เป็นสารตั้งต้นของวิตามินเอ” เท่านั้น
4	วิตามินบี1	4.1 ช่วยให้ร่างกายได้พลังงานจากคาร์โบไฮเดรต 4.2 มีส่วนช่วยในการทำงานของระบบประสาทและกล้ามเนื้อ
5	วิตามินบี2	5.1 วิตามินบี2ช่วยให้ร่างกายได้พลังงานจากคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน
6	ไนอะซิน	6.1 ช่วยให้เยื่อบุทางเดินอาหารและผิวหนังอยู่ในสภาพปกติ 6.2 ช่วยให้ร่างกายได้พลังงานจากคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน
7	วิตามินบี6	7.1 มีส่วนช่วยในการสร้างเม็ดเลือดแดงให้สมบูรณ์ 7.2 มีส่วนช่วยสร้างสารที่จำเป็นในการทำงานของระบบประสาท
8	กรดโฟลิค / โฟเลต	8.1 มีส่วนสำคัญในการสร้างเม็ดเลือดแดง
9	ไบโอติน	9.1 เป็นองค์ประกอบสำคัญเกี่ยวกับการใช้ประโยชน์ (เมตาบอลิซึม) ของไขมันและคาร์โบไฮเดรต 9.2 เป็นองค์ประกอบสำคัญเกี่ยวกับการใช้ประโยชน์ของไขมันและคาร์โบไฮเดรต 9.3 เป็นองค์ประกอบสำคัญเกี่ยวกับเมตาบอลิซึมของไขมันและคาร์โบไฮเดรต
10	กรดแพนโทธินิค	10.1 ช่วยในการใช้ประโยชน์ (เมตาบอลิซึม) ของไขมัน และคาร์โบไฮเดรต 10.2 ช่วยในการใช้ประโยชน์ของไขมันและคาร์โบไฮเดรต 10.3 ช่วยในการเมตาบอลิซึมของไขมันและคาร์โบไฮเดรต
11	วิตามินบี12	11.1 มีส่วนช่วยสร้างสารที่จำเป็นในการสร้างเซลล์เม็ดเลือดแดง 11.2 มีส่วนช่วยในการทำงานของระบบประสาทและสมอง
12	วิตามินซี	12.1 ช่วยให้หลอดเลือดแข็งแรง 12.2 มีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ 12.3 มีส่วนช่วยในการสร้างเนื้อเยื่อคอลลาเจน และเนื้อเยื่อของเอ็นกระดูกอ่อน
13	วิตามินดี	13.1 ช่วยดูดซึมแคลเซียมและฟอสฟอรัส
14	วิตามินอี	14.1 มีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ
15	วิตามินเค	15.1 ช่วยสร้างสารที่ทำให้เกิดการแข็งตัวของเลือด 15.2 ช่วยลดการสลายแคลเซียม ทำให้กระดูกแข็งแรง
16	แคลเซียม	16.1 เป็นส่วนประกอบสำคัญของกระดูกและฟัน 16.2 มีส่วนช่วยในการแข็งตัวของเลือด 16.3 มีส่วนช่วยในกระบวนการสร้างกระดูกและฟันที่แข็งแรง
17	ฟอสฟอรัส	17.1 เป็นส่วนประกอบสำคัญของกระดูกและฟัน 17.2 มีส่วนช่วยในกระบวนการสร้างกระดูกและฟันที่แข็งแรง
18	เหล็ก	18.1 เป็นส่วนประกอบสำคัญของฮีโมโกลบินในเม็ดเลือดแดง

ตัวอย่าง

อันดับ	สารอาหาร	ข้อความ
19	ไอโอดีน	19.1 เป็นส่วนประกอบที่สำคัญของฮอร์โมนไทรอยด์ ซึ่งมีหน้าที่ควบคุมการเจริญเติบโตและการพัฒนาของร่างกายและสมอง
20	แมกนีเซียม	20.1 เป็นส่วนประกอบของกระดูกและฟัน 20.2 ช่วยในการทำงานของระบบประสาทและกล้ามเนื้อ
21	สังกะสี	21.1 ช่วยในการเจริญเติบโตของร่างกาย
22	ทองแดง	22.1 มีส่วนช่วยในการสร้างฮีโมโกลบิน
23	โพแทสเซียม	23.1 ทำงานร่วมกับโซเดียมในการรักษาสมดุลของ กรด ด่าง และอีเล็คโตรไลท์ของร่างกาย คำเตือน : ถ้าร่างกายได้รับโพแทสเซียมมาก อาจทำให้หัวใจเต้นผิดปกติได้
24	แมงกานีส	24.1 มีส่วนร่วมในการทำงานของเอนไซม์หลายกลุ่มในร่างกาย
25	ซีลีเนียม	25.1 มีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ
26	ฟลูออไรด์	26.1 มีส่วนช่วยเสริมสร้างความแข็งแรงให้กระดูก และฟัน
27	โมลิบดีนัม	27.1 ช่วยในการทำงานของเอนไซม์บางชนิดในร่างกาย
28	โครเมียม	28.1 ร่วมกับอินซูลินในการนำกลูโคสเข้าเซลล์
29	คลอไรด์	29.1 ร่วมกับสารอื่นในการรักษาสมดุลของกรด - ด่างในร่างกาย

ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๔๓

เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

โดยที่เป็นการสมควรให้มีมาตรการการประกันคุณภาพของอาหารเพื่อให้อาหารมีคุณภาพมาตรฐาน และเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับอาหารที่ปลอดภัย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖(๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้อาหารดังต่อไปนี้ เป็นอาหารที่กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

(๑) อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็ก

(๒) อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

(๓) นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

(๔) น้ำแข็ง

(๕) น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๖) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๗) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๘) นมโค

(๙) นมเปรี้ยว

(๑๐) ไอศกรีม

(๑๑) นมปรุงแต่ง

(๑๒) ผลิตภัณฑ์ของนม

(๑๓) วัตถุเจือปนอาหาร

(๑๔) สีผสมอาหาร

(๑๕) วัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร

(๑๖) โซเดียมซัยคลาเมตและอาหารที่มีโซเดียมซัยคลาเมต

(๑๗) อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

(๑๘) ชา

(๑๙) กาแฟ

(๒๐) น้ำปลา

(๒๑) น้ำที่เหลือจากการผลิตโมโนโซเดียมกลูตาเมต

(๒๒) น้ำแร่ธรรมชาติ

(๒๓) น้ำส้มสายชู

(๒๔) น้ำมันและไขมัน

(๒๕) น้ำมันถั่วลิสง

(๒๖) ครีม

(๒๗) น้ำมันเนย

(๒๘) เนย

(๒๙) เนยแข็ง

(๓๐) กี

(๓๑) เนยเทียม

(๓๒) อาหารกึ่งสำเร็จรูป

(๓๓) ซอสบางชนิด

(๓๔) น้ำมันปาล์ม

(๓๕) น้ำมันมะพร้าว

(๓๖) เครื่องดื่มเกลือแร่

(๓๗) น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ยกเว้นที่มีสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าลักษณะเป็นโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน)

(๓๘)ช็อกโกแลต

(๓๙) แยม เยลลี มาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๔๐) อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ

(๔๑) ไข่เยี่ยวม้า

(๔๒) รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี

(๔๓) ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง

(๔๔) น้ำผึ้ง (ยกเว้นที่มีสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าลักษณะเป็นโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน)

(๔๕) ข้าวเติมวิตามิน

ยกเลิก

(๔๖) แป้งข้าวกล้อง

(๔๗) น้ำเกลือปรุงอาหาร

(๔๘) ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๔๙) ขนมปัง

(๕๐) หมากฝรั่งและลูกอม

(๕๑) วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่

(๕๒) อาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ

(๕๓) ผลิตภัณฑ์กระเทียม

(๕๔) ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

(๕๕) วัตถุแต่งกลิ่นรส

(๕๖) อาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้

(๕๗) อาหารแช่เยือกแข็ง

ข้อ ๒ ผู้ผลิตอาหารตามข้อ ๑ เพื่อจำหน่ายต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ ผู้นำเข้าอาหารตามข้อ ๑ เพื่อจำหน่าย ต้องจัดให้มีใบรับรองวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ไม่ต่ำกว่าหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๔ ให้ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร ตามข้อ ๑ ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับที่ยังปฏิบัติไม่เป็นไปตามข้อ ๒ หรือข้อ ๓ ทำการปรับปรุงแก้ไขหรือจัดให้มีใบรับรองแล้วแต่กรณี ให้ถูกต้องตามประกาศนี้ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๕ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๖ ง.หน้า ๑-๕/๒๔ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ยกเลิก

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๔๓

เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป

การผลิตอาหารจะต้องมีการกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ซึ่งการดำเนินการดังกล่าวนั้นจะต้องคำนึงถึงสิ่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
๑.	สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย ๑.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบสะอาด ไม่ปล่อยให้มีการสะสมสิ่งที่ไม่ใช้แล้ว หรือสิ่งปฏิกูลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่าง ๆ ขึ้นได้ ๑.๑.๒ อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ ๑.๑.๓ ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ ๑.๑.๔ บริเวณพื้นที่ตั้งตัวอาคารไม่มีน้ำขังและและสกปรก และมีท่อระบายน้ำเพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะในกรณีที่สถานที่ตั้งตัวอาคารซึ่งใช้ผลิตอาหารอยู่ติดกับบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสม หรือไม่เป็นไปตามข้อ ๑.๑.๑-๑.๑.๔ ต้องมีกรรมวิธีที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค ตลอดจนฝุ่นผงและสาเหตุของการปนเปื้อนอื่น ๆ ด้วย ๑.๒ อาคารผลิตมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การทะนุบำรุงสภาพ รักษาความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย ๑.๒.๑ พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารสถานที่ผลิต ต้องก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา ๑.๒.๒ ต้องแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัย ๑.๒.๓ ต้องมีวิธีการป้องกันสัตว์และแมลงไม่ให้เข้าในบริเวณอาคารผลิต ๑.๒.๔ จัดให้มีพื้นที่เพียงพอที่จะติดตั้งเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตให้เป็นไปตามสายงานการผลิตอาหารแต่ละประเภท และแบ่งแยกพื้นที่การผลิตเป็นสัดส่วนเพื่อป้องกันการปนเปื้อนอันอาจเกิดขึ้นกับอาหารที่ผลิตขึ้น ๑.๒.๕ ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต ๑.๒.๖ จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เหมาะสมเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงานภายในอาคารผลิต
๒.	เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต	๒.๑ ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารอันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ๒.๒ โต๊ะที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตในส่วนที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เกิดสนิม ทำความสะอาดง่าย และไม่ทำให้เกิดปฏิกิริยาที่อาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพของผู้บริโภค โดยมีความสูงเหมาะสมและมีเพียงพอในการปฏิบัติงาน

ยกเลิก

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		๒.๓ การออกแบบติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้เหมาะสมและคำนึงถึงการปนเปื้อนที่อาจจะเกิดขึ้น รวมทั้งสามารถทำความสะอาดตัวเครื่องมือ เครื่องจักร และบริเวณที่ตั้งได้ง่ายและทั่วถึง ๒.๔ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ต้องเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน
๓.	การควบคุมกระบวนการผลิต	๓.๑ การดำเนินการทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมตามหลักสุขาภิบาลที่ดีตั้งแต่การตรวจรับวัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร การขนย้าย การจัดเตรียม การผลิต การบรรจุ การเก็บรักษาอาหาร และการขนส่ง ๓.๑.๑ วัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร ต้องมีการคัดเลือกให้อยู่ในสภาพที่สะอาด มีคุณภาพดี เหมาะสำหรับใช้ในการผลิตอาหารสำหรับบริโภค ต้องล้างหรือทำความสะอาดตามความจำเป็นเพื่อขจัดสิ่งสกปรก หรือสิ่งปนเปื้อนที่อาจติดหรือปนมากับวัตถุนั้น ๆ และต้องเก็บรักษาวัตถุดิบภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนได้โดยมีการเสื่อมสลายน้อยที่สุด และมีการหมุนเวียนสต๊อกของวัตถุดิบและส่วนผสมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ ๓.๑.๒ ภาชนะบรรจุอาหารและภาชนะที่ใช้ในการขนถ่ายวัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร ตลอดจนเครื่องมือที่ใช้ในการนี้ ต้องอยู่ในสภาพที่เหมาะสมและไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหารในระหว่างการผลิต ๓.๑.๓ น้ำแข็งและไอน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำแข็งและน้ำบริโภค และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ ๓.๑.๔ น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารต้องเป็นน้ำสะอาดบริโภคได้ มีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำบริโภค และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ ๓.๑.๕ การผลิต การเก็บรักษา ขนย้าย และขนส่งผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องป้องกันการปนเปื้อนและป้องกันการเสื่อมสลายของอาหารและภาชนะบรรจุด้วย ๓.๑.๖ การดำเนินการควบคุมกระบวนการผลิตทั้งหมด ให้อยู่ภายใต้สภาวะที่เหมาะสม ๓.๒ จัดทำบันทึกและรายงานอย่างน้อยดังต่อไปนี้ ๓.๒.๑ ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ ๓.๒.๒ ชนิดและปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์และวันเดือนปีที่ผลิต โดยให้เก็บบันทึกและรายงานไว้อย่างน้อย ๒ ปี
๔.	การสุขาภิบาล	๔.๑ น้ำที่ใช้ภายในโรงงาน ต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็น ๔.๒ จัดให้มีห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมให้เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน และต้องถูกสุขลักษณะ มีอุปกรณ์ในการล้างมืออย่างครบถ้วน และต้องแยกต่างหากจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง ๔.๓ จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณผลิตให้เพียงพอและมีอุปกรณ์การล้างมืออย่างครบถ้วน

ยกเลิก

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		๔.๔ จัดให้มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์และแมลงในสถานที่ผลิตตามความเหมาะสม ๔.๕ จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ และมีระบบกำจัดขยะมูลฝอยที่เหมาะสม ๔.๖ จัดให้มีทางระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหาร
๕.	การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	๕.๑ ตัวอาคารสถานที่ผลิตต้องทำความสะอาดและรักษาให้อยู่ในสภาพสะอาดถูกสุขลักษณะโดยสม่ำเสมอ ๕.๒ ต้องทำความสะอาด ดูแลและเก็บรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิตให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิต สำหรับชิ้นส่วนของเครื่องมือเครื่องจักรต่าง ๆ ที่อาจเป็นแหล่งสะสมจุลินทรีย์ หรือก่อให้เกิดการปนเปื้อนอาหาร สามารถทำความสะอาดด้วยวิธีที่เหมาะสมและเพียงพอ ๕.๓ พื้นผิวของเครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ๕.๔ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ต้องมีการตรวจสอบและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพสม่ำเสมอ ๕.๕ การใช้สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด ตลอดจนเคมีวัตถุที่ใช้เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ภายใต้เงื่อนไขที่ปลอดภัย และการเก็บรักษาวัตถุดังกล่าวจะต้องแยกเป็นสัดส่วนและปลอดภัย
๖.	บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน	๖.๑ ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องไม่เป็นผู้ติดต่อหรือโรคน่ารังเกียจตามที่กำหนดโดยกฎกระทรวง หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ ๖.๒ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานทุกคนในขณะที่ดำเนินการผลิตและมีการสัมผัสโดยตรงกับอาหาร หรือส่วนผสมของอาหาร หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของพื้นที่ผิวที่อาจมีการสัมผัสกับอาหาร ต้อง ๖.๒.๑ สวมเสื้อผ้าที่สะอาดและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน กรณีที่ใช้เสื้อคลุมก็ต้องสะอาด ๖.๒.๒ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และหลังการปนเปื้อน ๖.๒.๓ ใช้ถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาดถูกสุขลักษณะ ทำด้วยวัสดุที่ไม่มีสารละลายหลุดออกมาปนเปื้อนอาหารและของเหลวซึมผ่านไม่ได้ สำหรับจับต้องหรือสัมผัสกับอาหาร กรณีไม่สวมถุงมือต้องมีมาตรการให้คนงานล้างมือ เล็บ แขนให้สะอาด ๖.๒.๔ ไม่สวมใส่เครื่องประดับต่าง ๆ ขณะปฏิบัติงาน และดูแลสุขอนามัยของมือและเล็บให้สะอาดอยู่เสมอ ๖.๒.๕ สวมหมวก หรือผ้าคลุมผม หรือตาข่าย ๖.๓ มีการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไป และความรู้ทั่วไปในการผลิตอาหารตามความเหมาะสม ๖.๔ ผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต ปฏิบัติตามข้อ ๖.๑-๖.๒ เมื่ออยู่ในบริเวณผลิต

ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๓๙) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑ (๒๑) (๕๒) และ (๕๖) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑ (๕๗) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(๕๗) อาหารแช่เยือกแข็งที่ได้ผ่านกระบวนการเตรียม (prepared) และหรือการแปรรูป (processed)"

ข้อ ๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๔

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๙๐ หน้า ๖-๗/๑๔ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๔)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพ ของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติ แห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น (๕๘) (๕๙) (๖๐) และ (๖๑) ของข้อ ๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ยกเลิก

“(๕๘) อาหารพร้อมปรุงที่ได้จัดเตรียมส่วนประกอบต่างๆ แยกจากกันเป็นส่วนๆ ชัดเจน และจัดรวมเป็นชุดไว้ในหน่วยภาชนะบรรจุ เพื่อนำไปปรุงเป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ

(๕๙) ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (Bakery product)

(๖๐) ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

(๖๑) ก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ ที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า”

ข้อ ๒ ให้เพิ่มความต่อไปนี้ เป็นข้อ ๒/๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

“ข้อ ๒/๑ การตรวจประเมินวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารให้เป็นไปตามที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร”

ข้อ ๓ ให้ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารหรือได้รับใบอนุญาตนำเข้าอาหาร แล้วแต่กรณี ตามข้อ ๑ (๕๘) (๕๙) (๖๐) และ (๖๑) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศ กระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับที่ปฏิบัติไม่เป็นไปตาม ข้อ ๒ และข้อ ๓ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ทำการปรับปรุง แก้ไข หรือจัดให้มีใบรับรองแล้วแต่กรณี ให้ถูกต้องตามประกาศดังกล่าวภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๔ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป เว้นแต่ความในข้อ ๒ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๗/ตอนพิเศษ ๑๑๐ ง หน้า ๙-๑๐/๑๖ กันยายน พ.ศ.๒๕๕๓)

ยกเลิก

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๔๓ (ฉบับที่ ๒)

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้มีการสำรวจความพร้อมของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที และเห็นว่าสถานที่ผลิตอาหารบางประเภทควรได้มีการยกระดับให้มีการผลิต ตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร (GMP) โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารที่มีการบริโภคแพร่หลายและอาหารในบางกลุ่มที่ยังพบปัญหาการใช้วัตถุเจือปนอาหาร จึงได้ออกประกาศ กระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๔๓ (ฉบับที่ ๒) ซึ่งมีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

ข้อ ๑ กำหนดให้อาหารที่ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๔๓ เพิ่มเติมอีก ๔ ประเภท ได้แก่

(๑) อาหารพร้อมปรุงที่ได้จัดเตรียมส่วนประกอบต่างๆ แยกจากกันเป็นส่วนๆ ชัดเจน และจัดรวมเป็นชุดไว้ในหน่วยภาชนะบรรจุเดียวกัน เพื่อนำไปปรุงเป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ เช่น ชุดแกงส้มที่ประกอบด้วยผักกระเฉด กุ้ง น้ำแกงส้ม บรรจุรวมเป็นชุดพร้อมที่จะนำไปปรุงสุก เป็นต้น

(๒) ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ในที่นี้หมายถึง ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่เป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีที่ทำจากแป้งเป็นองค์ประกอบหลัก และทำให้สุกโดยใช้ความร้อนโดยอาจเป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นฟู ด้วยยีสต์ ด้วยสารเคมี หรือด้วยอากาศ หรือเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ขึ้นฟูก็ได้ เช่น โดนัท เค้ก เพสตรี คุ้กกี้ ขนมปังกรอบ แครกเกอร์ บิสกิต ขนมปังที่แต่งหน้าหรือใส่ไส้ ขนมเปี๊ยะ และ ซาลาเปา เป็นต้น

ทั้งนี้ไม่รวมขนมปังตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๔) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง ขนมปัง ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากแป้งและหมักให้ขึ้นฟูด้วยยีสต์แล้วอบ อาจผสมวัตถุอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ลูกพรุน ลูกเกด ช็อกโกแลต เป็นต้น โดยส่วนที่ผสมลงไปอาจปนเป็นเนื้อเดียวกันกับขนมอบนั้น หรือไม่ก็ได้

(๓) ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ในที่นี้หมายถึง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์เฉพาะที่เป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที เช่น หมูทุบ หมูหยอง หมูสวรรค์ หมูแผ่น หมูอบ ปลากรอบปรุงรส เต้าหูปลา หมึกปรุงรส หอยจ๊อ และปูอัดเทียม เป็นต้น

ทั้งนี้ไม่รวมผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ได้แก่ ลูกชิ้น ไส้กรอก แหนม หมูยอ กุนเชียง และผลิตภัณฑ์ที่มีกระบวนการผลิตทำนองเดียวกันนี้

(๔) ก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ที่ทำจากแป้งข้าวเจ้าเป็นองค์ประกอบหลัก โดยก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ ในที่นี้หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นเส้นหรือแผ่นทำจากแป้งข้าวเจ้าเป็นองค์ประกอบหลักซึ่งจะลวกในน้ำเดือดก่อนบริโภค โดยอาจเป็น เส้นสด เส้นกึ่งแห้ง และเส้นแห้งก็ได้

ข้อ ๒ ประกาศฉบับนี้มีผลบังคับใช้เมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศ ในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป คือ ตั้งแต่วันที่ ๑๖ มีนาคม พ.ศ.๒๕๕๔ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ผู้ผลิตเพื่อจำหน่ายหรือผู้นำเข้าเพื่อจำหน่ายซึ่งอาหารตามข้อ ๑ อยู่ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ ใช้บังคับ ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ คือ ภายในวันที่ ๑๖ มีนาคม พ.ศ.๒๕๕๖

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการ ที่เกี่ยวข้อง ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถาม ได้ที่ กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๒๑๔, ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๘๕ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๓

พิพัฒน์ ยิ่งเสรี

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ยกเลิก

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๔๓ (ฉบับที่ ๒) (ฉบับแก้ไข)

เพื่อให้ความหมายของผลิตภัณฑ์ขนมอบมีความชัดเจนยิ่งขึ้นตามเจตนารมณ์ของประกาศฯ จึงเห็นควรปรับปรุงแก้ไข ดังนี้

ยกเลิกความใน (๒) ของข้อ ๑ ของประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๔๓ (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๓ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๓ และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน

“(๒) ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ในที่นี้หมายถึง ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่เป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที ที่ทำจากแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก มีการใช้ยีสต์ หรือผงฟู และอาจเติมส่วนประกอบอื่นตามลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ขนมอบนั้นแล้วแต่กรณี แล้วทำให้สุกด้วยความร้อน เช่น อบ ทอด นึ่ง ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น โดนัท เค้ก เพสตรี คุ้กกี้ ขนมปังกรอบ แครกเกอร์ บิสกิต ขนมปังที่แต่งหน้าหรือใส่ไส้ ขนมเปี๊ยะ และซาลาเปา เป็นต้น

ทั้งนี้ไม่รวมขนมปังตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๔) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง ขนมปัง”

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการ ที่เกี่ยวข้อง ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถาม ได้ที่ สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๘๕ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๕๔

พิพัฒน์ ยิ่งเสรี

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ยกเลิก

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓

ตามที่ได้มีการชี้แจงนิยามของผลิตภัณฑ์ขนมอบ ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ๒ ฉบับ คือ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๓ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๓ และประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ (ฉบับที่ ๒) (ฉบับแก้ไข) วันที่ ๒๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๔ อาจเกิดความเข้าใจไม่ตรงกันและอาจมีปัญหาในทางปฏิบัติได้

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาขอแจ้งให้ทราบว่า ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ในที่นี้หมายถึง ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่เป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีที่ทำจากแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก และอาจเติม

ส่วนประกอบอื่นตามลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ขนมอบนั้นแล้วแต่กรณี แล้วทำให้สุกด้วยความร้อน ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ขนมอบให้พิจารณาตามกลุ่มอาหารประเภทผลิตภัณฑ์ขนมอบที่จัดกลุ่มตามข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (General Standard for Food Additive; GSFA ๒๐๑๒) ตามหมวด ๐๗.๐ ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (Bakery wares) และสามารถ download ได้จากเวบไซต์สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_54data/GSFA%202012.pdf ทั้งนี้ไม่รวมขนมปังตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๔) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง ขนมปัง

จึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกันและขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถาม ได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๖

ศรีนวล กรกชกร
รองเลขาธิการ ปฏิบัติราชการแทน
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
ที่ ๓๑๙/๒๕๔๘
เรื่อง หลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓

เพื่อให้การผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นไปตามหลักวิชาการ และผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาจึงกำหนดหลักเกณฑ์วิธีปฏิบัติ สำหรับเจ้าหน้าที่ในการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท โดยออกคำสั่งไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ให้จำแนกอาหารออกเป็นชนิดต่าง ๆ ตามหลักวิชาการ เพื่อพิจารณาความเหมาะสมของกระบวนการผลิต ดังนี้

(๑) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามข้อ ๓(๑) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๔๔ (พ.ศ. ๒๕๓๕) จำแนกตามค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) และค่าแอคติวิตีของน้ำ (aw) ออกเป็น ๓ ชนิด ได้แก่

(๑.๑) อาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ (Low-acid food) คือ อาหารที่มีค่าความเป็นกรด-ด่าง มากกว่า ๔.๕ และมีค่าแอคติวิตีของน้ำมากกว่า ๐.๘๕

(๑.๒) อาหารที่ปรับสภาพกรด (Acidified low-acid food) คือ อาหารที่ตามธรรมชาติของผลิตภัณฑ์มีค่าความเป็นกรด-ด่าง มากกว่า ๔.๕ แต่ในการผลิตมีการปรับสภาพกรดของอาหาร โดยการลวกหรือแช่ชิ้นอาหารในสารละลายกรด หรือเติมกรด หรือเติมอาหารที่มีความเป็นกรด จนทำให้ค่าความเป็นกรด-ด่างไม่เกิน ๔.๕ และมีค่าแอคติวิตีของน้ำมากกว่า ๐.๘๕

(๑.๓) อาหารที่มีความเป็นกรด (Acid food) คือ อาหารที่มีค่าความเป็นกรด-ด่างไม่เกิน ๔.๕ และมีค่าแอคติวิตีของน้ำมากกว่า ๐.๘๕

(๒) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามข้อ ๓(๒) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ยกเลิก

ฉบับที่ ๑๔๔ (พ.ศ.๒๕๓๕) จำแนกตามค่าแอคติวิตีของน้ำ (aw) ออกเป็น ๒ ชนิด ได้แก่

(๒.๑) อาหารที่มีค่าแอคติวิตีของน้ำต่ำ (Low water activity food) คือ อาหารที่มีค่าแอคติวิตีของน้ำไม่เกิน ๐.๘๕

(๒.๒) อาหารที่มีค่าแอคติวิตีของน้ำเกิน ๐.๘๕

ข้อ ๒ การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามข้อ ๒.๒.๑ และ ๓.๖ ของบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ ๘๔๐/๒๕๔๕ เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๔๓ และ (ฉบับที่ ๒๓๙) พ.ศ.๒๕๔๔ ลงวันที่ ๒๗ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๔๕ ให้เจ้าหน้าที่ตรวจประเมินความเหมาะสม ดังนี้

(๑) รายการเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์พื้นฐาน ตามบัญชีแนบท้ายคำสั่งนี้

(๒) การควบคุมกระบวนการผลิตตามความเหมาะสมของกระบวนการผลิตนั้น ๆ โดยมีเอกสารที่จำเป็นสำหรับการผลิต ดังนี้

(๒.๑) อาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ ต้องมีเอกสารวิชาการศึกษาทดสอบการกระจายความร้อนหรืออุณหภูมิภายในเครื่องฆ่าเชื้อ (Heat distribution) ที่สถานที่ผลิต และการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อน (Heat penetration) เพื่อกำหนดอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการฆ่าเชื้อ (Scheduled process) สำหรับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดและแต่ละขนาดบรรจุ

(๒.๒) อาหารที่ปรับสภาพกรดต้องมีเอกสารวิชาการที่แสดงว่าอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดและแต่ละขนาดบรรจุมีความเหมาะสม รวมทั้งเอกสารแสดงรายละเอียดอุปกรณ์และวิธีการในการปรับค่าความเป็นกรด-ด่างของอาหาร

ข้อ ๓ ให้ถือว่าการไม่มีเครื่องมือ เครื่องจักร หรืออุปกรณ์พื้นฐานตามข้อ ๒(๑) หรือเอกสารตามข้อ ๒(๒) เป็นข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major Defect) ตามข้อ ๓.๖ ของบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายคำสั่งที่ ๘๔๐/๒๕๔๕ เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๔๓ และ (ฉบับที่ ๒๓๙) พ.ศ.๒๕๔๔ ลงวันที่ ๒๗ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๔๕

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๒๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๘

ภักดี โพธิศิริ

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ยกเลิก

บัญชีแนบท้ายคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
ที่ ๓๑๙/๒๕๔๘
เรื่อง หลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓

ชนิดอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	รายการเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์พื้นฐาน
๑. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามข้อ ๓(๑) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๔๔ (พ.ศ.๒๕๓๕) ชนิดอาหารที่มีความเป็น กรดต่ำ	๑. เครื่องหรืออุปกรณ์ ชั่ง ตวง วัด ๒. เครื่องหรืออุปกรณ์ไล่อากาศที่ช่องว่างเหนืออาหารในบรรจุภัณฑ์ ยกเว้นบรรจุภัณฑ์อ่อนตัว (Flexible container) ๓. เครื่องผนึกฝาหรือปิดผนึกแบบกึ่งอัตโนมัติเป็นอย่างน้อย ยกเว้นบรรจุภัณฑ์แก้ว ๔. เครื่องกำเนิดไอน้ำ (Boiler) ๕. เครื่องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนชนิดภายใต้ความดัน (Retort) ๖. เครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับวัดความหนาน ความเค็ม ความข้นหนืด (ตามความจำเป็น) ๗. อุปกรณ์วัดความสม [illegible]ของรอยบิดผนึกของบรรจุภัณฑ์ (Container closure) ๘. เครื่องสำหรับวัดความเป็นส ญญากา [illegible]องบรรจุภัณฑ์ ยกเว้นบรรจุภัณฑ์อ่อนตัว ๙. เครื่องหรืออุปกรณ์สำหรับวั ณหภูมิเริ่มต้นการฆ่าเชื้อ (Initial temperature) แล [illegible]ภูมิฆ่าเชื้อ (Sterilization temperature)สำหรับเครื่อง รืออุป รณ์สำหร วัดอุณหภูมิฆ่าเชื้อ ต้องเป็นชนิดปรอทในแท่งแก้ว (Mercu in glas thermometer) หรือเครื่องหรืออุปกรณ์ชนิดอื่นที่มีความแม่นย ทัดเทียมกัน ๑๐. เครื่ องหรืออุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อแบบต่อเนื่อง (Temperature/time recording device) ๑๑. อุปกรณ์วัดความดันไอน้ำในหม้อฆ่าเชื้อ (Pressure guage) ๑๒. อุปกรณ์วัดปริมาณคลอรีนในน้ำหล่อเย็น ๑๓. นาฬิกาจับเวลาในการฆ่าเชื้อ ๑๔. เครื่องมือหรืออุปกรณ์อื่นตามความจำเป็น เช่น เครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่ใช้ในการควบคุมขนาดของชิ้นวัตถุดิบ สำหรับอาหารที่มีชิ้นเนื้อ ทั้งนี้การผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำไม่อนุญาตให้ใช้ปี๊ปเป็นบรรจุภัณฑ์

ยกเลิก

ชนิดอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	รายการเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์พื้นฐาน
๒. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามข้อ ๓(๑) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๔๔ (พ.ศ.๒๕๓๕) ชนิดอาหารที่ปรับสภาพกรด	๑. เครื่องหรืออุปกรณ์ ชั่ง ตวง วัด ๒. เครื่องหรืออุปกรณ์ไล่อากาศที่ช่องว่างเหนืออาหารในบรรจุภัณฑ์ ยกเว้นบรรจุภัณฑ์อ่อนตัว (Flexible container) ๓. เครื่องผนึกฝาหรือปิดผนึกแบบกึ่งอัตโนมัติเป็นอย่างน้อย ยกเว้นบรรจุภัณฑ์แก้วและปี๊ป ๔. เครื่องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนชนิดภายใต้บรรยากาศปกติ (Cooker) ๕. เครื่องมือหรืออุปกรณ์อิเลคโทรนิค สำหรับวัดความเป็นกรด-ด่าง ๖. อุปกรณ์วัดความสมบูรณ์ของรอยปิดผนึกของบรรจุภัณฑ์ (Container closure) ยกเว้นปี๊ป ๗. เครื่องสำหรับวัดความเป็นสุญญากาศของบรรจุภัณฑ์ ยกเว้นบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวและปี๊ป ๘. เครื่องหรืออุปกรณ์สำหรับวัดอุณหภูมิเริ่มต้นการฆ่าเชื้อ (Initial temperature) และอุณหภูมิฆ่าเชื้อ (Sterilization temperature)สำหรับเครื่องหรืออุปกรณ์สำหรับวัดอุณหภูมิฆ่าเชื้อ ต้องเป็นชนิดปรอทในแท่งแก้ว (Mercury in glass thermometer) หรือเครื่องหรืออุปกรณ์ชนิดอื่นที่มีความแม่นยำทัดเทียมกัน ๙. อุปกรณ์วัดปริมาณคลอรีนในน้ำหล่อเย็น ๑๐. นาฬิกาจับเวลาในการฆ่าเชื้อสำหรับการฆ่าเชื้อแบบไม่ต่อเนื่อง (Batch sterilization) ๑๑. เครื่องมือหรืออุปกรณ์อื่นตามความจำเป็น เช่น เครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่ใช้ในการควบคุมขนาดของชิ้นวัตถุดิบ สำหรับอาหารที่มีชิ้นเนื้อ
๓. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามข้อ ๓(๑) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๔๔ (พ.ศ.๒๕๓๕) ชนิดอาหารที่มีความเป็นกรด	๑. เครื่องหรืออุปกรณ์ ชั่ง ตวง วัด ๒. เครื่องหรืออุปกรณ์ไล่อากาศที่ช่องว่างเหนืออาหารในบรรจุภัณฑ์ ยกเว้นบรรจุภัณฑ์อ่อนตัว (Flexible container) ๓. เครื่องผนึกฝาหรือปิดผนึกแบบกึ่งอัตโนมัติเป็นอย่างน้อย ยกเว้นบรรจุภัณฑ์แก้วและปี๊ป ๔. เครื่องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนชนิดภายใต้บรรยากาศปกติ (Cooker) ๕. เครื่องมือหรืออุปกรณ์อิเลคโทรนิค สำหรับวัดความเป็นกรด-ด่าง ๖. อุปกรณ์วัดความสมบูรณ์แน่นของรอยปิดผนึกของบรรจุภัณฑ์ (Container closure) ยกเว้นปี๊ป ๗. เครื่องสำหรับวัดความเป็นสุญญากาศของบรรจุภัณฑ์ ยกเว้นบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวและปี๊ป

ยกเลิก

ชนิดอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	รายการเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์พื้นฐาน
	๘. เครื่องหรืออุปกรณ์สำหรับวัดอุณหภูมิเริ่มต้นการฆ่าเชื้อ (Initial temperature) และอุณหภูมิฆ่าเชื้อ (Sterilization temperature) สำหรับเครื่องหรืออุปกรณ์สำหรับวัดอุณหภูมิฆ่าเชื้อ ต้องเป็นชนิดปรอทในแท่งแก้ว (Mercury in glass thermometer) หรือเครื่องหรืออุปกรณ์ชนิดอื่นที่มีความแม่นยำทัดเทียมกัน ๙. อุปกรณ์วัดปริมาณคลอรีนในน้ำหล่อเย็น ๑๐. นาฬิกาจับเวลาในการฆ่าเชื้อสำหรับการฆ่าเชื้อแบบไม่ต่อเนื่อง (Batch sterilization) ๑๑. เครื่องมือหรืออุปกรณ์อื่นตามความจำเป็น เช่น เครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่ใช้ในการควบคุมขนาดของชิ้นวัตถุดิบ สำหรับอาหารที่มีชิ้นเนื้อ
๔. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามข้อ ๓(๒) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๔๔ (พ.ศ.๒๕๓๕) ชนิดอาหารที่มีค่าแอคติวิตีของน้ำไม่เกิน ๐.๘๕	๑. เครื่องหรืออุปกรณ์ ชั่ง ตวง วัด ๒. เครื่องผนึกฝาหรือปิดผนึกแบบกึ่งอัตโนมัติเป็นอย่างน้อย ยกเว้นบรรจุภัณฑ์แก้วและปี๊ป ๓. อุปกรณ์วัดความสมบูรณ์ของรอยปิดผนึกของบรรจุภัณฑ์ (Container closure) ยกเว้นปี๊ป ๔. เครื่องหรืออุปกรณ์วัดอุณหภูมิและนาฬิกาจับเวลาในขั้นตอนการลดค่าแอคติวิตีของน้ำในผลิตภัณฑ์ สำหรับกรณีที่ลดค่าแอคติวิตีของน้ำในผลิตภัณฑ์โดยการใช้ความร้อน ๕. เครื่องหรืออุปกรณ์วัดความเข้มข้นของสารหลักที่ใช้ในการลดค่าแอคติวิตีของน้ำในผลิตภัณฑ์ สำหรับกรณีที่ลดค่าแอคติวิตีของน้ำในผลิตภัณฑ์โดยวิธีอื่นนอกเหนือจากการใช้ความร้อน เช่น เครื่องหรืออุปกรณ์ใช้วัดปริมาณน้ำตาลหรือเกลือ ๖. เครื่องมือหรืออุปกรณ์อื่นตามความจำเป็น เช่น เครื่องมือหรืออุปกรณ์ ที่ใช้ในการควบคุมขนาดของชิ้นวัตถุดิบ สำหรับอาหารที่มีชิ้นเนื้อ
๕. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามข้อ ๓(๒) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๔๔ (พ.ศ.๒๕๓๕) ชนิดอาหารที่มีค่าแอคติวิตีของน้ำเกิน ๐.๘๕	๑. เครื่องหรืออุปกรณ์ ชั่ง ตวง วัด ๒. เครื่องผนึกฝาหรือปิดผนึกแบบกึ่งอัตโนมัติเป็นอย่างน้อย ยกเว้นบรรจุภัณฑ์แก้วและปี๊ป ๓. อุปกรณ์วัดความแน่นของรอยปิดผนึกของบรรจุภัณฑ์ (Container integrity) ยกเว้นปี๊ป ๔. เครื่องมือหรืออุปกรณ์อื่นตามความจำเป็น เช่น เครื่องมือหรืออุปกรณ์ ที่ใช้ในการควบคุมขนาดของชิ้นวัตถุดิบ สำหรับอาหารที่มีชิ้นเนื้อ ทั้งนี้การผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามข้อ ๓(๒) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๔๔ (พ.ศ.๒๕๓๕) ชนิดอาหารที่มีค่าแอคติวิตีของน้ำเกิน ๐.๘๕ นี้ อนุญาตเฉพาะอาหารที่มีค่าความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน ๔.๕ เท่านั้น

ยกเลิก

คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ที่ ๒๐๔/๒๕๕๐

เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม

เพื่อให้การตรวจประเมินสถานที่ผลิตมีหลักเกณฑ์การพิจารณาและการประเมินสถานที่ผลิตอาหาร เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกคำสั่งไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ ๘๔๐/๒๕๔๕ เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๔๓ และ (ฉบับที่ ๒๓๙) พ.ศ.๒๕๔๔ ลงวันที่ ๒๗ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

ข้อ ๒ การตรวจสถานที่ผลิตอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๙) พ.ศ. ๒๕๔๔ ลงวันที่ ๑๑ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๔ ให้ใช้บันทึกและหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

๒.๑ บันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ตามแบบ ตส.๑(๕๐)

๒.๒ หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ตามแบบ ตส.๒(๕๐)

ข้อ ๓ สถานที่ผลิตอาหารที่ผ่านการประเมินตามหลักเกณฑ์เดิม ให้ผลการประเมินยังคงใช้ต่อไปได้อีก ๑๘๐ วัน นับตั้งแต่วันที่คำสั่งนี้มีผลใช้บังคับ หากพ้นกำหนดระยะเวลาดังกล่าว การประเมินสถานที่ผลิตอาหารให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดใน ๒.๒

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๓๐ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๐

นิพนธ์ โพธิ์พัฒนชัย

รองเลขาธิการ ปฏิบัติราชการแทน

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๕/ตอนพิเศษ ๑๑ ง หน้า ๖/๑๗ มกราคม พ.ศ.๒๕๕๑)

ยกเลิก

ตส.1(50)

บันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร

วันที่ ..... เวลา..... นาย, นาง, นางสาว.....
.....
พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา 43 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้พร้อมกันมาตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ชื่อ..... ซึ่งมีผู้ดำเนินกิจการ/ผู้รับอนุญาต คือ .....
สถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ.....
.....
ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขสถานที่ผลิตอาหาร เลขที่.....
ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต.....
.....
วัตถุประสงค์ในการตรวจ : **O** ตรวจประกอบการอนุญาต แรงม้า.....HP คนงาน.....คน
(แล้วแต่กรณี) **O** ตรวจเฝ้าระวัง **O** อื่นๆ.....
ครั้งที่ตรวจ : .....

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต 1.1 สถานที่ตั้ง 1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียงมีลักษณะดังต่อไปนี้	กรณีพบว่าบริเวณภายในและภายนอกอาณาเขตสถานที่ผลิตมีแหล่งหาการปนเปื้อนจากเหตุการณ์ในข้อ 1.1.1(1)–1.1.1(6) ข้อใดข้อหนึ่งหรือทั้งหมด อันอาจส่งผลกระทบทำให้อาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ให้ผู้ตรวจพิจารณามาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่สถานที่ผลิตมีอยู่ ว่าสามารถป้องกันการปนเปื้อนผลกระทบจากอันตรายนั้นได้หรือไม่ และนำมาร่วมประกอบการพิจารณาด้วย ทั้งนี้ให้ใช้หลักเกณฑ์การตัดสินใจให้คะแนนตามที่ระบุไว้ใน ตส.2(50) และให้บันทึกไว้ในช่องหมายเหตุ				
0.25	(1) ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว					
0.75	(2) ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล					
0.5	(3) ไม่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ					
0.5	(4) ไม่มีวัตถุอันตราย					
0.5	(5) ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์					
0.5	(6) ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก					
0.5	(7) มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคาร เพื่อระบายน้ำทิ้ง					
	1.2 อาคารผลิตมีลักษณะดังต่อไปนี้					
1.0	1.2.1 มีการแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วนจากที่พักอาศัยและผลิตภัณฑ์อื่นๆ					
0.5	1.2.2 มีพื้นที่เพียงพอในการผลิต					
0.5	1.2.3 มีการจัดบริเวณการผลิตเป็นไปตามลำดับสายงานการผลิต					
0.5	1.2.4 แบ่งแยกพื้นที่การผลิตเป็นสัดส่วน เพื่อป้องกันการปนเปื้อน					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ยกเลิก

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	1.2.5 พื้น ผนัง และเพดานของอาคารผลิต					
0.5	(1) พื้นคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย มีความลาดเอียงเพียงพอ					
0.5	(2) ผนังคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย					
0.5	(3) เพดานคงทน เรียบ รวมทั้งอุปกรณ์สิ่งที่ยึดติดอยู่ด้านบนไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน					
0.25	1.2.6 มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน					
0.25	1.2.7 มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน					
1.0	1.2.8 อาคารผลิตมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์และแมลง					
0.5	1.2.9 ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต					
**หัวข้อที่ 1 คะแนนรวม = **					**19**	**คะแนน**
**คะแนนที่ได้รวม = **						**คะแนน** (.....%)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต					
	2.1 การออกแบบ					
1.0	2.1.1 ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน					
0.5	2.1.2 รอยต่อเรียบ ไม่เป็นแหล่งสะสมของจุลินทรีย์					
0.5	2.1.3 ง่ายแก่การทำความสะอาด					
	2.2 การติดตั้ง					
0.5	2.2.1 ถูกต้อง เหมาะสม และเป็นไปตามสายงานการผลิต					
0.5	2.2.2 อยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย					
0.5	2.3 พื้นผิวหรือโต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหาร ทำด้วยวัสดุเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน และสูงจากพื้นตามความเหมาะสม					
0.5	2.4 จำนวนเพียงพอ					
**หัวข้อที่ 2 คะแนนรวม = **					**8**	**คะแนน**
**คะแนนที่ได้รวม = **						**คะแนน** (.....%)

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ยกเลิก

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	3. การควบคุมกระบวนการผลิต					
	3.1 วัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆ และภาชนะบรรจุ					
0.5	3.1.1 มีการคัดเลือก					
0.5	3.1.2 มีการล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสม ในบางประเภทที่จำเป็น					
0.5	3.1.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม					
2.0	3.2 ในระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน					
	3.3 น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
1.0	3.3.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข					
0.5	3.3.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ ในสภาพถูกสุขลักษณะ					
	3.4 ไอน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
0.5	3.4.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข					
0.5	3.4.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ					
	3.5 น้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
1.0 **(M)**	3.5.1 มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข					
1.0	3.5.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพถูกสุขลักษณะ					
2.0	3.6 มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม					
	3.7 ผลิตภัณฑ์					
1.5	3.7.1 มีการตรวจสอบวิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์และเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 2 ปี					
0.5	3.7.2 มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม					
0.5	3.7.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม					
1.0	3.7.4 มีการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย					
1.5	3.8 มีบันทึกแสดงชนิดและปริมาณการผลิตประจำวันและเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 2 ปี					
หัวข้อที่ 3 คะแนนรวม =					**30**	**คะแนน**
คะแนนที่ได้รวม =						**คะแนน** (.....%)

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ตัวอย่าง

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	4. การสุขาภิบาล					
1.0	4.1 น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด					
1.0	4.2 มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิด และตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ					
0.5	4.3 มีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม					
0.5	4.4 มีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครก					
	4.5 ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม					
0.5	4.5.1 ห้องส้วมแยกจากบริเวณผลิตหรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง					
0.25	4.5.2 ห้องส้วมอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.25	4.5.3 ห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
0.5	4.5.4 มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
0.25	4.5.5 อ่างล้างมือและอุปกรณ์อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.25	4.5.6 อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
	4.6 อ่างล้างมือบริเวณผลิต					
0.5	4.6.1 มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค					
0.5	4.6.2 อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.25	4.6.3 มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
0.25	4.6.4 อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม					
1.0	4.7 มีมาตรการในการป้องกันมิให้สัตว์หรือแมลงเข้าในบริเวณผลิต					
**หัวข้อที่ 4 คะแนนรวม = **					**15**	**คะแนน**
**คะแนนที่ได้รวม = **						**คะแนน** (.....%)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด					
1.0	5.1 อาคารผลิตอยู่ในสภาพที่สะอาด มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ					
1.0	5.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตมีการทำความสะอาดก่อนและหลังปฏิบัติงาน					
1.0	5.3 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหาร มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ยกเลิก

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
1.0	5.4 มีการเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้วให้เป็นสัดส่วน และอยู่ในสภาพที่เหมาะสม รวมถึงไม่ปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ ฝุ่นละออง และอื่นๆ					
0.5	5.5 การลำเลียงขนส่งภาชนะและอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้ว อยู่ในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกได้ดี					
1.0	5.6 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตมีการดูแลบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพสม่ำเสมอ					
1.0	5.7 มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ และมีป้ายแสดงชื่อแยกให้เป็นสัดส่วนและปลอดภัย					
หัวข้อที่ 5 คะแนนรวม =					**13**	**คะแนน**
คะแนนที่ได้รวม =						**คะแนน** (....%)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน					
1.5	6.1 คนงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผล ไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามที่ระบุในกฎกระทรวง					
	6.2 คนงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหารขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติดังนี้					
0.5	6.2.1 แต่งกายสะอาด เสื้อคลุมหรือผ้ากันเปื้อนสะอาด					
0.5	6.2.2 มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณผลิตอย่างเหมาะสม					
0.5	6.2.3 ไม่สวมใส่เครื่องประดับ					
0.75	6.2.4 มือและเล็บต้องสะอาด					
1.0	6.2.5 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน					
0.75	6.2.6 สวมถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาด หรือกรณีไม่สวมถุงมือต้องมีมาตรการดูแลความสะอาดและฆ่าเชื้อมือก่อนปฏิบัติงาน					
0.5	6.2.7 มีการสวมหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผมอย่างใดอย่างหนึ่งตามความจำเป็น					
1.0	6.3 มีการฝึกอบรมคนงานด้านสุขลักษณะตามความเหมาะสม					
0.5	6.4 มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าในบริเวณผลิต					
หัวข้อที่ 6 คะแนนรวม =					**15**	**คะแนน**
คะแนนที่ได้รวม =						**คะแนน** (.....%)

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ยกเลิก

สรุปผลการตรวจ

1. คะแนนรวม (ทุกหัวข้อ) = 100 คะแนน
   คะแนนที่ได้รวม (ทุกหัวข้อ) =..... คะแนน (.....%)
2. O ผ่านเกณฑ์
   O ไม่ผ่านเกณฑ์ ในหัวข้อต่อไปนี้
   O หัวข้อที่ 1 O หัวข้อที่ 2 O หัวข้อที่ 3 O หัวข้อที่ 4 O หัวข้อที่ 5 O หัวข้อที่ 6
   O พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต มีคุณภาพหรือมาตรฐานไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ข้อ 3.5.1)
   O พบข้อบกพร่องอื่นๆ ได้แก่.....

.....

.....

.....

.....

3. สรุปผลการประเมิน
   สรุปภาพรวมผลการประเมิน.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

การเปลี่ยนแปลงภายในขององค์กร .....

.....

.....

.....

.....

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ยกเลิก

การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรอง รวมถึงการแสดง/อ้างอิงถึงใบรับรอง การรับรอง เครื่องหมายรับรอง และเครื่องหมายรับรองระบบงาน (ถ้ามี) .....

.....

.....

.....

.....

การดำเนินการกับข้อบกพร่องที่เกิดจากการตรวจประเมินครั้งก่อน (ถ้ามี) .....

.....

.....

.....

.....

จุดแข็ง.....

.....

.....

.....

.....

ข้อสังเกตและโอกาสในการปรับปรุง.....

.....

.....

.....

.....

.....

ความเห็นของคณะผู้ตรวจประเมิน

- ○ เห็นควรนำเสนอให้การรับรอง (อนุญาต)/คงไว้/ต่ออายุการรับรอง (ใบอนุญาต)
- ○ อื่นๆ (ระบุ) .....

.....

.....

.....

.....

.....

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ยกเลิก

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

4. ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสถานที่ครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต/รับอนุญาต สูญหายหรือเสียหายแต่ประการใด อ่านให้ฟังแล้วรับรองว่าถูกต้องจึงลงลายมือชื่อไว้ต่อหน้าเจ้าหน้าที่ท้ายบันทึก

<u>หมายเหตุ</u> คาดว่าจะส่งข้อแก้ไขให้กับเจ้าหน้าที่ได้ภายในวันที่ .....

(ลงชื่อ).....ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน
(.....)

(ลงชื่อ) .....พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ) .....พนักงานเจ้าหน้าที่

(ลงชื่อ) .....พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ) .....พนักงานเจ้าหน้าที่

ยกเลิก

ตส.2(50)

หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

---

1. ระดับการตัดสินใจในการให้คะแนน มี 3 ระดับ ดังนี้

ระดับ	นิยาม	คะแนนประเมิน
ดี	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม	2
พอใช้	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม แต่ยังพบข้อบกพร่องซึ่งยอมรับได้ เนื่องจากมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร หรือข้อบกพร่องนั้นไม่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยโดยตรงกับอาหารที่ผลิต	1
ปรับปรุง	ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม	0

2. การคำนวณคะแนน

2.1 วิธีการคำนวณคะแนนในแต่ละหัวข้อมีสูตรดังนี้

คะแนนที่ได้ = น้ำหนักคะแนนในแต่ละข้อ x คะแนนประเมินที่ได้

ร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ = $\frac{\text{คะแนนที่ได้รวม} \times 100}{\text{คะแนนรวมในแต่ละหัวข้อ}}$

2.2 ข้อที่ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามสำหรับสถานที่ผลิตอาหารบางราย หรือการคิดคะแนนกรณีไม่มีการดำเนินการในบางข้อ เช่น ไม่มีการผลิตน้ำแข็งหรือไอน้ำ จึงไม่ต้องพิจารณาให้คะแนนสำหรับ ข้อนั้น ทำให้คะแนนรวมของหัวข้อนั้นลดลง ซึ่งคำนวณโดยนำคะแนนเต็มของข้อดังกล่าวคูณน้ำหนักของข้อนั้น แล้วนำผลคูณที่ได้มาหักจากคะแนนรวมเดิมของหัวข้อนั้นๆ ผลลัพธ์ที่ได้คือคะแนนรวมที่ใช้ในการคิดคะแนนของหัวข้อนั้น

2.3 ช่องหมายเหตุในบันทึกการตรวจ (Checklist) มีไว้ เพื่อผู้ทำการตรวจประเมินสามารถลงข้อมูลและลักษณะของสิ่งที่สังเกตเห็นตามนั้น โดยเฉพาะข้อมูลหรือสิ่งที่เห็นว่า “พอใช้” และ “ปรับปรุง” ให้หมายเหตุว่าทำไมถึงได้ระดับคะแนนตามนั้น และเมื่อตรวจครบทั้ง 6 หัวข้อแล้ว ช่องหมายเหตุจะช่วยเตือนและช่วยในการให้ระดับคะแนนได้อย่างเป็นธรรม รวมทั้งจะเป็นข้อมูลในการตรวจติดตามครั้งต่อไป นอกจากนี้ยังสามารถนำข้อมูลในช่องหมายเหตุมาใช้ในการให้คะแนน หรือข้อเสนอแนะแก่ผู้ประกอบการ หรือแสดงความชื่นชมแก่สถานประกอบการ ซึ่งจะสร้างความรู้สึกเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ให้คำแนะนำและปรึกษามากกว่าเป็นเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบเพื่อดำเนินการตามกฎหมาย

ยกเลิก

ตัวอย่างการคำนวณ

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	3. การควบคุมกระบวนการผลิต					
	3.1 วัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆ และภาชนะบรรจุ					
0.5	3.1.1 มีการคัดเลือก	/			1	
0.5	3.1.2 มีการล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น		/		0.5	
0.5	3.1.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม		/		0.5	
2.0	3.2 ในระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุและบรรจุภัณฑ์ ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน		/		2.0	
	3.3 น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					ไม่มีการใช้น้ำแข็งในกระบวนการผลิต
1.0	3.3.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข				-	
0.5	3.3.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพถูกสุขลักษณะ				-	
	3.4 ไอน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					ไม่มีการใช้ไอน้ำในกระบวนการผลิต
0.5	3.4.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข				-	
0.5	3.4.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ				-	
	3.5 น้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
1.0 **(M)**	3.5.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข	/			2	
1.0	3.5.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพถูกสุขลักษณะ	/			2	
2.0	3.6 มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม		/		2	

ยกเลิก

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	3.7 ผลิตภัณฑ์					
1.5	3.7.1 มีการตรวจสอบวิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์และเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 2 ปี		/		1.5	
0.5	3.7.2 มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม		/		0.5	
0.5	3.7.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม	/			1	
1.0	3.7.4 มีการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย		/		1.0	
1.5	3.8 มีบันทึกแสดงชนิดและปริมาณการผลิตประจำวัน และเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 2 ปี		/		1.5	
**หัวข้อที่ 3 คะแนนรวม = **					**30-5**	**คะแนน**
**คะแนนที่ได้รวม = **					**13.5**	**คะแนน (62%)****

** ร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ = (15.5 x 100) / 25 = 62%

3. ข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major Defect) หมายถึง ข้อบกพร่องที่เป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อนไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ได้แก่

3.1 น้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต มีคุณภาพหรือมาตรฐานไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตามบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ตามแบบ ตส.1(50) ข้อ 3.5.1 ยกเว้นกรณีที่พนักงานเจ้าหน้าที่พิจารณาเห็นว่า คุณสมบัติของน้ำทางกายภาพหรือทางเคมีซึ่งต่างไปจากคุณภาพมาตรฐานของน้ำบริโภคไม่มีผลต่อความปลอดภัยของอาหาร

3.2 ข้อบกพร่องอื่นๆที่คณะเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจได้ประเมินแล้วว่าเป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้อาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค

4. การยอมรับผลการตรวจว่าผ่านการประเมิน ต้องมีคะแนนที่ได้รวมแต่ละหัวข้อและคะแนนรวมทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 และต้องไม่พบข้อบกพร่องที่รุนแรง

ยกเลิก

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง ใบรับรองสถานที่ผลิตสำหรับการนำเข้าอาหาร

เนื่องด้วยตามข้อ ๓ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๙) พ.ศ.๒๕๔๔ กำหนดให้ผู้ที่นำเข้าอาหารตามรายชื่อที่กำหนด ต้องจัดให้มีการรับรองวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศดังกล่าว ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ เพื่อให้เกิดความชัดเจนมากขึ้นสำหรับใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนดแนวทางในการปฏิบัติดังนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ใบรับรองสถานที่ผลิตสำหรับการนำเข้าอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ ลงวันที่ ๙ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

(๒) ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ใบรับรองสถานที่ผลิตสำหรับการนำเข้าอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕[illegible] (แก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

ข้อ ๒ ใบรับรองต้องระบุเกณฑ์ที่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ หรือมีรายละเอียดเทียบเท่ากับประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าว หรือมีระบบประกันคุณภาพของอาหารอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) หลักเกณฑ์ทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร (General Principles of Food Hygiene) ที่กำหนดโดยโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ[illegible]โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์

(๒) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (Hazard Analysis and Critical Control Point System)

(๓) ระบบบริหารคุณภาพ (Quality Management System) ของ ไอ เอส โอ (ISO)

(๔) เกณฑ์อื่นหรือระบบอื่นที่มีความเทียบเท่าตาม (๑)-(๓)

ข้อ ๓ ใบรับรองตามข้อ ๒ ต้องเป็นต้นฉบับ กรณีที่ไม่สามารถใช้ต้นฉบับให้ใช้สำเนาใบรับรองซึ่งรับรองสำเนาหรือข้อความโดยหน่วยงานที่ออกใบรับรองนั้นๆ หรือสถานทูตของผู้ผลิตในประเทศไทยหรือหน่วยงานของรัฐ หรือบุคคลที่รัฐรับรอง เช่น Notary Public เป็นต้น

กรณีใบรับรองที่ใช้ภาษาอื่นให้แนบคำแปลที่เป็นภาษาไทยหรือภาษาอังกฤษที่ผ่านการรับรองคำแปลจากสถานทูตไทยในประเทศผู้ผลิต หรือสถานทูตของผู้ผลิตในประเทศไทย หรือหน่วยงานของรัฐ หรือเอกชนที่ดำเนินธุรกิจการแปลเอกสารที่เป็นมาตรฐานสากลพร้อมใบรับรองด้วย

ข้อ ๔ หน่วยงานที่สามารถออกใบรับรองตามข้อ ๓ อาจเป็นหน่วยงานของรัฐของประเทศผู้ผลิตหรือหน่วยงานที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐหรือสถานทูตของประเทศผู้ผลิตในประเทศไทยหรือหน่วยงานรับรองที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองสากล

ข้อ ๕ ใบรับรองตามข้อ ๒ ต้องระบุเวลาสิ้นสุดของการใช้ใบรับรองนั้นๆ เว้นแต่มีหลักฐานจากหน่วยงานที่รับรองสถานที่ผลิตดังกล่าวว่าใบรับรองยังคงมีสภาพเป็นไปตามเกณฑ์ในข้อ ๒ หรือหน่วยงานที่รับรองสถานที่ผลิตดังกล่าวระบุเฉพาะวัน เดือน ปี ที่ออกใบรับรองเพียงอย่างเดียว ให้อายุใบรับรองมีผลใช้ได้ไม่เกิน ๑ ปี นับจากวันที่ออกใบรับรองนั้น

ยกเลิก

ข้อ ๖ ให้ใบรับรองที่ออกตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ใบรับรองสถานที่ผลิตสำหรับการนำเข้าอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ ลงวันที่ ๙ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ และประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ใบรับรองสถานที่ผลิตสำหรับการนำเข้าอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๔๓ (แก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๔๔ ยังคงมีผลใช้ได้เท่าที่ไม่ขัดหรือแย้งกับประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาฉบับนี้

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๔๔

วิศิษฎ์ ประวีณวงศ์วุฒิ

นักวิชาการอาหารและยา ๑๐ ชช.

ด้านความปลอดภัยและประสิทธิผลของผลิตภัณฑ์

และการใช้ผลิตภัณฑ์ด้านสาธารณสุข

รักษาราชการแทน เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๑๒๓ ง. หน้า ๑๒-๑๔/๑๔ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความบนฉลากอาหารเกี่ยวกับการได้รับการตรวจประเมินสถานที่ผลิต

เพื่อเป็นการส่งเสริมแก่ผู้ผลิตอาหารที่พัฒนาสถานที่ผลิตให้ได้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต หรือตามระบบประกันคุณภาพสุขลักษณะทั่วไป หรือระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต หรือระบบอื่นๆของอาหารตามมาตรฐานสากล และเป็นการสนับสนุนให้มีการพัฒนาสถานที่ผลิตต่อไป สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศกำหนดหลักเกณฑ์ สำหรับผู้ที่ประสงค์จะแสดงข้อความการรับรองระบบประกันคุณภาพบนฉลากอาหาร ดังนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความบนฉลากอาหารเกี่ยวกับการได้รับการประเมินสถานที่ผลิต ลงวันที่ ๒ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๗

ข้อ ๒ การแสดงว่าสถานที่ผลิตผ่านเกณฑ์การตรวจประเมิน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice, GMP) ให้แสดงข้อความดังนี้ “ผ่านการตรวจประเมินสถานที่ผลิตตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)” หรือ “ผ่านการตรวจประเมินสถานที่ผลิตตาม GMP กฎหมาย” หรือ “ผ่านการตรวจ GMP กฎหมาย”

ข้อ ๓ การแสดงว่าสถานที่ผลิตผ่านการตรวจประเมิน และได้รับการรับรองระบบประกันคุณภาพด้านอาหารนอกเหนือจากข้อ ๒ จากหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐ หรือจากหน่วยงานรับรองสากล และใบรับรองดังกล่าวต้องยังไม่สิ้นสุดการรับรอง โดยมีรายละเอียดดังนี้

๓.๑ ผู้ที่ได้รับการรับรองระบบประกันคุณภาพตามหลักเกณฑ์ทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร (General Principles of Food Hygiene) ที่กำหนดโดยโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศเอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (โคเด็กซ์) หรือตามมาตรฐานของประเทศคู่ค้าที่เทียบเท่าสากล ให้แสดงข้อความ ดังนี้ “ได้รับการรับรองระบบประกันคุณภาพสุขลักษณะทั่วไปจาก.....(หน่วยงานที่ให้การรับรอง).....”

๓.๒ ผู้ที่ได้รับการรับรองระบบประกันคุณภาพตามระบบ GMP เฉพาะผลิตภัณฑ์บางประเภทตามหลักสากล เช่น โคเด็กซ์ หรือตามมาตรฐานของประเทศคู่ค้าที่เทียบเท่าสากล ให้แสดงข้อความดังนี้ “ได้รับการรับรองระบบประกันคุณภาพ GMP สากล สำหรับการผลิต.....(ประเภทอาหาร)..... จาก.....(ชื่อ

ยกเลิก

หน่วยงานที่ให้การรับรอง)....." หรือ "ได้รับการรับรองระบบ GMP สากล สำหรับการผลิต .....(ประเภทอาหาร)..... จาก.....(หน่วยงานที่ให้การรับรอง)....."

๓.๓ ผู้ที่ได้รับการรับรองระบบประกันคุณภาพ ตามระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (Hazard Analysis and Critical Control Point System, HACCP) ตามหลักสากล เช่น โคเด็กซ์ หรือตามมาตรฐานของประเทศคู่ค้าที่เทียบเท่าสากล ให้แสดงข้อความดังนี้ "ได้รับการรับรองระบบประกันคุณภาพ HACCP สำหรับการผลิต.....(ประเภทอาหาร)..... จาก.....(ชื่อหน่วยงานที่ให้การรับรอง)....." หรือ "ได้รับการรับรองระบบ HACCP สำหรับการผลิต.....(ประเภทอาหาร)..... จาก.....(หน่วยงานที่ให้การรับรอง)....."

๓.๔ ระบบอื่น ให้แสดงข้อความตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้ความเห็นชอบ

ข้อ ๔ หากภายหลังปรากฏว่าผู้ที่แสดงข้อความตามข้อ ๒ และข้อ ๓ ไม่ผ่านเกณฑ์การตรวจประเมิน หรือได้ถูกยกเลิกการรับรอง หรือขาดต่ออายุการรับรอง ต้องยกเลิกการใช้ฉลากที่แสดงข้อความ รับรองนั้นทันที

ข้อ ๕ กรณีผู้นำเข้าประสงค์จะแสดงข้อความบนฉลาก ให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ในข้อ ๒ และข้อ ๓

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๐

นพ. โพธิพัฒนชัย

รองเลขาธิการ ปฏิบัติราชการแทน

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

.....

ด้วยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีนโยบายให้หน่วยงานของรัฐและเอกชนที่มีศักยภาพในการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ทำหน้าที่ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย เพื่อเป็นข้อมูลให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาใช้ประกอบการพิจารณาดำเนินการทางกฎหมาย เช่น ออกใบอนุญาตผลิตอาหาร ต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร การเฝ้าระวัง การออกเกียรติบัตร เป็นต้น และให้การดำเนินงานขึ้นทะเบียนเป็นไปอย่างถูกต้อง ชัดเจน โปร่งใส ไม่เลือกปฏิบัติ สอดคล้องกับหลักการสากล

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการจดทะเบียนองค์กรหรือหน่วยงานเพื่อตรวจประเมินระบบ GMP กฎหมาย ประกาศ ณ วันที่ ๙ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๔๗

(๒) ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง รายชื่อองค์กรหรือหน่วยงานเพื่อตรวจประเมินระบบ GMP กฎหมาย ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๔๗

ข้อ ๒ ให้ใช้หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย ตามแนบท้ายประกาศฉบับนี้แทน

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๕

พิพัฒน์ ยิ่งเสรี

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ยกเลิก

RL-F5-13

หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข
ในการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

---

๑. ขอบข่าย

เอกสารนี้กำหนดนิยาม คุณสมบัติของผู้ยื่นคำขอ วิธีการเพื่อขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย เงื่อนไข การตรวจติดตาม การลดขอบข่ายและการเพิกถอน การอุทธรณ์ การรักษาความลับ และอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องในการยอมรับความสามารถในฐานะหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารเพื่อขึ้นทะเบียนไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ในการทำหน้าที่ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารประเภทต่างๆ ตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย เพื่อเป็นข้อมูลให้สำนักงานใช้ดำเนินการตามกฎหมายต่อไป โดยการขึ้นทะเบียนตามขอบข่ายหลักเกณฑ์ของกฎหมาย ดังนี้

- การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา
- การตรวจสอบสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- การตรวจสอบสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์
- หลักเกณฑ์การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- การตรวจสอบสถานที่ผลิตเกลือบริโภค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เกลือบริโภค
- การตรวจสอบวิธีการ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการฉายรังสี และการเก็บรักษาอาหารฉายรังสี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารฉายรังสี
- หลักเกณฑ์การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารอื่นๆ ตามกฎหมาย ที่สำนักงานกำหนด

๒. เอกสารอ้างอิง

๒.๑ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

๒.๒ หลักเกณฑ์และเงื่อนไข ในการยอมรับความสามารถของหน่วยรับรองสินค้าเกษตรและอาหารขอบข่าย GMP/HACCP (ACFS-CSSA-R-SD-01) สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

๒.๓ หลักเกณฑ์/เงื่อนไข การยอมรับความสามารถหน่วยรับรองขอบข่ายระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System) (ACFS-CSSA-R-SD-15) สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

๒.๔ ISO/TS 22003 Food Safety management system – Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems

๒.๕ ISO/IEC 17020: General criteria for the operation of various types of bodies performing inspection หรือ มอก.๑๗๐๒๐ ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับหน่วยตรวจ

ยกเลิก

๒.๖ ISO/IEC 17021: Conformity assessment – Requirements for bodies providing audit and certification of management system หรือ มอก.๑๗๐๒๑ การตรวจสอบและรับรอง-ข้อกำหนดสำหรับหน่วยตรวจประเมินและให้การรับรองระบบการจัดการ

๒.๗ หลักเกณฑ์และเงื่อนไขว่าด้วยคุณสมบัติและประสบการณ์สำหรับผู้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (RL-F5-14)

๒.๘ หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (RL-F5-15)

๓. นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในเอกสารนี้ มีดังต่อไปนี้

๓.๑ สำนักงาน หมายถึง สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๓.๒ เลขาธิการ หมายถึง เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

๓.๓ หน่วยตรวจสอบ หมายถึง หน่วยงานที่ขึ้นทะเบียนไว้กับสำนักงานเพื่อทำหน้าที่ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

๓.๔ ผู้ยื่นคำขอ หมายถึง ผู้ประสงค์จะขึ้นทะเบียนกับสำนักงานเพื่อทำหน้าที่เป็น “หน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย”

๓.๕ คณะกรรมการรับรองการขึ้นทะเบียน หมายถึง คณะบุคคลที่ได้รับการแต่งตั้งโดยเลขาธิการให้ทำหน้าที่พิจารณาคุณสมบัติของผู้ยื่นคำขอ ตามขอบข่ายที่ขอรับการขึ้นทะเบียน

๓.๖ คณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ หมายถึง คณะบุคคลที่ได้รับการแต่งตั้งโดยเลขาธิการให้ทำหน้าที่พิจารณาคำอุทธรณ์

๓.๗ คณะกรรมการตรวจติดตาม หมายถึง คณะบุคคลที่ได้รับการแต่งตั้งโดยเลขาธิการให้ทำหน้าที่ตรวจติดตามผลการดำเนินงานของหน่วยตรวจสอบ

๓.๘ การตรวจสอบ หมายถึง กระบวนการที่เป็นระบบ เป็นอิสระ และจัดทำเป็นเอกสาร เพื่อให้ได้หลักฐานการตรวจสอบ และมีการประเมินผลอย่างตรงไปตรงมาเพื่อพิจารณาความสอดคล้องเป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๖ กฎกระทรวงที่เกี่ยวข้อง เกณฑ์การตรวจสอบของสำนักงาน

๔. คุณสมบัติของผู้ยื่นคำขอ

๔.๑ ผู้ยื่นคำขอต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) เป็นนิติบุคคลที่จดทะเบียนในประเทศไทย ในกรณีเป็นนิติบุคคลต่างด้าวจะต้องได้รับใบอนุญาตให้ประกอบธุรกิจตามกฎหมายว่าด้วยการประกอบธุรกิจของคนต่างด้าวจากกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์

(๒) ได้รับการรับรองจากหน่วยรับรองระบบงาน ที่เป็นสมาชิกและได้รับการยอมรับจากหน่วยงานสากลว่าด้วยการรับรองระบบงาน (International Accreditation Forum; IAF) ตามมาตรฐานใดมาตรฐานหนึ่งดังนี้

ก. หลักเกณฑ์และเงื่อนไข ในการยอมรับความสามารถของหน่วยรับรองสินค้าเกษตรและอาหารขอบข่าย GMP/HACCP (ACFS-CSSA-R-SD-01)

ข. หลักเกณฑ์/เงื่อนไข การยอมรับความสามารถหน่วยรับรองขอบข่ายระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System) (ACFS-CSSA-R-SD-15)

ยกเลิก

ค. ISO/TS 22003 Food Safety management system – Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems

ง. ISO/IEC 17020: General criteria for the operation of various types of bodies performing inspection หรือ มอก.๑๗๐๒๐ ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับหน่วยตรวจ เฉพาะประเภท A หน่วยตรวจสอบที่ให้บริการในฐานะบุคคลที่สาม ตามขอบข่ายการรับรองด้านการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม (ISIC Code 15)

จ. ISO/IEC 17021: Conformity assessment – Requirements for bodies providing audit and certification of management system หรือ มอก.๑๗๐๒๑ การตรวจสอบและรับรอง-ข้อกำหนดสำหรับหน่วยตรวจประเมินและให้การรับรองระบบการจัดการ เฉพาะสาขาการรับรองระบบการบริหารงานคุณภาพ ตามขอบข่ายการรับรองด้านการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม (ISIC Code 15)

ฉ. มาตรฐานอื่นที่เท่าเทียมกัน

(๓) ไม่เป็นผู้ถูกเพิกถอนการขึ้นทะเบียนตามขอบข่ายที่ยื่นขอขึ้นทะเบียน เว้นแต่พ้นระยะ ๖ เดือน

(๔) ไม่เป็นผู้ถูกดำเนินคดี หรือเป็นผู้ที่มีตัวแทนที่อยู่ระหว่างถูกดำเนินคดีในความผิดฐานปลอมแปลงเอกสารที่จะนำมาใช้ประกอบการยื่นขอขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบ เว้นแต่คดีจะยุติว่าผู้ยื่นคำขอหรือตัวแทนไม่มีความผิดตามข้อกล่าวหานั้น หรือในกรณีที่ศาลมีคำพิพากษาถึงที่สุดในคดีดังกล่าว

(๕) ไม่เป็นผู้อยู่ระหว่างการถูกตรวจสอบเพื่อรับรองความถูกต้องแท้จริงของเอกสารฉบับใดฉบับหนึ่งอันเนื่องมาจากมีพฤติการณ์ หรือมีมูลเหตุอันควรเชื่อได้ว่าหน่วยตรวจสอบ หรือตัวแทนกระทำการปลอมแปลงเอกสารของทางราชการที่เกี่ยวข้องกับการรับรอง หรือมีส่วนเกี่ยวข้อง หรือรู้เห็นเป็นใจในการกระทำผิดดังกล่าว หรือมีความผิดในเหตุอื่นทั้งทางตรงและทางอ้อม

๔.๒ บุคลากร

(๑) ผู้ยื่นคำขอต้องมีบุคลากร ที่มีความรู้ความสามารถ และประสบการณ์ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารในขอบข่ายมาตรฐานที่ขอรับการขึ้นทะเบียน เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขว่าด้วยคุณสมบัติและประสบการณ์สำหรับผู้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย และผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรและหน่วยงานฝึกอบรมที่ได้รับการยอมรับและขึ้นทะเบียนไว้กับสำนักงาน

(๒) ผู้ยื่นคำขอต้องมีบุคลากร จำนวนเพียงพอ อย่างน้อย ๔ คน ในการดำเนินการตรวจสถานที่ผลิตอาหารที่ขอรับบริการ

๕. วิธีการเพื่อขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

๕.๑ การยื่นคำขอ ให้ยื่นคำขอต่อสำนักงานโดยใช้คำขอขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย พร้อมแนบเอกสารและหลักฐาน ตามที่กำหนดไว้ในภาคผนวก ทั้งนี้ผู้ยื่นคำขอต้องส่งมอบข้อมูลที่ถูกต้องและเป็นปัจจุบัน

๕.๒ เมื่อได้รับคำขอแล้ว สำนักงานจะตรวจสอบเบื้องต้นเพื่อพิจารณาความถูกต้องสมบูรณ์ของคำขอและเอกสารประกอบคำขอ หากมีรายละเอียดไม่ครบถ้วน หรือจำเป็นต้องขอให้ส่งหลักฐานเพิ่มเติม สำนักงานจะแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอทราบเพื่อดำเนินการตามที่ได้รับแจ้งต่อไปและเจ้าหน้าที่จะพิจารณาคำขอต่อเมื่อได้รับหลักฐานครบถ้วนตามที่แจ้งเพิ่มเติมไว้แล้ว

๕.๓ เมื่อหลักฐานครบถ้วนแล้ว สำนักงานจะแต่งตั้งคณะกรรมการรับรองการขึ้นทะเบียน เพื่อพิจารณาคุณสมบัติของผู้ยื่นคำขอ ตามขอบข่ายที่ขอรับการขึ้นทะเบียน กรณีเอกสารหลักฐานและคุณสมบัติไม่เป็นไปตามที่

ยกเลิก

กำหนด จะแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้ยื่นคำขอแก้ไขปรับปรุง หรือส่งเอกสารหลักฐานเพื่อประกอบการพิจารณาเพิ่มเติม หากถูกต้องครบถ้วน สำนักงานจะจัดทำ “บัญชีรายชื่อผู้ยื่นคำขอที่มีคุณสมบัติครบถ้วน”

๕.๔ ผู้ยื่นคำขอที่มีคุณสมบัติครบถ้วนจะเป็น “หน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย” เมื่อผู้ตรวจสอบและหัวหน้าผู้ตรวจสอบต้องมีประสบการณ์ร่วมตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารกับพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ อย่างน้อย ๒ ราย เป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๒ วัน และต้องผ่านการประเมินสมรรถนะผู้ตรวจสอบขณะตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการรับรองการขึ้นทะเบียน

๕.๕ สำนักงานจะขึ้นทะเบียนผู้ยื่นคำขอที่มีดำเนินการตามข้อ ๕.๔ แล้ว เป็น “หน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย” เฉพาะขอบข่ายตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายที่ขอรับการขึ้นทะเบียน และจะประกาศเผยแพร่ต่อผู้เกี่ยวข้องต่อไป

๕.๖ ทะเบียนรายชื่อหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายที่ขึ้นทะเบียน มีอายุคราวละ ๓ ปี นับตั้งแต่วันที่ขึ้นทะเบียน

๖. เงื่อนไข

ผู้ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นหน่วยตรวจสอบ ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

๖.๑ รักษาไว้ซึ่งระบบคุณภาพตามมาตรฐาน[illegible]ได้รับการรับรอง และหลักเกณฑ์เงื่อนไขหรือกฎระเบียบที่สำนักงานกำหนด ตลอดระยะเวลาที่ได้รับการขึ้นทะเบียน

๖.๒ ไม่มีส่วนได้ส่วนเสียหรือเกี่ยวข้องกับธุรกิจอื่นใด อันจะมีผลต่อการดำรงรักษาไว้ซึ่งความเป็นกลางและความซื่อตรงในการดำเนินกิจกรรมของหน่วยงาน เช่น

(๑) หน่วยตรวจสอบ และส่วนงานต่างๆ ภายใต้สถานะกฎหมายเดียวกัน ต้องไม่เสนอหรือให้บริการการให้การปรึกษาระบบการจัดการที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

(๒) ต้องไม่ทำการตลาดหรือเสนอกิจกรรมของตนเชื่อมโยงกับกิจกรรมของบริษัทที่ปรึกษาระบบการจัดการที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

(๓) ต้องไม่ใช้บุคลากรที่ให้บริการการปรึกษาระบบการจัดการที่เกี่ยวข้องกับอาหารในการตรวจสอบและกิจกรรมการรับรองสำหรับลูกค้ารายนั้นอย่างน้อย ๒ ปี หลังจากสิ้นสุดการให้บริการการปรึกษาดังกล่าว

(๔) หากหน่วยตรวจสอบ เสนอการตรวจสอบภายในองค์กรใด หน่วยตรวจสอบต้องไม่ให้การตรวจองค์กรนั้นภายใน ๒ ปี นับจากการสิ้นสุดการตรวจสอบภายใน

(๕) ต้องไม่จ้างเหมาการตรวจสอบใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ให้กับองค์กรหรือหน่วยงานอื่น

๖.๓ หน่วยตรวจสอบ ต้องให้ความร่วมมือกับสำนักงานต่างๆดังนี้

(๑) ต้องตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามขั้นตอน/คู่มือการตรวจสอบ ที่สำนักงานกำหนดหรือให้ความเห็นชอบ ได้แก่

ก. หลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารเพื่อการอนุญาตและ/หรือให้การรับรองตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

ข. คู่มือการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

ค. ระเบียบหลักเกณฑ์อื่นที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

ยกเลิก

(๒) ต้องไม่เปิดเผยผลการตรวจแก่บุคคลอื่นเว้นแต่จะได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากผู้รับการตรวจสอบและสำนักงาน

(๓) ให้ความร่วมมือแก่คณะกรรมการตรวจติดตาม ในการดำเนินการตรวจติดตามผลการดำเนินงาน รวมทั้งส่งมอบเอกสารหลักฐานต่างๆ ให้แก่สำนักงานเมื่อได้รับการร้องขอ

๖.๔ ต้องไม่นำการขึ้นทะเบียนไปใช้ หรืออ้างถึงในทางที่ทำให้เกิดความเสียหาย หรืออาจทำให้เกิดความเข้าใจผิดในการได้รับการขึ้นทะเบียนนั้น ๆ

๖.๕ กรณีพบความบกพร่องหรือผิดพลาดในผลการตรวจสอบต้องแก้ไขปรับปรุงการดำเนินงานที่บกพร่องหรือไม่สมบูรณ์ตามที่สำนักงานแจ้งให้ทราบโดยไม่ชักช้า กรณีที่ผู้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารต้องตรวจสอบสถานที่ผลิตเพิ่มเติม อันเนื่องมาจากความบกพร่องหรือความไม่สมบูรณ์ในการดำเนินงานของผู้ตรวจสอบไม่สามารถเรียกเก็บค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมจากผู้ได้รับการตรวจสอบหรือจากสำนักงาน

๖.๖ หากประสงค์จะต่ออายุการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบ ให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร ให้สำนักงานทราบล่วงหน้าก่อนสิ้นอายุ ไม่น้อยกว่า ๙๐ วัน

๖.๗ หากประสงค์จะลดขอบข่าย หรือยกเลิกการขึ้นทะเบียนให้แจ้งเป็นลายลักษณ์ต่อสำนักงานทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๔๕ วัน

๖.๘ หากประสงค์จะขยายขอบข่ายการขึ้นทะเบียน ให้หน่วยตรวจสอบยื่นคำขอต่อสำนักงาน และดำเนินการเช่นเดียวกับการขอขึ้นทะเบียนครั้งแรก

๖.๙ หากมีการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดตามที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้ในเอกสารประกอบคำขอ หรือการเปลี่ยนแปลงอื่นๆที่จะกระทบความสามารถของหน่วยตรวจสอบ ผู้ยื่นคำขอต้องแจ้งให้สำนักงานทราบภายใน ๑๕ วัน

๖.๑๐ สำนักงานอาจมีการทบทวนการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบ หากมีการเปลี่ยนแปลงใดๆที่มีผลต่อกิจกรรมการตรวจสอบทั้งด้านความสามารถและหรือศักยภาพในการตรวจ

๗. การตรวจติดตาม

คณะกรรมการตรวจติดตามจะตรวจติดตามหน่วยตรวจสอบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง โดยพิจารณาจากประวัติการดำเนินงาน และข้อร้องเรียน เพื่อตรวจความสามารถของผู้ตรวจสอบของหน่วยตรวจสอบที่ได้รับการขึ้นทะเบียน ณ สถานที่ผลิตอาหาร หรืออาจตรวจติดตามทั้งระบบ ณ สำนักงานของหน่วยตรวจสอบ

๘. การลดขอบข่าย และการเพิกถอน

๘.๑ หากหน่วยตรวจสอบ ไม่สามารถรักษาระบบตามเงื่อนไขที่กำหนดในข้อ ๖ และหรือไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขต่างๆ ที่กำหนด สำนักงานอาจดำเนินการดังต่อไปนี้

(๑) การลดขอบข่ายการขึ้นทะเบียน

หากตรวจสอบพบว่ามีการเปลี่ยนแปลงสำคัญใดๆ ภายในหน่วยงานอันมีผลกระทบต่อความสามารถในการดำเนินการตรวจของหน่วยงานนั้น หรือกรณีหน่วยตรวจสอบแจ้งเป็นลายลักษณ์ต่อสำนักงาน

(๒) การเพิกถอนการขึ้นทะเบียน จะใช้ในกรณีดังต่อไปนี้

ก. การตรวจติดตามของสำนักงาน ชี้บ่งว่าหน่วยตรวจสอบปฏิบัติไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดในมาตรฐานการรับรองตามข้อ ๔.๑ และข้อ ๔.๒ ในสาระสำคัญ

ข. ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขข้อ ๖ และหลักเกณฑ์และเงื่อนไขอื่นที่สำนักงานกำหนด

ยกเลิก

๘.๒ สำนักงานอาจพิจารณา ลดขอบข่าย หรือเพิกถอน การขึ้นทะเบียน เมื่อได้รับข้อมูล หลักฐาน หรือข้อเสนอจากหน่วยรับรองระบบงาน ที่ให้การรับรองระบบงานแก่หน่วยตรวจสอบ โดยพิจารณาว่าเห็นควร ลดขอบข่าย หรือเพิกถอนตามแต่กรณี

๘.๓ กรณีที่ถูกลดขอบข่าย หรือเพิกถอน การขึ้นทะเบียน สำนักงานจะประกาศให้สาธารณชนทราบเมื่อได้รับข้อมูลหรือหลักฐานจากข้อ ๘.๒ หรือได้ข้อยุติในข้อ ๙ แล้ว

๘.๔ กรณีที่ถูกลดขอบข่าย หรือเพิกถอน การขึ้นทะเบียน หน่วยตรวจสอบต้องยุติการดำเนินการหรือกล่าวอ้างเพื่อดำเนินการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย และต้องยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณา ที่มีการอ้างอิงถึงการได้รับการขึ้นทะเบียนทั้งหมดทันที

๙. การอุทธรณ์

๙.๑ ผู้ยื่นคำขอรับการขึ้นทะเบียน หรือหน่วยตรวจสอบที่ถูกลดขอบข่าย หรือเพิกถอน ตามข้อ ๘.๑ อาจยื่นคำอุทธรณ์เป็นลายลักษณ์อักษรต่อเลขาธิการ ได้ภายใน ๑๕ วันทำการ นับแต่วันที่สำนักงาน มีหนังสือแจ้งผลการพิจารณาตัดสินหรือมาตรการนั้น ให้ทราบ

๙.๒ สำนักงานจะแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ เพื่อพิจารณาและแจ้งผลการพิจารณาให้ผู้ยื่นคำอุทธรณ์ทราบภายใน ๓๐ วันทำการ นับตั้งแต่วันที่สำนักงานได้รับคำอุทธรณ์ หากระยะเวลาดังกล่าวไม่เพียงพออาจขยายเวลาออกไปได้ไม่เกิน ๒ ครั้ง ครั้งละไม่เกิน ๑๕ วันทำการ

๙.๓ ในกรณีที่ผู้ยื่นคำอุทธรณ์ไม่ยอมรับคำตัดสินของคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ ผู้ยื่นคำอุทธรณ์สามารถยื่นอุทธรณ์ได้เป็นครั้งที่ ๒ กับเลขาธิการได้ภายใน ๑๕ วันทำการ นับตั้งแต่วันที่สำนักงานมีหนังสือแจ้งผลพิจารณาของคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ให้ทราบ

๙.๔ ระหว่างการพิจารณาคำอุทธรณ์ยังไม่สิ้นสุด ให้ถือผลการพิจารณาเดิมมีผลใช้บังคับอยู่

๙.๕ ผลการตัดสินของเลขาธิการให้ถือเป็นที่สิ้นสุด

๑๐. การรักษาความลับ

๑๐.๑ สำนักงาน และผู้ที่เกี่ยวข้องทั้งหมด จะเก็บรักษาข้อมูลต่างๆ ที่ได้จากผู้ยื่นคำขอ หรือหน่วยตรวจสอบที่ได้รับการขึ้นทะเบียน ไว้เป็นความลับ ไม่นำไปเปิดเผยกับบุคคลอื่น เว้นแต่จะได้รับความยินยอมจากผู้ยื่นคำขอหรือหน่วยตรวจสอบที่ได้รับการขึ้นทะเบียน เป็นลายลักษณ์อักษร

๑๐.๒ สำนักงานจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เกิดขึ้นกับผู้ยื่นคำขอ หรือหน่วยตรวจสอบที่ได้รับการขึ้นทะเบียน อันเนื่องมาจากความลับนี้ได้แพร่งพรายสู่บุคคลภายนอก เว้นแต่ในกรณีที่มีหลักฐานที่พิสูจน์ได้ว่าเกิดจากความบกพร่องของสำนักงาน

๑๑. อื่นๆ

๑๑.๑ กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงแก้ไขหลักเกณฑ์หรือเงื่อนไขใดๆที่เกี่ยวข้องกับการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสำนักงานจะแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอหรือหน่วยตรวจสอบที่ได้รับการขึ้นทะเบียนทราบ เพื่อปรับปรุงแก้ไขให้ถูกต้องภายในระยะเวลาที่กำหนดแล้วแต่กรณี

๑๑.๒ สำนักงานไม่รับผิดชอบในการกระทำใดๆของผู้ยื่นคำขอหรือหน่วยตรวจสอบที่ได้รับการขึ้นทะเบียนที่ได้กระทำไปโดยไม่สุจริต หรือฝ่าฝืนหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนด

ยกเลิก

ภาคผนวก

คำขอขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

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

๑. ข้าพเจ้า ..... อายุ ..... ปี สัญชาติ .....
บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่ ..... ออกให้ ณ .....
บ้านเลขที่ ..... ตรอก/ซอย ..... ถนน ..... หมู่ที่ .....
ตำบล/แขวง ..... อำเภอ/เขต ..... จังหวัด ..... รหัสไปรษณีย์ .....
โทรศัพท์ ..... โทรศัพท์เคลื่อนที่ .....โทรสาร ..... E-mail address .....

๒. ขอขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบ ในนามของ .....
(ชื่อผู้ขออนุญาตนิติบุคคล)

โดยมี ..... เป็นผู้ดำเนินกิจการ
ณ เลขที่ ..... ตรอก/ซอย ..... ถนน ..... หมู่ที่ .....
ตำบล/แขวง ..... อำเภอ/เขต ..... จังหวัด ..... รหัสไปรษณีย์ .....
โทรศัพท์ ..... โทรสาร ..... E-mail .....

๓. สำนักงานสาขา หรือภูมิภาค ที่ต้องการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบ (ถ้ามี)
ชื่อหน่วยงาน .....
ที่อยู่เลขที่ ..... ตรอก/ซอย ..... ถนน ..... หมู่ที่ .....
ตำบล/แขวง ..... อำเภอ/เขต ..... จังหวัด ..... รหัสไปรษณีย์ .....
โทรศัพท์ ..... โทรสาร ..... E-mail .....

๔. มีวัตถุประสงค์

☐ ขอขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบ ตามข้อกฎหมาย

☐ (๑) การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา

☐ (๒) การตรวจสอบสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

☐ (๓) การตรวจสอบสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

☐ (๔) หลักเกณฑ์การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

☐ (๕) การตรวจสอบสถานที่ผลิตเกลือบริโภค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เกลือบริโภค

☐ (๖) การตรวจสอบวิธีการ เครื่องมือเครื่องใช้ในการฉายรังสีและการเก็บรักษาอาหารฉายรังสี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี

☐ (๗) หลักเกณฑ์การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารอื่นๆ ตามกฎหมาย โปรดระบุ .....
.....

☐ ขอขยายขอบข่ายการขึ้นทะเบียน ได้แก่.....
.....

☐ ขอต่ออายุการขึ้นทะเบียน

☐ ขอเปลี่ยนแปลงรายละเอียด (ระบุการเปลี่ยนแปลง).....

ยกเลิก

๕. สถานะทางกฎหมาย

☐ หน่วยงานของรัฐ

☐ หน่วยงานเอกชน

☐ อื่นๆ (โปรดระบุ)

.....

๖. การรับรองระบบงานจากหน่วยรับรองระบบ

ชื่อหน่วยรับรองระบบ	หมายเลขใบรับรอง	ขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง	วันที่รับรอง	วันที่หมดอายุ

๗. จำนวนผู้ตรวจสอบ ทั้งหมด..... คน ประกอบด้วย หัวหน้าผู้ตรวจสอบ.....คน และผู้ตรวจสอบ.....คน

๘. บุคคลที่สามารถติดต่อได้ (ควรเป็นตัวแทนฝ่ายบริหารหรือบุคคลที่เข้าใจระบบขององค์กร)

๑) ชื่อ: Name.....ตำแหน่ง: Position.....

.....

โทรศัพท์ : Tel.....โทรสาร: Fax.....

.....

โทรศัพท์เคลื่อนที่ : Mobile phone.....E-mail address.....

.....

๒) ชื่อ: Name.....ตำแหน่ง: Position.....

.....

โทรศัพท์ : Tel..... โทรสาร: Fax.....

.....

โทรศัพท์เคลื่อนที่: Mobile phone.....E-mail address.....

.....

๙. พร้อมกับคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารและหลักฐานประกอบคำขอ จำนวน ๑ ชุด เรียงลำดับตามรายการต่อไปนี้

๘.๑ หนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หรือเอกสารแสดงสถานการณ์เป็นนิติบุคคล และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ยื่นคำขอ ในกรณีเป็นนิติบุคคลต่างด้าวจะต้องได้รับใบอนุญาตให้ประกอบธุรกิจตามกฎหมายว่าด้วยการประกอบธุรกิจของคนต่างด้าวจากกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์

๘.๒ สำเนาทะเบียนบ้านและสำเนาบัตรประชาชนของผู้ยื่นคำขอ กรณีผู้ยื่นคำขอมิได้เป็นผู้มีอำนาจลงชื่อ ให้จัดเตรียมเอกสารเพิ่มเติม ดังนี้

(๑) หนังสือมอบอำนาจ (พร้อมอากรแสตมป์ ๓๐ บาท)

(๒) สำเนาทะเบียนบ้าน และสำเนาบัตรประชาชนของผู้มอบอำนาจและผู้รับอำนาจหรือเอกสารอื่นที่เทียบเท่า ซึ่งเป็นที่ยอมรับของหน่วยงานราชการ เช่น สำเนาหนังสือเดินทาง สำเนาใบขับขี่ สำเนาบัตรข้าราชการ สำเนาใบอนุญาตประกอบธุรกิจสมาคมต่างด้าว เป็นต้น

ยกเลิก

๘.๓ สำเนาแผนที่ตั้งสำนักงานใหญ่ และ สำนักงานสาขาในประเทศไทยที่ขอรับการขึ้นทะเบียนโดยละเอียด

๘.๔ โครงสร้างองค์กรของหน่วยงานผู้ขอรับการขึ้นทะเบียน ที่แสดงหน้าที่ความรับผิดชอบของบุคลากรในหน่วยงาน รวมถึงผู้ตรวจสอบในหน่วยงาน

๘.๕ สำเนาหลักฐานการรับรองระบบงานตามขอบข่ายที่ระบุในใบสมัครข้อ ๖ จากหน่วยงานรับรองระบบงาน (Accreditation Body) ที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล

๘.๖ สำเนาหลักฐานแสดงความสามารถผู้ตรวจสอบเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไข ว่าด้วยคุณสมบัติและประสบการณ์สำหรับผู้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย ได้แก่

(๑) วุฒิการศึกษา

(๒) การฝึกอบรม

(๓) ประสบการณ์การทำงานและการตรวจสอบของผู้ตรวจสอบและหัวหน้าผู้ตรวจสอบ

๘.๗ สำเนาเอกสารคู่มือคุณภาพ (Quality Manual) หรือเทียบเท่า

๘.๘ สำเนาเอกสารขั้นตอนวิธีการปฏิบัติงาน (Procedure)

(๑) การดำเนินงานร่วมกันระหว่างหน่วยตรวจและสำนักงาน

(๒) การประเมินความสามารถของผู้ตรวจสอบและหัวหน้าผู้ตรวจสอบ และการแต่งตั้งผู้ตรวจสอบ เป็นต้น

๘.๙ เอกสารเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์แนะนำหน่วยงาน (ถ้ามี)

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า

(ก) ผู้ที่ลงนามเป็นผู้ที่รับมอบหมายให้กระทำการใดๆ ในฐานะตัวแทนของหน่วยงา

(ข) สิ่งที่ปรากฏอยู่ในคำขอฯ เป็นความจริงและเป็นปัจจุบัน หากเอกสารไม่สมบูรณ์ ข้าพเจ้าจะจัดหาเอกสารที่ถูกต้องสมบูรณ์ของหน่วยงานส่งมาให้ครบถ้วนสมบูรณ์ตามเงื่อนไขการขอรับการรับรอ

ลงชื่อผู้ยื่นคำขอ (ผู้มีอำนาจลงนาม) : ( ) ตำแหน่ง :	ประทับตรา : วัน/เดือน/ปี :

ยกเลิก

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไข ว่าด้วยคุณสมบัติและประสบการณ์
สำหรับผู้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

เพื่อเป็นหลักประกันว่าการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย ได้ดำเนินการอย่างมีประสิทธิผลและเป็นไปในแนวทางเดียวกัน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศให้ผู้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย ทั้งที่เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร และผู้ตรวจสอบของหน่วยตรวจสอบที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขว่าด้วยคุณสมบัติและประสบการณ์สำหรับผู้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย ที่แนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๕

พิพัฒน์ ยิ่งเสรี
(นายพิพัฒน์ ยิ่งเสรี)
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

RL-F5-14

หลักเกณฑ์และเงื่อนไขว่าด้วยคุณสมบัติและประสบการณ์
สำหรับผู้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

---

๑. ขอบข่าย

เอกสารนี้เป็นการกำหนดข้อยาม ระดับผู้ตรวจสอบ คุณลักษณะและคุณสมบัติผู้ตรวจสอบ และจรรยาบรรณ และอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องในการยอมรับความสามารถในฐานะผู้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย ทั้งที่เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ และผู้ตรวจสอบของหน่วยตรวจสอบที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงาน เพื่อเป็นหลักประกันว่า การตรวจสอบได้ดำเนินการอย่างมีประสิทธิผลและเป็นไปในแนวทางเดียวกัน

๒. เอกสารอ้างอิง

๒.๑ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒

๒.๒ ข้อแนะนำในการตรวจประเมินระบบการบริหารงานคุณภาพ และ/หรือ ระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม (ISO 19011: Guidelines for quality and/or environmental management systems auditing)

๒.๓ หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (RL-F5-13)

๒.๔ หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (RL-F5-15)

ยกเลิก

๓. นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในเอกสารนี้ มีดังต่อไปนี้

๓.๑ สำนักงาน หมายถึง สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๓.๒ เลขาธิการ หมายถึง เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

๓.๓ หน่วยตรวจสอบ หมายถึง หน่วยงานที่ขึ้นทะเบียนไว้กับสำนักงานเพื่อทำหน้าที่ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

๓.๔ ผู้ตรวจสอบ หมายถึง บุคคลที่มีคุณสมบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

๓.๕ การตรวจสอบ หมายถึง กระบวนการที่เป็นระบบ เป็นอิสระ และจัดทำเป็นเอกสาร เพื่อให้ได้หลักฐานการตรวจสอบ และมีการตัดสินผลอย่างตรงไปตรงมาเพื่อพิจารณาความสอดคล้องเป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ กฎกระทรวงที่เกี่ยวข้อง เกณฑ์การตรวจสอบของสำนักงาน

๓.๖ การตรวจประเมิน หมายถึง กระบวนการที่เป็นระบบ เป็นอิสระ และจัดทำเป็นเอกสาร เพื่อให้ได้หลักฐานการตรวจประเมิน และมีการประเมินผลอย่างตรงไปตรงมาเพื่อพิจารณาความสอดคล้องกับเกณฑ์การประเมินสากล

๔. ระดับผู้ตรวจสอบ

๔.๑ ผู้ตรวจสอบฝึกหัด

๔.๒ ผู้ตรวจสอบ

๔.๓ หัวหน้าผู้ตรวจสอบ

๕. คุณลักษณะและคุณสมบัติผู้ตรวจสอบ

๕.๑ ผู้ตรวจสอบตามข้อ ๔.๑-๔.๓ ต้องแสดงคุณลักษณะส่วนบุคคล ดังนี้

(๑) มีจริยธรรม เช่น มีความยุติธรรม พูดความจริง จริงใจ ซื่อสัตย์ และสุขุม

(๒) เปิดใจกว้าง เต็มใจที่พิจารณาความเห็นหรือมุมมองที่แตกต่างกัน

(๓) ช่างสังเกต มีความตระหนักถึงวัฒนธรรมและคุณค่าของหน่วยงาน รวมทั้งสิ่งรอบตัวและกิจกรรมตลอดเวลา

(๔) มีความสามารถในการเข้าใจ มีความตระหนักและสามารถเข้าใจความต้องการในการเปลี่ยนแปลงและการปรับปรุง

(๕) มีความสามารถในการปรับตัว สามารถปรับให้เข้ากับสถานการณ์ที่แตกต่างกันและให้คำตอบที่เป็นทางเลือก อย่างสร้างสรรค์

(๖) มีความหนักแน่น ยืนกราน มุ่งเน้นการบรรลุวัตถุประสงค์

(๘) มีความเชื่อมั่นในตนเอง ปฏิบัติและทำหน้าที่อย่างเป็นอิสระ ขณะที่มีปฏิสัมพันธ์ กับบุคคลอื่นอย่างมีประสิทธิผล

(๙) มีความสามารถในการสื่อสาร สามารถฟังและประสานงานกับพนักงานทุกระดับในองค์กร มีความเชื่อมั่น ไวต่อวัฒนธรรมของหน่วยงาน

(๑๐) ปฏิบัติได้ ทำให้เป็นจริงและยืดหยุ่นในการบริหารเวลาที่ดี และมีความสามารถในการเป็นผู้นำ (ในเรื่องเกี่ยวกับข้อเท็จจริงและประสบการณ์)

(๑๑) มีความรับผิดชอบในงานของตน

ตัวอย่าง

๕.๒ ผู้ตรวจสอบตามข้อ ๔.๑-๔.๓ ต้องมีคุณสมบัติด้านความรู้ดังต่อไปนี้

(๑) การศึกษา

ต้องสำเร็จการศึกษาอย่างน้อยระดับปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร หรือปริญญาตรีที่มีพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์ และมีหลักฐานแสดงวุฒิการศึกษา

(๒) การฝึกอบรม

ต้องผ่านการอบรมจากหน่วยงานฝึกอบรมที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงาน และผ่านการทดสอบความรู้ตามหลักสูตรต่อไปนี้

ก. หลักสูตรกฎหมายอาหารและการขออนุญาต ระยะเวลาการฝึกอบรมอย่างน้อย ๑๖ ชั่วโมง

ข. หลักสูตรพื้นฐานด้านสุขลักษณะอาหาร ระยะเวลาการฝึกอบรมอย่างน้อย ๒ ชั่วโมง

ค. หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย (ทั้งนี้ต้องเข้ารับการฝึกอบรมในหลักสูตรข้างต้นทั้ง ๒ หลักสูตรก่อน และสามารถเลือกหัวข้อมาตรฐาน/หลักเกณฑ์ได้ตามประเภทการตรวจสอบที่ได้รับมอบหมายให้ตรวจสอบ หรือที่ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบหรือได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงาน)

ง. หลักสูตรแนวทางการตรวจสอบตามมาตรฐานข้อกำหนด ISO 19011 ระยะเวลาการฝึกอบรมอย่างน้อย ๒๘ ชั่วโมง (กรณีผ่านการฝึกอบรมและการทดสอบในหลักสูตรผู้ตรวจสอบและหัวหน้าผู้ตรวจประเมินระบบการบริหารงานคุณภาพ (Auditor/Lead Auditor ISO 9001 หรือ ISO 22000) หรือหลักสูตรการฝึกอบรมผู้ประเมินระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในอุตสาหกรรมอาหารจากหน่วยงานฝึกอบรมที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจาก International Register of Certificated Auditors ; IRCA ให้ใช้ผลดังกล่าวแนบเป็นหลักฐานโดยไม่ต้องฝึกอบรมในหลักสูตรนี้)

กรณีเป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหารที่ปฏิบัติหน้าที่ในการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายมาแล้วไม่น้อยกว่า ๕ ปี ไม่ต้องผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรข้างต้นก็ได้

๕.๓ ประสบการณ์การทำงาน

(๑) ผู้ตรวจสอบฝึกหัด

ไม่กำหนด

(๒) ผู้ตรวจสอบ ต้องมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร อย่างน้อย ๒ ปี

(๓) หัวหน้าผู้ตรวจสอบ ต้องมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร อย่างน้อย ๔ ปี

โดยหน่วยงานต้นสังกัด หรือหน่วยตรวจสอบที่ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบหรือได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงาน ต้องมีหลักฐานแสดงประสบการณ์การทำงานของบุคลากรผู้ทำหน้าที่ตรวจสอบ ซึ่งรับรองโดยผู้บังคับบัญชาหรือหนังสือรับรองการผ่านงาน

๕.๔ ประสบการณ์การตรวจสอบหรือการตรวจประเมิน

(๑) ผู้ตรวจสอบฝึกหัด

ไม่กำหนด

(๒) ผู้ตรวจสอบ

ก. มีประสบการณ์การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายในขอบข่ายที่ได้รับมอบหมายให้ไปตรวจ หรือขอบข่ายที่ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจกับสำนักงาน ไม่น้อยกว่า ๔ ครั้งของ

ยกเลิก

การตรวจสอบ เป็นเวลารวมอย่างน้อย ๒๐ วัน และดำเนินการต่อเนื่องภายในระยะเวลา ๓ ปี ซึ่งต้องอยู่ภายใต้การดูแลของหัวหน้าผู้ตรวจสอบที่มีความสามารถ

ข. กรณีมีประสบการณ์การตรวจประเมินตามมาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ ISO 22002 หรือ ISO 9001 ในสถานที่ผลิตอาหาร ต้องไม่น้อยกว่า ๔ ครั้งของการตรวจสอบ เป็นเวลารวมอย่างน้อย ๒๐ วัน ทั้งนี้ต้องดำเนินการอย่างต่อเนื่องภายในระยะเวลา ๓ ปี

(๓) หัวหน้าผู้ตรวจสอบ

ก. ต้องเป็นผู้ตรวจสอบที่มีประสบการณ์ในบทบาทหัวหน้าผู้ตรวจสอบ สำหรับการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายในขอบข่ายที่ได้รับมอบหมายให้ไปตรวจ หรือขอบข่ายที่ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจกับสำนักงาน ไม่น้อยกว่า ๓ ครั้ง เป็นเวลารวมอย่างน้อย ๑๕ วัน

ข. กรณีมีประสบการณ์การตรวจประเมินระบบ GMP หรือ HACCP หรือ ISO 22002 หรือ ISO 9001 ในสถานที่ผลิตอาหาร ต้องไม่น้อยกว่า ๓ ครั้งของการตรวจสอบ รวมอย่างน้อย ๑๕ วัน ทั้งนี้ต้องดำเนินการอย่างต่อเนื่องภายในระยะเวลา ๓ ปี

โดยหน่วยงานต้นสังกัด หรือหน่วยตรวจสอบที่ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบหรือได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงาน ต้องมีหลักฐานแสดงประสบการณ์ซึ่งรับรองโดยผู้บังคับบัญชาหรือผู้ได้รับการตรวจ โดยมีรายละเอียดตามภาคผนวก หรือหลักฐานการได้รับการจดทะเบียนผู้ประเมินจากหน่วยงานที่น่าเชื่อถือ และมีหลักฐานแสดงผลการประเมินสมรรถนะผู้ตรวจสอบขณะตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

๖. จรรยาบรรณ

ผู้ตรวจสอบตามข้อ ๔.๑-๔.๓ ต้องรักษาจรรยาบรรณและชื่อเสียงในการตรวจสอบ โดยให้ครอบคลุมถึง

๖.๑ ปฏิบัติอย่างมืออาชีพ เป็นกลาง เป็นธรรม และไม่ลำเอียง

๖.๒ ช่วยพัฒนาทักษะในการตรวจสอบ คุณภาพและการบริหารของบุคลากรในบังคับบัญชา หรือภายใต้การแนะนำของตน

๖.๓ ไม่ตรวจสอบนอกขอบข่ายที่ผ่านการประเมินความสามารถ หรือขอบข่ายที่ได้รับการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจกับสำนักงาน

๖.๔ ต้องไม่ตรวจสอบในกรณีที่ตนเองมีความเกี่ยวข้องอันจะนำไปสู่การขัดแย้งหรือการไม่เป็นกลางซึ่งอาจมีอิทธิพลต่อการตัดสินใจ

๖.๕ ต้องรักษาความลับหรือไม่เปิดเผยข้อมูลใดๆ ที่เกี่ยวกับการตรวจสอบให้ผู้อื่น นอกจากจะได้รับความยินยอม เป็นลายลักษณ์อักษรจากผู้รับการตรวจสอบ หรือสำนักงาน

๖.๖ ต้องไม่รับทรัพย์สินหรือประโยชน์อื่นใดจากผู้รับการตรวจสอบ ลูกจ้างหรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสียหรือเป็นใจให้เพื่อนร่วมงานทำเช่นนั้น

๖.๗ ไม่ปฏิบัติตนที่ก่อให้เกิดความเสียหายกับสำนักงาน และให้ความร่วมมืออย่างเต็มที่เมื่อมีการสอบสวนข้อกล่าวหา

๖.๘ ไม่จงใจสื่อสารผิดๆ หรือให้ข้อมูลไปในทางที่อาจมีผลต่อความเป็นกลางของการตรวจสอบ

ยกเลิก

ภาคผนวก
หลักฐานแสดงประสบการณ์การตรวจสอบ

๑. หลักฐานแสดงประสบการณ์การตรวจสอบ ประกอบด้วยข้อมูลดังนี้

(๑) ชื่อและสถานที่ติดต่อของผู้ถูกตรวจสอบ

(๒) ชื่อและสถานที่ติดต่อของหน่วยงานที่ว่าจ้างให้ทำการตรวจสอบ

(๓) วันเดือนปีเริ่มต้นและสิ้นสุดของแต่ละการตรวจสอบ

(๔) ระยะเวลาที่ใช้สำหรับการตรวจ ณ สถานที่ผลิตอาหาร แต่ละครั้ง และเวลารวมทั้งหมด ต้องแสดงไว้แยกจากกัน

(๕) บทบาทในคณะผู้ตรวจสอบ เช่น หัวหน้าผู้ตรวจสอบ, ผู้ตรวจสอบ, หรือ ผู้ตรวจสอบฝึกหัด เป็นต้น

(๖) ประเภทของการตรวจสอบ เช่น Third party audit, Second party audit, Surveillance เป็นต้น

(๗) มาตรฐานหรือหลักเกณฑ์ที่ใช้ในการตรวจสอบหรือการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

(๘) จำนวนสมาชิกในคณะตรวจสอบ

๒. ประสบการณ์การตรวจสอบมีรายละเอียดที่พิจารณา ดังต่อไปนี้

(๑) เป็นการตรวจอิสระเท่านั้น ผู้ตรวจและหน่วยตรวจต้องมีโครงสร้างหน่วยงานและการบริหารที่เป็นอิสระจากหน่วยงานที่ได้รับการตรวจ เช่น

- หน่วยงานที่เป็นลูกค้าไม่ตรวจหน่วยงานผู้ส่งมอบ
- การตรวจให้การรับรองของบุคคลที่สาม
- ที่ปรึกษาได้รับการว่าจ้างให้ทำการตรวจเป็นไปตามข้อกำหนดอย่างเป็นอิสระ

(๒) เป็นการตรวจเต็มรูปแบบและครบทุกขั้นตอนตามมาตรฐานข้อกำหนดของ ISO 19011 หรือตามขั้นตอนการปฏิบัติงานที่สำนักงานกำหนด

(๓) การตรวจทั้งหมดต้องเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการตรวจตามข้อกำหนด ไม่เกี่ยวกับคำแนะนำในการพัฒนาและหรือปรับปรุงสถานประกอบการด้านอาหาร

ตัวอย่าง

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง ขึ้นทะเบียนรายชื่อหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

.....

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้คัดเลือก และประเมินหน่วยงานที่มีคุณสมบัติและศักยภาพเหมาะสมในการตรวจสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย ซึ่งสอดคล้องตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย ลงวันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๕ และประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขว่าด้วยคุณสมบัติและประสบการณ์สำหรับผู้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย ลงวันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๕

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาขอประกาศขึ้นทะเบียนรายชื่อหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย เพื่อนำผลการตรวจสอบมาใช้ประกอบการพิจารณาดำเนินการทางกฎหมาย เช่น ออกใบอนุญาตผลิตอาหาร ต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร เป็นต้น โดยมีรายละเอียดการขึ้นทะเบียนดังเอกสารแนบท้ายประกาศฉบับนี้ จำนวน ๒ ราย ได้แก่

๑) บริษัท เอสจีเอส (ประเทศไทย) จำกัด

๒) บริษัท คิวเอไอซี (ประเทศไทย) จำกัด

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๕

(นาย[illegible]พล์ ยิงเสรี)

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ยกเลิก

ทะเบียนรายชื่อหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย
ที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ทะเบียนเลขที่	ชื่อหน่วยงาน	ที่ตั้งหน่วยงาน	ขอบข่ายการตรวจสอบ	ผู้ตรวจสอบ *
๐๐๑/๒๕๕๕ ออกให้ ณ วันที่ ๑๘ มิถุนายน ๒๕๕๕ หมดอายุวันที่ ๑๘ มิถุนายน ๒๕๕๘	บริษัท เอสจีเอส (ประเทศไทย) จำกัด	๑๐๐ ถ.นางลิ้นจี่ แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา กทม. ๑๐๑๒๐ โทร. ๐-๒๖๗๘-๑๘๑๓ โทรสาร. ๐-๒๖๗๘-๑๕๔๘ email: ssc.thailand@sgs.com Website: www.sgs.com	๑) การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา ๒) การตรวจสอบสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่๓)	<u>หัวหน้าผู้ตรวจสอบ</u> ๑. นางบุญฉวี เชื้อศิริวัฒน์ ๒. นางสาวธีรนาถ ลิ้มปิโชติกุล <u>ผู้ตรวจสอบ</u> ๑. นางสาววันเพ็ญ ชัยเวชวิศิษฐ์ ๒. นางสาวรัชดาภรณ์ จีนบุญ
๐๐๒/๒๕๕๕ ออกให้ ณ วันที่ ๑๘ มิถุนายน ๒๕๕๕ หมดอายุวันที่ ๑๘ มิถุนายน ๒๕๕๘	บริษัท คิวเอไอซี (ประเทศไทย) จำกัด	๒๓/๑๘ ซอยกาญจนาภิเษก ๐๐๑๐ ถ.กาญจนาภิเษก แขวงบางแค เขตบางแค กทม. ๑๐๑๖๐ โทร. ๐-๒๔๘๒-๗๙๘๙ โทรสาร. ๐-๒๔๘๒-๗๙๘๘ email. qaichailand@qaicthailand.com website. www.qaicthailand.com	๑) การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา ๑) การตรวจสอบสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่๓)	<u>หัวหน้าผู้ตรวจสอบ</u> ๑. นางสาวสมใจ เจริญวัฒนธาดา ๒. นางสาวกษมา โคตรพงษ์ <u>ผู้ตรวจสอบ</u> ๑. นางสาวพิชชานันท์ โรจนวุฒิธนานนท์ ๒. นายสุเมธ รุ่งทวีสุข

* กรุณาติดตามข้อมูลรายชื่อผู้ตรวจสอบที่เป็นปัจจุบันที่เวปไซด์ สำนักอาหาร http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_๕๔/index.php

ยกเลิก

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง การขอหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร

.....

ด้วยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ทบทวนภารกิจของส่วนราชการ ตามมาตรา ๓๓ แห่งพระราชกฤษฎีกาว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการบริหารกิจการบ้านเมืองที่ดี พ.ศ. ๒๕๔๖ และตามมติคณะรัฐมนตรีเมื่อวันที่ ๑๑ พฤษภาคม ๒๕๕๓ เห็นควรถ่ายโอนภารกิจที่เป็นการส่งเสริมและสนับสนุนผู้ประกอบการผลิตอาหาร ในกรณีผู้ผลิตอาหารประสงค์จะขอรับการตรวจประเมินสถานที่ผลิต เพื่อออกหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร ให้แก่หน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย ที่ผ่านการประเมินความสามารถและได้รับการขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาดำเนินการแทน

ดังนั้นเพื่อให้พนักงานเจ้าหน้าที่ หน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายและผู้ประกอบการผลิตอาหาร มีแนวทางปฏิบัติเดียวกัน จึงประกาศดังนี้

๑. ให้ยกเลิก

๑.๑ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การขอรับการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ และ (ฉบับที่ ๒๓๙) พ.ศ. ๒๕๔๔ ลงวันที่ ๑๔ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๘

๑.๒ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การออกหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิต ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๖

๒. ในประกาศฉบับนี้ “มาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย” หมายความว่า มาตรฐานเกี่ยวกับวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร ที่ออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖ (๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒

๓. ผู้ประสงค์จะขอหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร สำหรับสถานที่ผลิตอาหารที่มีที่ตั้งอยู่ในกรุงเทพมหานคร ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ และสำหรับสถานที่ผลิตอาหารที่มีที่ตั้งอยู่ในต่างจังหวัด ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๘ เป็นต้นไป ให้ยื่นคำขอกับหน่วยตรวจสอบฯ ที่ผ่านการประเมินความสามารถและได้รับการขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ตามขอบข่ายที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศ โดยให้ปฏิบัติดังนี้

๓.๑ ยื่นแบบคำขอหนังสือรับรองฯ และเอกสารหลักฐาน ตามที่หน่วยตรวจสอบฯ ที่รับคำขอฯ กำหนด โดยยื่นหลักฐาน อย่างน้อยดังนี้

(๑) สำเนาใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.๒) หรือ คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.๑)

(๒) แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.๒) (ถ้ามี)

๓.๒ ขั้นตอนการขอหนังสือรับรองฯ ตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศ หรือเป็นไปตามที่หน่วยตรวจสอบฯ ที่รับคำขอฯ กำหนด

๓.๓ เงื่อนไขการออกหนังสือรับรองฯ มีดังนี้

๓.๓.๑ ออกหนังสือรับรองฯ ให้กับผู้ประกอบการผลิตอาหาร เมื่อผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนดทุกหมวด ไม่พบข้อบกพร่องรุนแรง และมีคะแนนรวมทุกหมวดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๕.๐๐

ยกเลิก

๓.๓.๒ ขอบข่ายการรับรอง ให้ระบุประเภทอาหารตามที่ได้รับอนุญาตและเป็นไปตามการผลิตจริง

๓.๓.๓ หนังสือรับรองฯ มีรูปแบบตามเงื่อนไขที่กำหนดใน บัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศ

๓.๓.๔ หนังสือรับรองฯ มีอายุ ๓ ปี นับตั้งแต่วันที่ลงนามหนังสือรับรองฯ

๓.๓.๕ ผู้ยื่นคำขอต้องยินยอมให้เจ้าหน้าที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เข้าร่วมสังเกตการณ์การตรวจประเมินของหน่วยตรวจสอบฯ ณ สถานประกอบการของผู้ยื่นคำขอ ตามแผนการตรวจติดตามของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

๓.๔ ค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบและรับรอง

๓.๔.๑ กรณีขอรับการตรวจประเมินสถานที่ผลิตเพื่อออกหนังสือรับรองฯ อัตราค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบและรับรอง เป็นไปตามข้อตกลงระหว่างหน่วยตรวจสอบฯ และผู้ยื่นคำขอหนังสือรับรอง

๓.๔.๒ สำหรับค่าใช้จ่ายในการตรวจติดตามผล (Surveillance Audit) เพื่อติดตามการรักษาระบบที่ดำเนินการในช่วงที่ใบรับรองยังไม่หมดอายุ ปีละ ๑ ครั้ง เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าระบบยังคงเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด มีอัตราค่าใช้จ่ายเป็นไปตามข้อตกลงระหว่างหน่วยตรวจสอบฯ และผู้ยื่นคำขอหนังสือรับรอง

๓.๕ การตรวจติดตามสถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตแล้ว ทั้งจากหน่วยตรวจสอบฯ หรือจากพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ หากไม่ผ่านเกณฑ์ที่รับรองไว้ และไม่แก้ไขภายในระยะเวลาที่กำหนด ให้หน่วยตรวจสอบฯ ที่ออกหนังสือรับรองเพิกถอนและเรียกคืนหนังสือรับรองดังกล่าว และแจ้งข้อมูลต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาทันที

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และหากมีข้อสงสัยประการใดติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๒๕๗, ๐๒-๕๙๐-๗๒๑๔ และ ๐๒-๕๙๐-๗๒๐๖ ในเวลาราชการ หรือส่งจดหมายอิเล็กโทรนิคส์ มาที่ food@fda.moph.go.th หรือ qateam.food@gmail.com

ประกาศ ณ วันที่ ๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

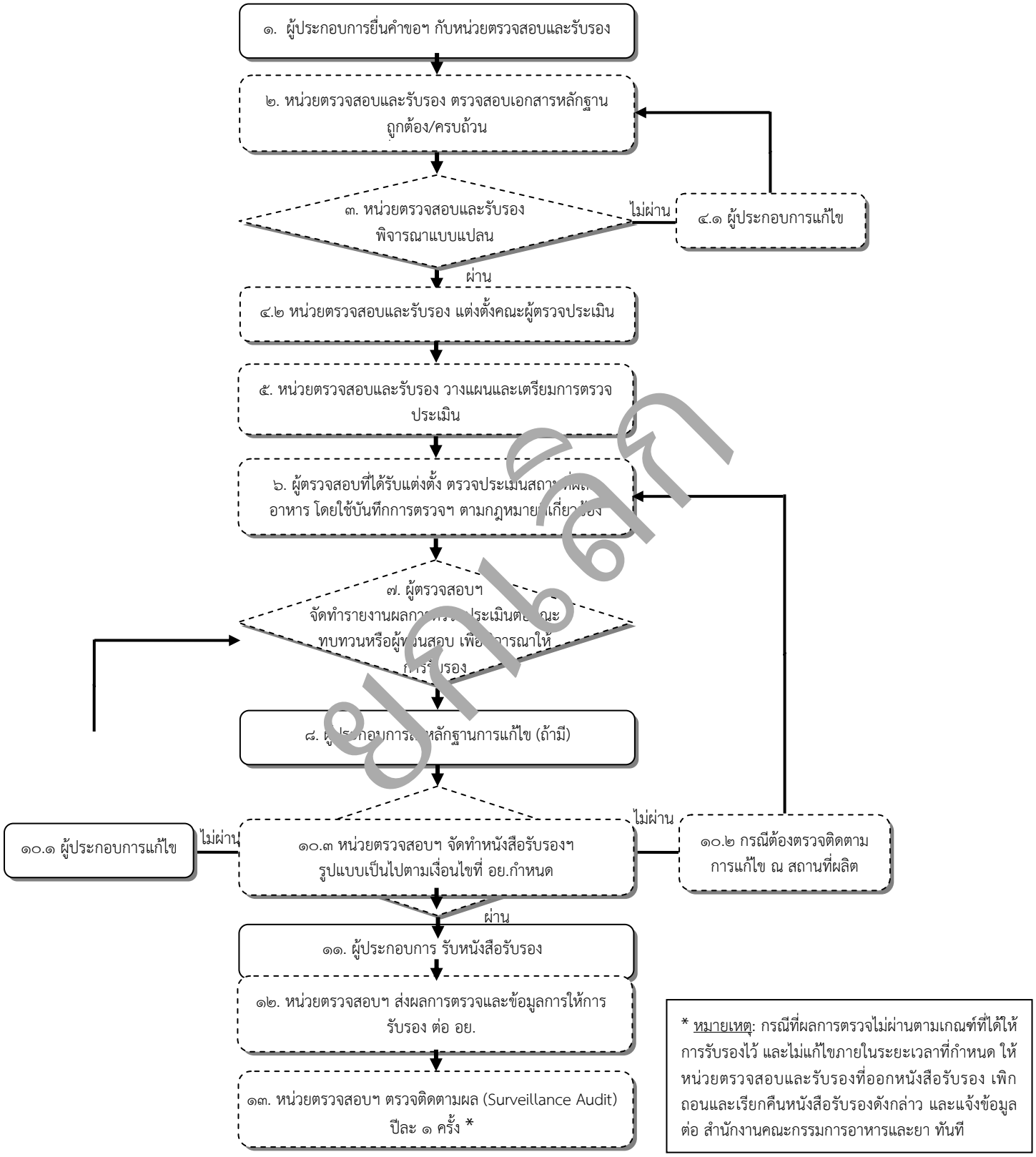
บุญชัย สมบูรณ์สุข

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ยกเลิก

บัญชีหมายเลข ๑

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน
การขอหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร



ยกเลิก

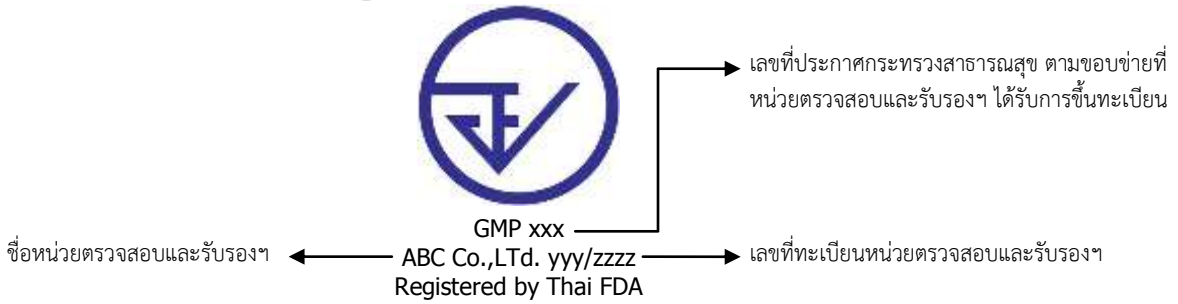
รูปแบบหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร
ที่ออกโดยหน่วยตรวจสอบและรับรองที่ได้รับการขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๑. รูปแบบหนังสือรับรองให้เป็นไปตามรูปแบบที่หน่วยตรวจสอบและรับรองฯ ผู้ออกหนังสือกำหนดขึ้น ทั้งนี้ให้มีข้อความอย่างน้อย ดังต่อไปนี้

๑) ชื่อหน่วยงานที่ให้การรับรอง
๒) ชื่อมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหารที่ให้การรับรอง
๓) ชื่อและที่ตั้งสถานที่ผลิตที่ได้รับการรับรอง
๔) ประเภทอาหารที่ได้รับการรับรอง (ระบุประเภทอาหารตามที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมาย)
๕) วันที่ลงนามหนังสือรับรอง
๖) วันที่หนังสือรับรองหมดอายุ
๗) เลขที่หนังสือรับรอง
๘) ลายมือชื่อผู้มีอำนาจลงนามให้การรับรองของหน่วยตรวจสอบและรับรองฯ
๙) เครื่องหมายรับรองการขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ตามรูปแบบและเงื่อนไขในข้อ ๒

๒. รูปแบบและเงื่อนไขการแสดงเครื่องหมายรับรองการขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๑) เครื่องหมายรับรอง มีลักษณะดังรูปที่ ๑ ขนาดของเครื่องหมายให้เป็นไปตามความเหมาะสม
๑.๑) กรณีพื้นสีขาวและพื้นสีอ่อน ให้ใช้ตราสัญลักษณ์เป็นสีน้ำเงิน (FDA Blue - FDA PANTONE ๖๖๑ และ FDA Light Blue - PANTONE ๒๗๙ C) เท่านั้น
๑.๒) กรณีพื้นสีเข้ม ให้ใช้ตราสัญลักษณ์เป็นสีขาว หรือ สีทอง โดยพื้นด้านในสัญลักษณ์เป็นสีพื้นนั้นๆ (โปร่ง)
๒) หน่วยตรวจสอบและรับรองฯ ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเท่านั้น จึงจะมีสิทธิ์ใช้เครื่องหมายรับรองในหนังสือรับรอง
๓) ในการแสดงเครื่องหมายรับรอง ให้ระบุขอบข่ายมาตรฐานการตรวจสอบที่ได้รับการขึ้นทะเบียน และเลขที่การขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ไว้กับเครื่องหมายรับรองด้วย โดยมีรูปแบบตามรูป
๔) ห้ามนำเครื่องหมายรับรองไปใช้ร่วมกับผลิตภัณฑ์หรือบริการใดๆ ของหน่วยงาน หากมีผลิตภัณฑ์หรือบริการอื่นที่ร่วมอยู่ด้วย ต้องระบุให้ชัดเจนว่าไม่อยู่ในขอบข่ายที่ได้รับการรับรองนี้
๕) การแสดงเครื่องหมายรับรอง ให้ใช้เฉพาะการออกหนังสือรับรองเท่านั้น และต้องไม่ใช้นอกเหนือจากขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง หรือทำให้ผู้อื่นเข้าใจผิดในขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง
๖) หน่วยตรวจสอบและรับรองฯ จะต้องชี้แจงแก่ผู้ประกอบการว่าเครื่องหมายรับรองนี้ ไม่อนุญาตให้ระบุในฉลากผลิตภัณฑ์



เครื่องหมายรับรองการขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ร่างฉบับ

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง กำหนดหลักฐานการขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร

เพื่อเป็นการปรับปรุงประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน และอำนวยความสะดวกแก่ผู้ประกอบการผลิตอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในวรรคสามของข้อ ๕ แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑๒ (พ.ศ.๒๕๔๘) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ให้เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดหลักฐานการขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารแทนการตรวจประเมินว่าปฏิบัติได้ตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร ตามมาตรา ๖ (๗) ได้ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ยกเลิกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนดหลักฐานการขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร ลงวันที่ ๔ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๔๘

ข้อ ๒ หลักฐานที่ต้องใช้ในการขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารแทนการตรวจประเมินว่าได้ปฏิบัติตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามมาตรา ๖(๗) ให้ใช้หลักฐานอย่างหนึ่งอย่างใดต่อไปนี้

๒.๑ สำเนาใบรับรองระบบประกันคุณภาพ GMP หรือ HACCP หรือ ISO ๒๒๐๐๐ ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ.) หรือมาตรฐานสากล จากหน่วยตรวจสอบและรับรองที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) หรือจากหน่วยตรวจสอบและรับรองที่ได้รับการรับรองระบบงานจากหน่วยรับรองระบบงาน (Accreditation Body) ที่เป็นสมาชิกและได้รับการยอมรับจากหน่วยงานสากลว่าด้วยการรับรองระบบงาน (International Accreditation Forum; IAF) ซึ่งยังไม่หมดอายุ

๒.๒ สำเนาหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายที่ออกโดยหน่วยตรวจสอบที่ได้รับการขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งยังไม่หมดอายุ

๒.๓ สำเนาผลการตรวจสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย ที่ผ่านตามเกณฑ์โดยพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ หรือโดยหน่วยตรวจสอบที่ได้รับการขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งตรวจมาแล้วไม่เกิน ๑ ปี

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

บุญชัย สมบูรณ์สุข

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๑๙๕) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องเครื่องดื่มเกลือแร่

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๐๘ (พ.ศ. ๒๕๓๐) เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ ลงวันที่ ๒๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๓๐

ข้อ ๒ ให้เครื่องดื่มเกลือแร่เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ เครื่องดื่มเกลือแร่ หมายความว่า เครื่องดื่มที่มีเกลือแร่เป็นส่วนประกอบหลัก และหมายความรวมถึงเครื่องดื่มเกลือแร่ชนิดแห้งด้วย

ข้อ ๔ เครื่องดื่มเกลือแร่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) เครื่องดื่มเกลือแร่ ๑ ลิตร ประกอบด้วย

(๑.๑) โซเดียม ไม่น้อยกว่า ๔๖๐ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๙๒๐ มิลลิกรัม

(๑.๒) น้ำตาลกลูโคสหรือฟรุคโตส ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒ ของน้ำหนัก หรือซูโครสไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔ ของน้ำหนัก

(๑.๓) โพแทสเซียม ไม่เกิน ๑๙๕ มิลลิกรัม (ถ้ามี)

(๑.๔) ไบคาร์บอเนต ไม่เกิน ๗๙๓ มิลลิกรัม (ถ้ามี)

(๑.๕) ซิเตรต ไม่เกิน ๘๑๙ มิลลิกรัม (ถ้ามี)

เครื่องดื่มเกลือแร่นอกจากจะต้องมีส่วนประกอบตาม (๑.๑) และ (๑.๒) แล้วหากจะใช้เกลือแร่อื่นนอกจาก (๑.๓) และ (๑.๔) หรือน้ำตาลอื่น ให้ใช้ได้ในปริมาณตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๒) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของเครื่องดื่มเกลือแร่นั้น

(๓) ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนที่เกิดจากการใช้สารปรุงแต่งกลิ่นรสบางชนิดอันเป็นส่วนประกอบของเครื่องดื่มเกลือแร่

Back

(๔) น้ำที่ใช้ผลิตต้องเป็นน้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๕) คุณสมบัติทางจุลินทรีย์

(ก) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มน้อยกว่า ๒.๒ ต่อเครื่องดื่มเกลือแร่ ๑๐๐ มิลลิลิตร โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

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

(ค) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(ง) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(จ) ไม่มีเชื้อรา

(๖) ไม่มีสารปนเปื้อน เว้นแต่

(๖.๑) สารหนู	ไม่เกิน ๐.๒ ส่วนในล้านส่วน
(๖.๒) ตะกั่ว	ไม่เกิน ๐.๓ ส่วนในล้านส่วน
(๖.๓) ทองแดง	ไม่เกิน ๕ ส่วนในล้านส่วน
(๖.๔) สังกะสี	ไม่เกิน ๕ ส่วนในล้านส่วน
(๖.๕) เหล็ก	ไม่เกิน ๑๕ ส่วนในล้านส่วน
(๖.๖) ดีบุก	ไม่เกิน ๒๕๐ ส่วนในล้านส่วน
(๖.๗) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์	ไม่เกิน ๑๐ ส่วนในล้านส่วน

(๗) ไม่ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๘) ไม่มีแอลกอฮอล์เป็นส่วนประกอบ เว้นแต่แอลกอฮอล์ที่ใช้เป็นตัวทำละลายสารปรุงแต่งบางชนิดที่ใช้เป็นส่วนประกอบของเครื่องดื่มเกลือแร่

(๙) ไม่มีแคฟเฟอีน

เครื่องดื่มเกลือแร่ชนิดแห้งมีความชื้นได้ไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก และเมื่อละลายตามที่กำหนดไว้ในฉลากแล้วต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามวรรคหนึ่ง

ข้อ ๕ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเครื่องดื่มเกลือแร่เพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๖ การใช้ภาชนะบรรจุเครื่องดื่มเกลือแร่ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ขนาดบรรจุเครื่องดื่มเกลือแร่ให้เป็นไปตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เว้นแต่เครื่องดื่มเกลือแร่ชนิดแห้งต้องมีขนาดบรรจุสำหรับละลายในน้ำ ๒๕๐ มิลลิลิตร เท่านั้น

ข้อ ๗ การแสดงฉลากของเครื่องดื่มเกลือแร่

(๑) ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

(๒) ต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร เห็นได้ชัดเจนในกรอบสี่เหลี่ยม สีแดงพื้นขาว

(๒.๑) เด็กและทารกไม่ควรรับประทาน

(๒.๒) เฉพาะผู้สูญเสียเหงื่อจากการออกกำลังกาย

(๒.๓) ไม่ควรรับประทานเกินวันละ ..... หน่วย (ความที่เว้นไว้ให้ระบุจำนวนหน่วยที่ควรบริโภค ทั้งนี้ จำนวนดังกล่าวเมื่อรวมกันแล้วจะต้องไม่เกินวันละ ๑ ลิตร)

ข้อ ๘ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๐๘ (พ.ศ. ๒๕๓๐) เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ ลงวันที่ ๒๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๓๐ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๙ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าเครื่องดื่มเกลือแร่ที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๕ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๐ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๖ ง หน้า ๑๖-๑๙/๒๔ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องเครื่องดื่มเกลือแร่ เกี่ยวกับข้อกำหนดของยีสต์และเชื้อราให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และ มาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน (จ) ของ (๕) ของข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๕) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(จ) ตรวจพบยีสต์และเชื้อรา ได้ดังนี้

๑) น้อยกว่า ๑ ในเครื่องดื่มเกลือแร่ ๑ มิลลิลิตร สำหรับเครื่องดื่มเกลือแร่ ที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

๒) น้อยกว่า ๑๐๐ ในเครื่องดื่มเกลือแร่ ๑ มิลลิลิตร สำหรับเครื่องดื่มเกลือแร่ที่ผ่านกรรมวิธีอื่นนอกเหนือจากวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

Back

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

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความในวรรคสองของข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๕) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“เครื่องดื่มเกลือแร่ชนิดแห้งมีความชื้นได้ไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก และตรวจพบยีสต์และเชื้อราได้น้อยกว่า ๑๐๐ ในเครื่องดื่มเกลือแร่ ๑ กรัม และเมื่อละลายตามอัตราส่วน ที่กำหนดไว้ในฉลากแล้วต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (ก) (ข) (ค) และ (ง) (๖) (๗) (๘) และ (๙)

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

ข้อ ๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๔

จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๘/ตอนพิเศษ ๔๑ ง หน้า ๓๑-๓๒/๗ เมษายน พ.ศ.๒๕๕๔)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง ชา

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ชา

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๘ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง ชา ลงวันที่ ๒๙ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๒๔

ข้อ ๒ ให้ชาเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ชาตามข้อ ๒ แบ่งออกเป็น ๓ ชนิด ดังต่อไปนี้

(๑) ชา หมายความว่า ใบ ยอด และก้าน ที่ยังอ่อนอยู่ของต้นชาในสกุล Camellia ที่ทำให้แห้งแล้ว

(๒) ชาผงสำเร็จรูป (instant tea) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำของเหลว ซึ่งสกัดมาจากชาและนำมาทำให้เป็นผงกระจายตัวได้ง่ายเพื่อใช้เป็นเครื่องดื่มได้ทันที

Back

(๓) ชาปรุงสำเร็จ หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากชาตาม (๑) หรือ (๒) มาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภคและบรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ไม่ว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจะเป็นชนิดเหลวหรือแห้งให้ถือว่าเป็นชา ซึ่งต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย

ข้อ ๔ ชาตามข้อ ๓ (๑) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๘ ของน้ำหนัก

(๒) มีเถ้าทั้งหมด (total ash) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔ และไม่เกินร้อยละ ๘ ของน้ำหนักชาแห้ง

(๓) มีเถ้าที่ละลายน้ำได้ (water soluble ash) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๕ ของเถ้าทั้งหมด

(๔) มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำร้อน (hot water extract) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๒ ของน้ำหนักชาแห้ง

(๕) มีกาเฟอีน (caffeine) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก

(๖) ไม่ใส่สี

ในกรณีที่ชามีวัตถุอื่นผสมอยู่เพื่อแต่งกลิ่น วัตถุที่นำมาผสมต้องไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย และต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๕ ชาตามข้อ ๓ (๒) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๖ ของน้ำหนัก

(๒) มีเถ้าทั้งหมดไม่เกินร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนักชาผงสำเร็จรูปแห้ง

(๓) มีกาเฟอีน (caffeine) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔.๐ ของน้ำหนัก เว้นแต่ชาผงสำเร็จรูปที่สกัดเอากาเฟอีนออกแล้ว ให้มีกาเฟอีนได้ในปริมาณที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๔) ไม่ใส่สี

ในกรณีชาผงสำเร็จรูปมีวัตถุอื่นผสมอยู่เพื่อแต่งกลิ่นหรือรส วัตถุที่นำมาผสมต้องไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย และต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๖ ชาตามข้อ ๓ (๓) ชนิดเหลว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของชา

(๒) ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันมีตามธรรมชาติของส่วนประกอบ

(๓) น้ำที่ใช้ผลิตต้องเป็นน้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๔) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มน้อยกว่า ๒.๒ ต่อชาปรุงสำเร็จ ๑๐๐ มิลลิลิตร โดยวิธีเอ็มพีเอ็น (Most Probable Number)

(๕) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*)

(๖) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๗) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๘) ไม่มียีสต์และเชื้อรา

(๙) ตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินที่กำหนด ดังต่อไปนี้

(๙.๑) สารหนู ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัม ต่อชาปรุงสำเร็จชนิดเหลว ๑ กิโลกรัม

(๙.๒) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัม ต่อชาปรุงสำเร็จชนิดเหลว ๑ กิโลกรัม

Back

(๙.๓) ทองแดง ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัม ต่อชาปรุงสำเร็จชนิดเหลว ๑ กิโลกรัม

(๙.๔) สังกะสี ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัม ต่อชาปรุงสำเร็จชนิดเหลว ๑ กิโลกรัม

(๙.๕) เหล็ก ไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัม ต่อชาปรุงสำเร็จชนิดเหลว ๑ กิโลกรัม

(๙.๖) ดีบุก ไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัม ต่อชาปรุงสำเร็จชนิดเหลว ๑ กิโลกรัม

(๙.๗) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัม ต่อชาปรุงสำเร็จชนิดเหลว ๑ กิโลกรัม

(๑๐) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๑๑) ให้ใช้วัตถุกันเสียได้ ดังต่อไปนี้

(๑๑.๑) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน ๗๐ มิลลิกรัม ต่อชาปรุงสำเร็จชนิดเหลว ๑ กิโลกรัม

(๑๑.๒) กรดเบนโซอิกหรือกรดซอร์บิก หรือเกลือของกรดทั้งสองนี้ โดยคำนวณเป็นตัวกรดได้ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัม ต่อชาปรุงสำเร็จชนิดเหลว ๑ กิโลกรัม

การใช้วัตถุกันเสียให้ใช้ได้เพียงชนิดหนึ่งชนิดใดตามปริมาณที่กำหนดใน (๑๑.๑) หรือ (๑๑.๒) ถ้าใช้เกินหนึ่งชนิดต้องมีปริมาณของชนิดที่ใช้รวมกันไม่เกินปริมาณของวัตถุกันเสียชนิดที่กำหนดให้ใช้น้อยที่สุด

เมื่อจำเป็นต้องใช้วัตถุกันเสียแตกต่างไปจากที่กำหนดไว้ดังกล่าวข้างต้น ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๑๒) ในกรณีชาปรุงสำเร็จมีวัตถุอื่นผสมอยู่เพื่อแต่งกลิ่นหรือรส วัตถุที่นำมาผสมต้องไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย และต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๗ ชาปรุงสำเร็จชนิดแห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๖ ของน้ำหนัก

(๒) เมื่อละลายหรือผสมน้ำตามที่กำหนดไว้ในฉลาก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๖

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๙ การใช้ภาชนะบรรจุชา ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของชา ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๑ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๘ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง ชา ลงวันที่ ๒๙ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๒๔ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๒ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าชาที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๘ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

Back

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๖ ง หน้า ๒๐-๒๕/๒๔ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๓๙)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๗๗) พ.ศ. ๒๕๔๖

เรื่อง ชา (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ชา

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๐ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ชา ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของชา ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก และฉลากของชาปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคชนิดเหลวตามข้อ ๓ (๓) ต้องแสดงข้อความ “มีกาเฟอีน..... มิลลิกรัมต่อ ๑๐๐ มิลลิลิตร” (ความที่เว้นไว้ให้แสดงปริมาณกาเฟอีน) ด้วยตัวอักษรสีเข้มเส้นทึบ ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร ที่อ่านได้ชัดเจนอยู่ในกรอบพื้นสีขาว บริเวณเดียวกับชื่ออาหารหรือเครื่องหมายการค้า”

ข้อ ๒ ให้ชาปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ได้รับเลขสารบบอาหารอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ซึ่งผลิตหรือนำเข้าภายในเก้าสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ฉลากเดิมต่อไปได้

สำหรับชาปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ภาชนะบรรจุเป็นกล่องกระดาษยูเอชที ที่ได้รับเลขสารบบอาหารอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ซึ่งผลิตหรือนำเข้าภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ฉลากเดิมต่อไปได้

ข้อ ๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๔๖

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๐/ตอนพิเศษ ๑๔๔ ง หน้า ๕-๖/๑๗ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๔๖)

Back

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๗๖) พ.ศ.๒๕๔๖ เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ ๒) และ (ฉบับที่ ๒๗๗) พ.ศ.๒๕๔๖ เรื่อง ชา (ฉบับที่ ๒)

ตามที่คณะรัฐมนตรีได้มีมติเกี่ยวกับเครื่องดื่มสำเร็จรูปบางชนิด เช่น กาแฟและชา ว่ามีส่วนผสมของกาเฟอีนในอัตราส่วนที่เข้มข้น ซึ่งอาจก่อให้เกิดความเคยชินที่ต้องบริโภคเป็นประจำและจะเป็นผลเสียต่อสุขภาพของผู้บริโภคในระยะยาว และมอบให้กระทรวงสาธารณสุขดำเนินการแก้ไขปัญหาให้มีมาตรฐานที่เหมาะสม

กระทรวงสาธารณสุขโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๗๖) พ.ศ.๒๕๔๖ เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ ๒) และ (ฉบับที่ ๒๗๗) พ.ศ.๒๕๔๖ เรื่อง ชา (ฉบับที่ ๒) โดยประกาศฯดังกล่าวมีสาระสำคัญ ดังนี้

๑. กำหนดให้ฉลากของกาแฟพร้อมบริโภคชนิดเหลวและชาปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคชนิดเหลว ซึ่งหมายถึงกาแฟและชาพร้อมดื่ม ต้องแสดงข้อความ “มีกาเฟอีน ..... มิลลิกรัมต่อ ๑๐๐ มิลลิลิตร” (ความที่เว้นไว้ให้แสดงปริมาณกาเฟอีน) ซึ่งข้อความดังกล่าวต้องแสดงด้วยตัวอักษรสีเข้ม เส้นทึบ ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร ที่อ่านได้ชัดเจนอยู่ในกรอบพื้นสีขาว บริเวณเดียวกับชื่ออาหารหรือเครื่องหมายการค้า เช่น

กาแฟปรุงสำเร็จพร้อมดื่ม	**ตรามิสเตอร์คอฟฟี่**
มีกาเฟอีน ๘๐ มก./๑๐๐ มล.	มีกาเฟอีน ๘๐ มก./๑๐๐ มล.

๒. วันที่บังคับใช้/บทเฉพาะกาล

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ ๒) และ ชา (ฉบับที่ ๒) ได้ประกาศลงในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม ๑๒๐ ตอนพิเศษ ๑๔๔ ง. ลงวันที่ ๑๗ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๔๖ มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป คือ ตั้งแต่วันที่ ๑๘ ธันวาคม ๒๕๔๖ ดังนั้นผู้ที่ได้รับอนุญาตหลังจากวันที่ประกาศใช้บังคับต้องปฏิบัติตามทันที

- สำหรับกาแฟหรือชาพร้อมดื่มที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ซึ่งผลิตหรือนำเข้าภายใน ๙๐ วันนับแต่วันที่ประกาศใช้บังคับ (ภายในวันที่ ๑๖ มีนาคม ๒๕๔๗) ให้ยังคงใช้ฉลากเดิมต่อไปได้ สำหรับภาชนะบรรจุที่เป็นกล่องกระดาษ ยูเอชที ซึ่งต้องใช้ระยะเวลาในการจัดเตรียมฉลากนานกว่าภาชนะบรรจุแบบอื่น จึงให้ระยะเวลานานกว่า โดยให้กาแฟหรือชาพร้อมดื่มที่บรรจุในกล่องกระดาษ ยูเอชที ซึ่งผลิตหรือนำเข้าภายใน ๑๘๐ วัน นับแต่วันที่ประกาศใช้บังคับ (ภายในวันที่ ๑๔ มิถุนายน ๒๕๔๗) ให้ยังคงใช้ฉลากเดิมต่อไปได้

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด และหากมีข้อสงสัยประการใดโปรดติดต่อสอบถามได้ที่กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทร. ๐-๒๕๙๐-๗๓๒๒ และ ๐-๒๕๙๐-๗๐๒๓ ในเวลาราชการ

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๗

นายสถาพร วงษ์เจริญ

รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ปฏิบัติราชการแทนเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง ชา (ฉบับที่ ๓)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องชา เกี่ยวกับข้อกำหนดของยีสต์และเชื้อราให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และ มาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน (๘) ของข้อ ๖ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ชา ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๘) ตรวจพบยีสต์และเชื้อรา ได้ดังนี้

(๘.๑) น้อยกว่า ๑ ในชา ๑ มิลลิลิตร สำหรับชาตามข้อ ๓ (๓) ที่ผ่านกรรมวิธีการผลิตด้วยวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

(๘.๒) น้อยกว่า ๑๐๐ ในชา ๑ มิลลิลิตร สำหรับชาตามข้อ ๓ (๓) ที่ผ่านกรรมวิธีอื่นนอกเหนือจากวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

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

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความใน (๒) ของ ข้อ ๗ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง ชา ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๒) เมื่อละลายหรือผสมน้ำตามอัตราส่วนที่กำหนดไว้ในฉลาก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๖ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) (๑๐) (๑๑) และ (๑๒)”

ข้อ ๓ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น (๓) ของข้อ ๗ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ชา ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

“(๓) ตรวจพบยีสต์และเชื้อราได้น้อยกว่า ๑๐๐ ในชา ๑ กรัม

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

ข้อ ๔ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๔

จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๘/ตอนพิเศษ ๔๑ ง หน้า ๒๗/๗ เมษายน พ.ศ.๒๕๕๔)

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง กาแฟ

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กาแฟ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๗ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ ๑๓ มกราคม พ.ศ.๒๕๒๗

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๓๒ (พ.ศ. ๒๕๓๓) เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๕ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๓

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๐ เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๑ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๐

ข้อ ๒ ให้กาแฟที่คั่วแล้ว เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ กาแฟตามข้อ ๒ แบ่งออกเป็น ๖ ชนิด ดังต่อไปนี้

(๑) กาแฟแท้ หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผลที่แก่จัดของต้นกาแฟในสกุลคอฟเฟีย (Coffea) ผ่านกรรมวิธีเอาเมล็ดออก นำเมล็ดมาคั่วจนได้ที่ และอาจบดให้ได้ขนาดตามความต้องการ

(๒) กาแฟผสม หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกาแฟตาม (๑) ที่มีสิ่งอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

(๓) กาแฟที่สกัดกาเฟอีนออก หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกาแฟตาม (๑) ที่ได้สกัดเอากาเฟอีนออก

(๔) กาแฟสำเร็จรูป หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผลที่แก่จัดของต้นกาแฟในสกุลคอฟเฟีย ผ่านกรรมวิธีเอาเมล็ดออก นำเมล็ดมาคั่วจนได้ที่โดยมิได้มีการผสมสิ่งอื่นใด แล้วนำมาสกัดด้วยน้ำเท่านั้น นำไประเหยน้ำออกจนแห้งด้วยกรรมวิธีที่เหมาะสม มีลักษณะเป็นผง หรือเป็นเกล็ด หรือลักษณะอื่น ๆ และสามารถละลายน้ำได้หมดทันที

(๕) กาแฟสำเร็จรูปผสม หมายความว่า กาแฟสำเร็จรูปตาม (๔) ที่มีสิ่งอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

(๖) กาแฟสำเร็จรูปที่สกัดกาเฟอีนออก หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกาแฟตาม (๔) ที่ได้สกัดเอากาเฟอีนออก

Back

ในกรณีที่นำกาแฟตาม (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) หรือ (๖) มาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภคและบรรจุในภาชนะปิดสนิทไม่ว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจะเป็นชนิดเหลวหรือแห้ง ให้ถือว่าเป็นกาแฟซึ่งต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย

ข้อ ๔ กาแฟแท้ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นและรสของกาแฟแท้

(๒) มีเถ้าทั้งหมดไม่เกินร้อยละ ๖ ของน้ำหนัก และเถ้าทั้งหมดนั้นต้องละลายน้ำได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๕ ของน้ำหนัก

(๓) มีกาเฟอีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก

(๔) มีน้ำตาล คำนวณเป็นน้ำตาลอินเวิร์ตทั้งหมดได้ไม่เกินร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก

(๕) ไม่ผสมวัตถุอื่นใด ยกเว้นวัตถุที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพที่ใช้เพื่อการคั่วและแต่งกลิ่น

(๖) ไม่ใช้สี เว้นแต่สีน้ำตาลเคี่ยวไหม้หรือสีคาราเมล

ข้อ ๕ กาแฟผสมต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกาแฟเป็นส่วนผสมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนักเมื่อแห้ง

(๒) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐาน เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๓) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๖ กาแฟที่สกัดกาเฟอีนออก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกาเฟอีนไม่เกินร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก

(๒) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๗ กาแฟสำเร็จรูป ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นและรสของกาแฟแท้

(๒) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๓) มีเถ้าทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕ ของน้ำหนักเมื่อแห้ง

(๔) มีกาเฟอีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒.๕ ของน้ำหนัก

ข้อ ๘ กาแฟสำเร็จรูปผสม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๒) มีกาเฟอีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก

(๓) ไม่ใช้สี เว้นแต่สีน้ำตาลเคี่ยวไหม้ หรือสีคาราเมล

(๔) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐาน เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๕) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

Back

ข้อ ๙ กาแฟสำเร็จรูปที่สกัดกาเฟอีนออก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๒) มีกาเฟอีนไม่เกินร้อยละ ๐.๓ ของน้ำหนัก

(๓) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๑๐ กาแฟตามวรรคสองของข้อ ๓ ชนิดเหลว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของกาแฟนั้น

(๒) มีกาเฟอีนไม่เกิน ๑๐๐ มิลลิกรัม ต่อกาแฟปรุงสำเร็จชนิดเหลว ๑๐๐ มิลลิลิตร และกาเฟอีนดังกล่าวต้องมาจากกาแฟที่ใช้เป็นวัตถุดิบเท่านั้น

(๓) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม น้อยกว่า ๒.๒ ต่อกาแฟ ๑๐๐ มิลลิลิตร โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๔) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*)

(๕) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๖) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๗) ไม่มียีสต์และเชื้อรา

(๘) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐาน เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๙) มีวัตถุกันเสียได้ ดังต่อไปนี้

(๙.๑) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน ๗๐ มิลลิกรัม ต่อกาแฟปรุงสำเร็จ ๑ กิโลกรัม

(๙.๒) กรดเบนโซอิค หรือกรดซอร์บิค หรือเกลือของกรดทั้งสองนี้ โดยคำนวณเป็นตัวกรดได้ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัม ต่อกาแฟปรุงสำเร็จ ๑ กิโลกรัม

การใช้วัตถุกันเสียให้ใช้ได้เพียงชนิดหนึ่งชนิดใดตามปริมาณที่กำหนดใน (๙.๑) หรือ (๙.๒) ถ้าใช้เกินหนึ่งชนิด ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกินปริมาณของวัตถุกันเสียชนิดที่กำหนดให้ใช้น้อยที่สุด

เมื่อจำเป็นต้องใช้วัตถุกันเสียแตกต่างไปจากที่กำหนดไว้ดังกล่าวข้างต้น ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๑๑ กาแฟปรุงสำเร็จชนิดแห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ความชื้นได้ไม่เกินร้อยละ ๖ ของน้ำหนัก

(๒) เมื่อละลายหรือผสมน้ำตามที่กำหนดไว้ในฉลาก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๑๐

ข้อ ๑๒ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้ากาแฟเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๑๓ การใช้ภาชนะบรรจุกาแฟ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๔ การแสดงฉลากของกาแฟ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๕ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๗ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ ๑๓ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๗ แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๓๒ (พ.ศ. ๒๕๓๓) เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๕ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๓

Back

และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๐ เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๑ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๐ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๖ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้ากาแฟที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๑๒ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๗ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๖ ง หน้า ๒๖-๓๒/๒๔ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๓๙)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๗๖) พ.ศ. ๒๕๔๖

เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กาแฟ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๑๔ การแสดงฉลากของกาแฟ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก และฉลากของกาแฟพร้อมบริโภคชนิดเหลวตามข้อ ๓ วรรคสอง ต้องแสดงข้อความ “มีกาเฟอีน ..... มิลลิกรัมต่อ ๑๐๐ มิลลิลิตร” (ความที่เว้นไว้ให้แสดงปริมาณกาเฟอีน) ด้วยตัวอักษรสีเข้มเส้นทึบ ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร ที่อ่านได้ชัดเจนอยู่ในกรอบพื้นสีขาว บริเวณเดียวกับชื่ออาหารหรือเครื่องหมายการค้า”

ข้อ ๒ ให้กาแฟพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ได้รับเลขสารบบอาหารอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ซึ่งผลิตหรือนำเข้าภายในเก้าสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ฉลากเดิมต่อไปได้

สำหรับกาแฟพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ภาชนะบรรจุเป็นกล่องกระดาษยูเอชที ที่ได้รับเลขสารบบอาหารอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ซึ่งผลิตหรือนำเข้าภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ฉลากเดิมต่อไปได้

ข้อ ๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๖

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๐/ตอนพิเศษ ๑๔๔ ง หน้า ๓-๔/๑๗ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๔๖)

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ ๓)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องกาแฟ เกี่ยวกับข้อกำหนดของยีสต์และเชื้อราให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และ มาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน (๗) ของข้อ ๑๐ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๗) ตรวจพบยีสต์และเชื้อรา ได้ดังนี้

(๗.๑) น้อยกว่า ๑ ในกาแฟ ๑ มิลลิลิตร สำหรับกาแฟตามวรรคสองของ ข้อ ๓ ที่ผ่านกรรมวิธีการผลิตด้วยวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

(๗.๒) น้อยกว่า ๑๐๐ ในกาแฟ ๑ มิลลิลิตร สำหรับกาแฟตามวรรคสองของข้อ ๓ ที่ผ่านกรรมวิธีอื่นนอกเหนือจากวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

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

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความใน (๒) ของข้อ ๑๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๒) เมื่อละลายหรือผสมน้ำตามอัตราส่วนที่กำหนดไว้ในฉลาก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๑๐ (๑) (๒)(๓) (๔) (๕) (๖) (๘) และ (๙)”

ข้อ ๓ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น (๓) ของข้อ ๑๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓

“(๓) ตรวจพบยีสต์และเชื้อราได้น้อยกว่า ๑๐๐ ในกาแฟ ๑ กรัม

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

ข้อ ๔ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๔

จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๘/ตอนพิเศษ ๔๑ ง หน้า ๒๘/๗ เมษายน พ.ศ.๒๕๕๔)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๑๙๘) พ.ศ.๒๕๔๓

เรื่อง น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๐ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๙ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๒๕

ข้อ ๒ ให้น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ น้ำนมถั่วเหลือง หมายความว่า ของเหลวที่ได้จากถั่วเหลืองหรือส่วนหนึ่งส่วนใดของถั่วเหลือง และอาจผสมวัตถุอื่นที่มีคุณค่าทางอาหารด้วยหรือไม่ก็ได้

ทั้งนี้ ให้หมายความรวมถึงน้ำนมถั่วเหลืองชนิดเข้มข้นที่ต้องเจือจางก่อนบริโภค และน้ำนมถั่วเหลืองชนิดแห้งที่ต้องละลายก่อนบริโภค

ข้อ ๔ การผลิตน้ำนมถั่วเหลือง ต้องใช้ถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก และในกรณีที่เป็นน้ำนมถั่วเหลืองชนิดเหลวต้องผ่านกรรมวิธีแล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(๑) สเตอริไลส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส ภายในระยะเวลาที่เหมาะสม

(๒) ยูเอชที หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า ๑๓๓ องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า ๑ วินาที และนำมาบรรจุในสภาวะที่ปราศจากเชื้อ (Aseptic Condition)

(๓) กรรมวิธีอื่นที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๕ น้ำนมถั่วเหลืองตามข้อ ๓ วรรคหนึ่ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นและรสตามลักษณะของน้ำนมถั่วเหลืองนั้น

(๒) มีลักษณะเป็นของเหลวเนื้อเดียวกัน

(๓) มีโปรตีนจากถั่วเหลืองไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒ ของน้ำหนัก

(๔) มีไขมันจากถั่วเหลืองไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก

(๕) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๖) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๗) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๘) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม น้อยกว่า ๒.๒ ต่อน้ำนมถั่วเหลือง ๑๐๐ มิลลิลิตร โดยวิธีเอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๙) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) ในน้ำนมถั่วเหลือง ๐.๑ มิลลิลิตร

Back

(๑๐) ตรวจไม่พบแบคทีเรียในน้ำนมถั่วเหลืองที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ ๐.๑ มิลลิลิตร และมีแบคทีเรียไม่เกิน ๑๐ ในน้ำนมถั่วเหลืองที่ผ่านกรรมวิธี ยู เอช ที ๑ มิลลิลิตร

(๑๑) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือใช้ร่วมกับน้ำตาลนอกจากการใช้น้ำตาลได้ โดยใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๑๒) ไม่มีสารปนเปื้อน เว้นแต่

(๑๒.๑) สารหนู ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง ๑ กิโลกรัม

(๑๒.๒) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง ๑ กิโลกรัม

(๑๒.๓) ทองแดง ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง ๑ กิโลกรัม

(๑๒.๔) สังกะสี ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง ๑ กิโลกรัม

(๑๒.๕) เหล็ก ไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง ๑ กิโลกรัม

(๑๒.๖) ดีบุก ไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง ๑ กิโลกรัม

(๑๒.๗) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง ๑ กิโลกรัม

ข้อ ๖ น้ำนมถั่วเหลืองชนิดเข้มข้นเมื่อเจือจางตามที่กำหนดไว้ในฉลากแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๕

ข้อ ๗ น้ำนมถั่วเหลืองชนิดแห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีลักษณะเป็นผงไม่เกาะเป็นก้อน

(๒) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๖ ของน้ำหนัก

(๓) มีแบคทีเรียไม่เกิน ๑๐๐,๐๐๐ ในน้ำนมถั่วเหลืองชนิดแห้ง ๑ กรัม

(๔) เมื่อละลายหรือผสมน้ำตามที่กำหนดไว้ในฉลากแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๕

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าน้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๙ การใช้ภาชนะบรรจุน้ำนมถั่วเหลือง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของน้ำนมถั่วเหลือง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก

ข้อ ๑๑ ประกาศฉบับนี้ ไม่ใช้บังคับกับน้ำนมถั่วเหลืองที่ผลิตเพื่อจำหน่ายโดยสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าลักษณะเป็นโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน

ข้อ ๑๒ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๐ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๙ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๒๕ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๓ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๘ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

Back

ข้อ ๑๔ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๖ ง หน้า ๓๓-๓๗/๒๔ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๑๙๙) พ.ศ.๒๕๔๓

เรื่อง น้ำแร่ธรรมชาติ

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำแร่

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๔๖ (พ.ศ. ๒๕๓๕) เรื่อง น้ำแร่ ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๒ ให้น้ำแร่ธรรมชาติในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ น้ำแร่ธรรมชาติ หมายความว่า น้ำแร่ธรรมชาติที่ได้จากแหล่งน้ำใต้ดินที่เกิดขึ้นเองโดยธรรมชาติ และมีแร่ธาตุต่าง ๆ อยู่ตามคุณสมบัติสำหรับแหล่งน้ำนั้น ๆ

ข้อ ๔ การผลิตน้ำแร่ธรรมชาติจะต้องกระทำภายในบริเวณแหล่งน้ำแร่ธรรมชาติแหล่งนั้นๆ เท่านั้น โดยอาจจะนำไปผ่านกรรมวิธีการผลิตก่อนการบรรจุก็ได้ ซึ่งจะต้องกระทำตามกรรมวิธีการผลิต ดังต่อไปนี้

(๑) การปรับปริมาณก๊าซที่มีอยู่ในน้ำแร่ธรรมชาติ

(๒) การกำจัดสารประกอบที่ไม่คงตัว เช่น สารประกอบเหล็ก แมงกานีส กำมะถัน สารหนู เป็นต้น ให้กำจัดโดยวิธีทำให้ตกตะกอน (decantation) และหรือโดยวิธีการกรอง (filtration) เท่านั้น แต่อาจมีการเติมอากาศ (aeration) เพื่อเร่งการตกตะกอนและหรือการกรองตามความจำเป็นก่อนการกำจัดก็ได้

การผลิตน้ำแร่ตามวรรคหนึ่งต้องไม่ทำให้สารประกอบที่สำคัญในน้ำแร่ธรรมชาติเปลี่ยนแปลงไป

ข้อ ๕ น้ำแร่ธรรมชาติ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ใส ไม่มีตะกอน

(๒) แร่ธาตุที่มีอยู่ในน้ำแร่ธรรมชาติต้องมีปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย ดังต่อไปนี้

(๒.๑) ทองแดง ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๒.๒) แมงกานีส ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๒.๓) บอเรต โดยคำนวณเป็นโบรอน ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๒.๔) สารหนู โดยคำนวณเป็นสารหนูทั้งหมดไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๒.๕) แบเรียม ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๒.๖) แคดเมียม ไม่เกิน ๐.๐๐๓ มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

Back

(๒.๗) โครเมียม โดยคำนวณเป็นโครเมียมทั้งหมดไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๒.๘) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๐๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๒.๙) ปรอท ไม่เกิน ๐.๐๐๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๒.๑๐) ซิลีเนียม ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๒.๑๑) ไนเตรต โดยคำนวณเป็นไนเตรต ไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๒.๑๒) พลวง ไม่เกิน ๐.๐๐๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๒.๑๓) นิเกิล ไม่เกิน ๐.๐๒ มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๓) ตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินที่กำหนด ดังต่อไปนี้

(๓.๑) ไซยาไนด์ ไม่เกิน ๐.๐๗ มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๓.๒) ไนไตรต์ โดยคำนวณเป็นไนไตรต์ ไม่เกิน ๐.๐๒ มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๓.๓) ไม่พบสารกำจัดศัตรูพืชและสัตว์

(๓.๔) ไม่พบโพลีคลอริเนตเตดไบพีนีล (polychlorinated biphenyls)

(๓.๕) ไม่พบสารลดการตึงผิว (surface active agents)

(๓.๖) ไม่พบน้ำมันแร่ (mineral oil)

(๓.๗) ไม่พบโพลีนิวเคลียร์อะโรแมติกไฮโดรคาร์บอน (polynuclear aromatic hydrocarbons)

(๔) คุณสมบัติทางจุลินทรีย์

(๔.๑) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มน้อยกว่า ๒.๒ ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑๐๐ มิลลิลิตร โดยวิธีเอ็มพีเอ็น (Most Probable Number)

(๔.๒) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*)

(๔.๓) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าน้ำแร่ธรรมชาติเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๗ การใช้ภาชนะบรรจุน้ำแร่ธรรมชาติ นอกจากต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุแล้ว ภาชนะบรรจุน้ำแร่ธรรมชาติจะต้องมีลักษณะอย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้

(๑) เป็นภาชนะบรรจุที่ต้องมีฝาหรือจุกปิด เมื่อใช้บรรจุจะต้องปิดผนึก หรือผนึกโดยรอบระหว่างฝาหรือจุกกับขวดหรือภาชนะบรรจุ

(๒) เป็นภาชนะที่ปิดผนึก ซึ่งไม่ใช่ภาชนะบรรจุตาม (๑)

สิ่งที่ปิดผนึกหรือส่วนที่ปิดผนึกของภาชนะบรรจุตาม (๑) และ (๒) ต้องมีลักษณะที่เมื่อเปิดใช้แล้วทำให้สิ่งที่ปิดผนึกหรือส่วนที่ปิดผนึกหรือภาชนะบรรจุนั้นเสียไป

ข้อ ๘ การแสดงฉลากของน้ำแร่ธรรมชาติ

(๑) ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก เว้นแต่การใช้ชื่อน้ำแร่ธรรมชาติให้ปฏิบัติ ดังนี้

(๑.๑) ชื่อของน้ำแร่ธรรมชาติ ให้แสดงแหล่งที่มาของน้ำแร่ตามธรรมชาตินั้น โดยอาจจะมีชื่อทางการค้าประกอบชื่อด้วยหรือไม่ก็ได้ และกำกับด้วยชื่อที่แสดงการปรับปริมาณก๊าซของน้ำแร่ธรรมชาติ ตามมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ว่าด้วยเรื่อง น้ำแร่ธรรมชาติ และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

Back

(๒) แสดงชนิดของแร่ธาตุที่สำคัญ

(๓) แสดงวัตถุประสงค์ในการผ่านกรรมวิธีตามข้อ ๔(๒) (ถ้ามี)

(๔) แสดงคำเตือนซึ่งมีขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร เห็นได้ชัดเจนในกรอบสี่เหลี่ยมสีแดงพื้นขาว ดังต่อไปนี้ "มีฟลูออไรด์" สำหรับน้ำแร่ธรรมชาติที่มีปริมาณฟลูออไรด์มากกว่า ๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร และต้องเพิ่มคำเตือน "ผลิตภัณฑ์นี้ไม่เหมาะสำหรับทารกและเด็กที่อายุต่ำกว่า ๗ ปี" สำหรับน้ำแร่ธรรมชาติที่มีปริมาณฟลูออไรด์มากกว่า ๒ มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๕) ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย มีลักษณะถาวรปรากฏให้เห็นชัดเจนที่ภาชนะบรรจุซึ่งมิใช่ฝาของภาชนะบรรจุ แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้

ข้อ ๙ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๔๖ (พ.ศ. ๒๕๓๕) เรื่อง น้ำแร่ ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๓๕ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๐ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำแร่ธรรมชาติที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๖ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๑ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศทั่วไป เล่ม ๑๑๘ ตอนพิเศษ ๖ ง. ลงวันที่ ๒๔ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๐๐) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๗) (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๙ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง การแสดงฉลากของซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๒ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๗

ข้อ ๒ ให้ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

ข้อ ๓ ซอส หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นมีลักษณะเหลว ข้น หรือแห้ง อาจจะเป็นเนื้อเดียวกันหรือไม่ก็ได้ และมีความมุ่งหมายใช้เป็นเครื่องปรุงรส ได้แก่

Back

(๑) ซอสชนิดต่าง ๆ ยกเว้นซอสบางชนิดและผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนั้น ๆ

(๒) เต้าเจี้ยว

(๓) น้ำจิ้มชนิดต่าง ๆ

ข้อ ๔ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๕ การแสดงฉลากของซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๖ ให้ใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๙ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง การแสดงฉลากของซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๒ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๗ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๗ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๔ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๘ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๖ ง หน้า ๔๔-๔๕/๒๔ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๐๑) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง ซอสบางชนิด

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ซอสบางชนิด

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดซอสบางชนิดเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

ข้อ ๒ ให้ซอสพริก ซอสมะเขือเทศ ซอสมะละกอ ซอสแป้งหรือซอสแป้งผสมสี และซอสผสม เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ในประกาศนี้ ซอส หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มุ่งหมายใช้เป็นเครื่องปรุงรส มีลักษณะเหลวหรือข้นเป็นเนื้อเดียวกัน แบ่งออกเป็น ๕ ชนิด ดังต่อไปนี้

Back

(๑) ซอสพริก หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีพริกและน้ำส้มสายชูหรือกรดอื่นที่ใช้รับประทานได้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ

(๒) ซอสมะเขือเทศ หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีมะเขือเทศเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ

(๓) ซอสมะละกอ หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีมะละกอและน้ำส้มสายชูหรือกรดอื่นที่ใช้รับประทานได้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ

(๔) ซอสแป้งหรือซอสแป้งผสมสี หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีแป้งและน้ำส้มสายชูหรือกรดอื่นที่ใช้รับประทานได้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ

(๕) ซอสผสม หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบที่สำคัญของซอสตาม (๑) (๒) (๓) หรือ (๔) ผสมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป

ข้อ ๔ ซอสต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นรสเฉพาะของซอสนั้น

(๒) มีความเป็นกรด คำนวณเป็นกรดอะซิติก ได้ดังนี้

(๒.๑) ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก สำหรับซอสพริกและซอสผสม

(๒.๒) ไม่เกินร้อยละ ๗ ของน้ำหนัก สำหรับซอสมะเขือเทศ

(๒.๓) ไม่เกินร้อยละ ๓ ของน้ำหนัก สำหรับซอสมะละกอและซอสแป้ง หรือซอสแป้งผสมสี

(๓) มีปริมาณสารทั้งหมด (Total Solid) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนักสำหรับซอสมะเขือเทศและซอสแป้ง หรือซอสแป้งผสมสี และไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก สำหรับซอสมะละกอ

(๔) มีแบคทีเรียไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

(๕) มีแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) น้อยกว่า ๓ ในอาหาร ๑ กรัม โดยวิธีเอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๖) มียีสต์และรารวมกันไม่เกิน ๑๐ ในอาหาร ๑ กรัม

(๗) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๘) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๙) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือใช้ร่วมกับน้ำตาลนอกจากการใช้น้ำตาลได้โดยใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๕ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าซอสบางชนิดเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๗ การใช้ภาชนะบรรจุซอส ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๘ การแสดงฉลากของซอส ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๙ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดซอสบางชนิดเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๐ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าซอสบางชนิดที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๖ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๑ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๖ ง หน้า ๔๖-๔๙/๒๔ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๐๓) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง น้ำปลา

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำปลา

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๑๘ (พ.ศ. ๒๕๓๒) เรื่อง น้ำปลา ลงวันที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๓๒

ข้อ ๒ ให้น้ำปลาเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน แต่ไม่รวมถึงน้ำบูดู

ข้อ ๓ น้ำปลา หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลวรสเค็มใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสของอาหาร แบ่งออกเป็น ๓ ชนิด ดังต่อไปนี้

(๑) น้ำปลาแท้ หมายความว่า น้ำปลาที่ได้จากการหมัก หรือย่อยปลา หรือส่วนของปลา หรือกากของปลาที่เหลือจากการหมัก ตามกรรมวิธีการผลิตน้ำปลา

(๒) น้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่น หมายความว่า น้ำปลาที่ได้จากการหมัก หรือย่อยสัตว์อื่นซึ่งมิใช่ปลา หรือส่วนของสัตว์อื่น หรือกากของสัตว์อื่นที่เหลือจากการหมัก ตามกรรมวิธีการผลิตน้ำปลา และให้หมายความรวมถึงน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นที่มีน้ำปลาแท้ผสมอยู่ด้วย

(๓) น้ำปลาผสม หมายความว่า น้ำปลาตาม (๑) หรือ (๒) ที่มีสิ่งอื่นที่ไม่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค เจือปน หรือเจือจาง หรือปรุงแต่งกลิ่นรส

ทั้งนี้ หมายความรวมถึงน้ำปลาตาม (๑) (๒) หรือ (๓) ที่ได้ระเหยน้ำออกด้วย

ข้อ ๔ น้ำปลาแท้และน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่น ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีสี กลิ่น และรส ของน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่น แล้วแต่กรณี

(๒) ใส ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันเกิดขึ้นตามธรรมชาติไม่เกิน ๐.๑ กรัม ต่อน้ำปลา ๑ ลิตร

(๓) มีเกลือในน้ำปลา ๑ ลิตร

Back

(๓.๑) โซเดียมคลอไรด์ (Sodium Chloride) ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม

(๓.๒) กรณีที่ใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ผสมกับเกลือใน (๓.๑) หรือใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์อย่างเดียว ให้มีปริมาณเกลือชนิดใดชนิดหนึ่งหรือทั้ง ๒ ชนิดรวมกันแล้วไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม

(๔) มีไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า ๙ กรัม ต่อน้ำปลา ๑ ลิตร

(๕) มีไนโตรเจนจากกรดอมิโนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ และไม่เกินร้อยละ ๖๐ ของไนโตรเจนทั้งหมด

(๖) มีกรดกลูตามิคต่อไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า ๐.๔ แต่ต้องไม่เกิน ๐.๖

(๗) ไม่ใช้สี เว้นแต่สีน้ำตาลเคี่ยวไหม้หรือสีคาราเมล

(๘) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๕ น้ำปลาผสม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีสี กลิ่น และรส ของน้ำปลาผสม

(๒) ใส ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันเกิดขึ้นตามธรรมชาติไม่เกิน ๐.๑ กรัม ต่อน้ำปลา ๑ ลิตร

(๓) มีเกลือในน้ำปลา ๑ ลิตร

(๓.๑) โซเดียมคลอไรด์ (Sodium Chloride) ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม

(๓.๒) กรณีที่ใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ผสมกับเกลือใน (๓.๑) หรือใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์อย่างเดียว ให้มีปริมาณเกลือชนิดใดชนิดหนึ่งหรือทั้ง ๒ ชนิด รวมกันแล้วไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม

(๔) มีไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า ๔ กรัม ต่อน้ำปลา ๑ ลิตร

(๕) มีกรดกลูตามิคต่อไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า ๐.๔ แต่ต้องไม่เกิน ๑.๓

(๖) ไม่ใช้สี เว้นแต่สีน้ำตาลเคี่ยวไหม้หรือสีคาราเมล

(๗) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๖ น้ำปลาที่ได้ระเหยน้ำออกเมื่อทำให้คืนรูปแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามชนิดของน้ำปลานั้นแล้วแต่กรณี

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าน้ำปลาเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๙ การใช้ภาชนะบรรจุน้ำปลา ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของน้ำปลา

(๑) ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก เว้นแต่การใช้ชื่อน้ำปลาให้ปฏิบัติ ดังนี้

(๑.๑) น้ำปลาตามข้อ ๓ (๑) ต้องใช้ชื่อว่า “น้ำปลาแท้”

(๑.๒) น้ำปลาตามข้อ ๓ (๒) ต้องใช้ชื่อว่า “น้ำปลาจาก .....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของสัตว์อื่นที่ทำน้ำปลา) หรือ “น้ำปลาจาก .....% ผสมกับน้ำปลาแท้.....%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของสัตว์อื่นที่ทำน้ำปลาและปริมาณที่ผสม) หรือ “น้ำปลาจาก.....% ผสมกับน้ำปลาจาก .....%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของสัตว์ที่ทำน้ำปลาและปริมาณที่ผสม) แล้วแต่กรณี

(๑.๓) น้ำปลาตามข้อ ๓ (๓) นอกจากจะต้องใช้ชื่อว่า “น้ำปลาผสม” แล้วกรณีที่เป็นน้ำปลาผสมที่ทำจากสัตว์อื่นต้องมีข้อความว่า “ทำจากน้ำปลาจาก.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของสัตว์อื่นที่ทำน้ำปลา) กำกับชื่อไว้ด้วย

(๒) ให้แสดงข้อความ “ใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ไม่เหมาะสำหรับผู้ป่วยโรคไต” ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร กรณีที่มีการใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์

(๓) น้ำปลาที่ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล ต้องแสดงข้อความ “ใช้ ..... เป็นวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้) ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลาก

(๔) ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด (ถ้ามี)

ข้อ ๑๑ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๑๘ (พ.ศ. ๒๕๓๒) เรื่อง น้ำปลา ลงวันที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๓๒ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๒ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำปลาที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๘ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๖ ง หน้า ๕๕-๖๐/๒๔ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง น้ำปลา (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำปลา

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคลซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๕/๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำปลา ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

Back

“ข้อ ๕/๑ น้ำปลาแท้ น้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่น และน้ำปลาผสม นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ และข้อ ๕ แล้วแต่กรณีแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) มีปริมาณไอโอดีนไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิกรัมและไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อน้ำปลา ๑ ลิตร สำหรับน้ำปลาที่มีการเติมไอโอดีนในกระบวนการผลิต หรือ

(๒) มีปริมาณไอโอดีนตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับน้ำปลาที่มีการใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีนเป็นส่วนผสม โดยเกลือบริโภคนั้นต้องมีมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เกลือบริโภค”

ข้อ ๒ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น ข้อ ๑๐/๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำปลา ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

“ข้อ ๑๐/๑ น้ำปลาที่มีวัตถุประสงค์สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามข้อ ๕/๑ และการแสดงฉลากให้แสดงข้อความว่า “สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน” ด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจนด้วย”

ข้อ ๓ ประกาศฉบับนี้ ไม่ใช้บังคับกับน้ำปลาที่ผลิตเพื่อการส่งออก

ข้อ ๔ ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๓

จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๗/ตอนพิเศษ ๑๑๕ ง หน้า ๒๗/๑ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๕๓)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง กำหนดข้อความที่ต้องแสดงในฉลากของน้ำปลา หรือ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง

เพื่อให้เกิดความชัดเจนในการแสดงฉลากอาหารที่มีเกลือบริโภคเสริมไอโอดีนเป็นส่วนผสม หรือที่มีเกลือบริโภคเป็นส่วนผสมและเติมไอโอดีนในกระบวนการผลิต

อาศัยอำนาจตามความใน (๑๕) ของข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคลซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาออกประกาศไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ฉลากของน้ำปลา หรือ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ต้องแสดงข้อความอย่างใดอย่างหนึ่ง แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) กรณีที่มีเกลือบริโภคเป็นส่วนผสมและเติมไอโอดีนในกระบวนการผลิต ให้ใช้ข้อความ “ไอโอดีน ..... มิลลิกรัม ต่อ ลิตร” หรือ “ใช้ไอโอดีนเป็นส่วนผสม” หรือ “ผสมไอโอดีน”ไว้ในตำแหน่งที่เห็นได้ง่าย

(๒) กรณีที่ใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีนเป็นส่วนผสม ให้ใช้ข้อความอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

- “เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน ..... %” หรือ “เกลือเสริมไอโอดีน ..... %” หรือ “เกลือไอโอดีน ..... %” ไว้ที่สูตรส่วนประกอบของอาหาร หรือ

- “ใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน” หรือ “ใช้เกลือเสริมไอโอดีน” หรือ “ใช้เกลือไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือเสริมไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือไอโอดีน” ไว้ในตำแหน่งที่เห็นได้ง่าย

ทั้งนี้อาจระบุชื่อทางเคมี เช่น “โซเดียมคลอไรด์” หรือ “เกลือสินเธาว์” ประกอบข้อความดังกล่าวด้วยก็ได้

ยกเลิก

ข้อ ๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๓๑ ธันวาคม ๒๕๔๓ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ ธันวาคม ๒๕๕๓

พิพัฒน์ ยิ่งเสรี

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๗/ตอนพิเศษ ๑๔๘ ง. หน้า ๖ /๒๔ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๓)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๐๔) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง น้ำส้มสายชู

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำส้มสายชู

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๘ (พ.ศ. ๒๕๒๓) เรื่อง น้ำส้มสายชู ลงวันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๒๓

ข้อ ๒ ให้น้ำส้มสายชูเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ให้ถือว่าผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นเพื่อจุดประสงค์ที่จะใช้ผลิตภัณฑ์นั้นในทำนองเดียวกับน้ำส้มสายชู เป็นน้ำส้มสายชู และให้หมายความรวมถึงหัวน้ำส้มด้วย

ข้อ ๓ น้ำส้มสายชูแบ่งออกเป็น ๓ ชนิด ดังต่อไปนี้

(๑) น้ำส้มสายชูหมัก หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำธัญพืช ผลไม้ หรือน้ำตาล มาหมักกับส่าเหล้าแล้วหมักกับเชื้อน้ำส้มสายชูตามกรรมวิธีธรรมชาติ

(๒) น้ำส้มสายชูกลั่น หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำแอลกอฮอล์กลั่นเจือจาง (Dilute Distilled Alcohol) มาหมักกับเชื้อน้ำส้มสายชู หรือเมื่อหมักแล้วนำไปกลั่นอีก หรือได้จากการนำน้ำส้มสายชูหมักตาม (๑) มากลั่น

(๓) น้ำส้มสายชูเทียม หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเอากรดน้ำส้ม (Acetic acid) มาเจือจาง

ข้อ ๔ น้ำส้มสายชูหมักหรือน้ำส้มสายชูกลั่น ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกรดน้ำส้มไม่น้อยกว่า ๔ กรัม ต่อ ๑๐๐ มิลลิลิตร ที่ ๒๗ องศาเซลเซียส

(๒) ตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินปริมาณที่กำหนด ดังต่อไปนี้

(๒.๑) สารหนู ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำส้มสายชู ๑ กิโลกรัม
(๒.๒) ตะกั่ว ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำส้มสายชู ๑ กิโลกรัม
(๒.๓) ทองแดงและสังกะสี ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำส้มสายชู ๑ กิโลกรัม
(๒.๔) เหล็ก ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำส้มสายชู ๑ กิโลกรัม

(๓) ไม่มีกรดน้ำส้มที่มิได้มาจากการผลิตน้ำส้มสายชูหมักหรือน้ำส้มสายชูกลั่น
(๔) ไม่มีกรดกำมะถัน (Sulfuric acid) หรือกรดแร่อิสระอย่างอื่น
(๕) ใสไม่มีตะกอน เว้นแต่น้ำส้มสายชูหมักตามธรรมชาติ
(๖) ไม่มีหนอนน้ำส้ม (Vinegar eel)
(๗) ใช้น้ำสะอาดเป็นส่วนผสม
(๘) ให้ใช้วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives) ได้ ดังต่อไปนี้
(๘.๑) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน ๗๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำส้มสายชู ๑ กิโลกรัม
(๘.๒) กรดแอล-แอสคอร์บิก ไม่เกิน ๔๐๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำส้มสายชู ๑ กิโลกรัม
(๙) มีแอลกอฮอล์ตกค้าง (Residual alcohol) ไม่เกินร้อยละ ๐.๕
(๑๐) การแต่งสี ให้ใช้น้ำตาลเคี่ยวไหม้หรือสีคาราเมล

ข้อ ๕ น้ำส้มสายชูเทียม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้
(๑) มีกรดน้ำส้มไม่น้อยกว่า ๔ กรัม และไม่เกิน ๗ กรัม ต่อ ๑๐๐ มิลลิลิตร ที่ ๒๗ องศาเซลเซียส
(๒) ตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินปริมาณที่กำหนด ดังต่อไปนี้
(๒.๑) สารหนู ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำส้มสายชู ๑ กิโลกรัม
(๒.๒) ตะกั่ว ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำส้มสายชู ๑ กิโลกรัม
(๒.๓) ทองแดง และสังกะสี ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำส้มสายชู ๑ กิโลกรัม
(๒.๔) เหล็ก ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำส้มสายชู ๑ กิโลกรัม
(๓) ใสไม่มีตะกอน
(๔) ไม่มีกรดกำมะถันหรือกรดแร่อิสระอย่างอื่น
(๕) ไม่ใช้สี
(๖) ไม่มีการแต่งกลิ่นหรือรส
(๗) ใช้น้ำสะอาดเป็นส่วนผสม

ข้อ ๖ ในการจำหน่ายน้ำส้มสายชูหรือผลิตภัณฑ์ที่เป็นกรดน้ำส้ม ห้ามแสดงคำว่า "หัวน้ำส้ม" หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกัน

ข้อ ๗ กรดน้ำส้ม ถ้าจะจำหน่ายเป็นน้ำส้มสายชูเทียมต้องเจือจางให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๕

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าน้ำส้มสายชูเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๙ การใช้ภาชนะบรรจุน้ำส้มสายชู ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของน้ำส้มสายชู ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๑ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๘ (พ.ศ. ๒๕๒๓) เรื่อง น้ำส้มสายชู ลงวันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๒๓ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่ประกาศนี้ใช้บังคับ

Back

ข้อ ๑๒ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำส้มสายชูที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๘ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๖ ง หน้า ๖๑-๖๕/๒๔ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ข้อ ๑๒ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำส้มสายชูที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๘ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๖ ง หน้า ๖๑-๖๕/๒๔ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง น้ำมันและไขมัน

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำมันและไขมัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๔๙ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันและไขมันเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันและไขมัน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๒ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๙ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๕

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๓๔ (พ.ศ. ๒๕๓๔) เรื่อง น้ำมันและไขมันผสม (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) ลงวันที่ ๑๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๓๔

(๔) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๖๔) พ.ศ. ๒๕๓๘ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำมันและไขมัน (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๑๙ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๓๘

ข้อ ๒ ให้น้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นอาหารได้ ซึ่งได้แก่ กลีเซอร์ไรด์ของกรดไขมันต่าง ๆ ที่ได้จากพืชหรือสัตว์ซึ่งใช้เป็นอาหารและบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท กล่อง ซอง หรือสิ่งห่อหุ้มที่ปิดผนึกเพื่อจำหน่ายเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ทั้งนี้ไม่รวมถึงเนยและเนยเทียม

ข้อ ๓ น้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นอาหาร แบ่งออกเป็นสามชนิด

(๑) น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืช

(๒) น้ำมันและไขมันที่ได้จากสัตว์

(๓) น้ำมันและไขมันผสม ได้แก่ น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชต่างชนิดผสมกันไม่เกินสองชนิด หรือน้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชหรือสัตว์ตั้งแต่สองชนิดขึ้นไปที่ผสมกันโดยผ่านกรรมวิธีไฮโดรจีเนชั่น

ยกเลิก

(Hydrogenation) หรือเอสเตอร์รีฟิเคชั่น (Esterification) หรือน้ำมันและไขมันผสมตามชนิดและกรรมวิธีอื่นที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๔ พืชหรือไขมันของสัตว์ที่จะนำมาผลิตเอาน้ำมันและไขมัน ต้องมีสภาพที่เหมาะสมจะใช้ผลิตอาหาร และอยู่ในสภาพที่ให้น้ำมันและไขมันซึ่งบริโภคได้โดยปราศจากอันตราย

ข้อ ๕ วิธีการผลิตน้ำมันและไขมันให้ทำได้ ดังนี้

(๑) วิธีธรรมชาติ ทำโดยการบีบอัดโดยใช้ความร้อนหรือวิธีธรรมชาติอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาทำให้สะอาดโดยการล้าง การตั้งไว้ให้ตกตะกอน การกรอง หรือการหมุนเหวี่ยง

(๒) วิธีผ่านกรรมวิธี ทำโดยนำน้ำมันและไขมันที่ได้จากวิธีธรรมชาติ หรือที่ได้จากการสกัดด้วยสารละลายตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาผ่านกรรมวิธีทำให้บริสุทธิ์อีกครั้งหนึ่ง

(๓) วิธีอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๖ น้ำมันและไขมันต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีค่าของกรด (Acid Value) คิดเป็นมิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม

(๑.๑) ได้ไม่เกิน ๔.๐ สำหรับน้ำมันและไขมันซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติ

(๑.๒) ได้ไม่เกิน ๐.๖ สำหรับน้ำมันและไขมันซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(๑.๓) ได้ไม่เกิน ๔.๐ สำหรับน้ำมันและไขมันผสมซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติ

(๑.๔) ได้ไม่เกิน ๐.๖ สำหรับน้ำมันและไขมันผสมซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(๑.๕) ได้ไม่เกิน ๑.๐ สำหรับน้ำมันและไขมันซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธีผสมกับน้ำมันและไขมัน ซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติ

(๒) มีค่าเพอร์ออกไซด์ (Peroxide Value) คิดเป็นมิลลิกรัมสมมูลย์ ต่อน้ำมันและไขมัน ๑ กิโลกรัม ได้ไม่เกิน ๑๐

(๓) มีน้ำและสิ่งที่ระเหยได้ (Water and Volatile Matter) ที่อุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียส ได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก

(๔) มีปริมาณสบู่ (Soap Content) ได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๕ ของน้ำหนัก

(๕) มีสิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (Insoluble Impurities) ได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก

(๖) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันและไขมัน ยกเว้นน้ำมันและไขมันผสม

(๗) ไม่มีกลิ่นหืน

(๘) ตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินที่กำหนด ดังต่อไปนี้

(๘.๑) ไม่พบน้ำมันแร่ (Mineral oil)

(๘.๒) เหล็ก

ในน้ำมันหรือไขมันธรรมชาติและในน้ำมันหรือไขมันผสมไม่เกิน ๕.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

ในน้ำมันหรือไขมันผ่านกรรมวิธีไม่เกิน ๑.๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๘.๓) ทองแดง

ในน้ำมันหรือไขมันธรรมชาติและในน้ำมันหรือไขมันผสมไม่เกิน ๐.๔ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

ยกเลิก

ในน้ำมันหรือไขมันผ่านกรรมวิธีไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๘.๔) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๘.๕) สารหนู ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๘.๖) อฟลาท็อกซิน (Aflatoxin) ไม่เกิน ๒๐ ไมโครกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม (ไม่เกิน ๒๐ ส่วนในพันล้านส่วน)

(๘.๗) ไซโคลโพรพีนอย แฟตตี้ แอซิด (Cyclopropenoid Fatty Acid) ไม่เกินร้อยละ ๐.๔ โดยน้ำหนัก

น้ำมันและไขมันผสมนอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามวรรคหนึ่งแล้ว อาจมีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วยก็ได้

น้ำมันและไขมันที่ผลิตตามวิธีอื่นในข้อ ๕ (๓) ให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้

การใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นนอกจากที่กำหนดให้ใช้ได้ตามวรรคแรก ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือนำเข้าน้ำมันและไขมันเพื่อจำหน่ายต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๙ การใช้ภาชนะบรรจุน้ำมันและไขมัน ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของน้ำมันและไขมัน ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๑ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันและไขมันเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันและไขมัน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๒ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๙ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๕ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๓๔ (พ.ศ. ๒๕๓๔) เรื่อง น้ำมันและไขมันผสม (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) ลงวันที่ ๑๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๓๔ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๖๔) พ.ศ. ๒๕๓๘ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำมันและไขมัน (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๑๙ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๓๘ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๒ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำมันและไขมันที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๘ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๖ ง หน้า ๖๖-๗๒/๒๔ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ยกเลิก

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ. ๒๕๔๓
เรื่อง น้ำมันและไขมัน

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้เป็นมิลลิกรัมต่อกิโลกรัม	หมายเหตุ
๑.	สี (colour) : ให้ใช้ได้เพื่อความมุ่งหมายที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์มีสีเหมือนธรรมชาติ	๑.๑ เบตา-คาโรทีน (beta-carotene)	๒๕	
		๑.๒ สีคำแสด (annatto extract)	๒๐	คำนวณเป็น bixin หรือ norbixin ทั้งหมด
		๑.๓ เคอร์คิวมิน หรือเทอร์เมอริค (curcumin or turmeric)	๕	คำนวณเป็น total curcumin
		๑.๔ เบตา-อะโป-๘'-คาโรทีนาล (beta-apo-๘'-carotenal)	๒๕	
		๑.๕ เมทิลและเอทิลเอสเทอร์ของกรดเบตา-อะโป-๘'-คาโรทีโนอิค แอซิด (methyl and ethyl ester of beta-apo-๘'-carotenoic acid)	๒๕	
๒.	การแต่งกลิ่น (Flavours) : ให้ใช้กลิ่นสังเคราะห์ได้ ทั้งนี้ วัตถุประสงค์ดังกล่าวจะต้องไม่เป็นอันตรายแก่สุขภาพและไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่าเป็นการปิดบังซ่อนเร้นความด้อยคุณภาพของน้ำมันหรือไขมัน หรือทำให้น้ำมันหรือไขมันนั้นมีคุณค่าสูงกว่าความเป็นจริง			

ยกเลิก

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้เป็นมิลลิกรัมต่อกิโลกรัม	หมายเหตุ
๓.	วัตถุกันหืน (antioxidants)	๓.๑ โพรพิล แกลเลท (propyl gallate)	๑๐๐	
		๓.๒ บิวทิเลเตด ไฮดรอกซีโทลูอีน (butylated hydroxytoluene, BHT)	๗๕	
		๓.๓ บิวทิเลเตด ไฮดรอกซีอะนีโซล (butylated hydroxyanisole, BHA)	๑๗๕	
		๓.๔ เทอร์ไทอารี บิวทิล ไฮโดรควิโนน (tertiary butyl hydroquinone, TBHQ)	๑๒๐	
		๓.๕ โพรพิล แกลเลท (propyl gallate) รวมกับ BHA หรือ BHT หรือ TBHQ หรือรวมทั้งสามอย่างใช้รวมกัน	๒๐๐ แต่ปริมาณการใช้ของแต่ละตัวต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนดใน ๓.๑, ๓.๒, ๓.๓ และ ๓.๔	
		๓.๖ แอสคอร์บิลพัลมิเตท (ascorbyl palmitate)	๕๐๐	วัตถุกันหืนตาม ๓.๖ และ ๓.๗จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
		๓.๗ แอสคอร์บิลสเตียเรต (ascorbyl stearate)	๕๐๐	
		๓.๘ โทโคเฟอรอลสังเคราะห์ชนิดธรรมชาติและชนิดสังเคราะห์ (natural and synthetic tocopherols)	๕๐๐	
		๓.๙ ไดลอริล ไธโอไดโพรพิโอเนท (dilauryl thiodipropionate)	๒๐๐	

ยกเลิก

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้เป็นมิลลิกรัมต่อกิโลกรัม	หมายเหตุ
๔.	สารเสริมฤทธิ์วัตถุกันหืน (antioxidant synergists)	๔.๑ กรดซิตริคและโซเดียมซิเตรท (citric acid and sodium citrate) ๔.๒ ไอโซโพรพิลซิเตรท (isopropylcitrate) ๔.๓ กรดฟอสฟอริค (phosphoric acid) ๔.๔ โมโนกลีเซอไรด์ซิเตรท (monoglyceride citrate)	ตาม GMP ๑๐๐ ๑๐๐ ๑๐๐	สารเสริมฤทธิ์วัตถุกันหืนตามข้อ ๔.๒, ๔.๓ และ ๔.๔ จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือใช้รวมกันได้ไม่เกิน ๑๐๐ มิลลิกรัม ต่อกิโลกรัม
๕.	วัตถุกันฟอง (antifoaming agents)	ไดเมทิลโพลีซิลอกเซน (dimethyl polysiloxane หรือ dimethy silicone) อย่างเดียว หรือผสมกับซิลิคอนไดออกไซด์ (silicon dioxide)	๑๐	
๖.	วัตถุกันตกผลึก (crystallization inhibitor)	ออกซีสเตียริน (oxystearin)	๑,๒๕๐	

ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๐๖) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง น้ำมันเนย

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำมันเนย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๕ (พ.ศ. ๒๕๒๓) เรื่อง น้ำมันเนย ลงวันที่ ๒๘ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๓

ข้อ ๒ ให้น้ำมันเนยเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ น้ำมันเนย หมายความว่า ส่วนที่เป็นน้ำมันของนมที่ได้แยกส่วนอื่นออกจนเกือบหมด มี ๒ ชนิด คือ

(๑) บัตเตอร์ออยล์ (Butteroil) หรือมิลค์แฟต (Milkfat)

(๒) แอนไฮดรัส บัตเตอร์ออยล์ (Anhydrous Butteroil) หรือ แอนไฮดรัส มิลค์แฟต (Anhydrous Milkfat)

ข้อ ๔ น้ำมันเนย ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๒) มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๙.๓ ของน้ำหนัก สำหรับบัตเตอร์ออยล์ หรือมิลค์แฟตและไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๙.๘ ของน้ำหนัก สำหรับแอนไฮดรัส บัตเตอร์ออยล์ หรือแอนไฮดรัส มิลค์แฟต

(๓) มีน้ำไม่เกินร้อยละ ๐.๕ ของน้ำหนัก สำหรับบัตเตอร์ออยล์หรือมิลค์แฟต และไม่เกินร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก สำหรับแอนไฮดรัส บัตเตอร์ออยล์ หรือแอนไฮดรัส มิลค์แฟต

(๔) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๕) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๖) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๕ การใช้วัตถุเจือปนอาหารให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าน้ำมันเนยเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๗ การใช้ภาชนะบรรจุน้ำมันเนย ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๘ การแสดงฉลากของน้ำมันเนย ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

Back

ข้อ ๙ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๕ (พ.ศ. ๒๕๒๓) เรื่อง น้ำมันเนย ลงวันที่ ๒๘ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๓ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๐ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำมันเนยที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๖ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้อง ไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๑ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๖ ง หน้า ๗๓-๗๕/๒๔ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง ครีม

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ครีม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๙ (พ.ศ. ๒๕๒๓) เรื่อง ครีม ลงวันที่ ๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๒๓

ข้อ ๒ ให้ครีมเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“ครีม” หมายความว่า ครีมแท้ ครีมผสม และครีมเทียม

“ครีมแท้” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่แยกได้จากนม โดยกรรมวิธีต่าง ๆ และมีมันเนยเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ

Back

“ครีมผสม” หมายความว่า ครีมแท้ที่มีไขมันอื่นเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

“ครีมเทียม” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มิได้ทำจากนมและมีไขมันอื่นนอกจากมันเนยเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ หรือครีมที่มีมันเนยผสมอยู่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ ของไขมันทั้งหมด

“ครีมเปรี้ยว” หมายความว่า ครีมที่หมักด้วยจุลินทรีย์ที่ไม่ทำให้เกิดโรค หรือที่ไม่ทำให้เกิดพิษและมีจุลินทรีย์ดังกล่าวที่มีชีวิตคงเหลืออยู่จากกรรมวิธีการหมักนั้น

ข้อ ๔ ครีมแบ่งออกเป็น ๕ ชนิด ดังต่อไปนี้

(๑) ครีมพร่องมันเนย (Half cream)

(๒) ครีมธรรมดา (Cream หรือ Single cream)

(๓) วิปปิ้งครีม (Whipping cream)

(๔) ดับเบิ้ลครีม (Double cream หรือ Heavy cream หรือ Thick cream)

(๕) ครีมเปรี้ยว (Sour cream)

ข้อ ๕ ครีมแท้ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ทำจากนม

(๒) มีมันเนย ดังต่อไปนี้

(๒.๑) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ และไม่ถึงร้อยละ ๑๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมแท้ชนิดพร่องมันเนย

(๒.๒) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมแท้ชนิดธรรมดา

(๒.๓) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมแท้ชนิดวิปปิ้งครีม

(๒.๔) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๖ ของน้ำหนัก สำหรับครีมแท้ชนิดดับเบิ้ลครีม

(๒.๕) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก สำหรับครีมแท้ชนิดครีมเปรี้ยว

(๓) มีความเป็นกรด คำนวณเป็นกรดแลคติคได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก นอกจากครีมเปรี้ยว

(๔) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (Escherichia coli) ในอาหาร ๐.๐๑ กรัม

(๕) ไม่มีกลิ่นหืน

(๖) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๗) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๘) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๙) ใช้ก๊าซที่ไม่เป็นพิษหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ในกรรมวิธีการผลิตวิปปิ้งครีม

ข้อ ๖ ครีมแท้ที่ทำให้แห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ทำจากนม

(๒) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน หรือมีลักษณะตามรูปลักษณะนั้น

(๓) มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๒ ของน้ำหนัก

(๔) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๕) ตรวจพบแบคทีเรียไม่เกิน ๑๐๐,๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

(๖) ไม่มีกลิ่นหืน

(๗) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๘) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๙) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

Back

ข้อ ๗ ครีมผสม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีมันเนยผสมอยู่ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ ของไขมันทั้งหมด และ

(๑.๑) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ และไม่ถึงร้อยละ ๑๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมผสมชนิดพร่องมันเนย

(๑.๒) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมผสมชนิดธรรมดา

(๑.๓) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมผสมชนิดวิปปิ้งครีม

(๑.๔) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๖ ของน้ำหนัก สำหรับครีมผสมชนิดดับเบิ้ลครีม

(๒) มีความเป็นกรด คำนวณเป็นกรดแลคติคได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก

(๓) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (Escherichia coli) ในอาหาร ๐.๐๑ กรัม

(๔) ไม่มีกลิ่นหืน

(๕) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๖) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๗) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๘) ใช้ก๊าซที่ไม่เป็นพิษหรืออันตรายต่อสุขภาพ ในกรรมวิธีการผลิตครีมผสมชนิดวิปปิ้งครีม

ข้อ ๘ ครีมผสมที่ทำให้แห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน หรือมีลักษณะตามรูปลักษณะนั้น

(๒) มีไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ ของน้ำหนัก

(๓) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๔) ตรวจพบแบคทีเรียไม่เกิน ๑๐๐,๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

(๕) ไม่มีกลิ่นหืน

(๖) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๗) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๘) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๙ ครีมเทียม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีไขมัน ดังต่อไปนี้

(๑.๑) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ และไม่ถึงร้อยละ ๑๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมเทียมชนิดพร่องไขมัน

(๑.๒) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมเทียมชนิดธรรมดา

(๑.๓) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมเทียมชนิดวิปปิ้งครีม

(๑.๔) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๖ ของน้ำหนัก สำหรับครีมเทียมชนิดดับเบิ้ลครีม

(๒) มีความเป็นกรด คำนวณเป็นกรดแลคติคได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก

(๓) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (Escherichia coli) ในอาหาร ๐.๐๑ กรัม

(๔) ไม่มีกลิ่นหืน

(๕) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๖) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๗) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๘) ใช้ก๊าซที่ไม่เป็นพิษหรืออันตรายต่อสุขภาพ ในกรรมวิธีการผลิตครีมเทียมชนิดวิปปิ้งครีม

ข้อ ๑๐ ครีมเทียมที่ทำให้แห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

Back

(๑) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน หรือมีลักษณะตามรูปลักษณะนั้น
(๒) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ ของน้ำหนัก
(๓) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก
(๔) ตรวจพบแบคทีเรียไม่เกิน ๑๐๐,๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม
(๕) ไม่มีกลิ่นหืน
(๖) ไม่มีวัตถุกันเสีย
(๗) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
(๘) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๑๑ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๑๒ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าครีมเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๑๓ การใช้ภาชนะบรรจุครีม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๔ การแสดงฉลากของครีม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๕ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๙ (พ.ศ. ๒๕๒๓) เรื่อง ครีม ลงวันที่ ๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๒๓ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับตั้งแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๖ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าครีมที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๑๒ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๗ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓
กร ทัพพะรังสี
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๖ ง หน้า ๗๙-๘๕/๒๔ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๐๙) พ.ศ. ๒๕๔๓
เรื่อง เนยแข็ง

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เนยแข็ง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

Back

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดเนยแข็ง (Cheese) เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

ข้อ ๒ ให้เนยแข็งเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ เนยแข็ง หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำนม ครีมบัตเตอร์มิลค์ (Butter Milk) หรือเวย์ (Whey) อย่างหนึ่งอย่างใดหรือหลายอย่างมาผสมกับเอนไซม์ (Enzyme) หรือกรด หรือจุลินทรีย์จนเกิดการรวมตัวเป็นก้อนแล้วแยกส่วนที่เป็นน้ำออก และจะนำมาใช้ในลักษณะสดหรือนำมาบ่มให้ได้ที่ก่อนใช้

ข้อ ๔ เนยแข็ง แบ่งออกเป็น ๕ ชนิด ดังต่อไปนี้

(๑) ครีมชีส (Cream Cheese) หมายความว่า เนยแข็งตามข้อ ๓ ที่ใช้ครีมเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการผลิต

(๒) โฮลมิลค์ชีส (Whole Milk Cheese) หมายความว่า เนยแข็งตามข้อ ๓ ที่ใช้นมเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการผลิต

(๓) สกิมมิลค์ชีส (Skimmed Milk Cheese) หมายความว่า เนยแข็งตามข้อ ๓ ที่ใช้นมพร่องมันเนยหรือนมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ หรือเวย์ เป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการผลิต

(๔) โพรเซสชีส (Processed Cheese) หมายความว่า เนยแข็งตามข้อ ๓ ซึ่งได้ผ่านกรรมวิธีทำให้เล็กลง เติมสารอีมัลซิฟาย และนำมาพาสเจอร์ไรส์ และจะแต่งสี กลิ่น รส หรือไม่ก็ได้

(๕) เนมชีส (Named Cheese) หมายความว่า เนยแข็งตามข้อ ๓ ที่มีชื่อตามชนิดของเนยแข็งหรือสถานที่ผลิต ซึ่งเป็นที่ยอมรับกันโดยทั่วไปและมีกรรมวิธีการผลิตเฉพาะตามชนิดของเนยแข็งนั้น

ข้อ ๕ เนยแข็งตามข้อ ๔ (๑) ถึง ๔ (๔) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีมันเนยคำนวณโดยไม่รวมน้ำ ดังต่อไปนี้

(๑.๑) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก สำหรับครีมชีส

(๑.๒) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของน้ำหนัก สำหรับโฮลมิลค์ชีส

(๑.๓) ไม่ถึงร้อยละ ๔๕ ของน้ำหนัก สำหรับสกิมมิลค์ชีส

(๑.๔) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๕ ของน้ำหนัก สำหรับโพรเซสชีส

(๒) มีน้ำได้ ดังต่อไปนี้

(๒.๑) ไม่เกินร้อยละ ๕๕ ของน้ำหนัก สำหรับครีมชีส

(๒.๒) ไม่เกินร้อยละ ๓๗ ของน้ำหนัก สำหรับโฮลมิลค์ชีส

(๒.๓) ไม่เกินร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก สำหรับสกิมมิลค์ชีส

(๒.๔) ไม่เกินร้อยละ ๔๕ ของน้ำหนัก สำหรับโพรเซสชีส

(๓) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๔) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๖ เนยแข็งตามข้อ ๔ (๕) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๕ (๓) และ ๕ (๔) และมีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วย

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเนยแข็งเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๙ การใช้ภาชนะบรรจุเนยแข็ง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

Back

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากเนยแข็ง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๑ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดเนยแข็ง (Cheese) เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๒ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าเนยแข็งที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๘ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๖ ง หน้า ๘๖-๘๙/๒๔ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๑๐) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดอาหารกึ่งสำเร็จรูปเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๘ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง กำหนดอาหารกึ่งสำเร็จรูปเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๒๘

ข้อ ๒ ให้อาหารกึ่งสำเร็จรูปในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ อาหารกึ่งสำเร็จรูป หมายความว่า อาหารที่ผ่านกรรมวิธีและปรุงแต่งมาบ้างแล้ว และใช้รับประทานหลังจากผ่านวิธีการอย่างง่าย ๆ และใช้เวลาสั้นโดยการเติมน้ำร้อน การต้ม หรือการเติมอาหารอื่นลงไป

ข้อ ๔ อาหารตามข้อ ๒ แบ่งออกเป็น ๔ ชนิด ดังต่อไปนี้

(๑) ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้นที่ปรุงแต่ง

(๒) ข้าวต้มและโจ๊กที่ปรุงแต่ง

(๓) แกงจืดและซุปชนิดเข้มข้น ชนิดก้อน ชนิดผง หรือชนิดแห้ง

Back

(๔) แกงและน้ำพริกแกงต่าง ๆ

ข้อ ๕ ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้นที่ปรุงแต่ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๒) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนักในกรณีที่ทอดด้วยน้ำมัน และไม่เกินร้อยละ ๑๓ ของน้ำหนักในกรณีที่ทำโดยกรรมวิธีอื่น

(๓) มีสารโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก สำหรับก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ และเส้นหมี่ และไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘.๕ ของน้ำหนัก สำหรับบะหมี่

(๔) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๕) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๖) มีแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (Escherichia coli) น้อยกว่า ๓ ในอาหาร ๑ กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๗) มีแบคทีเรียไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม สำหรับบะหมี่ และไม่เกิน ๓๐,๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม สำหรับก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ เส้นหมี่ และวุ้นเส้น

(๘) มีเชื้อราไม่เกิน ๑๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

ข้อ ๖ เครื่องปรุงที่บรรจุอยู่ในภาชนะบรรจุ ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้น หรือเครื่องปรุงที่บรรจุแนบมากับภาชนะบรรจุก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้น ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีแบคทีเรียไม่เกิน ๕๐๐,๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

(๒) มีแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (Escherichia coli) น้อยกว่า ๓ ในอาหาร ๑ กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๓) มีเชื้อราไม่เกิน ๕๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

(๔) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๕) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๗ ข้าวต้มและโจ๊กที่ปรุงแต่ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๒) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก

(๓) มีสารโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘ ของน้ำหนัก

(๔) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๕) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๖) มีแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) น้อยกว่า ๓ ในอาหาร ๑ กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๗) มีเชื้อราไม่เกิน ๑๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

ข้อ ๘ แกงจืดและซุปชนิดเข้มข้น ชนิดก้อน ชนิดผง หรือชนิดแห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๒) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๘ ของน้ำหนัก เว้นแต่แกงจืดและซุปชนิดเข้มข้น

(๓) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

Back

(๔) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๕) มีแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) น้อยกว่า ๓ ในอาหาร ๑ กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๖) มีเชื้อราไม่เกิน ๑๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

ข้อ ๙ แกงและน้ำพริกต่าง ๆ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๒) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๓) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๔) มีแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) น้อยกว่า ๓ ในอาหาร ๑ กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๕) มีเชื้อราไม่เกิน ๑๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

ข้อ ๑๐ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๑๑ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารกึ่งสำเร็จรูปเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๑๒ การใช้ภาชนะบรรจุอาหารกึ่งสำเร็จรูป ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๓ การแสดงฉลากของอาหารกึ่งสำเร็จรูป ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๔ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารเกี่ยวกับเรื่องอาหารกึ่งสำเร็จรูป ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดอาหารกึ่งสำเร็จรูปเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๘ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง กำหนดอาหารกึ่งสำเร็จรูปเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๒๘ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๕ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าอาหารกึ่งสำเร็จรูปที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๑๑ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๖ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๖ ง หน้า ๙๐-๙๕/๒๔ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๔)

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๑๑) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง น้ำผึ้ง

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำผึ้ง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๓๙ (พ.ศ. ๒๕๓๔) เรื่อง น้ำผึ้ง ลงวันที่ ๑๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๓๔

ข้อ ๒ ให้น้ำผึ้งเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ น้ำผึ้ง หมายความว่า ของเหลวรสหวานซึ่งผึ้งผลิตขึ้น

ข้อ ๔ น้ำผึ้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีสี กลิ่นและรส ตามลักษณะเฉพาะของน้ำผึ้ง

(๒) มีน้ำตาลรีดิวซิ่งคิดเป็นน้ำตาลอินเวอร์ตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๕ ของน้ำหนัก

(๓) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๒๑ ของน้ำหนัก

(๔) มีน้ำตาลซูโครสไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๕) มีสารที่ไม่ละลายน้ำไม่เกินร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก

(๖) มีเถ้าไม่เกินร้อยละ ๐.๖ ของน้ำหนัก

(๗) มีค่าความเป็นกรดไม่เกิน ๔๐ มิลลิอิควิวาเลนท์ของกรดต่อ ๑ กิโลกรัม

(๘) มีค่าไดแอสเตสแอกติวิตี (Diastase activity) ไม่น้อยกว่า ๓ โกเต สเกล (Gothe Scale)

(๙) มีค่าไฮดรอกซีเมทธิลเฟอร์ฟิวรัล (Hydroxymethylfurfural) ไม่เกิน ๘๐ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม

(๑๐) ไม่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร

(๑๑) ไม่ใช้สี

(๑๒) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๑๓) ไม่มีสารพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๑๔) ตรวจพบยีสต์และราไม่เกิน ๑๐ ต่อน้ำผึ้ง ๑ กรัม

(๑๕) ไม่มีสารปนเปื้อน เว้นแต่

(๑๕.๑) สารหนู ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัม ต่อน้ำผึ้ง ๑ กิโลกรัม

(๑๕.๒) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำผึ้ง ๑ กิโลกรัม

ข้อ ๕ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าน้ำผึ้งเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๖ การใช้ภาชนะบรรจุน้ำผึ้ง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๗ การแสดงฉลากของน้ำผึ้ง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

Back

ข้อ ๘ ประกาศฉบับนี้ ไม่ใช้บังคับกับน้ำผึ้งที่ผลิตเพื่อจำหน่ายโดยสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าลักษณะเป็นโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน

ข้อ ๙ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๓๙ (พ.ศ. ๒๕๓๔) เรื่อง น้ำผึ้ง ลงวันที่ ๑๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๓๔ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๐ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำผึ้งที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๕ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๑ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๖ ง หน้า ๙๖-๙๘/๒๔ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๑๓) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๙ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๒๘

ข้อ ๒ ให้แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

Back

“แยม” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากส่วนประกอบผลไม้ซึ่งอาจเป็นผลไม้ทั้งผล ผลไม้เป็นชิ้น เนื้อผลไม้ หรือผลไม้ปั่น ผสมกับน้ำตาลหรือจะผสมน้ำผลไม้หรือน้ำผลไม้เข้มข้นด้วยก็ได้ และทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะ

“เยลลี่” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ได้จากการคั้นหรือสกัดจากผลไม้ หรือทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ผ่านกรรมวิธี หรือทำให้เข้มข้น หรือแช่แข็ง ซึ่งผ่านการกรองและผสมกับน้ำตาลทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะ ทั้งนี้ให้รวมถึงเยลลี่ที่อยู่ในลักษณะแห้งด้วย

“มาร์มาเลด” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากผลไม้ตระกูลส้มซึ่งอาจเป็นผลไม้ทั้งผล ผลไม้เป็นชิ้น เนื้อผลไม้ หรือผลไม้ปั่นผสมกับเปลือกหรือเนื้อผลไม้ชิ้นบาง ๆ และน้ำตาล หรือจะผสมน้ำผลไม้ตระกูลส้มด้วยก็ได้ และทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะ

เพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติตามประกาศนี้ คำว่า “ผลไม้” ให้หมายความรวมถึงผักที่เหมาะสมในการใช้ทำแยมและเยลลี่ซึ่งสด ไม่เน่าเสีย ไม่เป็นโรค หรือมีรา ล้างกำจัดผงฝุ่นละออง สารป้องกันและกำจัดศัตรูพืช และสิ่งอื่นที่ติดปนมาด้วยแล้ว

ข้อ ๔ แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด แล้วแต่กรณี

(๒) มีสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๕ ของน้ำหนัก

(๓) มีค่าความเป็นกรด-ด่าง อยู่ระหว่าง ๒.๘ ถึง ๓.๕

(๔) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๕) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๖) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มน้อยกว่า ๓ ต่อแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด ๑ กรัม แล้วแต่กรณี โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๗) ไม่มีวัตถุที่ให้ความหวานชนิดอื่นนอกจากน้ำตาล

(๘) ตรวจพบสารปนเปื้อนดังต่อไปนี้ได้ไม่เกิน

(๘.๑) ตะกั่ว ๑ มิลลิกรัม ต่อแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด ๑ กิโลกรัม

(๘.๒) ดีบุก ๒๕๐ มิลลิกรัม ต่อแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด ๑ กิโลกรัม (คำนวณเป็น Sn)

ข้อ ๕ แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ แล้ว ให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้ด้วย คือ

(๑) แยมที่ทำจากผลไม้ชนิดเดียว ให้มีส่วนที่เป็นผลไม้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ ของน้ำหนัก เว้นแต่ผลไม้ดังต่อไปนี้ให้มีส่วนที่เป็นผลไม้ตามที่กำหนด ดังนี้

(๑.๑) ฝรั่ง ให้มีไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก

(๑.๒) เนื้อมะม่วงหิมพานต์ ให้มีไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก

(๑.๓) กระเจี๊ยบ ขิง มะม่วง ให้มีไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนัก

(๒) แยมที่ทำจากผลไม้ ๒ ชนิด ให้มีส่วนที่เป็นผลไม้หลักไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ แต่ไม่เกินร้อยละ ๗๕ ของผลไม้ที่เป็นส่วนประกอบทั้งหมด

(๓) แยมที่ทำจากผลไม้ ๓ ชนิด ให้มีส่วนที่เป็นผลไม้หลักไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๓.๓๓ แต่ไม่เกินร้อยละ ๗๕ ของผลไม้ที่เป็นส่วนประกอบทั้งหมด

(๔) แยมที่ทำจากผลไม้ตั้งแต่ ๔ ชนิด ให้มีส่วนที่เป็นผลไม้หลักไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๕ แต่ไม่เกินร้อยละ ๗๕ ของผลไม้ที่เป็นส่วนประกอบทั้งหมด

(๕) เยลลี่ ให้มีน้ำผลไม้หรือน้ำที่สกัดได้จากผลไม้ที่ใช้ทำไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก

Back

(๖) มาร์มาเลด ให้มีปริมาณผลไม้ที่ใช้ทำโดยรวมทั้งเนื้อ น้ำ หรือส่วนน้ำที่สกัดได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก โดยไม่รวมเปลือก

ข้อ ๖ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร สีผสมอาหาร หรือวัตถุแต่งกลิ่นรสอาหารในแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้

ข้อ ๗ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าแยม เยลลี และมาร์มาเลด เพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๘ การใช้ภาชนะบรรจุแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๙ การแสดงฉลากของแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๐ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๙ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๒๘ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๑ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๗ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๖ ง หน้า ๑๐๓-๑๐๗/๒๔ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๔)

บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๓) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อันดับ	วัตถุประสงค์	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม)	หมายเหตุ
๑.	สารปรับความเป็นกรด-ด่าง (Acidity Regulator)	๑.๑ กรดซิตริก (Citric acid) กรดมาลิก (Malic acid) หรือกรดแลกติก (Lactic acid)	-	ให้ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อรักษาระดับความเป็นกรด-ด่างให้อยู่ระหว่าง ๒.๘ ถึง ๓.๕
		๑.๒ กรด แอล-ตาร์ตาริก (L-Tartaric acid) หรือกรดฟูมาริก (Fumaric acid)	๓,๐๐๐	
		๑.๓ เกลือโซเดียม เกลือโพแทสเซียม และเกลือแคลเซียมของกรดซิตริก กรดมาลิก กรดแลกติก กรดแอล-ตาร์ตาริกหรือกรดฟูมาริก	๓,๐๐๐	กรดและเกลือของกรดแอล-ตาร์ตาริก และกรดฟูมาริกให้คำนวณเป็นกรดโดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน ๓,๐๐๐ มิลลิกรัม ต่อแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ๑ กิโลกรัม
		๑.๔ โซเดียมคาร์บอเนตและโพแทสเซียมคาร์บอเนต	-	ให้ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อรักษาระดับความเป็นกรด-ด่างให้อยู่ระหว่าง ๒.๘-๓.๕
		๑.๕ โซเดียมไบคาร์บอเนตและโพแทสเซียมไบคาร์บอเนต	-	ให้ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อรักษาระดับความเป็นกรด-ด่างให้อยู่ระหว่าง ๒.๘ ถึง ๓.๕
๒.	วัตถุป้องกันการเกิดฟอง (Anti-foaming Agents)	๒.๑ โมโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมันของน้ำมันที่ใช้บริโภค (Mono-and diglycerides of fatty acids of edible oils)	-	ให้ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อป้องกันการเกิดฟอง
		๒.๒ ไดเมทิลโพลีซิลอกเซน (Dimethyl polysiloxane)	๑๐	

Back

อันดับ	วัตถุประสงค์	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม)	หมายเหตุ
๓.	วัตถุทำให้ข้น (Thickening Agents)	เพกติน (Pectin)	-	ให้ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสม
๔.	วัตถุกันเสีย (Preservatives)	๔.๑ โซเดียมเบนโซเอต (Sodium Benzoate), กรดซอร์บิก และเกลือโพแทสเซียมของกรดซอร์บิก (Sorbic acid and potassium salt), เอสเทอร์ของกรดพารา ไฮดรอกซีเบนโซอิก (Esters of parahydroxy benzoic acid)	๑,๐๐๐	จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกัน แต่เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกิน ๑,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อแยมหรือเยลลี่ ๑ กิโลกรัม
		๔.๒ กรดซอร์บิกและโพแทสเซียมซอร์เบต	๕๐๐	จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกัน แต่เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อมาร์มาเลด ๑ กิโลกรัม
		๔.๓ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (Sulphur dioxide)	๑๐๐	ให้มีซัลเฟอร์ไดออกไซด์ที่ติดมากับวัตถุดิบได้ในปริมาณไม่เกิน ๑๐๐ มิลลิกรัม ต่อแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด ๑ กิโลกรัม
๕.	วัตถุทำให้คงรูป (Firming Agents) ให้ใช้กับผลไม้ที่นำมาผลิตแยมเท่านั้น	แคลเซียมไบซัลไฟต์ (Calcium bisulphite) แคลเซียมคาร์บอเนต (Calcium carbonate), แคลเซียมคลอไรด์ (Calcium chloride), แคลเซียมแลกเตต (Calcium lactate), แคลเซียมกลูโคเนต (Calcium gluconate)	๒๐๐	จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกัน แต่เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัม ต่อแยม ๑ กิโลกรัม โดยคำนวณเป็นแคลเซียม
๖.	วัตถุกันหืน (Antioxidants)	กรดแอล-แอสคอร์บิก (L-ascorbic acid)	๕๐๐, ๗๕๐	ให้ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัม ต่อแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด ๑ กิโลกรัม หรือใช้ในปริมาณไม่เกิน ๗๕๐ มิลลิกรัม ต่อแยมที่ทำจากผลแบล็คเคอแรนต์ (blackcurrant jam) ๑ กิโลกรัม

Back

บัญชีหมายเลข ๒

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๓) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อันดับ	วัตถุประสงค์	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม)	หมายเหตุ
๑.	สี (Colours) : ๑.๑ การใช้สีผสมอาหารในแยมและเยลลี่	๑.๑.๑ เออริโธรซิน (Erythrosine) ๑.๑.๒ อะมาแรนท์ (Amaranth) ๑.๑.๓ ฟาสต์ กรีน เอ็ฟซีเอ็ฟ (Fast Green FCF) ๑.๑.๔ ปองโซ ๔ อาร์ (Ponceau ๔ R) ๑.๑.๕ ตาร์ตราซีน (Tartrazine) ๑.๑.๖ ซันเซ็ต เย็ลโลว์ เอ็ฟซีเอ็ฟ (Sunset Yellow FCF) ๑.๑.๗ บริลเลียนท์บลู เอ็ฟซีเอ็ฟ (Brilliant Blue FCF) ๑.๑.๘ อินดิโกคาร์มีน หรืออินดิโกติน (Indigo Carmine or Indigotine) ๑.๑.๙ คาราเมล (Caramel Colours) ๑.๑.๑๐ คลอโรฟิลล์ (Chlorophylls) ๑.๑.๑๑ เบตา-อะโป-๘'-คาโรทีนาล (Beta-apo-๘'- carotenal) ๑.๑.๑๒ เอทิลเอสเตอร์ของเบตา-อะโป-๘'-คาโรทีโนอิค แอซิด (Ethyl ester of beta-apo-๘'- carotenoic acid) ๑.๑.๑๓ แคนธาแซนธีน (Canthaxanthine)	๒๐๐	จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกันได้ แต่เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อแยม เยลลี่ ๑ กิโลกรัม
	๑.๒ การใช้สีผสมอาหารในมาร์มาเลด	๑.๒.๑ คาราเมล (ที่ไม่ได้ผลิตโดยกรรมวิธีแอมโมเนียซัลไฟต์) ๑.๒.๒ คาราเมล (ที่ผลิตโดยกรรมวิธีแอมโมเนียซัลไฟต์) ๑.๒.๓ ซันเซ็ตเย็ลโลว์เอ็ฟซีเอ็ฟ (Sunset Yellow FCF) ๑.๒.๔ ตาร์ตราซีน (Tartrazine), ฟาสต์ กรีน เอ็ฟซีเอ็ฟ (Fast Green FCF)	- ๑,๕๐๐ ๒๐๐ ๑๐๐	 ให้ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสม ใช้ในมาร์มาเลดที่ทำจากมะนาวเท่านั้น โดยจะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกันได้แต่เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกิน ๑๐๐ มิลลิกรัมต่อมาร์มาเลด ๑ กิโลกรัม

Back

บัญชีหมายเลข ๓

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๓) พ.ศ.๒๕๔๓

เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อันดับ	วัตถุประสงค์	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม)	หมายเหตุ
๑.	วัตถุแต่งกลิ่นรสอาหาร (Flavour)	๑.๑ กลิ่นของผลไม้จากธรรมชาติตามชื่อผลไม้ที่แจ้งในผลิตภัณฑ์	-	ใช้กับ แยม เยลลี่ ได้ในปริมาณที่เหมาะสม
		๑.๒ กลิ่นมิ้นต์ธรรมชาติ		ใช้กับ แยม เยลลี่ ได้ในปริมาณที่เหมาะสม
		๑.๓ กลิ่นซินนามอนธรรมชาติ		ใช้กับ แยม เยลลี่ ได้ในปริมาณที่เหมาะสม
		๑.๔ วานิลลาและวานิลลิน	-	ใช้กับแยมผลเกาลัด (Chestnut preserves) เท่านั้น โดยใช้ในปริมาณที่เหมาะสม
		๑.๕ กลิ่นผลไม้ตระกูลส้มจากธรรมชาติ	-	ให้ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสม
			-	

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๒๑) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง กำหนดประเภทอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหารที่ฉลาก

โดยที่เป็นการสมควรให้มีการแสดงเลขสารบบอาหารที่ฉลากให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้อาหารต่อไปนี้ เป็นอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหารที่ฉลาก

(๑) สีผสมอาหาร

(๒) นมโค

(๓) นมปรุงแต่ง

(๔) ผลิตภัณฑ์ของนม

(๕) วัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร

(๖) นมเปรี้ยว

(๗) น้ำแข็ง

(๘) วัตถุเจือปนอาหาร

(๙) อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

(๑๐) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๑๑) นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

(๑๒) อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

(๑๓) อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

(๑๔) น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๑๕) ไอศกรีม

(๑๖) น้ำมันปาล์ม

(๑๗) น้ำมันมะพร้าว

(๑๘) น้ำมันถั่วลิสง

(๑๙) ช็อกโกแลต

(๒๐) ข้าวเติมวิตามิน

(๒๑) เนย

(๒๒) ไข่เยี่ยวม้า

(๒๓) เนยใสหรือกี

(๒๔) แป้งข้าวกล้อง

ยกเลิก

(๒๕) อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ

(๒๖) วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี

(๒๗) ผลิตภัณฑ์กระเทียม

(๒๘) อาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ

(๒๙) อาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้

(๓๐) หมากฝรั่งและลูกอม

(๓๑) ขนมปัง

(๓๒) วัตถุแต่งกลิ่นรส

(๓๓) น้ำเกลือปรุงอาหาร

(๓๔) อาหารฉายรังสี

ข้อ ๒ ประกาศฉบับนี้

(๑) ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่เกี่ยวข้องก่อนประกาศนี้ใช้บังคับ ยังคงใช้ได้ต่อไป

(๒) ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารของอาหารควบคุมเฉพาะที่มีการปรับเปลี่ยนสถานะมาเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร ซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๒๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๒๕ แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๘ และฉบับที่เกี่ยวข้องก่อนประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้ไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๓ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ซึ่งอาหารที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปได้ แต่ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๔ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๔๔ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๔๔

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๗๐ ง หน้า ๖-๙/๒๖ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๒๓) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของวัตถุแต่งกลิ่นรส

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๒๐ (พ.ศ. ๒๕๓๒) เรื่อง การแสดงฉลากของวัตถุแต่งกลิ่นรส ลงวันที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๓๒

ข้อ ๒ ให้วัตถุแต่งกลิ่นรส เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

ข้อ ๓ วัตถุแต่งกลิ่นรส หมายความว่า วัตถุที่นำมาใช้แต่งกลิ่นหรือรสของอาหาร แบ่งออกเป็น ๓ ชนิด ได้แก่

(๑) วัตถุแต่งกลิ่นรสธรรมชาติ หมายความว่า วัตถุแต่งกลิ่นรสที่ได้จากพืชหรือสัตว์ที่ปกติมนุษย์ใช้บริโภค โดยผ่านวิธีทางกายภาพ

(๒) วัตถุแต่งกลิ่นรสเลียนธรรมชาติ หมายความว่า วัตถุแต่งกลิ่นรสที่ได้จากการแยกวัตถุที่ให้กลิ่นรสโดยวิธีทางเคมีหรือได้จากวัตถุที่สังเคราะห์ขึ้นโดยวัตถุที่แยกหรือสังเคราะห์ขึ้นนั้นจะต้องมีคุณลักษณะทางเคมีเหมือนวัตถุที่พบในผลิตภัณฑ์ธรรมชาติที่ปกติมนุษย์ใช้บริโภค และให้หมายความรวมถึงวัตถุแต่งกลิ่นรสเลียนธรรมชาติที่มีวัตถุแต่งกลิ่นรสธรรมชาติผสมอยู่ด้วย

(๓) วัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์ หมายความว่า วัตถุแต่งกลิ่นรสที่ได้จากวัตถุที่ยังไม่เคยพบในผลิตภัณฑ์ธรรมชาติที่ปกติมนุษย์ใช้บริโภค และให้หมายความรวมถึงวัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์ที่มีวัตถุแต่งกลิ่นรสธรรมชาติ หรือวัตถุแต่งกลิ่นรสเลียนธรรมชาติผสมอยู่ด้วย

ข้อ ๔ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าวัตถุแต่งกลิ่นรสเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๕ การแสดงฉลากของวัตถุแต่งกลิ่นรส ให้ปฏิบัติดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก ยกเว้นข้อ ๓ ข้อ ๔ และข้อ ๕ ให้ปฏิบัติตามประกาศนี้

(๒) ฉลากของวัตถุแต่งกลิ่นรสที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๒.๑) ชื่ออาหาร โดยมีข้อความว่า “วัตถุแต่งกลิ่นรสธรรมชาติ”, “วัตถุแต่งกลิ่นรสเลียนธรรมชาติ” หรือ “วัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์” กำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี

(๒.๒) เลขสารบบอาหาร

(๒.๓) วัตถุประสงค์หรือประโยชน์ในการใช้ พร้อมวิธีใช้

(๒.๔) ปริมาณสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก

Back

(๒.๔.๑) วัตถุแต่งกลิ่นรสที่เป็นของแข็ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(๒.๔.๒) วัตถุแต่งกลิ่นรสที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(๒.๔.๓) วัตถุแต่งกลิ่นรสที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้

(๒.๕) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับวัตถุแต่งกลิ่นรสที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้า และประเทศผู้ผลิตสำหรับวัตถุแต่งกลิ่นรสที่นำเข้า แล้วแต่กรณี

สำหรับวัตถุแต่งกลิ่นรสที่ผลิตในประเทศ อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้

(๒.๖) ชนิดและปริมาณของสีที่ผสมในวัตถุแต่งกลิ่นรส (ถ้ามี)

(๒.๗) คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

(๒.๘) เดือนและปีที่ผลิต หรือวันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือวันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี

การแสดงข้อความตามวรรคแรก จะต้องแสดงให้เรียงตามลำดับของวันเดือนปีตามที่กำหนด กรณีการแสดงเดือนอาจแสดงโดยใช้ตัวอักษรแทนได้

(๒.๙) ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด (ถ้ามี)

ข้อ ๖ ฉลากของวัตถุแต่งกลิ่นรสที่มิได้จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทยเว้นแต่วัตถุแต่งกลิ่นรสที่นำเข้าอาจแสดงข้อความเป็นภาษาอังกฤษก็ได้ และอย่างน้อยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

(๑) ชื่ออาหาร โดยมีข้อความว่า “วัตถุแต่งกลิ่นรสธรรมชาติ”, “วัตถุแต่งกลิ่นรสเลียนธรรมชาติ” หรือ “วัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์” กำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี

(๒) เลขสารบบอาหาร

(๓) ปริมาณสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก

(๔) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับวัตถุแต่งกลิ่นรสที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับวัตถุแต่งกลิ่นรสที่นำเข้า แล้วแต่กรณี

สำหรับวัตถุแต่งกลิ่นรสที่ผลิตในประเทศ อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้

(๕) เดือนและปีที่ผลิต หรือวันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือวันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี

การแสดงข้อความตามวรรคแรก จะต้องแสดงให้เรียงตามลำดับของวันเดือนปีตามที่กำหนด กรณีการแสดงเดือนอาจแสดงโดยใช้ตัวอักษรแทนได้

(๖) ข้อความตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด (ถ้ามี)

ข้อ ๗ ให้ใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๒๐ (พ.ศ. ๒๕๓๒) เรื่อง การแสดงฉลากของวัตถุแต่งกลิ่นรส ลงวันที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๓๒ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

Back

ข้อ ๘ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าวัตถุแต่งกลิ่นรสที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันจากการปฏิบัติตามข้อ ๔ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๙ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๗๐ ง หน้า ๑๖-๒๐/๒๖ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๒๔) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง ขนมปัง

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของขนมปัง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๑ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง การแสดงฉลากของขนมปัง ลงวันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๒๗

ข้อ ๒ ให้ขนมปังในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

ข้อ ๓ ขนมปัง หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากแป้งและหมักด้วยยีสต์ให้ขึ้นแล้วอบ ซึ่งอาจจะผสมวัตถุอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ลูกพรุน ลูกเกด ช็อกโกแลต เป็นต้น ส่วนที่ผสมลงไปอาจปนเป็นเนื้อเดียวกันกับขนมปังหรือไม่ก็ได้ แต่ทั้งนี้ไม่รวมขนมปังที่สอดไส้หรือใส่ไส้

ข้อ ๔ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าขนมปังในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๕ การแสดงฉลากของขนมปังในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ให้ปฏิบัติดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก ยกเว้นข้อ ๓ ให้ปฏิบัติตามประกาศนี้

(๒) ฉลากของขนมปังในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๒.๑) ชื่ออาหาร (ถ้ามี)

(๒.๒) เลขสารบบอาหาร

(๒.๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับขนมปังในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับขนมปังในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่นำเข้า แล้วแต่กรณี

Back

สำหรับขนมปังในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ผลิตในประเทศ อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้

(๒.๔) น้ำหนักสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก

(๒.๕) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ และให้แสดงเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย

(๒.๖) วันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือ วันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี

การแสดงข้อความตามวรรคแรก จะต้องแสดงให้เรียงตามลำดับของวันเดือนปีตามที่กำหนด กรณีการแสดงเดือนอาจแสดงโดยใช้ตัวอักษรแทนได้

(๒.๗) คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

(๒.๘) ข้อความว่า “ใช้วัตถุกันเสีย” ถ้ามีการใช้

ข้อ ๖ ให้ใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๑ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง การแสดงฉลากของขนมปังในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๒๗ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๗ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าขนมปังในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๔ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๘ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๔๔

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๗๐ ง หน้า ๒๑-๒๓/๒๖ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๒๖) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง เนยใสหรือกี (Ghee)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กี (Ghee)

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

Back

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดกี (Ghee) เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๓ (พ.ศ. ๒๕๒๓) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๒๓

ข้อ ๒ ให้เนยใสหรือกี (Ghee) เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ เนยใสหรือกี (Ghee) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากนม หรือครีม หรือเนย ซึ่งจะใส่จุลินทรีย์หรือไม่ก็ตาม โดยแยกธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนยและระเหยเอาน้ำออก และให้หมายความรวมถึงเนยใสหรือกีที่ทำจากน้ำมันหรือไขมันชนิดอื่นตามกรรมวิธี และอาจปรุงแต่งสี กลิ่น และทำให้มีลักษณะในทำนองเดียวกับเนยใสหรือกี ซึ่งเรียกว่า เนยใสเทียมหรือกีเทียม และเนยใสหรือกีที่ผสมกับเนยใสเทียมหรือกีเทียม ซึ่งเรียกว่า เนยใสผสมหรือกีผสม ด้วย

ข้อ ๔ เนยใสหรือกีที่ทำจากนม หรือครีม หรือเนย ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๙.๖ ของน้ำหนัก

(๒) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๓) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๔) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๕ เนยใสเทียมหรือกีเทียม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีน้ำมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๙.๐ ของน้ำหนัก

(๒) มีค่าของกรด (Acid Value) คิดเป็นมิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อกีเทียม ๑ กรัม ไม่เกิน ๐.๖

(๓) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๔) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๕) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๖) ไม่มีน้ำมันแร่

ข้อ ๖ เนยใสผสมหรือกีผสม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีน้ำมันและมันเนยรวมกันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๙.๐ ของน้ำหนัก

(๒) มีค่าของกรด (Acid Value) คิดเป็นมิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อกีผสม ๑ กรัม ไม่เกิน ๘.๐

(๓) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๔) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๕) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๖) ไม่มีน้ำมันแร่

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเนยใสหรือกีเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๙ การใช้ภาชนะบรรจุเนยใสหรือกี ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของเนยใสหรือกี ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

Back

ข้อ ๑๑ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดกีเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๓ (พ.ศ. ๒๕๒๓) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๒๓ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๒ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าเนยใสหรือกีที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๘ ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ วันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๗๐ ง หน้า ๒๘-๓๑/๒๖ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๔๔)

Back

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๖) พ.ศ. ๒๕๔๔
เรื่อง เนยใสหรือกี (Ghee)

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้เป็นมิลลิกรัมต่อกิโลกรัม	หมายเหตุ
๑.	วัตถุกันหืน (antioxidants)	๑.๑ โพรพิล แกลเลท (propyl gallate) ๑.๒ บิวทิเลเตด ไฮดรอกซีโทลูอีน (butylated hydroxytoluene, BHT) ๑.๓ บิวทิเลเตด ไฮดรอกซีอะนีโซล (butylated hydroxyanisole, BHA) ๑.๔ โพรพิล แกลเลท (propyl gallate) รวมกับ BHA หรือ BHT หรือรวมทั้งสามอย่างใช้รวมกัน ๑.๕ แอสคอร์บิลพัลมิเตท (ascorbyl palmitate) ๑.๖ แอสคอร์บิลสเตียเรท (ascorbyl stearate) ๑.๗ โทโคเฟอรอลส์ (Mixed tocopherols concentrate และ α - Tocopherol)	๑๐๐ ๗๕ ๑๗๕ ๒๐๐ แต่ปริมาณการใช้ของแต่ละตัวต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ใน ๑.๑, ๑.๒ และ ๑.๓ ๕๐๐ ๕๐๐ ๕๐๐	วัตถุกันหืนตาม ๑.๕, ๑.๖ และ ๑.๗ จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
๒.	สารเสริมฤทธิ์วัตถุกันหืน (antioxidant synergists)	๒.๑ กรดซิตริค (citric acid) ๒.๒ โซเดียมซิเตรท (sodium citrate)	ปริมาณที่เหมาะสม ปริมาณที่เหมาะสม	

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๒๗) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง เนย

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เนย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๐ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดเนยเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

ข้อ ๒ ให้เนย เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ เนย (Butter) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากส่วนที่เป็นไขมันของนมซึ่งผ่านกรรมวิธีการผลิต และอาจเติมไวตามินหรือวัตถุอื่นใดที่จำเป็นต่อกรรมวิธีการผลิต

ข้อ ๔ เนย ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๒) มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของน้ำหนัก

(๓) มีธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนย (Milk Solids Non Fat) ได้ไม่เกินร้อยละ ๒ ของน้ำหนัก

(๔) มีเกลือโซเดียมคลอไรด์ได้ไม่เกินร้อยละ ๔ ของน้ำหนัก

(๕) มีน้ำได้ไม่เกินร้อยละ ๑๖ ของน้ำหนัก

(๖) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๗) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๘) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๙) ตรวจพบสารปนเปื้อนจากตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัมต่อเนย ๑ กิโลกรัม

ข้อ ๕ การใช้วัตถุเจือปนอาหารให้ใช้ได้ตามประเภท ชนิด และปริมาณ ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้ใช้ได้ตามมาตรฐาน เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเนยเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๗ การใช้ภาชนะบรรจุเนย ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๘ การแสดงฉลากของเนย ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๙ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๐ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง เนย ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับตั้งแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

Back

ข้อ ๑๐ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าเนยที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๖ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๑ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๗๐ ง หน้า ๓๒-๓๔/๒๖ กรกฎาคม ๒๕๔๔)

Back

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๗) พ.ศ. ๒๕๔๔
เรื่อง เนย

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้เป็นมิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (Step)	หมายเหตุ
๑.	สี (colour) ให้ใช้ได้เพื่อความมุ่งหมายที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์มีสีเหมือนธรรมชาติ	๑.๑ เบตา-คาโรทีน (beta-carotene) ๑.๒ สีคำแสด (annatto) ๑.๓ คาโรทีนธรรมชาติ (carotenes) ๑.๔ เบตา-อะโป-คาโรทีนาล (β-apo-carotenal) ๑.๕ เมทิลและเอทิลเอสเทอร์ของกรดเบตา-อะโป-๘'-คาโรทีโนอิคแอซิด (β-apo-๘'-carotenoic acid, methyl or ethyl ester)	๒๕ ๒๐ ๖๐๐ ๓๕ ๓๕	คำนวณเป็น Bixin หรือ Norbixin ทั้งหมด
๒.	สารปรับความเป็นกรด-ด่าง (Acidity Regulators)	(๒.๑) โซเดียมฟอสเฟต (Sodium phosphate) (๒.๒) โซเดียมคาร์บอเนต (Sodium carbonate) (๒.๓) โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Sodium hydrogen carbonate) (๒.๔) โซเดียมไฮดรอกไซด์ (Sodium hydroxide) (๒.๕) แคลเซียมไฮดรอกไซด์ (Calcium hydroxide)	๒,๐๐๐ ปริมาณที่เหมาะสม ปริมาณที่เหมาะสม ปริมาณที่เหมาะสม ปริมาณที่เหมาะสม	

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๒๘) พ.ศ.๒๕๔๔

เรื่อง หมากฝรั่งและลูกอม

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของหมากฝรั่งและลูกอม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๖ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง การแสดงฉลากของหมากฝรั่งและลูกอม ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๘

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๓๑ (พ.ศ. ๒๕๓๓) เรื่อง การแสดงฉลากของหมากฝรั่งและลูกอม (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๓

ข้อ ๒ ให้หมากฝรั่งและลูกอม เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

ข้อ ๓ หมากฝรั่ง หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากยางไม้บางชนิดปรุงให้มีกลิ่นและรสต่าง ๆ เมื่อเคี้ยวจะยืดหยุ่นคล้ายยาง

ลูกอม หมายความว่า ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้อมหรือเคี้ยวที่มีการแต่งรสใด ๆ มีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก และอาจมีส่วนประกอบอื่น ๆ เพื่อปรุงแต่งกลิ่นรสด้วยหรือไม่ก็ได้

ข้อ ๔ การแสดงฉลากของหมากฝรั่งและลูกอม ให้ปฏิบัติดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก ยกเว้นข้อ ๓ ให้ปฏิบัติตามประกาศนี้

(๒) ฉลากของหมากฝรั่งและลูกอมที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๒.๑) ชื่ออาหาร

(๒.๒) เลขสารบบอาหาร

(๒.๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับหมากฝรั่งและลูกอมที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับหมากฝรั่งและลูกอมที่นำเข้า แล้วแต่กรณี

สำหรับหมากฝรั่งและลูกอมที่ผลิตในประเทศ อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้

(๒.๔) น้ำหนักสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก

(๒.๕) ปริมาณน้ำตาลและ/หรือวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ และให้แสดงเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย

(๒.๖) ข้อความว่า “ใช้วัตถุกันเสีย” ถ้ามีการใช้

(๒.๗) ข้อความว่า “เจือสีธรรมชาติ” หรือ “เจือสีสังเคราะห์” ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี

Back

(๒.๘) ข้อความว่า “ใช้ ..... เป็นวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้) ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลาก

(๒.๙) ข้อความว่า “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นสังเคราะห์” “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนธรรมชาติ” ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี

(๒.๑๐) เดือนและปีที่ผลิต หรือวันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือ วันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี

การแสดงข้อความตามวรรคแรก จะต้องแสดงให้เรียงตามลำดับของวันเดือนปีตามที่กำหนด กรณีการแสดงเดือนอาจแสดงโดยใช้ตัวอักษรแทนได้

(๒.๑๑) ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด (ถ้ามี)

สำหรับฉลากที่ปิด หรือติด หรือแสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุที่ใส่ หรือห่อ หรือสัมผัสโดยตรงกับอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอาจอนุญาตให้แสดงเฉพาะข้อความตาม (๒.๑) (๒.๒) (๒.๓) (๒.๕) และ (๒.๑๑) ก็ได้

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าหมากฝรั่งและลูกอมเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๗ ให้ใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๖ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง หมากฝรั่งและลูกอม ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๘ และฉบับที่ ๑๓๑ (พ.ศ. ๒๕๓๓) เรื่อง หมากฝรั่งและลูกอม (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๓ ซึ่งออกไว้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ได้ต่อไปอีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๘ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าหมากฝรั่งและลูกอมที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๖ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๙ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ วันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๗๐ ง หน้า ๓๕-๓๘/๒๖ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๓๖) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง ไข่เยี่ยวม้า

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ไข่เยี่ยวม้า

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่ง ราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

Back

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๑ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง ไข่เยี่ยวม้า ลงวันที่ ๑๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๒๘

ข้อ ๒ ให้ไข่เยี่ยวม้า เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ไข่เยี่ยวม้า หมายความว่า ไข่ที่ผ่านกรรมวิธีทำให้เป็นด่าง อยู่ในสภาพที่จะนำไปบริโภคได้

ข้อ ๔ ไข่เยี่ยวม้า ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๒) ตรวจพบตะกั่วได้ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

ข้อ ๕ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าไข่เยี่ยวม้าเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๖ การแสดงฉลากของไข่เยี่ยวม้า ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก

ข้อ ๗ การใช้ภาชนะบรรจุไข่เยี่ยวม้า ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

ข้อ ๘ ใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๑ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง ไข่เยี่ยวม้า ลงวันที่ ๑๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๒๘ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับให้ยังคงใช้ต่อไปได้ไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๙ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าไข่เยี่ยวม้าที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๕ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้ใช้ฉลากเดิมต่อไปได้แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๐ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๔๔

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๘๒ ง หน้า ๒๐-๒๑/๒๒ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุง และเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๗๕) พ.ศ. ๒๕๓๙ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ลงวันที่ ๖ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๓๙

ข้อ ๒ ให้อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

ข้อ ๓ ในประกาศฉบับนี้

Back

(๑) อาหารพร้อมปรุง หมายความว่า อาหารที่ได้จัดเตรียมส่วนประกอบต่าง ๆ บรรจุไว้ในหน่วยภาชนะที่พร้อมจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค เพื่อนำไปปรุงเป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ

(๒) อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที หมายความว่า อาหารที่ผลิตเรียบร้อยพร้อมบริโภคที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายได้ทันที

ข้อ ๔ การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก ยกเว้นการปฏิบัติตามข้อ ๓ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ให้ปฏิบัติตามข้อ ๕ ของประกาศนี้

ข้อ ๕ การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๑) ชื่ออาหาร ให้ใช้ชื่ออย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑.๑) ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญ หรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ หรือชื่ออาหารเมื่อปรุงสำเร็จแล้ว สำหรับอาหารพร้อมปรุง

(๑.๒) ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้จะต้องมีข้อความแสดงชื่อตาม (๑.๑) กำกับชื่ออาหารทางการค้าด้วย โดยจะอยู่ในบรรทัดเดียวหรือต่างบรรทัดกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้แต่ต้องสามารถเห็นได้ชัดเจน

(๒) เลขสารบบอาหาร

(๓) ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต หรือแบ่งบรรจุ หรือจัดจำหน่าย หรือชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิต หรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย หรือผู้จัดจำหน่าย แล้วแต่กรณี

สำหรับอาหารพร้อมปรุงหรืออาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีที่นำเข้า ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิต

(๔) น้ำหนักสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก สำหรับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

(๕) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ โดยแสดงเรียงตามลำดับจากปริมาณมากไปหาน้อย สำหรับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

(๖) ข้อความว่า “ใช้วัตถุกันเสีย” ถ้ามีการใช้

(๗) ข้อความว่า “เจือสีธรรมชาติ” หรือ “เจือสีสังเคราะห์” ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี

(๘) ข้อความว่า “ใช้ ..... เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุปรุงแต่งรสอาหารที่ใช้)

(๙) ข้อความว่า “ใช้ ..... เป็นวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้) ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของตัวอักษรตัดกับสีของพื้นฉลาก

(๑๐) ข้อความว่า “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นสังเคราะห์” “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนธรรมชาติ” ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี

(๑๑) วันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือ วันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ด้วยแล้วแต่กรณี และแสดง วันเดือนปีเรียงตามลำดับ กรณีการแสดงเดือนอาจแสดงโดยใช้ตัวอักษรแทนได้ สำหรับอาหารพร้อมปรุง

(๑๒) วันเดือนและปีที่ผลิต โดยมีข้อความว่า “ผลิต” กำกับไว้ และ วันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือ วันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ด้วยแล้วแต่กรณี และแสดงวันเดือนปีเรียงตามลำดับ กรณีการแสดงเดือนอาจแสดงโดยใช้ตัวอักษรแทนได้ สำหรับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

Back

(๑๓) คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

ข้อ ๖ ประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับกับ

(๑) อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง

(๒) อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หรืออาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก เฉพาะที่เป็นอาหารพร้อมปรุงหรือเป็นอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

ข้อ ๗ หลักฐานการรับแจ้งและเลขรับแจ้งรายละเอียดของอาหาร ซึ่งรับแจ้งและออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ต่อไปได้ไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๘ ให้ผู้ผลิตอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีที่ได้รับเลขรับแจ้งรายละเอียดของอาหารไว้ก่อนประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ใช้ฉลากเดิมต่อไปได้แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๙ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๔๔

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๘๒ ง หน้า ๒๒-๒๖/๒๒ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๓๘) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๐ (พ.ศ.๒๕๒๘) เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ ลงวันที่ ๑๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๒๘

ข้อ ๒ ให้อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษที่มิใช่อาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารที่ต้องมีฉลากและฉลากต้องได้รับอนุญาตก่อนนำไปใช้

ข้อ ๓ อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ หมายความว่า อาหารที่ผลิตขึ้นโดยมีกรรมวิธี สูตร หรือส่วนประกอบเฉพาะ เพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษอันเนื่องมาจากสภาวะทางฟิสิกส์ หรือสรีรวิทยา หรือความเจ็บป่วย หรือความผิดปกติของร่างกาย โดยมีลักษณะ รูปร่าง หรือชนิดและปริมาณของส่วนประกอบแตกต่างไปจากอาหารชนิดเดียวกันที่ใช้โดยปกติอย่างเห็นได้ชัด

ข้อ ๔ อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ แบ่งออกเป็น

(๑) อาหารที่ใช้สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค หรือผู้ที่มีสภาพผิดปกติทางร่างกาย

Back

(๒) อาหารที่ใช้สำหรับบุคคลผู้มีวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ เช่น อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักตัว อาหารสำหรับผู้สูงอายุ อาหารสำหรับสตรีมีครรภ์ เป็นต้น

ข้อ ๕ ผู้ผลิตหรือนำเข้าอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๖ การแสดงฉลากของอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก ยกเว้นการปฏิบัติตามข้อ ๓ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ให้ปฏิบัติตามข้อ ๗ ของประกาศฉบับนี้

ข้อ ๗ การแสดงฉลากของอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๑) ชื่ออาหาร ในกรณีอาหารตามข้อ ๔ (๑) ต้องมีคำว่า “อาหารทางการแพทย์” ด้วย ขนาดตัวอักษรและสีที่ทำให้ข้อความดังกล่าวอ่านได้ชัดเจนกำกับชื่อไว้ด้วย

(๒) เลขสารบบอาหาร

(๓) ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย แล้วแต่กรณี อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษที่ผลิตในประเทศไทยอาจแสดงสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ สำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษที่นำเข้าให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิต

(๔) ปริมาณสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก

(ก) อาหารที่เป็นของแข็ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(ข) อาหารที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(ค) อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้

(ง) อื่น ๆ ให้แสดงเป็นน้ำหนักสุทธิ

(๕) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ และให้แสดงเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย พร้อมปริมาณสารอาหารและอัตราส่วนของสารอาหารนั้น ๆ เมื่อเปรียบเทียบเป็นร้อยละกับสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันตามข้อกำหนดขององค์การอนามัยโลก

(๖) ข้อความว่า “ใช้วัตถุกันเสีย” ถ้ามีการใช้

(๗) ข้อความว่า “เจือสีธรรมชาติ” หรือ “เจือสีสังเคราะห์” ถ้ามีการใช้ แล้วแต่กรณี

(๘) ข้อความว่า “ใช้ ..... เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุปรุงแต่งรสอาหารที่ใช้)

(๙) ข้อความว่า “ใช้ ..... เป็นวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้) ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นฉลาก

(๑๐) ข้อความว่า “แต่งกลิ่นรสธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นรสเลียนธรรมชาติ” หรือ “แต่งกลิ่นรสสังเคราะห์” ถ้ามีการใช้ แล้วแต่กรณี

(๑๑) วันเดือนปีที่ผลิต โดยมีข้อความว่า “ผลิต” กำกับไว้ และ วันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือ วันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีคำว่า “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี และแสดงวันเดือนปีเรียงตามลำดับ กรณีที่แสดงเดือนอาจแสดงโดยใช้ตัวอักษรแทนได้

(๑๒) คำแนะนำในการเก็บรักษา โดยเฉพาะภายหลังการเปิดใช้

ข้อ ๘ ประกาศฉบับนี้ ไม่ใช้บังคับสำหรับนมดัดแปลงสำหรับทารก อาหารทารก และอาหารเสริมสำหรับเด็ก ซึ่งได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดในส่วนที่เกี่ยวกับการแสดงฉลากไว้แล้วโดยเฉพาะ หรืออาหารอื่นที่มีวัตถุประสงค์ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

Back

ข้อ ๙ ใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๐ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ ลงวันที่ ๑๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๒๘ ฉบับที่ ๖๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๒๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๒๕ และฉบับที่ ๙๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๘ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ต่อไปได้ไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๐ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๕ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้ใช้ฉลากเดิมต่อไปได้แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๑ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๔

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๙๐ ง หน้า ๑-๕/๑๔ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๔)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๕๗) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกข้อ ๒ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๘) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ ลงวันที่ ๑๑ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๒ ให้ฉลากอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษต้องได้รับอนุญาตก่อนนำไปใช้”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖

ประดิษฐ สินธวณรงค์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๓๐/ตอนพิเศษ ๘๗ ง หน้า ๙๘/๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๖)

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๑๐ (พ.ศ. ๒๕๓๑) เรื่อง การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ลงวันที่ ๒๒ มกราคม พ.ศ. ๒๕๓๑

ข้อ ๒ ให้ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่มิใช่อาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

ข้อ ๓ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ตามประกาศฉบับนี้ ได้แก่ ลูกชิ้น ไส้กรอก แหนม หมูยอ กุนเชียง และผลิตภัณฑ์ที่มีกระบวนการผลิตทำนองเดียวกันนี้ที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

ข้อ ๔ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก ยกเว้นการปฏิบัติตามข้อ ๓ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ให้ปฏิบัติตามข้อ ๕ ของประกาศฉบับนี้

ข้อ ๕ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๑) ชื่ออาหาร

(๒) เลขสารบบอาหาร

(๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้า และประเทศผู้ผลิต สำหรับอาหารนำเข้า แล้วแต่กรณี

สำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศอาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้

(๔) ปริมาณสุทธิเป็นระบบเมตริก

(๕) ข้อความว่า “ใช้วัตถุกันเสีย” ถ้ามีการใช้

(๖) วันเดือนและปีที่ผลิต หรือ วันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือ วันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ด้วยแล้วแต่กรณี และแสดงวันเดือนปีเรียงตามลำดับ กรณีการแสดงเดือนอาจแสดงโดยใช้ตัวอักษรแทนได้

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือนำเข้าผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์เพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๗ ใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๒๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๒๕ แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๘ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ต่อไปได้ไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

Back

ข้อ ๘ ให้ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๑๐ (พ.ศ. ๒๕๓๑) เรื่อง การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ลงวันที่ ๒๒ มกราคม พ.ศ. ๒๕๓๑ และผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่ได้รับใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๒๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๒๕ แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๘ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๖ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้ใช้ฉลากเดิมต่อไปได้แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๙ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๔

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๙๙ ง หน้า ๓๓-๓๕/๙ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๔๔) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพ
หรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๕) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๒๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๙ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง อาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๒๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗

ข้อ ๒ ให้อาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารบรรจุในภาชนะแยกต่างหากแต่รวมอยู่ในภาชนะบรรจุอาหารและจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ในส่วนที่เกี่ยวกับการแสดงฉลากนอกจากจะต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องของอาหารนั้น ๆ แล้ว ต้องแสดงข้อความด้วยภาษาไทยดังต่อไปนี้เพิ่มเติม

“มี .....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุลักษณะของการบรรจุและชนิดของวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร เช่น ซองวัตถุกันชื้น ซองวัตถุดูดออกซิเจน เป็นต้น) ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดตัวอักษรไม่ต่ำกว่า ๓ มิลลิเมตร บนพื้นสีขาว

ข้อ ๓ ใบสำคัญการใช้ฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๙ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง อาหารที่มีวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานรวมอยู่ในภาชนะบรรจุอาหาร ลงวันที่ ๒๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ต่อไปได้ไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ยกเลิก

ข้อ ๔ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าอาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ ที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารให้ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารนั้น ๆ ภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้ใช้ฉลากเดิมต่อไปได้ แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๕ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๔

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๙๙ ง หน้า ๓๖-๓๗/๙ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๔๕) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๖๐) พ.ศ. ๒๕๓๘ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้ ลงวันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๓๘

ข้อ ๒ ให้อาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้ในส่วนที่เกี่ยวกับการแสดงฉลาก ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องของอาหารนั้น ๆ แล้ว ต้องแสดงข้อความดังต่อไปนี้เพิ่มเติม

“เด็กไม่ควรรับประทาน” “ไม่ใช่อาหารทางการแพทย์” และ “หยุดบริโภคเมื่อมีอาการผิดปกติ” ด้วยตัวอักษรสีแดงขนาดตัวอักษรไม่ต่ำกว่า ๒ มิลลิเมตร เห็นได้ชัดเจนในกรอบสี่เหลี่ยม สีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก

ข้อ ๓ ใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๖๐) พ.ศ. ๒๕๓๘ เรื่อง อาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้ ลงวันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๓๘ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ต่อไปได้ไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๔ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า อาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้ที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารให้ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้น ๆ ภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้ใช้ฉลากเดิมต่อไปได้แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๕ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๑๐๓ ง หน้า ๑๔-๑๕/๑๖ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๔๔)

ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๕๑) พ.ศ. ๒๕๔๕

เรื่อง การแสดงฉลากอาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม

เพื่อเป็นการให้ข้อมูลต่อผู้บริโภคสำหรับการแสดงฉลากอาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม อาศัยอำนาจตามมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ข้าวโพดและผลิตภัณฑ์จากข้าวโพด ที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรม (Genetic modification) หรือพันธุวิศวกรรม (Genetic engineering) เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

ข้อ ๒ อาหารตามข้อ ๑ หมายความว่า ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ข้าวโพดและผลิตภัณฑ์จากข้าวโพด ตามรายชื่อในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ที่มีสารพันธุกรรม (ดีเอ็นเอ) หรือโปรตีนที่เป็นผลจากการดัดแปรพันธุกรรมนั้นอยู่ตั้งแต่ร้อยละ ๕ ของแต่ละส่วนประกอบที่เป็นส่วนประกอบหลัก ๓ อันดับแรก และแต่ละส่วนประกอบดังกล่าวนั้นมีปริมาณตั้งแต่ร้อยละ ๕ ของน้ำหนักผลิตภัณฑ์

ข้อ ๓ การแสดงฉลากของอาหารตามข้อ ๑ ให้ปฏิบัติ ดังนี้

๓.๑ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้น ๆ

๓.๒ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ยกเว้นการปฏิบัติตามข้อ ๓ (๑) และ (๕) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าว ให้ปฏิบัติดังนี้

(ก) ให้แสดงข้อความว่า “ดัดแปรพันธุกรรม” ประกอบชื่ออาหารตามข้อ ๑ ที่มีส่วนประกอบสำคัญเพียงชนิดเดียว เช่น ข้อความว่า ”ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรม” “เต้าหู้แข่แข็งผลิตจากถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรม” เป็นต้น

(ข) ให้แสดงข้อความว่า “ดัดแปรพันธุกรรม” ในส่วนประกอบหลัก ๓ อันดับแรกที่ใช้อาหารตามข้อ ๑ ไว้ท้ายหรือใต้ชื่อส่วนประกอบนั้น ๆ ตามแต่กรณี เช่น ข้อความว่า “แป้งข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรม” เป็นต้น

การแสดงข้อความดังกล่าวข้างต้นให้แสดงด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน มีขนาดสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก

ข้อ ๔ ความในข้อ ๓ ของประกาศนี้ ไม่ใช้บังคับกับผู้ผลิตรายย่อยที่จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง

“ผู้ผลิตรายย่อย” ตามวรรคหนึ่ง หมายความว่า ผู้ผลิตขนาดเล็กที่จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรงในวงแคบ และผู้ผลิตสามารถให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภคได้โดยตรงด้วย

ข้อ ๕ เพื่อป้องกันไม่ให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหารตามประกาศนี้ ห้ามใช้ข้อความว่า “ปลอดอาหารดัดแปรพันธุกรรม” หรือ “ไม่ใช่อาหารดัดแปรพันธุกรรม” หรือ “ไม่มีส่วนประกอบของอาหารดัดแปรพันธุกรรม” หรือ “มีการคัดหรือแยกส่วนประกอบที่มีการดัดแปรพันธุกรรมออก” หรือข้อความอื่นในทำนองเดียวกัน

ข้อ ๖ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งปี นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๘ เมษายน พ.ศ.๒๕๔๕

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๙/ตอนพิเศษ ๔๒ ง หน้า ๑๓-๑๕/๑๐ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๔๕)

Back

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๑) พ.ศ. ๒๕๔๕

เรื่อง การแสดงฉลากอาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม

อาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรมที่ต้องมีการแสดงฉลากอาหาร มีดังต่อไปนี้

๑. ถั่วเหลือง

๒. ถั่วเหลืองสุก (cooked soybean)

๓. ถั่วเหลืองคั่ว

๔. ถั่วเหลืองบรรจุขวดหรือบรรจุกระป๋อง (canned soybean) หรือบรรจุในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัว (retort pouch)

๕. ถั่วหมัก (natto)

๖. เต้าเจี้ยว (miso)

๗. เต้าหู้ เต้าหู้ทอดน้ำมัน

๘. เต้าหู้แช่แข็ง กากเต้าหู้ (ฟองเต้าหู้และผลิตภัณฑ์)

๙. นมถั่วเหลือง

๑๐. แป้งถั่วเหลือง (soybean flour)

๑๑. อาหารที่มีอาหารตามข้อ ๑-๑๐ เป็นส่วนประกอบหลัก

๑๒. อาหารที่มีโปรตีนจากถั่วเหลือง (soybean protein) เป็นส่วนประกอบหลัก

๑๓. อาหารที่มีถั่วเหลืองฝักอ่อนและยอดอ่อน (green soybean) เป็นส่วนประกอบหลัก

๑๔. อาหารที่มีถั่วงอกที่ได้จากถั่วเหลืองเป็นองค์ประกอบหลัก

๑๕. ข้าวโพด

๑๖. ป๊อปคอร์น (pop corn)

๑๗. ข้าวโพดแช่เยือกแข็ง (freeze) หรือแช่เย็น (chill)

๑๘. ข้าวโพดบรรจุขวดหรือบรรจุกระป๋อง (canned corn) หรือบรรจุในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัว (retort pouch)

๑๙. แป้งข้าวโพด (corn flour/corn starch)

๒๐. ขนมขบเคี้ยวที่ผลิตโดยใช้ข้าวโพดเป็นส่วนประกอบหลัก

๒๑. อาหารที่มีอาหารตามข้อ ๑๕-๒๐ เป็นส่วนประกอบหลัก

๒๒. อาหารที่มีข้าวโพดบดหยาบ (corn grits) เป็นส่วนประกอบหลัก

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๔๕) พ.ศ. ๒๕๕๕

เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงมาตรการกำกับดูแลเกี่ยวกับข้าวโพดที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรม (Genetic modification) หรือพันธุวิศวกรรม (Genetic engineering) ให้มีสารพันธุกรรมครายไนน์ซี (Cry๙C DNA Sequence)

อาศัยอำนาจตามความใน มาตรา ๕ และ มาตรา ๖ (๘) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๕) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ลงวันที่ ๑๘ มกราคม พ.ศ. ๒๕๔๔

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๕) พ.ศ. ๒๕๔๔ ลงวันที่ ๘ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๔

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๖) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ ลงวันที่ ๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๔

ข้อ ๒ ให้อาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรม (Genetic modification) หรือพันธุวิศวกรรม (Genetic engineering) ให้มีสารพันธุกรรมครายไนน์ซี (Cry๙C DNA Sequence) และอาหารที่มีส่วนผสมของอาหารดังกล่าว เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ข้อ ๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๕

วิทยา บุรณศิริ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๙/ตอนพิเศษ ๑๒๔ ง หน้า ๘/๑๐ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๕)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๕) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ด้วยกระทรวงสาธารณสุขได้ปรับปรุงแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องกำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย กรณีอาหารที่มีการปนเปื้อนข้าวโพดตัดแต่งสารพันธุกรรมครายไนน์ซี (Cry9C DNA Sequence) หรือโปรตีนที่สร้างมาจากสารพันธุกรรมนี้ เพื่อความเหมาะสมกับสภาวการณ์ปัจจุบัน โดยออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๕) พ.ศ.๒๕๕๕ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ลงวันที่ ๑๒ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๕๕ มีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

๑. ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๕) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๕) พ.ศ.๒๕๔๔ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๖) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๗) พ.ศ.๒๕๔๔ ซึ่งได้กำหนดห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารที่มีการปนเปื้อนข้าวโพดตัดแต่งสารพันธุกรรมครายไนน์ซี (Cry9C DNA Sequence) หรือโปรตีนที่สร้างมาจากสารพันธุกรรมนี้ รวม ๗ รายการ ได้แก่

Back

(๑) เมล็ดข้าวโพด (Pop corn)

(๒) ข้าวโพดฝักอ่อนทั้งชนิดแช่แข็ง และ/หรือบรรจุในภาชนะปิดสนิท

(๓) ข้าวโพดชนิดแผ่น (Taco shell)

(๔) ข้าวเกรียบข้าวโพด (Corn chips/Corn snack)

(๕) ข้าวโพดชนิดเกล็ด (Corn flake)

(๖) ผลิตภัณฑ์ข้าวโพดบางชนิด ได้แก่ คอร์นมีล (Corn meal) แป้งข้าวโพดชนิดที่มีโปรตีนหรือที่เรียกว่า คอร์นฟลาวร์ (Corn flour) และซุปข้าวโพด (Cream style corn)

(๗) ข้าวโพดทั้งฝักหรือข้าวโพดเมล็ดชนิดแช่แข็ง และ/หรือบรรจุในภาชนะปิดสนิท

และกรณีนำเข้าเพื่อจำหน่าย ผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ข้าวโพดดังกล่าวข้างต้นต้องมีผลการตรวจวิเคราะห์หรือหนังสือรับรองว่าไม่มีการปนเปื้อนจากข้าวโพดตัดแต่งสารพันธุกรรมครายไนน์ซี (Cry9C DNA Sequence) หรือโปรตีนที่สร้างมาจากสารพันธุกรรมนี้

๒. กำหนดให้อาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรม (Genetic modification) หรือพันธุวิศวกรรม (Genetic engineering) ให้มีสารพันธุกรรมครายไนน์ซี (Cry9C DNA Sequence) และอาหารที่มีส่วนผสมของอาหารดังกล่าว เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ทั้งนี้ ผู้นำเข้าไม่ต้องแสดงผลการตรวจวิเคราะห์หรือหนังสือรับรองว่า ไม่มีการปนเปื้อนจากข้าวโพดที่ได้จากการตัดแต่งสารพันธุกรรมครายไนน์ซี (Cry9CDNA Sequence) หรือโปรตีนที่สร้างมาจากสารพันธุกรรมนี้ เพื่อช่วยลดขั้นตอนในทางปฏิบัติ ณ ด่านนำเข้า โดยในทางปฏิบัติจะเป็นการสุ่มเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ตามแผนการเฝ้าระวังของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อเป็นมาตรการสำหรับตรวจติดตามเฝ้าระวังยีนหรือโปรตีน Cry9C ในผลิตภัณฑ์อาหารทุกประเภท เนื่องจากปัจจุบันไม่มีการปลูกและไม่พบการปนเปื้อนของข้าวโพด StarLink® แล้ว แต่ในบางประเทศอาจมีการศึกษาวิจัยพัฒนาพืชจีเอ็มอื่น โดยใช้ยีน *Cry9C* ซึ่งยังไม่มีการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร

๓. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๕) พ.ศ.๒๕๕๕ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่าย ได้ประกาศลงในราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๒๙ ตอนพิเศษ ๑๒๔ ง ลงวันที่ ๑๐ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๕ และมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๑๑ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๕ เป็นต้นไป

๔. ผู้ใดฝ่าฝืนประกาศดังกล่าว ซึ่งออกตามมาตรา ๖(๘) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ มีโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสองปี และปรับตั้งแต่ห้าพันบาทถึงสองหมื่นบาท

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่ายหรือผู้จำหน่ายอาหาร ปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัดและหากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่ สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐ ๒๕๙๐ ๗๑๗๓ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๕

พิพัฒน์ ยิ่งเสรี

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๕๕) พ.ศ. ๒๕๔๕

เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีใบแป๊ะก๊วยและสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย

เพื่อประโยชน์ในการคุ้มครองผู้บริโภค เกี่ยวกับอาหารที่มีใบแป๊ะก๊วยและสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ การแสดงฉลากของอาหารที่มีใบแป๊ะก๊วยและสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องของอาหารนั้น ๆ แล้ว ต้องแสดงข้อความดังต่อไปนี้ด้วย

"อาจมีผลให้เลือดแข็งตัวช้า" และ "เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรรับประทาน"

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๙/ตอนพิเศษ ๕๔ ง หน้า ๑๔/๑๘ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๔๕)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๕๙) พ.ศ. ๒๕๔๕

เรื่อง การใช้เมทิลแอลกอฮอล์เป็นสารช่วยในการผลิต (Processing aid) อาหารบางชนิด

ด้วยในปัจจุบันมีการยอมรับการใช้เมทิลแอลกอฮอล์เป็นสารช่วยในการผลิตอาหาร ประกอบกับมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของ เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO Codex) ยอมให้ใช้กระบวนการผลิตดังกล่าว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) และ (๕) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ อาหารดังต่อไปนี้ อาจใช้เมทิลแอลกอฮอล์เป็นสารช่วยในการผลิต

(๑) คัลเซียม ๕'-ไรโบนิวคลีโอไทด์ (Calcium ๕'-ribonucleotide) หรือไดโซเดียม ๕'-ไรโบนิวคลีโอไทด์ (Disodium ๕'-ribonucleotide) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๘ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหารเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

(๒) สตีวิโอไซด์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๒) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง สตีวิโอไซด์และอาหารที่มีส่วนผสมของสตีวิโอไซด์ ลงวันที่ ๒๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๕

ข้อ ๒ ในประกาศฉบับนี้ "สารช่วยในการผลิต" หมายความว่า สารหรือวัตถุใดซึ่งมิได้ใช้บริโภคในลักษณะเป็นส่วนประกอบของอาหาร แต่ใช้ในกระบวนการผลิตวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหารเพื่อให้

เป็นไปตามเทคโนโลยีระหว่างการปรับคุณภาพหรือการแปรรูป โดยอาจจะมีสารหรืออนุพันธุ์ของสารนั้นเหลือตกค้างในผลิตภัณฑ์ได้โดยไม่ตั้งใจและไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ ทั้งนี้ไม่รวมถึงเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต

ข้อ ๓ เมทิลแอลกอฮอล์ที่ใช้เป็นสารช่วยในการผลิตต้องเป็นไปตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) คุณลักษณะ เป็นของเหลวใสไม่มีสี มีกลิ่นเฉพาะตัว ละลายได้ในน้ำ อีเทอร์ และเอทิลแอลกอฮอล์

(๒) ข้อกำหนดเฉพาะ

มีปริมาณเมทิลแอลกอฮอล์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๙.๕

(๓) ข้อจำกัดของสารแปลกปน

(๓.๑) ความถ่วงจำเพาะ	ระหว่าง ๐.๗๙๒ ถึง ๐.๗๙๕
(๓.๒) ดัชนีหักเห	n(๒๐,D) : ระหว่าง ๑.๓๒๘ ถึง ๑.๓๓๐
(๓.๓) จุดเดือด	ประมาณ ๖๕ องศาเซลเซียส
(๓.๔) น้ำ	ไม่เกินร้อยละ ๐.๑ (โดยวิธีคาร์ล-ฟิเชอร์)
(๓.๕) ช่วงการกลั่น	ระหว่าง ๖๔.๕ ถึง ๖๕.๕ องศาเซลเซียส
(๓.๖) กากที่เหลือจากการระเหย	ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อ ๑๐๐ มิลลิลิตร
(๓.๗) ความเป็นกรด (คำนวณเป็นกรดฟอร์มิก)	ไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม
(๓.๘) ความเป็นด่าง (คำนวณเป็นแอมโมเนีย)	ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม
(๓.๙) แอลดิไฮด์และคีโทน (คำนวณเป็นแอซีโทน)	ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๑๕ โดยน้ำหนักต่อปริมาตร
(๓.๑๐) อาร์เซนิก	ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม
(๓.๑๑) โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม

ข้อ ๔ อาหารตามข้อ ๑ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานโดยตรวจพบปริมาณเมทิลแอลกอฮอล์ตกค้างได้ไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม

ข้อ ๕ ความใน ๒.๑๑ ของข้อ ๒ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๑ (พ.ศ. ๒๕๓๖) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ลงวันที่ ๒๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๓๖ ซึ่งแก้ไขเพิ่มโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๔ มิให้นำมาใช้บังคับกับอาหารตามข้อ ๑

ข้อ ๖ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๙ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๙/ตอนพิเศษ ๙๑ ง หน้า ๑-๔/๓๐ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๕)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๖๔) พ.ศ. ๒๕๔๕

เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ด้วยปรากฏว่ามีผู้ป่วยจากการบริโภคเนื้อปลาปักเป้าที่มีสารพิษ Tetrodotoxin ซึ่งอาจเป็นอันตรายถึงชีวิต

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๘) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ปลาปักเป้าทุกชนิดและอาหารที่มีเนื้อปลาปักเป้าเป็นส่วนผสม เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๔๕

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๙/ตอนพิเศษ ๑๒๘ ง หน้า ๑๙/๒๕ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๔๕)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง ชี้แจงเกี่ยวกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

.....

ด้วยปรากฏว่ามีผู้ป่วยจากการบริโภคเนื้อปลาปักเป้าที่มีสารพิษเตตโตรโดท็อกซิน (Tetrodotoxin) ซึ่งอาจเป็นอันตรายถึงชีวิต กระทรวงสาธารณสุขจึงเห็นควรกำหนดมาตรการในการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค โดยออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๔) พ.ศ.๒๕๔๕ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ลงวันที่ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๔๕ โดยมีสาระสำคัญห้ามมิให้ผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายปลาปักเป้าและอาหารที่มีปลาปักเป้าเป็นส่วนผสมซึ่งประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาฉบับทั่วไป เล่ม ๑๑๙ ตอนพิเศษ ๑๒๘ ง. ลงวันที่ ๒๕ ธันวาคม ๒๕๔๕ มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๒๖ ธันวาคม ๒๕๔๕ เป็นต้นไป และนับตั้งแต่วันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้มีผลใช้บังคับแล้ว จะต้องไม่มีการผลิต การจำหน่าย หรือนำเข้า ปลาปักเป้าและอาหารที่มีปลาปักเป้าเป็นส่วนผสม ทั้งนี้รวมถึงการผลิตเพื่อส่งออกด้วย

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกันและขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศดังกล่าวโดยเคร่งครัด ผู้ฝ่าฝืนจะมีความผิดตามมาตรา ๕๐ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ กล่าวคือ ต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสองปี และปรับตั้งแต่ ห้าพันบาทถึงสองหมื่นบาท หากมีข้อสงสัยประการใด โปรดติดต่อสอบถามได้ที่กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทร.๐-๒๕๙๐-๗๓๒๒, ๐-๒๕๙๐-๗๐๒๓ หรือ ๐-๒๕๙๐-๗๑๗๕ ในวันเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๖

สถาพร วงษ์เจริญ

รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

รักษาราชการแทนเลขาธิการ

คณะกรรมการอาหารและยา

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๖๘) พ.ศ. ๒๕๔๖

เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด

ด้วยปรากฏว่ามีการใช้เคมีภัณฑ์หรือเภสัชเคมีภัณฑ์กึ่งสำเร็จรูปหรือยาสำเร็จรูปบางชนิดในวงจรการผลิตอาหาร ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค ดังนั้นจึงจำเป็นต้องกำหนดมาตรฐานของอาหารที่มีการปนเปื้อนสารดังกล่าว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๐) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง มาตรฐานกุ้งและกุ้งแปรรูป ลงวันที่ ๗ มีนาคม พ.ศ.๒๕๔๕

ข้อ ๒ ให้อาหารทุกชนิดมีมาตรฐานโดยตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี ดังต่อไปนี้

(๑) คลอแรมเฟนิคอลและเกลือของสารนี้ (Chloramphenicol and its salts)

(๒) ไนโทรฟิวราโซนและเกลือของสารนี้ (Nitrofurazone and its salts)

(๓) ไนโทรฟิวแรนโทอินและเกลือของสารนี้ (Nitrofurantoin and its salts)

(๔) ฟิวราโซลิโดนและเกลือของสารนี้ (Furazolidone and its salts)

(๕) ฟิวแรลทาโดนและเกลือของสารนี้ (Furaltadone and its salts)

สารเคมีตาม (๑) (๒) (๓) (๔) และ (๕) ให้รวมถึงสารในกระบวนการสร้างและสลาย (metabolites) ของสารดังกล่าวด้วย

ข้อ ๓ การตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีตามข้อ ๒ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ เงื่อนไขและวิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศ โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๔ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๔๖

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๐/ตอนพิเศษ ๔๗ ง หน้า ๑๐-๑๑/๒๓ เมษายน พ.ศ.๒๕๔๖)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๙๙) พ.ศ. ๒๕๔๙

เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙

Back

ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๒ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๘) พ.ศ. ๒๕๔๖ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด ลงวันที่ ๒๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๔๖ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๒ ให้อาหารทุกชนิดมีมาตรฐาน โดยตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี ดังต่อไปนี้

(๑) คลอแรมเฟนิคอลและเกลือของสารนี้ (Chloramphenicol and its salts)

(๒) ไนโทรฟิวราโซนและเกลือของสารนี้ (Nitrofurazone and its salts)

(๓) ไนโทรฟิวแรนโทอินและเกลือของสารนี้ (Nitrofurantoin and its salts)

(๔) ฟิวราโซลิโดนและเกลือของสารนี้ (Furazolidone and its salts)

(๕) ฟิวแรลทาโดนและเกลือของสารนี้ (Furaltadone and its salts)

(๖) มาลาไคต์ กรีน และเกลือของสารนี้ (Malachite Green and its salts)

สารเคมีตาม (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) และ (๖) ให้รวมถึงสารในกระบวนการสร้างและสลาย (metabolites) ของสารดังกล่าวด้วย”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๙

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีช่วยว่าการฯ ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๓/ตอนพิเศษ ๙๗ ง หน้า ๖/๑๘ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๙)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีบางชนิดในอาหาร

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่องหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีบางชนิดในอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๘) พ.ศ.๒๕๔๖ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด ลงวันที่ ๒๑ เมษายน พ.ศ.๒๕๔๖ และข้อ ๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๙) พ.ศ.๒๕๔๖ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ ลงวันที่ ๒๑ เมษายน พ.ศ.๒๕๔๖ ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖(๓) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหารในการประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๔๘ เมื่อวันที่ ๓ พฤษภาคม ๒๕๔๙ ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

Back

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีบางชนิดในอาหาร ลงวันที่ ๒๔ เมษายน พ.ศ.๒๕๔๖

ข้อ ๒ การตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีบางชนิดในอาหาร จะต้องใช้วิธีการตรวจวิเคราะห์และห้องปฏิบัติการที่มีความสามารถในการตรวจพบปริมาณสารปนเปื้อนได้ อย่างน้อยต่ำถึงระดับที่กำหนดตามตารางแนบท้ายประกาศนี้ และต้องพบปริมาณสารปนเปื้อนน้อยกว่าปริมาณที่กำหนดตามตารางแนบท้ายประกาศนี้ด้วย

ข้อ ๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๙

มานิตย์ อรุณากูร

รองเลขาธิการ ปฏิบัติราชการแทน

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๓/ตอนพิเศษ ๙๗ ง หน้า ๑๕/วันที่ ๑๘ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๙)

ตารางแนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีบางชนิดในอาหาร

ชนิดสารเคมี	ปริมาณสารเคมี (ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม)
๑. คลอแรมเฟนิคอล (Chloramphenicol) และเกลือของสาร และสารในกระบวนการสร้างและสลาย	๐.๓
๒. สารในกระบวนการสร้างและสลายของกลุ่มไนโทรฟิวแรนส์ (Nitrofurans metabolites) ได้แก่ (๑) ๓-อะมิโน-๒-ออกซาโซลิดิโนน (๓-Amino-๒-oxazolidinone; AOZ) สารในกระบวนการสร้างและสลายของฟิวราโซลิโดน (Furazolidone) (๒) ๕-เมทิลมอโฟลิโน-๓-อะมิโน-๒-ออกซาโซลิดิโนน (๕-Methylmorpholino-๓-amino-๒-oxazolidinone; AMOZ) สารในกระบวนการสร้างและสลายของฟิวแรลทาโดน (Furaltadone)	๐.๓
(๓) อะมิโนไฮแดนโทอิน (Aminohydantoin; AHD) สารในกระบวนการสร้างและสลายของไนโทรฟิวแรนโทอิน (Nitrofurantoin) (๔) เซมิคาร์บาไซด์ (Semicarbazide; SEM) สารในกระบวนการสร้างและสลายของไนโทรฟิวราโซน (Nitrofurazone)	๑.๐
๓. มาลาไคต์ กรีน (Malachite Green) และเกลือของสาร และสารในกระบวนการสร้างและสลาย	๒.๐
๔. เบต้าอะโกนิสต์ (β-Agonist) และเกลือของสาร และสารในกระบวนการสร้างและสลาย	๑.๐

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๖๙) พ.ศ. ๒๕๔๖

เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์

ด้วยปรากฏว่ามีการนำสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ซึ่งช่วยในการขยายหลอดลม แก้อาการหอบหืดในมนุษย์ ไปใช้ในวงจรการผลิตอาหารอันเป็นการใช้ที่ผิดวัตถุประสงค์ เช่น ใช้เพื่อลดไขมันและ เพิ่มปริมาณเนื้อแดงในสุกร เป็นต้น ดังนั้นเพื่อเป็นการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค จึงจำเป็นต้องกำหนดมาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) และ(๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้อาหารทุกชนิดมีมาตรฐานโดยตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (β-Agonist) และเกลือของสารกลุ่มนี้ รวมถึงสารในกระบวนการสร้างและสลาย (metabolites) ของสารดังกล่าวด้วย

การตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีตามวรรคหนึ่ง ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศ โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๔๖

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๐/ตอนพิเศษ ๔๗ ง หน้า ๑๒-๑๓/๒๓ เมษายน พ.ศ.๒๕๔๖)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๘๐) พ.ศ.๒๕๔๗

เรื่อง ชาสมุนไพร

ด้วยปรากฏว่ามีการนำพืชสมุนไพรมาใช้เป็นอาหารในลักษณะชงดื่มกันอย่างแพร่หลาย ดังนั้น เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค จึงจำเป็นต้องกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของชาสมุนไพร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมายรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ชาสมุนไพร เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๒ “ชาสมุนไพร” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากส่วนต่าง ๆ ของพืชซึ่งมิได้แปรสภาพโดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อนำไปบริโภคโดยการต้มหรือชงกับน้ำ

ข้อ ๓ พืชตามข้อ ๒ ให้เป็นไปตามรายชื่อในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ และรายชื่อเพิ่มเติมที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๔ ชาสมุนไพร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีความชื้นตามมาตรฐานที่กำหนดในตำรายาที่รัฐมนตรีประกาศตามกฎหมายว่าด้วยยา ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ ให้มีความชื้นได้ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก

(๒) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๓) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช สารปนเปื้อน หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เว้นแต่ดังต่อไปนี้

(๓.๑) สารหนู	ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม
(๓.๒) แคดเมี่ยม	ไม่เกิน ๐.๓ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม
(๓.๓) ตะกั่ว	ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม
(๓.๔) ทองแดง	ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม
(๓.๕) สังกะสี	ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม
(๓.๖) เหล็ก	ไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม
(๓.๗) ดีบุก	ไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม
(๓.๘) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์	ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(๔) ไม่มียาแผนปัจจุบันหรือวัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี

(๕) ไม่ใส่สี

(๖) ไม่มีการปรุงแต่งกลิ่น รส ด้วยวัตถุอื่น นอกจากพืชที่ระบุในบัญชีแนบท้ายประกาศตามข้อ ๓ หรือใบ ยอด และก้านที่ยังอ่อนอยู่ของต้นชาในสกุล Camellia

ข้อ ๕ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าชาสมุนไพรเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๖ การใช้ภาชนะบรรจุชาสมุนไพร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

ยกเลิก

ข้อ ๗ การแสดงฉลากของชาสมุนไพร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก

ข้อ ๘ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าชาสมุนไพรที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๐) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับใช้เลขสารบบอาหารดังกล่าวต่อไปได้ โดยถือว่าได้ยื่นจดทะเบียนรายละเอียดของอาหารตามประกาศนี้แล้ว

ข้อ ๙ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๗

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๑/ตอนพิเศษ ๘๒ ง หน้า ๓-๕/๒๖ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๔๗)

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๐) พ.ศ. ๒๕๔๗

เรื่อง ชาสมุนไพร

รายชื่อพืชหรือส่วนต่าง ๆ ของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาสมุนไพร มีดังนี้

อันดับที่	ชื่อ	ชื่อสามัญ	ชื่อวิทยาศาสตร์
๑.	ผลมะตูม	Bael Fruit	*Aegle marmelos* (L.) Corr.
๒.	ดอกกระเจี๊ยบแดง (กลีบเลี้ยงและริ้วประดับ)	Rosella	*Hibiscus sabdariffa* L.
๓.	เหง้าขิง	Ginger	*Zingiber officinale* Roscoe
๔.	เหง้าข่า	Galanga	*Alpinia galanga* (L.) Willd
๕.	เหง้าและต้นตะไคร้แกง	Lemon Grass	*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf
๖.	ใบหม่อน	White Mulberry	*Morus alba* L.
๗.	ดอกคำฝอย	Safflower (American Saffron)	*Carthamus tinctorius* L.
๘.	ใบบัวบก	Asiatic Pennywort	*Centella asiatica* (L.) Urban
๙.	ใบเตยหอม	Pandanus	*Pandanus amaryllifolins* Roxb.
๑๐.	ดอกเก๊กฮวย	Chrysanthemum	*Chrysanthemum indicum* L.
๑๑.	ผลหล่อฮังก้วย	Luo Han Gua	*Momordica grosvenori* Swingle
๑๒.	เห็ดหลินจือ	Reishi (Ling Zhi)	*Ganoderma lucidum* (Fr.) Karst.
๑๓.	ผลมะขามป้อม	Indian Gooseberry	*Phyllanthus emblica* L.
๑๔.	ใบและต้นเจี่ยวกู้หลาน	Jiaogulan	*Gynostemma pentaphyllum* (Thunb.) Mak.
๑๕.	เถาวัลย์เปรียง	Jewel Vine	*Derris scandens* Benth.

ยกเลิก

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๐) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง ชาสมุนไพร

เนื่องจากได้มีการนำพืชสมุนไพรมาใช้เป็นอาหารในลักษณะเครื่องดื่ม โดยใส่ซองชงดื่ม เช่นเดียวกับชามากขึ้น ซึ่งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวไม่สามารถใช้คำว่าชาเป็นส่วนของชื่ออาหาร เพราะชาตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ.๒๕๔๓ จะใช้เฉพาะชาในสกุล Camellia เท่านั้น ดังนั้น กระทรวงสาธารณสุขโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๐) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง ชาสมุนไพร โดยมีสาระสำคัญ ดังนี้

๑. ให้ชาสมุนไพรเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน เพื่อให้การควบคุมดูแลชาสมุนไพรเป็นไปในระดับเดียวกับชา

๒. ชาสมุนไพรตามประกาศฉบับนี้

(๑) จะต้องเป็นชาสมุนไพรที่ทำจากส่วนต่าง ๆ ของพืชที่ระบุไว้ในบัญชีท้ายประกาศ หรือตามรายชื่อที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศเพิ่มเติมเท่านั้น ทั้งนี้อาจเป็นชาสมุนไพรจากพืชชนิดเดียวหรือผสมกับพืชชนิดอื่นที่กำหนดไว้ในประกาศหรือผสมกับชาในสกุล Camellia ก็ได้

(๒) ผลิตภัณฑ์ต้องยังอยู่ในสภาพที่สามารถตรวจสอบได้ว่ามาจากพืชสมุนไพรชนิดใด จึงอนุญาตให้นำพืชสมุนไพรมาผ่านกรรมวิธีการผลิตอย่างง่าย เฉพาะการทำให้แห้งและลดขนาดให้เล็กลง โดยการตัด สับ หรือบด เท่านั้น ดังนั้นหากเป็นการนำสมุนไพรมาผ่านการสกัดผลิตภัณฑ์ที่ได้จะไม่เข้าข่ายเป็นชาสมุนไพร

(๓) มีจุดมุ่งหมายเพื่อนำไปบริโภคโดยการต้มหรือชงกับน้ำเท่านั้น

๓. คุณภาพหรือมาตรฐานของชาสมุนไพรให้เป็นไปตามข้อกำหนดในประกาศฉบับนี้ สำหรับสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารพิษอื่นให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๘ (พ.ศ.๒๕๒๙) สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๖๓) พ.ศ.๒๕๓๘

๔. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าชาสมุนไพรต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ซึ่งมีรายละเอียดตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

๕. ภาชนะบรรจุของชาสมุนไพร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

๖. ฉลากของชาสมุนไพร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลากสำหรับตัวอย่างชื่ออาหารของชาสมุนไพร เช่น ชามะตูม หรือมะตูมผง (ชาสมุนไพร) หรือชาสมุนไพรมะตูม หรือเครื่องดื่มสมุนไพรมะตูม หรือเครื่องดื่มมะตูม หรือมะตูมผง (เครื่องดื่ม)

๗. วันที่บังคับใช้ : ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ชาสมุนไพร มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๒๗ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๔๗ (ประกาศลงในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม ๑๒๑ ตอนพิเศษ ๘๒ ง. ลงวันที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๔๗)

๘. เนื่องจากเดิมชาสมุนไพรเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ ประเภทเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ต้องขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (กรณีผลิตโดยสถานที่ผลิตเข้าข่ายเป็นโรงงานหรือนำเข้า) หรือขออนุญาต ใช้ฉลากอาหาร (กรณีผลิตโดยสถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน) เมื่อประกาศฉบับนี้กำหนดให้ชาสมุนไพรเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ซึ่งต้องจดทะเบียนอาหารตามแบบ สบ.๕ ดังนั้นเพื่อมิให้กระทบต่อผู้ที่ได้รับอนุญาตตามประกาศเดิม จึงให้ถือว่าเป็นผู้ที่ได้ยื่นจดทะเบียนอาหารตามประกาศนี้แล้ว สามารถใช้เลขสารบบอาหารเดิมต่อไปได้โดยมิต้องยื่นจดทะเบียนอาหารใหม่ และการขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารดังกล่าวในภายหลัง ให้ใช้แบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียนอาหาร (แบบ สบ.๖)

ยกเลิก

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด และหากมีข้อสงสัยประการใดโปรดติดต่อสอบถามได้ที่ กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทร. ๐-๒๕๙๐-๗๓๒๒ และ ๐-๒๕๙๐-๗๐๒๓ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗
สถาพร วงษ์เจริญ
รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา
ปฏิบัติราชการแทน เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง กำหนดรายชื่อพืชหรือส่วนของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาสมุนไพร

ด้วยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร เห็นควรประกาศเพิ่มเติมรายชื่อพืชหรือส่วนต่างๆของพืชที่อนุญาตให้ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาสมุนไพร

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๐) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง ชาสมุนไพร ลงวันที่ ๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๗ ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการ เกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และ มาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติ แห่งกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ๑ ให้ยกเลิกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนดรายชื่อพืชหรือส่วนต่างๆของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาสมุนไพร ลงวันที่ ๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๔๘

ข้อ ๒ ให้พืชและส่วนของพืชตามบัญชีแนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาฉบับนี้เป็นวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตชาสมุนไพร

ข้อ ๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๓
พิพัฒน์ ยิ่งเสรี
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา
(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๗/ตอนพิเศษ ๒๘ ง หน้า ๑๒/วันที่ ๒ มีนาคม พ.ศ.๒๕๕๓)

บัญชีแนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง กำหนดรายชื่อพืชหรือส่วนของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาสมุนไพร

รายชื่อพืชหรือส่วนของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาสมุนไพร ดังนี้

อันดับที่	ชื่อ	ชื่อสามัญ	ชื่อวิทยาศาสตร์
๑.	ใบหญ้าหวาน	Stevia	*Stevia rebaudiana Bertoni*
๒.	รากชะเอมเทศ	Licorice	*Glycyrrhiza glabra L.*
๓.	ช่อดอกและใบอาร์ทิโชก	Artichoke	*Cynara scolymus L.*

ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗

เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง สีผสมอาหาร วัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร และวัตถุเจือปนอาหาร ให้เหมาะสมกับสภาวการณ์ในปัจจุบันและเพิ่มประสิทธิภาพในการคุ้มครองผู้บริโภคยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดสีผสมอาหาร เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน การใช้ การผสม และฉลาก ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๘ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๕ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๒ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔

(๔) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๖ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๕ (พ.ศ. ๒๕๒๔) ลงวันที่ ๑๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๕

(๕) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๔ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๒๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๒๗

(๖) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๑๙ (พ.ศ. ๒๕๓๒) เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๓๒

ข้อ ๒ ให้วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additive) เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๓ วัตถุเจือปนอาหาร หมายความว่า วัตถุที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร ไม่ว่าวัตถุนั้นจะมีคุณค่าทางอาหารหรือไม่ก็ตาม แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ทางเทคโนโลยีการผลิต การแต่งสีอาหาร การปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร การบรรจุ การเก็บรักษา หรือการขนส่ง ซึ่งมีผลต่อคุณภาพหรือมาตรฐานหรือลักษณะของอาหาร ทั้งนี้ให้หมายความรวมถึงวัตถุที่มิได้เจือปนในอาหาร แต่มีภาชนะบรรจุไว้เฉพาะแล้วใส่รวมอยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้นด้วย เช่น วัตถุกันชื้น วัตถุดูดออกซิเจน เป็นต้น

ความในวรรคหนึ่ง ไม่รวมถึงสารอาหารที่เติมเพื่อเพิ่มหรือปรับให้คงคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร เช่น โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน เกลือแร่

ข้อ ๔ วัตถุเจือปนอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามเงื่อนไขใดเงื่อนไขหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) ตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives

(๒) ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๓) ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะอนุกรรมการเพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและวินิจฉัยในเชิงวิชาการเกี่ยวกับอาหาร โดยผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าจะต้องส่งมอบผลการประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้น พร้อมรายละเอียดข้อมูลประกอบการยื่นขอ ดังนี้

(๓.๑) การระบุส่วนประกอบและลักษณะทางเคมีของวัตถุเจือปนอาหารที่นำมาประเมินความปลอดภัยโดยมีรายละเอียด ดังนี้

(๓.๑.๑) เอกลักษณ์และความบริสุทธิ์ของวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ในการทดสอบความเป็นพิษ เพื่อประเมินความปลอดภัย (Identity and Purity)

(๓.๑.๒) ปฏิกิริยาที่เกิดขึ้นและวิถีของวัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ ในอาหาร (Reactions and Fate of Food Additives in Food)

(๓.๑.๓) ข้อกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุเจือปนอาหาร (Specifications)

(๓.๒) กระบวนการทดสอบและการประเมินความปลอดภัย โดยแสดงรายละเอียดดังนี้

(๓.๒.๑) ระบุตัวชี้วัดในการทดลองและการศึกษาข้อมูลเรื่องการเกิดพิษ ดังต่อไปนี้

(ก) ผลกระทบต่อหน้าที่การทำงานของร่างกาย (Functional Manifestations)

(ข) การก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงรูปร่างลักษณะ (Morphological Manifestations)

(ค) การก่อมะเร็ง (Neoplasms)

(ง) ความเป็นพิษต่อระบบสืบพันธุ์และการพัฒนาการของร่างกาย (Reproduction and Developmental Toxicity)

(จ) ผลการศึกษานอกสัตว์ทดลอง (In Vitro Studies)

(๓.๒.๒) การนำข้อมูลด้านการเปลี่ยนแปลงในร่างกายและเภสัชจลนศาสตร์ของวัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ มาใช้ในการประเมินความปลอดภัย (The Use of Metabolic and Pharmacokinetic Studies in Safety Assessment) โดยกล่าวถึงในประเด็น ดังต่อไปนี้

(ก) ชนิดของสัตว์ที่นำมาใช้ในการศึกษาทดลองว่ามีความเทียบเคียงกับมนุษย์ได้หรือไม่ มากน้อยเพียงใด (Identifying Relevant Animal Species)

(ข) กลไกการเกิดพิษของวัตถุเจือปนอาหารที่ประเมิน (Determining the Mechanisms of Toxicity)

(ค) การเปลี่ยนแปลงของวัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ ในร่างกาย (Metabolism into Normal Body Constituents)

(ง) ผลกระทบของจุลินทรีย์ที่อยู่ในทางเดินอาหารต่อวัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ และผลกระทบของวัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ ต่อจุลินทรีย์ที่อยู่ในทางเดินอาหาร (Effects of the Gut Microflora on the Chemical and Effects of the Chemical on the Gut Microflora)

(๓.๒.๓) อิทธิพลของอายุ ภาวะโภชนาการ และภาวะสุขภาพของกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ศึกษาทดลองต่อการแปลผลการศึกษา และลักษณะของการออกแบบการศึกษาทดลอง (Influence of Age, Nutritional Status, and Health Status in the Design and Interpretation of Studies)

(๓.๒.๔) ข้อมูลการศึกษาในมนุษย์ที่นำมาใช้ในการประเมินความปลอดภัย ดังต่อไปนี้

(ก) การศึกษาทางระบาดวิทยา (Epidemiological Studies)

(ข) อาการไม่พึงประสงค์ที่เกิดขึ้นจากการรับประทานอาหารที่มีวัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ เป็นส่วนประกอบอยู่ (Food Intolerance)

Back

(๓.๒.๕) การกำหนดค่าที่ปลอดภัยสำหรับมนุษย์ในการรับสัมผัสโดยการรับประทานต่อวัน (Acceptable Daily Intake: ADI) โดยกล่าวถึงข้อมูลที่นำมาใช้ในการกำหนดค่า ดังต่อไปนี้

(ก) ค่าของขนาดสูงสุดที่ให้แก่สัตว์ทดลองแล้วไม่สังเกตเห็นความผิดปกติ (No-observed-effect level: NOEL) ที่ใช้

(ข) การใช้องค์ประกอบความปลอดภัย (Safety factor) ในการคำนวณ

(ค) การพิจารณาถึงความเป็นพิษและปฏิกิริยาการตอบสนองของร่างกาย (Toxicological versus physiological responses)

(ง) การเปรียบเทียบค่าที่ปลอดภัยสำหรับมนุษย์ในการรับสัมผัสโดยการรับประทานต่อวัน (ADI) ที่กำหนดขึ้นกับแนวโน้มที่มนุษย์จะมีโอกาสได้รับสัมผัสวัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ จริง

ข้อ ๕ วัตถุเจือปนอาหารต้องมีวิธีการตรวจวิเคราะห์เป็นไปตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives กรณีการใช้วิธีการตรวจวิเคราะห์ที่แตกต่างไปจากข้อกำหนดดังกล่าว ต้องเป็นวิธีการตรวจวิเคราะห์ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๖ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ต้องใช้ตามชนิดวัตถุเจือปนอาหาร ชนิดของอาหาร และปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ ตามเงื่อนไขใดเงื่อนไขหนึ่ง ดังต่อไปนี้

๖.๑ ตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (Codex General Standard for Food Additives) ฉบับล่าสุด

๖.๒ ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

๖.๓ การใช้วัตถุเจือปนอาหารนอกเหนือจากข้อ ๖.๑ และ ๖.๒ ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหารที่แตกต่างไปจากที่กำหนดไว้ในข้อ ๖ และได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาไปก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ผู้ที่ได้รับความเห็นชอบดังกล่าวต้องแก้ไขปรับปรุงการใช้วัตถุเจือปนอาหารให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ ภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าวัตถุเจือปนอาหารเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๙ การใช้ภาชนะบรรจุวัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากวัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๑ ประกาศฉบับนี้ ไม่ใช้บังคับกับวัตถุแต่งกลิ่นรส (flavoring agents) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส

ข้อ ๑๒ ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ฉลากอาหาร หรือเลขสารบบอาหาร ซึ่งได้ออกไว้แล้วและไม่ขัดหรือแย้งกับประกาศนี้ให้คงใช้ต่อไปได้ กรณีที่ขัดหรือแย้งกับประกาศนี้ให้ใช้ได้ไม่เกินหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๑/ตอนพิเศษ ๙๗ ง. หน้า๓๑-๓๘/๖ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๗)

Back

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

อาศัยอำนาจตามข้อ ๖.๒ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๔๗ ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหารในการประชุมครั้งที่ ๘/๒๕๔๗ เมื่อวันที่ ๒๒ ตุลาคม ๒๕๔๗ ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

๑. การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ต้องใช้ตามชื่อใช้วัตถุเจือปนอาหาร ชนิดอาหาร และไม่เกินปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ เว้นแต่ได้ระบุเงื่อนไขเฉพาะไว้แล้วตามตารางการใช้วัตถุเจือปนอาหารแนบท้ายประกาศนี้

๒. การใช้วัตถุเจือปนอาหารในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมกันแล้วไม่เกินปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารชนิดที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๓ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๔๗

ภักดี โพธิศิริ

รองปลัดกระทรวง รักษาราชการแทน

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๒/ตอนพิเศษ ๙ ง. หน้า๕๓/๓๑ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๘)

ทั้งนี้สามารถดาวน์โหลดข้อมูลบัญชีแนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ได้ที่ URL

http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_๕๔/Food%๒๐Additives.php

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง หลักเกณฑ์การใช้วิธีการตรวจวิเคราะห์วัตถุเจือปนอาหารที่แตกต่างไปจากข้อกำหนดใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives

---

อาศัยอำนาจตามข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๔๗ ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖(๑)(๒)(๔)(๖)(๗)(๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหารในการประชุมครั้งที่ ๘/๒๕๔๗ เมื่อวันที่ ๒๒ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๔๗ ออกประกาศหลักเกณฑ์การใช้วิธีการตรวจวิเคราะห์วัตถุเจือปนอาหารที่แตกต่างไปจากข้อกำหนดใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives ไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ต้องเป็นวิธีที่กำหนดตามมาตรฐานระดับนานาชาติ ระดับภูมิภาค หรือระดับประเทศ

ข้อ ๒ กรณีไม่เป็นไปตามข้อ ๑ ต้องเป็นวิธีที่สามารถตรวจวิเคราะห์สารที่ต้องการในปริมาณที่ต่ำกว่า หรือเท่ากับปริมาณที่มาตรฐานกำหนดได้อย่างถูกต้อง โดยมีลักษณะของวิธีการประเมินความถูกต้องและความเหมาะสม (Characteristic Performance) โดยห้องปฏิบัติการร่วมเครือข่าย (collaborative

Back

study) โดยใช้หลักเกณฑ์ซึ่งเป็นที่ยอมรับโดยทั่วไป เช่น Official methods of analysis ของ AOAC International เป็นต้น กรณีที่ไม่มีผลการประเมินความถูกต้องและเหมาะสมโดยห้องปฏิบัติการร่วมเครือข่าย ต้องมีการประเมินความถูกต้องและความเหมาะสมโดยห้องปฏิบัติการเพียงแห่งเดียว (Single laboratory validation) ตามแนวทาง (Guideline) ที่ยอมรับในระดับนานาชาติ เช่น Harmonized IUPAC Guideline for Single Laboratory Validation หรือ EURACHEM เป็นต้น

ผลการประเมินนั้น ต้องเป็นเอกสารหลักฐานที่สามารถตรวจสอบได้ตามระบบคุณภาพ

ประกาศ ณ วันที่ ๓ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๔๗
ภักดี โพธิศิริ
รองปลัดกระทรวง รักษาราชการแทน
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร
ประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๔(๒) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๔๗ ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖(๑)(๒)(๔)(๕)(๖)(๗)(๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร ในการประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๔๘ เมื่อวันที่ ๑๓ พฤษภาคม ๒๕๔๘ ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ วัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร (Food additives which are used to prolong or maintain quality of food) หมายความว่า วัตถุเจือปนอาหารที่ได้จากวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยว หรือวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสมที่มิได้ใช้เจือปนโดยตรงในอาหาร แต่บรรจุอยู่ในภาชนะบรรจุแยกต่างหาก และรวมอยู่ในภาชนะบรรจุอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร เช่น วัตถุดูดออกซิเจน (Oxygen absorber) วัตถุกันชื้น (Desiccator หรือ Desiccant) เป็นต้น

ข้อ ๒ กำหนดให้วัตถุดังต่อไปนี้ เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้เป็นส่วนประกอบในวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร

(๑) ผงเหล็ก
(๒) ซีโอไลต์ (Zeolite)
(๓) ยิบซั่ม (Gypsum)
(๔) เคลย์ (Clay)
(๕) เฟอร์ริกออกไซด์ (Ferric oxide)
(๖) อะลูมิเนียมออกไซด์หรืออะลูมินา (Aluminium oxide / Alumina)
(๗) ผงถ่าน (Carbon)
(๘) วัตถุเจือปนอาหารตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives

Back

หากมีการผสมด้วยวัตถุอื่นที่ไม่ใช่วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุนั้นต้องไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๓ คุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร ต้องไม่มีสารปนเปื้อนที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๔ การแสดงฉลากของวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร นอกจากให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก และต้องแสดงข้อความ “วัตถุดูดออกซิเจน ห้ามรับประทาน” หรือ ”วัตถุกันชื้น ห้ามรับประทาน” หรือ “วัตถุ..... (ความที่เว้นไว้ให้ใส่วัตถุประสงค์ของการรักษาคุณภาพหรือมาตรฐาน) ห้ามรับประทาน” เป็นภาษาไทย ขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร และเห็นได้ชัดเจน

ข้อ ๕ การใช้ภาชนะบรรจุวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีโลหะหนักหรือสารเป็นพิษอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตราย ต่อสุขภาพ

(๒) มีการเคลือบหรือป้องกันมิให้สิ่งพิมพ์ออกมาปนเปื้อนกับอาหาร

(๓) แข็งแรง ไม่เปื่อยยุ่ยและฉีกขาดได้ง่าย

ข้อ ๖ เอกสารหลักฐานเพิ่มเติมประกอบการพิจารณายื่นขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร สำหรับวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร ดังต่อไปนี้

(๑) เอกสารสูตรส่วนประกอบของวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร

(๒) ประสิทธิภาพในการรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร เช่น การดูดออกซิเจนหรือการดูดความชื้น และขนาดของวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารที่ใช้ต้องสัมพันธ์กับปริมาณของอาหาร

(๓) วิธีการใช้และคู่มือแนะนำการใช้วัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร

(๔) ผลการตรวจวิเคราะห์ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ จากหน่วยงานดังต่อไปนี้

๑) หน่วยงานของรัฐ

๒) หน่วยงานหรือองค์กรที่ได้รับมอบหมาย หรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐ

๓) หน่วยงานที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากล

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๘

ภักดี โพธิศิริ

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๒/ตอนพิเศษ ๕๖ ง. หน้า๑๕-๑๗/วันที่ ๒๙ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๔๘)

Back

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม

อาศัยอำนาจตามข้อ ๔ (๒) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๒๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗ ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหารในการประชุม ครั้งที่ ๘/๒๕๔๗ เมื่อวันที่ ๒๒ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๔๗ ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ วัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม หมายความว่า วัตถุเจือปนอาหารที่ได้จากการผสมวัตถุกันตั้งแต่ ๒ ชนิดขึ้นไปเข้าด้วยกัน หรือผสมกับวัตถุอื่น

ข้อ ๒ วัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

๒.๑ ต้องใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยวที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for Identity and Purity of Food Additives หรือตามสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด หรือตามที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะอนุกรรมการเพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและวินิจฉัยเชิงวิชาการเกี่ยวกับอาหาร และหากมีการผสมด้วยวัตถุอื่นที่ไม่ใช่วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุนั้นต้องไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๒.๒ ตะกั่ว ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

๒.๓ อาร์เซนิก (คำนวณเป็น As) ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

๒.๔ กรณีมีการผสมด้วยวัตถุอื่นที่ไม่ใช่วัตถุเจือปนอาหารและไม่ใช่น้ำมันและไขมันต้องมีคุณภาพหรือมาตฐานด้านจุลินทรียน์ ดังต่อไปนี้ด้วย

๒.๔.๑ ตรวจไม่พบ *Salmonella* spp. ใน ๒๕ กรัม

๒.๔.๒ ตรวจไม่พบ *Clostridium perfringen* ใน ๐.๐๑ กรัม

๒.๔.๓ ตรวจพบ *Escherichia coli* น้อยกว่า ๓ ต่อกรัม โดยวิธีเอ็มพีเอ็น

๒.๔.๔ ตรวจพบ *Staphylococus aureus* น้อยกว่า ๑๐๐ ต่อกรัม

ข้อ ๓ เอกสารหลักฐานเพิ่มเติมประกอบการพิจารณายื่นขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่มีลักษณะผสม ดังต่อไปนี้

๓.๑ เอกสารข้อกำหนด (specification) ของวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม

๓.๒ ผลการตรวจวิเคราะห์วัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสมตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๒.๒-๒.๔ และเป็นไปตามหลักเกณฑ์ในการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือการขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร แล้วแต่กรณี

๓.๓ หลักฐานที่แสดงว่าวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิต มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗ โดยมีหลักฐานอย่างใดอย่างอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

๓.๓.๑ ผลการตรวจวิเคราะห์จากหน่วยราชการหรือหน่วยงานที่ได้รับการรับรองจากราชการ

๓.๓.๒ หลักฐานได้รับเลขสารบบอาหารของวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าว

Back

๓.๓.๓ ใบรับรองจากห้องปฏิบัติการที่มีความสามารถในการทดสอบเรื่องนั้น ตามข้อกำหนดสากล ISO/IEC ๑๗๐๒๕ หรือเทียบเท่า

๓.๓.๔ ข้อกำหนดเฉพาะ (specification) ของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ ที่นำมาผสม

ประกาศ ณ วันที่ ๓ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๗

ภักดี โพธิศิริ

รองปลัดกระทรวง รักษาราชการแทน

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๒/ตอนพิเศษ ๙ ง หน้า ๕๔-๕๕ /วันที่ ๓๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๔๘)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยว

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๔(๒) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๔๗ ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖(๑)(๒)(๔)(๕)(๖)(๗)(๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร ในการประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๔๘ เมื่อวันที่ ๑๓ พฤษภาคม ๒๕๔๘ ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ วัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยว หมายถึง วัตถุเจือปนอาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาตให้ใช้ได้ โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๒ ให้วัตถุเจือปนอาหารตามข้อ ๑ มีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) กรดซักซินิก (Succinic Acid)

ชื่อสารเคมี : Succinic Acid หรือ Butanedioic Acid [INS : 363, CAS : 110-15-6]

สูตร : $C_4H_6O_4$ น้ำหนักโมเลกุล ๑๑๘.๐๙

คุณลักษณะ : มีลักษณะเป็นผงหรือผลึกสีขาวหรือไม่มีสี ละลายได้ในน้ำ แอลกอฮอล์ และกลีเซอรีน

ข้อกำหนดเฉพาะ : ปริมาณ ($C_4H_6O_4$) ระหว่างร้อยละ ๙๙.๐ – ๑๐๐.๕

ข้อจำกัดของสารแปลกปน

- กากหลังเผา ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๒๕
- จุดหลอมเหลว ระหว่าง ๑๘๕ – ๑๙๐ °C
- ตะกั่ว ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Food Chemical Codex Monograph Fifth Edition 2004 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

Back

(๒) ไกลซีน (Glycine)

ชื่อสารเคมี : Glycine หรือ Aminoacetic Acid หรือ Glycocoll [INS : 640, CAS : 56-40-6]

สูตร : $C_2H_5NO_2$ น้ำหนักโมเลกุล ๗๕.๐๗

คุณลักษณะ : มีลักษณะเป็นผงสีขาว ละลายน้ำได้ดี ละลายได้เล็กน้อยในแอลกอฮอล์และอีเธอร์

ข้อกำหนดเฉพาะ : ปริมาณ ($C_2H_5NO_2$) ร้อยละ ๙๘.๕–๑๐๑.๕ (โดยคำนวณเป็นน้ำหนักเมื่อแห้ง)

ข้อจำกัดของสารแปลกปน

- การเสียน้ำหนักเมื่อแห้ง ไม่เกินร้อยละ ๐.๒
- กากหลังเผา ไม่เกินร้อยละ ๐.๑
- ตะกั่ว ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Food Chemical Codex Monograph Fifth Edition 2004 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

(๓) ไดโซเดียมซักซิเนต (Disodium Succinate)

ชื่อสารเคมี : Disodium Succinate หรือ Disodium 1,4-butanedioate

สูตร : $C_4H_4Na_2O_4.nH_2O$ (n=6 หรือ 0) น้ำหนักโมเลกุล ชนิดเฮกซะไฮเดรต = ๒๗๐.๑๔
ชนิดอันไฮดรัส = ๑๖๒.๐๕

คุณลักษณะ : มีลักษณะเป็นผลึกหรือผงสีขาวหรือไม่มีสี ไม่มีกลิ่น และมีรสชาติเฉพาะตัว มีทั้งชนิดเฮกซะไฮเดรตและอันไฮดรัส

ข้อกำหนดเฉพาะ : ปริมาณ ($C_4H_4Na_2O_4$) ระหว่างร้อยละ ๙๘.๐–๑๐๑.๐ (โดยคำนวณเป็นน้ำหนักเมื่อแห้ง)

ข้อจำกัดของสารแปลกปน

- ซัลเฟต (คำนวณเป็น SO_4) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๑๙
- ค่าความเป็นกรด-ด่าง (ละลาย Disodium Succinate ๑ กรัม ในน้ำ ๒๐ มิลลิลิตร) ๗.๐ – ๙.๐
- สารที่ถูกออกซิไดส์ได้หมด ผ่านการทดสอบ
- การเสียน้ำหนักเมื่อแห้ง
  ชนิดเฮกซะไฮเดรต ระหว่างร้อยละ ๓๗.๐–๔๑.๐ (ที่อุณหภูมิ ๑๒๐°C, ๒ ชั่วโมง)
  ชนิดอันไฮดรัส ไม่เกินร้อยละ ๒.๐ (ที่อุณหภูมิ ๑๒๐°C, ๒ ชั่วโมง)
- โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว) ไม่เกิน ๒๐ ไมโครกรัมต่อกรัม
- อาร์เซนิก (คำนวณเป็น As_2O_3) ไม่เกิน ๔ ไมโครกรัมต่อกรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Japaneses Specifications and Standards for Food Additive, Seventh Edition 2000 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

Back

(๔) ดีแอลแอละนีน (DL-Alanine)

ชื่อสารเคมี : DL-Alanineหรือ DL-2-Aminopropanoic acid [CAS : 302-72-7]

สูตร : $C_3H_7NO_2$ น้ำหนักโมเลกุล ๘๙.๐๙

คุณลักษณะ : มีลักษณะเป็นผงสีขาว สามารถละลายในน้ำได้ดี ละลายได้บางส่วนในแอลกอฮอล์

ข้อกำหนดเฉพาะ : ปริมาณ ($C_3H_7NO_2$) ระหว่างร้อยละ ๙๘.๕–๑๐๑.๕ (โดยคำนวณเป็นน้ำหนักเมื่อแห้ง)

ข้อจำกัดของสารแปลกปน

- การเสียน้ำหนักเมื่อแห้ง ไม่เกินร้อยละ ๐.๓
- กากหลังเผา ไม่เกินร้อยละ ๐.๒
- ตะกั่ว ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Food Chemical Codex Monograph Fifth Edition 2004 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

(๕) เชื้อราที่ใช้ในกระบวนการหมัก (Starter Culture)

ชื่อเชื้อรา : เชื้อราที่ใช้ในกระบวนการหมัก ได้แก่ เชื้อราดังต่อไปนี้

- แอสเพอร์จิลลัส ออไรซี *(Aspergillus oryzae)*
- แอสเพอร์จิลลัส โซจี *(Aspergillus sojae)*
- คริโซสปอเรียม เมอร์ดาเรียม *(Chrysosporium merdarium)*
- ฟิวซาเรียม โซลาไน (*Fusarium solani)*
- จีออทริคัม แคนดิดัม (*Geotrichum candidum)*
- เพนิซิลเลียม เคเมมเบอร์ไท (หรือแอลพัม) (*Penicillium camemberti (or alpum)*
- เพนิซิลเลียม เคซิไอคอลัม (*Penicillium caseicolum)*
- เพนิซิลเลียม คริโซจีนัม (*Penicillum chrysogenum)*
- เพนิซิลเลียม ไซโคลเพียม (*Penicillium cyclopium)*
- เพนิซิลเลียม แนลจิโอเวนเซ (*Penicillium nalgiovense)*
- เพนิซิลเลียม โรคิวฟอร์ไท (*Penicillium roqueforti)*

สูตร : - น้ำหนักโมเลกุล -

คุณลักษณะ : เป็นเชื้อราที่ไม่สร้างสารแอฟลาทอกซินหรือสารพิษอื่นที่อาจเป็นอันตราย อาจอยู่ในรูปของเหลวหรือในรูปผง ซึ่งได้จากการผลิตภายใต้การควบคุมกระบวนการหมักที่ดี อาจมีการผสมของเชื้อหลายตัวด้วยกัน หรือผสมกับวัตถุอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเพื่อช่วยในการกระจายตัว ป้องกันการจับตัวเป็นก้อน และช่วยในการผลิต

ข้อกำหนดเฉพาะ : ปริมาณระหว่างร้อยละ ๘๕.๐-๑๑๕.๐ ของจำนวนหน่วยที่แจ้ง

ข้อจำกัดของสารแปลกปน

- ตะกั่ว ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- โคลิฟอร์ม ไม่เกิน ๓๐ โคโลนีต่อกรัม
- ซัลโมเนลลา ไม่พบใน ๒๕ กรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Food Chemical Codex Monograph Fifth Edition 2004 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

Back

(๖) มอลโทเดกซ์ทริน (Maltodextrin)

ชื่อสารเคมี : Maltodextrin [CAS : 9050-36-6]

สูตร : - น้ำหนักโมเลกุล -

คุณลักษณะ : เป็นแซ็กคาไรด์โพลีเมอร์ซึ่งทำให้เข้มข้น ได้จากการย่อยสลายแป้งบางส่วน

มีลักษณะเป็นผงหรือเกล็ดสีขาว ไม่มีรส สามารถละลายน้ำได้ดี

ข้อกำหนดเฉพาะ : ปริมาณน้ำตาลรีดิวซิงค์น้อยกว่าร้อยละ ๒๐.๐ (คำนวณเป็นค่าเด็กโตรสอิควิวาเลนท์)

ข้อจำกัดของสารแปลกปน

- กากหลังเผา ไม่เกินร้อยละ ๐.๕
- โปรตีนทั้งหมด ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ หรือไม่เกินร้อยละ ๑.๐ สำหรับ

มอลโทเดกซ์ทรินที่ผลิตจากแป้งที่มีปริมาณอะไมโลสสูง

- ปริมาณของแข็งทั้งหมด

มอลโทเดกซ์ทรินชนิดผงหรือเกล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐.๐

มอลโทเดกซ์ทรินชนิดเหลว ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐.๐

- ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๒๕
- ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Food Chemical Codex Monograph Fifth Edition 2004 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

(๗) ยีสต์ผงจากยีสต์ในกลุ่มแซ็กคาโรไมซีส (Saccharomyces) หรือทอรูลา (Torula)

ชื่อเชื้อยีสต์ : Dried Yeast หรือ Brewer's Yeast หรือ Torula Yeast

สูตร : - น้ำหนักโมเลกุล

-

คุณลักษณะ : มีลักษณะเป็นผง เกล็ด หรือชิ้นสีน้ำตาลอ่อน และมีกลิ่นของยีสต์ ผลิตจากเชื้อยีสต์ประเภทแซ็กคาโรไมซีส เซรีวิซิอี (*Saccharomyces cerevisiae)* หรือแซ็กคาโรไมซีส ฟราจิลิส (*Saccharomyces fragilis*)

หรือทอรูลา ยูทิลิส (*Torula utilis)* ที่ผ่านการทำให้แห้ง และไม่เติมวัตถุอื่น

ข้อกำหนดเฉพาะ : ปริมาณโปรตีน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๕.๐

ข้อจำกัดของสารแปลกปน

- กรดโฟลิก ไม่เกิน ๐.๐๔ มิลลิกรัมต่อกรัม
- การเสียน้ำหนักเมื่อแห้ง ไม่เกินร้อยละ ๗
- เถ้าทั้งหมด ไม่เกินร้อยละ ๘.๐
- ตะกั่ว ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- จุลินทรีย์ทั้งหมด ไม่เกิน ๗๕๐๐ โคโลนีต่อกรัม
- โคลิฟอร์ม ไม่เกิน ๑๐ โคโลนีต่อกรัม
- ซัลโมเนลลา ไม่พบใน ๒๕ กรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Food Chemical Codex Monograph Fifth Edition 2004 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

Back

(๘) ยีสต์ชนิดอื่น

ชื่อเชื้อยีสต์ : เชื้อยีสต์ชนิดอื่น ได้แก่ เชื้อยีสต์ดังต่อไปนี้

- แคนดิดา ยูทิลิส (*Candida utilis)*
- แคนดิดา เวอร์ซาทิลิส (*Candida versatilis)*
- เดบาริโอไมซีส แฮนเซนิไอ (*Debaryomyces hansenii)*
- ไคลเวอโรไมซีส แล็กทิส (*Kluyveromyces lactis)*
- ไคลเวอโรไมซีส มาร์เซียนัส (*Kluyvermyces marxianus)*
- แซ็กคาโรไมซีส ยูนิสปอรัส (*Saccharomyces unisporus)*
- แซ็กคาโรไมซีส แอซิกูอัส (*Saccharomyces exiguus)*
- ไซโกแซ็กคาโรไมซีส รูซิไอ (*Zygosaccharomyces rouxii)*

สูตร : - น้ำหนักโมเลกุล -

คุณลักษณะ : เป็นเชื้อยีสต์ที่ไม่สร้างสารพิษที่เป็นอันตรายและมีความปลอดภัยในการ ใช้ในการผลิตอาหาร อาจอยู่ในรูปของเหลวหรือในรูปผง ซึ่งได้จากการผลิตภายใต้การควบคุมกระบวนการหมักที่ดี อาจมีการผสมของเชื้อหลาย ตัวด้วยกัน หรือผสมกับวัตถุอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเพื่อช่วยในการกระจายตัว ป้องกันการจับตัวเป็นก้อนและช่วยในการผลิต

ข้อกำหนดเฉพาะ : ปริมาณระหว่างร้อยละ ๘๕.๐-๑๑๕.๐ ของจำนวนหน่วยที่แจ้ง

ข้อจำกัดของสารแปลกปน

- ตะกั่ว ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- โคลิฟอร์ม ไม่เกิน ๓๐ โคโลนีต่อกรัม
- ซัลโมเนลลา ไม่พบใน ๒๕ กรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Food Chemical Codex Monograph Fifth Edition 2004 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

(๙) แล็กติกแอซิดแบคทีเรีย

ชื่อจุลินทรีย์ : Lactic Acid Bacteria ได้แก่ จุลินทรีย์ดังต่อไปนี้

- บิฟิโดแบคทีเรียม บิฟิดัม (*Bifidobacterium bifidum)*
- *แล็กโทบาซิลลัส แอซิโดฟิลัส (Lactobacillus acidophilus)*
- *แล็กโทบาซิลลัส เบรวิส (Lactobacillus brevis)*
- *แล็กโทบาซิลลัส บัลการิคัส (Lactobacillus bulgaricus)*
- *แล็กโทบาซิลลัส คาเซอิ (Lactobacillus casei)*
- *แล็กโทบาซิลลัส คาเซอิ ซับสปีชีส์ ชิโรต้า (Lactobacillus casei subsp. shirota)*
- *แล็กโทบาซิลลัส เดลบรึคคิไอ (Lactobacillus delbruekii)*
- *แล็กโทบาซิลลัส เดลบรึคคิไอ ซับสปีชีส์ บัลแกริคัส (Lactobacillus delbruekii subsp. bulgaricus)*
- *แล็กโทบาซิลลัส เดลบรึคคิไอ ซับสปีชีส์ เดลบรึคคิไอ (Lactobacillus delbruekii subsp. delbruekii)*
- *แล็กโทบาซิลลัส เดลบรึคคิไอ ซับสปีชีส์ แล็กทิส (Lactobacillus delbruekii subsp. lactis)*
- *แล็กโทบาซิลลัส เคฟิไร (Lactobacillus kefiri)*

Back

- *แล็กโทบาซิลลัส พาราคาเซอิ (Lactobacillus paracasei)*
- *แล็กโทบาซิลลัส พาราคาเซอิ ซับสปีชีส์ พาราคาเซอิ (Lactobacillus paracasei subsp. paracasei)*
- *แล็กโทคอคคัส แล็กทิส (Lactococcus lactis)*
- *แล็กโทคอคคัส แล็กทิส ซับสปีชีส์ ครีมอริส (Lactococcus lactis subsp. cremoris)*
- *แล็กโทคอกคัส แล็กทิส ซับสปีชีส์ แล็กทิส (Lactococcus lactis subsp. lactis)*
- *สเตรปโทคอคคัส แล็กทิส (Streptococcus Lactis)*
- *สเตรปโทคอคคัส เทอร์โมฟิลัส (Streptococcus thermophilus)*

สูตร : - น้ำหนักโมเลกุล -

คุณลักษณะ : โคโลนีมีลักษณะเป็นทรงกลมหรือท่อนค่อนข้างยาว ย้อมติดสีแกรมบวก ไม่สร้างสปอร์ ไม่สร้างเอนไซม์คาตาเลส สามารถย่อยน้ำตาลให้เป็นกรดแล็กติก อาจอยู่ในรูปของเหลวหรือในรูปผง ซึ่งได้จากการผลิตภายใต้การควบคุมกระบวนการหมักที่ดี อาจมีการผสมของเชื้อแบคทีเรียหลายตัวด้วยกัน หรือผสมกับวัตถุอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเพื่อช่วยในการกระจายตัว ป้องกันการจับตัวเป็นก้อน และช่วยในการผลิต

ข้อกำหนดเฉพาะ : ปริมาณระหว่างร้อยละ ๘๕.๐–๑๑๕.๐ ของจำนวนหน่วยที่แจ้ง

ข้อจำกัดของสารแปลกปน

- ตะกั่ว ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- โคลิฟอร์ม ไม่เกิน ๓๐ โคโลนีต่อกรัม
- ซัลโมเนลลา ไม่พบใน ๒๕ กรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Food Chemical Codex Monograph Fifth Edition 2004 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพตามมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

(๑๐) ออกซิไดส์พอลิเอทิลีน (Oxidised Polyethylene)

ชื่อสารเคมี : oxidised polyethylene

สูตร : - น้ำหนักโมเลกุล ๑,๒๐๐

คุณลักษณะ : เป็นสารโพลีเมอร์ที่ได้จากการนำสารพอลิเอทิลีน (Polyethylene) มาทำปฏิกิริยาออกซิเดชั่น

ข้อกำหนดเฉพาะ : -

ข้อจำกัดของสารแปลกปน

- ค่าความเป็นกรด (คิดเป็นมิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์) ไม่เกิน ๗๐ มิลลิกรัมต่อกรัม
- ตะกั่ว ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- โครเมียม ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Commission Directive 96/77/EC of 2 December 1996 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

Back

(๑๑) เอนไซม์แทรนส์กลูทามิเนสจากเชื้อจุลินทรีย์สายพันธุ์สเตรปโทเวอร์ทิซิลเลียม มอบารีนส์ วาร์ (Enzyme Transglutaminase from *Streptoverticillium mobaraense var.)*

ชื่อสารเคมี : Enzyme Transglutaminase from *Streptoverticillium mobaraense var.*

สูตร : - น้ำหนักโมเลกุล -

คุณลักษณะ : อาจอยู่ในรูปของเหลว กึ่งแข็งกึ่งเหลว หรือของแข็ง ได้จากการหมักเชื้อจุลินทรีย์สายพันธุ์สเตรปโทเวอร์ทิซิลเลียม มอบารีนส์ วาร์ (*Streptoverticillium mobaraense var.)* ภายใต้กระบวนการควบคุมการหมักที่ดี อาจมีส่วนผสมของเซลล์ ส่วนของเซลล์หรือของเหลวภายในเซลล์เป็นส่วนผสมได้ รวมทั้งอาจผสมกับตัวทำละลาย วัตถุกันเสีย สารกันหืน และสารอื่นซึ่งไม่เป็นอันตราย สามารถละลายน้ำได้ แต่ไม่ละลายในแอลกอฮอล์ คลอโรฟอร์ม หรืออีเทอร์ ด้วยกรรมวิธีการผลิตที่ดี

ข้อกำหนดเฉพาะ : ปริมาณระหว่างร้อยละ ๘๕.๐–๑๐๕.๐ ของประสิทธิภาพของเอนไซม์ตามที่แจ้ง

ข้อจำกัดของสารแปลกปน

- ตะกั่ว ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- โคลิฟอร์ม ไม่เกิน ๓๐ โคโลนีต่อกรัม
- ซัลโมเนลลา ไม่พบใน ๒๕ กรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Food Chemical Codex Monograph Fifth Edition 2004 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๘

ภักดี โพธิศิริ

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๒/ตอนพิเศษ ๗๖ ง. หน้า ๒๙-๓๘/วันที่ ๕ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๘)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยว (ฉบับที่ ๒)

เพื่อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยวที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาตให้ใช้ได้เพิ่มเติม

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๔(๒) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๔๗ ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖(๑)(๒)(๔)(๕)(๖)(๗)(๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร ในการประชุมครั้งที่ ๔/๒๕๔๘ เมื่อวันที่ ๒๐ กันยายน ๒๕๔๘ ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

Back

ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น (๑๒) และ (๑๓) ของข้อ ๒ แห่งประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยว ลงวันที่ ๒๔ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๔๘

"(๑๒) โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต (Sodium Hydrogen Sulfate)

ชื่อสารเคมี : Sodium Hydrogen Sulfate หรือ Sodium Bisulfate หรือ Sodium Acid Sulfate หรือ Nitre Cake [CAS : 7681-38-1, INS : 514, E : 514 (ii)]

สูตร : $NaHSO_4$ น้ำหนักโมเลกุล ๑๒๐.๐๖

คุณลักษณะ : เป็นผลึกหรือผงสีขาว มีกลิ่นเล็กน้อย เมื่อเป็นสารละลายจะมีความเป็นกรดสูง

ข้อกำหนดเฉพาะ : - ปริมาณ ($NaHSO_4$) ระหว่างร้อยละ ๘๕.๔-๙๕.๒
- การเสียน้ำหนักเมื่อแห้ง ไม่เกินร้อยละ ๐.๘
- สารที่ไม่ละลายในน้ำ ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕

ข้อจำกัดของสารแปลกปน
- ซิลิเนียม ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- ตะกั่ว ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Food Chemical Codex Monograph Fifth Edition 2004 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

(๑๓) โซเดียมไตรเมตาฟอสเฟต (Sodium Trimetaphosphate)

ชื่อสารเคมี : Sodium Trimetaphosphate [CAS : 7785-84-4]

สูตร : $(NaPO_3)_3$ น้ำหนักโมเลกุล ๓๐๕.๘๙

คุณลักษณะ : เป็นผลึกหรือผงสีขาว มีโครงสร้างเป็นวงแหวนโพลีฟอสเฟต ซึ่งประกอบด้วยเมตาฟอสเฟต (metaphosphate) ๓ โมเลกุล สามารถละลายในน้ำได้ดี และเมื่อทำเป็นสารละลายในน้ำด้วยอัตราส่วน ๑ ส่วนต่อ๑๐๐ ส่วน จะมีค่าความเป็นกรด-ด่างเท่ากับ ๖

ข้อกำหนดเฉพาะ : - ปริมาณ (P_2O_5) ระหว่างร้อยละ ๖๘-๗๐
- สารที่ไม่ละลาย ไม่เกินร้อยละ ๐.๑

ข้อจำกัดของสารแปลกปน
- สารหนู ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- ตะกั่ว ไม่เกิน ๔ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- ฟลูออไรด์ ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๕

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Food Chemical Codex Monograph Fifth Edition 2004 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด"

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๔๘

มานิตย์ อรุณากูร

รองเลขาธิการ รักษาราชการแทน

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๒/ตอนพิเศษ ๑๒๓ ง หน้า ๑๗-๑๘/วันที่ ๑ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๔๘)

Back

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)

อาศัยอำนาจตามข้อ ๖.๒ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๔๗ ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖(๑)(๒)(๔)(๖)(๗)(๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหารในการประชุมครั้งที่ ๔/๒๕๔๙ เมื่อวันที่ ๕ กันยายน ๒๕๔๙ ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ให้เพิ่มตารางการใช้วัตถุเจือปนอาหารแนบท้ายประกาศฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของตารางการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๓ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๔๗

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๙

มานิตย์ อรุณากูร

รองเลขาธิการ ปฏิบัติราชการแทน

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๓/ตอนพิเศษ ๑๐๕ ง หน้า๑๑-๑๒/วันที่ ๖ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๔๙)

ตารางการใช้วัตถุเจือปนอาหาร
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
297 (INS 514)	โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต **ชื่ออื่น** - Sodium Hydrogen Sulfate - Sodium Bisulfate - Acid Sodium Sulfate - Nitre cake **กลุ่มหน้าที่** : - ปรับความเป็นกรด - สารช่วยให้ขึ้นฟู	นมโคและผลิตภัณฑ์	ปริมาณที่เหมาะสม
		น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำในน้ำมัน	ปริมาณที่เหมาะสม
		หวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้และผัก (รวมทั้งเห็ดและรา รากและหัวเมล็ดถั่ว และพืชตระกูลถั่วชนิดมีฝัก และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล และผลไม้เปลือกแข็งและเมล็ด	ปริมาณที่เหมาะสม
		ขนมหวานประเภทลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม
		ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ ทั้งจากรากและหัว เมล็ดถั่วและพืชตระกูลที่มีฝัก	ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม
		เนื้อและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก	ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม
		ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่	ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ให้ความหวาน รวมถึงน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม
		เกลือ เครื่องเทศ ซุป ซอส สลัด ผลิตภัณฑ์จากโปรตีน (รวมถึงถั่วเหลือง)	ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษทางด้านโภชนาการ ยกเว้นนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทารก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก, อาหารทารก, อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารทางการแพทย์สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่มที่ไม่ใช่ผลิตภัณฑ์จากนม	ปริมาณที่เหมาะสม
		ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารอื่นๆที่มิได้กำหนดไว้ข้างต้น	ปริมาณที่เหมาะสม

Back

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยว (ฉบับที่ ๓)

เพื่อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยวที่มีการอนุญาตเพิ่มเติม

อาศัยอำนาจตามความใน (๒) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๔๗ ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖(๑)(๒)(๔)(๕)(๖)(๗)(๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น (๑๔) ของข้อ ๒ แห่งประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยว ลงวันที่ ๒๔ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๔๘

“(๑๔) โปรตีนจับโครงสร้างน้ำแข็งผลิตจากยีสต์ดัดแปรพันธุกรรม (Ice Structuring Protein produced from genetically modified yeast)”

ชื่ออื่น : - โปรตีนจับโครงสร้างน้ำแข็งชนิด ๓ เอช พี แอล ซี ๑๒ (Ice Structuring Protein type III HPLC 12)

- ไอ เอส พี ชนิด ๓ เอช พี แอล ซี ๑๒ (ISP Type III HPLC 12)

สูตร : ประกอบด้วย กรดอะมิโน ๑๖ ชนิด รวมทั้งสิ้น ๖๖ ตัว โดยมีลำดับกรดอะมิโน ดังนี้

Asn Gln Ala Ser Val Val Ala Asn Gln Leu Ile Pro Ile Asn Thr
Ala Leu Thr Leu Val Met Met Arg Ser Glu Val Val Thr Pro Val
Gly Ile Pro Ala Glu Asp Ile Pro Arg Leu Val Ser Met Gln Val
Asn Arg Ala Val Pro Leu Gly Thr Thr Leu Met Pro Asp Met Val
Lys Gly Tyr Pro Pro Ala

น้ำหนักโมเลกุล : ๗.๐๒๗ kDa

ค่าความปลอดภัย (Acceptable daily intake) : ๐.๒ มิลลิกรัม ต่อน้ำหนักตัว ๑ กิโลกรัม

คุณลักษณะ : มีลักษณะเป็นของเหลวใสสีน้ำตาลที่ได้จากการหมักเชื้อยีสต์แซ็กคาโรไมซีส เซรีวิซิอี (*Saccharomyces cerevisiae*) สายพันธุ์ดัดแปรพันธุกรรม และผลิตภายใต้การควบคุมกระบวนการหมักที่ดี เพื่อให้สร้างโปรตีนชนิดไอซ์สทรัคเชอะริ่ง โปรตีนจากยีสต์ดัดแปรพันธุกรรม (Ice Structuring Protein produced from genetically modified yeast หรือ Ice Structuring Protein type III HPLC 12) และนำมากรองเซลล์ยีสต์ออกโดยเทคนิค Micro filtration แล้วผ่านกระบวนการ Ultra filtration ให้โปรตีนเข้มข้นขึ้น

ข้อกำหนดเฉพาะ :

- ปริมาณ โปรตีนจับโครงสร้างน้ำแข็งผลิตจากยีสต์ดัดแปรพันธุกรรม (Ice Structuring Protein produced from genetically modified yeast; ISP type III HPLC 12, โดยเทคนิค เอช พี แอล ซี (High performance liquid chromatography ; HPLC) ระหว่าง ๔.๕ – ๘.๕ กรัมต่อลิตร หรือปริมาณไนโตรเจนทั้งหมด ไม่เกินร้อยละ ๗

Back

- ค่าความเป็นกรด-ด่าง ระหว่าง ๒.๕ - ๓.๕
- เถ้าทั้งหมด (ที่อุณหภูมิ ๘๐๐ องศาเซลเซียส, เวลา ๑ ชั่วโมง) ไม่เกินร้อยละ ๒
- บัฟเฟอร์ (คำนวณเป็นกรดซิตริค) ไม่เกินร้อยละ ๐.๒

ข้อจำกัดของสารแปลกปน :

- โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว) ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัมต่อลิตร

ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์ :

- จุลินทรีย์ทั้งหมด ไม่เกิน ๓,๐๐๐ โคโลนีต่อกรัม
- โคลิฟอร์ม ไม่เกิน ๑๐ โคโลนีต่อกรัม
- อี. โคไล ไม่พบใน ๒๕ กรัม
- ลิสทีเรีย ไม่พบใน ๒๕ กรัม
- ซัลโมเนลลา ไม่พบใน ๒๕ กรัม
- แบซิลัส ซีเรียส ไม่เกิน ๑๐๐ โคโลนีต่อกรัม
- สแตฟฟิโลคอคคัส ออเรียส ไม่เกิน ๑๐ โคโลนีต่อกรัม
- ยีตส์และรา ไม่เกิน ๑๐๐ โคโลนีต่อกรัม
- แซ็กคาโรไมซีส เซรีวิซิอี สายพันธุ์ดัดแปรพันธุกรรม ไม่พบ

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุปิดสนิท ที่อุณหภูมิ -๒๐ องศาเซลเซียส

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๒

พิพัฒน์ ยิ่งเสรี

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๖/ตอนพิเศษ ๑๐๕ ง หน้า ๔๗-๔๘/วันที่ ๒๗ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๕๒)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๓)

อาศัยอำนาจตามความใน ๖.๒ ของข้อ ๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๔๗ ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖(๑)(๒)(๔)(๕)(๖)(๗)(๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้เพิ่มตารางการใช้วัตถุเจือปนอาหารแนบท้ายประกาศฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของตารางการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๓ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๔๗

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๒

พิพัฒน์ ยิ่งเสรี

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๖/ตอนพิเศษ ๑๐๕ ง หน้า ๔๙/วันที่ ๒๗ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๕๒)

Back

ตารางการใช้วัตถุเจือปนอาหาร
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๓)

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
298 (INS: -)	โปรตีนจับโครงสร้างน้ำแข็งผลิตจากยีสต์ดัดแปรพันธุกรรม (Ice Structuring Protein produced from genetically modified yeast) ชื่ออื่น: - โปรตีนจับโครงสร้างน้ำแข็งชนิด ๓ เอช พี แอล ซี ๑๒ (Ice Structuring Protein type III HPLC 12) - ไอ เอส พี ชนิด ๓ เอช พี แอล ซี ๑๒ (ISP Type III HPLC 12) กลุ่มหน้าที่: - ช่วยให้โครงสร้างผลึกน้ำแข็งมีความคงตัว	ไอศกรีม	๕๐

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยว (ฉบับที่ ๔)

เพื่อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยวที่มีการอนุญาตเพิ่มเติม

อาศัยอำนาจตามความใน (๒) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๔๗ ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖(๑)(๒)(๔)(๕)(๖)(๗)(๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับ มาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น (๑๕) และ (๑๖) ของข้อ ๒ แห่งประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยว ลงวันที่ ๒๔ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๔๘

“(๑๕) โมโนโพแทสเซียมทาร์เทรต (Monopotassium Tartrate)

ชื่อสารเคมี : Monopotassium tartrate หรือ Potassium acid tartrate หรือ Potassium bitartrate หรือ Cream of tartar
[CAS : 868-14-4, INS : 336 (i), E : 336 (i)]

สูตร : $C_4H_5KO_6$ น้ำหนักโมเลกุล ๑๘๘.๑๘

Back

คุณลักษณะ : เป็นเกล็ดสีขาว หรือไม่มีสี

ข้อกำหนดเฉพาะ : - ปริมาณ ($C_4H_5KO_6$) ระหว่างร้อยละ ๙๙.๐ – ๑๐๑.๐
- แอมโมเนีย ผ่านการทดสอบ
- สิ่งอื่นที่ไม่ละลาย ผ่านการทดสอบ

ข้อจำกัดของสารแปลกปน

- ตะกั่ว ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Food Chemical Codex Monograph Fifth Edition 2004 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

(๑๖) แอล-ซีสเตอีนไฮโดรคลอไรด์ (L-Cysteine hydrochloride)

ชื่อสารเคมี : L-2-Amino-3-mercaptopropanoic acid monohydrochloride หรือ L-Cysteine monohydrochloride [CAS : 7048-04-6 (ชนิดโมโนไฮเดรต) และ 52-89-1 (ชนิดอันไฮดรัส), INS : 920, E : 920]

สูตร : $C_3H_7NO_2S{\bullet}HCl{\bullet}H_2O$ (ชนิดโมโนไฮเดรต) และ $C_3H_7NO_2S{\bullet}HCl$ (ชนิดอันไฮดรัส)

น้ำหนักโมเลกุล : ๑๗๕.๖๓ (ชนิดโมโนไฮเดรต) และ ๑๕๗.๖๒ (ชนิดอันไฮดรัส)

คุณลักษณะ : เป็นผลึกหรือผงสีขาวหรือไม่มีสี ละลายในน้ำและแอลกอฮอล์ มี ๒ ชนิด คือ ชนิดโมโนไฮเดรต และชนิดอันไฮดรัส
สำหรับชนิดอันไฮดรัสจะเสียสภาพที่อุณหภูมิ ๑๗๕ องศาเซลเซียส
ทั้งนี้วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวต้องไม่ผลิตจากเส้นผมมนุษย์

ข้อกำหนดเฉพาะ : - ปริมาณ ($C_3H_7NO_2S{\bullet}HCl$) ระหว่างร้อยละ ๙๘.๐ - ๑๐๑.๕ คำนวณเป็นน้ำหนักเมื่อแห้ง
- การเสียน้ำหนักเมื่อแห้ง ระหว่างร้อยละ ๘.๐ – ๑๒.๐ สำหรับชนิดโมโนไฮเดรต หรือไม่เกินร้อยละ ๒ สำหรับชนิดอันไฮดรัส
- กากหลังเผาไม่เกินร้อยละ ๐.๑
- สเปซิฟิก โรเตชั่น ระหว่าง $+5.0^{\circ}$ ถึง $+8.0^{\circ}$ ที่ $[\alpha]_D^{20}$ หรือ $+4.9^{\circ}$ ถึง 7.9° ที่ $[\alpha]_D^{25\,\circ}$

ข้อจำกัดของสารแปลกปน

- ตะกั่ว ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Food Chemical Codex Monograph Fifth Edition 2004 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด”
และ Commission Directive 2000/63/EC”

ประกาศ ณ วันที่ ๕ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๕๓
พิพัฒน์ ยิ่งเสรี
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๗/ตอนพิเศษ ๑๐๓ ง หน้า ๓๑-๓๒./วันที่ ๓๐ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๓)

Back

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่๔)

อาศัยอำนาจตามความใน ๖.๒ ของข้อ ๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๔๗ ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖(๑)(๒)(๔)(๕)(๖)(๗)(๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ให้เพิ่มตารางการใช้วัตถุเจือปนอาหารแนบท้ายประกาศฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของตารางการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๓ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๔๗

ประกาศ ณ วันที่ ๕ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๕๓

พิพัฒน์ ยิ่งเสรี

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๗/ตอนพิเศษ ๑๐๓ ง หน้า ๓๓/วันที่ ๓๐ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๓)

ตารางการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔)

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
299 (INS 336 (i))	โมโนโพแทสเซียมทาร์เทรต ชื่ออื่น: - Monopotassium tartrate - Cream of tartar - Potassium acid tartrate - Potassium bitartrate กลุ่มหน้าที่: - ปรับความเป็นกรด-ด่าง	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ น้ำผลไม้ น้ำผลไม้ชนิดเข้มข้น น้ำผลไม้ประเภทเนคต้า น้ำผลไม้ประเภทเนคต้าชนิดเข้มข้น	5,000 (คำนวณเป็นกรดตาร์ตาริก) 4,000 (คำนวณเป็นกรดตาร์ตาริก) 4,000 (คำนวณเป็นกรดตาร์ตาริก) 4,000 (คำนวณเป็นกรดตาร์ตาริก) 4,000 (คำนวณเป็นกรดตาร์ตาริก)
300 (INS 920)	แอล-ซีสเตอีนไฮโดรคลอไรด์ ชื่ออื่น: - L-Cysteine hydrochloride - L-2-Amino-3-mercaptopropanoic acid monohydrochloride - L-Cysteine monohydrochloride กลุ่มหน้าที่: - ปรับปรุงคุณภาพแป้ง	- แป้ง (flours) สำหรับทำผลิตภัณฑ์ขนมอบ - ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	90 90

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๖๓) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดเงื่อนไขการใช้และวิธีการแสดงฉลากวัตถุเจือปนอาหารเพื่อประโยชน์ในการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิ และเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้เพิ่มความต่อไปนี้ เป็นข้อ ๖/๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗

“ข้อ ๖/๑ การใช้วัตถุเจือปนอาหารนอกจากต้องเป็นไปตามข้อ ๖ แล้ว ผู้ผลิตอาหารจะต้องจัดให้มีหลักฐานแสดงรายละเอียดของวัตถุเจือปนอาหารและวิธีการใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร”

ข้อ ๒ ให้เพิ่มความต่อไปนี้ เป็นข้อ ๘/๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗

“ข้อ ๘/๑ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าวัตถุเจือปนอาหารเพื่อจำหน่ายจะต้องแสดงหลักฐานหรือให้ข้อมูลที่จำเป็นเพื่อให้ผู้ผลิตอาหารสามารถควบคุมการใช้วัตถุเจือปนอาหารให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร”

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๐ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗ และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากวัตถุเจือปนอาหารให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก ยกเว้นการแสดงฉลากของวัตถุเจือปนอาหารตามข้อ ๓ ข้อ ๔ ข้อ ๕ และข้อ ๖ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓ ให้ปฏิบัติดังนี้

ฉลากของวัตถุเจือปนอาหาร ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย และจะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ โดยจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้เห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย

(๑) ชื่ออาหาร โดยมีคำว่า “วัตถุเจือปนอาหาร” หรือกลุ่มหน้าที่ (functional classes) ในอาหาร กำกับไว้ด้วย เว้นแต่วัตถุเจือปนอาหารที่มีกลุ่มหน้าที่ในอาหารหลายหน้าที่ หรือเป็นวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสมให้กำกับด้วยคำว่า “วัตถุเจือปนอาหาร”

(๒) เลขสารบบอาหาร

(๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิต สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่นำเข้า แล้วแต่กรณี สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่ผลิตในประเทศ อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้

(๔) รุ่นที่ผลิต โดยมีคำว่า “รุ่นที่ผลิต” หรือข้อความอื่นที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ กำกับไว้ด้วย

(๕) ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารเป็นระบบเมตริก

(๕.๑) วัตถุเจือปนอาหารที่เป็นของแข็ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

Back

(๕.๒) วัตถุเจือปนอาหารที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(๕.๓) วัตถุเจือปนอาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้

(๕.๔) วัตถุเจือปนอาหารที่มีลักษณะเม็ดหรือแคปซูล (Tablet or Capsule) ให้แสดงเป็นน้ำหนักสุทธิและแสดงจำนวนเม็ดหรือแคปซูล ด้วย

(๕.๕) วัตถุเจือปนอาหารที่มีลักษณะอื่น ๆ นอกจาก (๕.๑) – (๕.๔) ให้แสดงเป็นน้ำหนักสุทธิ

(๖) เดือนและปีที่ผลิต หรือ เดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค โดยมีข้อความว่า “ผลิต...(ระบุเดือนและปี)...” หรือ “หมดอายุ...(ระบุเดือนและปี)...” หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกัน กำกับไว้ด้วย เว้นแต่วัตถุเจือปนอาหารที่มีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน ๑๘ เดือน ต้องแสดงเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค โดยมีข้อความว่า “หมดอายุ...(ให้ระบุเดือนและปี)...” หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกัน กำกับไว้ด้วย เช่น “ใช้ได้ถึง...(ให้ระบุเดือนและปี)...”

(๗) ส่วนประกอบของอาหาร ให้แสดงส่วนประกอบที่เป็นวัตถุเจือปนอาหาร และส่วนประกอบอื่นนอกเหนือจากวัตถุเจือปนอาหาร ตามลำดับ ดังนี้

(๗.๑) ส่วนประกอบที่เป็นวัตถุเจือปนอาหาร ให้แสดงชื่อและปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารเป็นร้อยละโดยน้ำหนักเรียงจากมากไปหาน้อย และชื่อของวัตถุเจือปนอาหารต้องเป็นชื่อเฉพาะตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (Codex General Standard for Food Additives) ฉบับล่าสุด หรือตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และต้องมีตัวเลขตาม International Numbering System (INS) for Food Additives กำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี

สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่จำหน่ายให้แก่ผู้ผลิตอาหารเพื่อนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารเพื่อจำหน่ายซึ่งมิใช่เป็นการจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรือวัตถุเจือปนอาหารที่จำหน่ายให้แก่ผู้แบ่งบรรจุวัตถุเจือปนอาหารเพื่อจำหน่าย อาจแสดงเฉพาะชื่อของวัตถุเจือปนอาหารและตัวเลขตาม International Numbering System (INS) for Food Additives กำกับไว้ด้วย โดยเรียงลำดับตามน้ำหนักจากมากไปหาน้อย

(๗.๒) ส่วนประกอบอื่นนอกเหนือจากวัตถุเจือปนอาหาร ให้แสดงชื่อของส่วนประกอบอื่นนั้นเรียงตามปริมาณจากมากไปหาน้อย

กรณีที่ส่วนประกอบอื่นมีวัตถุแต่งกลิ่นรสอาหารเป็นส่วนผสม อาจแสดงข้อความว่า “มีวัตถุแต่งกลิ่นรสอาหาร” หรือ “มีวัตถุแต่งกลิ่นรสอาหารธรรมชาติ” หรือ “วัตถุแต่งกลิ่นรสอาหารเลียนธรรมชาติ” หรือ “วัตถุแต่งกลิ่นรสอาหารสังเคราะห์” แล้วแต่กรณี แทนการแสดงชื่อของวัตถุแต่งกลิ่นรสนั้นๆ ก็ได้ และกรณีที่ส่วนประกอบอื่นมีเครื่องเทศหรือสมุนไพรเป็นส่วนผสม อาจแสดงข้อความว่า“เครื่องเทศ” หรือ “สมุนไพร”แล้วแต่กรณี แทนการแสดงชื่อของเครื่องเทศหรือสมุนไพรนั้นๆ ก็ได้ ทั้งนี้ไม่รวมถึงวัตถุเปลี่ยนแปลงกลิ่นรสอาหาร (flavor modifiers)

(๘) วิธีการใช้ ที่เข้าใจได้ง่ายและปฏิบัติได้ถูกต้อง โดยอย่างน้อยต้องระบุ

(๘.๑) วัตถุประสงค์การใช้

(๘.๒) ชนิดของอาหารที่ใช้

(๘.๓) ปริมาณการใช้ในอาหาร

(๙) คำแนะนำในการเก็บรักษา

(๑๐) ข้อจำกัดในการใช้และคำเตือนหรือข้อควรระวัง (ถ้ามี)

Back

การแสดงข้อความตาม (๑) (๕) และ (๖) ให้แสดงในตำแหน่งที่สามารถเห็นได้ชัดเจน กรณีการแสดงข้อความตาม (๖) ไว้ที่ด้านล่างของภาชนะบรรจุ ต้องมีข้อความที่ฉลากที่สื่อได้ชัดเจนถึงตำแหน่งที่แสดงเดือนและปีที่ผลิต หรือ เดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค

กรณีวัตถุเจือปนอาหารที่ผลิต หรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย ให้ผู้ผลิตอาหาร เพื่อนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารเพื่อจำหน่ายซึ่งมิใช่เป็นการจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรือวัตถุเจือปนอาหารที่จำหน่ายให้แก่ผู้แบ่งบรรจุวัตถุเจือปนอาหารเพื่อจำหน่าย อย่างน้อยต้องแสดงรายละเอียดตาม (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) และ (๖) ไว้บนฉลาก และต้องมีข้อความว่า “เป็นวัตถุดิบสำหรับแปรรูปอาหารเท่านั้น” หรือ ข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกัน กำกับไว้ด้วย โดยอาจแสดงข้อความเป็นภาษาอังกฤษก็ได้ เว้นแต่มีการแสดงร้อยละของวัตถุเจือปนอาหารตาม (๗.๑) ไว้แล้ว มิต้องแสดงข้อความดังกล่าวก็ได้ ทั้งนี้ต้องมีการแสดงรายละเอียดเป็นภาษาไทยที่ครบถ้วนตามข้อ ๑๐ ที่เห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย ไว้ในคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายทุกครั้ง”

ข้อ ๔ ให้เพิ่มความต่อไปนี้ เป็นข้อ ๑๐/๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗

“ข้อ ๑๐/๑ ฉลากของวัตถุเจือปนอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออกจะแสดงข้อความเป็นภาษาใดก็ได้ แต่อย่างน้อยต้องระบุ

(๑) ประเทศผู้ผลิต

(๒) เลขสารบบอาหาร หรือ เลขที่สถานที่ผลิต

(๓) รุ่นที่ผลิตโดยมีคำว่า “รุ่นที่ผลิต” กำกับไว้ด้วยหรือข้อความอื่นที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้”

ข้อ ๕ ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า ซึ่งวัตถุเจือปนอาหารที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ และอาจใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปได้ แต่ต้องไม่เกินหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๖ ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวัน นับตั้งแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ กันยายน พ.ศ.๒๕๕๖

ประดิษฐ สินธวณรงค์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๓๐/ตอนพิเศษ ๑๔๘ ง หน้า ๓๘-๔๑/๓๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๖)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๕๙) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง ซัยคลาเมต

โดยที่เป็นการสมควรให้มีการใช้กรดซัยคลามิก และเกลือโซเดียมหรือเกลือแคลเซียมของกรดซัยคลามิก เป็นวัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งคณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหารขององค์การอาหารและเกษตร และองค์การอนามัยโลก แห่งสหประชาชาติ (The Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, JECFA) ได้ประเมินและกำหนดค่าความปลอดภัย (Acceptable Daily Intake, ADI) แล้ว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๕๙) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง ซัยคลาเมต

โดยที่เป็นการสมควรให้มีการใช้กรดซัยคลามิก และเกลือโซเดียมหรือเกลือแคลเซียมของกรดซัยคลามิก เป็นวัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งคณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหารขององค์การอาหารและเกษตร และองค์การอนามัยโลก แห่งสหประชาชาติ (The Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, JECFA) ได้ประเมินและกำหนดค่าความปลอดภัย (Acceptable Daily Intake, ADI) แล้ว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖(๑)(๒)(๔)(๕)(๖)(๗)(๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๑๓ (พ.ศ. ๒๕๓๑) เรื่อง โซเดียมซัยคลาเมต และอาหารที่มีโซเดียมซัยคลาเมต ลงวันที่ ๗ มีนาคม พ.ศ.๒๕๓๑

ข้อ ๒ ให้ซัยคลาเมตเป็นวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๓ ซัยคลาเมต หมายถึง กรดซัยคลามิก (Cyclohexylsulfamic acid หรือ Cyclohexanesulfamic acid [CAS: 100-88-9 INS No. 952]) และเกลือโซเดียมหรือเกลือแคลเซียมของกรดซัยคลามิก เช่น โซเดียมซัยคลาเมต (Sodium cyclohexylsulfamate หรือ Sodium cyclohexanesulfamate [CAS: 139-05-9, INS No. 952(iv)]) หรือแคลเซียมซัยคลาเมต (Calcium cyclohexylsulfamate หรือ Calcium cyclohexanesulfamate [CAS: 139-06-0, INS No. 952(ii)])

ข้อ ๔ การผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายซัยคลาเมตต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๔๗ ยกเว้นการปฏิบัติตามข้อ ๔ และข้อ ๖ ให้ปฏิบัติตามประกาศนี้

ข้อ ๕ โซเดียมซัยคลาเมต ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

ชื่อสารเคมี : Sodium cyclohexylsulfamate หรือ Sodium cyclohexanesulfamate [CAS: 139-05-9, INS No. 952(iv)]

สูตร : โซเดียมซัยคลาเมต: $C_6H_{12}NNaO_3S$ น้ำหนักโมเลกุล ๒๐๑.๒๒

คุณลักษณะ : เป็นผงผลึกหรือผลึกใสไม่มีสี

ข้อกำหนดเฉพาะ :

- ปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๘ และไม่มากกว่าร้อยละ ๑๐๑ ของน้ำหนักแห้ง
- การละลาย ละลายในน้ำ ละลายได้เล็กน้อยในเอทานอล
- โซเดียม ผ่านการทดสอบ
- การเกิดผลึก ทดสอบโดยนำสารละลาย ๑ ใน ๑๐๐ ส่วน จำนวน ๑๐ มิลลิลิตร มาเติมกรด Hydrochloric ๑ มิลลิลิตร ผสมให้เข้ากันแล้วเติม Barium chloride ๑ มิลลิลิตร จะได้สารละลายใสซึ่งเมื่อเติม Sodium nitrite ๑ มิลลิลิตร จะเกิดผลึกสีขาว
- การเสียน้ำหนักเมื่อแห้ง (ที่อุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียส, ๑ ชั่วโมง): ไม่เกินร้อยละ ๑.๐
- ความบริสุทธิ์: ปริมาณ Cyclohexylamine ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และ

ยกเลิก

Dicyclohexylamine ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ข้อจำกัดของสารแปลกปน : ตะกั่ว ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก JECFA Monograph (๒๐๐๖) หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

ข้อ ๖ แคลเซียมซัยคลาเมต ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

ชื่อสารเคมี : Calcium cyclohexylsulfamate หรือ Calcium cyclohexanesulfamate [CAS: 139-06-0, INS No. 952(ii)]

สูตร : แคลเซียมซัยคลาเมต: $C_{12}H_{24}CaN_2O_6S_2$ $2H_2O$ น้ำหนักโมเลกุล ๔๓๒.๕๗

คุณลักษณะ : เป็นผงผลึกหรือผลึกใสไม่มีสี มีความหวานกว่าน้ำตาลซูโครสปริมาณ ๓๐ เท่า

ข้อกำหนดเฉพาะ :

- มีปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๘ และไม่มากกว่าร้อยละ ๑๐๑ ของ น้ำหนักแห้งที่ดึงน้ำออก
- การละลาย ละลายในน้ำ ละลายได้เล็กน้อยในเอทานอล
- แคลเซียม ผ่านการทดสอบ
- การเกิดผลึก ทดสอบโดยนำสารละลาย ใน ๑ ส่วน จำนวน ๑๐ มิลลิลิตร มาเติมกรด Hydrochloric ๑ มิลลิลิตร ผสมให้เข้ากันแล้วเติม Barium chloride ๑ มิลลิลิตร จะได้สารละลายใสซึ่งเมื่อเติม Sodium nitrite ๑ มิลลิลิตร จะเกิดผลึกสีขาว
- การเสียน้ำหนักเมื่อแห้ง (ที่อุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียส, ๒ ชั่วโมง): ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖.๐ และไม่เกินร้อยละ ๙.๐
- ความบริสุทธิ์: ปริมาณ Cyclohexylamine ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และ Dicyclohexylamine ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ข้อจำกัดของสารแปลกปน : ตะกั่ว ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก JECFA Monograph (๒๐๐๖) หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

ข้อ ๗ การใช้ซัยคลาเมตเป็นวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลให้ใช้ตามข้อกำหนดตามชนิดอาหารและปริมาณที่กำหนดไว้ตามบัญชีท้ายประกาศนี้

ข้อ ๘ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๖

ประดิษฐ สินธวณรงค์)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๐ ตอนพิเศษ ๙๑ ง ลงวันที่ ๓๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๖)

ยกเลิก

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	รหัสของหมวดอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
๑. (INS 952)	ซัยคลาเมต **ชื่ออื่น** - Cyclamic acid, INS 952 (i) - Calcium cyclamate, INS 952 (ii) - Sodium cyclamate, INS 952 (iv) **กลุ่มหน้าที่ :** - วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล	๐๑.๑.๒	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักทั้ง ชนิดเหลว และชนิดผง (ปรุงแต่ง) อาจผ่านการหมักหรือไม่ก็ได้ ไม่รวมถึงนมปรุงแต่ง	๒๕๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๐๑.๗	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	๒๕๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๐๒.๔	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	๒๕๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๐๓.๐	ไอศกรีมหวานเย็น	๒๕๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๐๔.๑.๒.๔	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่นิ่ง	๑๐๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๐๔.๑.๒.๖	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักสำหรับทาหรือป้ายขนมอบ ไม่รวมถึงผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๐๔.๑.๒.๕	๒๐๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๐๔.๑.๒.๘	ผลไม้แปรสภาพพร้อมประกอบอาหาร	๒๕๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๐๔.๑.๒.๙	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	๒๕๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๐๔.๒.๒.๖	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ดที่บด	๒๕๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก

ตัวอย่าง

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	รหัสของหมวดอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		๐๕.๑.๒	โกโก้ผสมชนิดไซรัป	๒๕๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก ในสภาพที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคโดยตรง
		๐๕.๑.๓	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ที่ใช้ทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนมอบ	๕๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๐๕.๑.๔	ช็อกโกแลตและขนมหวานจากช็อกโกแลต ไม่รวมถึงช็อกโกแลต	๕๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๐๕.๑.๕	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	๕๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๐๕.๒	ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน	๕๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก สำหรับลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ ใช้ได้ในปริมาณ ๒,๕๐๐ มิลลิกรัม/กิโลกรัม
		๐๕.๓	หมากฝรั่ง	๓๐๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๐๕.๔	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม	๕๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๐๖.๕	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	๒๕๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก

ตัวอย่าง

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	รหัสของหมวดอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		๐๗.๒	ขนมอบ (รสหวาน รสเค็ม รสพิเศษ) และส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes)	๑๖๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุประสงค์ทางโภชนาการเป็นพิเศษ
		๑๐.๔	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	๒๕๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๑๑.๔	น้ำตาลและซีรับที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	๕๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก ใช้สำหรับน้ำเชื่อมราดแพนเค้กหรือน้ำเชื่อมเมเบิ้ลเท่านั้น
		๑๑.๖	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๑๒.๖.๑	ซอสอิมัลชัน	๕๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๑๒.๗	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	๕๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๑๓.๓	อาหารทางการแพทย์	๔๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๑๓.๔	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	๔๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก

ตัวอย่าง

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	รหัสของหมวดอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		๑๓.๕	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	๔๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๑๓.๖	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	๑๒๕๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๑๔.๑.๓.๑	น้ำผลไม้เนคต้า	๔๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๑๔.๑.๓.๒	น้ำผักเนคต้า	๔๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๑๔.๑.๓.๓	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	๔๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก ในสภาพที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคโดยตรง
		๑๔.๑.๓.๔	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	๔๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก ในสภาพที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคโดยตรง
		๑๔.๑.๔	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ไม่รวมถึงเครื่องดื่มเกลือแร่	๓๕๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก ในสภาพที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคโดยตรง

ตัวอย่าง

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๓๖๐) พ.ศ. ๒๕๕๖
เรื่อง สตีวิออลไกลโคไซด์

โดยที่เป็นการสมควรให้มีการใช้สตีวิออลไกลโคไซด์ (Steviol glycosides) ซึ่งประกอบด้วย สตีวิโอไซด์ (Stevioside) รีบาวดิโอไซด์ เอ (Rebaudioside A) รีบาวดิโอไซด์ บี (Rebaudioside B) รีบาวดิโอไซด์ ซี (Rebaudioside C) รีบาวดิโอไซด์ ดี (Rebaudioside D) รีบาวดิโอไซด์ เอฟ (Rebaudioside F) ดัลโคไซด์ เอ (Dulcoside A) รูบุโซไซด์ (Rububoside) และ สตีวิออลไบโอไซด์ (Steviolbioside) เป็นวัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งคณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหารขององค์การอาหารและเกษตร และองค์การอนามัยโลก แห่งสหประชาชาติ (The Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, JECFA) ได้ประเมินและกำหนดค่าความปลอดภัย (Acceptable Daily Intake, ADI) แล้ว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖(๑)(๒)(๔)(๕)(๖)(๗)(๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๒) พ.ศ.๒๕๔๕ เรื่อง สตีวิโอไซด์และอาหารที่มีส่วนผสมของสตีวิโอไซด์ ลงวันที่ ๒๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๕

ข้อ ๒ ให้สติวิออลไกลโคไซด์เป็นวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๓ สตีวิออลไกลโคไซด์ (Steviol glycosides) หมายความว่า สารสกัดบริสุทธิ์จากใบหญ้าหวาน (*Stevia rebaudiana* Bertoni) ซึ่งประกอบด้วย สตีวิโอไซด์ (Stevioside) รีบาวดิโอไซด์ เอ (Rebaudioside A) รีบาวดิโอไซด์ บี (Rebaudioside B) รีบาวดิโอไซด์ ซี (Rebaudioside C) รีบาวดิโอไซด์ ดี (Rebaudioside D) รีบาวดิโอไซด์ เอฟ (Rebaudioside F) ดัลโคไซด์ เอ (Dulcoside A) รูบุโซไซด์ (Rububoside) และ สตีวิออลไบโอไซด์ (Steviolbioside)

ข้อ ๔ การผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายสติวิออลไกลโคไซด์ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๔๗ ยกเว้นการปฏิบัติตามข้อ ๔ และข้อ ๖ ให้ปฏิบัติตามประกาศนี้

ข้อ ๕ สตีวิออลไกลโคไซด์ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

ชื่อสารเคมี: สตีวิโอไซด์: 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid หรือ β-D-glucopyranosyl ester [CAS: 57817-89-7, INS No. 960]
รีบาวดิโอไซด์ เอ: 13-[(2-O- β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid หรือ β-D-glucopyranosyl ester [CAS: 58543-16-1, INS No. 960]

สูตร : สตีวิโอไซด์: $C_{38}H_{60}O_{18}$ น้ำหนักโมเลกุล ๘๐๔.๘๘
รีบาวดิโอไซด์ เอ: $C_{44}H_{70}O_{23}$ น้ำหนักโมเลกุล ๙๖๗.๐๓

คุณลักษณะ: เป็นผงสีขาวหรือสีเหลืองอ่อน ไม่มีกลิ่นหรือมีกลิ่นเฉพาะ มีความหวานมากกว่าน้ำตาลทราย ๒๐๐-๓๐๐ เท่า

ยกเลิก

ข้อกำหนดเฉพาะ:

- ปริมาณสารในกลุ่มสตีวิออลไกลโคไซด์รวมทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๕ ของน้ำหนักแห้ง
- การละลาย ละลายน้ำได้ดี
- pH ๔.๕-๗.๐ ของสารละลาย ๑ ใน ๑๐๐ ส่วน
- ความบริสุทธิ์: เถ้า ไม่เกินร้อยละ ๑
- การเสียน้ำหนักเมื่อแห้ง (ที่อุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียส, ๒ ชั่วโมง): ไม่เกินร้อยละ ๖.๐
- ปริมาณสารละลายตกค้าง: เมทานอล ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และ
  เอทานอล ไม่เกิน ๕๐๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ข้อจำกัดของสารแปลกปน: สารหนู ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และ
ตะกั่ว ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา: เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน: อ้างอิงจาก JECFA Monograph (๒๐๑๐) หรือหากมีการแก้ไข
ให้มีคุณภาพหรือ มาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

ข้อ ๖ การใช้สตีวิออลไกลโคไซด์เป็นวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลให้ใช้ตามข้อกำหนดตามชนิดอาหารและปริมาณที่กำหนดไว้ตามบัญชีท้ายประกาศนี้

ข้อ ๗ ให้ผู้ผลิต หรือผู้นำเข้าอาหารตามที่ได้รับอนุญาตตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๒) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง สตีวิโอไซด์และอาหารที่มีส่วนผสมของสตีวิโอไซด์ ลงวันที่ ๒๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๕ ขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๕ สิงหาคม ๒๕๔๗ ภายใน ๑ ปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

อาหารที่มีส่วนผสมของสตีวิโอไซด์ที่ใช้เป็นอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๒๐ (พ.ศ.๒๕๓๒) เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ลงวันที่ ๒๓ พฤษภาคม ๒๕๓๒ ให้แก้ไขรายละเอียดอาหารให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายใน ๑ ปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๘ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๖

ประดิษฐ สินธวณรงค์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๐ ตอนพิเศษ ๙๑ ง ลงวันที่ ๓๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๖)

ยกเลิก

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง สตีวิออลไกลโคไซด์

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	รหัสของหมวดอาหาร	ชนิดของอาหาร	ข้อเสนอปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
๑. (INS 960)	สตีไวออล ไกลโคไซด์ **ชื่ออื่น** Steviol Glycosides **กลุ่มหน้าที่ :** - วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล	๐๑.๑.๒	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักทั้ง ชนิดเหลว และชนิดผง (ปรุงแต่ง) อาจผ่านการหมักหรือไม่ก็ได้ ไม่รวมถึงนมปรุงแต่ง	๗๐ คำนวณเป็นสตีวิออล ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์แต่งกลิ่นรสเท่านั้น
		๐๑.๕.๒	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและครีมผง	๓๓๐ คำนวณเป็นสตีวิออล ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์แต่งกลิ่นรสเท่านั้น
		๐๑.๗	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	๓๓๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๒.๔	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	๓๓๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๓.๐	ไอศกรีมหวานเย็น	๒๗๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๔.๑.๒.๓	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู หรือน้ำเกลือ	๑๐๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๔.๑.๒.๔	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	๓๓๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๔.๑.๒.๖	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักสำหรับทาหรือป้ายขนมอบ ไม่รวมถึงผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๐๔.๑.๒.๕	๓๓๐ คำนวณเป็นสตีวิออล

ร่าง

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	รหัสของหมวดอาหาร	ชนิดของอาหาร	ข้อเสนอปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		๐๔.๑.๒.๗	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	๔๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๔.๑.๒.๘	ผลไม้แปรสภาพใช้ประกอบอาหาร	๓๓๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๔.๑.๒.๙	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	๓๕๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๔.๑.๒.๑๐	ผลไม้หยีราดอง	๑๑๕ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๔.๑.๒.๑๑	ไส้ขนมอบที่ทำจากผลไม้	๓๓๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๔.๑.๒.๑๒	ผลไม้ปรุงสุก	๔๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๔.๒.๒.๒	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	๔๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๔.๒.๒.๓	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	๓๓๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๔.๒.๒.๔	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	๗๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๔.๒.๒.๕	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด บดและใช้ทาหรือป้ายขนมอบ	๓๓๐ คำนวณเป็นสตีวิออล

ร่างกฎกระทรวง

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	รหัสของหมวดอาหาร	ชนิดของอาหาร	ข้อเสนอปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		๐๔.๒.๒.๖	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ดที่บด	๑๖๕ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๔.๒.๒.๗	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	๒๐๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๔.๒.๒.๘	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	๔๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๕.๒	ลูกกวาด นูกัและมาร์ชเมลโลว	๗๐๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๕.๓	หมากฝรั่ง	๑๑๐๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๖.๓	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับการเช้า	๓๕๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๖.๕	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	๑๖๕ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๖.๘.๑	น้ำนมถั่วเหลือง	๑๐๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๘.๓.๒	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	๑๐๐ คำนวณเป็นสตีวิออล ใช้สำหรับน้ำเกลือที่ใช้ในการผลิตไส้กรอกเท่านั้น

ตัวอย่าง

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	รหัสของหมวดอาหาร	ชนิดของอาหาร	ข้อเสนอปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		๐๙.๓.๑	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ หมักน้ำส้มสายชูหรือไวน์	๑๐๐ คำนวณเป็นสตีวิออล สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีรสเปรี้ยวและหวานเท่านั้น
		๐๙.๓.๒	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำดองในน้ำเกลือ	๑๖๕ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๙.๓.๓	คาเวียร์และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนคาร์เวียร์	๑๐๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๙.๔	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	๑๐๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๐.๔	ขนมหวานที่มีไขเป็นส่วนประกอบหลัก	๓๓๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๑.๖	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๒.๒.๒	เครื่องปรุงรส	๓๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๒.๔	มัสตาร์ด	๑๓๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๒.๕	ซุป	๕๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๒.๖.๑	ซอสอิมัลชัน	๓๕๐ คำนวณเป็นสตีวิออล

ตัวอย่าง

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	รหัสของหมวดอาหาร	ชนิดของอาหาร	ข้อเสนอปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		๑๒.๖.๒	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	๓๕๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๒.๖.๓	ซอสและเกรวี่เข้มข้น	๓๕๐ คำนวณเป็นสตีวิออล ใช้สำหรับการอบเท่านั้น
		๑๒.๖.๔	ซอสใส	๓๕๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๒.๗	สลัด และผลิตภัณฑ์ทำแซนวิช	๑๑๕ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๒.๙.๒.๑	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก	๓๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๒.๙.๒.๒	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก	๑๖๕ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๒.๙.๒.๓	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๑๒.๙.๒.๑ และ ๑๒.๙.๒.๒	๑๖๕ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๓.๓	อาหารทางการแพทย์	๓๕๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๓.๔	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	๒๗๐ คำนวณเป็นสตีวิออล

ตัวอย่าง

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	รหัสของหมวดอาหาร	ชนิดของอาหาร	ข้อเสนอปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		๑๓.๕	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	๖๖๐ คำนวณเป็นสตีวิออล ปริมาณการใช้นี้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นของแข็ง (เช่น อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก โดยบริโภคแทนอาหารปกติหรือบริโภคแทนอาหารบางส่วน) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลวใช้ได้ในปริมาณ ๖๐๐ มิลลิกรัม/กิโลกรัม คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๓.๖	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	๒๕๐๐ คำนวณเป็นสตีวิออล ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ใช้เคี้ยวเท่านั้น
		๑๔.๑.๓	น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดคั้นคต้า	๒๐๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๔.๑.๔	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ไม่รวมถึงเครื่องดื่มแอลกอฮอร์	๑๑๕ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๔.๑.๕	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร และเครื่องดื่มร้อนจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมถึงโกโก้	๒๐๐ คำนวณเป็นสตีวิออล ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคและส่วนผสมสำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค
		๑๕.๐	ขนมขบเคี้ยว	๑๗๐ คำนวณเป็นสตีวิออล

ร่างประกาศ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๘๓) พ.ศ. ๒๕๔๗

เรื่อง กำหนดปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันที่ใช้ทอดหรือประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย

ด้วยปรากฏข้อมูลว่าน้ำมันที่นำมาทอดอาหารเพื่อจำหน่าย เมื่อมีการใช้ทอดซ้ำหรือนำไปประกอบอาหารอาจมีสารโพลาร์ในปริมาณสูงและอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค ดังนั้นจึงสมควรกำหนดปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันดังกล่าว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้ “น้ำมัน” หมายความว่า น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชหรือสัตว์ และใช้เป็นอาหารได้

ข้อ ๒ น้ำมันตามข้อ ๑ ที่ใช้ทอดหรือประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย มีสารโพลาร์ได้ไม่เกินร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนัก

ข้อ ๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๔๗

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๑/ตอนพิเศษ ๑๒๕ ง หน้า ๙/๕ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๔๗)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๔๗) พ.ศ. ๒๕๕๕

เรื่อง วิธีการผลิตอาหารที่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ

ด้วยปรากฏข้อมูลว่าน้ำมันที่ผ่านการทอดอาหารมาแล้ว อาจมีสารโพลาร์ในปริมาณสูง และอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และ ๔๕ ของรัฐธรรมนูญ แห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรี ว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้ “น้ำมันทอดซ้ำ” หมายความว่า น้ำมันหรือไขมันที่ใช้เป็นอาหาร และผ่านการทอดอาหารมาแล้ว

ข้อ ๒ ให้อาหารที่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ เป็นอาหารกำหนดวิธีการผลิตอาหาร

Back

ข้อ ๓ ผู้ผลิตอาหารที่ใช้น้ำมันทอดซ้ำในการผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย เช่น การทอด ทา ผัด หรือใช้เป็นส่วนผสมหรือส่วนประกอบของอาหาร ต้องใช้น้ำมันทอดซ้ำที่มีสารโพลาร์ไม่เกินร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนัก

ข้อ ๔ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวัน นับตั้งแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๕
ประดิษฐ สินธวณรงค์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๙/ตอนพิเศษ ๑๘๗ ง หน้า ๖๓/๑๓ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๕)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๓) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง กำหนดปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันที่ใช้ทอดหรือประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย และ
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๗) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง วิธีการผลิตอาหารที่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ

ด้วยปรากฏข้อมูลว่ามีการใช้น้ำมันทอดซ้ำในการทอดอาหารหรือนำไปประกอบอาหารเพื่อจำหน่ายอาจมีสารโพลาร์ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็งในปริมาณสูงและอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ ดังนั้นจึงสมควรกำหนดปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ และกำหนดเงื่อนไขการผลิตอาหารที่ใช้น้ำมันทอดซ้ำเพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข จำนวน ๒ ฉบับ คือ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๓) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง กำหนดปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันที่ใช้ทอดหรือประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๗) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง วิธีการผลิตอาหารที่ใช้น้ำมันที่ใช้ในการทอดซ้ำ ซึ่งมีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

๑. กำหนดนิยาม

“น้ำมัน” หมายความว่า น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชหรือสัตว์ และใช้เป็นอาหารได้

“น้ำมันทอดซ้ำ” หมายความว่า น้ำมันหรือไขมันที่ใช้เป็นอาหาร และผ่านการทอดอาหารมาแล้ว

๒. ให้น้ำมันที่ใช้ทอดหรือประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย มีสารโพลาร์ได้ไม่เกินร้อยละ๒๕ ของน้ำหนัก มีผลใช้บังคับมาตั้งแต่วันที่ ๖ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๗ หากผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๒๕(๓) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท

๓. ให้การผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายที่มีการใช้น้ำมันทอดซ้ำ ผู้ผลิตอาหารต้องใช้น้ำมันทอดซ้ำที่มีสารโพลาร์ได้ไม่เกินร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนัก มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๑๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๖ หากผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา ๖(๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ มีโทษปรับไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ บาท

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกันและขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด และหากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๗ มกราคม พ.ศ.๒๕๕๖
ศรีนวล กรกชกร
รองเลขาธิการ ปฏิบัติราชการแทน
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๘

เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคจากการบริโภคผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และกำหนดเงื่อนไขการให้ข้อมูลผลิตภัณฑ์ให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมายรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๒) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์กระเทียม ลงวันที่ ๒๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๔

ข้อ ๒ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ใช้รับประทานนอกเหนือจากการรับประทานอาหารตามปกติ ซึ่งมีสารอาหารหรือสารอื่นเป็นองค์ประกอบ อยู่ในรูปแบบเม็ด แคปซูล ผง เกล็ด ของเหลวหรือลักษณะอื่น ซึ่งมิใช่รูปแบบอาหารตามปกติ (conventional foods) สำหรับผู้บริโภคที่คาดหวังประโยชน์ทางด้านส่งเสริมสุขภาพ

ข้อ ๓ ในประกาศนี้ สารอาหารหรือสารอื่น หมายถึง

(๑) วิตามิน กรดอะมิโน กรดไขมัน แร่ธาตุ และผลิตผลจากพืชหรือสัตว์

(๒) สารเข้มข้น สารเมตาโบไลท์ ส่วนประกอบ หรือสารสกัดของสารใน (๑)

(๓) สารสังเคราะห์เลียนแบบสารตาม (๑) หรือ (๒)

(๔) ส่วนผสมอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างของสารใน (๑) (๒) หรือ (๓)

(๕) สารหรือสิ่งอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๔ ให้ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และฉลากต้องได้รับอนุญาตก่อนนำไปใช้

การขออนุญาตฉลากก่อนนำไปใช้ ให้ดำเนินการดังนี้

(๑) ยื่นจดทะเบียนอาหาร สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในการส่งออก หรือผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีส่วนประกอบที่สำคัญเป็นไปตามบัญชีรายชื่อที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๒) ยื่นขออนุญาตใช้ฉลาก สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีส่วนประกอบที่สำคัญนอกเหนือจากที่กำหนดใน (๑) โดยแสดงหลักฐานและเอกสารประกอบการยื่นขออนุญาตใช้ฉลาก ให้เป็นไปตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๕ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีคุณลักษณะเฉพาะตามชนิดของผลิตภัณฑ์นั้นๆ

(๒) ตรวจพบจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคได้ ไม่เกินปริมาณที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๓) ตรวจพบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) น้อยกว่า ๓ ต่ออาหาร ๑ กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

Back

(๔) ตรวจพบสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ สารพิษตกค้าง สารเป็นพิษอื่น สารปนเปื้อน หรือยาสัตว์ตกค้างได้ ไม่เกินปริมาณที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี

(๕) มีปริมาณวิตามินหรือแร่ธาตุไม่น้อยกว่าร้อยละสิบห้า และไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดในบัญชีสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่หกปีขึ้นไป (Thai RDI) สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีวัตถุประสงค์เพื่อให้วิตามินหรือแร่ธาตุ ทั้งนี้วิตามินหรือแร่ธาตุที่ยังไม่ได้กำหนดไว้ ให้เป็นไปตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๖ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๗ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๘ การใช้ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๙ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก ยกเว้นการปฏิบัติตามข้อ ๓ และข้อ ๕ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๒) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕ ให้ปฏิบัติตามข้อ ๑๐ และข้อ ๑๒ ของประกาศนี้

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๑) ชื่ออาหาร โดยมีคำว่า “ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร” เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร หรือกำกับชื่ออาหาร

(๒) เลขสารบบอาหาร

(๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า แล้วแต่กรณีดังนี้

(๓.๑) สำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย ทั้งนี้อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุแทนก็ได้

(๓.๒) สำหรับอาหารที่นำเข้า ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิต

(๔) ปริมาณของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่บรรจุ แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๔.๑) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่อยู่ในรูปเม็ดหรือแคปซูล ให้แสดงจำนวนบรรจุ

(๔.๒) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(๔.๓) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่เป็นของแข็งหรืออื่นๆ ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(๕) ชื่อและปริมาณของส่วนประกอบสำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และส่วนประกอบที่มีการกล่าวอ้างสรรพคุณ คุณประโยชน์ ในฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

(๖) ข้อความว่า “ใช้วัตถุกันเสีย” ถ้ามีการใช้

(๗) ข้อความว่า “เจือสีธรรมชาติ” หรือ “เจือสีสังเคราะห์” ถ้ามีการใช้ แล้วแต่กรณี

(๘) ข้อความว่า “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นสังเคราะห์” “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนธรรมชาติ” ถ้ามีการใช้ แล้วแต่กรณี

(๙) ข้อความชัดเจนว่า “การได้รับสารอาหารต่างๆนั้น ควรได้จากการบริโภคอาหารหลักที่หลากชนิดครบทั้ง ๕ หมู่ และเป็นสัดส่วนที่พอเหมาะ”

(๑๐) คำแนะนำในการใช้

(๑๑) คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

Back

(๑๒) วันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือ วันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่เก็บไว้ได้ไม่เกิน ๙๐ วัน เดือนและปีที่ผลิตและเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือ เดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่เก็บไว้ได้เกิน ๙๐ วัน โดยมีข้อความว่า “ผลิต” “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี และแสดงวันเดือนปีเรียงตามลำดับ

การแสดงข้อความตาม (๑๒) ไว้ที่ด้านล่างของภาชนะบรรจุ ต้องมีข้อความที่ฉลากระบุตำแหน่งที่แสดงข้อความดังกล่าวด้วย

(๑๓) คำเตือนการบริโภคผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health claim) และคำเตือนการบริโภคอาหาร

ข้อ ๑๑ การแสดงข้อความกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health claim) บนฉลาก ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health claim) ของอาหาร และคำเตือนการบริโภคอาหาร

ข้อ ๑๒ ฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มิได้จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย เว้นแต่ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่นำเข้า อาจแสดงข้อความเป็นภาษาอังกฤษก็ได้ และอย่างน้อยต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดตามข้อ ๑๐ (๑) (๒) (๓) และ (๔)

ข้อ ๑๓ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากของผลิตภัณฑ์กระเทียม หรือผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร อยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับถือว่าได้รับอนุญาตตามประกาศนี้แล้ว ถ้ามีรายละเอียดไม่เป็นไปตามประกาศให้แก้ไขให้เป็นไปตามประกาศ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้ใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปได้ แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๔ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวัน นับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๘
นายอนุทิน ชาญวีรกูล
รัฐมนตรีช่วยว่าการฯ ปฏิบัติราชการแทน
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๒/ตอนพิเศษ ๑๕๐ ง หน้า ๒-๕/๒๘ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๔๘)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๘

เรื่อง รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี

โดยเป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

Back

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๒) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๑) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๔

ข้อ ๒ ให้ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่เป็นรอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และฉลากต้องได้รับการอนุญาตก่อนนำไปใช้

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

(๑) รอยัลเยลลี หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ของผึ้งที่ใช้เป็นอาหารสำหรับเลี้ยงตัวอ่อนของผึ้งนางพญา มีลักษณะเหมือนครีมข้นสีขาว และให้หมายความรวมถึงรอยัลเยลลีที่นำไประเหยน้ำออกจนแห้งด้วยกรรมวิธีที่เหมาะสม มีลักษณะเป็นผงหรือเกล็ด หรือลักษณะอื่น

(๒) ผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีรอยัลเยลลีผสมกับส่วนประกอบอื่น เช่น น้ำผึ้ง เกสรดอกไม้ หรือสิ่งอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๔ รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) ๑๐-ไฮดรอกซี-๒-ดีซีโนอิกแอซิด (10-hydroxy-2-decenoic acid) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑.๕ โดยน้ำหนัก สำหรับรอยัลเยลลี หรือไม่น้อยกว่า ๓.๕ โดยน้ำหนัก สำหรับรอยัลเยลลีที่นำไประเหยน้ำออกจนแห้ง หรือไม่น้อยกว่าร้อยละ ๐.๑๖ โดยน้ำหนักสำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีรอยัลเยลลีเป็นส่วนประกอบ

(๒) ความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ โดยน้ำหนัก สำหรับรอยัลเยลลีที่นำไประเหยน้ำออกจนแห้ง

(๓) โปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๑ โดยน้ำหนัก หรือไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ โดยน้ำหนัก สำหรับรอยัลเยลลีที่นำไประเหยน้ำออกจนแห้ง

ข้อ ๕ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากของรอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี อยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับถือว่าได้รับอนุญาตตามประกาศนี้แล้ว ถ้ามีรายละเอียดไม่เป็นไปตามประกาศให้แก้ไขให้เป็นไปตามประกาศภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้ใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปได้แต่ไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๖ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวัน นับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๘

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีช่วยว่าการฯ ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๒/ตอนพิเศษ ๑๕๐ ง หน้า ๖-๗/๒๘ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๔๘)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๓) พ.ศ.๒๕๔๘ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๔) พ.ศ.๒๕๔๘ เรื่อง รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี

เนื่องจากผลิตภัณฑ์เสริมอาหารมีแนวโน้มการผลิตและจำหน่ายสูงขึ้น วัตถุดิบที่ใช้ผลิตและผลิตภัณฑ์มีความหลากหลาย และอาจมีปัญหาด้านความปลอดภัย ดังนั้น เพื่อให้การควบคุมผลิตภัณฑ์มีความเหมาะสมและมีข้อกำหนดสำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเป็นการเฉพาะ กระทรวงสาธารณสุขโดย

Back

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๓) พ.ศ.๒๕๔๘ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร โดยมีสาระสำคัญ ดังนี้

๑. กำหนดให้ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และฉลากต้องได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อนนำไปใช้ ทั้งนี้เป็นการปรับสถานะจากเดิมที่จัดเป็นอาหารที่ต้องขออนุญาตใช้ฉลาก ภายใต้ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ และเนื่องจากผลิตภัณฑ์กระเทียมรวมทั้งรอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี เข้าข่ายเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ซึ่งต้องมีแนวทางดำเนินการเช่นเดียวกัน จึงได้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๒) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์กระเทียม โดยนำผลิตภัณฑ์กระเทียมมารวมไว้ประกาศฉบับนี้ สำหรับรอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลีตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๒) พ.ศ. ๒๕๔๓ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๑) พ.ศ. ๒๕๔๔ มีคุณภาพหรือมาตรฐานกำหนดไว้โดยเฉพาะแล้ว จึงยกเลิกประกาศเดิมและออกประกาศใหม่เป็น ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๔) พ.ศ.๒๕๔๘ เรื่อง รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี เพื่อกำหนดให้ชัดเจนว่ารอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลีเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารด้วย โดยยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดิม

๒. กำหนดขอบเขตผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีสารอาหารหรือสารอื่นเป็นองค์ประกอบ ได้แก่ วิตามิน กรดอะมิโน กรดไขมัน แร่ธาตุ และผลิตผลจากพืชหรือสัตว์ ซึ่งรวมถึงสารเข้มข้น สารเมตาโบไลท์ ส่วนประกอบหรือสารสกัด สารสังเคราะห์เลียนแบบ รวมทั้งการนำสารอาหารหรือสารอื่นดังกล่าวมาผสมกัน อยู่ในรูปแบบเม็ด แคปซูล ผง เกล็ด ของเหลว หรือลักษณะอื่นซึ่งผู้บริโภคที่มีสุขภาพปกติ (มิใช่ผู้ป่วย) ใช้รับประทานโดยตรง นอกเหนือจากการรับประทานอาหารหลักตามปกติ โดยคาดหวังทางด้านส่งเสริมสุขภาพ

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ได้รับอนุญาต

- กลุ่มสารสกัดจากพืช เช่น ผงบุก (กลูโคแมนแนน), เกสรดอกไม้, ส้มแขก, สารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย/เมล็ดองุ่น/เปลือกสน/สาหร่าย เป็นต้น
- กลุ่มสารสกัดจากสัตว์ เช่น สารสกัดจากเปลือกสัตว์ทะเล (ไคโตซาน), โปรตีนจากปลาทะเล เป็นต้น
- กลุ่มน้ำมันและไขมัน เช่น เลซิติน, น้ำมันอีฟนิ่งพริมโรส, น้ำมันปลา เป็นต้น
- กลุ่มโปรตีน วิตามิน และแร่ธาตุ เช่น เบต้าแคโรทีนธรรมชาติ เป็นต้น
- กลุ่มธัญพืช เช่น รำข้าวสาลีชนิดเม็ด, รำข้าวโอ๊ต, จมูกข้าวสาลี เป็นต้น
- กลุ่มอื่นๆ เช่น บริวเวอร์ยีสต์ชนิดเม็ด, เบเกอร์สยีสต์, โพรโพลิส (ยางผึ้ง) เป็นต้น

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารตามประกาศนี้ รวมถึงผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่นำเข้ามาแบ่งบรรจุ หรือนำไปผลิตเป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปโดยไม่มีการเปลี่ยนแปลงส่วนประกอบ เช่น การนำไปตอกเม็ดโดยไม่มีการเติมส่วนผสมอื่นใดอีก เป็นต้น ด้วย

๓. คุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ให้เป็นไปตามที่กำหนดในประกาศฉบับนี้ นอกจากนี้ยังมีข้อกำหนดคุณภาพที่ต้องเป็นไปตามประกาศที่เกี่ยวข้องอื่นๆ ได้แก่

- สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ สารพิษอื่น สารปนเปื้อน ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๘ (พ.ศ.๒๕๒๙) เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน
- สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๘) พ.ศ.๒๕๔๘ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง
- จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักฐานและเอกสารประกอบยื่นขออนุญาตใช้ฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและคุณภาพหรือมาตรฐานด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ลงวันที่ ๑๐ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๙

Back

๔. การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

๕. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อจำหน่าย ทั้งที่ได้รับอนุญาตแล้วหรือยื่นขอใหม่ ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ซึ่งมีรายละเอียดตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

๖. ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๙๒) พ.ศ.๒๕๒๘ เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๕) พ.ศ.๒๕๔๘ เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

๗. ฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๒) พ.ศ.๒๕๔๕ เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ยกเว้นฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคและที่มิได้จำหน่ายต่อผู้บริโภค เช่น จำหน่ายให้ผู้แบ่งบรรจุ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในประกาศฉบับนี้

๘. การแสดงคำเตือนการบริโภคผลิตภัณฑ์เสริมอาหารบนฉลาก ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health claim) และคำเตือนการบริโภคอาหาร แต่เนื่องจากประกาศฯดังกล่าวอยู่ระหว่างดำเนินการยังไม่มีผลบังคับใช้ ดังนั้น จึงให้ปฏิบัติตามแนวทางเดิม โดยมีรายละเอียดตามตารางการแสดงคำเตือนสำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่แนบท้ายประกาศฯฉบับนี้ ไปจนกว่าประกาศฯว่าด้วยคำเตือนจะมีผลใช้บังคับ

๙. การแสดงข้อความกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health claim) ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health claim) และคำเตือนการบริโภคอาหาร แต่เนื่องจากประกาศฯดังกล่าวอยู่ระหว่างดำเนินการยังไม่มีผลบังคับใช้ ดังนั้น จึงให้ปฏิบัติตามแนวทางเดิม คือ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ.๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ และต้องแสดงข้อความ “ไม่ควรบริโภคเกินค่าปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ ๖ ปี ขึ้นไป” ไปจนกว่าประกาศฯว่าด้วยคำเตือนจะมีผลใช้บังคับ

๑๐. วันที่บังคับใช้/บทเฉพาะกาล

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และ เรื่อง รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๒๙ มีนาคม พ.ศ.๒๕๔๙ (ประกาศลงในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม ๑๒๒ ตอนพิเศษ ๑๕๐ ง ลงวันที่ ๒๘ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๔๘)
- ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากของผลิตภัณฑ์กระเทียมหรือผลิตภัณฑ์เสริมอาหารอยู่ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ถือว่าได้รับอนุญาตตามประกาศนี้แล้ว ถ้าผลิตภัณฑ์มีรายละเอียดไม่เป็นไปตามประกาศนี้ ให้แก้ไขให้เป็นไปตามประกาศ โดยไม่ต้องยื่นขอแก้ไขต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาภายใน ๒ ปี (วันที่ ๒๘ มีนาคม ๒๕๕๑) และให้ใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปได้อีก ๒ ปี คือ จนถึงวันที่ ๒๘ มีนาคม ๒๕๕๑
- การแก้ไขประเภทอาหารที่สลักหลังไว้ในใบอนุญาตผลิตหรือนำเข้าอาหารจาก “อาหารที่ต้องมีฉลาก ได้แก่ อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหารไว้” เป็น “อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหารไว้” ให้สามารถดำเนินการตามความเหมาะสม เช่น แก้ไขประกอบการต่ออายุใบอนุญาตหรือมีการยื่นขอแก้ไขรายละเอียดของใบอนุญาตในส่วนอื่นด้วย

Back

๑๑. การขออนุญาตผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

(๑) สถานที่ยื่น : เนื่องจากผลิตภัณฑ์เสริมอาหารไม่ได้มอบอำนาจให้จังหวัดเป็นผู้อนุญาต ดังนั้น จะต้องยื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือยื่นผ่านสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เพื่อส่งให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาต

(๒) แบบฟอร์มและหลักฐาน :

(๒.๑) ยื่นจดทะเบียนอาหาร (แบบ สบ.๕) สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในการส่งออก พร้อมเอกสารและหลักฐาน ได้แก่ ใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารซึ่งได้รับ GMP, เอกสารจากผู้สั่งซื้อระบุว่า ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวสามารถจำหน่ายเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารในประเทศผู้สั่งซื้อได้ พร้อมทั้งแจ้งสูตรและคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์, บันทึกคำให้การของผู้ขออนุญาตว่า “ยินดีให้เพิกถอนเลขสารบบอาหาร และอาจถูกดำเนินคดี หากพบการฝ่าฝืนหรือมีการนำผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมาจำหน่ายภายในประเทศ”

(๒.๒) ยื่นจดทะเบียนอาหาร (แบบ สบ.๕) สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายในประเทศ ที่มีส่วนประกอบสำคัญเป็นไปตามบัญชีรายชื่อที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด รวมทั้งกรณีผลิตภัณฑ์ที่ยื่นมีส่วนประกอบสำคัญทั้งหมดตรงตามตำรับที่เคยได้รับอนุญาตแล้ว ไม่ว่าจะเป็นตำรับเดียวหรือหลายตำรับประกอบกัน แต่ส่วนประกอบสำคัญนั้นยังไม่ปรากฏในบัญชีรายชื่อที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด ให้ผู้ประกอบการยื่นจดทะเบียนอาหาร (แบบ สบ.๕) โดยแนบหลักฐานการได้รับอนุญาตของผลิตภัณฑ์นั้นๆประกอบการยื่น

(๒.๓) ยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (แบบ สบ.๓) สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายในประเทศ ที่มีส่วนประกอบนอกเหนือจากที่กำหนดในบัญชีรายชื่อที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด พร้อมเอกสารและหลักฐานตามที่กำหนดในประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักฐานและเอกสารประกอบการยื่นขออนุญาตใช้ฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และคุณภาพหรือมาตรฐานด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

๑๒. ผู้ได้รับอนุญาตผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ทั้งที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับหรือได้รับอนุญาตใหม่ จะต้องจัดเตรียมเอกสารและหลักฐานตามที่กำหนดไว้ในประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักฐานและเอกสารประกอบการยื่นขออนุญาตใช้ฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และคุณภาพหรือมาตรฐานด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค แล้วแต่กรณี ไว้สำหรับให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบเฝ้าระวัง ณ สถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้าด้วย

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด และหากมีข้อสงสัยประการใด โปรดติดต่อสอบถามได้ที่ กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐-๒๕๙๐-๗๑๗๓, ๐-๒๕๙๐-๗๑๗๘ และ ๐-๒๕๙๐-๗๑๘๓ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๔๙

มานิตย์ อรุณากูร

รองเลขาธิการ รักษาราชการแทน

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

Back

ตารางการแสดงคำเตือน

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 293) พ.ศ.2548 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 294) พ.ศ.2548 เรื่อง รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ข้อความคำเตือน	หมายเหตุ
1. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารทุกชนิด	“เด็กและสตรีมีครรภ์ ไม่ควรรับประทาน”	ต้องแสดงข้อความคำเตือนตัวอักษรไม่เล็กกว่า 1.5 มม. ในกรอบสี่เหลี่ยมสีกรอบตัดกับสีพื้นฉลาก
2. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารบางชนิด ต้องแสดงข้อความคำเตือนเพิ่มเติม ดังนี้		
2.1 กระดูกอ่อนปลาฉลาม	“ไม่เหมาะสำหรับผู้ป่วยโรคหัวใจและผู้ที่พักฟื้นจากการผ่าตัด”	ตัวอักษรต้องมีขนาดเห็นได้ชัดเจน
2.2 เกสรดอกไม้	“ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ ไม่ควรรับประทาน”	ต้องแสดงด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดไม่เล็กกว่า 2 มม.
2.3 ไคโตซาน	- “เด็ก สตรีมีครรภ์ และสตรีที่ให้นมบุตร ไม่ควรรับประทาน” - “สำหรับผู้ที่ใช้ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารอื่นๆที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก ควรรับประทานก่อนหรือหลังผลิตภัณฑ์นี้อย่างน้อย 2 ชั่วโมง” - “ควรระวังในผู้ที่แพ้อาหารทะเลและผู้ที่มีน้ำหนักตัวต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐาน”	-
2.4 น้ำมันปลา	- “ห้ามใช้ในผู้ที่แพ้ปลาทะเลหรือน้ำมันปลา” - “ควรระวังในผู้ที่เลือดแข็งตัวช้า หรือผู้ที่ใช้ยาต้านการแข็งตัวของเลือด หรือแอสไพริน”	ให้แสดงข้อความเพิ่มเติมดังนี้ ผลิตภัณฑ์นี้ให้กรดไขมันกลุ่มโอเมก้า 3 ได้แก่ อีพีเอ และ ดีเอชเอ ใน 1 แคปซูลมีน้ำมันปลา ….. (ระบุ) …..มก. ประกอบด้วยกรดไขมันไม่อิ่มตัวหลายตำแหน่ง กรดไอโคซาเพนทาอีโนอิก (อีพีเอ) ….. (ระบุ) …..มก. กรดโดโคเฮกซาอีโนอิก (ดีเอชเอ)….. (ระบุ) …..มก. กรดไขมันอิ่มตัว….. (ระบุ) ….. มก.

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ข้อความคำเตือน	หมายเหตุ
2.5 น้ำมันอิฟนิงพริมโรส	- “ห้ามใช้ในผู้ที่มีประวัติเป็นโรคลมชัก” - “ควรระวังในผู้ที่ได้รับยารักษาโรคลมชัก”	ให้แสดงข้อความเพิ่มเติมดังนี้ ผลิตภัณฑ์นี้ให้กรดไขมันกลุ่มโอเมก้า 6 ได้แก่ กรดไลโนเลอิกและกรดแกมมา-ไลโนเลอิก ใน 1 แคปซูล มีน้ำมันอิฟนิงพริมโรส ….. (ระบุ) ….. มก. ประกอบด้วยกรดไลโนเลอิก…..(ระบุ) …..มก. กรดแกมมา-ไลโนเลนิก ….. (ระบุ) ….. มก.
2.6 ใยอาหาร	“เพื่อป้องกันภาวะอุดตันของลำไส้ที่อาจเกิดจากการบริโภคผลิตภัณฑ์ใยอาหารชนิดแห้ง ควรรับประทานพร้อมน้ำ 1-2 แก้ว”	ให้แสดงข้อความเพิ่มเติมดังนี้ ใน 1 (ระบุหน่วย) มีใยอาหารทั้งหมด ……(ระบุ) …..มก. ประกอบด้วยใยอาหารที่ละลายน้ำได้ ….. (ระบุ) ……มก. ใยอาหารที่ไม่ละลายน้ำ ….. (ระบุ) …..มก.
2.7 รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี	“ผู้ที่เป็นโรคหอบหืดหรือโรคภูมิแพ้ ไม่ควรรับประทาน เพราะอาจเกิดอาการแพ้อย่างรุนแรง”	-
2.8 เลซิติน	-	ให้แสดงข้อความดังนี้ เลซิตินเป็นไขมันชนิดฟอสโฟไลปิด ซึ่งมีฟอสฟาติดิลโคลีนเป็นส่วนประกอบหลัก ใน 1 แคปซูล มีเลซิติน ….. (ระบุ) ….. มก. ประกอบด้วยฟอสฟาติดิลโคลีน ….. (ระบุ) ….. มก.
2.9 สารสกัดจากใบแปะก๊วยและผลิตภัณฑ์ที่มีใบแป๊ะก๊วย	“อาจมีผลให้เลือดแข็งตัวช้า”	-
2.10 ขิงหรือสารสกัดจากขิง	“ผู้ที่เป็นโรคนิ่ว ไม่ควรรับประทาน”	-
2.11 ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล		-
- น้ำตาลแอลกอฮอล์	- ไม่ใช่อาหารสำหรับควบคุมน้ำหนัก	
- อะซีซัลเฟม เค	- ไม่ใช่อาหารสำหรับควบคุมน้ำหนัก	
- แอสปาแตม	- ผู้ที่มีสภาวะฟินิลคีโตนูเรีย ผลิตภัณฑ์นี้มีฟินิลอลานีน ไม่ใช่อาหารสำหรับควบคุมน้ำหนัก	

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง หลักฐานและเอกสารประกอบการยื่นขออนุญาตใช้ฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และคุณภาพหรือมาตรฐานด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

อาศัยอำนาจตามความใน (๒) ของข้อ ๔ และ (๒) ของข้อ ๕ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๓) พ.ศ.๒๕๔๘ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ลงวันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๔๘ ซึ่งออกตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร ในการประชุมครั้งที่ ๓/๒๕๔๘ เมื่อวันที่ ๘ กรกฎาคม ๒๕๔๘ ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ การยื่นขออนุญาตใช้ฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ให้เป็นไปตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่อง เลขสารบบอาหาร ลงวันที่ ๑๓ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๔๘ พร้อมเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) เอกสารแสดงรายละเอียดของข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานทางด้านกายภาพ ด้านเคมี และด้านจุลินทรีย์ของวัตถุดิบ (Raw material specification) ที่เป็นส่วนประกอบสำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและเอกสารอื่นแล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(๑.๑) ชื่อวิทยาศาสตร์และลักษณะของวัตถุดิบแต่ละชนิด สำหรับวัตถุดิบที่เป็นพืช

(๑.๒) ส่วนของวัตถุดิบแต่ละชนิด วิธีการควบคุมความสม่ำเสมอของคุณภาพ และวิธีตรวจเอกลักษณ์ของวัตถุดิบ

(๑.๓) ชนิดและความเข้มข้นของตัวทำละลายที่ใช้สกัด ชนิดสารสำคัญหรือกลุ่มสารที่ได้จากการสกัด (ในกรณีที่สามารถระบุได้) อัตราส่วนระหว่างปริมาณวัตถุดิบที่นำมาใช้ต่อสารสกัดที่ได้ ๑ กรัม (Extract ratio) สำหรับวัตถุดิบที่เป็นสารสกัด

(๑.๔) วิธีการตรวจวิเคราะห์องค์ประกอบหลัก หรือสารสำคัญ หรือตัวเทียบ (Markers) พร้อมข้อกำหนดของสารนั้นๆในวัตถุดิบ สำหรับกรณีที่มีการกล่าวอ้างถึงปริมาณองค์ประกอบหลักหรือสารสำคัญ

(๒) เอกสารจากผู้ผลิตแสดงรายละเอียดสูตรตำรับของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารต่อหน่วยหรือน้ำหนักร้อยละ แล้วแต่กรณี โดยระบุรายละเอียดของวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบทุกชนิด พร้อมปริมาณที่ใช้ในสูตรตำรับ และแยกวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบสำคัญและส่วนประกอบไม่สำคัญในสูตรตำรับตามลำดับ

(๓) เอกสารจากผู้ผลิตแสดงรายละเอียดกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์เสริมอาหารตามขั้นตอนที่ผลิตจริง

(๔) เอกสารจากผู้ผลิตแสดงข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานทางด้านกายภาพ ด้านเคมี และด้านจุลินทรีย์ ของผลิตภัณฑ์ (Product specification)

(๕) ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่แสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ โดยต้องเป็นผลการตรวจวิเคราะห์จากหน่วยงานของรัฐทั้งในประเทศและต่างประเทศ หรือหน่วยงานหรือองค์กรที่ได้รับมอบหมาย หรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐของประเทศนั้นๆ หรือที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากล หรือสถาบันอื่นๆตามที่คณะกรรมการอาหารมีคำสั่งกำหนดรับรองผลวิเคราะห์อาหาร

Back

(๕.๑) เชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคตามข้อ ๑

(๕.๒) แบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*E.coli*) น้อยกว่า ๓ ต่ออาหาร ๑ กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๕.๓) สารปนเปื้อน

(๕.๓.๑) สารหนูในรูปอนินทรีย์ (Inorganic arsenic) ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีส่วนประกอบของสัตว์น้ำและอาหารทะเล หรือสารหนูทั้งหมด (Total arsenic) ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารอื่น

(๕.๓.๒) ตะกั่ว (Lead) ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(๕.๔) ปริมาณวิตามิน แร่ธาตุ กรดอะมิโน กรดไขมัน (กรณีสารอาหารเหล่านี้เป็นส่วนประกอบสำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีการกล่าวอ้างบนฉลากหรือเอกสารกำกับอาหาร)

(๕.๕) ปริมาณโปรตีน ชนิดและปริมาณกรดอะมิโน สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีสาหร่ายเป็นส่วนประกอบ หรือผลิตภัณฑ์ที่ต้องการแสดงข้อความ “โปรตีน” เป็นส่วนของชื่ออาหาร

(๕.๖) ๑๐-ไฮดรอกซี-๒-ดีซีโนอิคแอซิด (10-hydroxy-2-decenoic acid) และโปรตีนสำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารรอยัลเยลลี

(๕.๗) ๑๐-ไฮดรอกซี-๒-ดีซีโนอิคแอซิด (10-hydroxy-2-decenoic acid) ความชื้น และโปรตีนสำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารรอยัลเยลลีที่นำไประเหยน้ำออกจนแห้ง

(๕.๘) ๑๐-ไฮดรอกซี-๒-ดีซีโนอิคแอซิด (10-hydroxy-2-decenoic acid) สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีรอยัลเยลลีเป็นส่วนประกอบ

(๖) ใบรับรองสถานที่ผลิต ซึ่งมีรายละเอียดเป็นไปตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ใบรับรองสถานที่ผลิตสำหรับการนำเข้าอาหาร กรณีเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่นำเข้า

(๗) หนังสือรับรองการจำหน่าย (Certificate of Free Sale) ซึ่งมีรายละเอียดเป็นไปตามคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การปฏิบัติเกี่ยวกับหนังสือรับรองการจำหน่าย (Certificate of Free Sale : CFS) เพื่อประกอบการนำเข้าผลิตภัณฑ์สุขภาพ

(๘) หลักฐานแสดงความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารหรือวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบสำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร แล้วแต่กรณีดังนี้

(๘.๑) วัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารมีประวัติการใช้เป็นอาหาร หรือใช้เป็นทั้งอาหารและยามาแต่ดั้งเดิม ให้ยื่นหลักฐานแสดงประวัติการใช้วัตถุดิบนั้นเป็นอาหารมาแต่ดั้งเดิม

(๘.๒) วัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารมีประวัติการใช้เป็นอาหาร หรือใช้เป็นทั้งอาหารและยาแต่นำไปพัฒนารูปแบบจากที่เคยใช้มาแต่ดั้งเดิม ให้ยื่นหลักฐานแสดงประวัติการใช้วัตถุดิบรูปแบบดั้งเดิมเป็นอาหาร และผลการศึกษาความเป็นพิษเฉียบพลัน (Acute toxicity) ของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

(๘.๓) วัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารไม่มีประวัติการใช้เป็นอาหาร ให้ยื่นผลการศึกษาความเป็นพิษเรื้อรัง (Chronic toxicity) ในสัตว์ทดลอง

(๘.๔) ผลิตภัณฑ์มีการใช้ในลักษณะเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารหรือผลิตภัณฑ์อื่น ที่สื่อความหมายในทำนองเดียวกันตามกฎหมายของแต่ละประเทศ ให้ยื่นหลักฐานหรือหนังสือจากหน่วยงานรัฐ หน่วยงานหรือองค์กรที่ได้รับมอบหมายจากหน่วยงานของรัฐ หรือ Notary public รับรองว่าผลิตภัณฑ์มีจำหน่ายในประเทศนั้นๆ เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑๕ ปี นับถึงวันที่ออกหลักฐานหรือหนังสือรับรอง โดย

Back

ระบุชื่อผลิตภัณฑ์ สูตรส่วนประกอบ ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิต และการจัดประเภทของผลิตภัณฑ์ตามกฎหมายของประเทศนั้นๆ

ข้อ ๒ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคดังต่อไปนี้

(๑) ตรวจไม่พบสแตฟฟิโลคอคคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)* ต่ออาหาร ๐.๑ กรัม

(๒) ตรวจไม่พบคลอสทริเดียม (*Clostridium* spp.) ต่ออาหาร ๐.๑ กรัม

(๓) ตรวจไม่พบซัลโมเนลลา (*Salmonella* spp.) ต่ออาหาร ๒๕ กรัม

ข้อ ๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารใช้บังคับเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ วันที่ ๑๐ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๙

มานิตย์ อรุณากูร

รองเลขาธิการ รักษาราชการแทน

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๓/ตอนพิเศษ ๑๒ ง หน้า๑๔-๑๗/๒๖ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๙)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง ข้อกำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดวิตามินและแร่ธาตุ

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๔(๑) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๓) พ.ศ.๒๕๔๘ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ลงวันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๔๘ ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖(๓)(๔)(๕)(๖)(๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร ในการประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๔๙ เมื่อวันที่ ๓ พฤษภาคม ๒๕๔๙ ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ การใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ให้ใช้ได้ตามชนิดและไม่เกินปริมาณสูงสุด ตามตารางบัญชีรายชื่อส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดวิตามินและแร่ธาตุแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๒ ในกรณีที่มีการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ตามข้อ ๑ รวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป ส่วนประกอบแต่ละชนิดต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดตามที่กำหนดไว้

ข้อ ๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๙

มานิตย์ อรุณากูร

รองเลขาธิการ ปฏิบัติราชการแทน

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๓/ตอนพิเศษ ๗๒ ง หน้า๔/๒๒ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๔๙)

Back

ตารางบัญชีรายชื่อส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดวิตามินและแร่ธาตุ
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดวิตามินและแร่ธาตุ

ลำดับ	ชื่อชนิดของวิตามินหรือแร่ธาตุ หรือวิตามินหรือแร่ธาตุที่อยู่ในรูปแบบอื่น	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ตามคำแนะนำให้บริโภค 1 วัน (Thai Recommended Daily Intakes)
1	วิตามินเอ (Vitamin A) ,หรือ เรทินอล (retinol), หรือ เรทินิลแอซีเทต (retinyl acetate), หรือ เรทินิลแพลมิเทต (retinyl palmitate), หรือ เบต้า-แคโรทีน (beta-carotene)	800 ไมโครกรัม อาร์อี (μg RE) คำนวณเป็นวิตามินเอ
2	วิตามิน ดี (Vitamin D), หรือ คอเลแคลซิเฟอรอล (cholecalciferol), หรือ เออร์โกแคลซิเฟอรอล(ergocalciferol)	5 ไมโครกรัม (μg) คำนวณเป็นวิตามินดี
3	วิตามิน อี (Vitamin E), หรือ ดี-แอลฟา-โทโคเฟอรอล (D-alpha-tocopherol), หรือ ดีแอล-แอลฟา-โทโคเฟอรอล (DL-alpha-tocopherol), หรือ ดี-แอลฟา-โทโคเฟอริลแอซีเทต (D-alpha-tocopheryl acetate), หรือ ดีแอล-แอลฟา-โทโคเฟอริลแอซีเทต (DL- alpha-tocopheryl acetate), หรือ ดี-แอลฟา-โทโคเฟอริลแอซิดซักซิเนต (D-alpha-tocopheryl acid succinate)	10 มิลลิกรัม แอลฟา-ทีอี (mg α-TE) คำนวณเป็นวิตามินอี
4	วิตามิน เค (Vitamin K), หรือ ฟิลโลควิโนน (phylloquinone)	80 ไมโครกรัม (μg) คำนวณเป็นวิตามิน เค
5	วิตามิน บี 1 (Vitamin B1), หรือ ไทอะมีนไฮโดรคลอไรด์ (thiamin hydrochloride), หรือ ไทอะมีนโมโนไนเตรต (thiamin mononitrate)	1.5 มิลลิกรัม (mg) คำนวณเป็นวิตามิน บี 1
6	วิตามิน บี 2 (Vitamin B2), หรือ ไรโบฟลาวิน (riboflavin), หรือ ไรโบฟลาวิน ๕’–ฟอสเฟต,โซเดียม (riboflavin 5’-phosphate, sodium)	1.7 มิลลิกรัม (mg) คำนวณเป็นวิตามิน บี 2
7	ไนอะซิน (Niacin), หรือ กรดนิโคทินิก (nicotinic acid), หรือ นิโคทินาไมด์ (nicotinamide), หรือ ไนอะซินาไมด์ (niacinamide)	20 มิลลิกรัม เอ็น อี (mg NE) คำนวณเป็นไนอะซิน
8	กรดแพนโททีนิค (Pantothenic acid), หรือ ดี-แพนโททีเนต, แคลเซียม (D-pantothenate, calcium), หรือ ดี-แพนโททีเนต, โซเดียม (D-pantothenate, sodium), หรือ เด็กซ์แพนทีนอล (dexpanthenol), หรือ แคลเซียมแพนโททีเนต (calcium pantothenate)	6 มิลลิกรัม (mg) คำนวณเป็นกรดแพนโททีนิค
9	วิตามิน บี 6 (Vitamin B6), หรือ ไพริดอกซีนไฮโดรคลอไรด์ (pyridoxine hydrochloride), หรือ ไพริดอกซีน ๕’–ฟอสเฟต (pyridoxine 5’-phosphate)	2 มิลลิกรัม (mg) คำนวณเป็นวิตามิน บี 6
10	โฟเลต (Folate), หรือ กรดพเทโรอิลโมโนกลูทามิก (pteroylmonoglutamic acid), หรือกรดโฟลิก (folic acid)	200 ไมโครกรัม (μg) คำนวณเป็นโฟเลต

Back

ลำดับ	ชื่อชนิดของวิตามินหรือแร่ธาตุ หรือวิตามินหรือแร่ธาตุที่อยู่ในรูปแบบอื่น	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ตามคำแนะนำให้บริโภค 1 วัน (Thai Recommended Daily Intakes)
11	วิตามิน บี12 (Vitamin B12), หรือ ไซยาโนโคบาลามิน (cyanocobalamin), หรือ ไฮดรอกโซโคบาลามิน (hydroxocobalamin)	2 ไมโครกรัม (μg) คำนวณเป็นวิตามิน บี 12
12	แคลเซียม (calcium), หรือ แคลเซียมอมิโนแอซิดคีเลต (calcium amino acid chelate), หรือ แคลเซียม แอสคอร์เบต (calcium ascorbate), หรือ แคลเซียมคาร์บอเนต (calcium carbonate), หรือ แคลเซียมเคซีเนต (calcium casienate), หรือ แคลเซียมคลอไรด์ (calcium chloride), หรือ เกลือแคลเซียมของกรดซิทริก (calcium salts of citric acid), หรือ แคลเซียมกลูโคเนต (calcium gluconate), หรือ แคลเซียมกลีเซอโรฟอสเฟต (calcium glycerophosphate), หรือ แคลเซียมไฮดรอกไซด์ (calcium hydroxide), หรือ แคลเซียม-แอล-แล็กเทต (calcium - L- lactate), หรือ แคลเซียมแล็กเทต (calcium lactate), หรือ แคลเซียมออกไซด์ (calcium oxide), หรือ แคลเซียมพรอพิโอเนต (calcium propionate), หรือ แคลเซียมฟอสเฟตไดเบซิก (calcium phosphate dibasic), หรือ แคลเซียมไพรูเวต (calcium pyruvate), หรือ เกลือแคลเซียมของกรดออร์โทฟอสฟอริก (calcium salts of orthophosphoric acid)	800 มิลลิกรัม (mg) คำนวณเป็นแคลเซียม
13	ไบโอติน (Biotin), ดี-ไบโอทิน (D-biotin)	150 ไมโครกรัม (μg) คำนวณเป็นไบโอติน
14	วิตามิน ซี (Vitamin C) , หรือ กรดแอล-แอสคอร์บิก (L-ascorbic acid), หรือ โซเดียม-แอล-แอสคอร์เบต (sodium-L-ascorbate), หรือ แคลเซียม-แอล-แอสคอร์เบต (calcium-L-ascorbate), หรือ โพแทสเซียม แอล-แอสคอร์เบต (potassium-L-ascorbate), หรือ แอล-แอสคอร์บิล ๖-แพลมิเทต (L-ascorbyl 6-palmitate)	60 มิลลิกรัม (mg) คำนวณเป็นวิตามิน ซี
15	แมกนีเซียม (Magnesium), หรือ แมกนีเซียมแอซีเทต (magnesium acetate), หรือ แมกนีเซียมอมิโนแอซิด คีเลต (magnesium amino acid chelate), หรือ แมกนีเซียมคาร์บอเนต (magnesium carbonate), หรือแมกนีเซียมคลอไรด์ (magnesium chloride), หรือ แมกนีเซียมซิเทรตมาเลต (magnesium citrate malate), หรือ แมกนีเซียมกลูโคเนต (magnesium gluconate), หรือ แมกนีเซียมกลีเซอโรฟอสเฟต (magnesium glycerophosphate), หรือ แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์ (magnesium hydroxide), หรือ แมกนีเซียมไตรซิลิเคต (magnesium tri-silicate), หรือ แมกนีเซียมไพโดเลต (magnesium pidolate), หรือ แมกนีเซียมมาเลต(magnesium malate), หรือ แมกนีเซียมกลูโคเฮปโทเนต (magnesium glucoheptonate), หรือ เกลือแมกนีเซียมของกรดซิทริก (magnesium salts of citric acid), หรือ เกลือแมกนีเซียมของกรดออร์โทฟอสฟอริก(magnesium salts of orthophosphoric acid), หรือ แมกนีเซียมเอทาโนลามีนฟอสเฟต (magnesium ethanolamine phosphate), หรือ แมกนีเซียมแล็กเทต (magnesium lactate), หรือ แมกนีเซียมออกไซด์ (magnesium oxide), หรือ แมกนีเซียมซัลเฟต (magnesium sulphate)	350 มิลลิกรัม (mg) คำนวณเป็นแมกนีเซียม

Back

ลำดับ	ชื่อชนิดของวิตามินหรือแร่ธาตุ หรือวิตามินหรือแร่ธาตุที่อยู่ในรูปแบบอื่น	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ตามคำแนะนำให้บริโภค 1 วัน (Thai Recommended Daily Intakes)
16	เหล็ก (Iron), หรือ เฟอร์รัสคาร์บอเนต (ferrous carbonate), หรือ เฟอร์รัสซิเทรต (ferrous citrate), หรือ เฟอร์ริกแอมโมเนียมซิเทรต (ferric ammonium citrate), หรือ เฟอร์รัสฟิวมาเลต (ferrous fumarate), หรือ เฟอร์รัสกลูโคเนต (ferrous gluconate), หรือ เฟอร์รัสแล็กเทต (ferrous lactate), หรือ เฟอร์รัสซัลเฟต (ferrous sulphate), หรือ เฟอร์ริกไพโรฟอสเฟต (ferric pyrophosphate), หรือ เฟอร์ริกโซเดียมไดฟอสเฟต (ferric sodium diphosphate), หรือ เฟอร์ริกแซ็กคาเรต (ferric saccharate), หรือ ไอร์เออนอมิโนแอซิดคีเลต (iron amino acid chelate)	15 มิลลิกรัม (mg) คำนวณเป็นเหล็ก
17	ทองแดง (copper), หรือ คิวพริกคาร์บอเนต (cupric carbonate), หรือ คิวพริกซิเทรต (cupric citrate), หรือ คิวพริกกลูโคเนต (cupric gluconate), หรือ คิวพริกซัลเฟต (cupric sulphate), หรือ คอปเปอร์กลูโคเนต (copper gluconate), หรือ คอปเปอร์ไลซีนคอมเพล็กซ์ (copper lysine complex), หรือ คอปเปอร์ออกไซด์ (copper oxide), หรือ คอปเปอร์ซัลเฟต (copper sulphate)	2 มิลลิกรัม (mg) คำนวณเป็นทองแดง
18	ไอโอดีน (Iodine), หรือ โพแทสเซียมไอโอไดด์ (potassium iodide), หรือ โซเดียมไอโอไดด์ (sodium iodide), โซเดียมไอโอเดต (sodium iodate)	150 ไมโครกรัม (μg) คำนวณเป็นไอโอดีน
19	สังกะสี (zinc), หรือ ซิงก์แอซีเทต (zinc acetate), หรือ ซิงก์อมิโนแอซิดคีเลต (zinc amino acid chelate), หรือ ซิงก์คาร์บอเนต (zinc carbonate), หรือ ซิงก์คลอไรด์ (zinc chloride), หรือ ซิงก์ซิเทรต (zinc citrate), หรือ ซิงก์กลูโคเนต (zinc gluconate), หรือ ซิงก์ไกลซิเนต (zinc glycinate), หรือ ซิงก์แล็กเทต (zinc lactate), หรือ ซิงก์ออกไซด์ (zinc oxide), หรือ ซิงก์ซัลเฟต (zinc sulphate), หรือ ซิงก์พิโคลิเนต (zinc picolinate)	15 มิลลิกรัม (mg) คำนวณเป็นสังกะสี
20	แมงกานีส (manganese), หรือ แมงกานีสอมิโนแอซิดคีเลต (manganese amino acid chelate), หรือ แมงกานีสคาร์บอเนต (manganese carbonate), หรือ แมงกานีสคลอไรด์ (manganese chloride), หรือ แมงกานีสซิเทรต (manganese citrate), หรือ แมงกานีสกลูโคเนต (manganese gluconate), หรือ แมงกานีสกลีเซอโรฟอสเฟต (manganese glycerophosphate), หรือ แมงกานีสไกลซิเนต (manganese glycinate), หรือ แมงกานีสซัลเฟต (manganese sulphate), หรือ แมงกานีสโอโรเทตดีไฮเดรต (manganese orotate dehydrate)	3.5 มิลลิกรัม (mg) คำนวณเป็นแมงกานีส

Back

ลำดับ	ชื่อชนิดของวิตามินหรือแร่ธาตุ หรือวิตามินหรือแร่ธาตุที่อยู่ในรูปแบบอื่น	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ตามคำแนะนำให้บริโภค 1 วัน (Thai Recommended Daily Intakes)
21	โซเดียม (sodium), หรือ โซเดียมไบคาร์บอเนต (sodium bicarbonate), หรือ โซเดียมคาร์บอเนต (sodium carbonate), หรือ โซเดียมคลอไรด์ (sodium chloride), หรือ โซเดียมซิเทรต (sodium citrate), หรือ โซเดียมกลูโคเนต (sodium gluconate), หรือ โซเดียมไฮดรอกไซด์ (sodium hydroxide), หรือ โซเดียมแล็กเทต(sodium lactate), หรือ เกลือโซเดียมของกรดออร์โทฟอสฟอริก (sodium salts of orthophosphoric acid)	2,400 มิลลิกรัม (mg) คำนวณเป็นโซเดียม
22	โพแทสเซียม (potassium), หรือ โพแทสเซียมไบคาร์บอเนต (potassium bicarbonate), หรือ โพแทสเซียมคาร์บอเนต (potassium carbonate), หรือ โพแทสเซียมคลอไรด์ (potassium chloride), หรือ โพแทสเซียมซิเทรต (potassium citrate), หรือ โพแทสเซียมกลูโคเนต (potassium gluconate), หรือ โพแทสเซียมกลีเซอโรฟอสเฟต (potassium glycerophosphate), หรือ โพแทสเซียมแล็กเทต (potassium lactate), หรือ โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ (potassium hydroxide), หรือ เกลือโพแทสเซียมของกรดออร์โทฟอสฟอริก (potassium salts of orthophosphoric acid)	3,500 มิลลิกรัม (mg) คำนวณเป็นโพแทสเซียม
23	ซีลีเนียม (selenium), หรือ ซีลีเนียมเอนริชส์ยีสต์ (selenium enriches yeast), หรือ ซีลีเนียม (III) เอนริชส์ยีสต์ (selenium (III) enriches yeast), หรือ ซีลีโนซีสเทอีน (selenocysteine), หรือ ซีลีเนียมอมิโนแอซิดคีเลต(selenium amino acid chelate)	70 ไมโครกรัม (μg) คำนวณเป็นซีลีเนียม
24	โครเมียม (chromium), หรือ โครเมียมอมิโนแอซิดคีเลต (chromium amino acid chelate), หรือ โครเมียมพิโคลิเนต (chromium picolinate), หรือ โครเมียมโพลีนิโคทิเนต (chromium polynicotinate)	130 ไมโครกรัม (μg) คำนวณเป็นโครเมียม
25	โมลิบดินัม (molybdenum), หรือ โมลิบดีนัมแอสพาเตต (molybdenum aspartate)	160 ไมโครกรัม (μg) คำนวณเป็นโมลิบดินัม
26	ฟลูออไรด์ (fluoride), หรือ โพแทสเซียมฟลูออไรด์ (potassium fluoride) หรือ โซเดียมฟลูออไรด์ (sodium fluoride)	2 มิลลิกรัม (mg) คำนวณเป็นฟลูออไรด์
27	ฟอสฟอรัส (phosphorus)	800 มิลลิกรัม (mg) คำนวณเป็นฟอสฟอรัส

Back

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง ข้อกำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดกรดอะมิโน

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๔ (๑) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ลงวันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๘ ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร ในการประชุมครั้งที่ ๔/๒๕๔๙ เมื่อวันที่ ๕ กันยายน ๒๕๔๙ ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ การใช้ชนิดของกรดอะมิโนเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ให้ใช้ได้ไม่เกินปริมาณสูงสุดตามชนิดของกรดอะมิโนหรือกรดอะมิโนที่อยู่ในรูปแบบอื่น ที่กำหนดไว้ในตารางบัญชีรายชื่อส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดกรดอะมิโนแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๒ ในกรณีที่มีการใช้ชนิดของกรดอะมิโนเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารตามข้อ ๑ หลายชนิดรวมกัน ปริมาณรวมของกรดอะมิโนทุกรูปแบบที่เป็นชนิดเดียวกันในแต่ละชนิดจะต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดตามที่กำหนดไว้ในตารางบัญชีรายชื่อส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดกรดอะมิโนแนบท้ายประกาศนี้ ยกเว้นกรดอะมิโนลำดับที่ ๒, ๓, ๑๒, ๑๓ และ ๑๕ ที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดรวมกันไว้โดยเฉพาะ

ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๙

มานิตย์ อรุณากูร

รองเลขาธิการ ปฏิบัติราชการแทน

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๓/ตอนพิเศษ ๑๑๑ ง หน้า ๑๕/๑๘ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๔๙)

Back

ตารางบัญชีรายชื่อส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดกรดอะมิโน

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดกรดอะมิโน

ลำดับ	ชื่อชนิดของกรดอะมิโนหรือกรดอะมิโนที่อยู่ในรูปแบบอื่น	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ตามคำแนะนำให้บริโภค 1 วัน (มิลลิกรัม)
1	แอล-ธรีโอนีน (L-threonine) หรือ ดีแอล-ธรีโอนีน (DL-threonine)	ไม่เกิน 350[1] (คำนวณเป็น แอล-ธรีโอนีน)
2	แอล-ฟีนิลอะลานีน (L-phenylalanine) หรือ ดีแอล-ฟีนิลอะลานีน (DL-phenylalanine)	ไม่เกิน 700[1] (คำนวณเป็น แอล-ฟีนิลอะลานีน) หรือใช้รวมกับกลุ่มไทโรซีน ปริมาณรวมต้องไม่เกิน 700[1] (คำนวณเป็น แอล-ฟีนิลอะลานีน รวมกับ แอล-ไทโรซีน)
3	แอล-เมไธโอนีน (L-methionine) หรือ ดีแอล-เมไธโอนีน (DL-methionine) หรือ ดี-เมไธโอนีน (D-methionine)	ไม่เกิน 650[1] (คำนวณเป็นแอล- เมไธโอนีน) หรือใช้รวมกับกลุ่มซิสทีน ปริมาณรวมต้องไม่เกิน 650[1] (คำนวณเป็นแอล-เมไธโอนีน รวมกับ แอล-ซิสทีน) หรือใช้รวมกับกลุ่มซิสเทอีน ปริมาณรวมต้องไม่เกิน 500[2] (คำนวณเป็น แอล-เมไธโอนีน รวมกับ แอล-ซิสเทอีน) หรือใช้กลุ่มเมไธโอนีน รวมกับกลุ่มซิสทีน และกลุ่มซิสเทอีน ปริมาณรวมต้องไม่เกิน 500[2] (คำนวณเป็น แอล-เมไธโอนีน รวมกับ แอล-ซิสทีน และ แอล-ซิสเทอีน)
4	แอล-ลูซีน (L-leucine) หรือ ดีแอล-ลูซีน (DL-leucine)	ไม่เกิน 700[1] (คำนวณเป็น แอล-ลูซีน)
5	แอล-ไลซีน (L-lysine) หรือ แอล-ไลซีนโมโนไฮโดรคลอไรด์ (L-lysine monohydrochloride) หรือ แอล-ไลซีนไฮโดรคลอไรด์ (L-lysine hydrochloride) หรือ แอล-ไลซีนแอซีเทต (L-lysine acetate) หรือ แอล-ไลซีนแอล-แอสพาร์เทต (L-lysine L-aspartate) หรือ แอล-ไลซีน แอล-กลูตาเมต (L-lysine L-glutamate)	ไม่เกิน 600[1] (คำนวณเป็น แอล-ไลซีน)
6	แอล-วาลีน (L-valine)	ไม่เกิน 500[1]
7	แอล-อาร์จินีน (L-arginine) หรือ แอล-อาร์จินีนโมโนไฮโดรคลอไรด์ (L-arginine monohydrochloride) หรือ แอล-อาร์จินีนไฮโดรคลอไรด์ (L-arginine hydrochloride) หรือ แอล-อาร์จินีนแอล-กลูตาเมท (L-arginine L-glutamate)	ไม่เกิน 1000[2] (คำนวณเป็น แอล-อาร์จินีน)
8	แอล-ไอโซลูซีน (L-isoleucine) หรือ ดีแอล-ไอโซลูซีน (DL-isoleucine)	ไม่เกิน 500[1] (คำนวณเป็น แอล-ไอโซลูซีน)
9	แอล-กลูตามีน (L-glutamine)	ไม่เกิน 2000[2]
10	แอล-กลูตาไธโอน (L-glutathione)	ไม่เกิน 250[2]

Back

ลำดับ	ชื่อชนิดของกรดอะมิโนหรือกรดอะมิโนที่อยู่ในรูปแบบอื่น	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ตามคำแนะนำให้บริโภค 1 วัน (มิลลิกรัม)
11	แอล-คาร์นิทีน (L-carnitine) หรือ แอล-คาร์นิทีน แอล-ทาเทรท (L-carnitine L- tartrate) หรือ แอล-คาร์นิทีนทาเทรท (L-carnitine tartrate) หรือ แอล-คาร์นิทีน ฟูมาเรท (L-carnitine fumarate)	ไม่เกิน 500[2] (คำนวณเป็น แอล-คาร์นิทีน)
12	แอล-ซิสทีน (L-cystine)	ไม่เกิน 650[1] (คำนวณเป็น แอล-ซิสทีน) หรือใช้รวมกับกลุ่มเมไธโอนีน ปริมาณรวมต้องไม่เกิน 650[1] (คำนวณเป็น แอล-ซิสทีน รวมกับ แอล-เมไธโอนีน) หรือใช้รวมกับกลุ่มซิสเทอีน ปริมาณรวมต้องไม่เกิน 500[2] (คำนวณเป็น แอล-ซิสทีน รวมกับ แอล-ซิสเทอีน) หรือใช้กลุ่มซิสทีนรวมกับกลุ่มเมไธโอนีนและกลุ่มซิสเทอีน ปริมาณรวมต้องไม่เกิน 500[2] (คำนวณเป็นแอล-เมไธโอนีน รวมกับ แอล-ซิสทีน และ แอล-ซิสเทอีน)
13	แอล-ซิสเทอีน (L-cysteine) หรือ แอล-ซิสเทอีนไฮโดรคลอไรด์ (L-cysteine hydrochloride) หรือ แอล-ซิสเทอีนโมโนไฮโดรคลอไรด์ (L-cysteine monohydrochloride)	ไม่เกิน 500[2] (คำนวณเป็น แอล-ซิสเทอีน) หรือใช้รวมกับกลุ่มเมไธโอนีน ปริมาณรวมต้องไม่เกิน 500[2] (คำนวณเป็น แอล-ซิสเทอีน รวมกับ แอล-เมไธโอนีน) หรือใช้รวมกับกลุ่มซิสทีน ปริมาณรวมต้องไม่เกิน 500[2] (คำนวณเป็น แอล-ซิสเทอีน รวมกับ แอล-ซิสทีน) หรือใช้กลุ่มซิสเทอีนรวมกับกลุ่มเมไธโอนีนและซิสทีน ปริมาณรวมต้องไม่เกิน 500[2] (คำนวณ เป็น แอล-เมไธโอนีน รวมกับ แอล-ซิสทีน และ แอล-ซิสเทอีน)
14	ทอรีน (Taurine)	ไม่เกิน 3000[3]
15	แอล-ไทโรซีน (L-tyrosine)	ไม่เกิน 700[1] (คำนวณเป็น แอล-ไทโรซีน) หรือใช้รวมกับกลุ่มฟีนิลอะลานีน ปริมาณรวมต้องไม่เกิน 700[1] (คำนวณเป็น แอล-ไทโรซีน รวมกับ แอล-ฟีนิลอะลานีน)
16	แอล-ออร์นิทีน (L-ornithine) หรือ แอล-ออร์นิทีนไฮโดรคลอไรด์ (L-ornithine hydrochloride) หรือ แอล-ออร์นิทีนแอสพาร์เทต (L-ornithine aspartate)	ไม่เกิน 500[2] (คำนวณเป็น แอล-ออร์นิทีน)

ที่มา: [1] World Health Organization. Technical Report Series 724 Energy and Protein Requirement. Report of a joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation. Geneva 1985: 64-6.

[2] ปริมาณสูงสุดที่ได้รับอนุญาตในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

[3] Sheldon Saul Hendler, David Rorvik. PDR® for Nutritional Supplement™. 2001.

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๐๙) พ.ศ. ๒๕๕๐

เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน (๙) ของข้อ ๑๐ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ลงวันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๘ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๙) ข้อความชัดเจนว่า “ควรกินอาหารหลากหลาย ครบ ๕ หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ” และ ข้อความด้วยตัวอักษรหนาทึบ สีของตัวอักษรตัดกับสีของพื้นกรอบ ว่า “ไม่มีผลในการป้องกัน หรือรักษาโรค””

ข้อ ๒ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร อยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ แก้ไขฉลากให้ถูกต้องตามประกาศนี้ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่จนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๐

มรกต กรเกษม

รัฐมนตรีช่วยว่าการฯ ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๔/ตอนพิเศษ ๑๘๘ ง หน้า ๒๑/๓ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๐)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๙) พ.ศ.๒๕๕๐ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ ๒)

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์เสริมอาหารมีการจำหน่ายแพร่หลายมากขึ้นโดยเฉพาะจำหน่ายโดยตรง ต่อผู้บริโภคในลักษณะขายตรงและมีการโฆษณาเพื่อส่งเสริมการขายที่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจว่า จำเป็นต้องรับประทาน หรือโฆษณาอวดอ้างสรรพคุณว่ามีผลในการป้องกันและรักษาโรค อาจมีผลทำให้ผู้บริโภคที่หลงเชื่อคำโฆษณาเหล่านั้นละเลยการดูแลรักษาสุขภาพ และเสียโอกาสที่จะได้รับการรักษาอย่างถูกต้อง ข้อเท็จจริงแล้ว**ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจัดเป็นอาหารไม่ใช่ยา** จึงไม่มีสรรพคุณในการป้องกัน บำบัดหรือรักษาโรค และเป็นผลิตภัณฑ์สำหรับผู้บริโภคที่มีสุขภาพร่างกายปกติไม่ใช่ผู้ป่วยและเป็นเพียงผลิตภัณฑ์ที่รับประทานนอกเหนือจากอาหารปกติสำหรับผู้บริโภคที่คาดหวังประโยชน์ทางด้านสุขภาพเท่านั้น ดังนั้นเพื่อลด และขจัดปัญหาดังกล่าว กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๙) พ.ศ.๒๕๕๐ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๗ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๕๐ โดยกำหนดให้มีข้อแนะนำในการบริโภคและคำเตือนเพื่อป้องกันการเข้าใจผิดในการบริโภคไม่ถูกต้อง ซึ่งมีสาระสำคัญดังนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน (๙) ของข้อ ๑๐ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๓) พ.ศ.๒๕๔๘ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ลงวันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๔๘

Back

ข้อ ๒ ให้แสดงข้อแนะนำในการบริโภค ว่า “ควรกินอาหารหลากหลายครบ ๕ หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ”ด้วยสีและขนาดของตัวอักษรเห็นได้ชัดเจน ซึ่งเป็นการปรับจากข้อความเดิมให้กระชับ

ข้อ ๓ ให้แสดงคำเตือน “ไม่มีผลในการป้องกัน หรือรักษาโรค” ด้วยตัวอักษรหนาทึบเห็นได้ชัดเจน โดยแสดงอยู่ในกรอบ และสีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของกรอบ

ข้อ ๔ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๙) พ.ศ.๒๕๕๐ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๗ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๕๐ มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๔ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๐ เป็นต้นไป

ข้อ ๕ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร อยู่ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ ภายในวันที่ ๓ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๑ และให้ใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปได้ แต่ไม่เกินวันที่ ๓ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๑

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการ ที่เกี่ยวข้อง ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด และหากมีข้อสงสัยประการใด โปรดติดต่อสอบถามได้ที่ กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐-๒๕๙๐-๗๑๗๓, ๐-๒๕๙๐-๗๑๗๘ และ ๐-๒๕๙๐-๗๑๘๕ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๐

นิพนธ์ โพธิ์พัฒนชัย

รองเลขาธิการ ปฏิบัติราชการแทน

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๙๖) พ.ศ. ๒๕๔๙

เรื่อง อาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า (Bovine Spongiform Encephalopathy) ชื่อย่อว่า BSE

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๗) (๘) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๐) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามนำเข้าหรือจำหน่าย ลงวันที่ ๒๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๗๑) พ.ศ. ๒๕๔๖ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๐) พ.ศ. ๒๕๔๕ ลงวันที่ ๒๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๖

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๗๙) พ.ศ. ๒๕๔๖ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๗๑) พ.ศ. ๒๕๔๖ ลงวันที่ ๒๔ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๖

ข้อ ๒ ให้อาหารที่เป็นผลผลิตจากโคและผลิตภัณฑ์ที่ได้จากโค ที่มีแหล่งกำเนิดจากประเทศที่มีความเสี่ยงจากการเกิดโรควัวบ้า ได้แก่ สหราชอาณาจักร โปรตุเกส ฝรั่งเศส ไอร์แลนด์ สวิตเซอร์แลนด์ เบลเยี่ยม สหพันธ์

Back

ข้อ ๒ ให้แสดงข้อแนะนำในการบริโภค ว่า “ควรกินอาหารหลากหลายครบ ๕ หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ”ด้วยสีและขนาดของตัวอักษรเห็นได้ชัดเจน ซึ่งเป็นการปรับจากข้อความเดิมให้กระชับ

ข้อ ๓ ให้แสดงคำเตือน “ไม่มีผลในการป้องกัน หรือรักษาโรค” ด้วยตัวอักษรหนาทึบเห็นได้ชัดเจน โดยแสดงอยู่ในกรอบ และสีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของกรอบ

ข้อ ๔ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๙) พ.ศ.๒๕๕๐ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๗ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๕๐ มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๔ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๐ เป็นต้นไป

ข้อ ๕ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร อยู่ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ ภายในวันที่ ๓ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๑ และให้ใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปได้ แต่ไม่เกินวันที่ ๓ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๑

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการ ที่เกี่ยวข้อง ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด และหากมีข้อสงสัยประการใด โปรดติดต่อสอบถามได้ที่ กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐-๒๕๙๐-๗๑๗๓, ๐-๒๕๙๐-๗๑๗๘ และ ๐-๒๕๙๐-๗๑๘๕ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๐

นิพนธ์ โพธิ์[illegible]ชัย

รองเลขาธิการ ปฏิบัติราชการแทน

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๖๐) พ.ศ. ๒๕๔๕

เรื่อง อาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า (Bovine Spongiform Encephalopathy) ชื่อย่อว่า BSE

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๗) (๘) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๐) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามนำเข้าหรือจำหน่าย ลงวันที่ ๒๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๗๑) พ.ศ. ๒๕๔๖ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๐) พ.ศ. ๒๕๔๕ ลงวันที่ ๒๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๖

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๗๙) พ.ศ. ๒๕๔๖ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๗๑) พ.ศ. ๒๕๔๖ ลงวันที่ ๒๔ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๖

ข้อ ๒ ให้อาหารที่เป็นผลผลิตจากโคและผลิตภัณฑ์ที่ได้จากโค ที่มีแหล่งกำเนิดจากประเทศที่มีความเสี่ยงจากการเกิดโรควัวบ้า ได้แก่ สหราชอาณาจักร โปรตุเกส ฝรั่งเศส ไอร์แลนด์ สวิตเซอร์แลนด์ เบลเยี่ยม สหพันธ์

ยกเลิก

สาธารณรัฐเยอรมนี เนเธอร์แลนด์ เดนมาร์ก อิตาลี ลิกเตนสไตน์ ลักเซมเบิร์ก สเปน สาธารณรัฐเช็ก กรีซ ญี่ปุ่น สาธารณรัฐสโลวัก สาธารณรัฐสโลวีเนีย สาธารณรัฐออสเตรีย สาธารณรัฐฟินแลนด์ สาธารณรัฐอิสราเอล สาธารณรัฐโปแลนด์ แคนาดา และสหรัฐอเมริกา เป็นอาหารที่ห้ามนำเข้าหรือจำหน่าย ยกเว้น

(๑) นมและผลิตภัณฑ์นม

(๒) หนังสัตว์

(๓) เจลาตินและคอลลาเจนจากหนังสัตว์

(๔) เจลาตินและคอลลาเจนจากกระดูก โดยต้องปฏิบัติตามข้อ ๓ (๑)

(๕) ไขมันสกัดที่ไม่มีโปรตีน (protein-free tallow) ที่มีสิ่งปนเปื้อนที่ไม่ละลายไม่เกินร้อยละ ๐.๑๕ โดยน้ำหนัก และอนุพันธ์ของไขมันสกัดดังกล่าว โดยต้องปฏิบัติตามข้อ ๓ (๒)

(๖) ไดแคลเซียมฟอสเฟตที่ไม่มีโปรตีนหรือไขมัน โดยต้องปฏิบัติตามข้อ ๓ (๓)

(๗) เนื้อโคถอดกระดูกรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อโคถอดกระดูก ซึ่งได้จากโคที่มีอายุน้อยกว่าหรือเท่ากับ ๓๐ เดือน ที่ผ่านกระบวนการทำให้สลบ (stunning process) ก่อนฆ่า โดยที่ไม่ทำให้สมองฉีกขาดและกระจาย เช่น ไม่ใช้วิธีการอัดอากาศหรือแก๊สเข้าไปในสมอง (injecting compressed air or gas into the cranial cavity) หรือการเจาะสมอง (pithing process) และต้องมาจากสัตว์ที่ผ่านการตรวจก่อนฆ่า (ante-mortem) และการตรวจซาก เครื่องใน ภายหลังการฆ่า (post mortem) โดยผลการตรวจพบว่าไม่พบว่าเป็นโรควัวบ้าหรืออยู่ในข่ายสงสัยว่าเป็นโรควัวบ้า และในกระบวนการฆ่าต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อเยื่อที่ระบุอยู่ในบัญชี ตามมาตรา ๒.๓.๑๓.๑๓ ของ OIE Terrestrial Animal Health Code 2005 (เนื้อเยื่อที่มีความเสี่ยงต่อโรควัวบ้า เช่น สมอง ต่อมทอนซิน ไขสันหลัง นัยน์ตา เป็นต้น) โดยต้องปฏิบัติตามข้อ ๔

(๘) เลือดโคและผลิตภัณฑ์พลอยได้จากเลือดโค (blood and blood by-products) จากโคที่ผ่านกระบวนการทำให้สลบ (stunning process) ก่อนฆ่า โดยที่ไม่ทำให้สมองฉีกขาดและกระจาย เช่น ไม่ใช้วิธีการอัดอากาศหรือแก๊สเข้าไปในสมอง (injecting compressed air or gas into the cranial cavity) หรือการเจาะสมอง (pithing process) โดยต้องปฏิบัติตามข้อ ๔

ข้อ ๓ การนำเข้าอาหารตามข้อ ๒(๔) (๕) และ (๖) ต้องมีหนังสือรับรองจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต ทุกครั้งที่นำเข้า ซึ่งต้องระบุสาระสำคัญอย่างน้อยดังนี้

(๑) กรณีอาหารตามข้อ ๒(๔) หนังสือรับรองนั้นต้องระบุแหล่งกำเนิดของกระดูกและต้องระบุสาระสำคัญดังต่อไปนี้ด้วย

(ก) วัตถุดิบไม่มีส่วนของกะโหลก (skulls) กระดูกสันหลัง (vertebrae) และไขสันหลัง (spinal cord)

(ข) ผ่านกระบวนการลดสารก่อโรคโดยใช้สารละลายด่าง (alkaline process หรือ acid-alkaline process) โดยจะต้องผ่านความร้อนที่อุณหภูมิไม่น้อยกว่า ๑๓๘ องศาเซลเซียส เวลาไม่ต่ำกว่า ๔ วินาที หรือวิธีอื่นๆที่มีหลักฐานว่ามีมาตรฐานเท่าเทียมกับวิธีดังกล่าวข้างต้น

(๒) กรณีอาหารตามข้อ ๒(๕) หนังสือรับรองนั้นต้องระบุว่ามีสิ่งปนเปื้อนที่ไม่ละลายไม่เกินร้อยละ ๐.๑๕ โดยน้ำหนัก

(๓) กรณีอาหารตามข้อ ๒(๖) หนังสือรับรองนั้นต้องระบุว่าไม่มีโปรตีนหรือไขมันเป็นองค์ประกอบ

ข้อ ๔ การนำเข้าอาหารตามข้อ ๒ (๗) และ (๘) ผู้นำเข้าต้อง

(๑) ปฏิบัติตามข้อกำหนดและเงื่อนไขการนำเข้า (Import Requirement) ที่กรมปศุสัตว์กำหนด โดยมีหลักฐานเป็นหนังสือแสดง

ยกเลิก

(๒) มีหนังสือรับรองว่าผ่านการตรวจประเมินเกี่ยวกับวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร จากคณะผู้ตรวจประเมินที่ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่จากกรมปศุสัตว์และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๓) มีหนังสือรับรองความปลอดภัย (Health Certificate) จากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต แสดงต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ที่ด่านนำเข้าทุกครั้งที่นำเข้า

ข้อ ๕ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ มกราคม พ.ศ. ๒๕๔๙

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีช่วยว่าการฯ ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๓/ตอนพิเศษ ๑๒ ง หน้า ๖-๘/๒๖ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๙)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๙๘) พ.ศ. ๒๕๔๙

เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา
ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงและยกระดับมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์นม พร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ เพื่อให้เหมาะสมและมีความมั่นใจในการประกันคุณภาพหรือมาตรฐาน เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๖) และ (๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ เป็นอาหารที่กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารเป็นการเฉพาะ

ข้อ ๒ ให้ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ได้แก่ นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม นมเปรี้ยว และให้หมายความรวมถึงผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่ผลิตจากนมของสัตว์อื่นที่นำมาบริโภคในลักษณะที่เป็นนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

ข้อ ๓ ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์เพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๔ ผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์เพื่อจำหน่าย จะต้องนำเข้าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจากสถานที่ผลิตที่ผ่านการตรวจประเมินจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือองค์กรหรือหน่วยงานที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดว่า

ยกเลิก

(๒) มีหนังสือรับรองว่าผ่านการตรวจประเมินเกี่ยวกับวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร จากคณะผู้ตรวจประเมินที่ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่จากกรมปศุสัตว์และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๓) มีหนังสือรับรองความปลอดภัย (Health Certificate) จากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต แสดงต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ที่ด่านนำเข้าทุกครั้งที่นำเข้า

ข้อ ๕ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ มกราคม พ.ศ. ๒๕๔๙

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีช่วยว่าการฯ ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๓/ตอนพิเศษ ๑๒ ง หน้า ๖-๘/๒๖ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๙)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๙๘) พ.ศ. ๒๕๔๙

เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา

ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงและยกระดับมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์นม พร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ เพื่อให้เหมาะสมและมีความมั่นใจในการประกันคุณภาพหรือมาตรฐาน เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๖) และ (๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ เป็นอาหารที่กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารเป็นการเฉพาะ

ข้อ ๒ ให้ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ได้แก่ นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม นมเปรี้ยว และให้หมายความรวมถึงผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่ผลิตจากนมของสัตว์อื่นที่นำมาบริโภคในลักษณะที่เป็นนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

ข้อ ๓ ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์เพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๔ ผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์เพื่อจำหน่าย จะต้องนำเข้าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจากสถานที่ผลิตที่ผ่านการตรวจประเมินจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือองค์กรหรือหน่วยงานที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดว่า

Back

เป็นสถานที่ผลิตที่มีมาตรฐานการผลิตเป็นไปตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ และการเก็บรักษาอาหาร ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ หรือจัดให้มีใบรับรองสถานที่ผลิตสำหรับนำเข้าผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

ในกรณีที่มีเหตุผลหรือความจำเป็นในการทวนสอบระบบความปลอดภัยของอาหาร เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอาจกำหนดให้สถานที่ผลิตตามวรรคหนึ่ง ต้องผ่านการตรวจประเมินจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือองค์กรหรือหน่วยงานที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

ข้อ ๕ ให้ผู้รับใบอนุญาตผลิต นำเข้า หรือใบสำคัญการใช้ฉลากผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามข้อ ๓ หรือข้อ ๔ แล้วแต่กรณี ภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๖ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๔๙

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีช่วยว่าการฯ ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๓/ตอนพิเศษ ๙๖ ง หน้า ๑๖-๑๗/๑๓ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๙)

Back

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ 298) พ.ศ. 2549

เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

การผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ จะต้องมีการกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ซึ่งการดำเนินการดังกล่าวนั้นจะต้องคำนึงถึงสิ่งต่างๆ ดังต่อไปนี้

หมวดที่	หัวข้อ	เนื้อหา
1	สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียงต้องอยู่ในที่ที่เหมาะสม ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ที่ผลิต หากไม่สามารถหลีกเลี่ยงได้ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนดังกล่าว โดยต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้ 1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบสะอาด ไม่ปล่อยให้มีการสะสมสิ่งที่ไม่ใช้แล้วหรือสิ่งปฏิกูล อันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่างๆขึ้นได้ 1.1.2 อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ 1.1.3 ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ 1.1.4 บริเวณพื้นที่ตั้งตัวอาคารไม่มีน้ำขัง แฉะ และสกปรก มีท่อหรือทางระบายน้ำเพื่อให้ไหลลงสู่ระบบบำบัดน้ำทิ้งก่อนลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ 1.1.5 กรณีที่ใช้น้ำนมดิบเป็นวัตถุดิบ ต้องมีบริเวณล้างรถและอุปกรณ์ขนส่งน้ำนมดิบ ที่มีพื้นคงทน เรียบ ลาดเอียง ไม่มีน้ำขัง 1.2 อาคารผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ อย่างน้อยต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้ 1.2.1 มีการออกแบบและก่อสร้างมั่นคง พื้น ผนัง และเพดาน ของอาคารสถานที่ผลิตก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ไม่ดูดซับน้ำ ลาดเอียง ไม่มีน้ำขัง 1.2.2 มีขนาดและพื้นที่เพียงพอในการปฏิบัติงาน 1.2.3 เป็นอาคารสำหรับผลิตอาหารเท่านั้น และมีการแยกการปฏิบัติงานสำหรับสายงานการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่างๆ ให้เป็นสัดส่วน 1.2.4 มีการจัดพื้นที่ให้เป็นไปตามสายงานการผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม

Back

หมวดที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		1.2.5 แยกที่พักอาศัย ห้องน้ำ ห้องส้วม ออกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกับบริเวณผลิต 1.2.6 สะดวกในการปฏิบัติงานและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี ไม่ชำรุด และถูกสุขลักษณะ 1.2.7 สามารถป้องกันสัตว์ แมลง ไม่ให้เข้าในบริเวณผลิต 1.2.8 ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต 1.2.9 มีทางระบายน้ำทิ้งที่ออกแบบเพื่อรองรับปริมาณน้ำทิ้งที่เกิดจากการผลิตในบริเวณนั้นๆได้เพียงพอ 1.2.10 มีการถ่ายเทอากาศที่ดีและเพียงพอ 1.2.11 มีระบบแสงสว่างที่เพียงพอและมีฝาครอบหลอดไฟในบริเวณผลิตที่เป็นจุดเสี่ยงต่อการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ 1.2.12 ภายในอาคารผลิต อย่างน้อยต้องประกอบด้วย 1.2.12.1 ห้องหรือบริเวณรับและเก็บรักษาน้ำนมดิบ กรณีใช้น้ำนมดิบเป็นวัตถุดิบ ทั้งนี้ถังเก็บน้ำนมดิบอาจตั้งอยู่นอกอาคาร 1.2.12.2 ห้องหรือบริเวณเก็บวัตถุดิบ ส่วนผสมที่ใช้ในการผลิต รวมทั้งบรรจุภัณฑ์ พื้นต้องแห้ง มีชั้นหรือยกพื้นรองรับ 1.2.12.3 ห้องหรือบริเวณเตรียมวัตถุดิบและปรุงผสม (กรณีการผลิตนมที่มีการปรุงแต่ง) 1.2.12.4 ห้องหรือบริเวณเตรียมเชื้อ (กรณีผลิตนมเปรี้ยว) 1.2.12.5 ห้องหรือบริเวณพาสเจอร์ไรส์ 1.2.12.6 ห้องหรือบริเวณบรรจุ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกอย่างมีประสิทธิภาพ ไม่เป็นทางเดินผ่านไปยังบริเวณหรือห้องอื่นๆ มีภาชนะรองรับผลิตภัณฑ์ที่บรรจุแล้ว โดยมีระดับสูงจากพื้นปฏิบัติงาน 1.2.12.7 ห้องเย็นหรือตู้เย็นสำหรับเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป มีชั้นหรือยกพื้นรองรับ เพื่อให้ความเย็นไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง 1.2.12.8 ห้องหรือบริเวณล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์ แล้วแต่กรณี 1.2.12.9 ห้องหรือบริเวณล้างและฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์การผลิต 1.2.12.10 ห้องหรือบริเวณสำหรับอุปกรณ์ล้างแบบระบบปิด (Clean In Place, CIP) 1.2.12.11 ห้องหรือบริเวณเก็บอุปกรณ์การผลิตที่ล้างทำความสะอาดแล้ว 1.2.12.12 ห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำนม ที่มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนสู่บริเวณผลิต 1.2.12.13 ห้องหรือบริเวณเก็บสารเคมีที่ไม่ใช้ในอาหาร ให้จัดแยกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับสารเคมีที่ใช้ในอาหาร 1.2.12.14 ห้องหรือบริเวณเปลี่ยนเสื้อผ้าและเก็บของใช้ส่วนตัวของพนักงาน

Back

หมวดที่	หัวข้อ	เนื้อหา
2	เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต	2.1 มีการออกแบบ อย่างน้อยต้องมีลักษณะดังนี้ 2.1.1 ผิวหน้าของเครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่สัมผัสโดยตรงกับน้ำนม ต้องมีผิวเรียบ ทำจากวัสดุที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย 2.1.2 ปั๊ม ข้อต่อ วาล์ว ซีล ประเก็นต่างๆ ที่สัมผัสน้ำนม ต้องออกแบบให้ง่ายต่อการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ 2.1.3 ท่อส่งน้ำนมต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ ภายในท่อไม่มีจุดอับหรือซอกมุม ซึ่งจะทำให้สิ่งสกปรกสะสม ยากต่อการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ 2.1.4 ถังบรรจุน้ำนมต้องออกแบบให้มีพื้นถังลาดเอียง สามารถระบายของเหลวออกได้ทั้งหมดและป้องกันการปนเปื้อน 2.2 มีการติดตั้งเครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ในตำแหน่งที่เหมาะสม เป็นไปตามสายงานการผลิตแต่ละประเภท เป็นสัดส่วน ไม่ก่อให้เกิดการ ปนเปื้อน ง่ายต่อการปฏิบัติงาน การตรวจสอบ ทำความสะอาด และซ่อมบำรุง 2.3 มีจำนวนเพียงพอและเป็นชนิดที่เหมาะสมกับการผลิต ใช้งานได้ มีความเที่ยงตรง แม่นยำ ซึ่งอย่างน้อยต้องประกอบด้วย 2.3.1 อุปกรณ์การรับน้ำนมดิบ (กรณีใช้น้ำนมดิบเป็นวัตถุดิบในการผลิต) 2.3.2 เครื่องหรืออุปกรณ์ตวง หรือเครื่องชั่ง 2.3.3 เครื่องหรืออุปกรณ์กรอง 2.3.4 เครื่องหรืออุปกรณ์ลดอุณหภูมิน้ำนมดิบ (กรณีใช้น้ำนมดิบเป็นวัตถุดิบในการผลิต) 2.3.5 ถังเก็บรักษาน้ำนมดิบที่สามารถรักษาอุณหภูมิได้ไม่เกิน 8°C ตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา พร้อมอุปกรณ์วัดอุณหภูมิ 2.3.6 เครื่องหรืออุปกรณ์การปรุงผสมหรือเครื่องโฮโมจีไนส์เซอร์ แล้วแต่กรณี 2.3.7 เครื่องฆ่าเชื้อแบบพาสเจอร์ไรส์ พร้อมอุปกรณ์วัดอุณหภูมิ บันทึกอุณหภูมิ และอุปกรณ์กวน กรณีฆ่าเชื้อน้ำนมดิบโดยวิธีไม่ต่อเนื่อง

Back

หมวดที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		2.3.8 อุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลของน้ำนม (Flow Diversion Device, FDD) พร้อมอุปกรณ์วัดอุณหภูมิ บันทึกอุณหภูมิ กรณีฆ่าเชื้อน้ำนมดิบโดยวิธีต่อเนื่อง พร้อมระบบเตือนกรณีอุณหภูมิไม่ได้ตามกำหนด และมีมาตรการป้องกันการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิในอุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลของน้ำนม 2.3.9 ถังบ่มหรือถังหมัก (Fermented Tank) (กรณีผลิตนมเปรี้ยว) 2.3.10 เครื่องหรืออุปกรณ์ล้างทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์ 2.3.11 ถังรอบรรจุต้องมีฝาปิด ฝาถังลาดเอียง สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อภายในแบบระบบปิด พร้อมอุปกรณ์วัดอุณหภูมิ และสามารถรักษาอุณหภูมิของน้ำนมหรือผลิตภัณฑ์ไว้ได้ไม่เกินข้อกำหนด 2.3.12 เครื่องบรรจุและปิดผนึกอัตโนมัติ2.3.13 เครื่องหรืออุปกรณ์ประทับตราวันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ 2.3.14 เครื่องหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อแบบระบบปิด (CIP) 2.3.15 เครื่องหรืออุปกรณ์สำหรับปรับคุณภาพน้ำ 2.3.16 เครื่องมือวัดอุณหภูมิและนาฬิกาจับเวลา แล้วแต่กรณี
3	การควบคุมกระบวนการผลิต	การดำเนินการทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมตามสุขลักษณะการผลิตที่ดี ตั้งแต่การตรวจรับ การเก็บรักษาวัตถุดิบ ส่วนผสมในการผลิต และบรรจุภัณฑ์ การปรุงผสม การฆ่าเชื้อ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่รอการบรรจุ การบรรจุ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การขนย้ายระหว่างการผลิต และการขนส่งผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ดังนี้ 3.1 การรับวัตถุดิบ ส่วนผสมในการผลิต และบรรจุภัณฑ์ 3.1.1 วัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิต 3.1.1.1 มีการคัดเลือกด้านคุณภาพและความปลอดภัย เพื่อให้เหมาะสมในการผลิตอาหารสำหรับการบริโภค ตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ 3.1.1.2 เก็บตัวอย่างน้ำนมดิบตรวจวิเคราะห์คุณภาพ ด้านเคมี กายภาพ จุลินทรีย์ ทุกครั้งก่อนใช้ผลิต 3.1.1.3 เก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์วัตถุดิบอื่นๆ โดยห้องปฏิบัติการที่ได้มาตรฐานอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนแปลงแหล่งซื้อก่อนนำไปใช้ในการผลิต เพื่อเป็นข้อมูลในการตัดสินใจสำหรับการนำไปใช้ผลิต 3.1.1.4 เก็บไว้ภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนได้ โดยมีการเสื่อมสลายน้อยที่สุด มีการหมุนเวียนไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพตามหลักเก็บก่อนใช้ก่อน 3.1.1.5 มีชั้นหรือยกพื้นรองรับ

Back

หมวดที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		3.1.2 บรรจุภัณฑ์ 3.1.2.1 ต้องทำจากวัสดุที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อกำหนดของบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ 3.1.2.2 มีการตรวจสภาพเบื้องต้น ไม่มีตำหนิ อยู่ในหีบห่อที่สะอาด ป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง ก่อนนำไปใช้จะต้องทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อ และนำไปใช้บรรจุทันที มีการตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ของบรรจุภัณฑ์อย่างสม่ำเสมอ เพื่อยืนยันประสิทธิภาพการทำความสะอาดหรือการฆ่าเชื้อ 3.1.2.3 มีชั้นหรือยกพื้นรองรับ 3.2 การควบคุมระหว่างกระบวนการผลิต 3.2.1 การปรุงผสม (กรณีที่มีการปรุงผสม) 3.2.1.1 มีการตรวจสอบการปรุงผสมว่าเป็นไปตามสูตร ส่วนผสมที่กำหนดไว้ โดยเก็บรักษาภายใต้สภาวะที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนและการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์ 3.2.2 การพาสเจอร์ไรส์ 3.2.2.1 มีการควบคุมกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ โดยใช้อุณหภูมิและเวลาตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องหรือให้เป็นไปตามหลักวิชาการที่ยอมรับและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค พร้อมบันทึกผล 3.2.2.2 มีการทวนสอบประสิทธิภาพการพาสเจอร์ไรส์ทุกครั้งภายหลังการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ และบันทึกผล 3.2.2.3 กรณีใช้อุปกรณ์ฆ่าเชื้อระบบแผ่นแลกเปลี่ยนความร้อน ต้องควบคุมความดันของน้ำนมที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว ให้สูงกว่าน้ำนมดิบในส่วน Regenerative Section หรือมีมาตรการอื่นที่เทียบเท่า 3.2.3 การบรรจุ 3.2.3.1 บรรจุและปิดผนึกทันทีด้วยเครื่องบรรจุอัตโนมัติ 3.2.3.2 ตรวจพินิจสภาพความเรียบร้อยของบรรจุภัณฑ์ภายหลังการบรรจุ รวมทั้งความถูกต้องของฉลาก 3.2.3.3 อุณหภูมิของน้ำนมที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วระหว่างบรรจุ จนกระทั่งนำเข้าเก็บรักษาในห้องเย็น ไม่สูงกว่าอุณหภูมิตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องหรือให้เป็นไปตามหลักวิชาการที่ยอมรับและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค พร้อมบันทึกผล

Back

หมวดที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		3.3 ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป 3.3.1 การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป สามารถป้องกันการปนเปื้อนและป้องกันการเสื่อมสลายของผลิตภัณฑ์ โดยอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์ระหว่างเก็บรักษาต้องไม่สูงกว่าอุณหภูมิตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องหรือให้เป็นไปตามหลักวิชาการที่ยอมรับและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค พร้อมบันทึกผล 3.3.2 การขนส่ง พาหนะที่ใช้ขนส่งผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และสามารถควบคุมอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง หรือให้เป็นไปตามหลักวิชาการที่ยอมรับและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค พร้อมบันทึกผล กรณีใช้น้ำแข็งจะต้องเป็นน้ำแข็งที่สะอาด มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำแข็ง 3.3.3 การควบคุมคุณภาพต้องเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ ด้านเคมี ด้านกายภาพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และด้านจุลินทรีย์ อย่างน้อยทุก 6 เดือน โดยห้องปฏิบัติการที่ได้มาตรฐาน พร้อมทั้งมีการตรวจเฝ้าระวังตนเอง (in-house control) ตามความเหมาะสม เพื่อตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์มีคุณภาพตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง 3.4 ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการขนถ่ายวัตถุดิบ ส่วนผสมในการผลิตในระหว่างกระบวนการผลิต รวมทั้งผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ต้องอยู่ในสภาพที่เหมาะสม และไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน 3.5 มีการเก็บและบ่งชี้ชนิดของวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์ที่ต้องผ่านกระบวนการผลิตซ้ำ (reprocess) หรือผลิตภัณฑ์ที่รอทำลายอย่างชัดเจน 3.6 น้ำที่สัมผัสอาหารในกระบวนการผลิตต้องเป็นน้ำสะอาด มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ 3.7 ไอน้ำที่สัมผัสกับอาหารต้องทำจากน้ำสะอาด มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ 3.8 ต้องมีมาตรการจัดการน้ำนมดิบ ผลิตภัณฑ์ที่อยู่ระหว่างกระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์สุดท้ายอย่างเหมาะสม ในกรณีที่ไฟฟ้าดับ ทั้งนี้หากมีการใช้น้ำแข็งรักษาความเย็น ต้องไม่ให้สัมผัสอาหารโดยตรง และน้ำแข็งที่ใช้ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำแข็ง

Back

หมวดที่	หัวข้อ	เนื้อหา
4	การทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และการบำรุงรักษา	สารที่ใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต โดยเฉพาะภาชนะบรรจุ ต้องมีข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการใช้ ความเข้มข้น อุณหภูมิที่ใช้ ระยะเวลาที่สารนั้นสัมผัสกับพื้นผิวที่ต้องการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ รวมทั้งต้องมีการทดสอบว่าข้อมูลดังกล่าวมีประสิทธิภาพในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ดังต่อไปนี้ 4.1 การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ 4.1.1 มีเอกสารแสดงขั้นตอนการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อของเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในการผลิต รวมทั้งภาชนะบรรจุ 4.1.2 สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาด ฆ่าเชื้อเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ต้องมีข้อมูลเกี่ยวกับชนิดของสารเคมี วิธีใช้ ความเข้มข้น อุณหภูมิที่ใช้ ระยะเวลาในการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ 4.1.3 มีการฆ่าเชื้อ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ 4.1.4 มีการตรวจสอบประสิทธิภาพการล้างทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และการตกค้างของสารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ 4.1.5 มีการเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อแล้วให้เป็นสัดส่วนและห่างจากที่ที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนซ้ำ 4.1.6 การลำเลียง ขนส่งภาชนะ และอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้ว ต้องสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกได้ 4.1.7 การใช้สารเคมี ตลอดจนสารเคมีที่ใช้เกี่ยวกับกระบวนการผลิตต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขที่ปลอดภัย มีฉลากภาษาไทยกำกับสารเคมีที่ใช้ต้องมีมาตรการควบคุมสำหรับนำไปใช้อย่างปลอดภัย 4.2 มีแผนงานบำรุงรักษา เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และการสอบเทียบอุปกรณ์ที่จำเป็นในการผลิตอย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ
5	การสุขาภิบาล	ผู้ผลิตต้องดำเนินการเกี่ยวกับสุขาภิบาล ดังต่อไปนี้ 5.1 น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตสำหรับวัตถุประสงค์อื่นๆ ต้องสะอาด มีการปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็น มีปริมาณเพียงพอ และมีสัญลักษณ์แยกประเภทน้ำใช้สัมผัสอาหารหรือน้ำใช้ในสถานที่ผลิตอย่างชัดเจน 5.2 มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ และมีวิธีการกำจัดที่เหมาะสม 5.3 จัดให้มีทางระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหาร 5.4 ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม มีจำนวนเพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงานและถูกสุขลักษณะ มีอุปกรณ์ในการล้างมือครบถ้วน ถูกสุขลักษณะ และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

Back

หมวดที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		5.5 อ่างล้างมือบริเวณผลิตมีจำนวนเพียงพอและติดตั้งในบริเวณที่เหมาะสมต่อการใช้งาน มีอุปกรณ์ในการล้างมือครบถ้วน และมีอุปกรณ์ทำให้มือแห้งและใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ 5.6 ไม่มีสัตว์เลี้ยงในอาคารผลิตและมีระบบควบคุมป้องกันสัตว์ แมลง ที่มีประสิทธิภาพ
6	สุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงานและบุคลากร	6.1 ผู้ปฏิบัติงานและบุคลากรในบริเวณผลิตต้อง 6.1.1 ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคน่ารังเกียจตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง ฉบับที่ 1 (พ.ศ.2522) หรือมีบาดแผลที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร และมีข้อกำหนดสำหรับผู้ปฏิบัติที่มีอาการของโรค 6.1.2 มีการตรวจสุขภาพประจำปี อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง 6.1.3 แต่งกายสะอาด ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ ไม่ใส่เครื่องประดับ 6.1.4 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน ภายหลังจากสัมผัสสิ่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และภายหลังจากใช้ห้องน้ำและห้องส้วม โดยเฉพาะผู้ปฏิบัติงานรับน้ำนมดิบ ปรุงผสม เติมเชื้อนมเปรี้ยว และบรรจุ 6.1.5 สวมถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาดถูกสุขลักษณะ สำหรับการปฏิบัติบางขั้นตอนที่ไม่ต้องสวมถุงมือ ต้องล้างมือ เล็บแขน ให้สะอาดก่อนการผลิตทุกครั้ง 6.1.6 สวมหมวก ตาข่ายหรือผ้าคลุมผม ผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดปาก ขณะปฏิบัติงาน 6.1.7 มีมาตรการจัดการรองเท้าบางจุดการทำงานที่เหมาะสม เช่น เปลี่ยนใช้รองเท้าเฉพาะบริเวณ หรือจุ่มรองเท้าในน้ำยาฆ่าเชื้อโรคก่อนเข้าสู่บริเวณผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ 6.1.8 ไม่บริโภคอาหาร สูบบุหรี่ ในขณะปฏิบัติงาน หรือมีพฤติกรรมขณะปฏิบัติงานที่น่ารังเกียจอื่นๆ ที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร 6.1.9 มีการฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไป และความรู้ทั่วไปในการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวตามความเหมาะสม 6.2 ผู้ควบคุมการผลิต ต้องมีคุณสมบัติและความรู้เกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ตามความเหมาะสม ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด 6.3 มีข้อกำหนดด้านสุขลักษณะหรือมาตรการสำหรับผู้เยี่ยมชมและผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต อย่างน้อยต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด 6.1.1-6.1.8

Back

หมวดที่	หัวข้อ	เนื้อหา
7.	บันทึกและรายงานผล	ผู้ผลิตต้องมีบันทึก รายงานต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการผลิต อย่างน้อยดังต่อไปนี้ โดยเก็บรักษาไว้ ณ สถานที่ผลิต เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 6 เดือน 7.1 ผลการตรวจวิเคราะห์น้ำนมดิบ วัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิต บรรจุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป 7.2 ผลการตรวจวิเคราะห์น้ำที่สัมผัสอาหารและที่ใช้เป็นส่วนผสมในกระบวนการผลิต 7.3 การชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิต 7.4 อุณหภูมิและเวลาในการเก็บรักษาน้ำนมดิบ การปรุงผสม การบ่ม แล้วแต่กรณี การพาสเจอร์ไรส์ การเก็บเพื่อรอบรรจุ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป และการขนส่ง 7.5 ผลการทวนสอบประสิทธิภาพการพาสเจอร์ไรส์ 7.6 ชนิดและปริมาณการผลิตประจำวันของผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปและวิธีการเรียกคืนสินค้า 7.7 ชนิดและความเข้มข้นของสารเคมี อุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องจักรในการผลิต และผลการตรวจสอบการตกค้างของสารเคมี 7.8 ผลการตรวจสอบประสิทธิภาพการล้างทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต 7.9 ผลการตรวจสภาพความพร้อม การทำงานของเครื่องจักร อุปกรณ์ โดยเฉพาะอุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลของน้ำนม (กรณีใช้อุปกรณ์ พาสเจอร์ไรส์แบบต่อเนื่อง) ทุกครั้งก่อนการผลิต 7.10 ผลการตรวจสอบสภาพของเครื่องจักรและอุปกรณ์ต่างๆ ตามแผนงานบำรุงรักษาที่กำหนด 7.11 การสอบเทียบเครื่องมือวัดอุณหภูมิ นาฬิกา เครื่องชั่ง ตวง วัด ที่ใช้ในกระบวนการผลิต 7.12 ผลการตรวจสุขภาพประจำปีผู้ปฏิบัติงาน และประวัติหรือรายงานการฝึกอบรมของผู้ปฏิบัติงาน

Back

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง กำหนดคุณสมบัติและความรู้ของผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว
ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๖.๒ ในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๘) พ.ศ.๒๕๔๙ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๔๙ ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖(๑) (๒) (๖) และ (๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้ “ผู้ควบคุมการผลิต” หมายถึง ผู้ที่มีหน้าที่ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ที่ผ่านการฝึกอบรมและทดสอบความรู้จากหน่วยงานของรัฐ หรือสถาบันการศึกษา หรือหน่วยงานเอกชนที่สามารถออกใบรับรองคุณวุฒิ ให้เป็นไปตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาฉบับนี้

ข้อ ๒ ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์เพื่อจำหน่าย ต้องจัดให้มีผู้ควบคุมการผลิตคนใดคนหนึ่งหรือหลายคน ที่มีคุณสมบัติและความรู้ ดังนี้

๒.๑ จบการศึกษาขั้นต่ำระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า ด้านวิทยาศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร หรือในสาขาที่เกี่ยวข้อง และต้องผ่านการฝึกอบรมและการทดสอบความรู้ ความชำนาญทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยมีเนื้อหาของหลักสูตรอย่างน้อย ดังต่อไปนี้

(๑) หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรส์

(๒) ระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

(๓) การทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต โดยใช้อุปกรณ์การล้างแบบระบบปิด (Cleaning In Place: CIP)

(๔) การบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต

(๕) สุขาภิบาลอาหาร

ทั้งนี้ ผู้ควบคุมการผลิตต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรข้างต้น โดยมีหลักฐานผ่านการฝึกอบรมจากหน่วยงานของรัฐ หรือสถาบันการศึกษา หรือหน่วยงานเอกชนด้วย

๒.๒ มีประสบการณ์ในการปฏิบัติงานด้านการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมดื่มชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์มาแล้วอย่างต่อเนื่อง ไม่ต่ำกว่า ๑ ปี

ผู้ควบคุมการผลิตตามวรรค ๑ จะต้องอยู่ปฏิบัติงานประจำ ณ สถานที่ผลิต ตลอดเวลาที่มีการผลิต

ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๙
มานิตย์ อรุณากูร
รองเลขาธิการ รักษาราชการแทน
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๓/ตอนพิเศษ ๑๑๑ ง หน้า ๑๘-๑๙/วันที่ ๑๘ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๔๙)

Back

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง ใบรับรองสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน โดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ เพื่อการนำเข้า

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๘) พ.ศ.๒๕๔๙ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๔๙ ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖(๑)(๒)(๖) และ (๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ใบรับรองสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์เพื่อการนำเข้า ต้องระบุว่าเป็นไปตามเกณฑ์หรือมีรายละเอียดเทียบเท่าเกณฑ์ในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๘) พ.ศ.๒๕๔๙ อย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้

(๑) หลักเกณฑ์การผลิตที่ดีของนม (Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products: CAC/RCP 57-2004) ที่กำหนดโดยโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์

(๒) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤติ (Hazard Analysis and Critical Control Point System)

(๓) ระบบบริหารคุณภาพ (Quality Management System) ของ ไอ เอส โอ (ISO) 22000: 2005

ข้อ ๒ ให้องค์กรหรือหน่วยงานดังต่อไปนี้ มีหน้าที่ตรวจประเมินสถานที่ผลิต และสามารถออกใบรับรองสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ตามข้อ ๑

(๑) องค์กรหรือหน่วยงานของรัฐ (Authority) ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต

(๒) องค์กรหรือหน่วยงานเอกชนที่หน่วยงานราชการซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิตรับรองให้สามารถตรวจประเมินสถานที่ผลิต

(๓) องค์กรหรือหน่วยงานที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองสากล ซึ่งเป็นที่น่าเชื่อถือในระดับสากล

ข้อ ๓ การแสดงใบรับรองที่ออกโดยองค์กรหรือหน่วยงานตามข้อ ๒ ต้องเป็นต้นฉบับ กรณีที่ไม่สามารถนำต้นฉบับมาแสดงได้ ให้ใช้สำเนาต้นฉบับที่รับรองโดยองค์กรหรือหน่วยงานที่ออกใบรับรองนั้นๆ หรือสถานทูตของผู้ผลิตในประเทศไทย หรือหน่วยงานของรัฐ หรือบุคคลที่รัฐรับรอง เช่น Notary Public เป็นต้น

กรณีใบรับรองที่ใช้ภาษาอื่น ให้แนบคำแปลที่เป็นภาษาไทยหรือภาษาอังกฤษที่ผ่านการรับรองคำแปลจากสถานทูตไทยในประเทศผู้ผลิต หรือสถานทูตของผู้ผลิตในประเทศไทย หรือหน่วยงานของรัฐหรือเอกชนที่ดำเนินธุรกิจการแปลเอกสารที่เป็นมาตรฐานสากลพร้อมใบรับรองด้วย

ใบรับรองต้องระบุวันสิ้นอายุ ในกรณีที่ใบรับรองไม่ได้ระบุวันสิ้นอายุ ให้ถือว่าใบรับรองนั้นใช้ได้ไม่เกิน ๑ ปี นับแต่วันที่ออกใบรับรอง เว้นแต่จะมีหลักฐานจากองค์กรหรือหน่วยงานที่ออกใบรับรองว่าใบรับรองนั้นยังคงมีสถานะใช้ได้อยู่

ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๙

มานิตย์ อรุณากูร

รองเลขาธิการ รักษาราชการแทน

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๓/ตอนพิเศษ ๑๑๑ ง หน้า ๑๖-๑๗/วันที่ ๑๘ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๔๙)

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๘) พ.ศ.๒๕๔๙

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๖) และ (๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้เพิ่มความต่อไปนี้ เป็นข้อ ๓/๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๘) พ.ศ. ๒๕๔๙ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๙

“ข้อ ๓/๑ การตรวจประเมินวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ให้เป็นไปตามที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๗/ตอนพิเศษ ๑๑๐ ง หน้า ๑๒/๑๖ กันยายน พ.ศ.๒๕๕๓)

คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ที่ ๑๒๒/๒๕๕๐

เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว
ที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์
ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๘) พ.ศ. ๒๕๔๙

เพื่อให้การตรวจประเมินสถานที่ผลิตมีหลักเกณฑ์การพิจารณาและการประเมินสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาจึงได้ออกคำสั่งไว้ ดังต่อไปนี้

การตรวจสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๘) พ.ศ. ๒๕๔๙ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๙ ให้ใช้บันทึกและหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

๑. บันทึกการตรวจสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ตามแบบ ตส.๕(๕๐)

๒. หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ตามแบบ ตส.๖(๕๐)

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๐

ศิริวัฒน์ ทิพย์ธราดล

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๕/ตอนพิเศษ ๑๑ ง หน้า ๕/๑๗ มกราคม พ.ศ.๒๕๕๑)

Back

ตส.5(50)

บันทึกการตรวจสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว
ที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

วันที่..... เวลา..... นาย, นาง, นางสาว.....
.....พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา 43 แห่งราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้พร้อมกันมาตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ชื่อ
....
ซึ่งมีผู้ดำเนินกิจการ/ผู้รับอนุญาต คือ.....
สถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ.....
.....
ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขสถานที่ผลิตอาหารเลขที่.....ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต (นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภค ฯ).....
.....
วัตถุประสงค์ในการตรวจ : ❍ ตรวจประกอบการอนุญาต แรงม้า.....HP คนงาน.....คน (แล้วแต่กรณี) ❍ ตรวจเฝ้าระวัง ❍ อื่นๆ.....
ครั้งที่ตรวจ : .....

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต					
	1.1 สถานที่ตั้ง ตัวอาคาร และที่ใกล้เคียง มีลักษณะดังต่อไปนี้					
0.1	(1) ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว					
0.1	(2) ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล					
0.1	(3) ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์					
0.1	(4) ไม่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ					
0.1	(5) ไม่มีวัตถุอันตราย					
0.1	(6) ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก					
0.1	(7) มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง					
0.3	(8) มีบริเวณล้างรถและอุปกรณ์ที่ใช้ขนส่งน้ำนมดิบ กรณีใช้น้ำนมดิบเป็นวัตถุดิบ (สะอาด พื้นคงทน เรียบ ไม่มีน้ำขัง มีอุปกรณ์การล้าง ไม่เกิดการปนเปื้อน)					
	1.2 อาคารผลิตมีลักษณะดังต่อไปนี้					
0.2	1.2.1 มีการออกแบบและก่อสร้างอย่างมั่นคง ง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา (พื้น ผนัง เพดาน มั่นคง ไม่ชำรุด ถูกสุขลักษณะ สามารถป้องกันสัตว์แมลง)					
0.1	1.2.2 มีพื้นที่เพียงพอในการปฏิบัติงาน					
0.1	1.2.3 มีการจัดพื้นที่ให้เป็นไปตามสายงานการผลิต					

(ลงชื่อ).....(.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาตผู้แทน

Back

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
0.1	1.2.4 มีการแบ่งแยกพื้นที่เป็นสัดส่วน					
0.1	1.2.5 มีการแบ่งแยกพื้นที่ผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วนจากที่พักอาศัยและผลิตภัณฑ์อื่นๆ					
0.1	1.2.6 ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต					
0.1	1.2.7 มีการระบายอากาศที่เหมาะสมและเพียงพอ					
0.1	1.2.8 มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน					
	1.2.9 อาคารผลิต					
0.2	(1) ห้องหรือบริเวณรับน้ำนมดิบและถังเก็บรักษาน้ำนมดิบ กรณีใช้น้ำนมดิบเป็นวัตถุดิบ (สะอาด พื้นไม่มีน้ำขัง สามารถป้องกันการปนเปื้อน)					
0.2	(2) ห้องหรือบริเวณเก็บวัตถุดิบ ส่วนผสมและบรรจุภัณฑ์ (สะอาด พื้นแห้ง มีชั้นหรือยกพื้น แดดไม่ส่อง)					
0.2	(3) ห้องหรือบริเวณเตรียมวัตถุดิบ และปรุงผสม (Mixing) กรณีการผลิตนมที่มีการปรุงแต่ง (สะอาด พื้นไม่มีน้ำขัง สามารถป้องกันการปนเปื้อน)					
0.2	(4) ห้องหรือบริเวณเตรียมจุลินทรีย์สำหรับผลิตนมเปรี้ยว กรณีใช้จุลินทรีย์ในการหมัก (สะอาด พื้นไม่มีน้ำขัง สามารถป้องกันการปนเปื้อน)					
0.2	(5) ห้องหรือบริเวณพาสเจอร์ไรส์ (สะอาด พื้นไม่มีน้ำขัง การระบายอากาศเหมะสม)					
0.2	(6) ห้องหรือบริเวณบรรจุ (สะอาด พื้นไม่มีน้ำขัง มีชั้นรองรับผลิตภัณฑ์ ไม่เป็นทางเดินผ่าน)					
0.5	(7) ห้องเย็นหรือตู้เย็นสำหรับเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป (สะอาด ไม่มีน้ำขัง มีชั้นหรือยกพื้น อุณหภูมิเก็บรักษาไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส)					
0.2	(8) ห้องหรือบริเวณล้างและฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์ แล้วแต่กรณี (สะอาด พื้นไม่มีน้ำขัง ไม่เกิดการปนเปื้อน)					
0.2	(9) ห้องหรือบริเวณล้างและฆ่าเชื้อภาชนะอุปกรณ์การผลิต (สะอาด พื้นไม่มีน้ำขัง ไม่เกิดการปนเปื้อน)					
0.2	(11) ห้องหรือบริเวณเก็บอุปกรณ์การผลิตที่ล้างทำความสะอาดแล้ว (สะอาด พื้นแห้ง มีชั้นหรือยกพื้น)					
0.2	(10) ห้องหรือบริเวณสำหรับอุปกรณ์ล้างแบบระบบปิด (CIP) (สะอาด พื้นไม่มีน้ำขัง การระบายอากาศเหมาะสม มีป้ายแสดงบริเวณ)					

(ลงชื่อ).....(.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาตผู้แทน

Back

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
0.2	(12) ห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ (สะอาด พื้นแห้ง จัดเก็บอุปกรณ์ สารเคมี เป็นสัดส่วน ไม่เกิดการปนเปื้อน การระบายอากาศเหมาะสม)					
0.2	(13) ห้องหรือบริเวณเก็บสารเคมีที่ไม่ใช้ในอาหาร (สะอาด พื้นแห้ง การระบายอากาศเหมาะสม)					
0.2	(14) ห้องหรือบริเวณเปลี่ยนเสื้อผ้า และเก็บของใช้ส่วนตัวของพนักงาน (สะอาด)					
	หัวข้อที่ 1 คะแนนรวม		**=**		**10**	**คะแนน**
	คะแนนที่ได้รวม		**=**			**คะแนน (.....%)**
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต					
	2.1 การออกแบบ					
0.4	2.1.1 ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร ทนต่อการกัดกร่อน					
0.4	2.1.2 รอยต่อเรียบ ไม่เป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรก					
0.4	2.1.3 ปั๊ม ข้อต่อ ซีล ประเก็น วาล์วต่างๆ ที่สัมผัสน้ำนม สามารถถอดล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้					
0.4	2.1.4 ท่อส่งน้ำนม ไม่มีจุดอับหรือซอกมุมที่ทำความสะอาดยาก					
0.4	2.1.5 ถังบรรจุน้ำนมมีพื้นถังภายในลาดเอียง					
	2.2 การติดตั้ง					
0.25	2.2.1 ถูกต้องเหมาะสมและเป็นไปตามสายงานการผลิต					
0.25	2.2.2 อยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดและบำรุงรักษาง่าย					
	2.3 มีจำนวนเพียงพอและเป็นชนิดที่เหมาะสมกับการผลิต ใช้งานได้ มีความเที่ยงตรง แม่นยำ					
0.2	2.3.1 อุปกรณ์รับน้ำนมดิบ กรณีใช้น้ำนมดิบเป็นวัตถุดิบในการผลิต					
0.2	2.3.2 อุปกรณ์ชั่ง ตวง วัด ปริมาณน้ำนมดิบ					
0.2	2.3.3 เครื่องหรืออุปกรณ์กรอง					
0.2	2.3.4 เครื่องหรืออุปกรณ์ลดอุณหภูมิน้ำนมดิบ กรณีใช้น้ำนมดิบเป็นวัตถุดิบในการผลิต					
0.2	2.3.5 ถังเก็บรักษาน้ำนมดิบที่รักษาอุณหภูมิ ได้ไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส พร้อมอุปกรณ์วัดอุณหภูมิ					
0.2	2.3.6 เครื่องหรืออุปกรณ์การปรุงผสม กรณีผลิตนมปรุงแต่ง					

(ลงชื่อ).....(.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาตผู้แทน

Back

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
0.2	2.3.7 เครื่องโฮโมจีไนส์เซอร์ แล้วแต่กรณี					
2.0 (M)	2.3.8 เครื่องฆ่าเชื้อแบบพาสเจอร์ไรส์ พร้อมอุปกรณ์วัดอุณหภูมิ บันทึกอุณหภูมิ และอุปกรณ์กวน กรณีฆ่าเชื้อน้ำนมดิบโดยวิธีไม่ต่อเนื่อง					
2 (M)	2.3.9 อุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลของน้ำนม อุปกรณ์วัดและบันทึกอุณหภูมิ ระบบเตือนกรณีอุณหภูมิไม่ได้ตามที่กำหนด และมีมาตรการป้องกันการปรับเปลี่ยนอุณหภูมิในอุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลของน้ำนม กรณีฆ่าเชื้อแบบต่อเนื่อง					
0.2	2.3.10 ถังบ่มหรือถังหมัก (fermented tank) พร้อมอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง กรณีผลิตนมเปรี้ยว					
0.2	2.3.11 เครื่องหรืออุปกรณ์ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์					
0.3	2.3.12 ถังรอบรรจุ (ฝาถังลาดเอียง สามารถล้างทำความสะอาดด้วยระบบ CIP อุปกรณ์วัดอุณหภูมิเที่ยงตรง)					
0.3	2.3.13 เครื่องหรืออุปกรณ์การบรรจุและปิดผนึกอัตโนมัติ (สามารถล้างทำความสะอาดด้วยระบบ CIP)					
0.2	2.3.14 เครื่องมือหรืออุปกรณ์ประทับตราวันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ (เครื่องสามารถระบุวันหมดอายุที่อ่านได้ชัดเจน)					
0.5	2.3.15 เครื่องมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดฆ่าเชื้อในระบบปิด กรณีใช้ระบบท่อ					
0.2	2.3.16 เครื่องมือหรืออุปกรณ์ปรับคุณภาพน้ำ (เหมาะสม)					
0.2	2.3.17 เครื่องมือวัดอุณหภูมิและนาฬิกาจับเวลา แล้วแต่กรณี					
	หัวข้อที่ 2 คะแนนรวม =				**20**	**คะแนน**
	คะแนนที่ได้รวม =					**คะแนน (.....%)**

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	3. การควบคุมกระบวนการผลิต					
	3.1 การรับวัตถุดิบ ส่วนผสมในการผลิต และบรรจุภัณฑ์					
	3.1.1 น้ำนมดิบ วัตถุดิบ และส่วนผสมอื่นๆ					
	3.1.1.1 น้ำนมดิบ (กรณีใช้น้ำนมดิบเป็นวัตถุดิบในการผลิต)					
0.2	(1) มีการคัดเลือกด้านคุณภาพและความปลอดภัยเป็นไปตามข้อกำหนด (เกณฑ์ข้อกำหนด)					

(ลงชื่อ).....(.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาตผู้แทน

Back

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
0.4	(2) มีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพด้านเคมี กายภาพ จุลินทรีย์ ทุกครั้งก่อนใช้ผลิตและบันทึกผล					
0.1	(3) มีการกรองเพื่อขจัดสิ่งปนเปื้อนที่อาจติดมาอย่างเหมาะสม					
0.2	(4) มีการเก็บรักษาและการนำไปใช้อย่างเหมาะสม (อุณหภูมิ ระยะเวลา ระบบ FIFO)					
	3.1.1.2 วัตถุดิบอื่นๆ และส่วนผสมในการผลิตอาหาร					
0.2	(1) มีการคัดเลือกด้านคุณภาพและความปลอดภัยเป็นไปตามข้อกำหนด (เกณฑ์ข้อกำหนด)					
0.2	(2) มีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพและบันทึกผล					
0.1	(3) มีการล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น					
0.1	(4) มีการเก็บรักษาและการนำไปใช้อย่างเหมาะสม (ระบบ FIFO)					
	3.1.2 บรรจุภัณฑ์					
0.1	(1) ทำจากวัสดุที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ					
0.2	(2) มีการทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อก่อนนำไปใช้บรรจุ และนำไปใช้บรรจุทันที					
0.1	(3) มีการตรวจสอบสภาพก่อนนำไปใช้บรรจุ					
0.1	(4) เก็บรักษาโดยไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน (การจัดเก็บระบบ FIFO)					
	3.2 การควบคุมระหว่างกระบวนการผลิต					
	3.2.1 การปรุงผสม การปรุงแต่ง หรือการบ่ม (แล้วแต่กรณี)					
0.1	(1) การตรวจสอบอัตราส่วนการปรุงผสม การปรุงแต่งหรือการบ่ม และบันทึกผล					
0.1	(2) เก็บรักษาอย่างเหมาะสม (อุณหภูมิ เวลา ระบบ FIFO)					
	3.2.2 การพาสเจอร์ไรส์					
2.0 (M)	(1) มีการควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ เวลาที่ใช้ในการพาสเจอร์ไรส์ (ก่อนผลิต: อุณหภูมิและ FDD กรณีระบบต่อเนื่อง, ระหว่างผลิต: อุณหภูมิฆ่าเชื้อ/น้ำนมเย็น เวลา)					

(ลงชื่อ).....(.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาตผู้แทน

Back

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
0.6	(2) มีการทวนสอบประสิทธิภาพการพาสเจอร์ไรส์ และบันทึกผล					
0.6	(3) ระบบแผ่นแลกเปลี่ยนความร้อน มีการควบคุมความดันของน้ำนมที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว ให้สูงกว่าน้ำนมดิบในส่วน Regenerative Section หรือมีมาตรการอื่นที่เทียบเท่า					
	3.2.3 การบรรจุ					
0.1	(1) บรรจุในห้องหรือบริเวณบรรจุในสภาพที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน					
0.2	(2) บรรจุจากเครื่องหรืออุปกรณ์การบรรจุโดยตรง และปิดผนึกทันที					
0.1	(3) มือผู้ปฏิบัติงานไม่สัมผัสกับบรรจุภัณฑ์ ขณะทำการบรรจุและปิดผนึก					
0.1	(4) ตรวจสอบสภาพหลังบรรจุ (ความสมบูรณ์ของบรรจุภัณฑ์ ฉลาก วันหมดอายุ)					
0.1	(5) อุณหภูมิของน้ำนมที่ผ่านการพาสเจอร์ไรส์แล้วและระหว่างบรรจุ จนกระทั่งนำเข้าห้องเย็นต้องไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส					
	3.3 ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป					
0.5	3.3.1 การเก็บรักษาในห้องเย็นหรือตู้เย็น (อุณหภูมิไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส)					
1	3.3.2 มีการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย และบันทึกผลอุณหภูมิขนส่ง					
0.2	3.3.3 มีการตรวจสอบวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ และบันทึกผล (ทางด้านกายภาพ เคมี อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ด้านจุลินทรีย์อย่างน้อยทุก 6 เดือน)					
0.3	3.3.4 มีการตรวจเฝ้าระวังตนเอง (in-house control) ตามความเหมาะสม และบันทึกผล					
0.25	3.4 ในระหว่างกระบวนการผลิตมีการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป อย่างเหมาะสม					
0.25	3.5 มีการบ่งชี้สถานภาพวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์					
	3.6 น้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
0.4 (M)	3.6.1 มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข					
0.1	3.6.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ					
	3.7 ไอน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
0.25	3.7.1 มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข					
0.25	3.7.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพถูกสุขลักษณะ					

(ลงชื่อ).....(.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาตผู้แทน

Back

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	3.8 มีมาตรการจัดการในกรณีไฟฟ้าดับ					
0.25	3.8.1 การจัดการน้ำนมดิบและผลิตภัณฑ์ที่อยู่ระหว่างกระบวนการผลิต (วิธีการ ความเหมาะสม)					
0.25	3.8.2 การจัดการผลิตภัณฑ์สุดท้าย (วิธีการ ความเหมาะสม อุณหภูมิ การเก็บรักษา)					
	หัวข้อที่ 3 คะแนนรวม =				**20**	**คะแนน**
	คะแนนที่ได้รวม =					**คะแนน (.....%)**
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	4. การทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และการบำรุงรักษา					
	4.1 การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ					
0.5	4.1.1 ขั้นตอนวิธีการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ					
	4.1.2 ชนิดของสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ					
0.5	(1) ชนิดของสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อเหมาะสม (ชื่อสารเคมี/สารออกฤทธิ์)					
0.5	(2) มีข้อมูลเกี่ยวกับการใช้สารทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่ถูกต้อง (ปริมาณสารที่ใช้ ปริมาณน้ำ วิธีใช้)					
1	4.1.3 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตมีการทำความสะอาดก่อน ระหว่าง และหลังปฏิบัติงานตามความเหมาะสม					
1	4.1.4 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหาร มีการฆ่าเชื้ออย่างเหมาะสมตามความจำเป็น					
2	4.1.5 มีการตรวจสอบการตกค้างของสารเคมีภายหลังการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ					
2	4.1.6 มีการตรวจสอบประสิทธิภาพการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และบันทึกผล					
0.5	4.1.7 มีการเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อแล้วให้เป็นสัดส่วน และอยู่ในสภาพที่เหมาะสม					
0.5	4.1.8 การลำเลียงขนส่งภาชนะและอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้ว อยู่ในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกได้					
0.5	4.1.9 มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ และมีป้ายแสดงชื่อแยกเป็นสัดส่วนและปลอดภัย					

(ลงชื่อ).....(.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาตผู้แทน

Back

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
0.5	4.2 มีแผนงานการบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิตอย่างเหมาะสม					
0.5	4.3 มีแผนการสอบเทียบเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิตอย่างเหมาะสม					
	หัวข้อที่ 4 คะแนนรวม =				**20**	**คะแนน**
	คะแนนที่ได้รวม =					**คะแนน (.....%)**
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	5. การสุขาภิบาล					
1	5.1 น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตสำหรับวัตถุประสงค์อื่นๆ (ปริมาณเพียงพอ มีสัญลักษณ์แยกประเภทน้ำชัดเจน)					
	5.2 มีการจัดการขยะมูลฝอย					
0.25	(1) มีภาชนะสำหรับใส่ขยะ พร้อมฝาปิด จำนวนเพียงพอ และตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสม					
0.25	(2) มีวิธีการกำจัดขยะมูลฝอยตามสภาพที่เหมาะสม					
0.5	5.3 มีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกออกจากอาคารผลิตอย่างเหมาะสม					
	5.4 ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม					
0.25	(1) แยกจากบริเวณผลิตหรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง					
0.25	(2) อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.25	(3) มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
0.25	(4) มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่เหลวหรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
	5.5 อ่างล้างมือบริเวณผลิต					
0.25	(1) มีสบู่เหลวหรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
0.25	(2) อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.25	(3) มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
0.25	(4) อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม					
1	5.6 มีระบบควบคุมกำจัดสัตว์ แมลง ที่มีประสิทธิภาพ					
	หัวข้อที่ 5 คะแนนรวม =				**10**	**คะแนน**
	คะแนนที่ได้รวม =					**คะแนน (.....%)**
	6. สุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงานและบุคลากร					
	6.1 ผู้ปฏิบัติงานและบุคลากรในบริเวณการผลิต					
0.4	6.1.1 ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผล ไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรค ตามที่ระบุในกฎกระทรวง					
0.4	6.1.2 มีการตรวจสุขภาพประจำปี					

(ลงชื่อ).....(.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาตผู้แทน

Back

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
0.4	6.1.3 แต่งกายสะอาด เล็บสั้น ไม่ทาเล็บ ไม่สวมใส่เครื่องประดับ					
0.4	6.1.4 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน					
0.2	6.1.5 สวมถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาด หรือกรณีไม่สวมถุงมือต้องมีมาตรการดูแลความสะอาดและฆ่าเชื้อที่มือก่อนการปฏิบัติงาน					
0.4	6.1.6 สวมหมวก ตาข่ายหรือผ้าคลุมผม ผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดปาก ขณะปฏิบัติงาน					
0.4	6.1.7 มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณผลิตอย่างเหมาะสม					
0.4	6.1.8 ไม่บริโภคอาหาร สูบบุหรี่ ในขณะปฏิบัติงาน หรือมีพฤติกรรมขณะปฏิบัติงานที่น่ารังเกียจอื่นๆ ที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร					
0.4	6.1.9 มีการฝึกอบรมด้านสุขลักษณะทั่วไปและความรู้ตามความเหมาะสม					
1.2 (M)	6.2 ผู้ควบคุมการผลิต ต้องมีความรู้ ความสามารถและคุณสมบัติ ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด					
0.4	6.3 มีข้อกำหนดหรือมาตรการสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต					
	หัวข้อที่ 6 คะแนนรวม =				**10**	**คะแนน**
	คะแนนที่ได้รวม =					**คะแนน (...%)**
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	7. บันทึกและรายงานผล					
	7.1 บันทึกผลการตรวจวิเคราะห์					
0.2	(1) น้ำนมดิบ					
0.1	(2) วัตถุดิบอื่นๆ และส่วนผสม					
0.1	(3) บรรจุภัณฑ์					
0.2	(4) ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป (กายภาพ เคมี อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง, จุลินทรีย์อย่างน้อย 6 เดือนครั้ง)					
0.2	7.2 บันทึกผลการตรวจวิเคราะห์น้ำที่สัมผัสอาหารในกระบวนการผลิต					
0.1	7.3 บันทึกการตรวจสอบการชั่ง ตวง และวัด ในการปรุงผสม การปรุงแต่ง การบ่ม (แล้วแต่กรณี)					
0.2	7.4 บันทึกอุณหภูมิและเวลาในการเก็บรักษาน้ำนมดิบ การปรุงผสม การปรุงแต่ง การบ่ม แล้วแต่กรณี การเก็บเพื่อรอบรรจุ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การขนส่ง					
0.2	7.5 บันทึกอุณหภูมิและเวลาในการพาสเจอร์ไรส์					
0.2	7.6 บันทึกผลการทวนสอบประสิทธิภาพการพาสเจอร์ไรส์					

(ลงชื่อ).....(.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาตผู้แทน

Back

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
0.2	7.7 บันทึกชนิดและปริมาณการผลิตประจำวันของผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป					
0.5	7.8 มีวิธีการเรียกคืนสินค้า					
0.5	7.9 บันทึกชนิดและความเข้มข้นของสารเคมี อุณหภูมิ และเวลาที่ใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต รวมทั้งการตรวจสอบการตกค้างของสารเคมี ภายหลังการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ					
0.5	7.10 บันทึกการตรวจสอบประสิทธิภาพของการล้างทำความสะอาด และฆ่าเชื้อ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต					
0.5	7.11 บันทึกการตรวจสอบสภาพความพร้อมการทำงานของอุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลของน้ำนม (กรณีใช้อุปกรณ์พาสเจอร์ไรส์แบบต่อเนื่อง) ทุกครั้งก่อนการผลิต					
0.1	7.12 บันทึกการตรวจสอบสภาพของเครื่องจักรและอุปกรณ์ต่างๆ ตามแผนงานบำรุงรักษาที่กำหนด					
0.5	7.13 บันทึกการสอบเทียบอุปกรณ์ที่ใช้วัดอุณหภูมิ นาฬิกา เครื่องชั่ง ตวง วัด ที่ใช้ในการผลิต					
0.1	7.14 ผลการตรวจสุขภาพประจำปีผู้ปฏิบัติงาน					
0.6	7.15 ประวัติหรือรายงานการฝึกอบรมของผู้ปฏิบัติงาน					
	หัวข้อที่ 7 คะแนนรวม =				10	**คะแนน**
	คะแนนที่ได้รวม =					**คะแนน (...%)**

(ลงชื่อ).....(.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาตผู้แทน

Back

สรุปผลการตรวจ

1. คะแนนรวม (ทุกหัวข้อ) = 100 คะแนน
   คะแนนที่ได้รวม (ทุกหัวข้อ) = ... คะแนน (.....%)
2. ❍ ผ่านเกณฑ์
   ❍ ไม่ผ่านเกณฑ์ในหัวข้อต่อไปนี้
   ❍ หัวข้อที่ 1 ❍ หัวข้อที่ 2 ❍ หัวข้อที่ 3 ❍ หัวข้อที่ 4
   ❍ หัวข้อที่ 5 ❍ หัวข้อที่ 6 ❍ หัวข้อที่ 7
   ❍ พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องเครื่องฆ่าเชื้อแบบพาสเจอร์ไรส์ พร้อมอุปกรณ์วัดอุณหภูมิ บันทึกอุณหภูมิ และอุปกรณ์กวน กรณีฆ่าเชื้อน้ำนมดิบโดยวิธีไม่ต่อเนื่อง (ข้อ 2.3.8)
   ❍ พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องอุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลของน้ำนม อุปกรณ์วัดและบันทึกอุณหภูมิ ระบบเตือน กรณีอุณหภูมิไม่ได้ตามที่กำหนด และมีมาตรการป้องกันการปรับเปลี่ยนอุณหภูมิ ในอุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลของน้ำนม กรณีฆ่าเชื้อแบบต่อเนื่อง (ข้อ 2.3.9)
   ❍ พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องการควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ เวลาที่ใช้ในการพาสเจอร์ไรส์ (ข้อ 3.2.2 (1))
   ❍ พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต มีคุณภาพมาตรฐานไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ข้อ 3.6.1)
   ❍ พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องผู้ควบคุมการผลิตต้องมีความรู้ ความสามารถ และคุณสมบัติ ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด (ข้อ 6.2)
   ❍ พบข้อบกพร่องอื่นๆ ได้แก่.....
.....
.....

3. สรุปผลการประเมิน
   สรุปภาพรวมผลการประเมิน.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
   การเปลี่ยนแปลงภายในองค์กร.....
.....
.....
.....
.....

(ลงชื่อ).....(.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาตผู้แทน

Back

การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรอง รวมถึงการแสดง/อ้างอิงถึงใบรับรอง การรับรอง เครื่องหมายรับรอง และเครื่องหมายรับรองระบบงาน (ถ้ามี)

.....

.....

.....

.....

การดำเนินการกับข้อบกพร่องที่เกิดจากการตรวจประเมินครั้งก่อน (ถ้ามี)

.....

.....

.....

.....

จุดแข็ง.....

.....

.....

.....

.....

ข้อสังเกตและโอกาสในการปรับปรุง.....

.....

.....

.....

.....

ความเห็นคณะผู้ตรวจประเมิน

- ❍ เห็นควรเสนอให้การรับรอง (อนุญาต)/คงไว้/ต่ออายุการรับรอง (ใบอนุญาต)
- ❍ อื่นๆ (ระบุ).....

.....

.....

.....

.....

4. ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสถานที่ในครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต/รับอนุญาตสูญหายหรือเสียหายแต่ประการใด อ่านให้ฟังและรับรองว่าถูกต้องจึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าเจ้าหน้าที่ท้ายบันทึก

<u>หมายเหตุ</u> คาดว่าจะส่งข้อแก้ไขให้กับเจ้าหน้าที่ได้ภายในวันที่.....

(ลงชื่อ)..... ผู้อนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

(.....)

(ลงชื่อ) .....พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ).....พนักงานเจ้าหน้าที่

(ลงชื่อ) .....พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ).....พนักงานเจ้าหน้าที่

Back

ตส.6(50)

หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว ที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

---

1. ระดับการตัดสินใจในการให้คะแนน มี 3 ระดับ ดังนี้

ระดับ	นิยาม	คะแนนประเมิน
ดี	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ.2549	2
พอใช้	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ.2549 แต่ยังพบข้อบกพร่องซึ่งยอมรับได้ เนื่องจากมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร หรือข้อบกพร่องนั้นไม่มีผลต่อความปลอดภัยโดยตรงกับอาหารที่ผลิต	1
ปรับปรุง	ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ.2549	0

2. การคำนวณคะแนน

2.1 วิธีการคำนวณคะแนนในแต่ละหัวข้อมีสูตรดังนี้

คะแนนที่ได้ = น้ำหนักคะแนนในแต่ละข้อxคะแนนที่ประเมินได้

ร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ = $\frac{\text{คะแนนที่ได้รวมx100}}{\text{คะแนนรวมในแต่ละหัวข้อ}}$

2.2 ข้อที่ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตาม สำหรับสถานที่ผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หรือการคิดคะแนนกรณีไม่มีการดำเนินการในบางข้อ เช่น ไม่มีการใช้ไอน้ำหรือวัตถุดิบอื่นๆ ส่วนผสม (ในกรณีที่มีการผลิตนมรสจืดชนิดเดียว) การบ่ม (กรณีไม่ได้ผลิตนมเปรี้ยว) จึงไม่ต้องพิจารณาให้คะแนนสำหรับข้อนั้น แล้วนำผลคูณที่ได้หักจากคะแนนรวมเดิมของหัวข้อนั้นๆ ผลลัพธ์ที่ได้คือคะแนนรวมที่ใช้ในการคิดคะแนนของหัวข้อนั้น

2.3 ช่องหมายเหตุในบันทึกการตรวจ (Checklist) มีไว้เพื่อให้ผู้ทำการตรวจประเมินสามารถลงข้อมูลและลักษณะของสิ่งที่สังเกตเห็นตามนั้น โดยเฉพาะข้อมูลหรือสิ่งที่เห็นว่า “พอใช้” และ “ปรับปรุง” ให้หมายเหตุว่าทำไมถึงได้ระดับคะแนนตามนั้น และเมื่อตรวจครบทั้ง 7 หัวข้อแล้ว ช่องหมายเหตุ จะช่วยเตือนและช่วยในการให้ระดับคะแนนได้อย่างเป็นธรรม รวมทั้งจะเป็นข้อมูลในการตรวจติดตามครั้งต่อไป นอกจากนี้ยังสามารถนำข้อมูลในช่องหมายเหตุมาใช้ในการให้คะแนน หรือข้อเสนอแนะแก่ผู้ประกอบการ หรือแสดงความชื่นชมแก่สถานประกอบการ ซึ่งจะสร้างความรู้สึกเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ให้คำแนะนำและปรึกษามากกว่าเป็นเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบ เพื่อดำเนินการตามกฎหมาย

Back

ตัวอย่างการคำนวณ

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต					
	2.1 การออกแบบ					
0.4	2.1.1 ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร ทนต่อการกัดกร่อน	/			(2X0.4) = 0.8	
0.4	2.1.2 รอยต่อเรียบ ไม่เป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรก	/			(2X0.4) = 0.8	
0.4	2.1.3 ปั๊ม ข้อต่อ ซีล ประเก็น วาล์วต่างๆที่สัมผัสน้ำนม สามารถถอดล้างทำความสะอาด และฆ่าเชื้อได้	/			(2X0.4) = 0.8	
0.4	2.1.4 ท่อส่งน้ำนม ไม่มีจุดอับหรือซอกมุมที่ทำความสะอาดยาก	/			(2X0.4) = 0.8	
0.4	2.1.5 ถังบรรจุน้ำนมมีพื้นถังภายในลาดเอียง		/		(1X0.4) = 0.4	
	2.2 การติดตั้ง					
0.25	2.2.1 ถูกต้องเหมาะสมและเป็นไปตามสายงานการผลิต	/			(2X0.25) = 0.5	
0.25	2.2.2 อยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดและบำรุงรักษาง่าย	/			(2X0.25) = 0.5	
	2.3 มีจำนวนเพียงพอและเป็นชนิดที่เหมาะสมกับการผลิต ใช้งานได้ มีความเที่ยงตรง แม่นยำ					
0.2	2.3.1 อุปกรณ์รับน้ำนมดิบ กรณีใช้น้ำนมดิบเป็นวัตถุดิบในการผลิต	/			(2X0.2) = 0.4	
0.2	2.3.2 อุปกรณ์ชั่ง ตวง วัด ปริมาณน้ำนมดิบ	/			(2X0.2) = 0.4	
0.2	2.3.3 เครื่องหรืออุปกรณ์กรอง	/			(2X0.2) = 0.4	
0.2	2.3.4 เครื่องหรืออุปกรณ์ลดอุณหภูมิน้ำนมดิบ กรณีใช้น้ำนมดิบเป็นวัตถุดิบในการผลิต	/			(2X0.2) = 0.4	
0.2	2.3.5 ถังเก็บรักษาน้ำนมดิบที่รักษาอุณหภูมิ ได้ไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส พร้อมอุปกรณ์วัดอุณหภูมิ		/		(1X0.2) = 0.2	
0.2	2.3.6 เครื่องหรืออุปกรณ์การปรุงผสม กรณีผลิตนมปรุงแต่ง	-	-	-	-	ไม่มีการปรุงผสม
0.2	2.3.7 เครื่องโฮโมจีไนส์เซอร์ แล้วแต่กรณี	/			(2X0.2) = 0.4	
2.0 (M)	2.3.8 เครื่องฆ่าเชื้อแบบพาสเจอร์ไรส์ พร้อมอุปกรณ์วัดอุณหภูมิ บันทึกอุณหภูมิ และอุปกรณ์กวน กรณีฆ่าเชื้อน้ำนมดิบโดยวิธีไม่ต่อเนื่อง	-	-	-	-	การฆ่าเชื้อแบบต่อเนื่อง
2 (M)	2.3.9 อุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลของน้ำนม อุปกรณ์วัดและบันทึกอุณหภูมิ ระบบเตือนกรณีอุณหภูมิไม่ได้ตามที่กำหนด และมีมาตรการป้องกันการปรับเปลี่ยนอุณหภูมิในอุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลของน้ำนม กรณีฆ่าเชื้อแบบต่อเนื่อง	/			(2X2) = 4	

Back

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
0.2	2.3.10 ถังบ่มหรือถังหมัก (fermented tank) พร้อมอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง กรณีผลิตนมเปรี้ยว	-	-	-	-	ไม่มีการผลิตนมเปรี้ยว
0.2	2.3.11 เครื่องหรืออุปกรณ์ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์	/			(2X0.2) = 0.4	
0.3	2.3.12 ถังรอบรรจุ (ฝาถังลาดเอียง สามารถล้างทำความสะอาดด้วยระบบ CIP อุปกรณ์วัดอุณหภูมิเที่ยงตรง)	/			(2X0.3) = 0.6	
0.3	2.3.13 เครื่องหรืออุปกรณ์การบรรจุและปิดผนึกอัตโนมัติ (สามารถล้างทำความสะอาดด้วยระบบ CIP)	/			(2X0.3) = 0.6	
0.2	2.3.14 เครื่องมือหรืออุปกรณ์ประทับตราวันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ (เครื่องสามารถระบุวันหมดอายุที่อ่านได้ชัดเจน)		/		(1X0.2) = 0.2	
0.5	2.3.15 เครื่องมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาด ฆ่าเชื้อในระบบปิด กรณีใช้ระบบท่อ	/			(2X0.5) = 1	
0.2	2.3.16 เครื่องมือหรืออุปกรณ์ปรับคุณภาพน้ำ (เหมาะสม)	/			(2X0.2) = 4	
0.2	2.3.17 เครื่องมือวัดอุณหภูมิและนาฬิกาจับเวลาแล้วแต่กรณี		/		(1X0.2) = 0.2	
	หัวข้อที่ 2 คะแนนรวม =				**20-0.4-4-0.4= 15.2**	**คะแนน**
	คะแนนที่ได้รวม =				**14.2**	**คะแนน (93.42 %)**

** ร้อยละคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ = (8.6 x 100)/10 = 86 %

3. ข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major defect) หมายถึง ข้อบกพร่องที่เป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้เกิดการปนเปื้อน ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ได้แก่

3.1 เครื่องฆ่าเชื้อแบบพาสเจอร์ไรส์ พร้อมอุปกรณ์วัดอุณหภูมิ บันทึกอุณหภูมิ และอุปกรณ์กวน กรณีฆ่าเชื้อน้ำนมดิบโดยวิธีไม่ต่อเนื่อง ตามข้อ 2.3.8

3.2 อุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลของน้ำนม อุปกรณ์วัดและบันทึกอุณหภูมิ ระบบเตือนกรณีอุณหภูมิไม่ได้ตามที่กำหนด และมีมาตรการป้องกันการปรับเปลี่ยนอุณหภูมิในอุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลของน้ำนม กรณีฆ่าเชื้อแบบต่อเนื่อง ตามข้อ 2.3.9

3.3 การควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ เวลาที่ใช้ในการพาสเจอร์ไรส์ ตามข้อ 3.2.2(1)

3.4 น้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิตมีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตามข้อ 3.6.1

3.5 ผู้ควบคุมการผลิต ต้องมีความรู้ ความสามารถ และคุณสมบัติ ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด ตามข้อ 6.2

3.6 ข้อบกพร่องอื่นๆที่คณะเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินแล้วว่าเป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้อาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค

4. การยอมรับผลการตรวจว่าผ่านการประเมิน ต้องมีคะแนนที่ได้รวมแต่ละหัวข้อไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 และต้องไม่พบข้อบกพร่องที่รุนแรง จึงผ่านเกณฑ์ตามกฎหมาย

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๐๐) พ.ศ. ๒๕๔๙

เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๘) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๔๕ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๗๐) พ.ศ. ๒๕๔๖ เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ลงวันที่ ๑๒ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๔๖ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๗๘) พ.ศ. ๒๕๔๖ เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ลงวันที่ ๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๖

ข้อ ๒ ให้ข้าราชการซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในอาหารทุกชนิด ตามนิยาม“อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) ปลัดกระทรวงสาธารณสุข

(๒) รองปลัดกระทรวงสาธารณสุข

(๓) ผู้ตรวจราชการกระทรวงสาธารณสุข

(๔) สาธารณสุขนิเทศ

ข้อ ๓ ให้ข้าราชการสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งดำรงตำแหน่งดังต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในอาหารทุกชนิด ตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(๒) รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(๓) นักวิชาการอาหารและยา ๑๐ ชช. ด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ด้านสาธารณสุข

(๔) นักวิชาการอาหารและยา ๑๐ ชช. ด้านความปลอดภัยและประสิทธิผลของผลิตภัณฑ์และการใช้ผลิตภัณฑ์ด้านสาธารณสุข

(๕) นักวิชาการอาหารและยา ๙ ชช. ด้านมาตรฐานอาหาร

(๖) นักวิชาการอาหารและยา ๙ ชช. ด้านความปลอดภัยของอาหารและการบริโภคอาหาร

(๗) นักวิชาการอาหารและยา ๙ ชช. ด้านพัฒนาระบบการคุ้มครองผู้บริโภคผลิตภัณฑ์ด้านสาธารณสุข

(๘) ผู้อำนวยการกองควบคุมอาหาร

(๙) ผู้อำนวยการกองงานด่านอาหารและยา

(๑๐) ผู้อำนวยการกองแผนงานและวิชาการ

(๑๑) ผู้อำนวยการกองส่งเสริมงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น

(๑๒) นักวิชาการอาหารและยา สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๑๓) เภสัชกร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๔ ให้ข้าราชการกรมควบคุมโรค ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ในอาหารทุกชนิด ตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) อธิบดีกรมควบคุมโรค

(๒) รองอธิบดีกรมควบคุมโรค

ยกเลิก

(๓) ผู้อำนวยการสำนักโรคติดต่อทั่วไป

(๔) หัวหน้ากลุ่มโรคติดต่อระหว่างประเทศ สำนักโรคติดต่อทั่วไป

(๕) นายแพทย์ นักวิชาการสาธารณสุข ตั้งแต่ระดับ ๔ ขึ้นไป สังกัดด่านควบคุมโรคติดต่อ สำนักโรคติดต่อทั่วไป

(๖) ผู้อำนวยการสำนักโรคไม่ติดต่อ

(๗) หัวหน้ากลุ่มควบคุมการบริโภคยาสูบและเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ สำนักโรคไม่ติดต่อ

(๘) นายแพทย์ นักวิชาการสาธารณสุข ตั้งแต่ระดับ ๔ ขึ้นไป สำนักโรคไม่ติดต่อ

(๙) ผู้อำนวยการสำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ ๑-๑๒

(๑๐) นายแพทย์ นักวิชาการสาธารณสุข ตั้งแต่ระดับ ๔ ขึ้นไป สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ ๑-๑๒

ข้อ ๕ ให้ข้าราชการกรมอนามัย ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในอาหารทุกชนิด ตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) อธิบดีกรมอนามัย

(๒) รองอธิบดีกรมอนามัย

(๓) นักวิชาการสุขาภิบาล ๑๐ ชช. (ด้านสุขาภิบาล)

(๔) นักวิชาการสาธารณสุข ๑๐ ชช. (ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม)

(๕) ผู้อำนวยการสำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม

(๖) ผู้อำนวยการกองโภชนาการ

(๗) ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

(๘) นักวิชาการสาธารณสุขตั้งแต่ระดับ ๕ ขึ้นไป กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

(๙) ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมสุขภาพ

(๑๐) นักวิชาการสาธารณสุขตั้งแต่ระดับ ๕ ขึ้นไป ประจำกลุ่มอนามัยแม่และเด็ก สำนักส่งเสริมสุขภาพ

(๑๑) ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๑-๑๒ เฉพาะในเขตจังหวัดที่ตนมีอำนาจดูแลและรับผิดชอบในการปฏิบัติราชการ

(๑๒) นักวิชาการสาธารณสุขตั้งแต่ระดับ ๕ ขึ้นไป กลุ่มพัฒนาการส่งเสริมสุขภาพและพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม ศูนย์อนามัยที่ ๑-๑๒ ที่ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๑-๑๒ มอบหมาย เฉพาะในเขตจังหวัดที่ตนมีอำนาจดูแลและรับผิดชอบในการปฏิบัติราชการ

ข้อ ๖ ให้ข้าราชการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในอาหารทุกชนิด ตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

(๒) รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

(๓) ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

(๔) ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์

(๕) นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ ตั้งแต่ระดับ ๕ ขึ้นไป สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

(๖) นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์

(๗) เภสัชกร ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์

ยกเลิก

ข้อ ๗ ให้ผู้ว่าราชการจังหวัด ข้าราชการกระทรวงสาธารณสุข ที่ปฏิบัติราชการใน ๗๕ จังหวัด ยกเว้นกรุงเทพมหานคร ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เฉพาะในเขตจังหวัดที่ตนมีอำนาจหน้าที่ดูแลและรับผิดชอบในการปฏิบัติราชการ ในอาหารทุกชนิด ตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด

(๒) นายแพทย์ ๙ ด้านเวชกรรมป้องกัน สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

(๓) นักวิชาการสาธารณสุข ๙ ด้านส่งเสริมพัฒนา สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

(๔) เภสัชกร กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

(๕) เภสัชกร โรงพยาบาลของรัฐ

(๖) นักวิชาการสาธารณสุข พยาบาลวิชาชีพ ที่ปฏิบัติงานในกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

(๗) พยาบาลเทคนิค เจ้าพนักงานเภสัชกรรม เจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชนตั้งแต่ระดับ๔ ขึ้นไป ที่ปฏิบัติงานในกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

(๘) สาธารณสุขอำเภอและกิ่งอำเภอ

(๙) นักวิชาการสาธารณสุข พยาบาลวิชาชีพ ที่ปฏิบัติงานในสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ กิ่งอำเภอและสถานีอนามัย

(๑๐) เจ้าหน้าที่บริหารงานสาธารณสุข พยาบาลเทคนิค เจ้าพนักงานเภสัชกรรม เจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน ตั้งแต่ระดับ๔ ขึ้นไป ที่ปฏิบัติงานในสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ กิ่งอำเภอ และสถานีอนามัย

ข้อ ๘ ให้ข้าราชการกรมสอบสวนคดีพิเศษ กระทรวงยุติธรรม ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในอาหารทุกชนิด ตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) อธิบดีกรมสอบสวนคดีพิเศษ

(๒) รองอธิบดีกรมสอบสวนคดีพิเศษ

(๓) พนักงานสอบสวนคดีพิเศษ สำนักคดีคุ้มครองผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม

(๔) เจ้าหน้าที่คดีพิเศษ สำนักคดีคุ้มครองผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม

ข้อ ๙ ให้ข้าราชการสังกัดกรมศุลกากร กระทรวงการคลัง ซึ่งดำรงตำแหน่งดังต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เฉพาะในกรณีการนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

(๑) ผู้อำนวยการสำนักงานศุลกากรท่าอากาศยานกรุงเทพ

(๒) หัวหน้าฝ่ายหรือหัวหน้างาน ที่มีหน้าที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับการสั่งการตรวจอาหารที่นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร สำนักงานศุลกากรท่าอากาศยานกรุงเทพ

(๓) ผู้อำนวยการส่วนบริการกลาง

(๔) ผู้อำนวยการส่วนสืบสวนและปราบปราม ๑ สำนักสืบสวนและปราบปราม

(๕) ผู้อำนวยการส่วนบริการศุลกากร ๑ สำนักงานศุลกากรท่าเรือกรุงเทพ

(๖) นักวิทยาศาสตร์ ตั้งแต่ระดับ ๗ ว. ขึ้นไป สำนักงานศุลกากรท่าเรือกรุงเทพ

(๗) หัวหน้าฝ่ายหรือหัวหน้างาน สำนักงานศุลกากรท่าเรือกรุงเทพ ที่มีหน้าที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับการรับปฏิบัติพิธีการศุลกากร หรือการตรวจปล่อยสินค้าประเภทอาหารที่นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร

ยกเลิก

(๘) ผู้อำนวยการส่วนควบคุมทางศุลกากร สำนักงานศุลกากรกรุงเทพ

(๙) นายด่านศุลกากรทุกด่าน

ข้อ ๑๐ ให้ข้าราชการสังกัดกรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับสัตว์ สัตว์แปรรูป และผลิตภัณฑ์จากสัตว์

(๑) อธิบดีกรมปศุสัตว์

(๒) รองอธิบดีกรมปศุสัตว์

(๓) ผู้อำนวยการสำนักควบคุมป้องกันและบำบัดโรคสัตว์

(๔) ผู้อำนวยการสำนักสุขศาสตร์สัตว์และสุขอนามัย

(๕) ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

(๖) นักวิทยาศาสตร์ ตั้งแต่ระดับ ๔ ขึ้นไป สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

(๗) นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ ตั้งแต่ระดับ ๔ ขึ้นไป สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

(๘) ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

(๙) นักวิชาการสัตวบาล ตั้งแต่ระดับ ๔ ขึ้นไป สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

(๑๐) ผู้อำนวยการสถาบันสุขภาพสัตว์แห่งชาติ

(๑๑) นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ ตั้งแต่ระดับ ๔ ขึ้นไป สถาบันสุขภาพสัตว์แห่งชาติ

(๑๒) ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์

(๑๓) นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ ตั้งแต่ระดับ ๔ ขึ้นไป ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์

(๑๔) ปศุสัตว์จังหวัด

(๑๕) เจ้าหน้าที่บริหารงานปศุสัตว์ ตั้งแต่ระดับ ๖ ขึ้นไป

(๑๖) นายสัตวแพทย์

(๑๗) สัตวแพทย์ ตั้งแต่ระดับ ๔ ขึ้นไป

ข้อ ๑๑ ให้ข้าราชการสังกัดกรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เฉพาะสัตว์น้ำ สัตว์น้ำแปรรูป และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ

(๑) อธิบดีกรมประมง

(๒) รองอธิบดีกรมประมง

(๓) ผู้อำนวยการสำนัก

(๔) ผู้อำนวยการกอง

(๕) ผู้อำนวยการสถาบัน

(๖) ผู้อำนวยการศูนย์

(๗) ประมงจังหวัด

(๘) นักวิชาการประมง

(๙) นักวิชาการผลิตภัณฑ์อาหาร

(๑๐) นิติกร ตั้งแต่ระดับ ๕ ขึ้นไป

(๑๑) เจ้าหน้าที่บริหารงานประมง ตั้งแต่ระดับ ๖ ขึ้นไป

(๑๒) เจ้าพนักงานประมง ตั้งแต่ระดับ ๔ ขึ้นไป

(๑๓) เจ้าหน้าที่ประมง ตั้งแต่ระดับ ๔ ขึ้นไป

ยกเลิก

ข้อ ๑๒ ให้ข้าราชการสังกัดกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับพืชและผลิตภัณฑ์จากพืช

(๑) อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

(๒) รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร

(๓) ผู้อำนวยการสำนักควบคุมพืชและวัสดุการเกษตร

(๔) ผู้อำนวยการสำนักวิจัยพัฒนาปัจจัยการผลิตทางการเกษตร

(๕) ผู้อำนวยการสำนักวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร

(๖) ผู้อำนวยการสำนักวิจัยพัฒนาการอารักขาพืช

(๗) ผู้อำนวยการสำนักวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีชีวภาพ

(๘) ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยข้าว

(๙) ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพืชไร่

(๑๐) ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพืชสวน

(๑๑) เลขานุการกรม

(๑๒) ผู้อำนวยการสำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขต

(๑๓) ผู้อำนวยการศูนย์บริการวิชาการด้านพืชและปัจจัยการผลิตทางการเกษตร

(๑๔) ผู้อำนวยการศูนย์วิจัย

(๑๕) นักวิชาการเกษตร นักวิทยาศาสตร์ และนิติกร

(๑๖) เจ้าพนักงานการเกษตร เจ้าหน้าที่การเกษตร ตั้งแต่ระดับ ๔ ขึ้นไป

ข้อ ๑๓ ให้ข้าราชการในสังกัดสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับสัตว์ สัตว์น้ำ พืช สัตว์แปรรูป สัตว์น้ำแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์จากพืช

(๑) ผู้อำนวยการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

(๒) รองผู้อำนวยการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

(๓) ผู้อำนวยการสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ

(๔) ผู้อำนวยการสำนักรับรองมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ

(๕) นายสัตวแพทย์

(๖) นักวิชาการมาตรฐาน ตั้งแต่ระดับ ๔ ขึ้นไป

ข้อ ๑๔ ให้ข้าราชการสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค สำนักนายกรัฐมนตรี ซึ่งดำรงตำแหน่งเจ้าหน้าที่สืบสวนสอบสวน ตั้งแต่ระดับ ๕ ขึ้นไป เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในอาหารทุกชนิดตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

ข้อ ๑๕ ให้ข้าราชการกรุงเทพมหานคร ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในเขตกรุงเทพมหานคร ในอาหารทุกชนิด ตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) ปลัดกรุงเทพมหานคร

(๒) ผู้อำนวยการสำนักอนามัย

(๓) รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย

(๔) ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัย

ยกเลิก

(๕) ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

(๖) ผู้อำนวยการกองสัตวแพทย์สาธารณสุข สำนักอนามัย

(๗) ผู้อำนวยการกองส่งเสริมสุขภาพ สำนักอนามัย

(๘) ผู้อำนวยการกองชันสูตรสาธารณสุข สำนักอนามัย

(๙) ผู้อำนวยการกองเภสัชกรรม สำนักอนามัย

(๑๐) นักวิชาการสุขาภิบาล กองสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัย

(๑๑) นักวิชาการสุขาภิบาล กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

(๑๒) นายสัตวแพทย์ กองสัตวแพทย์สาธารณสุข สำนักอนามัย

(๑๓) นักโภชนาการ กองส่งเสริมสุขภาพ สำนักอนามัย

(๑๔) นักเทคนิคการแพทย์ กองชันสูตรสาธารณสุข สำนักอนามัย

(๑๕) เภสัชกร สำนักอนามัย

(๑๖) ผู้อำนวยการเขต

(๑๗) ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขต ที่ผู้อำนวยการเขตมอบหมายให้ช่วยสั่งราชการฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

(๑๘) หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต

(๑๙) นักวิชาการสุขาภิบาล สำนักงานเขต

(๒๐) เจ้าหน้าที่อนามัย ตั้งแต่ระดับ ๕ ขึ้นไป สำนักงานเขต

ข้อ ๑๖ ให้พนักงานเมืองพัทยา ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในเขตเมืองพัทยา ในอาหารทุกชนิดตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) ปลัดเมืองพัทยา

(๒) รองปลัดเมืองพัทยา

(๓) ผู้อำนวยการสำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

(๔) ผู้อำนวยการส่วนสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

(๕) หัวหน้าฝ่ายสุขาภิบาล

(๖) เภสัชกร นักวิชาการสุขาภิบาล นักวิทยาศาสตร์

(๗) เจ้าพนักงานสุขาภิบาล ตั้งแต่ระดับ ๕ ขึ้นไป

(๘) ผู้อำนวยการสำนักงานเมืองพัทยา สาขาเกาะล้าน

(๙) หัวหน้าฝ่ายสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม สำนักงานเมืองพัทยา สาขาเกาะล้าน

(๑๐) เภสัชกร นักวิชาการสุขาภิบาล สำนักงานเมืองพัทยา สาขาเกาะล้าน

(๑๑) เจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน ตั้งแต่ระดับ ๕ ขึ้นไป สำนักงานเมืองพัทยา สาขาเกาะล้าน

(๑๒) พนักงานเมืองพัทยาอื่น ที่ได้รับมอบหมายจากปลัดเมืองพัทยาให้รับผิดชอบด้านอาหาร สุขอนามัย หรือสาธารณสุข ในสำนักงานเมืองพัทยา

ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๙

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีช่วยว่าการฯ ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๓/ตอนพิเศษ ๙๘ ง หน้า ๓-๑๒/๒๒ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๙)

ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

อนุสนธิ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๐) พ.ศ. ๒๕๔๙ เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ประกาศเมื่อวันที่ ๒๓ สิงหาคม ๒๕๔๙ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๒) พ.ศ. ๒๕๕๐ เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ประกาศ เมื่อวันที่ ๑๔ มีนาคม ๒๕๕๐ ไปแล้วนั้น เพื่อให้การบังคับใช้กฎหมายเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ เป็นไปตามความพร้อมของแต่ละองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ตามแผนปฏิบัติการกำหนดขั้นตอนการกระจายอำนาจให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สำนักงานคณะกรรมการกระจายอำนาจ ให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สำนักงานปลัดสำนักนายกรัฐมนตรี จึงเห็นสมควรแต่งตั้งพนักงานสังกัดราชการส่วนท้องถิ่นใน เทศบาลนคร เทศบาลเมือง และเทศบาลตำบลเป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เพิ่มเติม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๒) พ.ศ. ๒๕๕๐ เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ประกาศเมื่อวันที่ ๑๔ มีนาคม ๒๕๕๐

ข้อ ๒ ให้พนักงานเทศบาลนคร พนักงานเทศบาลเมือง พนักงานเทศบาลตำบลใน ๗๕ จังหวัดยกเว้นกรุงเทพมหานคร ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในเขตเทศบาลนคร เทศบาลเมือง หรือเทศบาลตำบล เฉพาะสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาดที่หรือทางสาธารณะ ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ ที่อยู่ในเขตเทศบาลนคร เทศบาลเมือง หรือเทศบาลตำบลนั้นๆ แต่ไม่รวมถึงสถานที่ผลิต นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ดูแลรับผิดชอบ

(๑) ปลัดเทศบาล
(๒) รองปลัดเทศบาล
(๓) ผู้อำนวยการสำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
(๔) ผู้อำนวยการกองการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
(๕) หัวหน้ากองสาธารณสุข
(๖) หัวหน้าฝ่ายบริหารงานสาธารณสุข
(๗) หัวหน้าฝ่ายงานสาธารณสุขและอนามัยสิ่งแวดล้อม
(๘) หัวหน้าฝ่ายบริการและส่งเสริมอนามัย
(๙) นักบริหารงานสาธารณสุข
(๑๐) เภสัชกร
(๑๑) นักวิชาการสาธารณสุข
(๑๒) นักวิชาการสุขาภิบาล
(๑๓) พยาบาลวิชาชีพ
(๑๔) พยาบาลเทคนิค
(๑๕) เจ้าพนักงานสุขาภิบาล ตั้งแต่ระดับ ๓ ขึ้นไป
(๑๖) เจ้าพนักงานเภสัชกรรม ตั้งแต่ระดับ ๓ ขึ้นไป
(๑๗) เจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน ตั้งแต่ระดับ ๓ ขึ้นไป

ยกเลิก

ข้อ ๓ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๑

ไชยา สะสมทรัพย์

(นายไชยา สะสมทรัพย์)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๕/ตอนพิเศษ ๑๓๖ ง หน้า ๑๐-๑๑/๑๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๑)

ยกเลิก

ข้อ ๓ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๑
ไชยา สะสมทรัพย์
(นายไชยา สะสมทรัพย์)
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๕/ตอนพิเศษ ๑๓๖ ง หน้า ๑๐-๑๑/๑๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๑)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๐๓) พ.ศ. ๒๕๕๐
เรื่อง อาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหาร ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๑) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง อาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง ลงวันที่ ๓๐ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

ข้อ ๒ ให้อาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง เป็นอาหารที่กำหนดมาตรฐาน

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

ยาสัตว์ หมายความว่า สารใดๆที่ให้แก่สัตว์ที่ใช้เป็นอาหารสำหรับมนุษย์ เช่น สัตว์ที่ให้เนื้อหรือนม สัตว์ปีก สัตว์น้ำ และผึ้ง เพื่อวัตถุประสงค์ในการรักษา ป้องกัน หรือวินิจฉัยโรค หรือเพื่อวัตถุประสงค์ในการเปลี่ยนแปลงทางสรีระหรือพฤติกรรมของสัตว์นั้น

ยาสัตว์ตกค้าง หมายความว่า ยาสัตว์ที่เป็นสารประกอบตั้งต้น (Parent drugs) สารในกระบวนการสร้างและสลายของยาสัตว์ (Metabolites) และสารอื่นที่ปนมากับยาสัตว์ (Associated impurities) ที่ตกค้างในเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์ที่บริโภคได้

อาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง หมายความว่า ส่วนของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์ที่บริโภคได้ ซึ่งพบยาสัตว์ตกค้าง

ข้อ ๔ อาหารที่มียาสัตว์ตกค้างมีมาตรฐาน โดยตรวจพบยาสัตว์ตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) ได้ไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ วิธีการวิเคราะห์ ให้เป็นไปตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

ข้อ ๖ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๐
มรกต กรเกษม
รัฐมนตรีช่วยว่าการฯ ปฏิบัติราชการแทน
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๔/ตอนพิเศษ ๑๐๘ ง หน้า ๑-๒/๔ กันยายน พ.ศ.๒๕๕๐)

Back

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๓) พ.ศ. ๒๕๕๐
เรื่อง อาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง

อันดับ	ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ชนิดของสัตว์	ชนิดของเนื้อเยื่อ อวัยวะ หรือผลิตผลของสัตว์	ปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (ไมโครกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของเนื้อเยื่อ อวัยวะ หรือผลิตผลของสัตว์ หรือต่อ 1 ลิตร ของน้ำนม
1	คลอร์เททระไซคลีน/ออกซิเททระไซคลีน/เททระไซคลีน (Chlortetracycline/ Oxytetracycline/ Tetracycline) ในรูปของคลอร์เททระไซคลีน/ออกซิเททระไซคลีน/เททระไซคลีน อย่างหนึ่งอย่างใดหรือ ผลรวมของยาทั้ง 3 ชนิด (Chlortetracycline/Oxytetracycline/ Tetracycline, singly or in combination)	โค	กล้ามเนื้อ	200
		โค	ตับ	600
		โค	ไต	1,200
		โค	น้ำนม	100
		สุกร	กล้ามเนื้อ	200
		สุกร	ตับ	600
		สุกร	ไต	1,200
		แกะ	กล้ามเนื้อ	200
		แกะ	ตับ	600
		แกะ	ไต	1,200
		แกะ	น้ำนม	100
		สัตว์ปีก[1]	กล้ามเนื้อ	200
		สัตว์ปีก[1]	ตับ	600
		สัตว์ปีก[1]	ไต	1,200
		สัตว์ปีก[1]	ไข่	400
		ปลา[2]	กล้ามเนื้อ	200
		กุ้งกุลาดำ[3]	กล้ามเนื้อ	200
2	คาราโซลอล (Carazolol)	สุกร	กล้ามเนื้อ	5
		สุกร	ตับ	25
		สุกร	ไต	25
		สุกร	ไขมัน/หนัง	5
3	โคลแซนเทล (Closantel)	โค	กล้ามเนื้อ	1,000
		โค	ตับ	1,000
		โค	ไต	3,000
		โค	ไขมัน	3,000
		แกะ	กล้ามเนื้อ	1,500
		แกะ	ตับ	1,500
		แกะ	ไต	5,000
		แกะ	ไขมัน	2,000

Back

อันดับ	ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ชนิดของสัตว์	ชนิดของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผล ของสัตว์	ปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (ไมโครกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผล ของสัตว์ หรือต่อ 1 ลิตร ของน้ำนม
4	เจนทามิซิน (Gentamicin)	โค	กล้ามเนื้อ	100
		โค	ตับ	2,000
		โค	ไต	5,000
		โค	ไขมัน	100
		โค	น้ำนม	200
		สุกร	กล้ามเนื้อ	100
		สุกร	ตับ	2,000
		สุกร	ไต	5,000
		สุกร	ไขมัน	100
5	ซัลฟาไดมิดีน (Sulfadimidine)	โค	กล้ามเนื้อ	100
		โค	ตับ	100
		โค	ไต	100
		โค	ไขมัน	100
		โค	น้ำนม	25
		แกะ	กล้ามเนื้อ	100
		แกะ	ตับ	100
		แกะ	ไต	100
		แกะ	ไขมัน	100
		สุกร	กล้ามเนื้อ	100
		สุกร	ตับ	100
		สุกร	ไต	100
		สุกร	ไขมัน	100
		สัตว์ปีก[1]	กล้ามเนื้อ	100
		สัตว์ปีก[1]	ตับ	100
		สัตว์ปีก[1]	ไต	100
		สัตว์ปีก[1]	ไขมัน	100
6	ซาราฟลอกซาซิน (Sarafloxacin)	ไก่	กล้ามเนื้อ	10
		ไก่	ตับ	80
		ไก่	ไต	80
		ไก่	ไขมัน	20
		ไก่งวง	กล้ามเนื้อ	10
		ไก่งวง	ตับ	80
		ไก่งวง	ไต	80
		ไก่งวง	ไขมัน	20

Back

อันดับ	ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ชนิดของสัตว์	ชนิดของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผล ของสัตว์	ปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (ไมโครกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผล ของสัตว์ หรือต่อ 1 ลิตร ของน้ำนม
7	ซีรานอล (Zeranol)	โค	กล้ามเนื้อ	2
		โค	ตับ	10
8	เซฟทิโอเฟอร์ (Ceftiofur) ในรูปของเดสฟูโรอิลเซฟทิโอเฟอร์ (Desfuroylceftiofur)	โค	กล้ามเนื้อ	1,000
		โค	ตับ	2,000
		โค	ไต	6,000
		โค	ไขมัน	2,000
		โค	น้ำนม	100
		สุกร	กล้ามเนื้อ	1,000
		สุกร	ตับ	2,000
		สุกร	ไต	6,000
		สุกร	ไขมัน	2,000
9	ไซเพอร์เมทริน และอัลฟา-ไซเพอร์เมทริน (Cypermethrin and alpha-Cypermethrin)	โค	กล้ามเนื้อ	50
		โค	ตับ	50
		โค	ไต	50
		โค	ไขมัน	1,000
		โค	น้ำนม	100
		แกะ	กล้ามเนื้อ	50
		แกะ	ตับ	50
		แกะ	ไต	50
		แกะ	ไขมัน	1,000
10	ไซฟลูทริน (Cyfluthrin)	โค	กล้ามเนื้อ	20
		โค	ตับ	20
		โค	ไต	20
		โค	ไขมัน	200
		โค	น้ำนม	40
11	ไซแฮโลทริน (Cyhalothrin)	โค	กล้ามเนื้อ	20
		โค	ตับ	20
		โค	ไต	20
		โค	ไขมัน	400
		โค	น้ำนม	30
		สุกร	กล้ามเนื้อ	20
		สุกร	ตับ	20
		สุกร	ไต	20

Back

อันดับ	ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ชนิดของสัตว์	ชนิดของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผล ของสัตว์	ปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (ไมโครกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผล ของสัตว์ หรือต่อ 1 ลิตร ของน้ำนม
		สุกร	ไขมัน	400
		แกะ	กล้ามเนื้อ	20
		แกะ	ตับ	50
		แกะ	ไต	20
		แกะ	ไขมัน	400
12	เดลทาเมทริน (Deltamethrin)	โค	กล้ามเนื้อ	30
		โค	ตับ	50
		โค	ไต	50
		โค	ไขมัน	500
		โค	น้ำนม	30
		แกะ	กล้ามเนื้อ	30
		แกะ	ตับ	50
		แกะ	ไต	50
		แกะ	ไขมัน	500
		ไก่	กล้ามเนื้อ	30
		ไก่	ตับ	50
		ไก่	ไต	50
		ไก่	ไขมัน	500
		ไก่	ไข่	30
		ปลาแซลมอน	กล้ามเนื้อ	30
13	แดโนฟลอกซาซิน (Danofloxacin)	โค	กล้ามเนื้อ	200
		โค	ตับ	400
		โค	ไต	400
		โค	ไขมัน	100
		สุกร	กล้ามเนื้อ	100
		สุกร	ตับ	50
		สุกร	ไต	200
		สุกร	ไขมัน	100
		ไก่	กล้ามเนื้อ	200
		ไก่	ตับ	400
		ไก่	ไต	400
		ไก่	ไขมัน	100

Back

อันดับ	ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ชนิดของสัตว์	ชนิดของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือ ผลิตผล ของสัตว์	ปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (ไมโครกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผล ของสัตว์ หรือต่อ 1 ลิตร ของน้ำนม
14	โดราเมกทิน (Doramectin)	โค	กล้ามเนื้อ	10
		โค	ตับ	100
		โค	ไต	30
		โค	ไขมัน	150
		โค	น้ำนม	15
		สุกร	กล้ามเนื้อ	5
		สุกร	ตับ	100
		สุกร	ไต	30
		สุกร	ไขมัน	150
15	ไดคลาซูริล (Diclazuril)	แกะ	กล้ามเนื้อ	500
		แกะ	ตับ	3,000
		แกะ	ไต	2,000
		แกะ	ไขมัน	1,000
		กระต่าย	กล้ามเนื้อ	500
		กระต่าย	ตับ	3,000
		กระต่าย	ไต	2,000
		กระต่าย	ไขมัน	1,000
		สัตว์ปีก[1]	กล้ามเนื้อ	500
		สัตว์ปีก[1]	ตับ	3,000
		สัตว์ปีก[1]	ไต	2,000
		สัตว์ปีก[1]	ไขมัน/หนัง	1,000
16	ไดไซคลานิล (Dicyclanil)	แกะ	กล้ามเนื้อ	150
		แกะ	ตับ	125
		แกะ	ไต	125
		แกะ	ไขมัน	200
17	ไดไมนาซีน (Diminazene)	โค	กล้ามเนื้อ	500
		โค	ตับ	12,000
		โค	ไต	6,000
		โค	น้ำนม	150

Back

อันดับ	ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ชนิดของสัตว์	ชนิดของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผล ของสัตว์	ปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (ไมโครกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผล ของสัตว์ หรือต่อ 1 ลิตร ของน้ำนม
18	ไดไฮโดรสเตรปโทไมซิน/สเตรปโทไมซิน (Dihydrostreptomycin/ Streptomycin) ในรูปผลรวมของไดไฮโดรสเตรปโตไมซินและสเตรปโตไมซิน (Sum of Dihydrostreptomycin and Streptomycin)	โค	กล้ามเนื้อ	600
		โค	ตับ	600
		โค	ไต	1,000
		โค	ไขมัน	600
		โค	น้ำนม	200
		สุกร	กล้ามเนื้อ	600
		สุกร	ตับ	600
		สุกร	ไต	1,000
		สุกร	ไขมัน	600
		แกะ	กล้ามเนื้อ	600
		แกะ	ตับ	600
		แกะ	ไต	1,000
		แกะ	ไขมัน	600
		แกะ	น้ำนม	200
		ไก่	กล้ามเนื้อ	600
		ไก่	ตับ	600
		ไก่	ไต	1,000
		ไก่	ไขมัน	600
19	ทิลไมโคซิน (Tilmicosin)	โค	กล้ามเนื้อ	100
		โค	ตับ	1,000
		โค	ไต	300
		โค	ไขมัน	100
		สุกร	กล้ามเนื้อ	100
		สุกร	ตับ	1,500
		สุกร	ไต	1,000
		สุกร	ไขมัน	100
		แกะ	กล้ามเนื้อ	100
		แกะ	ตับ	1,000
		แกะ	ไต	300
		แกะ	ไขมัน	100
		แกะ	น้ำนม	50

Back

อันดับ	ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ชนิดของสัตว์	ชนิดของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผล ของสัตว์	ปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (ไมโครกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผล ของสัตว์ หรือต่อ 1 ลิตร ของน้ำนม
20	เทรนโบโลน แอซีเทต (Trenbolone Acetate) ในรูปของเบต้า-เทรนโบโลน (Beta-trenbolone) สำหรับกล้ามเนื้อโค ; ในรูปของอัลฟา-เทรนโบโลน (Alpha-trenbolone) สำหรับตับโค	โค	กล้ามเนื้อ	2
		โค	ตับ	10
21	ไทรคลอร์ฟอน (Trichlorfon)	โค	น้ำนม	50
22	ไทรคลาเบนดาโซล (Triclabendazole) ในรูปของ 5-คลอโร-6-(2',3'-ไดคอลโรฟีนอกซี)-เบนซิมิดาโซล-2-โอน (5-Chloro-6-(2',3'-Dichlorophenoxy)-Benzimidazole-2-One)	โค	กล้ามเนื้อ	200
		โค	ตับ	300
		โค	ไต	300
		โค	ไขมัน	100
		แกะ	กล้ามเนื้อ	100
		แกะ	ตับ	100
		แกะ	ไต	100
		แกะ	ไขมัน	100
23	ไทอะเบนดาโซล (Thiabendazole) ในรูปผลรวมของไทอะเบนดาโซลและ5-ไฮดรอกซีไทอะเบนดาโซล (Sum of Thiabendazole and 5-Hydroxythiabendazole)	โค	กล้ามเนื้อ	100
		โค	ตับ	100
		โค	ไต	100
		โค	ไขมัน	100
		โค	น้ำนม	100
		สุกร	กล้ามเนื้อ	100
		สุกร	ตับ	100
		สุกร	ไต	100
		สุกร	ไขมัน	100
		แกะ	กล้ามเนื้อ	100
		แกะ	ตับ	100
		แกะ	ไต	100
		แกะ	ไขมัน	100

Back

อันดับ	ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ชนิดของสัตว์	ชนิดของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือ ผลิตผล ของสัตว์	ปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (ไมโครกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผล ของสัตว์ หรือต่อ 1 ลิตร ของน้ำนม
		แพะ	ตับ	100
		แพะ	ไต	100
		แพะ	ไขมัน	100
		แพะ	น้ำนม	100
24	นีโอไมซิน (Neomycin)	โค	กล้ามเนื้อ	500
		โค	ตับ	500
		โค	ไต	10,000
		โค	ไขมัน	500
		โค	น้ำนม	1,500
		สุกร	กล้ามเนื้อ	500
		สุกร	ตับ	500
		สุกร	ไต	10,000
		สุกร	ไขมัน	500
		แกะ	กล้ามเนื้อ	500
		แกะ	ตับ	500
		แกะ	ไต	10,000
		แกะ	ไขมัน	500
		แพะ	กล้ามเนื้อ	500
		แพะ	ตับ	500
		แพะ	ไต	10,000
		แพะ	ไขมัน	500
		ไก่	กล้ามเนื้อ	500
		ไก่	ตับ	500
		ไก่	ไต	10,000
		ไก่	ไขมัน	500
		ไก่	ไข่	500
		ไก่งวง	กล้ามเนื้อ	500
		ไก่งวง	ตับ	500
		ไก่งวง	ไต	10,000
		ไก่งวง	ไขมัน	500
		เป็ด	กล้ามเนื้อ	500
		เป็ด	ตับ	500
		เป็ด	ไต	10,000
		เป็ด	ไขมัน	500

Back

อันดับ	ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ชนิดของสัตว์	ชนิดของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผล ของสัตว์	ปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (ไมโครกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผล ของสัตว์ หรือต่อ 1 ลิตร ของน้ำนม
25	ไนคาร์เบซิน (Nicarbazin) ในรูปของ เอ็น, เอ็น'-บิส (4-ไนโทรฟีนิล) ยูเรีย (N,N'-bis (4-nitrophenyl) urea	ไก่	กล้ามเนื้อ	200
		ไก่	ตับ	200
		ไก่	ไต	200
		ไก่	ไขมัน/หนัง	200
26	เบนซิลเพนิซิลลิน/โพรเคน เบนซิลเพนิซิลลิน (Benzylpenicillin/Procain Benzylpenicillin) ในรูปของเบนซิลเพนิซิลลิน (Benzylpenicillin)	โค	กล้ามเนื้อ	50
		โค	ตับ	50
		โค	ไต	50
		โค	น้ำนม	4
		สุกร	กล้ามเนื้อ	50
		สุกร	ตับ	50
		สุกร	ไต	50
		ไก่[4]	กล้ามเนื้อ	50
		ไก่[4]	ตับ	50
		ไก่[4]	ไต	50
27	เพอร์ลิไมซิน (Pirlimycin)	โค	กล้ามเนื้อ	100
		โค	ตับ	1,000
		โค	ไต	400
		โค	ไขมัน	100
		โค	น้ำนม	200
28	ฟลูเบนดาซอล (Flubendazole)	สุกร	กล้ามเนื้อ	10
		สุกร	ตับ	10
		สัตว์ปีก[1]	กล้ามเนื้อ	200
		สัตว์ปีก[1]	ตับ	500
		สัตว์ปีก[1]	ไข่	400
29	ฟลูเมควิน (Flumequine)	โค	กล้ามเนื้อ	500
		โค	ตับ	500
		โค	ไต	3,000
		โค	ไขมัน	1,000
		สุกร	กล้ามเนื้อ	500

Back

อันดับ	ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ชนิดของสัตว์	ชนิดของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือ ผลิตผล ของสัตว์	ปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (ไมโครกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผล ของสัตว์ หรือต่อ 1 ลิตร ของน้ำนม
		สุกร	ไต	3,000
		สุกร	ไขมัน	1,000
		แกะ	กล้ามเนื้อ	500
		แกะ	ตับ	500
		แกะ	ไต	3,000
		แกะ	ไขมัน	1,000
		ไก่	กล้ามเนื้อ	500
		ไก่	ตับ	500
		ไก่	ไต	3,000
		ไก่	ไขมัน	1,000
		ปลาเทราท์	กล้ามเนื้อ	500
30	ฟลูอาซูรอน (Fluazuron)	โค	กล้ามเนื้อ	200
		โค	ตับ	500
		โค	ไต	500
		โค	ไขมัน	7,000
31	ฟอกซิม (Phoxim)	สุกร	กล้ามเนื้อ	50
		สุกร	ตับ	50
		สุกร	ไต	50
		สุกร	ไขมัน	400
		แกะ	กล้ามเนื้อ	50
		แกะ	ตับ	50
		แกะ	ไต	50
		แกะ	ไขมัน	400
		แพะ	กล้ามเนื้อ	50
		แพะ	ตับ	50
		แพะ	ไต	50
		แพะ	ไขมัน	400

Back

อันดับ	ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ชนิดของสัตว์	ชนิดของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผล ของสัตว์	ปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (ไมโครกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผล ของสัตว์ หรือต่อ 1 ลิตร ของน้ำนม
32	ฟีแบนเทล / เฟนเบนดาโซล / ออกซ์เฟนดาโซล (Febantel / Fenbendazole / Oxfendazole) ในรูปผลรวมของเฟนเบนดาโซล ออกซ์เฟนดาโซลและออกซ์เฟนดาโซล ซัลโฟน โดยแสดงเทียบเท่าเป็นออกซ์เฟนดาซาโซลซัลโฟน (Sum of Fenbendazole Oxfendazole and Oxfendazole Sulphone, expressed as Oxfendazazole Sulphone equivalents)	โค	กล้ามเนื้อ	100
		โค	ตับ	500
		โค	ไต	100
		โค	ไขมัน	100
		โค	น้ำนม	100
		สุกร	กล้ามเนื้อ	100
		สุกร	ตับ	500
		สุกร	ไต	100
		สุกร	ไขมัน	100
		แกะ	กล้ามเนื้อ	100
		แกะ	ตับ	500
		แกะ	ไต	100
		แกะ	ไขมัน	100
		แกะ	น้ำนม	100
		แพะ	กล้ามเนื้อ	100
		แพะ	ตับ	500
		แพะ	ไต	100
		แพะ	ไขมัน	100
		ม้า	กล้ามเนื้อ	100
		ม้า	ตับ	500
		ม้า	ไต	100
		ม้า	ไขมัน	100
33	มอกซิเดกทิน (Moxidectin)	โค	กล้ามเนื้อ	20
		โค	ตับ	100
		โค	ไต	50
		โค	ไขมัน	500
		แกะ	กล้ามเนื้อ	50
		แกะ	ตับ	100
		แกะ	ไต	50
		แกะ	ไขมัน	500
		กวาง	กล้ามเนื้อ	20
		กวาง	ตับ	100
		กวาง	ไต	50
		กวาง	ไขมัน	500

Back

อันดับ	ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ชนิดของสัตว์	ชนิดของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผล ของสัตว์	ปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (ไมโครกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผล ของสัตว์ หรือต่อ 1 ลิตร ของน้ำนม
34	ลินโคไมซิน (Lincomycin)	โค	น้ำนม	150
		สุกร	กล้ามเนื้อ	200
		สุกร	ตับ	500
		สุกร	ไต	1,500
		สุกร	ไขมัน	100
		ไก่	กล้ามเนื้อ	200
		ไก่	ตับ	500
		ไก่	ไต	500
		ไก่	ไขมัน	100
35	ลีวามิโซล (Levamisole)	โค	กล้ามเนื้อ	10
		โค	ตับ	100
		โค	ไต	10
		โค	ไขมัน	10
		สุกร	กล้ามเนื้อ	10
		สุกร	ตับ	100
		สุกร	ไต	10
		สุกร	ไขมัน	10
		แกะ	กล้ามเนื้อ	10
		แกะ	ตับ	100
		แกะ	ไต	10
		แกะ	ไขมัน	10
		สัตว์ปีก[1]	กล้ามเนื้อ	10
		สัตว์ปีก[1]	ตับ	100
		สัตว์ปีก[1]	ไต	10
		สัตว์ปีก[1]	ไขมัน	10
36	สเปกทิโนไมซิน (Spectinomycin)	โค	กล้ามเนื้อ	500
		โค	ตับ	2,000
		โค	ไต	5,000
		โค	ไขมัน	2,000
		โค	น้ำนม	200
		สุกร	กล้ามเนื้อ	500

Back

อันดับ	ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ชนิดของสัตว์	ชนิดของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผล ของสัตว์	ปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (ไมโครกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผล ของสัตว์ หรือต่อ 1 ลิตร ของน้ำนม
		สุกร	ตับ	2,000
		สุกร	ไต	5,000
		สุกร	ไขมัน	2,000
		แกะ	กล้ามเนื้อ	500
		แกะ	ตับ	2,000
		แกะ	ไต	5,000
		แกะ	ไขมัน	2,000
		ไก่	กล้ามเนื้อ	500
		ไก่	ตับ	2,000
		ไก่	ไต	5,000
		ไก่	ไขมัน	2,000
		ไก่	ไข่	2,000
37	สไปราไมซิน (Spiramycin) ในรูปผลรวมของสไปราไมซินและนีโอสไปราไมซิน (Sum of Spiramycin and Neospiramycin) สำหรับวัวและไก่ ; ในรูปเทียบเท่าของสไปราไมซิน (Spiramycin equivalents) สำหรับสุกร	โค	กล้ามเนื้อ	200
		โค	ตับ	600
		โค	ไต	300
		โค	ไขมัน	300
		โค	น้ำนม	200
		สุกร	กล้ามเนื้อ	200
		สุกร	ตับ	600
		สุกร	ไต	300
		สุกร	ไขมัน	300
		ไก่	กล้ามเนื้อ	200
		ไก่	ตับ	600
		ไก่	ไต	800
		ไก่	ไขมัน	300
38	อะซาพีโรน (Azaperone) ในรูปผลรวมของอะซาพีโรนและอะซาพีรอล (Sum of Azaperone and Azaperol)	สุกร	กล้ามเนื้อ	60
		สุกร	ตับ	100
		สุกร	ไต	100
		สุกร	ไขมัน	60

Back

อันดับ	ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ชนิดของสัตว์	ชนิดของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผล ของสัตว์	ปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (ไมโครกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผล ของสัตว์ หรือต่อ 1 ลิตร ของน้ำนม
39	อิมิโดคาร์บ (Imidocarb)	โค	กล้ามเนื้อ	300
		โค	ตับ	1,500
		โค	ไต	2,000
		โค	ไขมัน	50
		โค	นำนม	50
40	เอพริโนเมกทิน (Eprinomectin) ในรูปของเอพริโนเมกทิน บี1เอ (Eprinomectin B1a)	โค	กล้ามเนื้อ	100
		โค	ตับ	2,000
		โค	ไต	300
		โค	ไขมัน	250
		โค	นำนม	20
41	แอบาเมกทิน (Abamectin) ในรูปของ แอบาเมกทินบี1เอ (Abamectin B1a)	โค	ตับ	100
		โค	ไต	50
		โค	ไขมัน	100
42	แอลเบนดาโซล (Albendazole) ในรูปของ 2-แอมิโน-เบนซิมิดาโซล (2-amino-benzimidazole)	โค	กล้ามเนื้อ	100
		โค	ตับ	5,000
		โค	ไต	5,000
		โค	ไขมัน	100
		โค	นำนม	100
		แกะ	กล้ามเนื้อ	100
		แกะ	ตับ	5,000
		แกะ	ไต	5,000
		แกะ	ไขมัน	100
		แกะ	นำนม	100
43	ไอโซเมแทมิเดียม (Isometamidium)	โค	กล้ามเนื้อ	100
		โค	ตับ	500
		โค	ไต	1,000
		โค	ไขมัน	100
		โค	นำนม	100
44	ไอเวอร์เมกทิน (Ivermectin) ในรูปของไอเวอร์เมกทินบี1เอ (Ivermectin B1a)	โค	ตับ	100
		โค	ไขมัน	40
		โค	นำนม	10
		สุกร	ตับ	15
		สุกร	ไขมัน	20
		แกะ	ตับ	15
		แกะ	ไขมัน	20

คำอธิบาย
สัตว์ปีก [๑] หมายถึง สัตว์เลี้ยงประเภทนกหรือนกพิราบ ซึ่งรวมถึง ไก่ ไก่งวง เป็ด ห่าน ไก่ต๊อก (guinea-fowls)
ปลา [๒] ให้ใช้ได้เฉพาะออกซิเททระไซคลีน
กุ้งกุลาดำ [๓] ให้ใช้ได้เฉพาะออกซิเททระไซคลีน
ไก่ [๔] ให้ใช้ได้เฉพาะโพรเคน เบนซิลเพนิซิลลิน

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๐๕) พ.ศ.๒๕๕๐

เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด

เพื่อให้ข้อมูลด้านโภชนาการแก่ผู้บริโภค และสนับสนุนมาตรการป้องกันปัญหาด้านโภชนาการ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหาร ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิดในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่ายต่อผู้บริโภค ดังต่อไปนี้ เป็นอาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ

(๑) มันฝรั่งทอดหรืออบกรอบ

(๒) ข้าวโพดคั่วทอดหรืออบกรอบ

(๓) ข้าวเกรียบ หรืออาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง (Extruded snack)

(๔) ขนมปังกรอบหรือแครกเกอร์หรือบิสกิต

(๕) เวเฟอร์สอดไส้

ข้อ ๒ การแสดงฉลากของอาหารตามข้อ ๑ ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก และฉลากเฉพาะสำหรับอาหารนั้น และต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย

ข้อ ๓ การแสดงฉลากโภชนาการของอาหารตามข้อ ๑ ต้องปฏิบัติอย่างหนึ่งอย่างใด ดังนี้

(๑) แสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มตามข้อ ๑.๑ ของบัญชีหมายเลข ๑ รูปแบบและเงื่อนไขการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ หรือ

(๒) แสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อ ตามรูปแบบของข้อ ๑.๒ ของบัญชีหมายเลข ๑ รูปแบบและเงื่อนไขของการแสดงฉลากกรอบข้อมูลโภชนาการของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ สำหรับข้อมูลโภชนาการให้แสดงเฉพาะ พลังงานทั้งหมด ไขมันทั้งหมด โปรตีน คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด น้ำตาล โซเดียม และแสดงปริมาณโคเลสเตอรอลเพิ่มเติม หากอาหารดังกล่าวมีปริมาณโคเลสเตอรอลต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคตั้งแต่ ๒ มิลลิกรัมขึ้นไป

กรณีที่ฉลากของอาหารตามข้อ ๓ (๑) แสดงข้อความการกล่าวอ้างทางโภชนาการ มีการใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย หรือระบุกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมายการส่งเสริมการขาย ต้องแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มตามข้อ ๑.๑ ของบัญชีหมายเลข ๑ รูปแบบและเงื่อนไขของการแสดงฉลากกรอบข้อมูลโภชนาการของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ

ข้อ ๔ การแสดงฉลากของอาหารตามข้อ ๑ ต้องแสดงข้อความว่า “บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ” ด้วยตัวอักษรหนาทึบเห็นได้ชัดเจน สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของกรอบและสีของกรอบตัดกับสีพื้นฉลาก

ข้อ ๕ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าอาหารตามข้อ ๑ อยู่ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ ภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้ใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปได้ แต่ไม่เกินหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๖ ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๐

มรกต กรเกษม

รัฐมนตรีช่วยว่าการฯ ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๔/ตอนพิเศษ ๑๑๘ ง หน้า ๖-๗/๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๕๐)

ยกเลิก

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๕) พ.ศ.๒๕๕๐

เรื่อง การแสดงฉลากอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด

ปัจจุบันปัญหาสุขภาพของประชาชนจากภาวะโภชนาการที่ไม่เหมาะสมมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น จากผลการสำรวจปี ๒๕๔๐ พบว่าเด็กไทยอายุต่ำกว่า ๖ ปี มีภาวะโภชนาการเกินเพิ่มขึ้นร้อยละ ๔๐ ปัญหาดังกล่าวส่งผลต่ออุบัติการณ์เกิดโรคไม่ติดต่อที่เป็นปัญหาสำคัญของประเทศ เช่น โรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจและหลอดเลือด และมีผลกระทบต่อเศรษฐกิจของประเทศ รัฐบาลจึงมีนโยบายให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีมาตรการเพื่อช่วยป้องกันปัญหาด้านโภชนาการ ซึ่งการแสดงข้อมูลโภชนาการเป็นมาตรการหนึ่งในการป้องกันปัญหาดังกล่าว กระทรวงสาธารณสุขโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงกำหนดให้แสดงข้อมูลโภชนาการในฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด เพื่อให้ผู้บริโภคเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม โดยออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๕) พ.ศ.๒๕๕๐ เรื่อง การแสดงฉลากอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด ลงวันที่ ๓๐ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๐ ซึ่งมีสาระสำคัญดังนี้

ข้อ ๑ ให้อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีที่อยู่ในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่ายต่อผู้บริโภค ๕ ชนิด ดังต่อไปนี้ เป็นอาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ

๑.๑ มันฝรั่งทอดหรืออบกรอบ : เช่น

- มันฝรั่งแผ่นทอดกรอบ มันฝรั่งอบกรอบ มันฝรั่งแผ่นทอดกรอบหรืออบกรอบปรุงรสต่างๆ เช่น รสกะเพรากรอบ รสชีสและหัวหอม เป็นต้น

๑.๒ ข้าวโพดคั่วทอดหรืออบกรอบ : เช่น

- ข้าวโพดอบกรอบ ข้าวโพดอบกรอบเคลือบเนยคาราเมล ข้าวโพดอบกรอบรสช็อกโกแลต ข้าวโพดกรอบรสชีส ข้าวโพดคลุกน้ำตาลและเนย ข้าวโพดเคลือบช็อกโกแลต ข้าวโพดเคลือบเนยคาราเมล เป็นต้น

๑.๓ ข้าวเกรียบหรืออาหารประเภทเคี้ยวชนิดอบพอง (Extruded snack) : เช่น

- ข้าวเกรียบสมุนไพร ข้าวเกรียบเผือก ข้าวเกรียบกุ้ง มันผสมทอดกรอบเคลือบเนยคาราเมล แป้งถั่วเหลืองอบกรอบ ขนมอบกรอบเคลือบรสช็อกโกแลต ข้าวเหนียวอบกรอบพันสาหร่าย ขนมอบกรอบรสตรอเบอร์รี่ ข้าวกรอบรสต้มยำ เป็นต้น

๑.๔ ขนมปังกรอบหรือแครกเกอร์หรือบิสกิต : เช่น

- ขนมปังกรอบเคลือบช็อกโกแลต ขนมปังกรอบสอดไส้ครีมช็อกโกแลต ขนมปังกรอบรสชีส บิสกิตรสมินต์ บิสกิตรสส้ม ครีมแครกเกอร์ แซนวิชแครกเกอร์ไส้ครีมกลิ่นบลูเบอร์รี่ แซนวิชแครกเกอร์ไส้ครีมกลิ่นเลมอนเชอร์เบท บิสกิตโรลรสช็อกโกแลต เป็นต้น

๑.๕ เวเฟอร์สอดไส้ : เช่น

- เวเฟอร์ไส้ครีมกลิ่นชาเขียว เวเฟอร์ไส้ครีมกลิ่นบลูเบอร์รี่ เวเฟอร์สอดไส้ครีมช็อกโกแลตและครีมเทียม เวเฟอร์รสนมสอดไส้ครีมกลิ่นวานิลลา เวเฟอร์เคลือบโกโก้ครีม เป็นต้น

ข้อ ๒ การแสดงฉลากอาหารตามข้อ ๑ ให้ปฏิบัติดังนี้

๒.๑ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลากของอาหารนั้นๆโดยเฉพาะ และจะต้องแสดงฉลากโภชนาการ อย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

ฉลาก

๒.๑.๑ แสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็ม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ.๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ ลงวันที่ ๒๐ มีนาคม พ.ศ.๒๕๔๑ หรือ

๒.๑.๒ แสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ.๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ ลงวันที่ ๒๐ มีนาคม พ.ศ.๒๕๔๑ โดยให้แสดงข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการเฉพาะ พลังงานทั้งหมด ไขมันทั้งหมด โปรตีน คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด น้ำตาล โซเดียม แต่ถ้ามีปริมาณโคเลสเตอรอลต่อหนึ่งหน่วยบริโภคตั้งแต่ ๒ มิลลิกรัมขึ้นไป จะต้องแสดงโคเลสเตอรอลด้วย

การตรวจวิเคราะห์เพื่อแสดงฉลากโภชนาการแบบย่อ อาจตรวจวิเคราะห์เฉพาะพลังงานทั้งหมด ไขมันทั้งหมด โปรตีน คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด น้ำตาล โซเดียม และโคเลสเตอรอลได้

กรณีที่ประสงค์จะแสดงข้อความกล่าวอ้างทางโภชนาการ เช่น มีแคลเซียม อุดมด้วยโปรตีน หรือต้องการแสดงคุณค่าทางโภชนาการของสารอาหารชนิดอื่นนอกเหนือจากที่กำหนดให้ต้องแสดงในฉลากโภชนาการแบบย่อ จะต้องแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มตาม ๒.๑.๑ เท่านั้น

๒.๒ แสดงข้อความว่า “บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ” ด้วยตัวอักษรหนาทึบเห็นได้ชัดเจน สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของกรอบ และสีของกรอบตัดกับสีพื้นฉลาก

ข้อ ๓ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๕) พ.ศ.๒๕๕๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด ลงวันที่ ๓๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๐ ให้ยกเลิกบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๐ เป็นต้นไป

ข้อ ๔ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารตามข้อ ๑ ซึ่งอยู่ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ ภายในวันที่ ๑๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๑ และให้ใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปได้แต่ไม่เกินวันที่ ๑๘ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๑

ข้อ ๕ ในกรณีที่ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารตามข้อ ๑ ได้มีการแสดงฉลากโภชนาการ ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ. ๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ ลงวันที่ ๒๐ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๐ อยู่แล้ว และไม่ขัดแย้งกับประกาศฉบับนี้ ถือว่ามีการได้ปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด และหากมีข้อสงสัยประการใด โปรดติดต่อสอบถามได้ที่ กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐-๒๕๙๐-๗๑๗๓, ๐-๒๕๙๐-๗๑๗๘ และ ๐-๒๕๙๐-๗๑๘๕ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๘ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๕๐

นิพนธ์ โพธิ์พัฒนชัย

รองเลขาธิการ ปฏิบัติราชการแทน

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรให้แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบ GDA (Guideline Daily Amounts) บนฉลากอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด เพื่อประโยชน์ของผู้บริโภค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับ

ยกเลิก

มาตรา ๓๖ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหาร ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้อาหารตามข้อ ๑ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๕) พ.ศ. ๒๕๕๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๐ เป็นอาหารที่ต้องแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม ตามแบบ GDA (Guideline Daily Amounts)

ข้อ ๒ การแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม ตามข้อ ๑ ให้เป็นไปตามรูปแบบและเงื่อนไขตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ข้อ ๓ ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารตามข้อ ๑ อยู่ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ และให้ใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปได้ แต่ไม่เกินหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ

ข้อ ๔ ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวัน นับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๔

จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๘/ตอนพิเศษ ๕๘ ง หน้า ๔/๑๔ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๔)

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด (ฉบับที่ ๒)

การแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม ของอาหารให้เป็นไปตามรูปแบบและเงื่อนไข ดังนี้

๑. รูปแบบตาม GDA (Guideline Daily Amounts) ให้เป็นดังนี้

๑.๑ รูปทรงกระบอกหัวท้ายเส้นแนวตั้งเรียงติดกันจำนวน ๔ แท่ง เพื่อแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม ตามลำดับ

๑.๒ สีขอบของทรงกระบอกให้แสดงสีใดสีหนึ่ง ดังต่อไปนี้ คือ สีดำ หรือสีน้ำเงินเข้ม หรือสีขาว แล้วแต่กรณีและต้องตัดกับสีพื้นของฉลาก

๑.๓ สีพื้นภายในรูปทรงกระบอกต้องเป็นสีขาว เท่านั้น

๑.๔ เส้นขีดภายในรูปทรงกระบอกทุกเส้นให้เป็นเส้นสีดำหรือสีน้ำเงินเข้ม และต้องเป็นสีเดียวกับสีตัวอักษรที่แสดงภายในรูปทรงกระบอก

๑.๕ ให้แสดงไว้ที่ส่วนหน้าของฉลาก ที่เห็นได้ง่ายและอ่านได้ชัดเจน

ยกเลิก

๒. ให้แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม ด้วยรูปแบบและขนาดตัวอักษร ที่เห็นได้ง่ายและอ่านได้ชัดเจน ไว้ในรูปทรงกระบอกเรียงตามลำดับ ดังนี้

๒.๑ ช่วงที่ ๑ แสดงข้อความ “พลังงาน” “น้ำตาล” “ไขมัน” และ “โซเดียม” ด้วยสีเดียวกับเส้นขีดภายในรูปทรงกระบอก

๒.๒ ช่วงที่ ๒ แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม เป็นค่าต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์ ที่คำนวณได้จากปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคคูณจำนวนหน่วยบริโภค

หน่วยของพลังงานเป็น กิโลแคลอรี

หน่วยของน้ำตาลเป็น กรัม หรือ ก.

หน่วยของไขมันเป็น กรัม หรือ ก.

หน่วยของโซเดียมเป็น มิลลิกรัม หรือ มก.

๒.๓ ช่วงที่ ๓ แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมเป็นร้อยละ ดังนี้

ค่าพลังงานเป็นร้อยละของพลังงาน ๒,๐๐๐ กิโลแคลอรี

ค่าน้ำตาลคิดเป็นร้อยละของน้ำตาล ๖๕ กรัม

ค่าไขมันและโซเดียมคิดเป็นร้อยละของไขมัน ๖๕ กรัม และโซเดียม ๒,๔๐๐ มิลลิกรัม

๓. แสดงข้อความด้วยขนาดตัวอักษรที่เห็นได้ง่ายและอ่านได้ชัดเจน ดังนี้

๓.๑ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ...” (ความที่เว้นไว้ให้แสดงปริมาณที่เข้าใจได้ง่ายของหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์ เช่น ต่อ ๑ ถ้วย ต่อ ๑ ซอง ต่อ ๑ กล่อง ต่อ ๑ ถุง) โดยแสดงไว้เหนือรูปทรงกระบอก

๓.๒ “ควรแบ่งกิน...ครั้ง” (ความที่เว้นไว้ให้แสดงจำนวนครั้งที่แนะนำให้กิน สำหรับในกรณีที่หนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์มีปริมาณมากกว่าหนึ่งหน่วยบริโภค) โดยแสดงไว้ใต้ข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ...”

๓.๓ “*คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน” ไว้ใต้รูปทรงกระบอก

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด (ฉบับที่ ๒)

ปัจจุบันปัญหาสุขภาพของประชาชนจากภาวะโภชนาการเกินและโรคไม่ติดต่อ โดยเฉพาะโรคอ้วน โรคเบาหวาน และความดันโลหิตสูง เป็นปัญหาในระดับประเทศ ประกอบกับกระทรวงสาธารณสุขได้มีนโยบายลดหวาน มัน เค็ม สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงได้พัฒนาหรือต่อยอดการแสดงฉลากโภชนาการจากรูปแบบปัจจุบัน โดยให้แสดงค่าพลังงาน ไขมัน น้ำตาล และโซเดียม แบบ GDA (GuidelineDaily Amounts) ต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์ บนฉลากด้านหน้า เพื่อให้ผู้บริโภคมีความเข้าใจได้ง่ายขึ้น และสามารถนำข้อมูลมาแปรผลเพื่อตัดสินใจเลือกซื้อให้เหมาะสม โดยออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๗ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๕๔ ซึ่งมีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

ข้อ ๑ ให้อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่ ๓๐๕) พ.ศ.๒๕๕๐ ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๐ ซึ่งได้แก่ มันฝรั่งทอดหรืออบกรอบ ข้าวโพดคั่วทอดหรืออบกรอบ ข้าวเกรียบหรืออาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง (Extruded snack) ขนมปังกรอบ หรือแครกเกอร์หรือบิสกิต และเวเฟอร์สอดไส้ เป็นอาหารที่ต้องแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมตามแบบ GDA (Guideline Daily Amounts)

ยกเลิก

ข้อ ๒ การแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมันและโซเดียมตามข้อ ๑ ให้เป็นค่าต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์โดยให้เป็นไปตามรูปแบบและเงื่อนไขตามบัญชีแนบท้ายประกาศ

อนึ่ง เพื่อความชัดเจนในการปฏิบัติตามข้อ ๒ นี้ จึงขอชี้แจงรายละเอียดและยกตัวอย่างประกอบแล้วแต่กรณี ดังนี้

กรณีที่ ๑ อาหารที่มีหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์มีปริมาณเท่ากับหนึ่งหน่วยบริโภคหรือน้อยกว่าหนึ่งหน่วยบริโภคหรือกินได้ ๑ ครั้ง ให้แสดงข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ.....” (ความที่เว้นไว้ให้แสดงปริมาณที่เข้าใจได้ง่ายของหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์นั้น เช่น ๑ แท่ง ๑ ซอง ๑ ถุง ๑ กล่อง) ตัวอย่างเช่น

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ซอง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
160 กิโลแคลอรี	1 กรัม	9 กรัม	140 มิลลิกรัม
* 8 %	* 2 %	*14 %	* 6 %

* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

กรณีที่ ๒ อาหารที่มีหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์มีปริมาณมากกว่าหนึ่งหน่วยบริโภคหรือกินได้มากกว่า ๑ ครั้ง ให้แสดง “คุณค่าทางโภชนาการต่อ.....” (ความที่เว้นไว้ให้แสดงปริมาณที่เข้าใจได้ง่ายของหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์ เช่น ๑ แท่ง ๑ ซอง ๑ ถุง ๑ กล่อง ๑ กระป๋อง) และข้อความ “ควรแบ่งกิน...ครั้ง” (ความที่เว้นไว้ให้แสดงจำนวนครั้งที่แนะนำให้กิน ที่คำนวณได้จากปริมาณหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์หารด้วยปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค) ไว้ใต้ข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ.....” ด้วย ตัวอย่างเช่น

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ซอ
ควรแบ่งกิน ครั้ง

พลังงาน	น้ำตา	ไขมัน	โซเดียม
1,120	7	63	980
* 56	* 11	* 97 %	* 41 %

* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

กรณีที่ ๓ อาหารที่เป็นไปตามกรณีที่ ๑ และกรณีที่ ๒ หากถูกจัดรวมไว้ในบรรจุภัณฑ์ขนาดใหญ่ นอกจากต้องแสดงข้อความไว้ในบรรจุภัณฑ์ย่อยตามกรณีที่ ๑ และกรณีที่ ๒ แล้ว ให้แสดงข้อความเช่นเดียวกันนั้นไว้บนบรรจุภัณฑ์ขนาดใหญ่ให้ชัดเจนด้วย ตัวอย่างเช่น

กรณีซองย่อยกินได้ ๑ ครั้ง ให้ระบุ

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ซองเล็ก

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
160 กิโลแคลอรี	1 กรัม	9 กรัม	140 มิลลิกรัม
* 8 %	* 2 %	*14 %	* 6 %

* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

หรือกรณีซองย่อยกินได้มากกว่า ๑ ครั้ง ให้ระบุ

ร่างกฎกระทรวง

ทั้งนี้ตัวเลขที่แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมันและโซเดียม ในรูปทรงกระบอกหัวท้ายมนนั้นให้ใช้ตามหลักเกณฑ์การปัดตัวเลขของการแสดงค่าปริมาณสารอาหารบนฉลากโภชนาการ เช่นเดียวกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ.๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ

ข้อ ๓ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด (ฉบับที่ ๒) มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๒๔ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๔ เป็นต้นไป

ข้อ ๔ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารตามข้อ ๑ อยู่ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ให้ปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ ภายในวันที่ ๑๙ กุมภาพันธ์ พ.ศ.๒๕๕๕ และให้ใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปได้แต่ไม่เกินวันที่ ๒๔ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๕

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด และหากมีข้อสงสัยประการใด โปรดติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๓๒๒ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๕๔
ลงชื่อ พัฒน์ ยิ่งเสรี
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ยกเลิก

ทั้งนี้ตัวเลขที่แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมันและโซเดียม ในรูปทรงกระบอกหัวท้ายมนนั้นให้ใช้ตามหลักเกณฑ์การปัดตัวเลขของการแสดงค่าปริมาณสารอาหารบนฉลากโภชนาการ เช่นเดียวกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ.๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ

ข้อ ๓ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด (ฉบับที่ ๒) มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๒๔ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๔ เป็นต้นไป

ข้อ ๔ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารตามข้อ ๑ อยู่ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ให้ปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ ภายในวันที่ ๑๙ กุมภาพันธ์ พ.ศ.๒๕๕๕ และให้ใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปได้แต่ไม่เกินวันที่ ๒๔ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๕

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด และหากมีข้อสงสัยประการใด โปรดติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๓๒๒ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๕๔
ลงชื่อ พิพัฒน์ ยิ่งเสรี
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๑๐) พ.ศ.๒๕๕๑

เรื่อง การห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารที่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหารในภาชนะบรรจุอาหารและหีบห่อ

เพื่อให้เกิดความชัดเจนในมาตรการควบคุมการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหารในภาชนะบรรจุอาหารและหีบห่อ และให้คุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๗) และ (๘) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารออกประกาศไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๔) พ.ศ. ๒๕๕๐ เรื่อง การห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่ายอาหารที่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหารในภาชนะบรรจุอาหาร ลงวันที่ ๓๐ สิงหาคม ๒๕๕๐

Back

ข้อ ๒ การบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหารในภาชนะบรรจุอาหาร สำหรับอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ให้กระทำได้เฉพาะกรณีที่สิ่งอื่น หรือวัตถุอื่นนั้นมีวัตถุประสงค์เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร หรือเพื่อเป็นเครื่องปรุงหรือประกอบอาหาร หรือใช้เป็นอุปกรณ์ในการบริโภคหรือเตรียมอาหาร

ข้อ ๓ การบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหารในหีบห่อของภาชนะบรรจุอาหาร สำหรับอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ให้กระทำได้เฉพาะกรณีที่สิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นนั้นไม่ก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพหรือสำคัญผิดแก่ผู้บริโภคว่าอาจรับประทานได้เช่นเดียวกับอาหาร

ข้อ ๔ ให้อาหารที่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่น ซึ่งไม่เป็นไปตามที่กำหนดในข้อ ๒ หรือ ข้อ ๓ เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ข้อ ๕ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๑

ชวรัตน์ ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๕/ตอนพิเศษ ๑๖๒ ง หน้า ๙-๑๐/๙ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๕๑)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๑๐) พ.ศ.๒๕๕๑

เรื่อง การห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารที่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหาร ในภาชนะบรรจุอาหารและหีบห่อ

สืบเนื่องจากกรณีเด็กบริโภคของแถมซึ่งเป็นสารเคมีที่ใช้กับของเล่นหรือของเล่นที่มีขนาดเล็ก ซึ่งบรรจุรวมอยู่ในภาชนะบรรจุอาหาร ด้วยความรู้เท่าไม่ถึงการณ์ทำให้เด็กได้รับอันตรายจากการบริโภคสารเคมีดังกล่าวแล้วรวมหลายราย กระทรวงสาธารณสุขได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๔) พ.ศ.๒๕๕๐ เรื่อง การห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารที่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหารในภาชนะบรรจุอาหาร ลงวันที่ ๓๐ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๐ เพื่อกำหนดมาตรการลดปัจจัยที่อาจก่อให้เกิด ความเสี่ยงและป้องกันอันตรายที่อาจเกิดกับผู้บริโภคโดยเฉพาะกลุ่มเด็ก

อย่างไรก็ตามเพื่อให้มีความชัดเจนในมาตรการควบคุมการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหารในภาชนะบรรจุอาหารและหีบห่อยิ่งขึ้น และให้ครอบคลุมกรณีสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่คล้ายคลึงว่าเป็นอาหารอันอาจทำให้เข้าใจได้ว่าบริโภคเป็นอาหารได้ กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๔) พ.ศ.๒๕๕๐ เรื่อง การห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารที่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหารในภาชนะบรรจุอาหาร ลงวันที่ ๓๐ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๐ และออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๑๐) พ.ศ.๒๕๕๑ เรื่อง การห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารที่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหารในภาชนะบรรจุอาหารและหีบห่อ ลงวันที่ ๑๕ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๑ ซึ่งมีขอบข่ายและสาระสำคัญ ดังนี้

๑. สิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหาร ที่มีวัตถุประสงค์ดังต่อไปนี้ สามารถบรรจุรวมอยู่ในภาชนะบรรจุอาหารได้

๑.๑ รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร เช่น ซองวัตถุกันชื้น ซองวัตถุดูดออกซิเจน หรือ

๑.๒ ใช้เป็นเครื่องปรุงหรือประกอบอาหาร เช่น ซองพริกป่น ซองเครื่องปรุงรส ที่บรรจุในซองบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป หรือ

Back

๑.๓ ใช้เป็นอุปกรณ์ในการบริโภคหรือเตรียมอาหาร เช่น ช้อน ส้อมที่บรรจุในซองบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป หรือช้อนตวงที่บรรจุในกระป๋องนมผง

๒. สิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหาร นอกเหนือจากข้อ ๑ ซึ่งไม่สามารถบรรจุรวมอยู่ในภาชนะบรรจุอาหารได้ แต่หากจะจำหน่ายพร้อมกับอาหาร สิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นนั้นต้องบรรจุในหีบห่อของภาชนะบรรจุอาหาร กล่าวคือไม่บรรจุรวมในภาชนะชั้นในสุด หรือชั้นที่ห่อหุ้มหรือสัมผัสตัวอาหาร และสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นนั้นต้องไม่ก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพ หรือสำคัญผิดแก่ผู้บริโภคว่าอาจรับประทานได้เช่นเดียวกับอาหาร

๓. อาหารที่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหาร ที่ไม่เป็นไปตามข้อ ๑ และ ข้อ ๒ จัดเป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ซึ่งผู้ใดฝ่าฝืนประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าว มีโทษปรับไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ บาท หรือมีโทษจำคุกตั้งแต่ ๖ เดือน ถึง ๒ ปี และปรับตั้งแต่ ๕,๐๐๐ ถึง ๒๐,๐๐๐ บาท แล้วแต่กรณี

๔. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๑๐) พ.ศ.๒๕๕๑ เรื่อง การห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารที่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหารในภาชนะบรรจุอาหารและหีบห่อ ได้ประกาศ ลงในราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๒๕ ตอนพิเศษ ๑๖๒ง ลงวันที่ ๙ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๕๑ และประกาศมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป คือ ตั้งแต่วันที่ ๑๐ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๕๑

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการ ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด และหากมีข้อสงสัยประการใด โปรดติดต่อสอบถามได้ที่ กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๘๕ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๕๑
นรังสันต์ พีรกิจ
รองเลขาธิการ ปฏิบัติราชการแทน
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง สุรา

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง สุรา

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และ มาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๗๒) พ.ศ. ๒๕๔๖ เรื่อง สุรา ลงวันที่ ๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๖ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๗๕) พ.ศ. ๒๕๔๖ เรื่อง สุรา (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๖ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๖

ข้อ ๒ ให้สุรา เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ “สุรา” หมายความว่า สุราตามกฎหมายว่าด้วยสุรา

ข้อ ๔ สุรา ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานหรือคุณลักษณะที่ต้องการสำหรับสุราตามประกาศกระทรวงการคลังว่าด้วยเรื่อง วิธีการบริหารงานสุรา

Back

ข้อ ๕ การแสดงฉลากของสุรา ให้ได้รับยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก และให้ปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้

ข้อ ๖ ฉลากของสุรา ต้องแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๑) ข้อความบนฉลากตามประกาศกระทรวงการคลังว่าด้วยเรื่อง วิธีการบริหารงานสุรา หรือประกาศกรมสรรพสามิตว่าด้วยเรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขว่าด้วยการขออนุญาตและการออกใบอนุญาตให้นำสุราเข้ามาในราชอาณาจักร ที่ออกตามกฎหมายว่าด้วยสุรา

(๒) ข้อความ “คำเตือน : ห้ามจำหน่ายสุราแก่บุคคลซึ่งมีอายุต่ำกว่า ๒๐ ปี บริบูรณ์
: การดื่มสุราทำให้ความสามารถในการขับขี่ยานพาหนะลดลง
: บุคคลซึ่งมีอายุต่ำกว่า ๒๐ ปีบริบูรณ์ ไม่ควรดื่ม”

เป็นภาษาไทย โดยใช้ตัวอักษรเส้นทึบขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร อยู่ในกรอบที่แยกส่วนจากข้อความอื่น สีของกรอบและข้อความตัดกับสีพื้นของฉลาก จนอ่านได้ชัดเจน

ความใน (๒) ไม่ใช้บังคับกับสุราที่นำเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อเป็นตัวอย่างสินค้า หรือมิใช่เพื่อการค้า หรือเป็นสุราของผู้ได้รับเอกสิทธิ์ตามข้อผูกพันที่ประเทศไทยมีอยู่ต่อองค์การสหประชาชาติ หรือตามกฎหมายระหว่างประเทศ หรือตามสัญญา หรือตามความตกลง กับต่างประเทศ หรือทางการทูต หรือสุราที่ผลิตหรือนำเข้าเพื่อส่งออก

ข้อ ๗ สุราที่ผลิตหรือนำเข้า ถ้าปรากฏว่าฉลากที่ได้จัดทำขึ้นไว้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ซึ่งไม่ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ให้ยังคงใช้ฉลากเดิมต่อไปได้แต่ต้องไม่เกินหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๘ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๔ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๒
วิทยา แก้วภราดัย
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๖/ตอนพิเศษ ๑๗๕ ง หน้า ๕๗-๕๘/๓๐ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๕๒)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคลซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และ มาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๒) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๘) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๔

Back

ข้อ ๒ ให้ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองเป็นอาหารที่กำหนด คุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลวได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองด้วยการหมักหรือกรรมวิธีอื่นที่เหมาะสม และจะแต่งรสหรือสีหรือไม่ก็ได้ เช่น ซีอิ๊ว ซอสปรุงรส เป็นต้น ทั้งนี้ ให้หมายความรวมถึงผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองที่ได้ระเหยน้ำออกแล้ว

ข้อ ๔ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นหรือรสตามลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง

(๒) มีโปรตีน

(๒.๑) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔ ของน้ำหนัก สำหรับผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้ จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองด้วยการหมักที่มิได้มีการปรุงแต่งรสหรือสี

(๒.๒) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก สำหรับผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองด้วยการหมักที่ได้มีการปรุงแต่งรสหรือสี

(๒.๓) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก สำหรับผลิตภัณฑ์ปรุงรส ที่ได้จากการไฮโดรไลซ์โปรตีนของถั่วเหลือง

(๒.๔) ตามความเห็นชอบของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองด้วยกรรมวิธีอื่นที่เหมาะสม

(๓) ตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินที่กำหนด ดังต่อไปนี้

(๓.๑) ตะกั่ว ๑ มิลลิกรัม ต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีน ของถั่วเหลือง ๑ กิโลกรัม

(๓.๒) ทองแดง ๒๐ มิลลิกรัม ต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ๑ กิโลกรัม

(๓.๓) สารหนู (คิดเป็นอาร์เซนิก) ๒ มิลลิกรัม ต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ๑ กิโลกรัม

(๓.๔) ๓-เอ็มซีพีดี (3-MCPD) หรือ ๓-คลอโร-๑, ๒-โพรเพนไดออล (3-Chloro-1, 2-propanediol) ในผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองแล้วแต่กรณี คือ

(๓.๔.๑) ไม่เกิน ๐.๔ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม ของผลิตภัณฑ์ ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองที่มีของแข็งที่เหลือหลังจากการระเหยน้ำ (Dry matter) ไม่เกินร้อยละ ๔๐

(๓.๔.๒) ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม ของผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองที่มีของแข็งที่เหลือหลังจากการระเหยน้ำ (Dry matter) เกินกว่าร้อยละ ๔๐ แต่ทั้งนี้ ค่าของ 3- MCPD จะต้องคำนวณตามเกณฑ์สัดส่วนของของแข็งที่เหลือหลังจากการระเหยน้ำ (Dry matter) ตาม (๓.๔.๑)

(๔) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๕) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๖) ตรวจพบยีสต์และราไม่เกิน ๑๐ ต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ๑ กรัม

(๗) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มน้อยกว่า ๓ ต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ๑ กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๘) ไม่ใช้สี เว้นแต่สีน้ำตาลเคี่ยวไหม้หรือสีคาราเมล

Back

ข้อ ๕ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองที่ระเหยน้ำออก ต้องมี คุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑) (๓.๔) ของ (๓) (๔) และ (๘) ของข้อ ๔ และมีคุณภาพหรือ มาตรฐานอื่นตามความเห็นชอบของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๘ การใช้ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๙ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๐ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๑ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๗/ตอนพิเศษ ๗๔ ง หน้า ๔๖-๔๘/๑๔ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๓)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง

ด้วยปัจจุบันมาตรฐานสากลได้มีการปรับเปลี่ยนข้อกำหนดของการปนเปื้อนสาร ๓-เอ็มซีพีดี ที่ยอมให้พบได้ในผลิตภัณฑ์จากการใช้กรดย่อยสลายโปรตีนจากพืช (Acid-Hydrolyzed Vegetable Proteins) หรือซอสปรุงรส กระทรวงสาธารณสุข จึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง เพื่อเพิ่มข้อกำหนดของสาร ๓-เอ็มซีพีดี (3-MCPD) และปรับข้อกำหนดอื่น ได้แก่ สารปนเปื้อน จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค การใช้วัตถุเจือปนอาหารให้สอดคล้องกับสากล โดยมีสาระสำคัญสรุปดังนี้

ข้อ ๑ ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๒) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรส ที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๘) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๔๔

ข้อ ๒ กำหนดให้ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพ หรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองด้วยการหมักหรือกรรมวิธีอื่นที่เหมาะสม ซึ่งอาจจะปรุงแต่งรสหรือสีด้วยก็ได้ เช่น ซีอิ๊ว ที่ผลิตจาก

Back

ถั่วเหลืองโดยการหมักด้วยจุลินทรีย์ ซอสปรุงรสที่ผลิตจากถั่วเหลืองโดยย่อยโปรตีนด้วยกรด เป็นต้น ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวอาจเป็นของเหลว หรือผ่านการระเหยน้ำออกทั้งหมดหรือบางส่วนจนมีลักษณะเข้มข้น หรือแห้ง

ข้อ ๔ กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ทั้งทางกายภาพ เคมีและจุลินทรีย์ ไว้ดังนี้

๔.๑ ด้านกายภาพ: กำหนดให้มีกลิ่นหรือรสตามลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์นั้นๆ

๔.๒ ด้านเคมี:

(๑) กำหนดปริมาณโปรตีนขั้นต่ำตามกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ปรุงรสฯ นั้น

(๒) กำหนดปริมาณสูงสุดของสารปนเปื้อนที่ยอมให้ตรวจพบได้ในผลิตภัณฑ์ปรุงรส ๑ กิโลกรัม ได้แก่ โลหะหนักและสารปนเปื้อนจากกรรมวิธีการผลิต เช่น ตะกั่ว ทองแดง สารหนู ๓-เอ็มซีพีดี (3-MCPD) หรือ ๓-คลอโร-๑, ๒-โพรเพนไดออล (3-Chloro-1, 2-propanediol) และจะต้องไม่มีสารพิษจาก จุลินทรีย์

ทั้งนี้ ในส่วนของข้อกำหนดของสาร ๓-เอ็มซีพีดี ได้กำหนดให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล (โคเด็กซ์) ดังนี้

(๒.๑) ผลิตภัณฑ์ปรุงรสฯ ที่มีของแข็งที่เหลือหลังจากการระเหยน้ำ (Dry matter) ไม่เกินร้อยละ ๔๐ (ร้อยละของ Dry matter มากกว่า ๐ ถึง ๔๐) ตรวจพบ ๓-เอ็มซีพีดีได้ไม่เกิน ๐.๔ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม

(๒.๒) ผลิตภัณฑ์ปรุงรสฯ ที่มีของแข็งที่เหลือหลังจากการระเหยน้ำ (Dry matter) มากกว่าร้อยละ ๔๐ ตรวจพบ ๓-เอ็มซีพีดี ได้ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม แต่ทั้งนี้ ปริมาณ ๓-เอ็มซีพีดี จะต้องคำนวณตามเกณฑ์สัดส่วนของของแข็งที่เหลือหลังจากการระเหยน้ำ (Dry matter) ตาม (๒.๑)

<u>ตัวอย่างการคำนวณตามข้อ (๒.๒)</u>

สัดส่วน %Dry matter: ปริมาณ ๓-เอ็มซีพีดี = ๔๐: ๐.๔

ผลิตภัณฑ์ปรุงรสฯ มี Dry matter ร้อยละ ๔๐ มี ๓-เอ็มซีพีดี = ๐.๔ มก./กก.

ผลิตภัณฑ์ปรุงรสฯ มี Dry matter ร้อยละ ๖๐ มี ๓-เอ็มซีพีดี = $\frac{๖๐ \times ๐.๔}{๑๐๐}$ มก./กก.

= ๐.๖ มก./กก.

ดังนั้น ผลิตภัณฑ์ปรุงรสฯ มี Dry matter ร้อยละ ๖๐ มี ๓-เอ็มซีพีดี ได้ไม่เกิน ๐.๖ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

๔.๓ ด้านจุลินทรีย์:

(๑) กำหนดปริมาณสูงสุดของจุลินทรีย์ประเภทยีสต์ ราและแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม ที่ยอมให้พบได้ในผลิตภัณฑ์ปรุงรสฯ

(๒) กำหนดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค คือ “ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค เว้นแต่จุลินทรีย์ ที่ทำให้เกิดโรคตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ตามลำดับที่ ๑๗ ของบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าว ดังนี้

(๒.๑) ไม่พบ *Salmonella spp.*ในผลิตภัณฑ์ปรุงรสฯ ๒๕ กรัม

(๒.๒) ไม่พบ *Staphylococcus aureus* ในผลิตภัณฑ์ปรุงรสฯ ๐.๑ กรัม

(๒.๓) ตรวจพบ *Bacillus cereus* ไม่เกิน ๑,๐๐๐ ในผลิตภัณฑ์ปรุงรสฯ ๑ กรัม

(๒.๔) ตรวจพบ *Clostridium perfringens* ไม่เกิน ๑,๐๐๐ ในผลิตภัณฑ์ปรุงรสฯ ๑ กรัม

Back

ข้อ ๕ กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ปรุงรสฯ ที่ระเหยน้ำออก ดังนี้

๕.๑ ด้านกายภาพ: กำหนดให้มีกลิ่นหรือรสตามลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์

๕.๒ ด้านเคมี: กำหนดปริมาณสูงสุดของสาร ๓-เอ็มซีพีดี ที่ยอมให้ตรวจพบได้ในผลิตภัณฑ์ ปรุงรส ๑ กิโลกรัม โดยคำนวณตามวิธีการข้างต้น และต้องไม่มีสารพิษจากจุลินทรีย์ ส่วนคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นต้องเป็นไปตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วย

ข้อ ๖ ห้ามใช้สีในผลิตภัณฑ์ปรุงรสฯ ทุกชนิด เว้นแต่สีน้ำตาลเคี่ยวไหม้หรือสีคาราเมล

ข้อ ๗ การผลิตผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๘ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุ เจือปนอาหาร ยกเว้นสีผสมอาหารให้ปฏิบัติตามประกาศฯ ฉบับนี้ คือ ห้ามใช้สีในผลิตภัณฑ์ปรุงรสฯ ทุกชนิด เว้นแต่สีน้ำตาลเคี่ยวไหม้หรือสีคาราเมล

ข้อ ๙ การใช้ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๑ ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศ ในราชกิจจานุเบกษา ซึ่งได้ลงในราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่มที่ ๑๒๗ ตอนพิเศษ ๗๔ ง. ลงวันที่ ๑๔ มิถุนายน ๒๕๕๓ ดังนั้น จึงมีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๑๒ ธันวาคม ๒๕๕๓ เป็นต้นไป ซึ่งผู้ผลิตเพื่อจำหน่าย หรือผู้นำเข้าเพื่อจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองจะต้องปฏิบัติตาม ประกาศฉบับนี้

ผู้ผลิตเพื่อจำหน่าย หรือผู้นำเข้าเพื่อจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายใน ๒ ปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ คือภายในวันที่ ๑๒ ธันวาคม ๒๕๕๕

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการ ที่เกี่ยวข้อง ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถาม ได้ที่ กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๘๓ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๓

พิพัฒน์ ยิ่งเสรี

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรส ที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคลซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น (๙) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ลงวันที่ ๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

“(๙) มีปริมาณไอโอดีน ดังนี้

(๙.๑) ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ๑ ลิตร สำหรับผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองที่มีการเติมไอโอดีนในกระบวนการผลิต หรือ

(๙.๒) ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองที่มีการใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีนเป็นส่วนผสม โดยเกลือบริโภคนั้นต้องมีมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เกลือบริโภค”

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความในข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ลงวันที่ ๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๕ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองที่ระเหยน้ำออกต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑) (๓.๔) ของ (๓) (๔) (๘) และ (๙) ของข้อ ๔ และมีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา”

ข้อ ๓ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๙/๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ลงวันที่ ๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

“ข้อ ๙/๑ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองที่มีวัตถุประสงค์สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตาม (๙) ของข้อ ๔ และการแสดงฉลาก ให้แสดงข้อความว่า “สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน” ด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจนด้วย”

ข้อ ๔ ประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับกับผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองที่ผลิตเพื่อการส่งออก

ข้อ ๕ ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๓

จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๗/ตอนพิเศษ ๑๑๕ ง หน้า ๒๕-๒๖/๑ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๕๓)

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง น้ำเกลือปรุงอาหาร

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำเกลือปรุงอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๕) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง น้ำเกลือปรุงอาหาร ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

ข้อ ๒ ให้น้ำเกลือปรุงอาหารเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ น้ำเกลือปรุงอาหาร หมายถึง ของเหลวที่มีเกลือเป็นส่วนประกอบหลักและอาจผสมวัตถุอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคด้วยหรือไม่ก็ได้

ข้อ ๔ น้ำเกลือปรุงอาหารต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีปริมาณไอโอดีน ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อน้ำเกลือปรุงอาหาร ๑ ลิตร สำหรับน้ำเกลือปรุงอาหารที่มีการเติมไอโอดีนในกระบวนการผลิต หรือ

(๒) มีปริมาณไอโอดีนตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับน้ำเกลือปรุงอาหารที่มีการใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีนเป็นส่วนผสม โดยเกลือบริโภคนั้นต้องมีมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เกลือบริโภค

ข้อ ๕ การใช้วัตถุเจือปนอาหารให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าน้ำเกลือปรุงอาหารเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๗ การใช้ภาชนะบรรจุน้ำเกลือปรุงอาหารให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ

ข้อ ๘ การแสดงฉลากของน้ำเกลือปรุงอาหาร ให้ปฏิบัติดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก ยกเว้นข้อ ๓ ข้อ ๑๐ ข้อ ๑๑ ข้อ ๑๒ และข้อ ๑๓ ให้ปฏิบัติตามประกาศนี้

(๒) ฉลากของน้ำเกลือปรุงอาหารที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๒.๑) ชื่ออาหาร (ถ้ามี)

(๒.๒) เลขสารบบอาหาร

(๒.๓) ข้อความว่า “น้ำเกลือปรุงอาหาร” ด้วยตัวอักษรขนาดความสูง ไม่น้อยกว่า ๑ เซนติเมตร

(๒.๔) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับน้ำเกลือปรุงอาหาร ที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับน้ำเกลือปรุงอาหารนำเข้า แล้วแต่กรณี สำหรับน้ำเกลือปรุงอาหารที่ผลิตในประเทศ อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้

(๒.๕) ปริมาตรสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก

Back

(๒.๖) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ และให้แสดงเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย

(๒.๗) เดือนและปีที่ผลิต หรือ วันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือ วันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน”กำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี

การแสดงข้อความตามวรรคแรก จะต้องแสดงให้เรียงตามลำดับของวันเดือนปีตามที่กำหนด กรณีการแสดงเดือนอาจแสดงโดยใช้ตัวอักษรแทนได้

(๒.๘) ข้อความว่า “ใช้วัตถุกันเสีย” ถ้ามีการใช้

(๒.๙) ข้อความว่า “เจือสีธรรมชาติ” หรือ “เจือสีสังเคราะห์” ถ้ามีการใช้ แล้วแต่กรณี

(๒.๑๐) ข้อความว่า “ใช้ ..... เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุปรุงแต่งรสอาหารที่ใช้)

(๒.๑๑) ข้อความว่า “ใช้ .....เป็นวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล” ถ้ามีการใช้ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้) ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลาก”

(๓) ฉลากของอาหารต้องไม่มีข้อความว่า ปู ปลา ปลาหมึก กุ้ง กั้ง หรือหอย และต้องไม่มีรูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมายหรือเครื่องหมายการค้าเป็นรูป ปู ปลา ปลาหมึก กุ้ง กั้ง หรือหอยแล้วแต่กรณี

(๔) การแสดงสีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลาก ต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน ขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก เว้นแต่ข้อความดังต่อไปนี้ ต้องมีขนาดตัวอักษรตำแหน่ง และแบบตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

(๔.๑) เลขสารบบอาหาร

(๔.๒) ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด (ถ้ามี)

ข้อ ๙ น้ำเกลือปรุงอาหารที่มีวัตถุประสงค์สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามข้อ ๔ และการแสดงฉลากตาม (๒.๓) ของ (๒) ของข้อ ๘ ให้ใช้ข้อความว่า “สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน” แทนด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน”

ข้อ ๑๐ ประกาศฉบับนี้ ไม่ใช้บังคับกับน้ำเกลือปรุงอาหารที่ผลิตเพื่อการส่งออก

ข้อ ๑๑ ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๓

จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๗/ตอนพิเศษ ๑๑๕ ง หน้า ๒๘-๓๐/๑ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๕๓)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง กำหนดข้อความที่ต้องแสดงในฉลากของน้ำเกลือปรุงอาหาร

เพื่อให้เกิดความชัดเจนในการแสดงฉลากอาหารที่มีเกลือบริโภคเสริมไอโอดีนเป็นส่วนผสม หรือที่มีเกลือบริโภคเป็นส่วนผสมและเติมไอโอดีนในกระบวนการผลิต

Back

อาศัยอำนาจตามความใน (๔.๒) ของ (๔) ของข้อ ๘ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำเกลือปรุงอาหาร ลงวันที่ ๒๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๓ ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และ มาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ(๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคลซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาออกประกาศไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ฉลากของน้ำเกลือปรุงอาหาร ต้องแสดงข้อความอย่างใดอย่างหนึ่ง ไว้ในตำแหน่งที่เห็นได้ง่ายและอ่านได้ชัดเจน แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) กรณีที่มีเกลือบริโภคเป็นส่วนผสมและเติมไอโอดีนในกระบวนการผลิต ให้ใช้ข้อความ “ไอโอดีน ..... มิลลิกรัม ต่อ ลิตร” หรือ “ใช้ไอโอดีนเป็นส่วนผสม” หรือ “ผสมไอโอดีน”

(๒) กรณีที่ใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีนเป็นส่วนผสม ให้ใช้ข้อความอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

– เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน ..... %” หรือ “เกลือเสริมไอโอดีน ..... %” หรือ “เกลือไอโอดีน ..... %” ไว้ที่สูตรส่วนประกอบของอาหาร หรือ

- “ใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน” หรือ “ใช้เกลือเสริมไอโอดีน” หรือ “ใช้เกลือไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือเสริมไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือไอโอดีน” ไว้ในตำแหน่งที่เห็นได้ง่าย

ทั้งนี้อาจระบุชนิดของเกลือ เช่น “เกลือสมุทร” หรือ “เกลือสินเธาว์” ประกอบข้อความดังกล่าวด้วยก็ได้

ข้อ ๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๓๑ ธันวาคม ๒๕๕๓ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ ธันวาคม ๒๕๕๓
พิพัฒน์ ยิ่งเสรี
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๗/ตอนพิเศษ ๑๔๘ ง. หน้า ๕ /๒๔ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๓)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง อาหารฉายรังสี

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารฉายรังสี

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๖ (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๗) พ.ศ. ๒๕๔๙ เรื่อง อาหารฉายรังสี ลงวันที่ ๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๙

ข้อ ๒ ในประกาศฉบับนี้

“อาหารฉายรังสี” (Irradiated Food) หมายความว่า อาหารที่ผ่านกรรมวิธีการฉายรังสีเพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ในการฉายรังสี

“การฉายรังสีอาหาร” (Food Irradiation) หมายความว่า กระบวนการผลิตอาหาร โดยกรรมวิธีการฉายรังสี

Back

“ผู้ฉายรังสีอาหาร” หมายความว่า ผู้ที่ได้รับอนุญาตให้ทำการฉายรังสีอาหาร

“ปริมาณรังสีดูดกลืน” (Absorbed Dose) หมายความว่า ปริมาณพลังงานที่อาหารดูดกลืนไว้ ต่อหนึ่งหน่วยน้ำหนักของผลิตภัณฑ์อาหารฉายรังสี มีหน่วยเป็นเกรย์

ข้อ ๓ ให้อาหารฉายรังสี เป็นอาหารที่กำหนดวิธีการ เครื่องมือเครื่องใช้ในการฉายรังสี และการเก็บรักษาอาหารฉายรังสี และกำหนดการแสดงฉลากอาหารฉายรังสี

ข้อ ๔ อาหารที่จะนำมาฉายรังสี ต้องปฏิบัติตาม

(๑) หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practices) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร หรือข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขลักษณะอาหาร หรือหลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี แล้วแต่กรณี เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ด้านความปลอดภัยของอาหาร

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องว่าด้วยเรื่องอาหารนั้นๆ

ข้อ ๕ ภาชนะที่บรรจุอาหารฉายรังสีทั้งก่อนและหลังการฉายรังสี ต้องอยู่ในสภาพที่ถูกหลักสุขลักษณะตรงตามวัตถุประสงค์ในการฉายรังสี และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๖ การฉายรังสีอาหารต้องไม่นำมาใช้เพื่อทดแทนการปฏิบัติตาม ข้อ ๔(๑)

ข้อ ๗ ผู้ฉายรังสีอาหาร ต้องมีวิธีการ เครื่องมือเครื่องใช้ในการฉายรังสีและการเก็บ รักษาอาหารฉายรังสี ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้

การตรวจประเมินวิธีการ เครื่องมือเครื่องใช้ในการฉายรังสีและการเก็บรักษา อาหารฉายรังสี ให้เป็นไปตามที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๘ ชนิดของรังสี ต้องได้จากแหล่งของรังสีที่เป็นต้นกำเนิด ดังต่อไปนี้

(๑) รังสีแกมมา จากเครื่องฉายรังสีที่มีโคบอลต์-๖๐ (^{60}Co) หรือซีเซียม-๑๓๗ (^{137}Cs) หรือ

(๒) รังสีเอกซ์ จากเครื่องผลิตรังสีเอกซ์ที่ทำงานด้วยระดับพลังงานที่ต่ำกว่า หรือเท่ากับ ๕ ล้านอิเล็กตรอนโวลต์ หรือ

(๓) รังสีอิเล็กตรอน จากเครื่องเร่งอนุภาคอิเล็กตรอนที่ทำงานด้วยระดับพลังงานที่ต่ำกว่าหรือเท่ากับ ๑๐ ล้านอิเล็กตรอนโวลต์

ข้อ ๙ การฉายรังสีอาหารต้อง เป็นไปตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ปริมาณรังสีดูดกลืนต่ำสุดเพียงพอที่ทำให้บรรลุวัตถุประสงค์ของการฉายรังสี

(๒) ปริมาณรังสีดูดกลืนสูงสุดเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการฉายรังสี และไม่เกินตามที่ระบุไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้ โดยสามารถคงคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร และไม่ทำลายโครงสร้างคุณสมบัติเชิงหน้าที่ ตลอดจนคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของอาหาร กรณีที่การฉายรังสีไม่เป็นไปตามบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้ ต้องมีหลักฐานและเหตุผลทางวิชาการหรือความจำเป็นทางเทคนิค และต้องได้รับการอนุญาตจากเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๑๐ อาหารที่ผ่านการฉายรังสีมาแล้วจะนำมาฉายรังสีซ้ำอีกไม่ได้ เว้นแต่อาหารที่มีความชื้นต่ำ เช่น ผลิตภัณฑ์ประเภทธัญพืช ถั่วเมล็ดแห้ง อาหารแห้ง และอาหารอื่นในทำนอง เดียวกันนี้ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อกำจัดแมลงที่เข้าไปภายหลังจากที่ได้มีการฉายรังสีแล้ว

ข้อ ๑๑ อาหารที่ได้รับการฉายรังสีกรณีใดกรณีหนึ่งดังต่อไปนี้ ไม่ถือว่าเป็นการฉายรังสีซ้ำ

(๑) อาหารที่เตรียมจากวัตถุดิบซึ่งได้รับการฉายรังสีในระดับต่ำมาแล้ว เช่น การควบคุมการแพร่พันธุ์ของแมลง การป้องกันการงอกของรากและหัวพืช แล้วถูกนำมาฉายรังสีเพื่อวัตถุประสงค์อื่น

(๒) อาหารที่มีส่วนประกอบที่ผ่านการฉายรังสีแล้ว น้อยกว่าร้อยละ ๕ ถูกนำมาฉายรังสี

(๓) อาหารที่ไม่สามารถรับปริมาณรังสีตามกำหนดได้หมดภายในครั้งเดียว เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ตามที่ต้องการ

Back

ข้อ ๑๒ อาหารที่มีการฉายรังสีตามข้อ ๑๐ และข้อ ๑๑ ต้องมีปริมาณรังสีดูดกลืนสูงสุดโดยรวมไม่เกิน ๑๐ กิโลเกรย์ ทั้งนี้หากมีปริมาณรังสีดูดกลืนสูงสุดโดยรวมเกิน ๑๐ กิโลเกรย์ ต้องมีหลักฐานและเหตุผลทางวิชาการหรือความจำเป็นทางเทคนิคที่สมควร และต้องไม่เป็นอันตรายต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค หรือทำลายคุณภาพของอาหาร และต้องได้รับการอนุญาต จากเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๑๓ การแสดงฉลากของอาหารฉายรังสี นอกจากต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวง สาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องของอาหารนั้นๆแล้ว ต้องแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) ชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตอาหารและผู้ฉายรังสีอาหาร

(๒) ข้อความว่า “ผ่านการฉายรังสีแล้ว” หรือข้อความที่สื่อความหมาย ในทำนองเดียวกัน

(๓) ระบุวัตถุประสงค์ของการฉายรังสี ด้วยข้อความดังนี้ “เพื่อ.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุวัตถุประสงค์ของการฉายรังสี)

(๔) เครื่องหมายการฉายรังสี ตามรูปแบบที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้ ใกล้กับชื่อของอาหาร

(๕) วันเดือนและปีที่ทำการฉายรังสี

ข้อ ๑๔ อาหารฉายรังสีหากถูกนำมาใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารอื่น รวมทั้งกรณีที่ส่วนประกอบของอาหารมีเพียงอย่างเดียว ซึ่งได้มาจากวัตถุดิบที่ผ่านการฉายรังสี ต้องแสดงข้อความตามข้อ ๑๓(๒) กำกับชื่อส่วนประกอบของอาหารนั้นๆ

ข้อ ๑๕ ให้การฉายรังสีที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ต้องปฏิบัติตาม ข้อ ๗ ภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๖ ผู้นำเข้าอาหารฉายรังสี จะต้องจัดให้มีใบรับรองสถานที่ฉายรังสีสำหรับ การนำเข้า ที่เป็นไปตามวิธีการ เครื่องมือเครื่องใช้ในการฉายรังสี และการเก็บรักษาอาหารฉายรังสี ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้ หรือมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่า จากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต

ในกรณีที่มีเหตุผลหรือความจำเป็นเพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอาจกำหนดให้สถานที่ฉายรังสีอาหารตามวรรคหนึ่ง ต้องผ่าน การตรวจประเมินจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือองค์กรหรือหน่วยงานที่เลขาธิการ คณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๑๗ ให้ผู้รับใบอนุญาตนำเข้าอาหารฉายรังสี ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ต้องปฏิบัติตามข้อ ๑๖ ภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๘ ผู้ผลิตหรือนำเข้าอาหารฉายรังสีที่ได้รับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรืออนุญาตใช้ฉลากอาหาร หรือจดทะเบียนอาหาร หรือแจ้งรายละเอียดอาหารไว้แล้วก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และมีการแสดงฉลากแตกต่างไปจากที่กำหนดไว้ตามข้อ ๑๓ ต้องแก้ไขฉลาก ให้ถูกต้องตามประกาศนี้ และให้คงใช้ฉลากเดิมได้ต่อไปแต่ไม่เกินหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศ ใช้บังคับ

ข้อ ๑๙ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ กันยายน พ.ศ.๒๕๕๓

จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๗/ตอนพิเศษ ๑๒๑ ง หน้า ๓๑-๓๔/๑๘ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๕๓)

Back

บัญชีหมายเลข 1

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี

การฉายรังสีอาหารในสถานที่ฉายรังสี จะต้องมีการกำหนด วิธีการ เครื่องมือเครื่องใช้ในการฉายรังสี และการเก็บรักษาอาหารฉายรังสี ซึ่งการดำเนินการดังกล่าวนั้น จะต้องคำนึงถึงสิ่งต่างๆดังต่อไปนี้

ลำดับ	หัวข้อ	เนื้อหา
1	สถานที่ตั้ง อาคารฉายรังสี และการออกแบบ	1.1 สถานที่ตั้ง อาคารฉายรังสี และบริเวณใกล้เคียงเหมาะสม ไม่อยู่ในที่ที่จะทำให้อาหารที่ฉายรังสีเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย 1.2 การออกแบบอาคารฉายรังสี 1.2.1 ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในด้านความปลอดภัย 1.2.2 มีขนาดและจัดแบ่งพื้นที่เพียงพอ เหมาะสม 1.2.3 ง่ายต่อการบำรุงรักษา การทำความสะอาดและสะดวกต่อการปฏิบัติงาน 1.2.4 มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน 1.2.5 มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน 1.2.6 มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์และแมลง 1.3 ภายในอาคารฉายรังสี อย่างน้อยควรประกอบด้วยห้องหรือบริเวณต่างๆดังนี้ 1.3.1 ห้องหรือบริเวณเก็บอาหารที่ยังไม่ฉายรังสี ภายใต้การเก็บที่อุณหภูมิเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ 1.3.2 ห้องหรือบริเวณเก็บอาหารที่ฉายรังสีแล้ว ภายใต้การเก็บที่อุณหภูมิเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ 1.3.3 ห้องหรือบริเวณเก็บเครื่องฉายรังสี และเครื่องจักรร่วมระบบในการฉายรังสี 1.3.4 ห้องฉายรังสี 1.3.5 ห้องหรือบริเวณต่างๆเหล่านี้ แยกเป็นสัดส่วนและเป็นไปตามสายงานการดำเนินการฉายรังสี 1.3.6 ห้องหรือบริเวณต่างๆเหล่านี้ ต้องแยกออกจากบริเวณ สำนักงาน และห้องน้ำห้องส้วม และไม่มีที่พักคนงานในอาคารฉายรังสี เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม 1.3.7 ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการฉายรังสี อยู่ในอาคารฉายรังสี

Back

ลำดับ	หัวข้อ	เนื้อหา
2	แหล่งกำเนิดรังสี และเครื่องจักรร่วมระบบในการฉายรังสี	2.1 แหล่งกำเนิดรังสีในการฉายรังสีอาหาร เป็นอย่างใดอย่างหนึ่งแล้วแต่กรณี ดังนี้ 2.1.1 รังสีแกมมา จากเครื่องฉายรังสีที่มีโคบอลต์-60 (^{60}Co) หรือ ซีเซียม-137 (^{137}Cs) 2.1.2 รังสีเอกซ์ จากเครื่องผลิตรังสีเอกซ์ที่ทำงานด้วยระดับพลังงานที่ต่ำกว่าหรือเท่ากับ 5 ล้านอิเล็กตรอนโวลต์ 2.1.3 รังสีอิเล็กตรอน จากเครื่องเร่งอนุภาคอิเล็กตรอนที่ทำงานด้วยระดับพลังงานที่ต่ำกว่าหรือเท่ากับ 10 ล้านอิเล็กตรอนโวลต์ 2.2 เครื่องจักรร่วมระบบในการฉายรังสี ต้องมีการออกแบบให้อาหารได้รับปริมาณรังสีดูดกลืน (Absorbed Dose) ในปริมาณต่ำสุดและสูงสุดตามข้อกำหนดของกระบวนการฉายรังสี และต้องเป็นไปตามกฎหมาย
3	กระบวนการฉายรังสี และการควบคุม	3.1 อาหารที่จะนำมาผ่านกระบวนการฉายรังสีอย่างน้อยต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practices) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร หรือข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขลักษณะอาหาร หรือหลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี แล้วแต่กรณี 3.2 การขนส่งและการเก็บรักษาอาหารก่อนฉายรังสีต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนและถูกสุขลักษณะ 3.3 ขนาดและรูปร่างของภาชนะบรรจุที่ใช้ในการฉายรังสีต้องออกแบบให้สอดคล้องกับลักษณะผลิตภัณฑ์อาหารที่จะนำมาฉายรังสีและสอดคล้องกับการจัดวางของเครื่องจักรร่วมระบบในการฉายรังสี 3.4 การฉายรังสี จะต้องดำเนินการดังต่อไปนี้ 3.4.1 มีการกำหนดวัตถุประสงค์ที่ชัดเจนของการฉายรังสี 3.4.2 มีการกำหนดช่วงปริมาณรังสีที่เหมาะสมที่บรรลุวัตถุประสงค์ของการฉายรังสีในผลิตภัณฑ์อาหารที่จะนำมาฉายรังสี 3.4.3 มีการทดสอบการกระจายของรังสี (Plant Commissioning) เมื่อเริ่มดำเนินการครั้งแรก และทุกครั้งเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงแผงต้นกำเนิดรังสี 3.4.4 มีการทดสอบการกระจายของปริมาณรังสีดูดกลืน (Dose Mapping) ในผลิตภัณฑ์อาหารทุกชนิดหรือกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร เมื่อนำมาฉายรังสีครั้งแรกและเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงการจัดวาง น้ำหนักของอาหาร ความหนาแน่นของอาหาร ภาชนะบรรจุ รวมทั้งเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงแผงต้นกำเนิดรังสี 3.4.5 มีการควบคุมปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณรังสีดูดกลืน ได้แก่ ความถูกต้องของตำแหน่งของต้นกำเนิดของรังสี เวลาในการฉายรังสี ความแรงของต้นกำเนิดรังสี ปริมาณรังสีที่ได้รับ ลำดับการลำเลียงผลิตภัณฑ์อาหาร และความหนาแน่นของผลิตภัณฑ์อาหาร และมีการบันทึก เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารได้รับปริมาณรังสีที่บรรลุวัตถุประสงค์การฉายรังสีในแต่ละรอบของการฉายรังสีนั้น

Back

ลำดับ	หัวข้อ	เนื้อหา
		3.5 การบ่งชี้ผลิตภัณฑ์ 3.5.1 มีการกำหนดรหัสหรือหมายเลขเพื่อบ่งชี้ภาชนะบรรจุที่อยู่ในแต่ละขั้นตอนตลอดทั้งกระบวนการฉายรังสี 3.5.2 มีการบันทึกปัจจัยที่เกี่ยวข้องให้ตรงกับรหัสหรือหมายเลขของผลิตภัณฑ์อาหารนั้น โดยปัจจัยที่เกี่ยวข้อง เช่น วัน เวลา ความแรงของแหล่งกำเนิด ปริมาณรังสีต่ำสุดและสูงสุดที่ได้รับ และอุณหภูมิ เป็นต้น 3.6 การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารหลังการฉายรังสี 3.6.1 มีระบบการผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการฉายรังสีแล้วออกจากผลิตภัณฑ์อาหารที่ยังไม่ผ่านการฉายรังสีอย่างเหมาะสม 3.6.2 มีการตรวจสอบและเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารหลังการฉายรังสีอย่างเหมาะสม และภาชนะบรรจุของอาหารที่ผ่านการฉายรังสีแล้วอยู่ในสภาพสมบูรณ์ 3.6.3 มีระบบการควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารและสินค้าคงคลังที่ดีเพียงพอ เพื่อให้สามารถทวนสอบผลิตภัณฑ์อาหารที่ส่งมอบไปแล้วได้ทั้งโรงงานฉายรังสีและโรงงานผลิตอาหารก่อนที่จะนำมาฉายรังสี 3.6.4 มีการขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารหลังการฉายรังสี ที่เหมาะสมไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน
4	การวัดปริมาณรังสีดูดกลืนที่อาหารได้รับหลังจากผ่านการฉายรังสีแล้ว และการควบคุม	4.1 มีการเลือกใช้ระบบการวัดปริมาณรังสี (Dosimetry Systems) ซึ่งประกอบด้วย อุปกรณ์วัดปริมาณรังสี เครื่องอ่านค่าปริมาณรังสี และมาตรฐานอ้างอิงที่เกี่ยวข้อง และมีขั้นตอนการปฏิบัติงานมาตรฐานของระบบให้เหมาะสมกับวัตถุประสงค์การฉายรังสีและปัจจัยที่เกี่ยวข้อง 4.2 มีการวัดการกระจายตัวของปริมาณรังสีดูดกลืน 4.3 มีการตรวจวัดปริมาณรังสีดูดกลืนของผลิตภัณฑ์อาหาร ในแต่ละรุ่นการผลิต 4.4 มีแผนและมีการสอบเทียบระบบการวัดปริมาณรังสี ในกระบวนการฉายรังสี โดยเทียบกับมาตรฐานระดับประเทศ หรือมาตรฐานระดับสากล-อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

Back

ลำดับ	หัวข้อ	เนื้อหา
5	บันทึก และรายงานผล	ผู้ฉายรังสีต้องมีบันทึกรายงานต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการฉายรังสี ตามความถี่ที่เหมาะสม อย่างน้อยดังต่อไปนี้ โดยเก็บรักษาไว้ ณ สถานที่ฉายรังสี เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 3 ปี และมีระบบการจัดเก็บที่ดี 5.1 บันทึกเกี่ยวกับรายละเอียดของสินค้า ดังนี้ 5.1.1 น้ำหนัก และความหนาแน่นของอาหารรวมทั้งจำนวนของอาหารที่จะนำมาฉายรังสีในแต่ละครั้ง 5.1.2 ชนิดของภาชนะบรรจุที่ใช้ในการฉายรังสี 5.1.3 ชื่อ และที่อยู่ของผู้รับบริการฉายรังสีในแต่ละครั้ง 5.1.4 ตัวเลขอ้างอิงหรือรุ่นการผลิตที่สามารถชี้บ่งในแต่ละครั้ง 5.2 บันทึกข้อมูลและการควบคุมปัจจัยที่มีผลต่อกระบวนการฉายรังสี ดังนี้ 5.2.1 ค่าความแรงของรังสี 5.2.2 ชนิดของแหล่งกำเนิดรังสี ชนิดปริมาณรังสีที่ต้องการ ลักษณะการจัดวางสินค้าในกล่อง 5.2.3 วันที่ฉายรังสีและวัตถุประสงค์ของการฉายรังสี 5.2.4 ค่าปริมาณรังสีสูงสุดและต่ำสุด รวมทั้งชนิดของตัววัดปริมาณรังสีที่ใช้ 5.2.5 รายละเอียดการสอบเทียบระบบวัดปริมาณรังสี 5.2.6 ตำแหน่งของอุปกรณ์วัดรังสีปริมาณรังสีในแต่ละครั้ง และค่าปริมาณรังสีที่วัดได้ 5.2.7 ผลการทดสอบที่เคยทดลองทำ เพื่อยืนยันตำแหน่งที่ใช้ติดอุปกรณ์วัดรังสีที่ผลิตภัณฑ์อาหาร 5.2.8 วิธีการ (รวมทั้งเครื่องมือและความถี่) ที่ใช้สำหรับการวัดปริมาณรังสีที่ใช้ และการทดสอบเพื่อยืนยัน (Validation Tests) 5.3 รายงานผลการตรวจวัดปริมาณรังสี 5.4 บันทึกการตรวจสอบระบบการบำรุงรักษา เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ 5.5 บันทึกหรือรายงานการฝึกอบรมของพนักงาน 5.6 บันทึกสภาพของรถขนส่งอาหาร 5.7 บันทึกการทวนสอบเอกสารต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการฉายรังสี

Back

ลำดับ	หัวข้อ	เนื้อหา
6	การสุขาภิบาล	6.1 น้ำที่ใช้ในการทำความสะอาดทั่วไปภายในโรงงาน ต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็น 6.2 มีการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับสู่กระบวนการฉายรังสีอาหาร 6.3 มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ และมีระบบกำจัดที่เหมาะสม 6.4 มีห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมให้เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน และถูกต้องตามสุขลักษณะ มีอุปกรณ์ในการล้างมืออย่างครบถ้วน 6.5 มีมาตรการกำจัดสัตว์และแมลงที่เข้าไปในสถานที่ฉายรังสี
7	การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา	7.1 ตัวอาคารฉายรังสีต้องทำความสะอาดและรักษาให้อยู่ในสภาพที่ดีโดยสม่ำเสมอ 7.2 เครื่องมือ อุปกรณ์และเครื่องจักรร่วมระบบในการฉายรังสี พื้นผิวของเครื่องมือ และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับภาชนะบรรจุ ต้องทำความสะอาด ดูแล และเก็บรักษาในสภาพที่สะอาด 7.3 เครื่องมือ อุปกรณ์และเครื่องจักรร่วมระบบในการฉายรังสี ต้องมีแผนการบำรุงรักษาและมีการดำเนินงาน รวมทั้งตรวจสอบให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ 7.4 การใช้สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด หรือการฆ่าเชื้อหรือสารเคมีที่ใช้ในการบำรุงรักษา ต้องอยู่ในเงื่อนไขการใช้ และเก็บรักษาที่ปลอดภัย
8	บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน	8.1 ผู้ปฏิบัติงานในอาคารฉายรังสี ต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคน่ารังเกียจตามที่กำหนดโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ 1 (พ.ศ.2522) 8.2 เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานทุกคนในขณะที่ดำเนินการฉายรังสีและมีการสัมผัสโดยตรงกับอาหาร หรือส่วนผสมของอาหาร หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของพื้นที่ผิวที่อาจมีการสัมผัสกับอาหาร ต้อง 8.2.1 สวมเสื้อผ้าที่สะอาดและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน กรณีที่ใช้เสื้อคลุมก็ต้องสะอาด 8.2.2 มีมาตรการด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล ตามความจำเป็น 8.3 เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานต้องผ่านการฝึกอบรม แล้วแต่กรณี ดังนี้ 8.3.1 เกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไปสำหรับเจ้าหน้าที่ทั่วไป 8.3.2 การเดินเครื่องฉายรังสีและเครื่องจักรร่วมระบบในการฉายรังสี สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน 8.3.3 การควบคุมกระบวนการฉายรังสีและการวัดปริมาณรังสี สำหรับผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้อง 8.4 ผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต ให้ปฏิบัติตามข้อ 8.1 – 8.2 เมื่ออยู่ในอาคารฉายรังสี

Back

บัญชีหมายเลข 2

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง อาหารฉายรังสี

ตารางแสดง ปริมาณรังสีดูดกลืนสูงสุดที่อนุญาต สำหรับการฉายรังสีตามวัตถุประสงค์ต่างๆ

ลำดับที่	วัตถุประสงค์ของการฉายรังสี	ปริมาณรังสีดูดกลืนสูงสุด (กิโลเกรย์)
1.	ยับยั้งการงอกระหว่างการเก็บรักษา	1
2.	ชะลอการสุก	2
3.	ควบคุมการแพร่พันธุ์ของแมลง	2
4.	ลดปริมาณปรสิต	4
5.	ยืดอายุการเก็บรักษา	7
6.	ลดปริมาณจุลินทรีย์ และจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	10

บัญชีหมายเลข 3

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง อาหารฉายรังสี

รูปแบบการแสดงเครื่องหมายการฉายรังสี

เครื่องหมายการฉายรังสี มีลักษณะเป็นรูปวงกลมขอบหนาทึบสีเขียว ขอบของครึ่งวงกลม ช่วงบนไม่ติดกัน แต่แบ่งเป็นสี่ส่วนเท่าๆกัน มีช่องว่างระหว่างขอบนอกแต่ละส่วน 5 ระยะเท่าๆกัน ภายในเนื้อที่ครึ่งวงกลมช่วงบนมีวงกลมทึบสีเขียวขนาดเล็ก ส่วนภายในเนื้อที่ครึ่งวงกลมช่วงล่างจะมีเครื่องหมายรูปวงรีทึบสีเขียว 2 วง แยกกัน ปลายด้านหนึ่งของแต่ละวงเชื่อมต่อกัน

Back

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี

ด้วยกระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้ปรับปรุงมาตรฐานสำหรับวิธีการ เครื่องมือเครื่องใช้ในการฉายรังสีและการเก็บรักษาอาหารฉายรังสี รวมทั้งมีระบบประกันคุณภาพหรือมาตรฐาน เพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากลและมีความปลอดภัยของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น โดยยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๗) พ.ศ.๒๕๔๙ เรื่อง อาหารฉายรังสี ลงวันที่ ๗ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๔๙ และออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี ลงวันที่ ๑๔ กันยายน พ.ศ.๒๕๕๓ ขึ้นใหม่ ซึ่งประกาศดังกล่าวมีสาระสำคัญ โดยสรุปได้ดังนี้

๑. กำหนดนิยามของอาหารฉายรังสี และนิยามที่เกี่ยวข้องกับการฉายรังสี ได้แก่ อาหารฉายรังสี (Irradiated Food), การฉายรังสีอาหาร (Food Irradiation), ผู้ฉายรังสีอาหาร และ ปริมาณรังสีดูดกลืน (Absorbed Dose)

๒. ให้อาหารฉายรังสี เป็นอาหารที่กำหนดวิธีการ เครื่องมือเครื่องใช้ในการฉายรังสีและการเก็บรักษาอาหารฉายรังสี และกำหนดการแสดงฉลากอาหารฉายรังสี ซึ่งมีผลให้ผู้ฉายรังสีอาหารต้องปฏิบัติตามและกำหนดให้อาหารฉายรังสีต้องแสดงฉลากเฉพาะเพิ่มเติม นอกเหนือจากที่ต้องปฏิบัติตามประกาศว่าด้วยเรื่อง ฉลาก และ ตามประกาศว่าด้วยเรื่องอาหารที่จะนำมาฉายรังสีนั้นๆ

อนึ่ง อาหารที่จะนำมาฉายรังสีอาจเป็นอาหารจากหลากหลายกลุ่ม เช่น อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน อาหารที่ต้องมีฉลาก ซึ่งนอกจากต้องปฏิบัติตามประกาศที่เกี่ยวข้องของอาหารนั้นๆ ทั้งคุณภาพหรือมาตรฐานผลิตภัณฑ์ การแสดงฉลาก รวมทั้งการขออนุญาตตามกฎหมาย ที่เกี่ยวข้องตามแต่กรณีแล้ว เมื่อมีการนำมาฉายรังสีจะต้องปฏิบัติเพิ่มเติมให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง อาหารฉายรังสี ด้วย สำหรับอาหารทั่วไปหากนำมาฉายรังสี ผู้ผลิตและผู้นำเข้าซึ่งอาหารนั้นๆ จะต้องดำเนินการแจ้งรายละเอียดของอาหารตามแบบ สบ.๕ และปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง อาหารฉายรังสี ฉบับนี้ด้วย

๓. ให้อาหารที่จะนำมาฉายรังสี ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ต่างๆ ก่อนนำมาฉายรังสี เพื่อให้ผู้ผลิตอาหารที่จะนำมาฉายรังสีนั้นจัดเตรียมให้อาหารมีคุณภาพหรือมาตรฐาน มีความปลอดภัยเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องของอาหารนั้นๆ และมีสุขลักษณะที่ดีในการผลิต เช่น หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practices) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร หรือข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขลักษณะอาหาร (Minimum Requirement) หรือหลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี (Codex General Principles of Food Hygiene) แล้วแต่กรณี

๔. ภาชนะที่บรรจุอาหารฉายรังสี ทั้งก่อนและหลังการฉายรังสี ต้องอยู่ในสภาพที่ถูกหลักสุขลักษณะตรงตามวัตถุประสงค์ในการฉายรังสี ควรมีคุณสมบัติที่เหมาะสมต่อการฉายรังสี และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

๕. การฉายรังสีอาหาร ต้องไม่ใช้เพื่อเป็นการทดแทนการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ต่างๆ ตามที่ระบุในข้อ ๔(๑) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี

ทั้งนี้ข้อกำหนดดังกล่าว มีวัตถุประสงค์เพื่อไม่ให้มีการนำผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ได้คุณภาพมาตรฐานมาผ่านกระบวนการฉายรังสีเพื่อปิดบังข้อบกพร่องของผลิตภัณฑ์ ดังนั้นสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงห้ามนำการฉายรังสีอาหารมาใช้ทดแทนหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต หรือข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขลักษณะอาหาร หรือหลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี แล้วแต่กรณี สำหรับวัตถุดิบทางการเกษตรที่ไม่ผ่านการแปรรูปควรต้องมีการผลิตและการจัดการให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีทางการเกษตร (Good Agricultural Practices) ก่อนนำมาฉายรังสี

Back

๖. ให้ผู้ฉายรังสีอาหาร ต้องมีวิธีการ เครื่องมือเครื่องใช้ในการฉายรังสีและการเก็บรักษาอาหารฉายรังสี ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี ซึ่งกำหนดรายละเอียดของวิธีการ เครื่องมือเครื่องใช้ในการฉายรังสี และการเก็บรักษาอาหารฉายรังสีสำหรับโรงงานฉายรังสีอาหาร แบ่งเป็น ๘ หมวด คือ

หมวดที่ ๑ สถานที่ตั้ง อาคารฉายรังสี และการออกแบบ

หมวดที่ ๒ แหล่งกำเนิดรังสี และเครื่องจักรร่วมระบบในการฉายรังสี

หมวดที่ ๓ กระบวนการฉายรังสี และการควบคุม

หมวดที่ ๔ การวัดปริมาณรังสีดูดกลืนที่อาหารได้รับหลังจากผ่านการฉายรังสีแล้ว และการควบคุม

หมวดที่ ๕ บันทึก และรายงานผล

หมวดที่ ๖ การสุขาภิบาล

หมวดที่ ๗ การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา

หมวดที่ ๘ บุคลากร และสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

ซึ่งข้อกำหนดดังกล่าวสอดคล้องกับข้อกำหนดกรรมวิธีการฉายรังสีอาหารตาม Codex: Recommended International Code of Practice for Radiation Processing of Food, RCP ๑๙-๑๙๗๙, rev. ๒-๒๐๐๓ หลักเกณฑ์ทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร

สำหรับการตรวจประเมินวิธีการ เครื่องมือเครื่องใช้ในการฉายรังสีและการเก็บรักษาอาหารฉายรังสี ต้องเป็นไปตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การตรวจประเมินวิธีการ เครื่องมือเครื่องใช้ในการฉายรังสีและการเก็บรักษาอาหารฉายรังสีตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี ลงวันที่ ๒๗ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๕๓ ซึ่งกำหนดรายละเอียดของแบบบันทึกการตรวจสถานที่ฉายรังสีอาหาร และหลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ฉายรังสีอาหาร

๗. ชนิดของรังสีที่ใช้ ต้องได้จากแหล่งของรังสีที่เป็นต้นกำเนิด คือ

๗.๑ รังสีแกมมา จากเครื่องฉายรังสีที่มีโคบอลต์ -๖๐ (^{๖๐}Co) หรือซีเซียม-๑๓๗ (^{๑๓๗}Cs) หรือ

๗.๒ รังสีเอกซ์ จากเครื่องผลิตรังสีเอกซ์ที่ทำงานด้วยระดับพลังงานที่ต่ำกว่าหรือเท่ากับ ๕ ล้านอิเล็กตรอนโวลต์ หรือ

๗.๓ รังสีอิเล็กตรอน จากเครื่องเร่งอนุภาคอิเล็กตรอนที่ทำงานด้วยระดับพลังงานที่ต่ำกว่าหรือเท่ากับ ๑๐ ล้านอิเล็กตรอนโวลต์

๘. การฉายรังสีอาหารต้อง เป็นไปตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

๘.๑ ปริมาณรังสีดูดกลืนต่ำสุดเพียงพอที่ทำให้บรรลุวัตถุประสงค์ของการฉายรังสี

๘.๒ ปริมาณรังสีดูดกลืนสูงสุดเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการฉายรังสี และไม่เกินตามที่ระบุไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี โดยปริมาณรังสีดูดกลืนสูงสุด ต้องสามารถคงคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร และไม่ทำลายโครงสร้าง คุณสมบัติเชิงหน้าที่ตลอดจนคุณลักษณะ ทางประสาทสัมผัสของอาหาร

กรณีการฉายรังสีไม่เป็นไปตามบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี เช่น การใช้ปริมาณรังสีดูดกลืนสูงสุดเกินกว่าปริมาณที่กำหนด หรือมีวัตถุประสงค์ของการฉายรังสีต่างจากที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศฯ ต้องได้รับการอนุญาตจากเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร โดยต้องยื่นหลักฐานและเหตุผลทางวิชาการหรือความจำเป็นทางเทคนิคให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาเป็นรายกรณี

๙. ข้อห้ามการฉายรังสีซ้ำ

อาหารที่ผ่านการฉายรังสีมาแล้วจะนำมาฉายรังสีซ้ำอีกไม่ได้ ยกเว้นอาหารที่มีความชื้นต่ำ เช่น ผลิตภัณฑ์ประเภทธัญพืช ถั่วเมล็ดแห้ง อาหารแห้ง และอาหารอื่นในทำนองเดียวกันนี้ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อกำจัดแมลงที่เข้าไปภายหลังจากที่ได้มีการฉายรังสีแล้ว ซึ่งหากนำมาฉายรังสีซ้ำให้มีปริมาณรังสีดูดกลืนสูงสุดโดยรวมได้ไม่เกิน ๑๐ กิโลเกรย์

Back

กรณีที่มีปริมาณรังสีดูดกลืนสูงสุดโดยรวมเกิน ๑๐ กิโลเกรย์ ต้องได้รับการอนุญาตจากเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร ซึ่งต้องยื่นหลักฐานและเหตุผลทางวิชาการหรือความจำเป็นทางเทคนิค และปริมาณรังสีดูดกลืนสูงสุดโดยรวมต้องไม่เป็นอันตรายต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคหรือทำลายคุณภาพของอาหาร เพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาเป็นรายกรณี

๑๐. กำหนดลักษณะการฉายรังสีอาหารที่ไม่ถือว่าเป็นการฉายรังสีซ้ำไว้ ดังนี้

๑๐.๑ อาหารที่เตรียมจากวัตถุดิบซึ่งได้รับการฉายรังสีในระดับต่ำมาแล้ว (ซึ่งเป็นการฉายรังสีด้วยวัตถุประสงค์ที่ไม่ใช่วัตถุประสงค์เพื่อความปลอดภัยของอาหาร) เช่น การควบคุมการแพร่พันธุ์ของแมลง การป้องกันการงอกของรากและหัวพืช แล้วถูกนำมาฉายรังสีเพื่อวัตถุประสงค์อื่น หรือ

๑๐.๒ อาหารที่มีปริมาณส่วนประกอบที่ผ่านการฉายรังสีแล้วน้อยกว่าร้อยละ ๕ ถูกนำมาฉายรังสีอีกครั้ง หรือ

๑๐.๓ อาหารที่ไม่สามารถรับปริมาณรังสีตามกำหนดได้หมดภายในครั้งเดียว เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ตามที่ต้องการ

ทั้งนี้อาหารดังกล่าวข้างต้นต้องมีปริมาณรังสีดูดกลืนสูงสุดโดยรวมไม่เกิน ๑๐ กิโลเกรย์ แต่หากมีปริมาณรังสีดูดกลืนสูงสุดโดยรวมเกิน ๑๐ กิโลเกรย์ ต้องได้รับการอนุญาตจากเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร ซึ่งต้องยื่นหลักฐานและเหตุผลทางวิชาการหรือความจำเป็นทางเทคนิค และปริมาณรังสีดูดกลืนสูงสุดโดยรวมต้องไม่เป็นอันตรายต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคหรือทำลายคุณภาพของอาหาร เพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาเป็นรายกรณี

๑๑. การแสดงฉลากของอาหารฉายรังสี ต้องปฏิบัติตาม

๑๑.๑ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ.๒๕๔๓ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๒) พ.ศ.๒๕๔๕ เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒)

๑๑.๒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้นๆ

๑๑.๓ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

(๑) ชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตอาหารและผู้ฉายรังสีอาหาร

(๒) ข้อความว่า “ผ่านการฉายรังสีแล้ว” หรือข้อความที่สื่อความหมายในทำนองเดียวกัน

(๓) ระบุวัตถุประสงค์ของการฉายรังสี ด้วยข้อความดังนี้ “เพื่อ.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุวัตถุประสงค์ของการฉายรังสี)

(๔) เครื่องหมายการฉายรังสี ตามรูปแบบที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี ใกล้กับชื่อของอาหาร

โดยเครื่องหมายการฉายรังสี ต้องมีรูปแบบดังนี้ มีลักษณะเป็น รูปวงกลมขอบหนาทึบสีเขียว ขอบของครึ่งวงกลมช่วงบนไม่ติดกัน แต่แบ่งเป็นสี่ส่วนเท่าๆกัน มีช่องว่างระหว่างขอบนอกแต่ละส่วน ๕ ระยะเท่าๆกัน ภายในเนื้อที่ครึ่งวงกลมช่วงบนมีวงกลมทึบสีเขียวขนาดเล็ก ส่วนภายในเนื้อที่ครึ่งวงกลม ช่วงล่างจะมีเครื่องหมายรูปวงรีทึบสีเขียว ๒ วงแยกกัน ปลายด้านหนึ่งของแต่ละวงเชื่อมต่อกัน

(๕) วันเดือนและปีที่ทำการฉายรังสี

Back

๑๒. สำหรับอาหารไม่ได้ผ่านการฉายรังสี แต่มีส่วนประกอบที่ผ่านการฉายรังสี ต้องแสดงข้อความ “ผ่านการฉายรังสีแล้ว” หรือข้อความที่สื่อความหมายในทำนองเดียวกัน กำกับชื่อส่วนประกอบของอาหารนั้นๆ ด้วย ซึ่งครอบคลุม ๒ กรณี คือ ทั้งส่วนประกอบที่ผ่านการฉายรังสีนั้นเป็นส่วนประกอบที่สำคัญเพียงอย่างเดียว หรือเป็นส่วนประกอบร่วมกับส่วนประกอบอื่นของอาหารก็ตาม เช่น

- กรณีอาหารที่มีอาหารฉายรังสีเป็นส่วนประกอบของอาหารเพียงอย่างเดียว เช่น มันฝรั่งทอดกรอบ ที่ใช้มันฝรั่งฉายรังสีเป็นส่วนประกอบที่สำคัญแต่เพียงอย่างเดียว การแสดงสูตรส่วนประกอบให้ใช้ข้อความว่า “มันฝรั่งฉายรังสี” หรือ “มันฝรั่งผ่านการฉายรังสีแล้ว”

- กรณีอาหารที่มีอาหารฉายรังสีเป็นส่วนประกอบร่วมกับส่วนประกอบอื่น เช่น น้ำพริกแกงสำเร็จรูป ที่มีกระเทียมฉายรังสีเป็นส่วนประกอบร่วมกับส่วนประกอบอื่น การแสดงสูตรส่วนประกอบให้ใช้ข้อความว่า “กระเทียมฉายรังสี” หรือ “กระเทียมผ่านการฉายรังสีแล้ว”

ทั้งนี้กรณีอาหารที่มีส่วนประกอบที่สำคัญแต่เพียงอย่างเดียว แม้ว่าจะได้รับการยกเว้นการแสดง ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย ตามข้อ ๓(๕)(ข) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ก็ต้องแสดงชื่อส่วนประกอบที่ผ่านการ ฉายรังสี และข้อความ “ผ่านการฉายรังสีแล้ว” หรือข้อความที่สื่อความหมายในทำนองเดียวกัน กำกับชื่อส่วนประกอบ ของอาหารนั้นๆ ด้วย

๑๓. วันที่บังคับใช้

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี ได้ประกาศลงในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม ๑๒๗ ตอนพิเศษ ๑๒๑ง ลงวันที่ ๑๘ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๕๓ และประกาศจะมีผลบังคับใช้นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป คือ ตั้งแต่วันที่ ๑๙ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๕๓ ซึ่งส่งผลให้ผู้ฉายรังสีอาหาร หรือผู้นำเข้าอาหารฉายรังสี หรือผู้ผลิตอาหารฉายรังสี ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศนี้ตั้งแต่วันที่ ๑๙ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๕๓

๑๔. บทเฉพาะกาล

สำหรับผู้ฉายรังสีอาหาร หรือผู้นำเข้าอาหารฉายรังสี หรือผู้ผลิตอาหารฉายรังสี ที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ ๑๙ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๕๓ ให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามประกาศนี้ ดังต่อไปนี้

๑๔.๑ ผู้ฉายรังสีอาหาร (โรงงานฉายรังสีอาหาร) ต้องจัดให้มีวิธีการ เครื่องมือเครื่องใช้ในการฉายรังสีและการเก็บรักษาอาหารฉายรังสี ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี ภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ คือภายในวันที่ ๑๙ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๕๔

๑๔.๒ ผู้นำเข้าอาหารฉายรังสี ต้องจัดให้มีใบรับรองสถานที่ฉายรังสีสำหรับการนำเข้าที่เป็นไปตามวิธีการ เครื่องมือเครื่องใช้ในการฉายรังสี และการเก็บรักษาอาหารฉายรังสี ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี หรือมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่าจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต ภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ คือภายในวันที่ ๑๙ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๕๔

มาตรฐานอื่นที่เทียบเท่า อาทิเช่น Codex: Recommended International Code of Practice for Radiation Processing of Food (CAC/RCP ๑๙-๑๙๗๙, Rev.๒-๒๐๐๓) หรือมาตรฐานวิธีการปฏิบัติและการควบคุมที่เป็นที่ยอมรับของสากล เช่น มาตรฐานของ American Society for Testing and Materials (ASTM) หรือ International Organization for Standardization (ISO) หรือมาตรฐานเกี่ยวกับการฉายรังสีอาหารหรือวิธีการปฏิบัติการควบคุมกระบวนการฉายรังสีอาหารของประเทศผู้ผลิต

ในกรณีที่มีเหตุผลหรือความจำเป็น เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอาจกำหนดให้สถานที่ฉายรังสีอาหารตามวรรคหนึ่ง ต้องผ่านการ

ตรวจประเมินจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือองค์กรหรือหน่วยงานที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

๑๔.๓ ผู้ผลิตอาหารฉายรังสี หรือนำเข้าอาหารฉายรังสี ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรืออนุญาตใช้ฉลากอาหาร หรือจดทะเบียนอาหาร หรือแจ้งรายละเอียดอาหาร ก่อนวันที่ ๑๙ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๕๓ และมีการแสดงฉลากแตกต่างไปจากที่กำหนดไว้ตามข้อ ๑๓ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี ต้องแก้ไขฉลากให้ถูกต้องตามประกาศนี้ แต่ผ่อนผันให้ใช้ฉลากเดิมต่อไปได้ไม่เกินหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศใช้บังคับ คือ ไม่เกินวันที่ ๑๙ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๕๔

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด และหากมีข้อสงสัยประการใด โปรดติดต่อสอบถามได้ที่ กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๘๕ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๕๓
พิพัฒน์ ยิ่งเสรี
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง การตรวจประเมินวิธีการ เครื่องมือเครื่องใช้ในการฉายรังสีและการเก็บรักษาอาหารฉายรังสี
ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี

.....

เพื่อให้การตรวจประเมินสถานที่ฉายรังสีอาหารมีหลักเกณฑ์การพิจารณาและการประเมินสถานที่ฉายรังสีอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๗ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี ลงวันที่ ๑๔ กันยายน พ.ศ.๒๕๕๓ ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๖ (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ การตรวจสถานที่ฉายรังสีอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี ลงวันที่ ๑๔ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๓ ให้ใช้บันทึกและหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) บันทึกการตรวจสถานที่ฉายรังสีอาหาร ตามแบบ ตส. ๗(๕๓)

(๒) หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ฉายรังสีอาหาร ตามแบบ ตส. ๘(๕๓)

ข้อ ๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๕๓
พิพัฒน์ ยิ่งเสรี
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๗/ตอนพิเศษ ๑๓๐ ง หน้า ๑๖./วันที่ ๑๑ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๕๓)

Back

ตส. ๗(๕๓)

บันทึกการตรวจสถานที่ฉายรังสีอาหาร

.....

วันที่..... เวลา..... นาย, นาง, นางสาว.....

.....

พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา ๔๓ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ได้พร้อมกันมาตรวจสถานที่ฉายรังสีอาหาร ชื่อ.....

ซึ่งมีผู้ดำเนินกิจการ/ผู้รับอนุญาต คือ.....

สถานที่ฉายรังสีอาหาร ตั้งอยู่ ณ.....

.....

ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขสถานที่ผลิตอาหาร เลขที่ .....

ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต.....

.....

วัตถุประสงค์ในการตรวจ : ❍ ตรวจประกอบการอนุญาต แรงม้า.....HP คนงาน.....คน

(แล้วแต่กรณี) ❍ ตรวจเฝ้าระวัง ❍ อื่นๆ.....

ครั้งที่ตรวจ : .....

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๑. สถานที่ตั้ง อาคารฉายรังสี และการออกแบบ					
	๑.๑. สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณใกล้เคียงมีลักษณะ ดังต่อไปนี้					
๐.๒	๑.๑.๑ ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว					
๐.๒	๑.๑.๒ ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล					
๐.๒	๑.๑.๓ ไม่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ					
๐.๒	๑.๑.๔ ไม่มีวัตถุอันตราย					
๐.๒	๑.๑.๕ ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์					
๐.๒	๑.๑.๖ ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก					
๐.๒	๑.๑.๗ มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง					
	๑.๒ การออกแบบอาคารฉายรังสี มีลักษณะดังต่อไปนี้					
๐.๓	๑.๒.๑ ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในด้านความปลอดภัย (ใบอนุญาตครอบครองต้นกำเนิดรังสี ;สำนักงานปรมาณูเพื่อสันติ, ใบอนุญาตตั้งโรงงาน ; กรมโรงงาน))					
๐.๒	๑.๒.๒ มีพื้นที่เพียงพอในการฉายรังสี					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

Back

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
๐.๒	๑.๒.๓ ง่ายต่อการบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน					
๐.๒	๑.๒.๔ มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน					
๐.๒	๑.๒.๕ มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน					
๐.๕	๑.๒.๖ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์และแมลง (มุ้งลวด/ม่านพลาสติก)					
	๑.๓ ภายในอาคารฉายรังสี					
๐.๓	๑.๓.๑ มีห้องหรือบริเวณเก็บอาหารที่ยังไม่ฉายรังสี (สะอาด สามารถป้องกันการปนเปื้อน อุณหภูมิเหมาะสม)					
๐.๓	๑.๓.๒ มีห้องหรือบริเวณเก็บอาหารที่ฉายรังสีแล้ว (สะอาด สามารถป้องกันการปนเปื้อน อุณหภูมิเหมาะสม)					
๐.๒	๑.๓.๓ มีห้องหรือบริเวณเก็บเครื่องฉายรังสี และเครื่องจักรร่วมระบบในการฉายรังสี (ปลอดภัย)					
๐.๒	๑.๓.๔ มีห้องฉายรังสีเป็นสัดส่วน					
๐.๓	๑.๓.๕ มีการจัดห้องหรือบริเวณฉายรังสีเป็นไปตามลำดับสายงานการฉายรังสี					
๐.๕	๑.๓.๖ มีการแยกห้องหรือบริเวณฉายรังสีอาหารออกเป็นสัดส่วนจากบริเวณสำนักงาน ห้องน้ำและห้องส้วม และไม่มี ที่พักคนงานในอาคารฉายรังสี					
๐.๒	๑.๓.๗ ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการฉายรังสีอยู่ในบริเวณอาคารฉายรังสี					
				หัวข้อที่ ๑ คะแนนรวม =	**๑๐**	*คะแนน*
				คะแนนที่ได้รวม =		*คะแนน (..... %)*

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๒. แหล่งกำเนิดรังสี และเครื่องจักรร่วมระบบในการฉายรังสี					
๑.๒๕	๒.๑ รังสีที่ใช้ในการฉายรังสีอาหารสอดคล้องตามกฎหมาย (รังสีแกมมา รังสีเอกซ์ รังสีอิเล็กตรอน)					
๑.๒๕	๒.๒ เครื่องจักรร่วมระบบในการฉายรังสีมีการออกแบบให้อาหารได้รับปริมาณรังสีดูดกลืนในปริมาณที่บรรลุตามวัตถุประสงค์ และเป็นไปตามข้อกำหนดทางกฎหมาย					
				หัวข้อที่ ๒ คะแนนรวม =	**๕**	*คะแนน*
				คะแนนที่ได้รวม =		*คะแนน (..... %)*

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

Back

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๓. กระบวนการฉายรังสี และการควบคุม					
๐.๗๕	๓.๑ อาหารที่จะนำมาฉายรังสี ต้องผ่านหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี ในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practices) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร หรือข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขลักษณะอาหาร หรือหลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี แล้วแต่กรณี (เลขสารบบอาหาร)					
๐.๕	๓.๒ การขนส่งและเก็บรักษาอาหารก่อนการฉายรังสี ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนและถูกสุขลักษณะ (วิธีการขนส่ง สถานที่เก็บสะอาด ความสมบูรณ์ของภาชนะบรรจุ)					
๐.๗๕	๓.๓ ขนาดและรูปร่างของภาชนะบรรจุที่ใช้ในการฉายรังสีต้องออกแบบให้สอดคล้องกับลักษณะผลิตภัณฑ์อาหารที่จะนำมาฉายรังสี และลักษณะการจัดวางของเครื่องจักรร่วมระบบใน การฉายรังสี (เอกสารการศึกษา dose mapping)					
	๓.๔ การฉายรังสี					
๑	๓.๔.๑ มีการกำหนดวัตถุประสงค์ที่ชัดเจนในการฉายรังสี (ใบคำขอการฉายรังสี/ฉลากอาหาร)					
๑	๓.๔.๒ มีการกำหนดช่วงปริมาณรังสีที่เหมาะสมที่บรรลุวัตถุประสงค์ของการฉายรังสีในผลิตภัณฑ์อาหารที่จะนำมาฉายรังสี รวมทั้งเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด					
๒ (M)	๓.๔.๓ มีการทดสอบการกระจายของรังสี (plant commissioning) เพื่อหาจุดที่มีปริมาณรังสีดูดกลืนต่ำสุด และสูงสุดทุกครั้ง เมื่อมีการดำเนินการครั้งแรก และเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงแผงต้นกำเนิดรังสี (เอกสารการทดสอบ plant commissioning)					
๒ (M)	๓.๔.๔ มีการทดสอบการกระจายของปริมาณรังสีดูดกลืน (dose mapping) ในผลิตภัณฑ์อาหารทุกชนิด หรือกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร เมื่อนำมาฉายรังสีครั้งแรก และเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงการจัดวาง น้ำหนักของอาหาร ความหนาแน่นของอาหาร ภาชนะบรรจุ รวมทั้งเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงแผงต้นกำเนิดรังสี (เอกสารการทดสอบ dose mapping)					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

Back

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
๒ (M)	๓.๔.๕ มีการควบคุมปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณรังสีดูดกลืน เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารได้รับปริมาณรังสีที่บรรลุวัตถุประสงค์การฉายรังสีในแต่ละรอบของการฉายรังสีนั้น ได้แก่					
	๓.๔.๕.๑ ความถูกต้องของตำแหน่งของต้นกำเนิดของรังสี					
	๓.๔.๕.๒ เวลาในการฉายรังสี					
	๓.๔.๕.๓ ความแรงของต้นกำเนิดรังสี					
	๓.๔.๕.๔ ปริมาณรังสีที่ได้รับ					
	๓.๔.๕.๕ ลำดับการลำเลียงผลิตภัณฑ์อาหาร และความหนาแน่นของผลิตภัณฑ์อาหาร					
	๓.๔.๕.๖ มีการบันทึก					
	๓.๕ การบ่งชี้ผลิตภัณฑ์					
๐.๗๕	๓.๕.๑ มีการกำหนดรหัสหรือหมายเลขเพื่อชี้บ่งภาชนะบรรจุที่อยู่ในแต่ละขั้นตอนตลอดทั้งกระบวนการฉายรังสี					
๐.๗๕	๓.๕.๒ มีการบันทึกปัจจัยที่เกี่ยวข้องให้ตรงกับรหัสหรือหมายเลขของผลิตภัณฑ์อาหารนั้น (วัน เวลา ความแรงของแหล่งกำเนิด ปริมาณรังสีดูดกลืนต่ำสุดและสูงสุด อุณหภูมิ)					
	๓.๖ การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารหลังการฉายรังสี					
๑.๒๕	๓.๖.๑ มีระบบการแยกผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการฉายรังสีแล้วออกจากผลิตภัณฑ์อาหารที่ยังไม่ผ่านการฉายรังสีอย่างเหมาะสม					
๐.๗๕	๓.๖.๒ มีการตรวจสอบและเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารหลังการฉายรังสีอย่างเหมาะสม และภาชนะบรรจุของอาหารที่ผ่านการฉายรังสีแล้วอยู่ในสภาพสมบูรณ์					
๑	๓.๖.๓ มีระบบการควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารและ สินค้าคงคลังที่ดีเพียงพอ เพื่อสามารถทวนสอบผลิตภัณฑ์อาหารที่ส่งมอบไปแล้วได้ ทั้งโรงงานฉายรังสี และโรงงานผลิตอาหารก่อนที่จะนำมาฉายรังสี					
๐.๕	๓.๖.๔ มีการขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารหลังการฉายรังสีที่เหมาะสมไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน (ระบบการขนส่ง ภาชนะบรรจุสะอาด)					
	หัวข้อที่ ๓			**คะแนนรวม =**	๓๐	*คะแนน*
				คะแนนที่ได้รวม =		*คะแนน (..... %)*

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

Back

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๔. การวัดปริมาณรังสีดูดกลืนที่อาหารได้รับหลังจากผ่านการฉายรังสีแล้ว และการควบคุม					
๒	๔.๑ มีการเลือกใช้ระบบการวัดปริมาณรังสีให้เหมาะสมกับวัตถุประสงค์การฉายรังสีและปัจจัยที่เกี่ยวข้อง (ระบบตรวจวัดปริมาณรังสี และเอกสารประกอบ)					
๒.๕	๔.๒ มีการวัดการกระจายตัวของปริมาณรังสีดูดกลืน (รายงานการวัดการกระจายตัวของปริมาณรังสีดูดกลืน)					
๓ (M)	๔.๓ มีการตรวจวัดปริมาณรังสีดูดกลืน (absorbed dose) ในแต่ละจุดของผลิตภัณฑ์อาหารในแต่ละรุ่นการผลิต (รายงานการวัดปริมาณรังสีดูดกลืนที่จุด minimum และ maximum)					
๒.๕	๔.๔ มีแผนและมีการสอบเทียบระบบการวัดปริมาณรังสีกับมาตรฐานระดับประเทศ หรือมาตรฐานระดับสากลในช่วงเวลาที่เหมาะสม อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง					
	หัวข้อที่ ๔			**คะแนนรวม =**	**๒๐**	*คะแนน*
				คะแนนที่ได้รวม =		*คะแนน (..... %)*

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๕. บันทึกและรายงานผล					
	๕.๑ บันทึกรายละเอียดเกี่ยวกับสินค้า ดังนี้					
๐.๗๕	๕.๑.๑ น้ำหนัก และความหนาแน่นของอาหาร รวมทั้งจำนวนของอาหารที่จะนำมาฉายรังสีในแต่ละครั้ง					
๐.๕	๕.๑.๒ ชนิดของภาชนะบรรจุที่ใช้ในการฉายรังสี					
๐.๒๕	๕.๑.๓ ชื่อ และที่อยู่ของผู้รับบริการฉายรังสีในแต่ละครั้ง					
๐.๒๕	๕.๑.๔ ตัวเลขอ้างอิงหรือรุ่นการผลิตที่สามารถชี้บ่งในแต่ละครั้ง					
	๕.๒ บันทึกข้อมูลและการควบคุมปัจจัยที่มีผลต่อกระบวนการฉายรังสี ดังนี้					
๐.๒๕	๕.๒.๑ ค่าความแรงของรังสี					
๐.๒๕	๕.๒.๒ ชนิดของแหล่งกำเนิด ชนิด ปริมาณรังสีที่ต้องการ ลักษณะการจัดวางสินค้าในกล่อง					
๐.๒๕	๕.๒.๓ วันที่ฉายรังสี และวัตถุประสงค์ของการฉายรังสี					
๐.๗๕	๕.๒.๔ ค่าปริมาณรังสีสูงสุดและต่ำสุด รวมทั้งชนิดของตัววัดปริมาณรังสีที่ใช้					
๐.๒๕	๕.๒.๕ รายละเอียดการสอบเทียบระบบวัดปริมาณรังสี					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

Back

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
๐.๕	๕.๒.๖ ตำแหน่งของอุปกรณ์วัดรังสี (Dosimeter) ในแต่ละครั้ง (batch) และค่าปริมาณรังสีที่วัดได้					
๐.๒๕	๕.๒.๗ ผลการทดสอบที่ได้เคยทดลองทำ เพื่อยืนยันตำแหน่งที่ใช้ติดอุปกรณ์วัดรังสีที่ผลิตภัณฑ์อาหาร					
๐.๒๕	๕.๒.๘ วิธีการ (รวมทั้งเครื่องมือและความถี่) ที่ใช้สำหรับการวัดปริมาณรังสีที่ใช้ และการทดสอบเพื่อยืนยัน (Validation tests)					
๐.๗๕	๕.๓ รายงานผลการตรวจวัดปริมาณรังสี (dosimetry results)					
๐.๗๕	๕.๔ บันทึกการตรวจสอบระบบการบำรุงรักษา เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้					
๐.๗๕	๕.๕ บันทึกหรือรายงานการฝึกอบรมของพนักงาน					
๐.๒๕	๕.๖ บันทึกสภาพของรถขนส่งสินค้า					
๐.๒๕	๕.๗ บันทึกการทวนสอบเอกสารต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการฉายรังสี					
๐.๒๕	๕.๘ บันทึกรายงานต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการฉายรังสี มีการเก็บรักษาไว้ ณ สถานที่ฉายรังสี เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๓ ปี และมีระบบการจัดเก็บที่ดี					
	หัวข้อที่ ๕			**คะแนนรวม =**	**๑๕**	*คะแนน*
				คะแนนที่ได้รวม =		*คะแนน (..... %)*

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๖. การสุขาภิบาล					
๐.๒๕	๖.๑ น้ำที่ใช้ในการทำความสะอาดทั่วไปมีคุณภาพเหมาะสมตามลักษณะงานที่ใช้					
๐.๕	๖.๒ มีระบบการระบายน้ำทิ้งหรือกำจัดขยะของเสียอย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ					
๐.๒๕	๖.๓ มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิดและตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ					
๐.๒๕	๖.๔ มีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม					
๐.๕	๖.๕ ห้องส้วมคนงานอยู่ในสภาพที่สะอาด มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรคและอุปกรณ์ที่ทำให้มือแห้งอย่างถูกสุขลักษณะจำนวนเพียงพอกับคนงาน					
๐.๗๕	๖.๖ มีมาตรการในการกำจัดมิให้สัตว์หรือแมลงเข้าไปในสถานที่ฉายรังสี (การจัดการ pest control)					
	หัวข้อที่ ๖			**คะแนนรวม =**	**๕**	*คะแนน*
				คะแนนที่ได้รวม =		*คะแนน (..... %)*

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

Back

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๗. การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา					
๐.๕	๗.๑ อาคารฉายรังสีอยู่ในสภาพที่สะอาด มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ (สะอาด วิธีการ ความถี่)					
๐.๕	๗.๒ อาคารฉายรังสีอยู่ในสภาพที่ดี มีการบำรุงรักษาสม่ำเสมอ					
๐.๕	๗.๓ เครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องจักรร่วมระบบในการฉายรังสี มีการดูแลทำความสะอาด					
๐.๕	๗.๔ เครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องจักรร่วมระบบในการฉายรังสี ต้องมีแผนการบำรุงรักษาและมีการดำเนินงาน รวมทั้งตรวจสอบให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพสม่ำเสมอ					
๐.๕	๗.๕ มีสถานที่เก็บน้ำยาทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ หรือสารเคมีที่ไม่เกี่ยวกับการฉายรังสีแยกออกจากบริเวณฉายรังสี และมีการบ่งชี้อย่างชัดเจน					
	หัวข้อที่ ๗			**คะแนนรวม =**	**๕**	*คะแนน*
				คะแนนที่ได้รวม =		*คะแนน (..... %)*

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๘. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน					
๐.๗๕	๘.๑ ผู้ปฏิบัติงานในอาคารฉายรังสีต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคน่ารังเกียจตามที่กำหนดโดยกฎกระทรวงฉบับที่ ๑ (พ.ศ.๒๕๒๒)					
	๘.๒ ผู้ปฏิบัติงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหารขณะปฏิบัติงาน ต้องปฏิบัติดังนี้					
๐.๒๕	๘.๒.๑ แต่งกายสะอาด เสื้อคลุมหรือผ้ากันเปื้อนสะอาด (ถ้ามี)					
๐.๕	๘.๒.๒ มีมาตรการด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล ตามความจำเป็น					
	๘.๓ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานต้องผ่านการฝึกอบรม แล้วแต่กรณี ดังนี้					
๐.๗๕	๘.๓.๑ มีการฝึกอบรมพนักงานด้านสุขลักษณะตามความเหมาะสม (อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง)					
๑.๒๕ (M)	๘.๓.๒ มีการฝึกอบรมพนักงานในด้านการควบคุมกระบวนการฉายรังสีได้อย่างชำนาญ (เอกสารแสดงการผ่านการอบรมและผ่านการประเมิน)					
๑.๒๕ (M)	๘.๓.๓ มีการฝึกอบรมพนักงานให้สามารถวัดปริมาณรังสีได้อย่างชำนาญ (เอกสารแสดงการผ่านการอบรม)					
๐.๒๕	๘.๔ มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในอาคารผลิต					
	หัวข้อที่ ๘			**คะแนนรวม =**	**๑๐**	*คะแนน*
				คะแนนที่ได้รวม =		*คะแนน (..... %)*

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

Back

สรุปผลการตรวจ

๑. คะแนนรวม (ทุกหัวข้อ) = ๑๐๐ คะแนน

คะแนนที่ได้รวม (ทุกหัวข้อ) =..... คะแนน (.....%)

๒. ❍ ผ่านเกณฑ์

❍ ไม่ผ่านเกณฑ์ ในหัวข้อต่อไปนี้

❍ หัวข้อที่ ๑ ❍ หัวข้อที่ ๒ ❍ หัวข้อที่ ๓ ❍ หัวข้อที่ ๔

❍ หัวข้อที่ ๕ ❍ หัวข้อที่ ๖ ❍ หัวข้อที่ ๗ ❍ หัวข้อที่ ๘

❍ พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่อง การทดสอบการกระจายของรังสี (plant commissioning) เพื่อหาจุดต่ำสุดและสูงสุดทุกครั้ง เมื่อมีการดำเนินการครั้งแรก และเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงแผงต้นกำเนิดรังสี (ข้อ ๓.๔.๓)

❍ พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่อง การทดสอบการกระจายของปริมาณรังสีดูดกลืน (dose mapping) ในผลิตภัณฑ์อาหารทุกชนิด หรือกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร เมื่อนำมาฉายรังสีครั้งแรก และเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงการจัดวาง น้ำหนักของอาหาร ความหนาแน่นของอาหาร ภาชนะบรรจุ รวมทั้งเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงแผงต้นกำเนิดรังสี (ข้อ ๓.๔.๔)

❍ พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่อง การควบคุมปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณรังสีดูดกลืน เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารได้รับปริมาณรังสีที่บรรจุวัตถุประสงค์การฉายรังสีในแต่ละรอบของการฉายรังสีนั้น ได้แก่ ความถูกต้องของตำแหน่งของต้นกำเนิดรังสี เวลาในการฉายรังสี ความแรงของต้นกำเนิดรังสี ปริมาณรังสีที่ได้รับ ลำดับการลำเลียงผลิตภัณฑ์อาหาร และความหนาแน่นของผลิตภัณฑ์อาหาร และการบันทึก (ข้อ ๓.๔.๕)

❍ พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่อง การตรวจวัดปริมาณรังสีดูดกลืน (absorbed dose) ในแต่ละจุดของผลิตภัณฑ์อาหารในแต่ละรุ่นการผลิต (ข้อ ๔.๓)

❍ พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่อง การฝึกอบรมพนักงานในด้านการควบคุมกระบวนการฉายรังสีได้อย่างชำนาญ (ข้อ ๘.๓.๒)

❍ พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่อง การฝึกอบรมพนักงานให้สามารถวัดปริมาณรังสีได้อย่างชำนาญ (ข้อ ๘.๓.๓)

❍ พบข้อบกพร่องอื่นๆ ได้แก่.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

Back

๓. สรุปผลการประเมิน

สรุปภาพรวมผลการประเมิน.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

การเปลี่ยนแปลงภายในองค์กร.....

.....

.....

.....

.....

.....

การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรอง รวมถึงการแสดง/อ้างอิงถึงใบรับรอง การรับรอง เครื่องหมายรับรอง และเครื่องหมายรับรองระบบงาน (ถ้ามี)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

การดำเนินการกับข้อบกพร่องที่เกิดจากการตรวจประเมินครั้งก่อน (ถ้ามี)

.....

.....

.....

.....

.....

จุดแข็ง.....

.....

.....

.....

.....

.....

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

Back

ข้อสังเกตและโอกาสในการปรับปรุง.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

ความเห็นคณะผู้ตรวจประเมิน

❍ เห็นควรเสนอให้การรับรอง (อนุญาต)/คงไว้/ต่ออายุการรับรอง (ใบอนุญาต)

❍ อื่นๆ (ระบุ).....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

๔. ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสถานที่ครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต/รับอนุญาต สูญหาย หรือเสียหายแต่ประการใด อ่านให้ฟังแล้วรับรองว่าถูกต้องจึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าเจ้าหน้าที่ท้ายบันทึก

<u>หมายเหตุ</u> คาดว่าจะส่งข้อแก้ไขให้กับเจ้าหน้าที่ได้ภายในวันที่.....

(ลงชื่อ) .....ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต /ผู้แทน

(.....)

(ลงชื่อ).....พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ).....พนักงานเจ้าหน้าที่

(ลงชื่อ).....พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ).....พนักงานเจ้าหน้าที่

Back

ตส. ๘(๕๓)

หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ฉายรังสีอาหาร

---

๑. ระดับการตัดสินใจในการให้คะแนน มี ๓ ระดับ ดังนี้

ระดับ	นิยาม	คะแนนประเมิน
ดี	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี	๒
พอใช้	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี แต่ยังพบข้อบกพร่องซึ่งยอมรับได้ เนื่องจากมีมาตรการควบคุมป้องกัน หรือข้อบกพร่องนั้นไม่มีผลต่อความปลอดภัยโดยตรงกับอาหารที่ผลิต	๑
ปรับปรุง	ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี	๐

๒. การคำนวณคะแนน

๒.๑ วิธีการคำนวณคะแนนในแต่ละหัวข้อมีสูตรดังนี้

คะแนนที่ได้ = น้ำหนักคะแนนในแต่ละข้อ x คะแนนที่ประเมินได้

ร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ = $\frac{\text{คะแนนที่ได้รวม x ๑๐๐}}{\text{คะแนนรวมในแต่ละหัวข้อ}}$

๒.๒ ช่องหมายเหตุในบันทึกการตรวจ (Checklist) มีไว้เพื่อให้ผู้ทำการตรวจประเมินสามารถลงข้อมูลและลักษณะของสิ่งที่สังเกตเห็นตามนั้น โดยเฉพาะข้อมูลหรือสิ่งที่เห็นว่า “พอใช้” และ “ปรับปรุง” ให้หมายเหตุว่าทำไมถึงได้ระดับคะแนนตามนั้น และเมื่อตรวจครบทั้ง ๘ หัวข้อแล้ว ช่องหมายเหตุ จะช่วยเตือนและช่วยในการให้ระดับคะแนนได้อย่างเป็นธรรม รวมทั้งจะเป็นข้อมูลในการตรวจติดตามครั้งต่อไป นอกจากนี้ยังสามารถนำข้อมูลในช่องหมายเหตุมาใช้ในการให้คะแนน หรือข้อเสนอแนะแก่ผู้ประกอบการหรือแสดงความชื่นชมแก่สถานประกอบการ ซึ่งจะสร้างความรู้สึกเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ให้คำแนะนำและปรึกษามากกว่าเป็นเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบ เพื่อดำเนินการตามกฎหมาย

Back

ตัวอย่างการคำนวณ

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	**หมายเหตุ**
	๓. กระบวนการฉายรังสี และการควบคุม					
๐.๗๕	๓.๑ อาหารที่จะนำมาฉายรังสี ต้องผ่านหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practices) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร หรือข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขลักษณะอาหาร หรือหลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี แล้วแต่กรณี (เลขสารบบอาหาร)	/			(๒X๐.๗๕) = ๑.๕	
๐.๕	๓.๒ การขนส่งและเก็บรักษาอาหารก่อนการฉายรังสี ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนและถูกสุขลักษณะ (วิธีการขนส่ง สถานที่เก็บสะอาด ความสมบูรณ์ของภาชนะบรรจุ)	/			(๒x๐.๕) = ๑	
๐.๗๕	๓.๓ ขนาดและรูปร่างของภาชนะบรรจุที่ใช้ในการฉายรังสีต้องออกแบบให้สอดคล้องกับลักษณะผลิตภัณฑ์อาหารที่จะนำมาฉายรังสี และลักษณะการจัดวางของเครื่องจักรร่วมระบบในการฉายรังสี (เอกสารการศึกษา dose mapping)		/		(๑x๐.๗๕) = ๐.๗๕	
	๓.๔ การฉายรังสี					
๑	๓.๔.๑ มีการกำหนดวัตถุประสงค์ที่ชัดเจนในการฉายรังสี (ใบคำขอการฉายรังสี/ฉลากอาหาร)	/			(๒x๑) = ๒	
๑	๓.๔.๒ มีการกำหนดช่วงปริมาณรังสีที่เหมาะสมที่บรรลุวัตถุประสงค์ของการฉายรังสีในผลิตภัณฑ์อาหารที่จะนำมาฉายรังสี รวมทั้งเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด	/			(๒x๑) = ๒	
๒ (M)	๓.๔.๓ มีการทดสอบการกระจายของรังสี (plant commissioning) เพื่อหาจุดที่มีปริมาณรังสีดูดกลืนต่ำสุดและสูงสุดทุกครั้ง เมื่อมีการดำเนินการครั้งแรก และเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงแผงต้นกำเนิดรังสี (เอกสารการทดสอบ plant commissioning)	/			(๒x๒) = ๔	
๒ (M)	๓.๔.๔ มีการทดสอบการกระจายของปริมาณรังสีดูดกลืน (dose mapping) ในผลิตภัณฑ์อาหารทุกชนิด หรือกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร เมื่อนำมาฉายรังสีครั้งแรก และเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงการจัดวาง น้ำหนักของอาหาร ความหนาแน่นของอาหาร ภาชนะบรรจุ รวมทั้งเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงแผงต้นกำเนิดรังสี (เอกสารการทดสอบ dose mapping)	/			(๒x๒) = ๔	
๒ (M)	๓.๔.๕ มีการควบคุมปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณรังสีดูดกลืน เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารได้รับปริมาณรังสีที่บรรลุวัตถุประสงค์การฉายรังสีในแต่ละรอบของการฉายรังสีนั้น ได้แก่	/			(๒x๒) = ๔	
	๓.๔.๕.๑ ความถูกต้องของตำแหน่งของต้นกำเนิดของรังสี					
	๓.๔.๕.๒ เวลาในการฉายรังสี					
	๓.๔.๕.๓ ความแรงของต้นกำเนิดรังสี					
	๓.๔.๕.๔ ปริมาณรังสีที่ได้รับ					
	๓.๔.๕.๕ ลำดับการลำเลียงผลิตภัณฑ์อาหาร และความหนาแน่นของผลิตภัณฑ์อาหาร					
	๓.๔.๕.๖ มีการบันทึก					

Back

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	**หมายเหตุ**
	๓.๕ การบ่งชี้ผลิตภัณฑ์					
๐.๗๕	๓.๕.๑ มีการกำหนดรหัสหรือหมายเลขเพื่อชี้บ่งภาชนะบรรจุที่อยู่ในแต่ละขั้นตอนตลอดทั้งกระบวนการฉายรังสี			/	(๐X๐.๗๕) = ๐	
๐.๗๕	๓.๕.๒ มีการบันทึกปัจจัยที่เกี่ยวข้องให้ตรงกับรหัสหรือหมายเลขของผลิตภัณฑ์อาหารนั้น (วัน เวลา ความแรงของแหล่งกำเนิด ปริมาณรังสีดูดกลืนต่ำสุดและสูงสุด อุณหภูมิ)		/		(๑X๐.๗๕) = ๐.๗๕	
	๓.๖ การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารหลังการฉายรังสี					
๑.๒๕	๓.๖.๑ มีระบบการแยกผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการฉายรังสีแล้วออกจากผลิตภัณฑ์อาหารที่ยังไม่ผ่านการฉายรังสีอย่างเหมาะสม	/			(๒X๑.๒๕) = ๒.๕	
๐.๗๕	๓.๖.๒ มีการตรวจสอบและเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารหลังการฉายรังสีอย่างเหมาะสม และภาชนะบรรจุของอาหารที่ผ่านการฉายรังสีแล้วอยู่ในสภาพสมบูรณ์		/		(๑X๐.๗๕) = ๐.๗๕	
๑	๓.๖.๓ มีระบบการควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารและ สินค้าคงคลังที่ดีเพียงพอ เพื่อสามารถทวนสอบผลิตภัณฑ์อาหารที่ส่งมอบไปแล้วได้ทั้งโรงงานฉายรังสี และโรงงานผลิตอาหารก่อนที่จะนำมาฉายรังสี	/			(๒X๑) = ๒	
๐.๕	๓.๖.๔ มีการขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารหลังการฉายรังสีที่เหมาะสมไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน (ระบบการขนส่ง ภาชนะบรรจุสะอาด)	/			(๒X๐.๕) = ๑	
				หัวข้อที่ ๓ คะแนนรวม =	**๓๐**	คะแนน
				คะแนนที่ได้รวม =	**๒๖.๒๕**	คะแนน (๘๗.๕ %)

๓. ข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major defect) หมายถึง ข้อบกพร่องที่เป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้การฉายรังสีไม่บรรลุวัตถุประสงค์ และอาจเกิดการปนเปื้อน ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ได้แก่

๓.๑ ไม่มีการทดสอบการกระจายของรังสี (plant commissioning) เพื่อหาจุดต่ำสุดและสูงสุดทุกครั้งเมื่อมีการดำเนินการครั้งแรก และเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงแผงต้นกำเนิดรังสี (ข้อ ๓.๔.๓)

๓.๒ ไม่มีการทดสอบการกระจายของปริมาณรังสีดูดกลืน (dose mapping) ในผลิตภัณฑ์อาหารทุกชนิดหรือกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร เมื่อนำมาฉายรังสีครั้งแรก และเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงการจัดวาง น้ำหนักของอาหาร ความหนาแน่นของอาหาร ภาชนะบรรจุ รวมทั้งเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงแผงต้นกำเนิดรังสี (ข้อ ๓.๔.๔)

๓.๓ ไม่มีการควบคุมปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณรังสีดูดกลืน เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารได้รับปริมาณรังสีที่บรรจุวัตถุประสงค์การฉายรังสีในแต่ละรอบของการฉายรังสีนั้น ได้แก่ ความถูกต้องของตำแหน่งของต้นกำเนิดรังสี เวลาในการฉายรังสี ความแรงของต้นกำเนิดรังสี ปริมาณรังสีที่ได้รับ ลำดับการลำเลียงผลิตภัณฑ์อาหาร และความหนาแน่นของผลิตภัณฑ์อาหาร และไม่มีการบันทึก (ข้อ ๓.๔.๕)

๓.๔ ไม่มีการตรวจวัดปริมาณรังสีดูดกลืน (absorbed dose) ในแต่ละจุดของผลิตภัณฑ์อาหารในแต่ละรุ่นการผลิต (ข้อ ๔.๓)

๓.๕ ไม่มีการฝึกอบรมพนักงานในด้านการควบคุมกระบวนการฉายรังสีได้อย่างชำนาญ (ข้อ ๘.๓.๒)

๓.๖ ไม่มีการฝึกอบรมพนักงานให้สามารถวัดปริมาณรังสีได้อย่างชำนาญ (ข้อ ๘.๓.๓)

๓.๗ ข้อบกพร่องอื่นๆ ที่คณะเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจได้ประเมินแล้วว่าเป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้ อาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค

๔. การยอมรับผลการตรวจว่าผ่านการประเมิน ต้องมีคะแนนที่ได้รวมแต่ละหัวข้อ และคะแนนรวมทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ และต้องไม่พบข้อบกพร่องที่รุนแรง จึงผ่านเกณฑ์ตามกฎหมาย

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารจัดรวมในภาชนะ

เพื่อให้เกิดประโยชน์และคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคลซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้อาหารมากกว่าหนึ่งชนิดหรือชนิดเดียวกันแต่มีหลายจำนวนซึ่งจัดรวมอยู่ในภาชนะเดียวกันที่มีการหุ้มห่อเพื่อจำหน่าย ไม่ว่าจะเป็นกระเช้า ตะกร้า กล่อง ถุง หรือภาชนะใดเป็นอาหารที่ต้องแสดงฉลาก

ข้อ ๒ การแสดงฉลากของอาหารตามข้อ ๑ ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย ที่เห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย และต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

(๑) ชื่อ ประเภท หรือ ชนิดของอาหารแต่ละรายการที่บรรจุ

(๒) วันเดือนปีที่หมดอายุหรือควรบริโภคก่อนของอาหารตาม (๑)

ข้อ ๓ ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๗/ตอนพิเศษ ๑๔๒ ง หน้า ๑/๑๔ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๓)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารจัดรวมในภาชนะ

ลงวันที่ ๑๔ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๓

ในช่วงเทศกาลปีใหม่หรือเทศกาลต่างๆ มีผู้บริโภคนิยมซื้อกระเช้าของขวัญ และชุดของขวัญเพื่อนำไปอวยพรแก่ผู้ที่เคารพนับถือหรือนำไปอวยพรในเทศกาลต่างๆ ดังนั้นเพื่อให้ผู้บริโภคได้รับข้อมูลเกี่ยวกับรายการอาหารและวันเดือนปีที่หมดอายุหรือควรบริโภคก่อนของอาหารในกระเช้าของขวัญ หรือชุดของขวัญในเทศกาลต่างๆ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารจัดรวมในภาชนะ ซึ่งมีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

ข้อ ๑ กำหนดให้อาหารที่จัดรวมในภาชนะ เป็นอาหารที่ต้องแสดงฉลาก

อาหารจัดรวมในภาชนะในที่นี้หมายถึง อาหารชนิดเดียวกันหรืออาหารหลายชนิดซึ่งจัดรวมอยู่ในภาชนะเดียวกันที่มีการหุ้มห่อเพื่อจำหน่าย ไม่ว่าจะเป็นกระเช้า ตะกร้า กล่อง ถุง หรือภาชนะใด

ข้อ ๒ การแสดงฉลากของอาหารจัดรวมในภาชนะ ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย ที่เห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย และต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

(๑) ชื่อ ประเภท หรือ ชนิดของอาหารแต่ละรายการที่บรรจุ

(๒) วันเดือนปีที่หมดอายุหรือควรบริโภคก่อนของอาหารแต่ละรายการที่บรรจุ

ข้อ ๓ ประกาศฉบับนี้ มีผลบังคับใช้ ตั้งแต่วันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๓ เป็นต้นไป

Back

ข้อ ๔ ผู้จำหน่ายอาหารที่จัดรวมในภาชนะ ต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ หากฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา ๖(๑๐) จะมีโทษตามมาตรา ๕๑ คือ ปรับไม่เกิน ๓๐,๐๐๐ บาท

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘, ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๘๕ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๓
พิพัฒน์ ยิ่งเสรี
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง เกลือบริโภค

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เกลือบริโภค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคลซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมายรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เกลือบริโภค ลงวันที่ ๒๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๓

ข้อ ๒ ให้เกลือบริโภคเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ เกลือบริโภค หมายความว่า เกลือแกงที่ใช้เป็นอาหารหรือใช้เป็นส่วนผสมหรือเป็นส่วนประกอบของอาหาร

ข้อ ๔ เกลือบริโภคต้องมีปริมาณไอโอดีนไม่น้อยกว่า ๒๐ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๔๐ มิลลิกรัมต่อเกลือบริโภค ๑ กิโลกรัม

ข้อ ๕ การใช้ภาชนะบรรจุเกลือบริโภค ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องกำหนดคุณภาพ หรือมาตรฐานภาชนะบรรจุ

ข้อ ๖ ผู้ผลิตเกลือบริโภคเพื่อจำหน่ายต้องปฏิบัติตามสุขลักษณะที่กำหนดไว้ในข้อ ๔ ของกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และมีการควบคุมกระบวนการเติม หรือผสมไอโอดีนในการผลิต เพื่อให้มีการกระจายตัวของไอโอดีนอย่างสม่ำเสมอ

ผู้นำเข้าเกลือบริโภคเพื่อจำหน่ายต้องจัดให้มีใบรับรองการผลิตว่ามีการปฏิบัติเป็นไปตามวรรคหนึ่ง

ข้อ ๗ การแสดงฉลากของเกลือบริโภค ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก แต่ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย โดยจะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และอย่างน้อยต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๑) ชื่ออาหาร (ถ้ามี)

(๒) ข้อความว่า “เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน” ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร และอ่านได้ชัดเจน กำกับชื่ออาหาร

Back

(๓) เลขสารบบอาหาร

(๔) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับเกลือบริโภคที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับเกลือบริโภคที่นำเข้า แล้วแต่กรณี

สำหรับเกลือบริโภคที่ผลิตในประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุได้

(๕) เดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ด้วย

(๖) น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก

(๗) ข้อความว่า “ควรเก็บในที่ร่มและแห้ง”

ข้อ ๘ เกลือบริโภคไม่เสริมไอโอดีน หรือเกลือบริโภคที่มีวัตถุประสงค์สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามข้อ ๔ และ ข้อ ๖ ที่เกี่ยวกับการกระจายตัวของไอโอดีนอย่างสม่ำเสมอ รวมทั้งการแสดงฉลากตามข้อ ๗(๒) ให้ใช้ข้อความว่า“เกลือบริโภคไม่เสริมไอโอดีน” หรือ “สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน” แทน แล้วแต่กรณีด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน

ข้อ ๙ อาหารที่ใช้เกลือบริโภคเป็นส่วนผสมหรือเป็นส่วนประกอบต้องเป็นเกลือบริโภคที่เสริมไอโอดีน เว้นแต่อาหารที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๑๐ ประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับกับ

(๑) เกลือบริโภคที่อยู่ระหว่างนำไปใช้ในกระบวนการเติมไอโอดีน

(๒) เกลือบริโภคที่มีวัตถุประสงค์นำไปใช้ในการผลิตอาหารเพื่อการส่งออก

(๓) เกลือบริโภคที่มีวัตถุประสงค์เพื่อการส่งออก

(๔) เกลือที่มีวัตถุประสงค์ใช้ในอุตสาหกรรมอื่นที่มิใช่อาหาร

ข้อ ๑๑ ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดสามสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๔

จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๘/ตอนพิเศษ ๔๑ ง หน้า ๓๓-๓๔/๗ เมษายน พ.ศ.๒๕๕๔)

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง เกลือบริโภค

อาหารที่ใช้เกลือบริโภคเป็นส่วนประกอบที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน

๑. อาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่มีการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของไอโอดีนไว้เป็นการเฉพาะแล้ว

๒. อาหารที่กำหนดสูตรเฉพาะให้มีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมสำหรับผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม ได้แก่

(๑) เครื่องดื่มเกลือแร่ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๙๕ (พ.ศ. ๒๕๔๓)เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

(๒) อาหารทางการแพทย์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๓๘ (พ.ศ. ๒๕๔๔) เรื่อง อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ ลงวันที่ ๑๑ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๔

Back

๓. อาหารที่มีวัตถุประสงค์สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน และฉลากแสดงข้อความว่า “สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน”

๔. อาหารที่ใช้เกลือบริโภคเป็นส่วนประกอบต่ำกว่าร้อยละ ๑ ในสูตรส่วนประกอบ หรือมีเกลือคงเหลือในผลิตภัณฑ์สุดท้ายต่ำกว่าร้อยละ ๑ ของน้ำหนักอาหาร

คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ที่ ๔๒๘/๒๕๕๓

เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตเกลือบริโภคตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เกลือบริโภค

เพื่อให้การตรวจประเมินสถานที่ผลิตเกลือบริโภคมีหลักเกณฑ์การพิจารณาและการประเมินเป็นไปใน แนวทางเดียวกัน เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกคำสั่งไว้ ดังต่อไปนี้

การตรวจสถานที่ผลิตเกลือบริโภคตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เกลือบริโภค ลงวันที่ ๒๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๓ ให้ใช้บันทึกการตรวจสถานที่ผลิตเกลือบริโภค ดังมีรายละเอียดตามแบบบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตเกลือบริโภค แนบท้ายคำสั่งฉบับนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

พิพัฒน์ ยิ่งเสรี

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

เอกสารแนบท้าย

คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ที่ ๔๒๘/๒๕๕๓

เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตเกลือบริโภคตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องเกลือบริโภค

บันทึกการตรวจสถานที่ผลิตเกลือบริโภค

เขียนที่ .....

วันที่ .....

วันนี้เวลา..... นาย, นาง, นางสาว.....

.....

พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา ๔๓ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ได้พร้อมกันมาตรวจสถานที่ผลิตอาหารประเภท.....

ซึ่งมี.....เป็นผู้ขออนุญาต/ รับอนุญาตในนามของบริษัท/ ห้าง/ ร้าน

..... ณ เลขที่ .....

.....

ใบอนุญาตผลิตอาหารเลขที่.....

เป้าหมายการตรวจ .....

ผลปรากฏดังต่อไปนี้

Back

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๑. อาคารผลิต					
๐.๕	๑.๑ สะอาด ถูกสุขลักษณะ					
๐.๕	๑.๒ เป็นไปตามสายการผลิต					
๑	๑.๓ มีห้องหรือบริเวณเก็บสารเคมี (KIO_3)					
๑	๑.๔ แยกจากที่อยู่อาศัยและห้องน้ำห้องส้วมเป็นสัดส่วน					
๐.๕	๑.๕ มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน					
๐.๕	๑.๖ มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน					
๑	๑.๗ เชื้อเพลิงที่ใช้ในการผลิต ต้องมีบริเวณเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ฟุ้งกระจาย (ถ้ามี)					
	๒. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต					
๑	๒.๑ มีเครื่องมือหรืออุปกรณ์ในการชั่ง ตวง วัด เหมาะสมกับการผลิต (สะอาด เหมาะสมและเพียงพอ)					
๑	๒.๒ มีเครื่องมือหรืออุปกรณ์ผสมที่สอดคล้องกับการผลิต (สะอาด เหมาะสมและเพียงพอ)					
๐.๕	๒.๓ มีเครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับต้ม (แล้วแต่กรณี) (สะอาด เหมาะสมและเพียงพอ)					
๐.๕	๒.๔ มีเครื่องมือหรืออุปกรณ์บรรจุและปิดผนึก (สะอาด เหมาะสมและเพียงพอ)					
	๓. การควบคุมกระบวนการผลิต					
๒	๓.๑ มีการเตรียมสารละลายไอโอดีน (KIO_3) อย่างถูกต้อง เหมาะสมกับการผลิต และเก็บรักษาในสภาวะที่ป้องกันการเสื่อมสลาย					
๒.๕ (M)	๓.๒ มีการเติมและผสมสารละลายไอโอดีน (KIO_3)ในเกลือโดยมีการกระจายตัวสม่ำเสมอ					
๑.๕	๓.๓ มีการวัด การทดสอบระหว่างกระบวนการผลิตเพื่อควบคุมการผลิต อย่างเหมาะสม					
๐.๕	๓.๔ มีการลงบันทึกการควบคุมกระบวนการผลิตสามารถทวนสอบได้					
	๓.๕ ผลิตภัณฑ์					
๑.๕	(๑) มีการตรวจสอบวิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์และเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย ๒ ปี					
๐.๕	(๒) มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม					
๐.๕	(๓) มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม					
๐.๕	(๔) มีการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

Back

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
๑	๓.๖ น้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิตมีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข					
	๔. การสุขาภิบาล					
๐.๕	๔.๑ น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด					
๐.๕	๔.๒ มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิดและตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ					
๐.๕	๔.๓ มีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม					
	๔.๔ ห้องน้ำ ห้องส้วมและเครื่องสุขภัณฑ์					
๐.๕	(๑) ห้องส้วมแยกจากบริเวณผลิตหรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง					
๐.๕	(๒) ห้องส้วมอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
๐.๕	(๓) ห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
๐.๕	(๔) มีสบู่หรืออุปกรณ์สำหรับล้างมืออย่างเพียงพอ					
	๕. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด					
๑	๕.๑ มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ					
๑	๕.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีการทำความสะอาดสม่ำเสมอ					
	๖. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน					
๑.๕	๖.๑ คนงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผล ไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามที่ระบุในกฎกระทรวง					
	๖.๒ คนงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหาร ขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติดังนี้					
๐.๕	(๑) แต่งกายสะอาดเหมาะสมกับประเภทของงานที่ทำ					
๑	(๒) มือและเล็บต้องสะอาด					
๑	(๓) ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน					
๑	(๔) สวมหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผมอย่างใดอย่างหนึ่งตามความจำเป็น					
๑	(๕) สวมถุงมือที่สะอาดและอุปกรณ์ป้องกันการสูดดม ไอระเหยของสารละลายไอโอดีน (KIO_3) ขณะทำการเตรียม หรือผสมสารละลายไอโอดีนในเกลือ					
๓๐				**คะแนนเต็มรวม =**	๖๐	คะแนน
				คะแนนที่ได้รวม =		คะแนน (.....%)

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

Back

๒. ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสถานที่ครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต/รับอนุญาต สูญหายหรือเสียหายแต่ประการใด อ่านให้ฟังแล้วรับรองว่าถูกต้องจึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าพนักงานเจ้าหน้าที่และพยานท้ายบันทึก

(ลงชื่อ)..... ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

(.....)

(ลงชื่อ) .....พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ) .....พนักงานเจ้าหน้าที่

(ลงชื่อ) .....พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ) .....พนักงานเจ้าหน้าที่

(ลงชื่อ) .....พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ) .....พนักงานเจ้าหน้าที่

หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตเกลือบริโภค

๑. ระดับการตัดสินใจในการให้คะแนนมี ๓ ระดับ ดังนี้

ระดับ	นิยาม	คะแนนประเมิน
ดี	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในข้อ ๔ ของกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑ (พ.ศ.๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ และตามข้อ ๖ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ลงวันที่ ๒๗ กันยายน ๒๕๕๓ เรื่อง เกลือบริโภค	๒
พอใช้	ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในข้อ ๔ ของกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑ (พ.ศ.๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ และตามข้อ ๖ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ลงวันที่ ๒๗ กันยายน ๒๕๕๓ เรื่อง เกลือบริโภค **แต่เป็นข้อบกพร่องซึ่งยอมรับได้** เนื่องจากมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร หรือข้อบกพร่องนั้นไม่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยโดยตรงกับอาหารที่ผลิต	๑
ปรับปรุง	ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในข้อ ๔ ของกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑ (พ.ศ.๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ และตามข้อ ๖ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ลงวันที่ ๒๗ กันยายน ๒๕๕๓ เรื่อง เกลือบริโภค	๐

๒. การคำนวณคะแนน

๒.๑ วิธีการคำนวณในแต่ละข้อมีสูตร ดังนี้

คะแนนที่ได้ = น้ำหนักในแต่ละข้อ x คะแนนประเมินที่ได้

ร้อยละของคะแนนที่ได้รวมทุกหัวข้อ = $\frac{\text{คะแนนที่ได้รวม x ๑๐๐}}{\text{คะแนนเต็มรวม}}$

๒.๒ ข้อที่ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติสำหรับสถานที่ผลิตเกลือบริโภค หรือการคิดคะแนนกรณีไม่มีการดำเนินการในบางข้อ เช่น ไม่มีการต้มเกลือ จึงไม่จำเป็นต้องมีเครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับต้ม จึงไม่ต้องพิจารณาให้คะแนนสำหรับข้อนั้น ทำให้คะแนนรวมของหัวข้อนั้นลดลง ซึ่งคำนวณโดยนำคะแนนเต็มของข้อ

Back

ดังกล่าวคูณด้วยน้ำหนักของข้อนั้น แล้วนำผลคูณที่ได้มาหักจากคะแนนรวมเดิมของหัวข้อนั้นๆ ผลลัพธ์ที่ได้คือคะแนนรวมที่ใช้ในการคิดคะแนนของหัวข้อนั้น

๒.๓ ช่องหมายเหตุในบันทึกการตรวจ (Checklist) มีไว้เพื่อให้ผู้ทำการตรวจประเมินสามารถลงข้อมูลและลักษณะของสิ่งที่สังเกตเห็นตามนั้น โดยเฉพาะข้อมูลหรือสิ่งที่เห็นว่า “พอใช้” และ “ปรับปรุง” ให้หมายเหตุว่าทำไมถึงได้ระดับคะแนนตามนั้น และเมื่อตรวจครบทั้ง ๖ หัวข้อแล้ว ช่องหมายเหตุ จะช่วยเตือนและช่วยในการให้ระดับคะแนนได้อย่างเป็นธรรม รวมทั้งจะเป็นข้อมูลในการตรวจติดตามครั้งต่อไป นอกจากนี้ยังสามารถนำข้อมูลในช่องหมายเหตุมาใช้ในการให้คะแนน หรือข้อเสนอแนะแก่ผู้ประกอบการหรือแสดงความชื่นชมแก่สถานประกอบการ ซึ่งจะสร้างความรู้สึกเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ให้คำแนะนำและปรึกษามากกว่าเป็นเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบ เพื่อดำเนินการตามกฎหมาย

ตัวอย่างการคำนวณ

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๒. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต					
๑	๒.๑ มีเครื่องมือหรืออุปกรณ์ในการชั่ง ตวง วัด เหมาะสมกับการผลิต (สะอาด เหมาะสม และเพียงพอ)	✓			(๑x๒) = ๒	
๑	๒.๒ มีเครื่องมือหรืออุปกรณ์ผสมที่สอดคล้องกับการผลิต (สะอาด เหมาะสม และเพียงพอ)		✓		(๑x๑) = ๑	
๐.๕	๒.๓ มีเครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับต้ม (แล้วแต่กรณี) (สะอาด เหมาะสมและเพียงพอ)	-	-	-	-	ไม่มีการต้ม
๐.๕	๒.๔ มีเครื่องมือหรืออุปกรณ์บรรจุและปิดผนึก (สะอาด เหมาะสมและเพียงพอ)	✓			(๐.๕x๒) =๑	
	คะแนนเต็มรวม = คะแนนที่ได้รวม =				(๖-๑) = ๕ ๔	คะแนน คะแนน (๘๐%)*

* ร้อยละของคะแนนที่ได้รวมทุกหัวข้อ = (๔x๑๐๐)/๕ = ๘๐%

๓. ข้อบกพร่องรุนแรง (Major Defect) หมายถึง ข้อบกพร่องที่เป็นความเสี่ยงซึ่งอาจทำให้อาหารไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค และ/หรือ มีคุณภาพหรือมาตรฐานไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ได้แก่

๓.๑ ไม่มีการเติมและผสมสารละลายไอโอดีน (KIO_3) ในเกลือ และ/หรือ ไม่มีการกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอ

๓.๒ ข้อบกพร่องอื่นๆ ที่คณะเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจได้ประเมินแล้วว่าเป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้อาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค และ/หรือ มีคุณภาพหรือมาตรฐานไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด

๔. การยอมรับผลการตรวจว่าผ่านการประเมิน ต้องมีคะแนนที่ได้รวมทุกหัวข้อไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ และต้องไม่พบข้อบกพร่องที่รุนแรงจึงผ่านเกณฑ์ตามกฎหมาย

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง มาตรฐานอาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อกำหนดเกี่ยวกับมาตรฐานอาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๐๒ (พ.ศ. ๒๕๒๙) เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีกัมมันตรังสี ลงวันที่ ๑๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๙ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๑๖ (พ.ศ. ๒๕๓๑) เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีกัมมันตรังสี (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๒ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๓๑

ข้อ ๒ ให้อาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี เป็นอาหารที่กำหนดมาตรฐาน

ข้อ ๓ อาหารตามข้อ ๒ ต้องมีมาตรฐานโดยตรวจพบสารกัมมันตรังสีปนเปื้อนได้ไม่เกินปริมาณดังต่อไปนี้

(๑) ไอโอดีน-๑๓๑ (^{๑๓๑}I, Iodine-๑๓๑) ไม่เกิน ๑๐๐ เบคเคอเรลต่อกิโลกรัม (Bq/kg) หรือ เบคเคอเรลต่อลิตร (Bq/l)

(๒) ซีเซียม-๑๓๔ (^{๑๓๔}Cs, Cesium-๑๓๔) และซีเซียม-๑๓๗ (^{๑๓๗}Cs, Cesium-๑๓๗) รวมกัน ไม่เกิน ๕๐๐ เบคเคอเรลต่อกิโลกรัม (Bq/kg) หรือ เบคเคอเรลต่อลิตร (Bq/l)

ข้อ ๔ ให้ผู้นำเข้าอาหารตามข้อ ๒ ต้องจัดให้มีหลักฐานระบุปริมาณกัมมันตรังสีและพื้นที่ที่ผลิตอาหาร จากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศที่เป็นแหล่งต้นกำเนิด หรือจากหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศที่เป็นแหล่งต้นกำเนิด หรือจากห้องปฏิบัติการของหน่วยงานของรัฐ หรือจากห้องปฏิบัติการที่ได้รับมอบหมายหรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐ หรือจากห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบตามมาตรฐานสากล แสดงที่ด่านนำเข้าทุกครั้งที่นำเข้า

ข้อ ๕ ประกาศนี้จะใช้บังคับกับประเภท ชนิดของอาหาร พื้นที่และประเทศใดเพื่อประโยชน์ในการควบคุมอาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสีตามข้อ ๒ ให้เป็นไปตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

ข้อ ๖ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ เมษายน พ.ศ.๒๕๕๔

จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๘/ตอนพิเศษ ๔๒ ง หน้า ๒๖-๒๗/๑๑ เมษายน พ.ศ.๒๕๕๔)

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๗๑) พ.ศ.๒๕๕๘

เรื่อง กำหนดเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากการปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากการปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี จากประเทศญี่ปุ่นให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น และตามความในข้อ ๕ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง มาตรฐานอาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี ลงวันที่ ๑๑ เมษายน พ.ศ.๒๕๕๔ กำหนดให้รัฐมนตรีประกาศประเภท ชนิดของอาหาร พื้นที่และประเทศ เพื่อประโยชน์ในการควบคุมอาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๐) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง กำหนดเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากการปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี ลงวันที่ ๑๓ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๕๗

ข้อ ๒ ให้เนื้อหมูป่า (boar meat) เนื้อไก่ฟ้าญี่ปุ่น (copper pheasant meat) เนื้อกวางซิกะ (sika deer meat) จากประเทศญี่ปุ่นในเขตพื้นที่จังหวัดฟุกูชิมะ จังหวัดกุมมะ และจังหวัดมิยางิ ที่นำเข้ามาในราชอาณาจักร ต้องเป็นไปตามมาตรฐานอาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี ซึ่งตรวจพบได้ไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง มาตรฐานอาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี ลงวันที่ ๑๑ เมษายน พ.ศ.๒๕๕๔ โดยผู้นำเข้าต้องจัดให้มีหลักฐานระบุประเภท ชนิดอาหาร ปริมาณกัมมันตรังสี และพื้นที่ที่ผลิตอาหาร จากหน่วยงานใดหน่วยงานหนึ่งดังต่อไปนี้ แสดงที่ด่านนำเข้าทุกครั้งที่นำเข้า

(๑) หน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศญี่ปุ่น

(๒) หน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศญี่ปุ่น

(๓) ห้องปฏิบัติการของหน่วยงานของรัฐ

(๔) ห้องปฏิบัติการที่ได้รับมอบหมายหรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐ

(๕) ห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบตามมาตรฐานสากล

ข้อ ๓ ให้ผู้นำเข้าเนื้อหมูป่า (boar meat) เนื้อไก่ฟ้าญี่ปุ่น (copper pheasant meat) เนื้อกวางซิกะ (sika deer meat) จากประเทศญี่ปุ่นที่นอกเหนือจากเขตพื้นที่จังหวัดตามข้อ ๒ ต้องมีหนังสือรับรองแหล่งกำเนิดของสินค้าในเขตพื้นที่ดังกล่าว ซึ่งออกโดยหน่วยงานของรัฐของประเทศญี่ปุ่น หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศญี่ปุ่น หรือ สภาหอการค้าและอุตสาหกรรม (Chamber of Commerce and Industry) ของประเทศญี่ปุ่น แสดงที่ด่านนำเข้าทุกครั้งที่นำเข้า

กรณีไม่มีหนังสือรับรองแหล่งกำเนิดของสินค้าตามวรรคหนึ่ง ผู้นำเข้าอาจใช้หลักฐานแสดงผลการตรวจวิเคราะห์ระบุประเภท ชนิดอาหารและปริมาณกัมมันตรังสีจากหน่วยงานใดหน่วยงานหนึ่งตามข้อ ๒ (๑) ถึง ๒ (๕) แทนได้

ข้อ ๔ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ เมษายน พ.ศ.๒๕๕๘

รัชตะ รัชตะนาวิน

(ศาสตราจารย์รัชตะ รัชตะนาวิน)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๒ ตอนพิเศษ ๙๖ ง ลงวันที่ ๒๘ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๘)

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๖ (๒) มาตรา ๖ (๓) และมาตรา ๖ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติ แห่งกฎหมายรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๘) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง ลงวันที่ ๑๗ มกราคม พ.ศ. ๒๕๔๘

ข้อ ๒ ให้อาหารที่มีสารพิษตกค้าง เป็นอาหารที่กำหนดมาตรฐาน

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

สารพิษตกค้าง หมายความว่า วัตถุอันตรายทางการเกษตร รวมทั้งกลุ่มอนุพันธ์ ของสารดังกล่าว ได้แก่ สารในกระบวนการเปลี่ยนแปลง (conversion products) สารในกระบวนการ สร้างและสลาย (metabolites) สารที่เกิดจากปฏิกิริยา (reaction products) หรือสิ่งปลอมปน ในวัตถุอันตรายทางการเกษตรที่มีความเป็นพิษ ซึ่งปนเปื้อนหรือตกค้างในอาหาร

วัตถุอันตรายทางการเกษตร หมายความว่า สารที่มีจุดมุ่งหมายใช้เพื่อป้องกัน ทำลาย ดึงดูด ขับไล่หรือควบคุมศัตรูพืชและสัตว์ หรือพืชและสัตว์ที่ไม่พึงประสงค์ ไม่ว่าจะเป็นการใช้ ระหว่างการเพาะปลูก การเก็บรักษา การขนส่ง การจำหน่าย หรือระหว่างกระบวนการผลิตอาหาร สินค้าเกษตร หรืออาหารสัตว์ หรือเป็นสารที่อาใช้กับสัตว์เพื่อควบคุมปรสิตภายนอก (ectoparasites) และให้หมายความรวมถึง สารควบคุมการเจริญเติบโตของพืช สารทำให้ใบร่วง สารทำให้แห้งตาย สารยับยั้งการแตกยอดอ่อน และสารที่ใช้กับพืชผลก่อนหรือหลังการเก็บเกี่ยว เพื่อป้องกันการเสื่อมเสีย ระหว่างการเก็บรักษาและการขนส่ง แต่ไม่รวมถึงปุ๋ย สารอาหารของพืช และสัตว์ วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุที่เติมในอาหารสัตว์ (feed additive) และยาสัตว์ (veterinary drug)

ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit; MRL) หมายถึง ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่มีได้ในอาหาร อันเนื่องมาจากการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร มีหน่วยเป็นมิลลิกรัมสารพิษตกค้างต่อกิโลกรัมอาหาร

ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (Extraneous Maximum Residue Limit; EMRL) หมายถึง ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่มีได้ในอาหาร อันเนื่องมาจากสารพิษตกค้างที่ปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม รวมสารพิษตกค้างจากวัตถุอันตราย ทางการเกษตรที่เคยใช้มาก่อนและถูกยกเลิกการขึ้นทะเบียนการใช้ในประเทศแล้ว

ข้อ ๔ อาหารที่มีสารพิษตกค้างต้องมีมาตรฐาน โดยตรวจไม่พบสารพิษตกค้างจาก วัตถุอันตรายทางการเกษตรในอาหาร ยกเว้นในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ตรวจพบสารพิษตกค้างจากวัตถุอันตรายทางการเกษตรได้ไม่เกินปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit; MRL) ตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

(๒) ตรวจพบสารพิษตกค้างจากวัตถุอันตรายทางการเกษตรตามชนิดที่ประกาศ ให้เป็นวัตถุอันตรายชนิดที่ ๔ ตามพระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ.๒๕๓๕ ได้ไม่เกินปริมาณสารพิษ ตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (Extraneous Maximum Residue Limit, EMRL) ตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

ยกเลิก

(๓) ตรวจพบสารพิษตกค้างจากวัตถุอันตรายทางการเกษตรนอกจาก (๑) และ (๒) ได้ไม่เกินปริมาณที่กำหนดโดยคณะกรรมาธิการของโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standards Programme) แต่ทั้งนี้ต้องมิใช่สารพิษตกค้างจากวัตถุอันตรายชนิดที่ ๔ ตามพระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ.อ๒๕๓๕

ข้อ ๕ วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการ ให้เป็นไปตามที่กำหนดในบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๖ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๔

จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๘/ตอนพิเศษ ๕๙ ง หน้า ๑๗-๑๘/๒๖ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๕๔)

บัญชีหมายเลข 1

ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL)

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
1	**คลอร์พิริฟอส** (Chlorpyrifos)	คลอร์พิริฟอส	กระเจี๊ยบเขียว	0.5
			กล้วย	2
			ข้าว[1]	0.1
			เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด[2]	5
			เครื่องเทศกลุ่มผล[3]	1
			เครื่องเทศกลุ่มราก[4]	1
			เงาะ	0.5
			ถั่วลิสง	0.05
			ถั่วเหลือง	0.1
			ถั่วเหลืองฝักสด	0.1
			ปาล์มน้ำมัน	0.05
			พริก	0.5
			พริกแห้ง[5]	5
			มะพร้าว	0.05
			มันเทศ	0.05
			ลำไย	1
			ลิ้นจี่	2
			หอมแดง	0.2
			หอมใหญ่	0.2
			เนื้อโค กระบือ	1 (ไขมัน)
			เนื้อแกะ แพะ	1 (ไขมัน)

ยกเลิก

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
			เครื่องในโค กระบือ	0.01
			เครื่องในแกะ แพะ	0.01
			เนื้อสุกร	0.02 (ไขมัน)
			เครื่องในสุกร	0.01
			เนื้อสัตว์ปีก	0.01 (ไขมัน)
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.01
			ไข่	0.01
			นม	0.02
2	**คลอโรทาโลนิล** (Chlorothalonil)	คลอโรทาโลนิล	ถั่วลิสง	0.05
			ถั่วเหลือง	0.2
			ถั่วเหลืองฝักสด	2
			ผักกาดขาว	1
			ผักกาดขาวปลี	1
			ผักคะน้า	4
			มะเขือเทศ	5
			มันฝรั่ง	0.2
3	**คาร์บาริล** (Carbaryl)	คาร์บาริล	กระถิน	0.02
			ขาวโพดฝักสด	0.1
			ขาวโพดฝักอ่อน	0.1
			ขาวโพดเมล็ด	0.02
			ขาวฟ่าง	0.5
			ขาว[1]	1
			เงาะ	1
			แตงกวา และแตงอื่นๆ ไมรวมแตงโม	3
			แตงโม	1
			ถั่วลิสง	2
			ทุเรียน	1
			ปาลมน้ำมัน	0.02
			ผักตระกูลกะหล่ำ	5
			พริก	0.5
			พริกแห้ง[5]	2
			พริกหวาน	5
			มะพราว	0.02
			มะมวง	1
			มังคุด	1
			มันฝรั่ง	0.2

ยกเลิก

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
			เมล็ดโกโก้	0.02
			เมล็ดมะม่วงหิมพานต์	1
			ลำไย	1
			ลิ้นจี่	1
			สม	15
			องุ่น	5
			ออย	0.02
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	1
			เนื้อสัตว์ปก	0.05
			ไข่	0.5
			นม	0.05
4	**คาร์เบนดาซิม / บีโนมิล** (Carbendazim / benomyl)	ผลรวมของคาร์เบนดาซิม (carbendazim), บีโนมิล (benomyl), ไทโอฟาเนต-เมทิล (thiophanate-methyl) รายงานผลเป็นคาร์เบนดาซิม (carbendazim)	กุยช่าย	3
			ขาว[1]	2
			เงาะ	3
			ตนหอม	3
			ถั่วเขียว	0.5
			ถั่วลิสง	0.1
			ถั่วเหลือง	0.5
			ถั่วเหลืองฝักสด	3
			ใบหมอน	0.1
			พริก	2
			พริกแห้ง[5]	15
			มะเขือเทศ	0.5
			มะม่วง	5
			เมล็ดฝ้าย	0.1
			หน่อไม้ฝรั่ง	0.2
			หอมแดง	3
			หอมใหญ่	3
			องุ่น	3
			ออย	0.1
			เนื้อโค กระบือ	0.05
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			เนื้อสัตว์ปก	0.05
			มันสัตว์ ปก	0.05
			เครื่องในสัตว์ปก	0.1

ยกเลิก

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
			ไข	0.05
			นม	0.05
5	**คาร์โบซัลแฟน** (Carbosulfan)	คาร์โบซัลแฟน	กระเจี๊ยบเขียว	0.5
			กระถิน	0.2
			ขาวโพดฝกสด	0.05
			ขาวโพดฝกออน	0.05
			ขาวโพดเมล็ด	0.05
			ขาวฟาง	0.05
			ขาว[1]	0.2
			เงาะ	0.2
			แตงกวา และแตงอื่นๆ ไมรวม แตงโม	0.5
			แตงโม	0.2
			ถั่วเขี[illegible]ว	0.05
			ถั่วฝกยาว	0.1
			ถั่วลันเตาฝ[illegible]สด	0.1
			ถั่วลิส[illegible]	0.05
			ถั่[illegible]หลือง	0.05
			ถั่วเหล[illegible]ฝกสด	0.5
			[illegible]ทเรียน	0.2
			ป[illegible]ขมน้ำมัน	0.05
			ผักตระกูลกะหล่ำ	0.5
			พริก	0.5
			พริกแห้ง[5]	5
			มะเขือเทศ	0.5
			มะเขือเปราะ	0.5
			มะเขือยาว	0.5
			มะพร้าว	0.2
			มันเทศ	0.05
			มันฝรั่ง	0.05
			เมล็ดกาแฟ	0.05
			เมล็ดโกโก	0.05
			เมล็ดงา	0.2
			เมล็ดทานตะวัน	0.05
			เมล็ดฝ้าย	0.05
			เมล็ดละหุง	0.05
			สม	0.1
			หนอไมฝรั่ง	0.5

ยกเลิก

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
			องุ่น	0.1
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			เนื้อสัตว์ปก	0.05
			เครื่องในสัตว์ปก	0.05
			ไข่	0.05
			นม	0.03
6	**คาร์โบซัลแฟน** (Carbosulfan)	ผลรวมของคาร์โบฟูแรน (carbofuran), 3-ไฮดรอกซีคาร์โบฟูแรน (3-hydroxy carbofuran) และคอนจูเกเท็ด 3-ไฮดรอกซีคาร์โบฟูแรน (conjugated 3-Hydroxycarbofuran) รายงานผลเป็นคาร์โบฟูแรน (carbofuran)	กระเจี๊ยบเขียว	0.5
			กระถิน	0.2
			เงาะ	0.1
			ถั่วลันเตาฝักอ่อน	0.2
			ทุเรียน	0.1
			ปาล์มน้ำมัน	0.1
			ผักตระกูลกะหล่ำ	0.2
			พริก	0.5
			พริกแห้ง [5]	5
			มะเขือเปราะ	0.5
			มะเขือยาว	0.5
			มะพร้าว	0.1
			มันเทศ	0.2
			มันฝรั่ง	0.1
			เมล็ดโกโก้	0.05
			เมล็ดงา	0.1
			เมล็ดทานตะวัน	0.05
			เมล็ดละหุ่ง	0.1
			สม	0.1
			หน่อไม้ฝรั่ง	0.5
			องุ่น	0.1
7	**คาร์โบฟูแรน** (Carbofuran)	ผลรวมของคาร์โบฟูแรน (carbofuran), 3-ไฮดรอกซีคาร์โบฟูแรน	กล้วย	0.1
			ขาวโพดฝักสด	0.1
			ขาวโพดฝักออน	0.1

ยกเลิก

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
		(3-hydroxycarbofuran) และ คอนจูเกเท็ด 3- ไฮดรอกซีคาร์โบฟูแรน (conjugated 3-Hydroxycarbofuran) รายงานผลเป็นคาร์โบฟูแรน (carbofuran)	ขาวโพดเมล็ด	0.05
			ขาวฟาง	0.1
			ขาว[1]	0.1
			แตงกวา และแตงอื่นๆ ไมรวมแตงโม	0.3
			แตงโม	0.1
			ถั่วเขียว	0.2
			ถั่วฝกยาว	0.1
			ถั่วลิสง	0.1
			ถั่วเหลือง	0.2
			ถั่วเหลืองฝักสด	0.5
			พริกไทย	1
			มะเขือเทศ	0.1
			มันสำปะหลัง	0.2
			เมล็ดกาแฟ	1
			เมล็ดฝ้าย	0.1
			อ้อย	0.1
			เนื้อสัตวเลี้ยงลูกดวยนม	0.05
			เครื่องในสัตวเลี้ยงลูกดวยนม	0.05
			เนื้อสัตวปก	0.08
			เครื่องในสัตวปก	0.08
			ไข	0.1
			นม	0.05
8	**แคปแทน** (Captan)	แคปแทน	ขาวบารเลย	0.1
			ถั่วลิสง	5
			ถั่วเหลือง	5
			ถั่วเหลืองฝกสด	5
			ปาลมน้ำมัน	5
			มะมวง	5
			เมล็ดฝาย	5
			องุน	10
9	**ควินโทซีน** (Quintozene)	ควินโทซีน	เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด[2]	0.1
			เครื่องเทศกลุ่มผล[3]	0.02
			เครื่องเทศกลุ่มราก[4]	2

ยกเลิก

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
10	**ไซเพอร์เมทริน** (Cypermethrin)	ไซเพอร์เมทริน	กระเจี๊ยบเขียว	0.5
			ขาวโพดฝกสด	0.05
			ขาวโพดฝกออน	0.05
			ขาวโพดเมล็ด	0.05
			เครื่องเทศกลุ่มผล[3]	0.1
			เครื่องเทศกลุ่มราก[4]	0.2
			ถั่วฝกยาว	0.05
			ถั่วลันเตาฝกสด	0.05
			ถั่วเหลือง	0.05
			ถั่วเหลืองฝกสด	5
			ทุเรียน	1
			ผักตระกูลกะหล่ำ	1
			พริก	1
			พริกแห้ง[5]	5
			มะเขือเทศ	0.5
			มะเขือยาว มะเขือเปราะ และมะเขืออื่นๆ ไม่รวมมะเขือเทศ	0.2
			มะม่วง	0.5
			เมล็ดฝาย	0.2
			ลำไย	1
			ลิ้นจี่	0.5
			สม	2
			หนอไมฝรั่ง	0.5
			หอมแดง	0.1
			หอมใหญ่	0.1
			ออย	0.05
			เนื้อสัตวเลี้ยงลูกดวยนม	0.2 (ไขมัน)
			เครื่องในสัตวเลี้ยงลูกดวยนม	0.05
			เนื้อสัตวปก	0.05
			เครื่องในสัตวปก	0.05

ยกเลิก

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
			ไข่	0.05
			นม	0.05 F
11	**2, 4-ดี** (2, 4-D)	ผลรวมของ 2, 4-ดี (2, 4-D) และเกลือและเอสเตอรของ 2, 4-ดี รายงานผลเป็น 2, 4-ดี (2, 4-D)	ขาวโพดฝกสด	0.05
			ขาวโพดฝกออน	0.05
			ขาวโพดเมล็ด	0.05
			ข้าวฟ่าง	0.01
			ข้าว[1]	0.1
			ตนหอม	0.05
			สับปะรด	0.05
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.2
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	1
			เนื้อสัตว์ปก	0.05
			เครื่องในสัตว์ปก	0.05
			ไข่	0.01
			นม	0.01
12	**เดลทาเมทริน** (Deltamethrin)	ผลรวมของเดลทาเมทริน แอลฟา-อาร์ (alpha-R) และแทรนส์-เดลทาเมทริน (trans-deltamethrin) (ละลายในไขมัน)	กระเทียม	0.1
			ขาวโพดฝกออน	0.05
			ขาวโพดเมล็ด	1
			ขาวโพดฝกสด	0.05
			ตนหอม	0.5
			ถั่วฝกยาว	0.2
			ปาลมน้ำมัน	0.05
			ผักกวางตุง	0.5
			ผักกาดขาว	0.5
			ผักคะนา	0.5
			ผักตระกูลกะหล่ำอื่นๆ	0.1
			พริก	0.5
			พริกแห้ง[5]	5

ยกเลิก

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
			มะเขือเทศ	0.3
			มะมวง	0.5
			เมล็ดฝ้าย	0.05
			เมล็ดมะมวงหิมพานต	0.02
			หนอไมฝรั่ง	0.5
			หอมแดง	0.1
			หอมใหญ่	0.05
			ออย	0.05
			เนื้อ โค กระบือ	0.5 (ไขมัน)
			เนื้อแพะ แกะ	0.5 (ไขมัน)
			เครื่องในโค กระบือ	0.03
			เครื่องในแพะ แกะ	0.03
			เนื้อสุกร	0.5 (ไขมัน)
			เครื่องในสุกร	0.03
			เนื้อสัตวปก	0.1 (ไขมัน)
			เครื่องในสัตวปก	0.02
			มันสัตวปก	0.1 (ไขมัน)
			ไข่	0.02
			นม	0.05 F
13	**ไดคลอร์วอส** (Dichlorvos)	ไดคลอร์วอส	เครื่องเทศทุกชนิด[6]	0.1
			ส้ม	0.2
			ธัญพืช	0.2
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			เนื้อสัตว์ปีก	0.05
			นม	0.02
14	**ไดโคฟอล** (Dicofol)	สินค้าจากพืช : ไดโคฟอล (ผลรวมของออร์โท, พารา	เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด[2]	0.05
			เครื่องเทศกลุ่มผล[3]	0.1

ยกเลิก

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
		และ พารา, พารา′-ไอโซเมอรส์) (o,p' & p,p'-isomers) (ละลายในไขมัน) สินค้าจากสัตว์ : ผลรวมของไดโคฟอล และ 2,2-ไดคลอโร-1,1-บิส (4-คลอโรเฟนิล) เอทานอล (พารา, พารา′-เอฟดับเบิลยู 152){(2,2- dichloro-1, 1-bis(4-chlorophenyl) ethanol(p,p' - FW 152)} รายงานผลเป็นไดโคฟอล (ละลายในไขมัน)	เครื่องเทศกลุ่มราก[4]	0.1
			แตงกวา	0.5
			ถั่วเขียว	0.1
			ถั่วเหลือง	0.05
			มะเขือเทศ	1
			เนื้อ โค กระบือ	3 (ไขมัน)
			เครื่องในโค กระบือ	1
			เนื้อสัตว์ปีก	0.1 (ไขมัน)
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.05
			ไข่	0.05
			[illegible]	0.1 F
15	**กลุ่มไดไทโอคาร์บาเมตส์** (Dithiocarbamates) ได้แก่ ซิเน็บ (zineb), ไทแรม (thiram), พรอพิเน็บ (propineb), แมเน็บ (maneb) และแมนโคเซ็บ (mancozeb)	ไดไทโอคาร์บาเมตส์ วิเคราะห์และรายงานผลเป็นคาร์บอนไดซัลไฟด์ (CS_2)	กระเจี๊ยบเขียว	0.2
			กระเทียม	0.5
			ข้าว[1]	0.05
			เงาะ	4
			ต้นหอม	10
			แตงกวา	2
			แตงไทย	0.5
			แตงโม	1
			ถั่วลิสง	0.1
			ถั่วเหลือง	0.06
			ถั่วเหลืองฝักสด	0.2

ยกเลิก

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
			ทุเรียน	5
			ปาล์มน้ำมัน	0.1
			ผักกาดขาวปลี	5
			ผักคะน้า	15
			แตงอื่นๆ นอกจากแตงกวา แตงไทยและแตงโม	1
			ผักบุ้งจีน	0.3
			เผือก	0.1
			พริก	2
			พริกหวาน	1
			ฟักทอง	0.2
			มะเขือเทศ	2
			มะนาว	2
			มะม่วง	2
			มันฝรั่ง	0.2
			ส้ม	2
			หน่อไม้ฝรั่ง	0.1
			องุ่นแดง	0.5
			หอมใหญ่	0.5
			องุ่น	2
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.1
			เนื้อสัตว์ปีก	0.1
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.1
			ไข่	0.05
			นม	0.05
16	**ไดเมโทเอต** (Dimethoate)	ไดเมโทเอต	ข้าวฟ่าง	0.01
			เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด[2]	5
			เครื่องเทศกลุ่มผล[3]	0.5
			เครื่องเทศกลุ่มราก[4]	0.1
			แตงกวา และแตงอื่นๆ ไม่รวมแตงโม	1
			ถั่วฝักยาว	1
			ถั่วเมล็ดแห้ง	0.1
			มะเขือเทศ	2
			เมล็ดฝ้าย	0.05
			ส้ม	5

ยกเลิก

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
			หอมแดง	0.05
			หอมใหญ่	0.05
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			มันสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			เนื้อสัตว์ปีก	0.05
			มันสัตว์ปีก	0.05
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.05
			ไข่	0.05
			นม	0.05
17	**ไดแอซินอน** (Diazinon)	ไดแอซินอน	ข้าวโพดฝักสด	0.02
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.02
			ขาวโพดเมล็ด	0.02
			ข้าวฟ่าง	0.02
			เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด	5
			เครื่องเทศกลุ่มราก[3]	0.1
			ชา	0.1
			ผักกาดขาว	0.05
			ผักคะน้า	0.05
			ผักตระกูลกะหล่ำอื่นๆ	0.5
			เมล็ดกาแฟ	0.2
			เมล็ดฝ้าย	0.1
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	2 (ไขมัน)
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.03
			เนื้อสัตว์ปีก	0.02
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.02
			ไข่	0.02
			นม	0.02 F
18	**ไทรอาโซฟอส** (Triazophos)	ไทรอาโซฟอส	กระเทียม	0.05
			ข้าวฟ่าง	0.05
			ถั่วเขียว	0.2
			ถั่วลิสง	0.05
			ถั่วเหลือง	0.05
			ถั่วเหลืองฝักสด	0.2
			พุทรา	0.2
			เมล็ดกาแฟ	0.05
			เมล็ดโกโก้	0.05
			เมล็ดงา	0.05

ยกเลิก

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
			เมล็ดทานตะวัน	0.05
			หอมแดง	0.05
			หอมใหญ่	0.05
			องุ่น	0.02
			เนื้อโค กระบือ	0.01
			เนื้อสัตว์ปีก	0.01
			นม	0.01
19	**เพอร์เมทริน** (Permethrin)	เพอร์เมทริน	เครื่องเทศทุกชนิด[6]	0.05
20	**พาราควอต** (Paraquat)	พาราควอต แคตไอออน (Paraquat cation)	ข้าวโพดฝักสด	0.05
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.05
			ข้าวโพดเมล็ด	0.1
			ข้าวฟ่าง	0.03
			ข้าว[1]	0.1
			แตงกวา แตงอื่น ๆ	0.02
			ถั่วเมล็ดแห้ง	0.5
			ถั่วเหลือง	0.1
			ผลไม้ (เปลือกรับประทานไม่ได้ ยกเว้นส้ม)	0.01
			ผักใบ	0.07
			ผักประเภทหัวและราก	0.05
			มะเขือเทศ	0.05
			มันฝรั่ง	0.2
			เมล็ดฝ้าย	0.2
			สตรอเบอรี	0.01
			ส้ม	0.02
			องุ่น	0.01
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.005
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			เนื้อสัตว์ปีก	0.005
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.005
			ไข่	0.005
			นม	0.005
21	**พิริมิฟอส-เมทิล (Pirimiphos-Methyl)**	พิริมิฟอส-เมทิล	ข้าวโพดฝักสด	1
			ข้าวโพดฝักอ่อน	1
			ข้าวโพดเมล็ด	1
			ข้าว[1]	7

ยกเลิก

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
			เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด[2]	3
			เครื่องเทศกลุ่มผล[3]	0.5
			ปาล์มน้ำมัน	0.1
			เมล็ดโกโก้	0.05
			เมล็ดนุ่น	0.1
			เมล็ดมะม่วงหิมพานต์	0.1
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.01
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.01
			เนื้อสัตว์ปีก	0.01
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.01
			ไข่	0.01
			นม	0.01
22	**โพรทิโอฟอส** (Prothiofos)	โพรทิโอฟอส	ถั่วเขียว	0.05
			ถั่วลิสง	0.05
			พริก	3
			มันฝรั่ง	0.05
23	**โพรฟีโนฟอส** (Profenofos)	โพรฟีโนฟอส	กะหล่ำปลี	1
			ชมพู่	0.05
			ต้นหอม	0.05
			ถั่วเหลือง	0.05
			ทุเรียน	0.05
			น้ำมันเมล็ดฝ้าย	0.05
			ผักตระกูลกะหล่ำ ยกเว้นกะหล่ำปลี	0.5
			พริก	5
			พริกหวาน	0.5
			พริกแห้ง[5]	35
			มะเขือเทศ	2
			มะนาว	0.05
			มะม่วง	0.2
			มังคุด	5
			เมล็ดฝ้าย	2
			ส้ม	0.1
			หอมแดง	0.05

ยกเลิก

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
			หอมใหญ่	0.05
			องุ่น	0.05
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			เนื้อสัตว์ปีก	0.05
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.05
			ไข่	0.02
			นม	0.01
24	**เฟนวาเลอเรต** (Fenvalerate)	เฟนวาเลอเรต	กะหล่ำปลี	3
			ข้าวโพดฝักสด	0.1
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.1
			ถั่วฝักยาว	1
			ถั่วลิสง	0.1
			ถั่วเหลือง	0.1
			ปาล์มน้ำมัน	0.5
			ผักกาดขาว	1
			ผักคะน้า	10
			ผักตระกูลกะหล่ำอื่นๆ	2
			มะเขือเทศ	1
			มะม่วง	1
			มันฝรั่ง	0.05
			เมล็ดฝ้าย	0.2
			ลำไย	1
			ลิ้นจี่	1
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	1 (ไขมัน)
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.02
			นม	0.1 F
25	**เฟนิโทรไทออน** (Fenitrothion)	เฟนิโทรไทออน	ข้าวโพดฝักสด	1
			ข้าวโพดฝักอ่อน	1
			ข้าวโพดเมล็ด	1

ยกเลิก

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
			ข้าว[1]	1
			เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด[2]	7
			เครื่องเทศกลุ่มผล[3]	1
			เครื่องเทศกลุ่มราก[4]	0.1
			ชา	0.5
			ถั่วเหลือง	0.5
			ถั่วเหลืองฝักสด	0.5
			เมล็ดกาแฟ	0.05
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			เนื้อสัตว์ปีก	0.05
			ไข่	0.05
			นม	0.01
26	**ฟอสซาโลน** (Phosalone)	ฟอสซาโลน	เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด[2]	2
			เครื่องเทศกลุ่มผล[3]	2
			เครื่องเทศกลุ่มราก[4]	3
			ต้นหอม	1
			ถั่วฝักยาว	1
			ถั่วลันเตาฝักสด	1
			ถั่วเหลือง	0.05
			ถั่วเหลืองฝักสด	0.5
			พุทรียน	1
			ใบหม่อน	0.1
			ผักตระกูลกะหล่ำ	1
			พริก	1
			พริกหวาน	1
			พริกแห้ง[5]	7
			มะเขือเทศ	1
			มะเขือเปราะ	1
			มะเขือยาว	0.5
			มังคุด	1
			เมล็ดฝ้าย	1
			ส้ม	1
			หน่อไม้ฝรั่ง	0.5
			หอมแดง	1
			หอมใหญ่	1

ยกเลิก

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
27	**ฟอลเพต** (Folpet)	ฟอลเพต	เงาะ	0.1
28	**เฟนโทเอต** (Phenthoate)	เฟนโทเอต	เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด[2]	7
29	**มาลาไทออน** (Malathion)	มาลาไทออน	กะหล่ำปลี	8
			ข้าวโพดฝักสด	0.02
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.02
			ข้าวโพดเมล็ด	0.05
			ข้าวฟ่าง	3
			เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด[2]	2
			เครื่องเทศกลุ่มผล[3]	1
			เครื่องเทศกลุ่มราก[4]	0.5
			ดอกกะหล่ำ	0.5
			ต้นหอม	5
			บรอคโคลี	5
			ผักกาดขาว	8
			ผักคะน้า	3
			พริก	0.1
			พริกแห้ง[5]	1
			มะเขือเทศ	0.5
			มันสำปะหลัง	0.5
			ส้ม	7
			หอมแดง	1
			หอมใหญ่	1
			อ้อย	0.01
30	**เมทาแลกซิล** (Metalaxyl)	เมทาแลกซิล	ข้าวโพดฝักสด	0.05
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.05
			ข้าวโพดเมล็ด	0.05
			เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด[2]	5
			แตงกวา	0.5
			แตงไทย	0.2
			แตงโม	0.2
			แตงร้าน	0.5
			ทุเรียน	1
			บวบเหลี่ยม	0.2
			ผักคะน้า	2
			ผักบุ้งจีน	2

ยกเลิก

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
			เผือก	0.5
			พริกไทย	0.05
			พลู	0.05
			ฟักทอง	2
			แฟง	0.2
			มันฝรั่ง	0.05
			ส้ม	5
			สับปะรด	1
			หอมใหญ่	2
			องุ่น	1
31	**เมทิดาไทออน** (Methidathion)	เมทิดาไทออน	เงาะ	0.5
			ทุเรียน	0.5
			น้อยหน่า	0.5
			ผลไม้ประเภทแพร์	0.2
			ส้ม	0.5
			องุ่น	0.2
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.02
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.02
			เนื้อสัตว์ปีก	0.02
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.02
			ไข่	0.02
			นม	0.001
32	**เมโทมิล** (Methomyl)	ผลรวมของเมโทมิลและไทโอไดคาร์บ (thiodicarb) รายงานผลเป็นเมโทมิล	กระเจี๊ยบเขียว	2
			ข้าวโพดฝักสด	0.1
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.1
			ข้าวโพดเมล็ดแห้ง	0.02
			ข้าวฟ่าง	0.2
			แตงกวา และแตงอื่นๆ ไม่รวมแตงโม	0.2
			แตงโม	0.2
			ถั่วเขียว	0.05
			ถั่วฝักยาว	1
			ถั่วลิสง	0.1
			ถั่วเหลือง	0.2
			ถั่วเหลืองฝักสด	0.1
			น้ำมันถั่วเหลือง	0.2
			น้ำมันเมล็ดฝ้าย	0.04

ยกเลิก

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
			ผลไม้ประเภทแพร์	0.2
			พริก	0.7
			พริกแห้ง[5]	5
			มะเขือเทศ	0.5
			มะเขือยาว มะเขือเปราะ และมะเขืออื่นๆ ไม่รวมมะเขือเทศ	0.2
			มะนาว	1
			มันฝรั่ง	0.02
			เมล็ดงา	0.2
			เมล็ดฝ้าย	0.2
			ส้ม	1
			หน่อไม้ฝรั่ง	2
			หอมแดง	0.2
			หอมใหญ่	0.2
			องุ่น	1
			แอปเปิล	0.2
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.02
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.02
			เนื้อสัตว์ปีก	0.02
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.02
			ไข่	0.02
			นม	0.02
33	**แลมบ์ดา-ไซฮาโลทริน** (Lambda-cyhalothrin)	แลมบ์ดา-ไซฮาโลทริน	กระเจี๊ยบเขียว	0.2
			ข้าวฟ่าง	0.2
			เงาะ	0.5
			ถั่วเขียว	0.2
			ถั่วเหลือง	0.2
			ถั่วเหลืองฝักสด	0.2

ยกเลิก

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
			ทุเรียน	0.5
			ปาล์มน้ำมัน	0.02
			ผักตระกูลกะหล่ำ	0.2
			มะม่วง	0.1
			เมล็ดโกโก้	0.02
			เมล็ดงา	0.2
			เมล็ดนุ่น	0.02
			เมล็ดฝ้าย	0.02
			ลำไย	0.5
			ลิ้นจี่	0.5
			หน่อไม้ฝรั่ง	0.02
34	**แอซีเฟต** (Acephate)	แอซีเฟต	เครื่องเทศ[illegible]	0.2
			ถั่วเขียว	0.02
			ถั่วเหลือง	0.02
			เมล็ดกาแฟ	0.02
			เมล็ดโกโก้	0.02
			เมล็ดฝ้าย	2
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			เนื้อสัตว์ปีก	0.01
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.01
			ไข่	0.01
			นม	0.02
35	**แอทราซีน** (Atrazine)	แอทราซีน	ข้าวโพดฝักสด	0.1
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.1
			ข้าวโพดเมล็ด	0.1
			สับปะรด	0.1
			อ้อย	0.1

ยกเลิก

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
36	**แอบาเมกทิน** (Abamectin)	แอบาเมกทิน	แตงโม	0.01
			ถั่วฝักยาว	0.01
			ถั่วลันเตาฝักสด	0.01
			ผักกวางตุ้ง	0.01
			ผักคะน้า	0.01
			ผักตระกูลกะหล่ำ	0.01
			พริก	0.02
			พริกหวาน	0.02
			พริกแห้ง	0.2
			มะเขือเปราะ	0.02
			มะม่วง	0.01
			เมล็ดฝ้าย	0.01
			ส้ม	0.01
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.01
			มันสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.1
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.1
			เนื้อสัตว์ปีก	0.01
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.02
			ไข่	0.01
			นม	0.005
37	**อะเมทริน** (Ametryn)	อะเมทริน	ชา	0.05
			เมล็ดกาแฟ	0.05
			สับปะรด	0.05
			อ้อย	0.2

ยกเลิก

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
38	**เอทีฟอน** (Ethephon)	เอทีฟอน	กล้วยหอม	2
			เชอรี่	3
			ทุเรียน	2
			มะม่วง	2
			สับปะรด	2
			องุ่น	1
			แอปเปิล	1
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.1
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.2
			เนื้อสัตว์ปีก	0.1
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.2
			ไข่	0.2
			นม	0.05
39	**เอไทออน** (Ethion)	เอไทออน	เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด[2]	3
			เครื่องเทศกลุ่มผล[3]	5
			เครื่องเทศกลุ่มราก[4]	0.3
			แตงกวา และแตงอื่นๆ ไม่รวมแตงโม	0.3
			ถั่วเมล็ดแห้ง	1
			ถั่วฝักสด	1
			พริก	3
			พริกแห้ง[5]	20
			มะเขือเทศ	0.3
			มะเขือยาว มะเขือเปราะ และมะเขืออื่นๆ ไม่รวมมะเขือเทศ	0.3
			มะนาว	1
			ส้ม	1

ยกเลิก

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
40	**ไอโพรไดโอน** (Iprodion)	ไอโพรไดโอน	เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด[2]	0.05
			เครื่องเทศกลุ่มราก[4]	0.1
41	**โอเมโทเอต** (Omethoate)	โอเมโทเอต	กระถิน	0.01
			ถั่วเขียว	0.05
			ถั่วเหลือง	0.05
			มันสำปะหลัง	0.05
			เมล็ดกาแฟ	0.01
			เมล็ดฝ้าย	0.05

ยกเลิก

บัญชีหมายเลข 2
ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (Extraneous Maximum Residue Limit, EMRL)

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตก**ค้าง**

ชนิดของอาหาร	**ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)**				
	แอลดริน[7] และดีลดริน (aldrin and dieldrin)	**คลอร์เดน[8] (chlordane)**	**ดีดีที[9] (DDT)**	**เอนดริน[10] (endrin)**	**เฮปตะคลอร์[11] (heptachlor)**
- ธัญพืช	0.02	0.02	0.1	0.01	0.02
- ผลไม้	0.05	0.02	0.01	0.01	0.01
- พืชผักและพืชเครื่องเทศ	-	0.02	-	-	0.05
- พืชผักและพืชเครื่องเทศยกเว้นพืชผักตระกูลแตงและพืชผักประเภทหัวและราก	0.05	-	-	-	-
- พืชผักและพืชเครื่องเทศยกเว้นพืชผักตระกูลแตง	-	-	-	0.01	-
- พืชผักและพืชเครื่องเทศยกเว้นแครอท	-	-	0.01	-	-
- พืชผักตระกูลแตง	0.1	-	-	0.05	-
- พืชผักประเภทหัวและราก	0.1	-	-	-	-
- แครอท	-	-	0.2	-	-
- พืชที่ให้น้ำตาล	0.05	0.02	0.01	0.01	0.01
- พืชที่ใช้เป็นเครื่องดื่ม	0.2	0.02	0.01	0.01	0.05
- นัทและเมล็ด	0.05	0.02	0.01	0.01	0.02
- ถั่วเมล็ดแห้งและเมล็ดพืชน้ำมัน	0.05	0.02	0.01	0.01	0.02
- น้ำมันและไขมันพืช	0.2	0.02	0.05	0.05	0.02
- น้ำมันและไขมันสัตว์	0.2	0.05	1	0.05	0.2
- เนื้อและเครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.2 (ไขมัน)	0.05 (ไขมัน)	5 (ไขมัน)	0.05 (ไขมัน)	0.2 (ไขมัน)
- เนื้อและเครื่องในสัตว์ปีก	0.2 (ไขมัน)	0.05 (ไขมัน)	0.3 (ไขมัน)	0.1 (ไขมัน)	0.2 (ไขมัน)
- เนื้อสัตว์น้ำ หอย และสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง	0.2 (ไขมัน)	0.05 (ไขมัน)	1 (ไขมัน)	0.05 (ไขมัน)	0.2 (ไขมัน)
- เนื้อสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ	0.2 (ไขมัน)	0.05 (ไขมัน)	1 (ไขมัน)	0.05 (ไขมัน)	0.2 (ไขมัน)
- ไข่	0.1	0.02	0.1	0.005	0.05
- นม	0.006F	0.002F	0.02F	0.0008F	0.006F

ยกเลิก

<u>คำอธิบาย</u>

ก.[1-6]

ข้าว[1] ในที่นี้หมายถึง ข้าวชนิด *Oryza sativa* L.

เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด[2] (seeds) เช่น ลูกผักชี ยี่หร่า

เครื่องเทศกลุ่มผล[3] (fruits or berries) เช่น พริกไทย กระวาน โป๊ยกั๊ก

เครื่องเทศกลุ่มราก[4] (roots or rhizomes) เช่น ขิง ข่า ขมิ้น

พริกแห้ง[5] ในที่นี้หมายถึง พริกแห้งที่ทำจากพริกเผ็ด (chili peppers) เช่น พริกขี้หนู พริกขี้ฟ้า พริกหยวก

เครื่องเทศทุกชนิด[6] รวมถึงเครื่องเทศในกลุ่มเมล็ด ผล ราก เปลือกไม้ (เช่น อบเชย) ตาดอก (เช่น กานพลู) และเครื่องเทศอื่นๆ ทุกชนิด

ข.[7-11] เป็นข้อกำหนดการตรวจวิเคราะห์เพื่อแสดงปริมาณของสารพิษตกค้างตามที่กำหนด ดังนี้

[7] ปริมาณแอลดรินและดีลดริน (aldrin and dieldrin) ให้เป็นผลรวมของเอชเอชดีเอ็น (HHDN) และเอชอีโอดี (HEOD) (ละลายในไขมัน)

[8] ปริมาณคลอร์เดน (chlordane) ในอาหารจากพืช ให้เป็นผลรวมของซิส- และแทรนส์-คลอร์เดน (cis- and trans-chlordane) (ละลายในไขมัน) ปริมาณคลอร์เดน (chlordane) ในอาหารจากสัตว์ ให้เป็นผลรวมของซิส- และ แทรนส์-คลอร์เดน (cis- and trans-chlordane) และ ออกซิคลอร์เดน (oxychlordane) (ละลายในไขมัน)

[9] ปริมาณดีดีที (DDT) ให้เป็นผลรวมของพารา, พารา′-ดีดีที (p, p'-DDT), ออร์โท, พารา′-ดีดีที (o,p'-DDT), พารา, พารา′-ดีดีอี (p,p'-DDE) และพารา, พารา′-ทีดีอี (ดีดีดี) (p,p'-TDE (DDD)} (ละลายในไขมัน)

[10] ปริมาณเอนดริน (endrin) ให้เป็นผลรวมของเอนดริน (endrin) และเดลตา-คีโท-เอนดริน (delta-keto-endrin) (ละลายในไขมัน)

[11] ปริมาณเฮปตะคลอร์ (heptachlor) ให้เป็นผลรวมของเฮปตะคลอร์ (heptachlor) และเฮปตะคลอร์เอพ็อกไซด์ (heptachlor epoxide) (ละลายในไขมัน)

ค. อักษร F ที่ระบุตามหลังค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดของนมสำหรับสารพิษตกค้างที่ละลายได้ในไขมัน (fat-soluble) หมายถึง ค่ากำหนดสำหรับนมและผลิตภัณฑ์นมโดยน้ำหนักของนมหรือผลิตภัณฑ์นมทั้งหมด ทั้งนี้ในการนำค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดของนมที่กำกับด้วยอักษร F มาใช้กับนมและผลิตภัณฑ์นม ให้พิจารณาจากปริมาณไขมันในนมและผลิตภัณฑ์นม ดังนี้

(1) กรณีมีปริมาณไขมันน้อยกว่าร้อยละ 2 ให้ใช้ค่าครึ่งหนึ่งของค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดของนมแทน

(2) กรณีมีปริมาณไขมันมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 2 ให้ใช้ค่า 25 เท่าของค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดของนมที่กำหนด เปรียบเทียบกับผลวิเคราะห์นมหรือผลิตภัณฑ์นมทั้งหมดที่แสดงค่าเป็นปริมาณสารพิษตกค้างต่อน้ำหนักของไขมันนม

ง. (ไขมัน) ที่ระบุตามหลังค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดของเนื้อสัตว์สำหรับสารพิษตกค้างที่ละลายได้ในไขมัน (fat-soluble) หมายถึง ค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดสำหรับส่วนของไขมันในเนื้อสัตว์นั้น

ยกเลิก

บัญชีหมายเลข 3

วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการสารพิษตกค้างในอาหารที่เกิดจากการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการสารพิษตกค้างในอาหารที่เกิดจากการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร ต้องเป็นวิธีใดวิธีหนึ่ง ดังต่อไปนี้

1. วิธีที่กำหนดโดยคณะกรรมาธิการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟเอโอ/ ดับเบิลยูเอชโอ ที่ระบุในเอกสาร Codex Alimentarius: Recommended Methods of Analysis for Pesticide Residues. ฉบับแก้ไขปรับปรุงล่าสุด

2. วิธีที่ประกาศโดยองค์กรแห่งชาติหรือองค์กรระหว่างประเทศด้านมาตรฐาน หรือตีพิมพ์ในเอกสารคู่มือ หรือสิ่งตีพิมพ์ ที่เป็นที่ยอมรับระดับสากล

3. วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการสารพิษตกค้างมีความถูกต้องและเหมาะสม (Performance characteristic) มีผลการประเมินความใช้ได้ (Validation) ของผลการทดสอบว่ามีความถูกต้องและเหมาะสม โดยห้องปฏิบัติการที่มีการร่วมศึกษากับเครือข่าย (collaborative study) ตามหลักเกณฑ์ที่สอดคล้องกับองค์กรนานาชาติซึ่งเป็นที่ยอมรับทั่วไป หรือโดยห้องปฏิบัติการที่มีระบบคุณภาพเพียงแห่งเดียว (Single laboratory validation) ตามหลักเกณฑ์ที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากล และผลการประเมินดังกล่าวนั้น ต้องเป็นเอกสารหลักฐานที่สามารถตรวจสอบ ได้ตามระบบคุณภาพมาตรฐาน ISO/IEC 17025 ฉบับล่าสุด

ทั้งนี้ วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการตาม 2 และ 3 นั้น ต้องสามารถตรวจวิเคราะห์สารพิษตกค้างสูงสุด ที่กำหนดไว้ได้อย่างถูกต้อง

ยกเลิก

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

ด้วยกระทรวงสาธารณสุขได้ปรับปรุงแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารที่มีสารพิษตกค้าง เพื่อความเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน และสอดคล้องกับคณะกรรมาธิการของโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standard Programme, Codex) โดยออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง ลงวันที่ ๑๔ เมษายน พ.ศ.๒๕๕๔ มีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

ข้อ ๑ ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๘) พ.ศ.๒๕๔๘ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง ลงวันที่ ๑๗ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๘

ข้อ ๒ ปรับและกำหนดนิยาม “สารพิษตกค้าง” “วัตถุอันตรายทางการเกษตร” “ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด” และ ”ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้” ให้ชัดเจนขึ้นและสอดคล้องตามสากล (Codex)

ข้อ ๓ กำหนดให้อาหารทุกชนิด ต้องตรวจไม่พบสารพิษตกค้างจากวัตถุอันตรายทางการเกษตร ยกเว้นกรณีดังต่อไปนี้

๓.๑ สารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit ; MRL) อันเนื่องมาจากการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร ยอมให้ตรวจพบได้ไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงฯ

๓.๒ สารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (Extraneous Maximum Residue Limit, EMRL) อันเนื่องมาจากวัตถุอันตรายทางการเกษตรที่เคยใช้มาก่อนและถูกยกเลิกการขึ้นทะเบียน

การใช้ในประเทศแล้วตามพระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. ๒๕๓๕ แต่ยังมีความจำเป็นต้องกำหนดปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดไว้เนื่องจากยังคงมีการปนเปื้อนในสิ่งแวดล้อม ยอมให้ตรวจพบได้ไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศกระทรวงฯ

๓.๓ สารพิษตกค้างที่ไม่มีกำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ และ ๒ ยอมให้ตรวจพบได้ไม่เกินค่ากำหนดของ Codex แต่ทั้งนี้ต้องไม่ใช่สารพิษตกค้างจากวัตถุอันตรายทางการเกษตรที่ได้ยกเลิกการขึ้นทะเบียนการใช้ในประเทศแล้ว

อนึ่ง สำหรับรายชื่อวัตถุอันตรายทางการเกษตรที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ประกาศยกเลิกการขึ้นทะเบียนใช้ในประเทศ มีรายละเอียดตามประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง การดำเนินการเกี่ยวกับวัตถุอันตราย ชนิดที่ ๔ ที่กรมวิชาการเกษตรเป็นผู้รับผิดชอบ พ.ศ.๒๕๔๕, ฉบับที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๔๖) และฉบับที่ ๓ (พ.ศ.๒๕๔๗) และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม ทั้งนี้สามารถค้นหาข้อมูลดังกล่าวได้ในเว็บไซต์ของราชกิจจานุเบกษา (http://www.ratchakitcha.soc.go.th/RKJ/index/index.htm) และควรติดตามข้อมูลที่เป็นปัจจุบันหรือรายละเอียดเพิ่มเติมที่สำนักควบคุมพืชและวัสดุการเกษตร (สคว.) กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โทรศัพท์ ๐ ๒๕๗๙ ๗๙๘๖, ๐ ๒๕๗๙ ๗๙๐๐ ในเวลาราชการ และสำหรับค่ากำหนด MRL และ EMRL ตามค่ากำหนดของ Codex สามารถดูรายละเอียดได้ในเว็บไซต์ http://www.codexalimentarius.net/pestres/data/index.html

ข้อ ๔ กำหนดวิธีการตรวจวิเคราะห์สารพิษตกค้างในอาหาร เพื่อให้ห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์มีการปฏิบัติที่เป็นแนวทางเดียวกัน ตามบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศกระทรวงฯ

ข้อ ๕ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง ได้ประกาศลงในราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๒๘ ตอนพิเศษ ๔๙ ง ลงวันที่ ๒๖ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๕๔ และมีผลบังคับใช้นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา คือ ตั้งแต่วันที่ ๒๗ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๕๔ เป็นต้นไป

ดังนั้นอาหารที่ตรวจพบสารพิษตกค้างไม่เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ จะถูกจัดเป็นอาหารผิดมาตรฐาน ตามมาตรา ๒๘ ผู้ฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ บาท หรือเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ ตามมาตรา ๒๖ (๑) ผู้ฝ่าฝืน มีโทษจำคุกไม่เกิน ๒ ปี หรือปรับไม่เกิน ๒๐,๐๐๐ บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่ายหรือผู้จำหน่ายอาหาร ปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัดและหากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่ สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐ ๒๕๙๐ ๗๑๗๓ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๓๑ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๕๔
พิพัฒน์ ยิ่งเสรี
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๖๑) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง มาตรา ๖ (๒) มาตรา ๖ (๓) และมาตรา ๖(๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมายรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้ “ข้าวสาร” หมายความว่า ข้าวเจ้าหรือข้าวเหนียวที่เอาเปลือกออก และบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

ข้อ ๒ ให้เพิ่มชนิดและปริมาณสารพิษตกค้างจากวัตถุอันตรายทางการเกษตรในอาหารในบัญชีหมายเลข ๑ ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง ลงวันที่ ๑๔ เมษายน ๒๕๔๔ ดังนี้

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
42	ไฮโดรเจน ฟอสไฟด์ (Hydrogen Phosphide)	ไฮโดรเจน ฟอสไฟด์	ข้าวสาร	0.1
43	เมทิลโบรไมด์ (Methyl Bromide)	เมทิลโบรไมด์	ข้าวสาร	0.01
44	โบรไมด์ ไอออน (Bromide Ion)	โบรไมด์ ไอออน จากการใช้เมทิลโบรไมด์ และรวมถึงจากแหล่งอื่นๆ แต่ไม่รวมโบรมีนที่ยึดด้วยพันธะโคเวเลนซ์ (covalently bound bromine)	ข้าวสาร	50
45	ซัลฟิวริล ฟลูออไรด์ (Sulfuryl Fluoride)	ซัลฟิวริล ฟลูออไรด์	ข้าวสาร	0.1

ข้อ ๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๖

ประดิษฐ สินธวณรงค์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๓๐/ตอนพิเศษ ๑๐๖ ง หน้า ๕-๖/๒๖ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๖)

ยกเลิก

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๑) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง (ฉบับที่ ๒)

เพื่อการคุ้มครองความปลอดภัยต่อผู้บริโภค กรณีที่มีการใช้สารรมในข้าวสาร ซึ่งอาจมีการตกค้างของสารที่ใช้รมในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ดังนั้นเพื่อให้เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน และสอดคล้องกับมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ หรือ Codex กระทรวงสาธารณสุขจึงได้ปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง ลงวันที่ ๑๔ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๔ โดยออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๑) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๖ เพื่อเพิ่มเติมค่ากำหนด MRLs ของสารฆ่าแมลงชนิดรม (Fumigant) ในข้าวสารที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย โดยมีสาระสำคัญสรุปได้ ดังนี้

๑. กำหนดนิยามตามประกาศฯ ฉบับนี้ “ข้าวสาร” หมายถึงข้าวเจ้าหรือข้าวเหนียวที่เอาเปลือกออก ไม่ว่าด้วยการสีหรือวิธีการอื่นใด และบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

๒. กำหนดชนิดและปริมาณสารพิษตกค้างจากวัตถุอันตรายทางการเกษตรในอาหารในบัญชีหมายเลข ๑ ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง ลงวันที่ ๑๔ เมษายน ๒๕๕๔ โดยเพิ่มเติมชนิดและปริมาณสารพิษตกค้างจากวัตถุอันตรายทางการเกษตร ได้แก่ ค่ากำหนดปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดในข้าวสาร สำหรับไฮโดรเจน ฟอสไฟด์ (hydrogen phosphide), เมทิลโบรไมด์ (methyl bromide), ซัลฟิวริล ฟลูออไรด์ (sulfuryl fluoride) และโบรไมด์ ไอออน (bromide ion)

๓. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๑) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง (ฉบับที่ ๒) ได้ประกาศลงในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๐ ตอนพิเศษ ๑๐๖ ง ลงวันที่ ๒๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๖ และมีผลบังคับใช้นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา คือ ตั้งแต่วันที่ ๒๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๖ เป็นต้นไป

ดังนั้นอาหารที่ตรวจพบสารพิษตกค้างไม่เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ จัดเป็นอาหารผิดมาตรฐานตามมาตรา ๒๘ ผู้ฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ บาท หรือเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ ตามมาตรา ๒๖(๑) ผู้ฝ่าฝืนมีโทษจำคุกไม่เกิน ๒ ปี หรือปรับไม่เกิน ๒๐,๐๐๐ บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่ายหรือผู้จำหน่ายอาหาร ปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัดและหากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่ สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐ ๒๕๙๐ ๗๑๗๓ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ.๒๕๕๖

บุญชัย สมบูรณ์สุข

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติก ให้เป็นไปอย่างถูกต้องเหมาะสม และปลอดภัยต่อการบริโภค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิ และเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้

“จุลินทรีย์โพรไบโอติก (Probiotic)” หมายความว่า จุลินทรีย์ที่มีชีวิต ซึ่งเมื่อ ร่างกายได้รับในปริมาณที่เพียงพอจะทำให้เกิดผลที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ ทั้งนี้ไม่รวมถึง

(๑) จุลินทรีย์ ที่ใช้เป็นสารชีวบำบัด (biotherapeutic agents)

(๒) จุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ (beneficial microorganisms) ที่ไม่ใช้ในอาหาร

(๓) จุลินทรีย์ที่ได้จากการดัดแปลงพันธุกรรม (Genetically Modified Microorganism, GMM)

(๔) จุลินทรีย์ บักเตรี แบคทีเรีย หรือยีสต์ ตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวง สาธารณสุข ดังต่อไปนี้

(๔.๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๔๔ (พ.ศ. ๒๕๓๕) เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๓๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๑) พ.ศ. ๒๕๔๙ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๒๘ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๙

(๔.๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗

(๔.๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗

(๔.๔) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๘ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗

(๔.๕) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๖) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง นมปรุงแต่ง ลงวันที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

(๔.๖) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๗) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม ลงวันที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

(๕) จุลินทรีย์ตามที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้ ที่ใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นตามความจำเป็นในกระบวนการผลิตอาหารและได้ปฏิบัติตามประกาศว่าด้วยเรื่องนั้นๆ แล้ว

“การกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health Claim)” หมายความว่า การแสดงรูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย เครื่องหมายการค้า หรือข้อความใดๆ บนฉลาก ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร หรือสารอาหารซึ่งเกี่ยวข้องกับสุขภาพทั้งทางตรงและทางอ้อม แบ่งเป็น ๓ ลักษณะ ได้แก่

(๑) การกล่าวอ้างหน้าที่สารอาหาร (Nutrient function claim) หมายความว่า การแสดงสรรพคุณ หรือคุณประโยชน์เกี่ยวกับบทบาทของสารอาหารที่มีผลต่อสรีรวิทยาของร่างกาย เช่น การเจริญเติบโต การพัฒนา หรือการกระทำหน้าที่ตามปกติของร่างกาย ซึ่งผ่านการพิสูจน์และเป็นที่ยอมรับในทางวิชาการแล้ว เช่น แคลเซียมช่วยให้กระดูกและฟันแข็งแรง

Back

(๒) การกล่าวอ้างหน้าที่อื่น (Other function claim) หมายความว่า การแสดง สรรพคุณ หรือคุณประโยชน์นอกเหนือจาก (๑) ของอาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่มีผลในทาง เสริมสุขภาพอย่างเฉพาะเจาะจง (specific beneficial effects) หรือช่วยในการกระทำหน้าที่ให้ดียิ่งขึ้น (improvement of function) เช่น การกล่าวอ้างหน้าที่ส่วนประกอบของอาหารที่มีผลช่วยกระตุ้นการดูดซึมแคลเซียม

(๓) การกล่าวอ้างการลดความเสี่ยงของการเกิดโรค (Reduction of disease risk claim) หมายความว่า การแสดงสรรพคุณ คุณประโยชน์ของอาหาร หรือส่วนประกอบของอาหาร ที่มีผลในการลดความเสี่ยงของการเกิดโรค อาการ หรือสภาวะใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ (health-related condition) โดยเป็นการเปลี่ยนแปลงปัจจัยเสี่ยงหลัก (major risk factor) สำหรับโรคนั้นๆ อย่างมีนัยสำคัญ เช่น การกล่าวอ้างว่าอาหารที่มีแคลเซียมสูงมีผลช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรค กระดูกพรุน

ข้อ ๒ อาหารที่มีการใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกต้องได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และต้องใช้จุลินทรีย์ตามที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้ และมีปริมาณจุลินทรีย์โพรไบโอติกที่ยังมีชีวิตอยู่ คงเหลืออยู่ไม่น้อยกว่า $๑๐^{๖}$ CFU ต่ออาหาร ๑ กรัม ตลอดอายุการเก็บรักษาของอาหารนั้น

การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกอื่นนอกเหนือจากที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าต้องส่งมอบหลักฐานแสดงผลการประเมินความปลอดภัย และคุณสมบัติการเป็นจุลินทรีย์โพรไบโอติก ตามหลักการใน Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food, Joint FAO/WHO Working Group Report on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food, ปี ค.ศ. ๒๐๐๒ พร้อมรายละเอียดข้อมูลประกอบการยื่นขออนุญาต ดังนี้

(๑) การตรวจเอกลักษณ์ของสกุล (genus) ชนิด (species) สายพันธุ์ (strain) ด้วยวิธีการที่ถูกต้องและเป็นปัจจุบัน ทั้งทางลักษณะ (phenotype) และทางพันธุกรรม (genotype) และการเรียกชื่อ (nomenclature) ของจุลินทรีย์นั้นต้องเป็นชื่อที่ใช้อยู่ในปัจจุบันและเป็นที่รู้ทั่วกัน ในทางวิทยาศาสตร์

(๒) การทดสอบคุณสมบัติการเป็นจุลินทรีย์โพรไบโอติก ดังนี้

(๒.๑) การทนต่อสภาวะความเป็นกรดในกระเพาะอาหาร (resistance to gastric acidity)

(๒.๒) การทนต่อสภาวะของเกลือน้ำดี (bile salt resistance)

(๒.๓) ความสามารถในการเกาะติดกับเยื่อมูก หรือ เซลล์ผิวเยื่อบุของมนุษย์หรือ เซลล์ไลน์ (adherence to mucus and/or human epithelial cells and cell line)

(๒.๔) ฤทธิ์ของเอนไซม์ไฮโดรเลสในการย่อยเกลือน้ำดี (bile salt hydrolase activity) และ

(๒.๕) คุณสมบัติอื่นๆ (ถ้ามี) แล้วแต่กรณี

(๓) การประเมินความปลอดภัยของจุลินทรีย์โพรไบโอติกต่อมนุษย์ โดยการทดสอบ นอกกาย (in vitro) หรือในสัตว์ (in vivo) และการศึกษาในมนุษย์ เพื่อประเมินความปลอดภัย และ ปฏิกิริยาของร่างกายต่อจุลินทรีย์โพรไบโอติก ดังนี้

(๓.๑) การดื้อต่อสารปฏิชีวนะ

(๓.๒) การประเมินฤทธิ์ทางเมแทบอลิก เช่น การผลิตดี-แลกเทต (D-lactate) หรือการสลายเกลือน้ำดี เป็นต้น

(๓.๓) การประเมินผลข้างเคียงระหว่างการศึกษาในมนุษย์

(๓.๔) การเฝ้าระวังทางระบาดวิทยาของอุบัติการณ์ที่ไม่พึงประสงค์ในผู้บริโภค หลังออกจำหน่ายในท้องตลาด

Back

(๓.๕) การสร้างสารพิษ กรณีที่สายพันธุ์ที่ประเมินนั้นเป็นจุลินทรีย์ชนิดที่มีการ ผลิตสารพิษ และ

(๓.๖) ฤทธิ์ทางฮีโมไลติก กรณีที่สายพันธุ์ที่ประเมินนั้นอยู่ในกลุ่มของจุลินทรีย์ชนิดที่มีโอกาสทำให้เกิดการแตกของเม็ดเลือดแดง

ข้อ ๓ การกล่าวอ้างทางสุขภาพสำหรับการใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหารต้องเป็นไป ตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไข ดังนี้

(๑) ผู้ผลิต หรือผู้นำเข้าต้องแจ้งรายละเอียดของอาหารและส่วนประกอบของ อาหารในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการกล่าวอ้างนั้นให้ครบถ้วนและเพียงพอ และต้องส่งมอบผลการศึกษา ในมนุษย์ อย่างน้อยจากสองสถาบัน เพื่อประกอบการพิจารณาประสิทธิผลของจุลินทรีย์โพรไบโอติก ต่อสุขภาพ ดังนี้

(๑.๑) การศึกษาในมนุษย์ที่มีการออกแบบอย่างดี (well design human intervention study) หรือ

(๑.๒) การศึกษาในมนุษย์ที่มีการออกแบบอื่นๆ ที่เหมาะสมโดยมีจำนวน ตัวอย่างและผลการศึกษาเบื้องต้นที่เพียงพอที่จะพิจารณาประสิทธิผลของสายพันธุ์หรืออาหาร

การออกแบบการศึกษาในมนุษย์ตามข้อ (๑.๑) และข้อ (๑.๒) ต้องมีการออกแบบการศึกษาที่คำนึงถึงรายละเอียดดังต่อไปนี้

(ก) กลุ่มศึกษาต้องเป็นตัวแทนของกลุ่มประชากรเป้าหมายได้ (study groups that are representative of the target group)

(ข) กลุ่มควบคุม (control) ต้องเหมาะสม (appropriate control)

(ค) ช่วงระยะการได้รับสัมผัสที่เพียงพอและมีการติดตามเพื่อแสดงผลที่มุ่งหมายให้เกิดขึ้น (an adequate duration of exposure and follow up to demonstrate the intended effect)

(ง) การแสดงพื้นฐานการบริโภคอาหารและรูปแบบการใช้ชีวิตด้านอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องของกลุ่มศึกษา (characterization of the study groups' background diet and other aspects of relevant of lifestyle)

(จ) ปริมาณของอาหารและส่วนประกอบของอาหารที่สอดคล้องกับ รูปแบบการบริโภคที่มุ่งหมาย (an amount of the food or food component consistent with it intended pattern of consumption)

(ฉ) ประเภทและบริบทของอาหารที่ส่งผลต่อหน้าที่ของจุลินทรีย์ โพรไบโอติก (the influence of the food matrix and dietary context on the functional effect of the component)

(ช) การตรวจติดตามความเป็นไปตามข้อกำหนดในการบริโภคอาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่ใช้ทดลองของกลุ่มศึกษา (monitoring of subjects' compliance concerning intake of food or food component under test)

(ซ) วิธีทางสถิติที่มีความหนักแน่นและเหมาะสมในการทดสอบสมมติฐาน (the statistical power to test the hypothesis)

ผลการศึกษาตามข้อ (๑.๑) และข้อ (๑.๒) ดังกล่าว อย่างน้อยต้องระบุตัวแปร หรือปัจจัยที่กำหนด (parameter) ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ชนิดและประเภทของอาหาร ขนาดหน่วยบริโภค ปริมาณของจุลินทรีย์โพรไบโอติก และระยะเวลาที่ทำให้เกิดผลตามความมุ่งหมายในการใช้ กรณีที่ผลการศึกษานั้นไม่สามารถวัดจุดสิ้นสุด (endpoint) โดยตรงได้ เนื่องจากผลกระทบต่อสุขภาพหรือ ประโยชน์หลักที่ต้องใช้เวลาเนิ่นนานจึงจะปรากฏให้เห็น ความเป็นไปได้หรือประเด็นทางจริยธรรม และข้อจำกัดทางทรัพยากร เช่น ค่าตรวจวิเคราะห์ที่มีค่าใช้จ่ายสูง อาจใช้ตัวชี้วัด (markers) ที่เหมาะสมแทน โดยตัวชี้วัดดังกล่าวต้องมีความถูกต้องทางชีวภาพซึ่งสัมพันธ์ต่อผลลัพธ์สุดท้ายและความแปรผันภายในประชากรกลุ่มเป้าหมาย และต้องมีความถูกต้องทางวิธีการวิเคราะห์คุณลักษณะ ของตัวชี้วัดนั้น

Back

(๒) การกล่าวอ้างทางสุขภาพต้องพิสูจน์ได้ทางวิทยาศาสตร์ โดยคำนึงถึงความครบถ้วนสมบูรณ์ของข้อมูลและหลักฐานที่มีน้ำหนักเพียงพอในประเด็นต่างๆ ดังต่อไปนี้

(๒.๑) ผลที่ได้สอดคล้องกับผลจากหลักฐานหรือวิธีการอื่น

(๒.๒) ความถูกต้องตามวิธีการด้านเทคโนโลยีการอาหาร

(๒.๓) การเก็บตัวอย่างเป็นแบบสุ่มเลือก

(๒.๔) ความสัมพันธ์ด้านการตอบสนองระหว่างปริมาณอาหารหรือส่วนประกอบของอาหารและผลทางสุขภาพที่เกี่ยวข้อง

(๒.๕) ความเป็นไปได้ทางชีวภาพ

(๓) เงื่อนไขการแสดงการกล่าวอ้างทางสุขภาพบนฉลาก ต้องเป็นดังนี้

การกล่าวอ้างทางสุขภาพต้องไม่ทำให้เข้าใจว่าการบริโภคอาหาร ส่วนประกอบของอาหารหรือสารอาหารนั้น สามารถบำบัด บรรเทา รักษา หรือป้องกันโรคได้ และต้องแสดงข้อความเป็นภาษาไทยด้วยขนาดตัวอักษรที่ใกล้เคียงกัน เห็นได้ง่าย อ่านได้ชัดเจน และอาจมีข้อความเป็นภาษาอื่นที่มีความหมายทำนองเดียวกันกับภาษาไทยแสดงไว้ด้วยก็ได้ และข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้

(๓.๑) ข้อความว่า “ผลิตภัณฑ์นี้ไม่ใช้สำหรับรักษา บำบัด บรรเทา หรือป้องกันโรค”

(๓.๒) สกุล(Genus) ชนิด (Species) และสายพันธุ์ (Strain) ของจุลินทรีย์ โพรไบโอติกที่เป็นส่วนผสม

(๓.๓) ปริมาณและช่วงระยะเวลาที่แนะนำให้บริโภคซึ่งให้ผลต่อสุขภาพตามกล่าวอ้าง

(๓.๔) ข้อความกล่าวอ้างทางสุขภาพ เช่น “จุลินทรีย์โพรไบโอติก” “โพรไบโอติก” หรือข้อความกล่าวอ้างอื่น

(๓.๕) ข้อแนะนำการใช้ และสภาวะการเก็บรักษาที่เหมาะสม

(๓.๖) ช่องทางสำหรับให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภค เช่น สถานที่ติดต่อ หมายเลข โทรศัพท์ หรือเว็บไซต์

ข้อ ๔ การแสดงฉลากของอาหารที่มีจุลินทรีย์โพรไบโอติกให้เป็นไปตาม

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องของอาหารนั้น

ข้อ ๕ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าอาหารตามข้อ ๒ อยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ และให้ใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปได้ แต่ไม่เกินหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ

ข้อ ๖ ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๔

จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๘/ตอนพิเศษ ๘๖ ง หน้า ๒๑-๒๕/๓ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๔)

บัญชีรายชื่อเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นจุลินทรีย์โพรไบโอติกสำหรับใช้ในอาหาร

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร

๑.	บาซิลลัส โคแอกกูแลน	*Bacillus coagulans*
๒.	บิฟิโดแบคทีเรียม อะโดเลสเซนทิส	*Bifidibacterium adolescentis*
๓.	บิฟิโดแบคทีเรียม อะนิมอลิส	*Bifidobacterium animalis*
๔.	บิฟิโดแบคทีเรียม บิฟิดัม	*Bifidobacterium bifidum*
๕.	บิฟิโดแบคทีเรียม เบรเว	*Bifidobacterium breve*
๖.	บิฟิโดแบคทีเรียม อินฟานทิส	*Bifidobacterium infantis*
๗.	บิฟิโดแบคทีเรียม แล็กทิส	*Bifidobacterium lactis*
๘.	บิฟิโดแบคทีเรียม ลองกัม	*Bifidobacterium longum*
๙.	บิฟิโดแบคทีเรียม ซูโดลองกัม	*Bifidobacterium pseudolongum*
๑๐.	เอ็นเทอโรค็อกคัส ดูแรน	*Enterococcus durans*
๑๑.	เอ็นเทอโรค็อกคัส เฟเซียม	*Enterococcus faecium*
๑๒.	แล็กโทบาซิลลัส แอซิโดฟิลัส	*Lactobacillus acidophilus*
๑๓.	แล็กโทบาซิลลัส คริสปาทัส	*Lactobacillus crispatus*
๑๔.	แล็กโทบาซิลลัส แก็สเซอรี	*Lactobacillus gasseri*
๑๕.	แล็กโทบาซิลลัส จอห์นโซนอิ	*Lactobacillus johnsonii*
๑๖.	แล็กโทบาซิลลัส พาราคาเซอิ	*Lactobacillus paracasei*
๑๗.	แล็กโทบาซิลลัส รียูเทอรี	*Lactobacillus reuteri*
๑๘.	แล็กโทบาซิลลัส รามโนซัส	*Lactobacillus rhamnosus*
๑๙.	แล็กโทบาซิลลัส ซาลิวาเรียส	*Lactobacillus salivarius*
๒๐.	แล็กโทบาซิลลัส ซีอี	*Lactobacillus zeae*
๒๑.	โพรพิโอนิแบคทีเรียม อะราไบโนซัม	*Propionibacterium arabinosum*
๒๒.	สแตปฟิโลคอคคัส ไซน์ยูรี	*Staphylococcus sciuri*
๒๓.	แซ็กคาโรไมซีส เซรีวิซิอี สับสปีชีย์ บัวลาดิอิ	*Saccharomyces cerevisiae subsp. Boulardii*

อ้างอิงจาก Bulletin of the International Dairy Federation No.377/2002

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๖) พ.ศ. ๒๕๕๕

เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมายรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นวรรคสอง ของข้อ ๒ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร ลงวันที่ ๒๗ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๔

“ในกรณีที่มีการใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกตามวรรคหนึ่งมากกว่าหนึ่งชนิด ปริมาณจุลินทรีย์โพรไบโอติกที่ยังมีชีวิตอยู่ของแต่ละชนิด ต้องคงเหลืออยู่ไม่น้อยกว่า $๑๐^{๖}$ CFU ต่ออาหาร ๑ กรัม ตลอดอายุการเก็บรักษาของอาหารนั้นด้วย”

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความใน (๓.๒) และ (๓.๔) ของข้อ ๓ (๓) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร ลงวันที่ ๒๗ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๓.๒) สกุล(Genus) ชนิด (Species) และสายพันธุ์ (Strain) (ถ้ามี) ของจุลินทรีย์โพรไบโอติกที่เป็นส่วนผสม

(๓.๔) ข้อความการกล่าวอ้างทางสุขภาพ”

ข้อ ๓ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าอาหารที่มีการใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ

ข้อ ๔ ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๕

วิทยา บุรณศิริ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๙/ตอนพิเศษ ๑๘๙ ง หน้า ๓๖/๑๘ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๕)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๖) พ.ศ.๒๕๕๕ เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร (ฉบับที่ ๒)

ปัจจุบันมีการใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหารอย่างแพร่หลาย ดังนั้นเพื่อให้การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหารเป็นไปอย่างถูกต้องเหมาะสม และปลอดภัยต่อการบริโภค กระทรวงสาธารณสุขโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๖) พ.ศ.๒๕๕๕ เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร (ฉบับที่ ๒) ซึ่งมีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

Back

๑. กำหนดความหมายของคำว่า *"จุลินทรีย์โพรไบโอติก (Probiotic)"* ซึ่งสรุปได้ว่า จุลินทรีย์โพรไบโอติก นั้นหมายถึง จุลินทรีย์ที่มีชีวิตซึ่งใช้ในอาหาร และจะเกิดผลต่อสุขภาพก็ต่อเมื่อผู้บริโภคได้รับในปริมาณ ที่เพียงพอ

๒. กำหนดจุลินทรีย์ที่ไม่เข้าข่ายคำว่า *"จุลินทรีย์โพรไบโอติก (Probiotic)"* ตามข้อ ๑ ไว้ เช่น จุลินทรีย์ที่ใช้เป็นสารชีวบำบัด (biotherapeutic agents) จุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ (beneficial microorganisms) ที่ไม่ใช้ในอาหาร จุลินทรีย์ที่ได้จากการดัดแปลงพันธุกรรม (Genetically Modified Microorganism, GMM) และจุลินทรีย์ตามที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศฯ ที่ใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นตามความจำเป็นในกระบวนการผลิตอาหารและได้ปฏิบัติตามประกาศว่าด้วยเรื่องนั้นๆ แล้ว

๓. กำหนดเงื่อนไขอาหารที่มีการใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกต้องเป็นดังนี้

๓.๑ ได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน

๓.๒ มีปริมาณจุลินทรีย์โพรไบโอติกที่ยังมีชีวิตอยู่ คงเหลืออยู่ไม่น้อยกว่า 10^6 CFU ต่ออาหาร ๑ กรัม ตลอดอายุการเก็บรักษาของอาหารนั้น กรณีที่มีการใช้จุลินทรีย์มากกว่าหนึ่งชนิด จุลินทรีย์โพรไบโอติกตามความหมายในประกาศนี้ ต้องมีปริมาณคงเหลืออยู่ไม่น้อยกว่า 10^6 CFU ต่ออาหาร ๑ กรัม ตลอดอายุการเก็บรักษาของอาหารนั้นด้วย

๓.๓ ใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกตามรายชื่อในบัญชีแนบท้ายประกาศฯ

กรณีที่ต้องการใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกชนิดอื่นนอกเหนือจากที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศฯ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าต้องยื่นหลักฐานแสดงผลการประเมินความปลอดภัย และคุณสมบัติการเป็นจุลินทรีย์โพรไบโอติก ตามหลักการใน Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food, Joint FAO/WHO Working Group Report on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food, ปี ค.ศ.๒๐๐๒ พร้อมรายละเอียดข้อมูลประกอบการยื่นขออนุญาต ดังนี้

(๑) การบ่งชี้เอกลักษณ์ของจุลินทรีย์โพรไบโอติก

(๒) การทดสอบคุณสมบัติการเป็นจุลินทรีย์โพรไบโอติก

(๓) การประเมินความปลอดภัยของจุลินทรีย์โพรไบโอติกต่อมนุษย์ เพื่อประเมินความปลอดภัย และปฏิกิริยาของร่างกายต่อจุลินทรีย์โพรไบโอติก

๔. กำหนดความหมายของ *"การกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health Claim)"* ซึ่งตามประกาศนี้หมายความว่า การแสดงรูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย เครื่องหมายการค้า หรือข้อความใดๆบนฉลากที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร หรือสารอาหาร ซึ่งเกี่ยวข้องกับสุขภาพทั้งทางตรงและทางอ้อม โดยแบ่งเป็น ๓ ลักษณะ ได้แก่ การกล่าวอ้างหน้าที่สารอาหาร การกล่าวอ้างหน้าที่อื่น และการกล่าวอ้างการลดความเสี่ยงของการเกิดโรค

๕. กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไข ในการขออนุญาตแสดงการกล่าวอ้างทางสุขภาพ ดังนี้

๕.๑ ต้องแจ้งรายละเอียดของอาหารและส่วนประกอบของอาหารในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการกล่าวอ้างนั้นให้ครบถ้วนและเพียงพอ และต้องส่งมอบผลการศึกษาในมนุษย์ ที่มีการออกแบบการศึกษาอย่างดี มีจำนวนตัวอย่างที่เหมาะสม และมีผลการศึกษาชัดเจนเพียงพอพอที่จะพิจารณาประสิทธิผลของสายพันธุ์จุลินทรีย์โพรไบโอติกหรืออาหารที่มีการใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติก จำนวนอย่างน้อย ๒ ฉบับ ที่ทำการศึกษาจากต่างสถาบันเพื่อประกอบการพิจารณาประสิทธิผลของจุลินทรีย์โพรไบโอติกต่อสุขภาพ

๕.๒ การกล่าวอ้างทางสุขภาพนั้นต้องสามารถพิสูจน์ตามหลักการทางวิทยาศาสตร์ได้

๕.๓ เงื่อนไขการแสดงการกล่าวอ้างทางสุขภาพบนฉลาก ซึ่งต้องแสดงข้อมูลต่างๆ เช่น สกุล (Genus) และชนิด (Species) ของจุลินทรีย์โพรไบโอติกที่เป็นส่วนผสม สำหรับสายพันธุ์ (Strain) ของจุลินทรีย์โพรไบโอติกที่เป็นส่วนผสม ถ้ามีก็ต้องแสดงด้วย และข้อความคำเตือนว่า "ผลิตภัณฑ์นี้ไม่ใช้สำหรับรักษา บำบัด บรรเทา หรือป้องกันโรค"

Back

๖. การแสดงฉลากของอาหารที่มีจุลินทรีย์โพรไบโอติกนอกเหนือจากประกาศฉบับนี้ต้องปฏิบัติ ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง เช่น ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องของอาหารนั้น

๗. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๔ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๔ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๕

๘. ผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าอาหารที่มีการใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกไว้ก่อนวันที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๕ ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามข้อกำหนดของประกาศกระทรวงสาธารณสุขทั้ง ๒ ฉบับดังกล่าวข้างต้น ภายในวันที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๖

๙. ผู้ประกอบการที่ไม่ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขทั้ง ๒ ฉบับดังกล่าวข้างต้น เป็นการฝ่าฝืนประกาศฯ ซึ่งออกตามมาตรา ๖(๔)(๕) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ มีโทษปรับไม่เกิน ๒๐,๐๐๐ บาท และตามมาตรา ๖(๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ มีโทษปรับไม่เกิน ๓๐,๐๐๐ บาท

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการ ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด และหากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ และ ๐๒-๕๙๐-๗๔๐๘ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๕ เมษายน ๒๕๕๖
บุญชัย สมบูรณ์สุข
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๔๒) พ.ศ. ๒๕๕๕

เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูป
ที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

เพื่อให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย สมควรให้มีมาตรการประกันคุณภาพของอาหารแปรรูปเพื่อลดการปนเปื้อน ทั้งทางด้านกายภาพ เคมีและชีวภาพ ตลอดจนยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปเพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่การเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้

“อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย” หมายความว่า อาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูป เช่น ตัดแต่งในลักษณะที่นำไปปรุงหรือบริโภค คั่ว ทำให้แห้ง หมักดอง เป็นต้น หรือทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงคุณลักษณะของอาหาร หรืออาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตเรียบร้อยแล้ว และบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายต่อผู้บริโภค แต่ทั้งนี้ไม่รวมถึงอาหารควบคุมเฉพาะ หรืออาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารที่ต้องมีฉลากที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดให้ ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารแล้ว”

ข้อ ๒ ให้อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายเป็นอาหารที่กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๓ ผู้ผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายตามข้อ ๒ ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ดังกล่าว

การตรวจสถานที่ผลิตอาหารตามวรรคหนึ่ง ให้ใช้บันทึกและหลักเกณฑ์ตามบัญชีหมายเลข ๒ และ บัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๔ ผู้นำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายตามข้อ ๒ ต้องจัดให้มีใบรับรองวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ดังกล่าว

ข้อ ๕ ให้ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารหรือได้รับใบอนุญาตนำเข้าอาหาร สำหรับอาหารตามข้อ ๒ แล้วแต่กรณี อยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ บรรดาที่ปฏิบัติไม่เป็นไปตาม ข้อ ๓ และ ข้อ ๔ ทำการปรับปรุง แก้ไข หรือจัดให้มีใบรับรองแล้วแต่กรณี ให้ถูกต้องตามประกาศนี้ภายในสามปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๖ ประกาศนี้ ไม่ใช้บังคับกับอาหารตามข้อ ๒ ซึ่งผู้ปรุงหรือผู้ผลิตเป็นผู้จำหน่ายโดยตรงให้กับผู้บริโภค

ข้อ ๗ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๕

วิทยา บุรณศิริ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๙/ตอนพิเศษ ๗๘ ง หน้า ๒๔-๒๕/๑๐ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๕๕)

Back

บัญชีหมายเลข 1

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

การผลิตอาหารจะต้องมีการกำหนด วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหารซึ่งการดำเนินการดังกล่าวนั้นจะต้องคำนึงถึงสิ่งต่างๆ ต่อไปนี้

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
1	สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย 1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบสะอาด ไม่ปล่อยให้มีการสะสมสิ่งที่ไม่ใช้แล้ว หรือสิ่งปฏิกูลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่างๆ ขึ้นได้ 1.1.2 อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ 1.1.3 ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ 1.1.4 บริเวณพื้นที่ตั้งตัวอาคารไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก และมีท่อระบายน้ำเพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ ในกรณีที่สถานที่ตั้งตัวอาคารซึ่งใช้ผลิตอาหารอยู่ติดกับบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสม หรือไม่เป็นไปตามข้อ 1.1.1-1.1.4 ต้องมีกรรมวิธีที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค ตลอดจนฝุ่นผงและสาเหตุของการปนเปื้อนอื่น ๆ ด้วย 1.2 อาคารผลิตหรือบริเวณผลิตมีการรักษาความสะอาดและรักษาให้อยู่ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ 1.2.1 มีการจัดการและรักษาสภาพแวดล้อมในอาคารหรือบริเวณผลิตให้มีความเป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ เป็นระเบียบ ไม่มีสิ่งของที่ใช้แล้ว และไม่เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ สะดวกและเหมาะในการปฏิบัติงาน 1.2.2 ต้องแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัย 1.2.3 จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เหมาะสม เพียงพอตามความเหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงานภายในอาคารผลิต 1.2.4 มีท่อหรือทางระบายน้ำ รองรับน้ำทิ้งจากกระบวนการผลิต เพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ 1.2.5 ต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงไม่ให้เข้าสู่อาคารหรือบริเวณผลิต หรือ สัมผัสอาหาร
2	เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	2.1 การออกแบบเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้เหมาะสมและคำนึงการปนเปื้อนที่อาจจะเกิดขึ้น รวมทั้งสามารถทำความสะอาดตัวเครื่องมือ อุปกรณ์ และบริเวณที่ตั้งได้ง่ายและทั่วถึง 2.2 ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร อันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และง่ายต่อการทำความสะอาด 2.3 โต๊ะหรือพื้นผิวที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตในส่วนที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เกิดสนิม ทำความสะอาดง่าย ไม่ทำให้เกิดปฏิกิริยาที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย มีความสูงเหมาะสมในการปฏิบัติงานหรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้นได้
3	การควบคุมกระบวนการผลิต	3.1 วัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร ต้องมีการคัดเลือกให้อยู่ในสภาพที่สะอาด มีคุณภาพดี เหมาะสำหรับใช้ในการผลิตอาหารสำหรับบริโภค ต้องล้างหรือทำความสะอาดตามความจำเป็นเพื่อขจัดสิ่งสกปรก หรือสิ่งปนเปื้อนที่อาจติดหรือปนมากับวัตถุนั้นๆ และต้องเก็บรักษาวัตถุดิบภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนได้โดยมีการเสื่อมสลายน้อยที่สุด และมีการหมุนเวียน สต๊อกของวัตถุดิบและส่วนผสมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ และ หากมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร 3.2 การดำเนินการระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน

Back

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		3.3 ผู้ผลิตมีขั้นตอนและวิธีการในการควบคุมกระบวนการผลิตเป็นไปตามข้อกำหนดหรือตามความเหมาะสมของกระบวนการผลิตนั้นๆ อย่างเคร่งครัด 3.4 น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหารต้องเป็นน้ำสะอาด บริโภคได้ มีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำบริโภค และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ 3.5 น้ำแข็งใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร สะอาด มีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำแข็ง และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ 3.6 การผลิต การเก็บรักษา ขนย้าย และขนส่งผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องป้องกันการปนเปื้อนและป้องกันการเสื่อมสลายของอาหารและภาชนะบรรจุด้วย
4	การสุขาภิบาล	4.1 น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิต ต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับคุณภาพน้ำตามที่จำเป็น 4.2 จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ และมีระบบกำจัดขยะมูลฝอยที่เหมาะสม 4.3 จัดให้มีห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมให้เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน และต้องถูกสุขลักษณะ มีอุปกรณ์ในการล้างมืออย่างครบถ้วน ใช้งานได้ สะอาด และต้องแยกต่างหากจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง 4.4 จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณผลิตให้เพียงพอ ใช้งานได้ สะอาด และมีอุปกรณ์ล้างมืออย่างครบถ้วน 4.5 มีวิธีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม
5	การบำรุงรักษาและทำความสะอาด	5.1 ตัวอาคารสถานที่ผลิตต้องทำความสะอาดและรักษาให้อยู่ในสภาพที่สะอาดถูกสุขลักษณะอย่างสม่ำเสมอ 5.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ 5.3 การเก็บรักษาสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ จะต้องแยกเป็นสัดส่วนและปลอดภัยและมีป้ายแสดงชื่อ
6	บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน	6.1 ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณที่ผลิตต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคน่ารังเกียจตามที่กำหนดโดยกฎกระทรวง หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ 6.2 ผู้ปฏิบัติงานทุกคนในขณะที่ดำเนินการผลิตและมีการสัมผัสโดยตรงกับอาหาร หรือส่วนผสมของอาหาร หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของพื้นที่ผิวที่สัมผัสกับอาหาร ต้อง 6.2.1 สวมเสื้อผ้าที่สะอาดและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน กรณีที่ใช้เสื้อคลุมก็ต้องสะอาด 6.2.2 มีมาตรการในการจัดการรองเท้าที่ใช้ในการผลิตที่เหมาะสม เช่น เปลี่ยนใช้รองเท้าเฉพาะบริเวณ หรือจุ่มรองเท้าในน้ำยาฆ่าเชื้อโรคเข้าสู่บริเวณผลิตเพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ 6.2.3 ไม่สวมเครื่องประดับต่างๆขณะปฏิบัติงาน และดูแลสุขอนามัยของมือและเล็บให้สะอาดอยู่เสมอ 6.2.4 ดูแลรักษามือและเล็บให้สะอาด และ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งทั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงานและหลังการปนเปื้อน 6.2.5 สวมหมวก หรือผ้าคลุมผม หรือตาข่าย 6.3 แสดงคำเตือน ห้ามหรือป้องกันมิให้บุคคลใดแสดงพฤติกรรมอันน่ารังเกียจในการผลิตอาหาร เช่น สูบบุหรี่ บ้วนน้ำลาย เป็นต้น 6.4 ผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต ปฏิบัติตามข้อ 6.1-6.2 เมื่ออยู่ในบริเวณผลิต

Back

ตส.9(55)

บัญชีหมายเลข 2
บันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย

วันที่ ..... เวลา..... นาย, นาง, นางสาว .....
.....
พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา 43 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้พร้อมกันมาตรวจสถานที่ผลิตอาหาร
ชื่อ.....
ซึ่งมีผู้ดำเนินกิจการ/ผู้รับอนุญาต คือ .....
สถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ.....
.....
ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขสถานที่ผลิตอาหาร เลขที่.....
ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต.....
.....
วัตถุประสงค์ในการตรวจ : ตรวจประกอบการอนุญาต แรงม้า.....HP คนงาน.....คน
(แล้วแต่กรณี) ตรวจเฝ้าระวัง อื่นๆ.....
ครั้งที่ตรวจ : .....

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต					
	1.1 สถานที่ตั้ง ตัวอาคารและที่ใกล้เคียงมีลักษณะดังต่อไปนี้					
0.25	(1) ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว					
0.25	(2) ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล					
0.25	(3) ไม่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ					
0.25	(4) ไม่มีวัตถุอันตราย					
0.25	(5) ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์					
0.25	(6) ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก					
0.25	(7) มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง					
	1.2 อาคารผลิตหรือบริเวณผลิต					
1.0	1.2.1 สะอาด ถูกสุขลักษณะ เป็นระเบียบ และไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว					
1.0	1.2.2 มีการแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วนจากที่พักอาศัยและผลิตภัณฑ์อื่นๆ					
0.25	1.2.3 มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน					
0.25	1.2.4 มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

Back

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
0.25	1.2.5 มีท่อหรือทางระบายน้ำทิ้ง					
1.0	1.2.6 สามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่อาคารหรือบริเวณผลิต หรือ สัมผัสอาหาร					
	หัวข้อที่ 1 คะแนนรวม =				11	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	2. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต					
0.5	2.1 ง่ายแก่การทำความสะอาด					
1.0	2.2 ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน สภาพสะอาด					
1.0	2.3 พื้นผิวหรือโต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหาร ทำด้วยวัสดุเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน และสูงจากพื้นหรือมีมาตรการอื่นตามความเหมาะสม					
0.5	2.4 ติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย					
	หัวข้อที่ 2 คะแนนรวม =				6	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

Back

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	3. การควบคุมกระบวนการผลิต					
0.25	3.1 วัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆ และภาชนะบรรจุ 3.1.1 มีการคัดเลือก					
0.25	3.1.2 มีการล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสม ในบางประเภทที่จำเป็น					
0.25	3.1.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม					
1.0(M)	3.1.4 มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามที่กฎหมายกำหนด					
1.0	3.2 ในระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการ ขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน					
1.0	3.3 มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม					
	3.4 น้ำสัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
1.0 (M)	3.4.1 มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข					
0.5	3.4.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา การนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ					
	3.5 น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
1.0	3.5.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข					
0.5	3.5.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา การนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ					
	3.6 ผลิตภัณฑ์					
0.25	3.6.1 มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม					
0.5	3.6.2 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมและขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย					
	หัวข้อที่ 3 คะแนนรวม =				15	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

Back

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	4. การสุขาภิบาล					
1.0	4.1 น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด					
0.5	4.2 มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิดและตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ และมีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม					
0.5	4.3 มีการจัดการการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครก					
	4.4 ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม					
0.5	4.4.1 ห้องส้วมแยกจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง					
0.5	4.4.2 ห้องส้วมอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.25	4.4.3 ห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
0.5	4.4.4 มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
0.5	4.4.5 อ่างล้างมือและอุปกรณ์อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.25	4.4.6 อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
	4.5 อ่างล้างมือบริเวณผลิต					
0.5	4.5.1 มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค					
0.5	4.5.2 อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.5	4.5.3 มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
0.5	4.5.4 อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม					
	หัวข้อที่ 4 คะแนนรวม =				13	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด					
1.0	5.1 มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาดอาคารผลิตอย่างสม่ำเสมอ					
1.0	5.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพ ที่ใช้งานได้					
0.5	5.3 มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ และมีป้ายแสดงชื่อแยกให้เป็นสัดส่วนและปลอดภัย					
	หัวข้อที่ 5 คะแนนรวม =				5	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

Back

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน					
1.0	6.1 ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผลไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามที่ระบุในกฎกระทรวง					
	6.2 ผู้ปฏิบัติงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหารขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติดังนี้					
0.5	6.2.1 แต่งกายสะอาด เสื้อคลุมหรือผ้ากันเปื้อนสะอาด					
0.5	6.2.2 มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณผลิตอย่างเหมาะสม					
0.5	6.2.3 ไม่สวมใส่เครื่องประดับ					
0.5	6.2.4 มือและเล็บต้องสะอาด					
0.75	6.2.5 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน					
0.5	6.2.6 มีการสวมหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผมอย่างใดอย่างหนึ่งตามความจำเป็น					
0.25	6.3 มีการแสดงคำเตือนห้ามมิให้บุคคลใดแสดงพฤติกรรมอันน่ารังเกียจในสถานที่ผลิตอาหาร					
0.5	6.4 มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต					
	หัวข้อที่ 6 คะแนนรวม =				10	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

Back

สรุปผลการตรวจ

1. คะแนนรวม (ทุกหัวข้อ) = 60 คะแนน
   คะแนนที่ได้รวม (ทุกหัวข้อ) =..... คะแนน (.....%)
2. ☐ ผ่านเกณฑ์
   ☐ ไม่ผ่านเกณฑ์ ในหัวข้อต่อไปนี้
   ☐ หัวข้อที่ 1 ☐ หัวข้อที่ 2 ☐ หัวข้อที่ 3 ☐ หัวข้อที่ 4 ☐หัวข้อที่ 5 ☐ หัวข้อที่ 6
   ☐ พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต มีคุณภาพหรือมาตรฐานไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ข้อ 3.3.1)
   ☐ พบข้อบกพร่องอื่นๆ ได้แก่.....
.....
.....
.....

3. สรุปผลการประเมิน
   สรุปภาพรวมผลการประเมิน.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

การเปลี่ยนแปลงภายในขององค์กร .....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

Back

การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรอง รวมถึงการแสดง/อ้างอิงถึงใบรับรอง การรับรองเครื่องหมายรับรอง และเครื่องหมายรับรองระบบงาน (ถ้ามี) .....
.....
.....
.....

การดำเนินการกับข้อบกพร่องที่เกิดจากการตรวจประเมินครั้งก่อน (ถ้ามี) .....
.....
.....
.....

จุดแข็ง.....
.....
.....
.....

ข้อสังเกตและโอกาสในการปรับปรุง.....
.....
.....
.....
.....

ความเห็นของคณะผู้ตรวจประเมิน

☐ เห็นควรนำเสนอให้การรับรอง (อนุญาต)/คงไว้/ต่ออายุการรับรอง (ใบอนุญาต)

☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

4. ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสถานที่ครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต/รับอนุญาตสูญหายหรือเสียหายแต่ประการใด อ่านให้ฟังแล้วรับรองว่าถูกต้องจึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าเจ้าหน้าที่ท้ายบันทึก

หมายเหตุ คาดว่าจะส่งข้อแก้ไขให้กับเจ้าหน้าที่ได้ภายในวันที่ .....

(ลงชื่อ) ..... ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน
(.....)

(ลงชื่อ) ..... พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ) ..... พนักงานเจ้าหน้าที่

(ลงชื่อ) ..... พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ) ..... พนักงานเจ้าหน้าที่

ตส.10(55)

บัญชีหมายเลข 3
หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

---

1. ระดับการตัดสินใจในการให้คะแนน มี 3 ระดับ ดังนี้

ระดับ	นิยาม	คะแนนประเมิน
ดี	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย	2
พอใช้	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย แต่ยังพบข้อบกพร่องซึ่งยอมรับได้ เนื่องจากมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร หรือข้อบกพร่องนั้นไม่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยโดยตรงกับอาหารที่ผลิต	1
ปรับปรุง	ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย	0

2. การคำนวณคะแนน

2.1 วิธีการคำนวณคะแนนในแต่ละหัวข้อมีสูตรดังนี้

คะแนนที่ได้ = น้ำหนักคะแนนในแต่ละข้อ x คะแนนประเมินที่ได้

ร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ = $\frac{\text{คะแนนที่ได้รวม} \times 100}{\text{คะแนนรวมในแต่ละหัวข้อ}}$

2.2 ข้อที่ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามสำหรับสถานที่ผลิตอาหารบางราย หรือการคิดคะแนนกรณี ไม่มีการดำเนินการในบางข้อ เช่น ไม่มีการใช้น้ำแข็ง จึงไม่ต้องพิจารณาให้คะแนนสำหรับข้อนั้น ทำให้คะแนนรวม ของหัวข้อนั้นลดลง ซึ่งคำนวณโดยนำคะแนนเต็มของข้อดังกล่าวคูณน้ำหนักของข้อนั้น แล้วนำผลคูณที่ได้มาหักจากคะแนนรวมเดิมของหัวข้อนั้นๆ ผลลัพธ์ที่ได้คือคะแนนรวมที่ใช้ในการคิดคะแนนของหัวข้อนั้น

2.3 ช่องหมายเหตุในบันทึกการตรวจ (Checklist) มีไว้เพื่อผู้ทำการตรวจประเมินสามารถ ลงข้อมูลและลักษณะของสิ่งที่สังเกตเห็นตามนั้น โดยเฉพาะข้อมูลหรือสิ่งที่เห็นว่า “พอใช้” และ “ปรับปรุง” ให้หมายเหตุว่าทำไมถึงได้ระดับคะแนนตามนั้น และเมื่อตรวจครบทั้ง 6 หัวข้อแล้ว ช่องหมายเหตุจะช่วยเตือนและช่วยในการให้ระดับคะแนนได้อย่างเป็นธรรม รวมทั้งจะเป็นข้อมูลในการตรวจติดตามครั้งต่อไป นอกจากนี้ยังสามารถนำข้อมูลในช่องหมายเหตุมาใช้ในการให้คำแนะนำ หรือข้อเสนอแนะแก่ผู้ประกอบการ หรือแสดงความชื่นชมแก่สถานประกอบการ ซึ่งจะสร้างความรู้สึกเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ให้คำแนะนำและปรึกษามากกว่าเป็นเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบเพื่อดำเนินการตามกฎหมาย

Back

ตัวอย่างการคำนวณ

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	3. การควบคุมกระบวนการผลิต					
	3.1 วัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆ และภาชนะบรรจุ					
0.25	3.1.1 มีการคัดเลือก	/			0.5	
0.25	3.1.2 มีการล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น	/			0.5	
0.25	3.1.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม	/			0.5	
1.0(M)	3.1.4 มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามที่กฎหมายกำหนด		/		1.0	
1.0	3.2 ในระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุ-ภัณฑ์ ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน	/			2	
1.0	3.3 มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม	/			2	
	3.4 น้ำสัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
1.0 (M)	3.4.1 มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข		/		1.0	
0.5	3.4.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา การนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ		/		0.5	
	3.5 น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
1.0	3.5.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข				-	ไม่มีการใช้น้ำแข็งในกระบวนการผลิต
0.5	3.5.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา การนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ					
	3.6 ผลิตภัณฑ์					
0.25	3.6.1 มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม	/			0.5	
0.5	3.6.2 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมและขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย	/			1.0	
	หัวข้อที่ 3 คะแนนรวม =				15-3	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =				9.5	คะแนน (63.33%)

** ร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ = (9.5 x 100) /15 = 63.33%

3. ข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major Defect) หมายถึง ข้อบกพร่องที่เป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ได้แก่

3.1 น้ำที่สัมผัสโดยตรงกับอาหารในกระบวนการผลิต มีคุณภาพหรือมาตรฐานไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตามบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ตามแบบ ตส.9(55) ข้อ 3.4.1 ยกเว้นกรณีที่พนักงานเจ้าหน้าที่พิจารณาเห็นว่า คุณสมบัติของน้ำทางกายภาพหรือทางเคมีซึ่งต่างไปจากคุณภาพมาตรฐาน ของน้ำบริโภคไม่มีผลต่อความปลอดภัยของอาหาร

3.2 ข้อ 3.1.4 การใช้วัตถุเจือปนอาหารทั้งชนิดและปริมาณ พนักงานเจ้าหน้าที่ต้องพิจารณาให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

3.3 ข้อบกพร่องอื่นๆที่คณะเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจได้ประเมินแล้วว่าเป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้อาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค

4. การยอมรับผลการตรวจว่าผ่านการประเมิน ต้องมีคะแนนที่ได้รวมแต่ละหัวข้อและคะแนนรวมทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 และต้องไม่พบข้อบกพร่องที่รุนแรง

Back

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๒) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

ปัจจุบันอาหารที่เป็นอาหารพื้นบ้าน สินค้าอาหารหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) นิยมใช้เป็นของฝากอย่างแพร่หลาย ดังนั้นเพื่อให้มีการพัฒนาสถานที่ผลิต และสามารถลดหรือป้องกันการปนเปื้อน และลดหรือขจัดอันตราย ทั้งทางด้านกายภาพ เคมีและชีวภาพ คุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคให้ดียิ่งขึ้น กระทรวงสาธารณสุขโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๒) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย หรือ ที่เรียกว่า Primary GMP ซึ่งมีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

๑. “อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย” ตามประกาศนี้หมายความว่า อาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูป เช่น ตัดแต่งในลักษณะที่นำไปปรุงหรือบริโภค คั่ว ทำให้แห้ง หมักดอง เป็นต้น หรือทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงคุณลักษณะของอาหาร หรืออาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตเรียบร้อยแล้ว และบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายต่อผู้บริโภค แต่ไม่รวมถึงอาหารควบคุมเฉพาะ หรืออาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารที่ต้องมีฉลากที่มีประกาศกำหนดให้ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและเก็บรักษาอาหาร (General GMP) แล้ว

๒. อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ซึ่งสถานที่ผลิตต้องปฏิบัติตาม Primary GMP ได้แก่

๒.๑ อาหารทั่วไปที่ไม่มีประกาศกำหนดให้ต้องปฏิบัติตาม General GMP

๒.๒ อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีที่ไม่มีประกาศกำหนดให้ต้องปฏิบัติตาม General GMP

๒.๓ น้ำผึ้งที่ผลิตเพื่อจำหน่ายโดยสถานที่ผลิตไม่เข้าลักษณะเป็นโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน ตามข้อ ๘ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๑) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำผึ้ง ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

๒.๔ น้ำนมถั่วเหลืองที่ผลิตเพื่อจำหน่ายโดยสถานที่ผลิตไม่เข้าลักษณะเป็นโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน ตามข้อ ๑๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

๒.๕ อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามข้อ ๓(๒) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๔๔ (พ.ศ. ๒๕๓๕) เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๒๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๓๕ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารขบเคี้ยวประเภท อาหารอบกรอบชนิดที่ไม่มีการสอดไส้ ข้าวเกรียบ เมล็ดธัญพืชคั่วหรืออบ ถั่วคั่วหรืออบ นัตคั่วหรืออบ พืชผักผลไม้อบหรือทอดกรอบ อาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง (Extruded snack) และเมล็ดพืชอบแห้งหรือทอด

(๒) ผงเครื่องเทศ ผงเครื่องปรุงต่างๆ

(๓) แป้งประกอบอาหาร

(๔) พืชผัก ผลไม้ ที่ทำให้แห้ง

(๕) เนื้อสัตว์ที่ทำให้แห้ง

๓. การจำหน่ายอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ดังต่อไปนี้ ไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้

(๑) จำหน่ายให้เฉพาะผู้ผลิตอาหารหรือผู้ปรุงอาหารเท่านั้น เช่น อาหารที่ใช้เป็นวัตถุดิบหรือใช้ในกระบวนการผลิตโดยไม่มีการจำหน่ายต่อผู้บริโภค

Back

(๒) จำหน่ายโดยตรงให้กับผู้บริโภค เช่น อาหารที่บริการภายในร้านอาหาร โรงแรม โรงเรียน โรงพยาบาล เป็นต้น แต่ไม่รวมสถานที่ผลิตอาหารที่มีการนำอาหารนั้นไปวางจำหน่าย ณ สถานที่อื่น

๔. สถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ต้องเป็นไปตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) กรณีนำเข้าต้องมีใบรับรองวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

๕. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ตั้งแต่วันที่ ๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๕ (รายใหม่) ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามข้อกำหนดของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๒) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง วิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ลงวันที่ ๑๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๕

๖. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายที่ได้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าอาหารแล้วก่อนวันที่ ๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๕ (รายเก่า) ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามข้อกำหนดของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๒) พ.ศ. ๒๕๕๕ โดยดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้ถูกต้องตามประกาศนี้ไม่เกินวันที่ ๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๘ หากพ้นกำหนดนี้แล้วถือว่ามีความผิด

๗. ผู้ผลิต หรือผู้นำเข้าเพื่อจำหน่ายอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายที่ไม่ปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ เป็นการฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา ๖(๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ มีโทษปรับไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ บาท

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด และหากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ และ ๐๒-๕๙๐-๗๔๐๘ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๕
พิพัฒน์ ยิ่งเสรี
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๔๔) พ.ศ.๒๕๕๕

เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่าย

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อกำหนดสำหรับอาหารที่ตรวจพบสารเมลามีนและสารในกลุ่มเมลามีน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา๕และมาตรา๖(๘) แห่งพระราชบัญญัติอาหารพ.ศ.๒๕๒๒อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคลซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมายรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารออกประกาศไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่๓๑๑) พ.ศ.๒๕๕๑ เรื่องกำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่ายลงวันที่ ๘ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๑

ข้อ ๒ ให้อาหารที่ตรวจพบสารเมลามีน (Melamine) และสารในกลุ่มเมลามีน (กรดซัยยานูริก (Cyanuric acid)) ดังต่อไปนี้ เป็นอาหารที่ห้ามผลิตนำเข้าหรือจำหน่าย

(๒.๑) เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมสำหรับนมดัดแปลงสำหรับทารกนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กอาหารทารก อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก และอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

(๒.๒) เกิน ๒.๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมสำหรับอาหารอื่น

ข้อ ๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๕

วิทยา บุรณศิริ

(นายวิทยา บุรณศิริ)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๒๙ ตอนพิเศษ ๘๐ ง ลงวันที่ ๑๔ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๕)

ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๔๘) พ.ศ. ๒๕๕๕

เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม

ด้วยปัจจุบันมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์เนยเทียม โดยมีสูตรส่วนประกอบของไขมันที่แตกต่างกันเพื่อเป็นทางเลือกของผู้บริโภค จึงเห็นสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เนยเทียม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๗) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง เนยเทียม ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๒ ให้ เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

(๑) “เนยเทียม” (Margarine) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมัน ซึ่งมีลักษณะคล้ายเนย โดยมีปริมาณไขมันทั้งหมดร้อยละ ๘๐-๙๐ ของน้ำหนัก และมีมันเนยไม่เกินร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด

(๒) “ผลิตภัณฑ์เนยเทียม” (Fat spreads) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันซึ่งมีลักษณะคล้ายเนย โดยมีปริมาณไขมันทั้งหมดตั้งแต่ร้อยละ ๑๐ แต่ไม่ถึงร้อยละ ๘๐ ของน้ำหนัก และมีมันเนยไม่เกินร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด

(๓) “เนยผสม” (Blends) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันซึ่งมีลักษณะคล้ายเนย โดยมีปริมาณไขมันทั้งหมดร้อยละ ๘๐-๙๐ ของน้ำหนัก และมีมันเนยมากกว่า ร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด

(๔) “ผลิตภัณฑ์เนยผสม” (Blended fat spreads) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันซึ่งมีลักษณะคล้ายเนย โดยมีปริมาณไขมันทั้งหมดตั้งแต่ร้อยละ ๑๐ แต่ไม่ถึง ร้อยละ ๘๐ ของน้ำหนัก และมีมันเนยมากกว่าร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด

อาหารตามวรรคหนึ่ง ไม่รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณไขมันทั้งหมดน้อยกว่าสองในสามส่วนเมื่อทำให้แห้งแล้ว โดยไม่รวมปริมาณเกลือในผลิตภัณฑ์ดังกล่าว

ข้อ ๔ อาหารตามข้อ ๓ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๒) มีมันเนยได้ไม่เกินร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด สำหรับเนยเทียมและผลิตภัณฑ์เนยเทียมและมีมันเนย มากกว่าร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด สำหรับเนยผสม และผลิตภัณฑ์เนยผสม

(๓) มีปริมาณไขมันทั้งหมด ดังนี้

(๓.๑) ร้อยละ ๘๐-๙๐ ของน้ำหนัก สำหรับเนยเทียมและ เนยผสม

(๓.๒) ร้อยละ ๑๐ แต่ไม่ถึงร้อยละ ๘๐ ของน้ำหนัก สำหรับผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม

(๔) มีเกลือโซเดียมคลอไรด์ได้ไม่เกินร้อยละ ๔ ของน้ำหนัก

(๕) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(๖) สารหนู ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

Back

(๗) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๘) ปริมาณและชนิดของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ให้เป็นตามประกาศกระทรวง สาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ข้อ ๕ การเติมส่วนผสมอื่นที่เป็นวิตามินเอ เอสเทอร์ของวิตามินเอ วิตามินดี วิตามินอี และเอสเทอร์ของวิตามินอี ให้มีได้ดังนี้

(๑) ไม่เกิน ๓๓.๕ ไมโครกรัม อาร์ อี ต่ออาหาร ๑ กรัม สำหรับวิตามินเอ เอสเทอร์ ของวิตามินเอ หรือทั้งสองอย่างรวมกัน

(๒) ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กรัม สำหรับวิตามินดี

(๓) ไม่เกิน ๐.๔ มิลลิกรัม แอลฟา-ที อี ต่ออาหาร ๑ กรัม สำหรับวิตามินอี เอสเทอร์ของวิตามินอี หรือทั้งสองอย่างรวมกัน

ข้อ ๖ การเติมส่วนผสมอื่นที่มิใช่วิตามินตามข้อ ๕ น้ำตาล (สารให้ความหวานที่เป็นคาร์โบไฮเดรต) โปรตีนบริโภคได้ที่เหมาะสม และเกลือโซเดียมคลอไรด์ตามข้อ ๔(๔) ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้

ข้อ ๘ การใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส

ข้อ ๙ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารตามข้อ ๓ เพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๑๐ การใช้ภาชนะบรรจุอาหารตามข้อ ๓ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๑ การแสดงฉลากของอาหารตามข้อ ๓ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก และการแสดงส่วนประกอบที่สำคัญตามข้อ ๓(๕) ของประกาศฯดังกล่าว ให้ระบุปริมาณไขมันทั้งหมด ไขมันนมหรือมันเนย และปริมาณเกลือ (ถ้ามีการใช้) ด้วย

ข้อ ๑๒ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารตามข้อ ๓ ที่ได้รับเลขสารบบอาหารอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในประกาศนี้ภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

เมื่อผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารตามวรรคหนึ่งได้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในประกาศนี้แล้ว ให้ถือว่าเลขสารบบอาหารเดิมเป็นเลขสารบบที่ได้รับอนุญาตตามประกาศฉบับนี้ด้วย

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๕

นายประดิษฐ สินธวณรงค์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๓๐/ตอนพิเศษ ๑๘๗ ง หน้า๑๘-๒๐/๒๕ มกราคม พ.ศ.๒๕๕๖)

Back

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๘) พ.ศ. ๒๕๕๕

เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม

๑. การใช้วัตถุเจือปนอาหารให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในตารางดังต่อไปนี้

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
1.	สารควบคุมความเป็นกรด	โซเดียมไดอะซีเตต (Sodium diacetate) (INS; 262(ii))	1,000
		กลุ่มตาร์เตรต (Tartrates) (ได้แก่ INS; 334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337)	100 คำนวณเป็นกรดตาร์ตาริก
		กลุ่มฟอสเฟต (Phosphates) (ได้แก่ INS; 338; 339(i), (ii), (iii); 340(i), (ii), (iii); 341(i), (ii), (iii); 342(i), (ii); 343(i), (ii), (iii); 450(i), (ii), (iii), (v), (vi), (vii); 451(i), (ii); 452(i), (ii), (iii), (iv), (v); 542)	1,000 คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
2.	สารป้องกันการเกิดฟอง	โพลีไดเมทิลไซล็อกเซน (Polydimethylsiloxane) (INS; 900a)	10 ใช้สำหรับการทอดเท่านั้น
3.	สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น	แอสคอร์บิล เอสเทอร์ (Ascorbyl esters) (INS; 304, 305)	500 คำนวณเป็นแอสคอร์บิล สเตียเรต
		ดี-อัลฟ่า-โทโคเฟอรอล (Tocopherol, d-*alpha*-) (INS; 307a)	500 ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน
		โทโคเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (Tocopherol concentrate, mixed) (INS; 307b)	
		ดีแอล-อัลฟ่า-โทโคเฟอรอล (Tocopherol, dl-*alpha*-) (INS; 307c)	
		โปรปิลแกลเลต (Propyl gallate) (INS; 310)	200 (คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน) ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน
		เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (Tertiary butylhydroquinone) (INS; 319)	
		บิวทิเลตเตตไฮดรอกซีอะนีโซน (Butylated hydroxyanisole) (INS; 320)	
		บิวทิเลตเตตไฮดรอกซีโทลูอีน (Butylated hydroxytoluene) (INS; 321)	
		ไอโซโปรปิลซิเตรต (Isopropyl citrates) (INS; 384)	100

Back

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		เอทิลีนไดอามีนเตตระอะซีเตต (EDTAs) (INS; 385, 386)	100 คำนวณเป็นแอนไฮดรัส แคลเซียมไดโซเดียมเอทิลีนไดอามีนเตตระอะซีเตต
		ไทโอไดโปรปิโอเนต (Thiodipropionates) (INS; 388, 389)	200 คำนวณเป็นกรดไทโอไดโปรปิโอนิก
4.	สี	เคอร์คิวมิน (Curcumin) (INS; 100(i))	10
		ไรโบฟลาวิน (Riboflavins) (INS; 101(i), (ii))	300
		คาร์มีน(Carmines) (INS; 120)	500
		คาราเมล II (คอสติกซัลไฟต์) (Caramel II - caustic sulfite process) (INS; 150b)	500
		คาราเมล III (แอมโมเนีย) (Caramel III - ammonia process) (INS; 150c)	500
		คาราเมล IV (ซัลไฟต์แอมโมเนีย) (Caramel IV - sulfite ammonia process) (INS; 150d)	500
		เบต้า-คาโรทีน (ธรรมชาติ) (beta-Carotenes, (vegetable)) (INS; 160a(ii))	1,000
		เบต้า-คาโรทีน (สังเคราะห์) (beta-Carotenes (synthetic)) (INS; 160a(i))	35 ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน
		เบต้า-คาโรทีน, บลาเคสเซีย ไตรสปอรา (beta-Carotenes, *Blakeslea trispora*) (INS; 160a(iii))	
		เบต้า-อะโป-8'-คาโรทีนาล (beta-apo-8'-Carotenal) (INS; 160e)	
		กรดคาโรทีนิก, เมทิลหรือเอทิลเอสเทอร์, เบต้า-อะโป-8'- (Carotenoic acid, methyl or ethyl ester, beta-apo-8'-) (INS; 160f)	
		สีคำแสด (Annatto extracts, bixin-based) (INS; 160b(i))	100 คำนวณเป็นบิกซิน

Back

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
5.	อีมัลซิไฟเออร์	กลุ่มโพลีซอร์เบต (Polysorbates) (ได้แก่ INS; 432, 433, 434, 435, 436)	10,000 ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน
		ไดกลีเซอไรด์เอสเทอร์ของกรดไดอะซีติลตาร์ตาริก (Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol) (INS; 472e)	10,000
		ซูโครสเอสเทอร์ของกรดไขมัน (Sucrose esters of fatty acids) (INS; 473)	10,000
		ซูโครกลีเซอรไรด์ (Sucroglycerides) (INS; 474)	10,000
		โพลีกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดไขมัน (Polyglycerol esters of fatty acids) (INS; 475)	5,000
		โพลีกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดริซิโนเลอิคที่ถูกอินเทอร์เอสเทอริไฟด์ (Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid) (INS; 476)	4,000
		โปรปิลีนไกลคอลเอสเทอร์ของกรดไขมัน (Propylene glycol esters of fatty acids) (INS; 477)	20,000
		น้ำมันถั่วเหลืองที่ถูกออกซิไดซ์ที่อุณหภูมิสูง ที่ทำปฏิกิริยา เอสเทอริฟิเคชัน (Thermally oxidized soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids) (INS; 479)	5,000 ใช้ในอิมัลชันของไขมันที่ใช้สำหรับการทอดและในขนมอบเท่านั้น
		สเตียโรอิล แลกติเลต (Stearoyl-2-lactylates) (INS; 481(i), 482(i))	10,000 ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน
		สเตียริลซิเตรต (Stearyl citrate) (INS; 484)	100 คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน
		กลุ่มซอร์บิแทนเอสเทอร์ของกรดไขมัน (Sorbitan esters of fatty acids) (ได้แก่ INS; 491, 492, 493, 494, 495)	10,000 ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน
6.	สารกันเสีย	กลุ่มซอร์เบต (Sorbates) (ได้แก่ INS; 200, 201, 202, 203)	2,000 ใช้ชนิดเดียวหรือ ใช้รวมกัน (คำนวณเป็นกรดซอร์บิก)
		กลุ่มเบนโซเอต (Benzoates) (ได้แก่ INS; 210, 211, 212, 213)	1,000 ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน (คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
7.	สารทำให้คงตัว และสารให้ความข้นเหนียว	โปรปิลีนไกลคอลอัลจิเนต (Propylene glycol alginate) (INS; 405)	3,000

Back

๒. การใช้วัตถุเจือปนอาหารอื่นนอกเหนือจากที่กำหนดไว้ตามข้อ ๑ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นสารควบคุมความเป็นกรด สารป้องกันการเกิดฟอง สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น สี อีมัลซิไฟเออร์ สารกันเสีย สารเพิ่มรสชาติ สารทำให้คงตัว สารให้ความข้นเหนียว และก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร ให้ใช้ได้ตามชนิดวัตถุเจือปนอาหารตามตารางที่ ๓ (Table Three) ของมาตรฐานทั่วไปสำหรับ การใช้วัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (Codex General Standard for Food Additives) ฉบับล่าสุด

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๘) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม

ด้วยปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์เนยเทียมมีส่วนประกอบของไขมันแตกต่างไปจากเดิมสำหรับเป็นทางเลือกของผู้บริโภค ประกอบกับมาตรฐานสากล (โคเด็กซ์) ได้ปรับปรุงข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของเนยเทียมให้ครอบคลุมและเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ดังกล่าว สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงได้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๗) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง เนยเทียม และออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๘) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม ลงวันที่ ๑๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๕ ซึ่งมีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

๑. กำหนดให้ เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

๒. กำหนดผลิตภัณฑ์ให้ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีไขมันทั้งหมด หรือมีมันเนยในปริมาณที่แตกต่างจากเนยเทียม ดังนี้

(๒.๑) “เนยเทียม” (Margarine) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมัน ซึ่งมีลักษณะคล้ายเนย โดยมีปริมาณไขมันทั้งหมดร้อยละ ๘๐-๙๐ ของน้ำหนัก และมีมันเนยไม่เกินร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด

(๒.๒) “ผลิตภัณฑ์เนยเทียม” (Fat spreads) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมัน ซึ่งมีลักษณะคล้ายเนย โดยมีปริมาณไขมันทั้งหมดตั้งแต่ร้อยละ ๑๐ แต่ไม่ถึงร้อยละ ๘๐ ของน้ำหนัก และมีมันเนยไม่เกินร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด

(๒.๓) “เนยผสม” (Blends) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมัน ซึ่งมีลักษณะคล้ายเนย โดยมีปริมาณไขมันทั้งหมดร้อยละ ๘๐-๙๐ ของน้ำหนัก และมีมันเนยมากกว่าร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด

(๒.๔) “ผลิตภัณฑ์เนยผสม” (Blended fat spreads) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันซึ่งมีลักษณะคล้ายเนย โดยมีปริมาณไขมันทั้งหมดตั้งแต่ร้อยละ ๑๐ แต่ไม่ถึงร้อยละ ๘๐ ของน้ำหนัก และมีมันเนยมากกว่าร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด

อย่างไรก็ตามผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะทำนองเดียวกันนี้ ซึ่งเมื่อทำให้แห้งแล้ว (dry matter) มีปริมาณไขมันทั้งหมดน้อยกว่าสองในสามส่วน โดยไม่รวมปริมาณเกลือในผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ไม่อยู่ในข่ายผลิตภัณฑ์ที่ถูกควบคุมตามประกาศฯ ฉบับนี้ เช่น มายองเนส (mayonnaise) และชีสสเปรด (cheese spread) เป็นต้น

๓. คุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับอาหารตามประกาศฯ ฉบับนี้ สรุปได้ดังนี้

คุณภาพหรือมาตรฐาน	ข้อกำหนดตามชนิดอาหาร			
	เนยเทียม	เนยผสม	ผลิตภัณฑ์เนยเทียม	ผลิตภัณฑ์เนยผสม
คุณภาพทางเคมี				
- มันเนย	ไม่เกินร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด	มากกว่าร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด	ไม่เกินร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด	มากกว่าร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด
- ไขมันทั้งหมด	ร้อยละ ๘๐-๙๐ ของน้ำหนัก	ร้อยละ ๘๐-๙๐ ของน้ำหนัก	ร้อยละ ๑๐ แต่ไม่ถึงร้อยละ ๘๐ ของน้ำหนัก	ร้อยละ ๑๐ แต่ไม่ถึงร้อยละ ๘๐ ของน้ำหนัก
- เกลือโซเดียมคลอไรด์	มีได้ไม่เกินร้อยละ ๔ ของน้ำหนัก			
- ตะกั่ว	ปนเปื้อนได้ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม			
- สารหนู	ปนเปื้อนได้ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม			
คุณภาพทางกายภาพ				
- กลิ่นหืน	ไม่มีกลิ่นหืน			
คุณภาพทางจุลินทรีย์				
- จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค เว้นแต่ - *Salmonella* spp. ต้องไม่พบใน ๒๕ กรัม - *Staphylococcus aureus* ต้องไม่พบใน ๐.๑ กรัม			
- สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์	ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ			

๔. การเติมส่วนผสม มีได้ดังนี้

(๔.๑) น้ำตาล (สารให้ความหวานที่เป็นคาร์โบไฮเดรต) เช่น กลูโคส ฟรักโทส เด็กซ์โทส ซูโครส มอลโทส แล็กโทส กาแล็กโทส เป็นต้น

(๔.๒) โปรตีนบริโภคได้ที่เหมาะสม เช่น โปรตีนจากหางนม โปรตีนจากไข่ โปรตีนจากถั่วเหลือง เคซีน เป็นต้น

(๔.๓) เกลือโซเดียมคลอไรด์ มีได้ไม่เกินร้อยละ ๔ ของน้ำหนัก

(๔.๔) วิตามินเอ เอสเทอร์ ของวิตามินเอ หรือทั้งสองอย่างรวมกัน ให้มีได้ไม่เกิน ๓๓.๕ ไมโครกรัม อาร์ อี ต่ออาหาร ๑ กรัม

(๔.๕) วิตามินดี ให้มีได้ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กรัม

(๔.๖) วิตามินอี เอสเทอร์ของวิตามินอี หรือทั้งสองอย่างรวมกัน ให้มีได้ไม่เกิน ๐.๔ มิลลิกรัม แอลฟา-ที อี ต่ออาหาร ๑ กรัม

(๔.๗) ส่วนผสมอื่นนอกเหนือจาก (๔.๑) – (๔.๖) ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยยื่นขออนุญาตพร้อมระบุชนิดและปริมาณ และเหตุผลความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตประกอบการพิจารณาด้วย

๕. การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้ ทั้งนี้ การใช้วัตถุเจือปนอาหารอื่นนอกเหนือจากที่กำหนดไว้ตามบัญชีท้ายประกาศนี้ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็น สารควบคุมความเป็นกรด สารป้องกันการเกิดฟอง สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น สี อีมัลซิไฟเออร์ สารกันเสีย สารเพิ่มรสชาติ สารทำให้คงตัว สารให้ความข้นเหนียว และก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร สามารถใช้ได้ตามชนิดวัตถุเจือปนอาหารตามตารางที่ ๓ (Table Three) ของมาตรฐานทั่วไปสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (Codex General Standard for Food Additives) ฉบับล่าสุด

Back

๖. การใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส ต้องเป็นวัตถุแต่งกลิ่นรสที่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส

๗. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารตามประกาศฯ ฉบับนี้ เพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

๘. การใช้ภาชนะบรรจุอาหารตามประกาศฯ ฉบับนี้ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

๙. การแสดงฉลากของอาหารตามประกาศฯ ฉบับนี้ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องฉลาก และสำหรับการแสดงส่วนประกอบที่สำคัญ นอกจากปฏิบัติตามประกาศฯดังกล่าวแล้ว ต้องระบุปริมาณไขมันทั้งหมด ไขมันนมหรือมันเนย และปริมาณเกลือ (ถ้ามีการใช้) ด้วย

อนึ่ง การแสดงชื่ออาหารจะต้องมีข้อความว่า “เนยเทียม” “เนยผสม” “ผลิตภัณฑ์เนยเทียม” หรือ “ผลิตภัณฑ์เนยผสม”แล้วแต่กรณี ประกอบชื่ออาหารหรือกำกับชื่ออาหารไว้ด้วย สำหรับการแสดงข้อความเกี่ยวกับเกลือบริโภค ให้ปฏิบัติตามประกาศว่าด้วยเรื่อง เกลือบริโภค ด้วย

๑๐. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารตามประกาศฯ ฉบับนี้ และได้รับเลขสารบบอาหารอยู่ก่อนวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๖ ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในประกาศฯ ฉบับนี้ ภายในวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ และเมื่อได้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในประกาศนี้แล้ว ให้ถือว่าเลขสารบบอาหารเดิมเป็นเลขสารบบอาหารที่ได้รับอนุญาตตามประกาศนี้ด้วย

๑๑. ประกาศฯ ฉบับนี้ได้ลงประกาศในราชกิจจานุเบกษา เมื่อวันที่ ๒๕ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๖ และมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๖ เป็นต้นไป

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๖
บุญชัย สมบูรณ์สุข
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา
อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

.....

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงและยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เพื่อให้เหมาะสมและมีความมั่นใจในการประกันคุณภาพหรือมาตรฐาน เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และ มาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้

“อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ” หมายความว่า อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลังหรือก่อนบรรจุหรือปิดผนึก และให้ความหมายรวมถึงอาหารอื่นที่มีกระบวนการผลิตในทำนองเดียวกันนี้ที่มีค่าพีเอช มากกว่า ๔.๖ และมีค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (Water activity) มากกว่า ๐.๘๕ ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูปหรือไม่คงรูป ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

“อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่ปรับกรด” หมายความว่า อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลังหรือก่อนบรรจุหรือปิดผนึก และให้ความหมายรวมถึงอาหารที่มีกระบวนการผลิตในทำนองเดียวกันนี้ที่มีความเป็นกรดต่ำ และมีกระบวนการปรับค่าพีเอช ไม่เกิน ๔.๖ และมีค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (Water activity) มากกว่า ๐.๘๕ ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูปหรือไม่คงรูป ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

ข้อ ๒ ให้อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดเป็นอาหารที่กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารเป็นการเฉพาะ

ข้อ ๓ ผู้ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๔ ผู้นำเข้าอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดเพื่อจำหน่าย จะต้องนำเข้าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจากสถานที่ผลิตที่ผ่านการตรวจประเมินว่าเป็นสถานที่ผลิตที่มีมาตรฐานการผลิตเป็นไปตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ และการเก็บรักษาอาหารไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือองค์กร หรือหน่วยงานที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด หรือจัดให้มีใบรับรองสถานที่ผลิตสำหรับนำเข้าอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

ยกเลิก

ในกรณีที่มีเหตุผลหรือความจำเป็นในการทวนสอบระบบความปลอดภัยของอาหาร เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอาจกำหนดให้สถานที่ผลิตตามวรรคหนึ่ง ต้องผ่านการตรวจประเมินจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือองค์กรหรือหน่วยงานที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

ข้อ ๕ ผู้ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดต้องจัดให้มีรายการเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ และ ๒ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๖ ผู้ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดต้องจัดให้มีผู้ควบคุมการผลิต และผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดที่ผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และมีหลักสูตรไม่น้อยกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๗ การตรวจสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ให้ใช้บันทึกตามบัญชีหมายเลข ๔ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๘ หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๕ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๙ ให้ผู้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือได้รับแจ้งสถานที่ผลิตอาหาร หรือได้รับใบอนุญาตนำเข้าอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด แล้วแต่กรณี ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับต้องทำการปรับปรุง แก้ไข หรือจัดให้มีใบรับรองให้เป็นไปตามข้อ ๓ ข้อ ๕ และข้อ ๖ หรือข้อ ๔ แล้วแต่กรณี ภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๐ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับตั้งแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๖

ประดิษฐ สินธวณรงค์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา ๑๓๐/ตอนพิเศษ ๒๔ง หน้า๑๑-๑๓/๒๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๖)

ยกเลิก

บัญชีหมายเลข ๑

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
๑	สถานที่ตั้ง และอาคารผลิต	๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคาร และสถานที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ หากไม่สามารถหลีกเลี่ยงได้ ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนดังกล่าว โดยต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้ ๑.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบสะอาด ไม่มีการสะสมของสิ่งที่ไม่ใช้แล้ว หรือสิ่งปฏิกูลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่าง ๆ ขึ้นได้ ๑.๑.๒ อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ ๑.๑.๓ ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ และไม่มีสถานที่เลี้ยงสัตว์ ๑.๑.๔ บริเวณพื้นที่ตั้งตัวอาคาร ไม่มีน้ำขังแฉะและระบายน้ำได้ดี มีท่อหรือทางระบายน้ำ เพื่อให้ไหลลงสู่ระบบบำบัดน้ำทิ้งก่อนลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ ในกรณีที่สถานที่ตั้งตัวอาคารซึ่งใช้ผลิตอาหารอยู่ติดกับบริเวณที่สภาพไม่เหมาะสม หรือไม่เป็นไปตามข้อ ๑.๑.๑ – ๑.๑.๔ ต้องมีวิธีการที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันแมลงและสัตว์พาหะนำโรค ตลอดจนฝุ่นละอองและสาเหตุของการปนเปื้อนอื่น ๆ ด้วย ๑.๒ อาคารผลิต มีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่มั่นคง ง่ายต่อการบำรุงรักษา และการทำความสะอาด รวมทั้งสะดวกในการปฏิบัติงานโดย ๑.๒.๑ พื้น ผนัง และเพดาน ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ไม่ดูดซับน้ำ ลาดเอียง ไม่มีน้ำขัง ทำความสะอาด บำรุงรักษา และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา ๑.๒.๒ มีขนาด พื้นที่เพียงพอ สะดวกในการปฏิบัติงาน มีการจัดการพื้นที่ให้เป็นไปตามสายการผลิต ๑.๒.๓ ใช้สำหรับผลิตอาหารเท่านั้น และมีการแยกพื้นที่การปฏิบัติงานสำหรับสายงานการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่างๆ ให้เป็นสัดส่วน ๑.๒.๔ แยกที่พักอาศัย และห้องน้ำห้องส้วม ออกจากบริเวณผลิตและเป็นสัดส่วน ๑.๒.๕ สามารถป้องกันสัตว์แมลง ไม่ให้เข้าในบริเวณผลิต ๑.๒.๖ ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว หรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต

ยกเลิก

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		๑.๒.๗ มีท่อหรือทางระบายน้ำทิ้งที่ออกแบบเพื่อรองรับปริมาณน้ำทิ้งจากภายนอกและที่เกิดจากการผลิตในอาคารผลิต ๑.๒.๘ มีระบบการระบายอากาศหรือมีการถ่ายเทอากาศที่ดี เหมาะสม และเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน ๑.๒.๙ มีระบบแสงสว่างที่เพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน ๑.๒.๑๐ ภายในอาคารผลิตอย่างน้อยต้องประกอบด้วยห้องหรือบริเวณต่าง ๆ ซึ่งสามารถป้องกันการปนเปื้อน ดังต่อไปนี้ ๑.๒.๑๐.๑ ห้องหรือบริเวณรับวัตถุดิบ มีชั้นหรือยกพื้นรองรับ ๑.๒.๑๐.๒ ห้องหรือบริเวณเก็บส่วนผสมที่ใช้ในการผลิต รวมทั้งบรรจุภัณฑ์ มีชั้น หรือยกพื้นรองรับ ๑.๒.๑๐.๓ ห้องหรือบริเวณเตรียมวัตถุดิบและปรุงผสม ๑.๒.๑๐.๔ ห้องหรือบริเวณทำความสะอาดบรรจุภัณฑ์ก่อนการบรรจุ (แล้วแต่กรณี) ๑.๒.๑๐.๕ ห้องหรือบริเวณบรรจุ มีโต๊ะหรือแท่นปฏิบัติงานอยู่สูงจากพื้น ๑.๒.๑๐.๖ ห้องหรือบริเวณไล่อากาศก่อนปิดผนึก (แล้วแต่กรณี) มีโต๊ะหรือแท่นปฏิบัติงานอยู่สูงจากพื้น ๑.๒.๑๐.๗ ห้องหรือบริเวณปิดผนึก มีโต๊ะหรือแท่นปฏิบัติงานอยู่สูงจากพื้น ๑.๒.๑๐.๘ ห้องหรือบริเวณตรวจสอบรอยผนึกทั้งก่อนและหลังการบรรจุ ๑.๒.๑๐.๙ ห้องหรือบริเวณฆ่าเชื้อและทำให้เย็น ต้องมีระบบระบายอากาศที่รวดเร็วและเพียงพอ ๑.๒.๑๐.๑๐ ห้องหรือบริเวณกักผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วและทำให้เย็น มีชั้นหรือยกพื้นรองรับ (แล้วแต่กรณี) ๑.๒.๑๐.๑๑ ห้องหรือบริเวณจัดเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป มีชั้นหรือยกพื้นรองรับ ๑.๒.๑๐.๑๒ ห้องหรือบริเวณกักผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหาในระหว่างกระบวนการผลิต หรือผลิตภัณฑ์ที่ถูกเรียกกลับคืน ๑.๒.๑๐.๑๓ ห้องหรือบริเวณล้างทำความสะอาดอุปกรณ์การผลิต ๑.๒.๑๐.๑๔ ห้องหรือบริเวณเก็บอุปกรณ์การผลิตที่ล้างทำความสะอาดแล้ว มีชั้นหรือยกพื้นรองรับ ๑.๒.๑๐.๑๕ ห้องหรือบริเวณเก็บสารเคมีที่ไม่ใช้ในอาหาร ให้จัดแยกเป็นสัดส่วนออกจากบริเวณผลิต ไม่เก็บปะปนกับสารเคมีที่ใช้ในอาหาร ๑.๒.๑๐.๑๖ ห้องหรือบริเวณสำหรับอุปกรณ์ล้างแบบระบบปิด (แล้วแต่กรณี) ๑.๒.๑๐.๑๗ ห้องหรือบริเวณการตรวจวิเคราะห์คุณภาพ ๑.๒.๑๐.๑๘ ห้องหรือบริเวณเปลี่ยนเสื้อผ้าและเก็บของใช้ส่วนตัวของพนักงาน

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
๒	เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต	๒.๑ มีการออกแบบ อย่างน้อยต้องมีลักษณะดังนี้ ๒.๑.๑ ผิวหน้าของเครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่สัมผัสโดยตรงกับอาหารทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร ทนการกัดกร่อน ไม่ดูดซึม สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย ๒.๑.๒ รอยต่อเรียบ ไม่เป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรก ๒.๑.๓ กรณีใช้ระบบท่อในการขนส่งผลิตภัณฑ์อาหาร ภายในท่อไม่มีจุดอับและซอกมุมซึ่งจะทำให้สิ่งสกปรกสะสมและยากต่อการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ปั๊ม ข้อต่อ วาล์ว ปะเก็นต่าง ๆ ที่สัมผัสอาหารต้องออกแบบง่ายแก่การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ๒.๑.๔ ถังบรรจุผลิตภัณฑ์ต้องออกแบบให้พื้นถังมีความลาดเอียง สามารถระบายของเหลวออกได้ทั้งหมด และป้องกันการปนเปื้อน ๒.๑.๕ โต๊ะหรือแท่นที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตในส่วนที่สัมผัสกับอาหารต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร ไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย มีความสูงเพียงพอในการปฏิบัติงาน ๒.๒ มีการติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสม เป็นไปตามลำดับขั้นการผลิตอาหารแต่ละประเภท เป็นสัดส่วน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ง่ายต่อการปฏิบัติงาน การตรวจสอบ การทำความสะอาด และการซ่อมบำรุง ๒.๓ มีจำนวนเพียงพอ และเป็นชนิดที่เหมาะสมกับการผลิต ใช้งานได้ มีความเที่ยงตรง แม่นยำ ซึ่งอย่างน้อยต้องประกอบด้วย ๒.๓.๑ เครื่องมือหรืออุปกรณ์การปรับสภาพน้ำ ๒.๓.๒ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ล้างทำความสะอาด หรือฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์ (แล้วแต่กรณี) ๒.๓.๓ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ล้างแบบระบบปิด กรณีใช้ระบบท่อในการผลิต ๒.๓.๔ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ชั่ง ตวง วัด ๒.๓.๕ เครื่องมือหรืออุปกรณ์การปรุงผสม (แล้วแต่กรณี) ๒.๓.๖ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ไล่อากาศที่ช่องว่างเหนืออาหารในภาชนะบรรจุ หรืออุปกรณ์ที่ใช้เติมก๊าซอื่นที่เหมาะสม เพื่อแทนที่อากาศ (แล้วแต่กรณี) ๒.๓.๗ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ปิดผนึกแบบกึ่งอัตโนมัติเป็นอย่างน้อย ยกเว้น ภาชนะบรรจุแก้ว และปี๊บ ๒.๓.๘ เครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับวัดความสมบูรณ์ของรอยปิดผนึกของภาชนะบรรจุ ๒.๓.๙ เครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับวัดความเป็นสุญญากาศของภาชนะบรรจุ หรือเครื่องมือวัดปริมาณอากาศหลงเหลือ (แล้วแต่กรณี) ๒.๓.๑๐ เครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับวัดอุณหภูมิที่ใช้ในการควบคุมกระบวนการผลิต ๒.๓.๑๑ ชุดทดสอบสำหรับวัดปริมาณคลอรีนหลงเหลือในน้ำหล่อเย็น (แล้วแต่กรณี)

ยกเลิก

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		๒.๓.๑๒ นาฬิกาสำหรับจับเวลาในการฆ่าเชื้อ ๒.๓.๑๓ เครื่องมือหรืออุปกรณ์อื่นที่ใช้ควบคุมคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร ตามความจำเป็น (แล้วแต่กรณี) ๒.๓.๑๔ เครื่องมือ หรืออุปกรณ์สำหรับการทำให้ผลิตภัณฑ์เย็นตัวลงภายหลังการฆ่าเชื้อ ๒.๓.๑๕ เครื่องกำเนิดไอน้ำ (แล้วแต่กรณี) ๒.๓.๑๖ เครื่องฆ่าเชื้อมีอุปกรณ์ที่จำเป็นถูกต้อง ครบถ้วน และสามารถใช้งานได้ดีโดยจัดแบ่งตามประเภทอาหาร รายละเอียดตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้ กรณีเครื่องฆ่าเชื้อที่มีรายละเอียดไม่เป็นไปตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้ ให้ผู้ผลิตส่งข้อมูลรายละเอียด ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาให้ความเห็นชอบเป็นกรณีไป
๓	การควบคุมกระบวนการผลิต	การดำเนินงานทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมตามหลักสุขลักษณะที่ดีในการผลิต ตั้งแต่การตรวจรับวัตถุดิบ ส่วนผสมในการผลิต และบรรจุภัณฑ์ การเตรียมวัตถุดิบ การปรุงผสม การบรรจุ การแช่อากาศ การปิดผนึก การฆ่าเชื้อ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การขนย้ายระหว่างกระบวนการผลิต และการขนส่งผลิตภัณฑ์ รวมทั้งการดำเนินการด้านการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ ดังนี้ ๓.๑ การรับวัตถุดิบ ส่วนผสมในการผลิต และบรรจุภัณฑ์ ๓.๑.๑ วัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิต ๓.๑.๑.๑ ต้องมีการจัดทำข้อกำหนดด้านคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายเป็นอย่างน้อย และมีการควบคุม และคัดเลือกให้เป็นไปตามข้อกำหนดและมาตรฐานที่จัดทำไว้ วัตถุดิบบางชนิดต้องล้างหรือทำความสะอาดตามความจำเป็น และต้องเก็บรักษาวัตถุดิบส่วนผสม ภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อน และการเสื่อมสภาพ มีการหมุนเวียนปริมาณการใช้วัตถุดิบ และส่วนผสมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ ๓.๑.๑.๒ ต้องมีการขนย้ายวัตถุดิบส่วนผสม ภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อน และการเสื่อมสภาพ ๓.๑.๑.๓ ต้องมีการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ โดยห้องปฏิบัติการที่ได้มาตรฐานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนแปลงแหล่งซื้อ และบันทึกผล หรือมีใบรับรองการตรวจวิเคราะห์คุณภาพจากแหล่งผลิต เพื่อเป็นข้อมูลในการตัดสินใจสำหรับการนำไปใช้ผลิต ๓.๑.๒ บรรจุภัณฑ์ ๓.๑.๒.๑ ต้องจัดทำข้อกำหนดด้านคุณภาพและมาตรฐานของบรรจุภัณฑ์ชนิดนั้น และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อกำหนดของบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ ๓.๑.๒.๒ มีการตรวจสอบคุณภาพและความสมบูรณ์ของรอยผนึก ตำหนิ ของบรรจุภัณฑ์ก่อนนำไปใช้ ตามหลักวิชาการและสอดคล้องกับวิธีวัดสากล และบันทึกผล

ยกเลิก

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
๓	การควบคุมกระบวนการผลิต	๓.๑.๒.๓ จัดเก็บในสภาวะที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ๓.๑.๒.๔ มีการทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อ (แล้วแต่กรณี) และนำไปใช้บรรจุทันที รวมทั้งมีระบบจัดแยก ภาชนะบรรจุที่กำลังรอล้างและที่ล้างแล้ว มิให้นำภาชนะบรรจุไปบรรจุหรือใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น ๓.๑.๒.๕ การเคลื่อนย้ายบรรจุภัณฑ์ต้องอยู่ในสภาพที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดความเสียหายต่อบรรจุภัณฑ์ และไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน ๓.๒ การควบคุมก่อนกระบวนการฆ่าเชื้อ ในการผลิตทุกขั้นตอน ต้องดำเนินการอย่างรวดเร็ว และดำเนินการภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อน เพื่อลดความเสื่อมเสียและลดการเจริญของจุลินทรีย์ ดังนี้ ๓.๒.๑ การลวกวัตถุดิบก่อนการบรรจุ (แล้วแต่กรณี) ต้องปฏิบัติตามวิธีการที่กำหนดไว้โดย ลวกวัตถุดิบตามเวลาและอุณหภูมิที่กำหนด ทำให้เย็นลงอย่างรวดเร็ว และหลีกเลี่ยงความล่าช้าในการนำวัตถุดิบนั้นไปยังกระบวนการผลิตขั้นต่อไป ๓.๒.๒ การปรุงผสม (แล้วแต่กรณี) ๓.๒.๒.๑ มีการตรวจสอบการปรุงผสมให้เป็นไปตามสูตรส่วนผสมที่กำหนดไว้ โดยเก็บรักษาภายใต้สภาวะที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน การเจริญของจุลินทรีย์ และบันทึกผล ๓.๒.๒.๒ อาหารปรับกรด ต้องมีเอกสารขั้นตอนวิธีการปรับกรด พร้อมทั้งระบุปัจจัยวิกฤต (Critical Factor) ที่เกี่ยวกับการปรับกรด การสุ่มตัวอย่าง การตรวจสอบ และบันทึกรายงานการตรวจสอบค่าพีเอชตามความถี่ที่เหมาะสม เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีค่าพีเอชสมดุล อยู่ที่ ๔.๖ หรือต่ำกว่าภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ ๓.๒.๓ การบรรจุ ๓.๒.๓.๑ ในระหว่างการบรรจุ ต้องหลีกเลี่ยงไม่ให้อาหารที่ผลิตค้างอยู่บริเวณตะเข็บที่จะปิดผนึกภาชนะบรรจุ เพื่อให้สามารถปิดผนึกได้อย่างสมบูรณ์ ๓.๒.๓.๒ มีการควบคุมปริมาตร น้ำหนักบรรจุ ช่องว่างเหนืออาหารในบรรจุภัณฑ์ ให้เป็นไปตามที่ระบุไว้ใน กรรมวิธีการผลิตที่กำหนด (Scheduled Process) และบันทึกผล ๓.๒.๔ การไล่ หรือการควบคุมปริมาณอากาศในผลิตภัณฑ์ก่อนการปิดผนึก ๓.๒.๔.๑ วิธีการไล่อากาศออกจากภาชนะบรรจุต้องสอดคล้องกับที่ระบุไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด ๓.๒.๔.๒ มีการควบคุมปริมาณอากาศที่หลงเหลือในภาชนะบรรจุแบบอ่อนตัวหรือกึ่งอ่อนตัวให้อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด เพื่อป้องกันความเสียหายของรอยปิดผนึกระหว่างกระบวนการฆ่าเชื้อ และบันทึกผล

ยกเลิก

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
๓	การควบคุมกระบวนการผลิต	๓.๒.๕ การปิดผนึก ๓.๒.๕.๑ มีการตรวจสอบการทำงานของเครื่องปิดผนึกอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้มั่นใจได้ว่าการปิดผนึกเป็นไปอย่างสมบูรณ์และถูกต้อง และบันทึกการปฏิบัติงาน ๓.๒.๕.๒ มีการตรวจสอบความสมบูรณ์ของรอยผนึก ตำหนิของภาชนะบรรจุหลังการบรรจุ ตามหลักวิชาการ โดย ๓.๒.๕.๒.๑ ตรวจสอบข้อบกพร่องภายนอกของการปิดผนึก และรอยปิดผนึกด้านข้าง ด้วยสายตา (Visual Inspection) อย่างสม่ำเสมออย่างน้อย ทุกๆ ๓๐ นาที ระหว่างการผลิต และบันทึกการปฏิบัติงาน รวมทั้งเมื่อมีการปรับแก้ไข หรือมีการติดขัดของเครื่องปิดผนึก ซึ่งจะต้องมีการบันทึกความผิดปกติที่เกิดขึ้นและการแก้ไขทั้งหมด ๓.๒.๕.๒.๒ ตรวจสอบความสมบูรณ์ของรอยปิดผนึก หรือตำหนิของบรรจุภัณฑ์โดยวิธีเลาะตะเข็บ (Tear Down) หรือรอยผนึกตามวิธีที่เหมาะสม (แล้วแต่กรณี) เป็นระยะอย่างน้อย ทุกๆ ๔ ชั่วโมง และเมื่อมีการปรับแก้ไข หรือมีการติดขัดของเครื่องปิดผนึกรวมทั้งบันทึกการปฏิบัติงาน บันทึกความผิดปกติที่เกิดขึ้นและการแก้ไข ทั้งนี้กรณีเกิดความผิดปกติให้แยกผลิตภัณฑ์ที่พบว่าเกิดปัญหาออกเพื่อตรวจสอบซ้ำ หรือดำเนินการอย่างเหมาะสมต่อไป ๓.๒.๕.๓ การล้างทำความสะอาดบรรจุภัณฑ์หลังการปิดผนึก เพื่อกำจัดไขมัน หรือสิ่งสกปรกที่ติดอยู่ด้านนอกของบรรจุภัณฑ์ (แล้วแต่กรณี) ๓.๓ การควบคุมกระบวนการฆ่าเชื้อ ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และวิธีการศึกษากระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนตามกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด เพื่อให้ผลิตภัณฑ์อาหารอยู่ในสภาวะปลอดเชื้อแบบเชิงการค้า ทั้งนี้ในการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนของอาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิทต้องดำเนินการโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) ซึ่งอาจเป็นบุคคลหรือหน่วยงานที่มีความรู้ ความชำนาญ มีเครื่องมือเพียงพอ เพื่อให้สามารถกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้ออาหารที่ปลอดภัย ๓.๓.๑ อาหารชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ ต้องมีการดำเนินการ ดังต่อไปนี้ ๓.๓.๑.๑ จัดทำเอกสารการศึกษาการทดสอบการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution) ที่ถูกต้องทางวิชาการ และเป็นปัจจุบัน ซึ่งต้องศึกษา ณ สถานที่ผลิตก่อนการใช้งาน หรือเมื่อมีการปรับเปลี่ยนอุปกรณ์และโครงสร้างที่อาจมีผลกระทบต่อการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อ ๓.๓.๑.๒ จัดทำเอกสารการศึกษาการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร (Heat Penetration) ที่ถูกต้องทางวิชาการและเป็นปัจจุบัน ซึ่งต้องศึกษา ณ สภาวะเดียวกับผลิตภัณฑ์ที่ทำการผลิตจริง ได้แก่ เมื่อผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ หรือเมื่อมีการเปลี่ยนข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ หรือ เมื่อมีการเปลี่ยนภาชนะบรรจุเฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด แต่ละขนาดบรรจุ

ยกเลิก

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		๓.๓.๑.๓ การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ต้องศึกษาภายใต้ปัจจัยเกี่ยวกับ สปอร์ของจุลินทรีย์ที่เป็นเป้าหมายในการกำหนดการฆ่าเชื้อ ได้แก่ คลอสตริเดียม โบทูลินั่ม (*Clostridium botulinum*) หรือกรณีที่ใช้ตัวชี้วัดอื่น ต้องมีหลักฐานทางวิชาการว่ามีค่าการต้านทานความร้อนที่เทียบเท่า หรือสูงกว่าสปอร์ของ คลอสตริเดียม โบทูลินั่ม (*Clostridium botulinum*) ชนิดและขนาดของภาชนะบรรจุ ค่าความเป็นกรด - ด่างของอาหาร ส่วนประกอบของอาหารหรือสูตรอาหาร ชนิดและปริมาณของวัตถุเจือปนที่ใช้ ค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (Water Activity)ของอาหาร อุณหภูมิที่ใช้เก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร และปัจจัยสำคัญอื่น ๆ ที่มีผลต่อการส่งผ่านความร้อนของอาหาร ทั้งนี้ต้องจัดทำเป็น เอกสารแสดงกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด และสำหรับระบบการผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic System) ซึ่งทำการฆ่าเชื้ออาหารด้วยความร้อนก่อนการบรรจุในภาชนะบรรจุที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว ต้องมีการศึกษาและมีหลักฐานว่าได้ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อแบบเชิงการค้า และแสดงไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด ๓.๓.๒ อาหารชนิดปรับกรด ต้องมีการดำเนินการ ดังต่อไปนี้ ๓.๓.๒.๑ จัดทำเอกสารการศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด และแต่ละขนาดบรรจุอย่างเหมาะสม มีการระบุค่าความเป็นกรดด่างสมดุลของผลิตภัณฑ์ ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์มีชิ้นเนื้ออยู่ในของเหลว ต้องระบุช่วงเวลามากสุดและอุณหภูมิในการเก็บเพื่อการปรับสภาพชิ้นเนื้อนั้นให้เป็นกรด ๓.๓.๒.๒ การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อ ต้องมีการศึกษาภายใต้การควบคุมค่าความเป็นกรดด่าง พร้อมทั้งระบุปัจจัยวิกฤตที่ใช้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อเพื่อให้มั่นใจว่าอาหารนั้นจะไม่มีการเจริญของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค โดยแสดงไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด ๓.๓.๓ มีการเตรียมและตรวจสอบความพร้อมอุปกรณ์เครื่องมือก่อนการฆ่าเชื้อ และควบคุมอุปกรณ์ในกระบวนการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์และบันทึกผล ๓.๓.๔ การควบคุมการปฏิบัติงานสำหรับกระบวนการฆ่าเชื้อ ๓.๓.๔.๑ ต้องแสดงวิธีการปฏิบัติงานและวิธีไล่อากาศของเครื่องฆ่าเชื้อ (แล้วแต่กรณี) สำหรับแต่ละผลิตภัณฑ์และแต่ละขนาดบรรจุไว้ในบริเวณที่ดำเนินการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ ซึ่งสามารถมองเห็นได้อย่างชัดเจน และสามารถปฏิบัติตามได้อย่างถูกต้อง ๓.๓.๔.๒ หลังการปิดผนึกต้องนำผลิตภัณฑ์เข้าฆ่าเชื้อด้วยความร้อนให้รวดเร็วที่สุด มีการกำหนดช่วงเวลาที่เหมาะสมเพื่อหลีกเลี่ยงการเพิ่มจำนวนของจุลินทรีย์ หรือการเปลี่ยนแปลงของการถ่ายเทความร้อนในผลิตภัณฑ์ หากมีปัญหาในระหว่างกระบวนการผลิต ให้ดำเนินการตามมาตรการที่เหมาะสมโดยคำนึงถึงความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ในระหว่างกระบวนการฆ่าเชื้อหากพบว่ามีสภาวะที่เกิดการเบี่ยงเบนไปจากข้อกำหนด (Process Deviation) ในกรณีที่มีกระบวนการฆ่าเชื้อสำรอง (Alternative Process) ให้ใช้กรรมวิธีดังกล่าวสำหรับการดำเนินการฆ่าเชื้อ

ยกเลิก

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		๓.๓.๔.๓ ต้องมีวิธีการควบคุมการเข้า - ออกของผลิตภัณฑ์จากห้องหรือบริเวณฆ่าเชื้อ เพื่อป้องกันการปะปนกันระหว่างผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วกับผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ และต้องสำรวจทุกตะกร้า หรือ รถเข็น เพื่อให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์ทุกชิ้นได้ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนอย่างถูกต้องและสมบูรณ์ ๓.๓.๔.๔ ต้องมีการตรวจวัดอุณหภูมิเริ่มต้นของอาหารในภาชนะบรรจุที่อุณหภูมิต่ำที่สุด และบันทึก โดยอุณหภูมิอาหารต้องไม่ต่ำกว่าอุณหภูมิเริ่มต้นต่ำสุดที่ระบุไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด ๓.๓.๔.๕ การควบคุมเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อและไล่อากาศในเครื่องฆ่าเชื้อ ให้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด โดยเครื่องมือต้องแม่นยำ และห้ามใช้นาฬิกาแบบพกพาหรือนาฬิกาข้อมือในการจับเวลา ๓.๓.๔.๖ เวลาในการฆ่าเชื้อบนแผ่นบันทึกอุณหภูมิในการฆ่าเชื้อแบบต่อเนื่อง ต้องตรงกับเวลาที่ระบุไว้ในตารางบันทึกข้อมูลของฝ่ายผลิต ในวันเดียวกันนั้น เพื่อให้สามารถตรวจสอบได้ ยกเว้น เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดันปกติให้มีการบันทึกอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์นั้นๆ ตามความถี่ที่เหมาะสม ๓.๓.๔.๗ มีการทวนสอบบันทึกการควบคุมกระบวนการผลิตและการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ เพื่อให้เป็นไปตามกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด และบันทึกผล กรณีพบปัญหา หรือข้อผิดพลาดในกระบวนการผลิตและการฆ่าเชื้อ ต้องดำเนินการแก้ไขได้อย่างทันท่วงที ๓.๓.๕ มาตรการจัดการกับผลิตภัณฑ์ในกรณีที่มีสภาวะที่เกิดการเบี่ยงเบนไปจากข้อกำหนด ซึ่งทำให้อุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อต่ำกว่าที่กำหนดไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด หรือเมื่อสูญเสียการควบคุมปัจจัยวิกฤตที่กำหนด ผู้ผลิตต้องมีวิธีการดำเนินการ และบันทึกผลดังต่อไปนี้ ๓.๓.๕.๑ แยกและกักผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหา โดยผู้ที่มีความรู้ และได้รับมอบหมายในการควบคุมกระบวนการผลิต โดยนำผลิตภัณฑ์ที่แยกและกักไว้นั้นฆ่าเชื้อซ้ำ หรือทำลายผลิตภัณฑ์ด้วยวิธีการที่เหมาะสม กรณีฆ่าเชื้อใหม่ ต้องดำเนินการตามข้อกำหนดที่ ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนกำหนดไว้ ๓.๓.๕.๒ สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัยต่อการบริโภคต้องผ่านการประเมินและตัดสินใจโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน พร้อมบันทึกผล ๓.๓.๖ การทำให้ผลิตภัณฑ์เย็น ต้องมีวิธีการทำให้ผลิตภัณฑ์เย็นตัวลงอย่างรวดเร็ว และมีการลำเลียงผลิตภัณฑ์ออกจากเครื่องฆ่าเชื้อสู่ห้องหรือบริเวณกัก เพื่อรอให้ผลิตภัณฑ์แห้ง ห้ามพนักงานสัมผัสกับผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ๓.๔ การบ่งชี้ ๓.๔.๑ มีการเก็บและบ่งชี้ ชนิดของวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์ที่ต้องผ่านกระบวนการผลิตซ้ำ หรือผลิตภัณฑ์รอทำลายอย่างชัดเจน ๓.๔.๒ การบ่งชี้โดยการระบุรหัสผลิตภัณฑ์ต้องชัดเจน ในกรณีที่ไม่สามารถระบุรหัสลงบนตัวบรรจุภัณฑ์ได้โดยตรง ต้องใช้วิธีอื่นที่

ยกเลิก

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		เหมาะสม ซึ่งอย่างน้อยต้องครอบคลุม ในเรื่อง สถานที่ผลิต วันเดือนปีที่ผลิต หรือวันเดือนปีที่หมดอายุ รุ่นการผลิต หรือข้อมูลเพิ่มเติมอื่นๆ เพื่อให้สามารถสอบกลับและเรียกคืนสินค้าได้ในกรณีสินค้ามีปัญหา ๓.๕ การควบคุมคุณภาพ ๓.๕.๑ มีข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ ซึ่งครอบคลุมทั้งด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ อาจรวมถึงองค์ประกอบอื่นที่จำเป็น ตามธรรมชาติของอาหารนั้น รวมทั้งมีวิธีการสุ่มตัวอย่าง วิธีการวิเคราะห์ และเกณฑ์ของการยอมรับ ๓.๕.๒ มีการสุ่มตัวอย่างผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการผลิตจากสายการผลิตเป็นระยะๆ เพื่อตรวจสอบทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัย ๓.๕.๓ มีการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์สุดท้าย โดยต้องปฏิบัติตามมาตรฐานเพื่อตรวจสอบคุณภาพตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และบันทึกผล รวมทั้งมีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อเฝ้าระวังตนเอง ตามความถี่ที่เหมาะสม และบันทึกผล ๓.๕.๔ ต้องเก็บรักษาผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ในสภาพที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และมีการบ่งชี้สถานภาพอย่างชัดเจน ๓.๕.๕ มีการขนส่งผลิตภัณฑ์ในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อน และเสื่อมสภาพ ๓.๖ น้ำ น้ำแข็ง และไอน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร ๓.๖.๑ น้ำและไอน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร ต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และมีการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ ๓.๖.๒ น้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องน้ำแข็ง และมีการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ ๓.๖.๓ น้ำหล่อเย็นที่ใช้เพื่อทำให้ผลิตภัณฑ์เย็นตัวลงหลังการฆ่าเชื้อ ต้องเติมคลอรีน หรือสารฆ่าเชื้อชนิดอื่นที่ถูกต้องตามหลักวิชาการที่ระบุไว้ในปริมาณที่เหมาะสม และสามารถตรวจวัดว่ามีปริมาณสารฆ่าเชื้อหลงเหลือในน้ำหล่อเย็นตลอดช่วงเวลาผลิต และบันทึกผล ๓.๖.๔ ในกรณีนำน้ำหล่อเย็นกลับมาใช้ซ้ำ ต้องสามารถตรวจสอบได้ว่าผ่านการบำบัดอย่างถูกต้อง และเหมาะสมก่อนนำกลับมาใช้ใหม่ และต้องมีระบบลำเลียงน้ำที่แยกต่างหาก เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม ๓.๗ การเรียกคืนผลิตภัณฑ์ มีเอกสารที่ระบุวิธีการในการเรียกคืนผลิตภัณฑ์ ซึ่งสามารถบ่งชี้และเรียกคืนรุ่นของผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหาได้อย่างรวดเร็ว มีประสิทธิภาพ และบันทึกผลกรณีมีการเรียกคืนสินค้า

ยกเลิก

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
๔	การทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ การบำรุงรักษา และการสอบเทียบ	ผู้ผลิตต้องมีการดำเนินงานเกี่ยวกับการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ การบำรุงรักษา และการสอบเทียบ ดังต่อไปนี้ ๔.๑ การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ ๔.๑.๑ มีเอกสารซึ่งมีรายละเอียดเกี่ยวกับขั้นตอนการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการผลิต ๔.๑.๒ มีการล้างทำความสะอาด และการฆ่าเชื้อเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการผลิต อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ ๔.๑.๓ มีการตรวจสอบประสิทธิภาพการล้างทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และการตกค้างของสารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และบันทึกผล ๔.๑.๔ มีการเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาด ฆ่าเชื้อแล้วให้เป็นสัดส่วน และห่างจากที่ที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนซ้ำ ๔.๑.๕ มีการลำเลียงขนส่งภาชนะและอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้ว อยู่ในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก ๔.๒ สารที่ใช้ในการทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และหล่อลื่น เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตต้องมีป้ายบ่งชี้ รวมทั้งมีข้อมูลเกี่ยวกับชนิดของสารเคมี วิธีใช้ การจัดเก็บแยกเป็นสัดส่วนออกจากบริเวณผลิต การใช้สารเคมีต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขที่ปลอดภัย มีฉลากภาษาไทยกำกับ มีมาตรการการควบคุมสำหรับการนำไปใช้ ๔.๓ มีแผนการบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต และแผนการสอบเทียบอุปกรณ์ที่จำเป็นในการผลิต อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ ๔.๔ มีการดำเนินการบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตอย่างสม่ำเสมอ และสอบเทียบอุปกรณ์ที่จำเป็นในการผลิต โดยดำเนินการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และบันทึกผล

ยกเลิก

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
๕	การสุขาภิบาล	ผู้ผลิตต้องดำเนินการเกี่ยวกับสุขาภิบาลดังนี้ ๕.๑ น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิต ต้องสะอาด มีการปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็น มีปริมาณเพียงพอ และมีสัญลักษณ์แยกจากประเภทน้ำที่ใช้สัมผัสอาหารโดยตรงอย่างชัดเจน ๕.๒ มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ และมีวิธีการกำจัดที่เหมาะสม ๕.๓ มีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหาร ๕.๔ ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน และถูกสุขลักษณะ มีอุปกรณ์ในการล้างมือครบถ้วน สามารถใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และต้องแยกจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง ๕.๕ อ่างล้างมือบริเวณผลิตมีจำนวนเพียงพอและติดตั้งในบริเวณที่เหมาะสมต่อการใช้งาน มีอุปกรณ์การล้างมือครบถ้วน และมีอุปกรณ์ทำให้มือแห้งหรือฆ่าเชื้อมือที่สามารถใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ๕.๖ ไม่มีสัตว์เลี้ยงในอาคารผลิต และมีระบบควบคุมป้องกัน และการตรวจสอบติดตาม และกำจัดสัตว์พาหะนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพและบันทึกผล
๖	บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน	๖.๑ บุคลากรผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องปฏิบัติและคำนึงถึงปัจจัยต่าง ๆ ดังนี้ ๖.๑.๑ ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคน่ารังเกียจตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร และมีข้อกำหนดสำหรับผู้ปฏิบัติงานที่มีอาการของโรค ๖.๑.๒ มีการตรวจสุขภาพประจำปีอย่างน้อยปีละ๑ ครั้ง และบันทึกผล ๖.๑.๓ แต่งกายสะอาด ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ ไม่สวมใส่เครื่องประดับ ๖.๑.๔ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน ภายหลังจากการสัมผัสสิ่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และภายหลังจากใช้ห้องน้ำและห้องส้วม ๖.๑.๕ สวมถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาดถูกสุขลักษณะ สำหรับการปฏิบัติงานบางขั้นตอนที่ไม่ต้องสวมถุงมือ ต้องล้างมือให้สะอาดก่อนการผลิตทุกครั้ง ๖.๑.๖ สวมหมวก ตาข่ายหรือผ้าคลุมผม ผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดปาก ขณะปฏิบัติงาน (ตามความเหมาะสม) ๖.๑.๗ มีมาตรการจัดการรองเท้าให้เหมาะสม เช่น เปลี่ยนใช้รองเท้าเฉพาะบริเวณ หรือจุ่มรองเท้าในน้ำยาฆ่าเชื้อโรคก่อนเข้าสู่บริเวณผลิต ๖.๑.๘ ไม่บริโภคอาหาร สูบบุหรี่ ในขณะปฏิบัติงาน หรือมีพฤติกรรมขณะปฏิบัติงานที่น่ารังเกียจอื่นๆ ที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร

ยกเลิก

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		๖.๑.๙ มีหลักฐานการฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไปและความรู้ทั่วไปในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดตามความเหมาะสม ๖.๒ ผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisors) ต้องมีคุณสมบัติและความรู้เกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ หรืออาหารชนิดที่ปรับกรด ตามความเหมาะสม ตามประเภทอาหารที่ผลิต ดังนี้ ๖.๒.๑ มีหลักฐานการผ่านการฝึกอบรมและการทดสอบความรู้ความชำนาญ เกี่ยวกับข้อกำหนดของการควบคุมเครื่องฆ่าเชื้ออาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดปรับกรด ตามที่กำหนดในบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้ ๖.๒.๒ มีประสบการณ์ในการปฏิบัติงานเกี่ยวกับกลุ่มประเภทอาหารที่ผลิต อย่างต่อเนื่องตามความเหมาะสม ๖.๓ ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) โดยอาจเป็นหน่วยงานภายในหรือภายนอกที่เป็นที่ยอมรับ หรือเป็นบุคคล ที่ต้องมีคุณสมบัติและความรู้เกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ หรืออาหารชนิดที่ปรับกรด ตามความเหมาะสม ตามประเภทอาหารที่ผลิต ดังนี้ ๖.๓.๑ จบการศึกษาขั้นต่ำระดับปริญญาตรี ด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง ๖.๓.๒ มีหลักฐานการผ่านการฝึกอบรมและการทดสอบความรู้ความชำนาญทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติการ เกี่ยวกับข้อกำหนดของการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ตามที่กำหนดในบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้ ๖.๓.๓ มีประสบการณ์ในการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่สอดคล้องกับกลุ่มประเภทอาหารที่ผลิต อย่างต่อเนื่องตามความเหมาะสม และปัจจุบันยังคงดำเนินงานในหน้าที่นี้อยู่ ๖.๔ สถานที่ผลิตต้องมีเอกสารข้อกำหนดด้านสุขลักษณะหรือมาตรการสำหรับผู้เยี่ยมชมและผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต อย่างน้อยต้องปฏิบัติตามข้อ ๖.๑.๓-๖.๑.๘
๗	บันทึกและรายงานผล	ผู้ผลิตต้องมีบันทึก หรือรายงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิต ซึ่งถูกต้อง และเป็นปัจจุบัน ๗.๑ ต้องมีรายการบันทึกต่าง ๆ ดังต่อไปนี้ ๗.๑.๑ การตรวจวิเคราะห์และการควบคุมกระบวนการผลิต อย่างน้อยดังนี้ ๗.๑.๑.๑ ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพวัตถุดิบ และส่วนผสม ๗.๑.๑.๒ ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพบรรจุภัณฑ์ ๗.๑.๑.๓ ผลการควบคุมการปรุงผสมตามสูตรส่วนประกอบที่กำหนด ๗.๑.๑.๔ ผลการควบคุมค่าความเป็นกรดด่างระหว่างการผลิต และวิธีการปรับสภาพให้เป็นกรด (กรณีผลิตอาหารปรับกรด) รวมทั้งบันทึกการตรวจสอบและทวนสอบค่าความเป็นกรดด่างของผลิตภัณฑ์

ยกเลิก

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		๗.๑.๑.๕ ผลการควบคุมปริมาตร น้ำหนักบรรจุ และช่องว่างเหนืออาหารในบรรจุภัณฑ์ ๗.๑.๑.๖ ผลการตรวจสอบปริมาณอากาศที่หลงเหลือ ๗.๑.๑.๗ ผลการตรวจสอบการทำงานของเครื่องปิดผนึกรวมถึงบันทึกการแก้ไขกรณีที่เครื่องปิดผนึกเกิดขัดข้อง ๗.๑.๑.๘ ผลการตรวจสอบความสมบูรณ์ของรอยผนึก ระบุถึง รหัส วันและเวลา ค่าที่วัด และตำหนิของภาชนะบรรจุ ๗.๑.๑.๙ ผลการเตรียมความพร้อมอุปกรณ์เครื่องมือก่อนการฆ่าเชื้อ ๗.๑.๑.๑๐ ผลการตรวจวัดอุณหภูมิเริ่มต้น (Initial Temperature) ของอาหารก่อนการฆ่าเชื้อ ๗.๑.๑.๑๑ ผลการควบคุมอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในกระบวนการฆ่าเชื้อ พร้อมการลงนามตรวจสอบจากผู้ควบคุมการผลิต ๗.๑.๑.๑๒ ผลการปรับคุณภาพน้ำ และบันทึกปริมาณคลอรีนอิสระหลงเหลือในน้ำหล่อเย็น รวมถึงผลวิเคราะห์น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต ๗.๑.๑.๑๓ ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย เพื่อเฝ้าระวังตนเอง ด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ ๗.๑.๑.๑๔ ผลการดำเนินการในกรณีที่เกิดการเบี่ยงเบนไปจากข้อกำหนด ซึ่งรวมถึงบันทึกการแก้ไขปัญหา และบันทึกการประเมินและการตัดสินใจ สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหา ๗.๑.๑.๑๕ ผลการดำเนินการกับผลิตภัณฑ์ที่เรียกคืน และผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปลอดภัยสำหรับการบริโภค ๗.๑.๒ การตรวจสอบการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ การบำรุงรักษาและการสุขาภิบาล ๗.๑.๒.๑ ผลการตรวจสอบประสิทธิภาพของการทำความสะอาด ฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์ การตกค้างของสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดบรรจุภัณฑ์ ๗.๑.๒.๒ ผลการตรวจสอบประสิทธิภาพของการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ๗.๑.๒.๓ ผลการตรวจสอบการตกค้างของสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ๗.๑.๒.๔ ผลการตรวจสอบสภาพ และบำรุงรักษา ของเครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต ๗.๑.๒.๕ ผลการตรวจสอบชนิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารเคมีทำความสะอาด หรือฆ่าเชื้อ ๗.๑.๒.๖ การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค ๗.๒ รายงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิต อย่างน้อยดังต่อไปนี้ ๗.๒.๑ ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพวัตถุดิบ ส่วนผสม และบรรจุภัณฑ์หรือ ใบรับรองคุณภาพ (Certificate of Analysis, COA) สำหรับวัตถุดิบ ส่วนผสม และบรรจุภัณฑ์ ๗.๒.๒ ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำ ไอน้ำ และน้ำแข็งตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และน้ำแข็งเป็นอย่างน้อย

ยกเลิก

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		๗.๒.๓ ผลการศึกษาการทดสอบการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution) การศึกษาการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร (Heat Penetration) ๗.๒.๔ ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์สุดท้ายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง โดย ห้องปฏิบัติการมาตรฐาน ๗.๒.๕ ผลการสอบเทียบอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการควบคุมกระบวนการผลิต ๗.๒.๖ ผลการตรวจสุขภาพประจำปีของผู้ปฏิบัติงาน ๗.๒.๗ ประวัติหรือรายงานฝึกอบรมของผู้ปฏิบัติงาน ตามหน้าที่ที่รับผิดชอบ ๗.๓ การเก็บรักษาบันทึกและรายงาน ควรเก็บไว้อย่างน้อย ๓ ปี ณ สถานที่ผลิต ๑ ปีเป็นอย่างน้อย และอีก ๒ ปี ณ สถานที่ผลิต หรือสถานที่ซึ่งสามารถนำมาแสดงได้สะดวก

ยกเลิก

บัญชีหมายเลข ๒

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

รายการเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

เครื่องฆ่าเชื้อ ใช้สำหรับส่งผ่านความร้อนแก่อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทโดยเฉพาะผลิตภัณฑ์อาหารชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด เพื่อทำลายจุลินทรีย์ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยในเชิงการค้า (Commercial Sterility) และไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ปัจจุบันแบ่งออกเป็นประเภทต่าง ๆ ได้ดังนี้

๑. เครื่องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนชนิดภายใต้ความดัน (Retorts)

๑.๑ เครื่องฆ่าเชื้อแนวนอน แบบใช้ไอน้ำ (Horizontal Steam Retorts)

๑.๒ เครื่องฆ่าเชื้อแนวตั้ง แบบใช้ไอน้ำ (Vertical Steam Retorts)

๑.๓ เครื่องฆ่าเชื้อแนวตั้ง แบบใช้น้ำร้อน (Vertical Water Retorts)

๑.๔ เครื่องฆ่าเชื้อแนวนอน แบบใช้การพ่นน้ำร้อน (Horizontal Shower Water/ Water Spray/ Water Cascade Retorts)

๑.๕ เครื่องฆ่าเชื้อแนวนอน แบบใช้น้ำร้อนท่วม (Horizontal Total Immersion Water Retorts)

๑.๖ เครื่องฆ่าเชื้อแบบรางเกลียวหมุน (Reel and Spiral Retorts)

๑.๗ เครื่องฆ่าเชื้อแนวนอน แบบใช้ไอน้ำผสมอากาศ (Horizontal Steam/Air Mixer Retorts)

๑.๘ เครื่องฆ่าเชื้อแบบไม่ใช้ตะกร้า (Crateless Retorts)

๑.๙ เครื่องฆ่าเชื้อแบบใช้น้ำรับแรงดัน (Hydrostatic Retorts)

ส่วนเครื่องฆ่าเชื้อ ลำดับที่ ๑.๑-๑.๙ หากนอกเหนือจากนี้ หากมีการติดตั้ง ผู้ประกอบการต้องนำรายละเอียดส่งให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา พิจารณาเป็นกรณีไป

๒. เครื่องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนภายใต้บรรยากาศปกติ (Cooker)

๓. เครื่องฆ่าเชื้อด้วยระบบการผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic Systems)

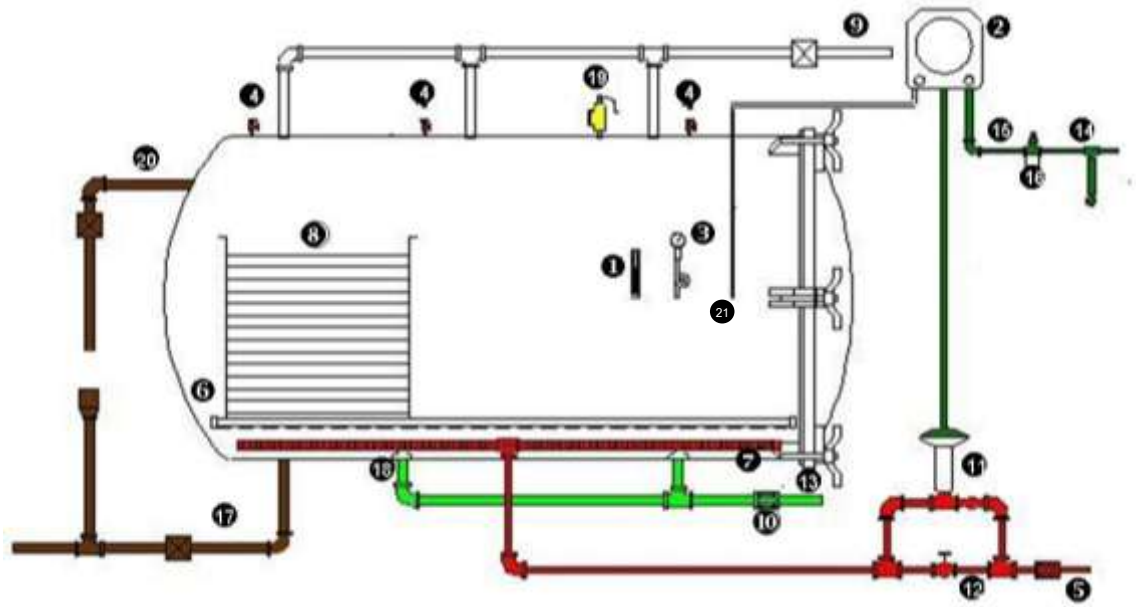
โดยเครื่องฆ่าเชื้อในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดแต่ละประเภทดังกล่าวข้างต้น ที่นิยมใช้กันแพร่หลายมีรายละเอียดแยกตามประเภทของเครื่องฆ่าเชื้อที่ใช้ อย่างน้อย ดังนี้

๑. เครื่องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนชนิดภายใต้ความดัน (Retorts)

๑.๑ เครื่องฆ่าเชื้อแนวนอนแบบใช้ไอน้ำ (Horizontal Steam Retorts)

เครื่องฆ่าเชื้อชนิดนี้ให้ความร้อนด้วยไอน้ำอิ่มตัว ดังนั้นในการฆ่าเชื้อจึงต้องไล่อากาศออกจากเครื่องฆ่าเชื้อให้หมดเพื่อป้องกันการเกิดจุดที่ร้อนช้า (Cold Spots) ภายในเครื่องฆ่าเชื้อ การควบคุมอุณหภูมิทำได้โดยการควบคุมความดันของไอน้ำอิ่มตัว เครื่องฆ่าเชื้อแบบนี้มีลักษณะตัวอย่างดังรูปที่ ๑

ร่างกฎกระทรวง



รูปที่ ๑ ตัวอย่างเครื่องฆ่าเชื้อแนวนอนแบบใช้ไอน้ำ (Horizontal Steam Retorts) มีอุปกรณ์ประกอบด้วย

๑ เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (MIG Thermometer)
๒ เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device)
๓ มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)
๔ ช่องระบายไอน้ำ (Bleeder)
๕ ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet)
๖ ที่รองรับตะกร้า (Crate Support)
๗ ท่อกระจายไอน้ำ (Steam Spreader)
๘ อุปกรณ์สำหรับจัดเรียงตำแหน่งของบรรจุภัณฑ์ (Stacking Equipment)
๙ ท่อไล่อากาศ (Vent)
๑๐ วาล์วที่ใช้กับท่อน้ำ (Water Valve)
๑๑ วาล์วควบคุมไอน้ำ (Steam Control Valve)
๑๒ ท่อทางเบี่ยงไอน้ำ (Steam By Pass)
๑๓ ท่อนำเข้า (Water Inlet)
๑๔ ท่ออากาศสำหรับอุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ (Compressed Air Pipe)
๑๕ อุปกรณ์กรองอากาศ (Air Filter)
๑๖ อุปกรณ์ควบคุมความดันอากาศ (Air Pressure Regulator)
๑๗ ท่อระบายน้ำ (Drain)
๑๘ ที่กระบังน้ำเข้า (Water Inlet Baffles)
๑๙ วาล์วนิรภัย (Safety Valve)
๒๐ ท่อน้ำล้น (Overflow Line)
๒๑ อุปกรณ์ส่งสัญญาณวัดอุณหภูมิ (Temperature Sensor)

๑.๑.๑ เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (Reference Thermometer (RT)) หรือ เทอร์โมมิเตอร์ชนิดปรอทในแท่งแก้ว (Mercury in Glass Thermometer (MIG thermometer)) หรือ (Master Temperature Indicator (MTI))

เครื่องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนชนิดภายใต้ความดัน ต้องมีอุปกรณ์วัดอุณหภูมิอ้างอิงที่มีความเที่ยงตรง เช่น เทอร์โมมิเตอร์ชนิดปรอทในแท่งแก้ว (Mercury in Glass Thermometer) หรือเครื่องมืออุปกรณ์อื่นที่มีความทัดเทียมกัน ต้องอ่านอุณหภูมิได้ละเอียดถึง ๐.๕ องศาเซลเซียส (หรือ๑ องศาฟาเรนไฮต์) และมีสเกลไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียสต่อเซนติเมตร มีป้ายแสดงวันเดือนปีที่ทำการสอบเทียบครั้งสุดท้าย และเก็บรักษาบันทึกการตรวจสอบไว้เป็นหลักฐานโดยมีการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิงต้องติดตั้งไว้ในที่ที่อ่านได้ง่าย โดยทั่วไปนิยมใช้เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิงแบบปรอทเป็นเครื่องบอกอุณหภูมิขณะฆ่าเชื้อ การติดตั้งกระเปาะของเทอร์โมมิเตอร์อยู่ระหว่างผนังของเครื่องฆ่าเชื้อหรือในช่องภายนอกซึ่งต่อกับเครื่องฆ่าเชื้อ กรณีติดตั้งกระเปาะไว้ที่ช่องภายนอกต้องมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางขนาดอย่างน้อย ¾ นิ้ว และมีช่องระบายไอน้ำขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางอย่างน้อย ๑/๑๖ นิ้ว ตั้งอยู่ในตำแหน่งที่สามารถให้ไอน้ำผ่านไปได้ตลอดความยาวของกระเปาะของเทอร์โมมิเตอร์อย่างต่อเนื่องตลอดเวลาการฆ่าเชื้อ

ยกเลิก

๑.๑.๒ เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device)

เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดันต้องติดตั้งเครื่องบันทึกอุณหภูมิและเวลาที่มีความคลาดเคลื่อนไม่เกิน +๑ ถึง - ๐.๕ องศาเซลเซียส (+๒ ถึง -๑ องศาฟาเรนไฮต์) กราฟบันทึกอุณหภูมิมีขีดแบ่งช่องตลอดช่วงการใช้งานโดยขีดแบ่งช่องไม่เกิน ๑ องศาเซลเซียส (๒ องศาฟาเรนไฮต์) อุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิอาจใช้ร่วมกับเครื่องควบคุมไอน้ำและสามารถใช้เป็นเครื่องบันทึกอุณหภูมิและควบคุมอุณหภูมิในเครื่องเดียวกัน การติดตั้งกระเปาะของอุปกรณ์วัดอุณหภูมิต้องอยู่ระหว่างผนังของเครื่องฆ่าเชื้อ หรือในช่องภายนอกซึ่งต่อกับเครื่อง ฆ่าเชื้อที่มีช่องระบายไอน้ำขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางอย่างน้อย ๑/๑๖ นิ้ว ขึ้นไปเพื่อให้ไอน้ำผ่านออกมาต่อเนื่องกันตลอดเวลาการฆ่าเชื้อ กรณีใช้เครื่องควบคุมอุณหภูมิแบบใช้อากาศควบคุมการเปิดปิดวาล์ว (Air Diaphragm) ต้องมีระบบกรองอากาศที่มีประสิทธิภาพเพียงพอเพื่อให้อากาศแห้งและสะอาด ทั้งนี้ก่อนการฆ่าเชื้อทุกรอบการผลิตต้องสอบเทียบความถูกต้องกับเทอร์โมมิเตอร์อ้างอิงทุกครั้งและต้องปรับการบันทึกอุณหภูมิบนแผ่นกระดาษบันทึกให้อ่านค่าได้ใกล้เคียงกับเทอร์โมมิเตอร์อ้างอิงแต่ต้องไม่สูงกว่า และต้องมีมาตรการป้องกันไม่ให้ผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องมาปรับเปลี่ยนหรือแก้ไขอุณหภูมิ เช่น การใส่กุญแจ เป็นต้น

๑.๑.๓ มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)

เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดัน ต้องมีมาตรวัดความดันที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของหน้าปัดอย่างน้อย ๔ นิ้ว เพื่อให้อ่านได้ชัดเจน มีการแบ่งขีดอ่านได้ละเอียดถึง ๒ ปอนด์ต่อตารางนิ้ว ความคลาดเคลื่อนไม่เกิน ๑ ปอนด์ต่อตารางนิ้ว ช่วงของการวัดอยู่ที่ประมาณ ๑.๕ เท่าของความดันที่ใช้งานของเครื่องฆ่าเชื้อ การติดตั้งควรผ่านอุปกรณ์ที่เรียกว่าหางหมู (Gauge Siphon) เพื่อป้องกันความเสียหายต่อมาตรวัด มีการสอบเทียบความเที่ยงตรงอย่างน้อยปีละ๑ ครั้ง

๑.๑.๔ ช่องระบายไอน้ำ (Bleeder)

เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดันที่ใช้ไอน้ำอิ่มตัวต้องมีช่องระบายไอน้ำ (Bleeders) ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางอย่างน้อย ๓ มิลลิเมตร (๑/๘ นิ้ว) จำนวน ๑ ช่อง เป็นอย่างน้อย อยู่ตรงข้ามกับท่อไอน้ำเข้า ช่องระบายไอน้ำนี้ต้องเปิดกว้างตลอดเวลาที่มีการฆ่าเชื้อ และอยู่ในตำแหน่งที่ผู้ควบคุมสามารถสังเกตได้โดยง่าย

ทั้งนี้ให้มีวิธีการกำจัดน้ำที่เกิดจากการกลั่นตัวของไอน้ำ (Condensate) ออกจากเครื่องฆ่าเชื้อระหว่างการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อ เช่น เปิดทางระบายน้ำไว้เล็กน้อย หรือใช้กับดักไอน้ำ (Steam Trap) โดยที่ผู้ควบคุมสามารถสังเกตได้ เพราะการสะสมของคอนเดนเสทหรือน้ำกลั่นตัวในเครื่องฆ่าเชื้อจะส่งผลให้การฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์บริเวณด้านล่างของเครื่องฆ่าเชื้อไม่สมบูรณ์ (Under Processing)

สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อแนวนอนแบบใช้ไอน้ำ การติดตั้งช่องระบายไอน้ำให้อยู่ที่แนวบนสุดของเครื่องฆ่าเชื้อ โดยมีระยะห่างจากปลายสุดทั้งสองด้านของเครื่องฆ่าเชื้อตามแนวนอนไม่เกิน ๑ ฟุต และต้องมีการติดตั้งช่องระบายเพิ่มทุกระยะห่าง ๘ ฟุต ทั้งนี้อาจติดตั้งช่องระบายไอน้ำไว้ที่อื่นๆ เพิ่มเติมได้หากจำเป็น เพื่อให้การกระจายความร้อน ไล่อากาศ และไอน้ำหมุนเวียนได้ดีขึ้น

๑.๑.๕ ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet)

ท่อไอน้ำเข้าที่ต่อเข้าสู่เครื่องฆ่าเชื้อโดยตรง ต้องมีขนาดใหญ่เพียงพอที่จะทำให้มีการกระจายอุณหภูมิภายในเครื่องฆ่าเชื้อได้ดี โดยตำแหน่งท่อไอน้ำเข้าอาจติดตั้งไว้ทางด้านบนหรือด้านล่างของเครื่องฆ่าเชื้อแต่ต้องติดตั้งอยู่ในตำแหน่งตรงข้ามกับท่อไล่อากาศ ท่อไม่ควรยาวเกินไปและไม่ควรมีส่วนหักงอมาก และควรมีฉนวนหุ้มกันความร้อน

ยกเลิก

๑.๑.๖ ที่รองรับตะกร้า (Crate Support)

ที่รองรับตะกร้าหรือรถเข็นต้องมีลักษณะที่ไม่กีดขวางการไล่อากาศ มีตัวบังคับเพื่อให้มีช่องว่างระหว่างตะกร้ากับผนังเครื่องฆ่าเชื้อ และไม่ควรใช้แผ่นเหล็กรองที่ก้นของเครื่องฆ่าเชื้อ

๑.๑.๗ ท่อกระจายไอน้ำ (Steam Spreader)

ท่อกระจายไอน้ำ มีช่องเปิด (รู) ซึ่งขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางแต่ละรูควรมีขนาดอย่างน้อย ๕ มิลลิเมตร (๓/๑๖ นิ้ว) อยู่บนส่วนผิวบนของท่อ โดยมีระยะทำมุมข้างละ ๔๕ องศากับแนวกึ่งกลางท่อ พื้นที่ของช่องเปิดของท่อกระจายไอน้ำรวมกันแล้วต้องมีค่าอยู่ระหว่าง ๑ ½ ถึง ๒ เท่าของพื้นที่หน้าตัดของส่วนที่เล็กที่สุดของท่อไอน้ำเข้า การติดตั้งท่อกระจายไอน้ำให้ต่อเข้ากับท่อไอน้ำเข้าบริเวณตอนกลางของเครื่องฆ่าเชื้อและยาวขนานไปกับความยาวของเครื่องฆ่าเชื้อ

๑.๑.๘ อุปกรณ์สำหรับจัดเรียงตำแหน่งของบรรจุภัณฑ์ (Stacking Equipment)

มีลักษณะที่เอื้อต่อการไล่อากาศ และการกระจายอุณหภูมิ โดยทั่วไปการเจาะรูอุปกรณ์สำหรับจัดเรียงตำแหน่งของบรรจุภัณฑ์ควรมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๒๕ มิลลิเมตร (๑ นิ้ว) โดยมีระยะห่างระหว่างจุดศูนย์กลางเป็น ๕๐ มิลลิเมตร (๒ นิ้ว) หรือมีร้อยละของพื้นที่ว่างเทียบเท่า และต้องใช้แผ่นรองกั้นแบบชั้นเดียว เนื่องจากการใช้แผ่นรองกั้นสองชั้นอาจมีผลให้ช่องเปิดลดลง ปิดกั้นการไหลเวียนของไอน้ำ

๑.๑.๙ ท่อไล่อากาศ (Vent)

ใช้สำหรับระบายอากาศในช่วงการไล่อากาศออกจากเครื่องฆ่าเชื้อ (Venting) ก่อนเริ่มต้นการฆ่าเชื้อ ซึ่งอาจเปิดสู่บรรยากาศโดยตรง หรือรวมเป็นท่อรวม (Manifold) ก่อนเปิดออกสู่บรรยากาศก็ได้ แต่ต้องไม่มีสิ่งใดขัดขวางการไล่อากาศออกจากเครื่องฆ่าเชื้อ ท่อไล่อากาศต้องมีขนาดเท่ากับหรือใหญ่กว่าท่อไอน้ำเข้า การติดตั้งท่อไล่อากาศอยู่ในตำแหน่งที่อยู่ตรงข้ามกับท่อไอน้ำเข้า และมีวาล์วชนิดประตูน้ำ (Gate Valve) หรือวาล์วที่มีลักษณะไม่กีดขวางการระบาย เป็นตัวควบคุมการเปิดปิด ซึ่งวาล์วนี้ต้องเปิดเต็มที่ขณะไล่อากาศ กรณีที่เครื่องฆ่าเชื้อมีท่อไล่อากาศหลายท่อมารวมกันเป็นท่อรวม พื้นที่หน้าตัดของท่อรวมต้องเทียบเท่าหรือมากกว่าพื้นที่หน้าตัดของท่อไล่อากาศทุกท่อที่ต่อรวมกัน และไม่มีสิ่งกีดขวาง

๑.๑.๑๐ วาล์วที่ใช้กับท่อน้ำ (Water Valve)

เครื่องฆ่าเชื้อที่ใช้น้ำในการหล่อเย็น ต้องใช้วาล์วที่สามารถป้องกันการรั่วของน้ำเย็นเข้าเครื่องฆ่าเชื้อ ในระหว่างการฆ่าเชื้อ เพราะถ้าเกิดการรั่วซึมของน้ำระหว่างการฆ่าเชื้อ จะทำให้อุณหภูมิเครื่องฆ่าเชื้อลดลง และอาจทำให้การฆ่าเชื้อไม่สมบูรณ์

๑.๑.๑๑ วาล์วควบคุมไอน้ำ (Steam Control Valve)

การควบคุมอุณหภูมิของเครื่องฆ่าเชื้อ ควรใช้วาล์วควบคุมการทำงานของไอน้ำแบบกึ่งอัตโนมัติ หรือแบบอัตโนมัติ (Automatic Steam Controller) เพื่อการควบคุมที่มีประสิทธิภาพมากขึ้น โดยอาจเป็นส่วนร่วมของเครื่องวัด บันทึกและควบคุมอุณหภูมิ ทั้งนี้มีข้อแนะนำการเลือกใช้วาล์วควบคุมไอน้ำ ควรเป็นชนิดที่เมื่อได้รับสัญญาณจึงเปิด (Air to Open Type) หรืออาจควบคุมอุณหภูมิของเครื่องฆ่าเชื้อโดยการควบคุมความดันไอน้ำของเครื่องฆ่าเชื้อก็ได้

ร่างกฎกระทรวง

๑.๑.๑๒ ท่อทางเบี่ยงไอน้ำ (Steam By Pass)

เป็นท่อที่ต่อคร่อมขนานไปกับท่อไอน้ำเข้าที่ติดตั้งวาล์วควบคุมอัตโนมัติเพื่อเป็นทางผ่านของไอน้ำ การเปิดปิดวาล์วท่อทางเบี่ยงไอน้ำให้ไอน้ำผ่านเป็นแบบที่ควบคุมด้วยมือ โดยทั่วไปจะใช้งานเมื่ออุปกรณ์ควบคุมอัตโนมัติขัดข้อง ไฟฟ้าขัดข้อง แหล่งจ่ายความดันอากาศอัดขัดข้อง หรือกรณีที่ต้องการไล่อากาศออกจากเครื่องฆ่าเชื้อให้เร็วขึ้น ซึ่งการดำเนินการกรณีดังกล่าวต้องมีพนักงานอยู่ดูแลตลอดเวลา

๑.๑.๑๓ ท่อน้ำเข้า (Water Inlet)

เครื่องฆ่าเชื้อที่ใช้น้ำในการหล่อเย็น ต้องใช้ท่อที่มีขนาดและแรงดันน้ำเพียงพอที่สามารถทำเย็นกระป๋องได้อย่างมีประสิทธิภาพ

บางกรณีอาจมีท่อน้ำเข้าในตำแหน่งบน หรือล่างของเครื่องฆ่าเชื้อก็ได้ สำหรับท่อกระจายน้ำต้องมีความยาวตลอดเครื่องฆ่าเชื้อ และมีรูกระจายน้ำอย่างเพียงพอและสม่ำเสมอ

๑.๑.๑๔ ท่ออากาศสำหรับอุปกรณ์วัด บันทึก และควบคุมอุณหภูมิ (Compressed Air Pipe)

เนื่องจากอุปกรณ์ควบคุมอุณหภูมิใช้ร่วมกับวาล์วควบคุมไอน้ำอัตโนมัติที่มีการบังคับเปิดปิดด้วยอากาศอัด จึงต้องมีอากาศเพื่อจ่ายอากาศใช้ในระบบ

๑.๑.๑๕ อุปกรณ์กรองอากาศ (Air Filter)

ติดตั้งที่ท่ออากาศอัดที่ใช้สำหรับอุปกรณ์ควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ เพื่อใช้กรองละอองและสิ่งสกปรกที่อาจติดไปกับอากาศ ซึ่งจะเป็นผลให้ระบบเสียหายหากเข้าสู่อุปกรณ์ควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ

๑.๑.๑๖ อุปกรณ์ควบคุมความดันอากาศสำหรับอุปกรณ์วัด บันทึก และควบคุมอุณหภูมิ (Air Pressure Regulator)

การควบคุมความดันอากาศสำหรับอุปกรณ์วัด บันทึก และควบคุมอุณหภูมิ ควรใช้อุปกรณ์ควบคุมความดันอัตโนมัติ (Automatic Pressure Controller) เพื่อปรับความดันภายในให้อยู่ในระดับที่เหมาะสมต่อการใช้งานของอุปกรณ์ควบคุมและบันทึกผล และควรมีการติดตั้งวาล์วกันย้อนกลับ (Check Valve) เพื่อป้องกันไอน้ำหรือความชื้นไหลย้อนกลับเข้าสู่ระบบอากาศอัด

๑.๑.๑๗ ท่อระบายน้ำ (Drain)

ทำหน้าที่ระบายน้ำที่ใช้ในการหล่อเย็นผลิตภัณฑ์อาหารออกจากเครื่องฆ่าเชื้อเมื่อสิ้นสุดการฆ่าเชื้อ ดังนั้นท่อระบายน้ำควรมีขนาดใหญ่เพียงพอให้การระบายน้ำออกจากเครื่องฆ่าเชื้อเป็นไปได้อย่างรวดเร็ว ติดตั้งวาล์วชนิดประตูน้ำ (Gate Valve) หรือวาล์วที่มีลักษณะไม่กีดขวางการระบายน้ำ

๑.๑.๑๘ ที่กระบังน้ำเข้า (Water Inlet Baffles)

เป็นอุปกรณ์ที่ขวางทางเข้าของน้ำหล่อเย็นเพื่อกระจายน้ำหล่อเย็นและป้องกันไม่ให้เกิดสภาวะสุญญากาศบริเวณน้ำเข้าเครื่องฆ่าเชื้อ จนทำให้เกิดปัญหาแก่ผลิตภัณฑ์ที่บริเวณนั้น

๑.๑.๑๙ วาล์วนิรภัย (Safety Valve)

เครื่องฆ่าเชื้อต้องติดตั้งวาล์วนิรภัย เพื่อป้องกันไม่ให้ความดันไอน้ำภายในเครื่องสูงเกินกว่าความดันที่ใช้งานส่งผลให้เกิดความปลอดภัยต่อการปฏิบัติงานของพนักงานเนื่องจากวาล์วดังกล่าวจะช่วยลดความดันที่สูงเกินกำหนดความปลอดภัยลงอย่างรวดเร็วโดยอัตโนมัติ ทั้งนี้ควรมีการทดสอบการทำงานเป็นครั้งคราวเพื่อให้แน่ใจว่าวาล์วทำงานได้ตามปกติ

ยกเลิก

๑.๑.๒๐ ท่อน้ำล้น (Overflow Line)

เป็นท่อระบายน้ำส่วนที่ท่วมล้นผลิตภัณฑ์อาหารออกในการทำให้บรรจุภัณฑ์เย็นลงด้วยน้ำ ทั้งนี้ภายในเครื่องฆ่าเชื้อควรติดตั้งวาล์วประเภท วาล์วประตูน้ำ (Gate Valve) หรือวาล์วที่มีลักษณะไม่กีดขวางการระบายน้ำ เพื่อระบายน้ำออกอย่างรวดเร็ว

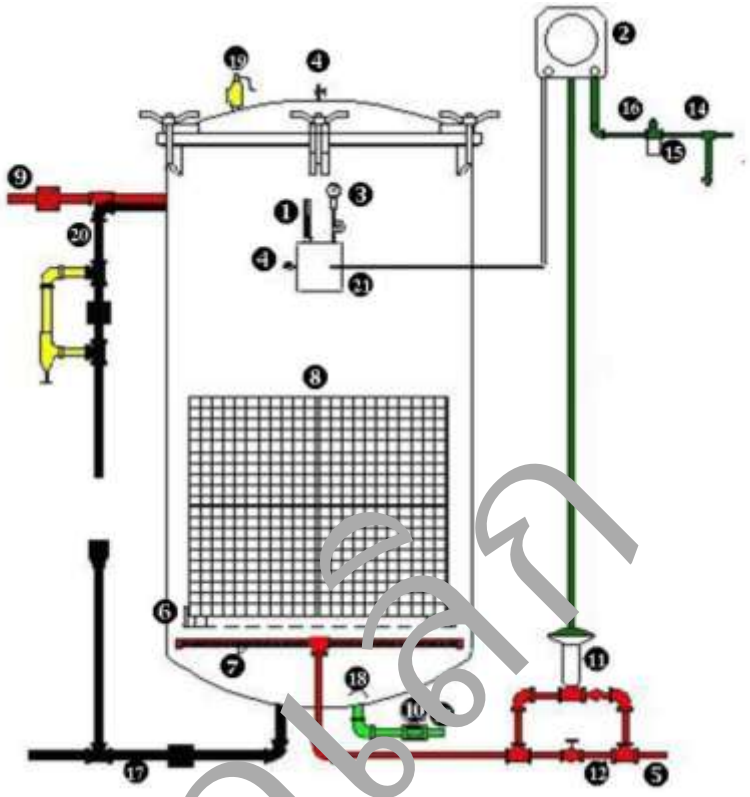
๑.๑.๒๑ อุปกรณ์ส่งสัญญาณวัดอุณหภูมิ (Temperature Sensor)

สายส่งสัญญาณวัดค่าอุณหภูมิภายในเครื่องฆ่าเชื้อทำหน้าที่ส่งสัญญาณกระแสไฟฟ้าไปที่อุปกรณ์ควบคุมสัญญาณ ซึ่งจะถูกแปลงเป็นความดันอากาศไปควบคุมการเปิดปิดวาล์วควบคุมไอน้ำให้เปิดปิด ตามต้องการ

ยกเลิก

๑.๒ เครื่องฆ่าเชื้อแนวตั้งแบบใช้ไอน้ำ (Vertical Steam Retorts)

เครื่องฆ่าเชื้อชนิดนี้มีลักษณะการทำงานคล้ายคลึงกับเครื่องฆ่าเชื้อตามข้อ ๑.๑ คือให้ความร้อนด้วยไอน้ำอิ่มตัว ดังนั้นในการฆ่าเชื้อจึงต้องไล่อากาศออกจากเครื่องฆ่าเชื้อให้หมดเพื่อป้องกันการเกิดจุดที่ร้อนช้า (Cold Spots) ภายในเครื่องฆ่าเชื้อ การควบคุมอุณหภูมิทำได้โดยการควบคุมความดันของไอน้ำอิ่มตัว เครื่องฆ่าเชื้อชนิดนี้มีลักษณะตัวอย่างดังรูปที่ ๒



รูปที่ ๒ ตัวอย่างเครื่องฆ่าเชื้อแนวตั้งแบบใช้ไอน้ำ (Vertical Steam Retorts) มีอุปกรณ์ประกอบด้วย

๑ เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (MIG thermometer)
๒ เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device)
๓ มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)
๔ ช่องระบายไอน้ำ (Bleeder)
๕ ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet)
๖ ที่รองรับตะกร้า (Crate Support)
๗ ท่อกระจายไอน้ำ (Steam Spreader)
๘ อุปกรณ์สำหรับจัดเรียงตำแหน่งของบรรจุภัณฑ์ (Stacking Equipment)
๙ ท่อไล่อากาศ (Vent)
๑๐ วาล์วที่ใช้กับท่อน้ำ (Water Valve)
๑๑ วาล์วควบคุมไอน้ำ (Steam Control Valve)
๑๒ ท่อทางเบี่ยงไอน้ำ (Steam By Pass)
๑๓ ท่อน้ำเข้า (Water Inlet)
๑๔ ท่ออากาศสำหรับอุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ (Compressed Air Pipe)
๑๕ อุปกรณ์กรองอากาศ (Air Filter)
๑๖ อุปกรณ์ควบคุมความดันอากาศ (Air Pressure Regulator)
๑๗ ท่อระบายน้ำ (Drain)
๑๘ ที่กระบังน้ำเข้า (Water Inlet Baffles)
๑๙ วาล์วนิรภัย (Safety Valve)
๒๐ ท่อน้ำล้น (Overflow Line)
๒๑ อุปกรณ์ส่งสัญญาณวัดอุณหภูมิ (Temperature Sensor)

๑.๒.๑ เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (Reference Thermometer (RT) หรือ MIG Thermometer หรือ Master Temperature Indicator (MTI)) ๑.๒.๒ เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device) และ ๑.๒.๓ มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับ ข้อ ๑.๑.๑ ข้อ ๑.๑.๒ และ ข้อ ๑.๑.๓ ตามลำดับ

๑.๒.๔ ช่องระบายไอน้ำ (Bleeder) และการไล่น้ำที่เกิดจากการกลั่นตัวของไอน้ำ (Condensate)

ยกเลิก

เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดันที่ใช้ไอน้ำอิ่มตัวต้องมีช่องระบายไอน้ำ (Bleeders) ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางอย่างน้อย ๓ มิลลิเมตร (๑/๘ นิ้ว) จำนวน ๑ ช่อง เป็นอย่างน้อย อยู่ตรงข้ามกับท่อไอน้ำ ช่องระบายไอน้ำนี้ต้องเปิดกว้างตลอดเวลาที่ทำการฆ่าเชื้อ การติดตั้งอยู่ในตำแน่งสูงสุดของเครื่องฆ่าเชื้อ และผู้ควบคุมสามารถสังเกตได้โดยง่าย

ทั้งนี้ให้มีวิธีการกำจัดน้ำที่เกิดจากการกลั่นตัวของไอน้ำ (Condensate) ออกจากเครื่องฆ่าเชื้อระหว่างการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อ เช่น เปิดทางระบายน้ำไว้เล็กน้อย หรือใช้กับดักไอน้ำ (Steam Trap) โดยที่ผู้ควบคุมสามารถสังเกตได้ เพราะการสะสมของคอนเดนเสทหรือน้ำกลั่นตัวในเครื่องฆ่าเชื้อจะส่งผลให้การฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์บริเวณด้านล่างของเครื่องฆ่าเชื้อไม่สมบูรณ์ (Under Processing)

๑.๒.๕ ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet) และ ๑.๒.๖ ที่รองรับตะกร้า (Crate Supports)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับ ข้อ ๑.๑.๕ และ ข้อ ๑.๑.๖ ตามลำดับ

๑.๒.๗ ท่อกระจายไอน้ำ (Steam Spreader)

ถ้าใช้ท่อเจาะรูเป็นตัวกระจายไอน้ำ ควรมีลักษณะเป็นรูปกากบาทหรือวงกลม พื้นที่เปิดของรูที่เจาะทั้งหมดต้องมีค่าอยู่ระหว่าง ๑½ ถึง ๒ เท่าของพื้นที่หน้าตัดของท่อไอน้ำเข้า โดยพิจารณาถึงช่วงที่เล็กที่สุดของท่อไอน้ำเข้า

๑.๒.๘ อุปกรณ์สำหรับจัดเรียงตำแหน่งของบรรจุภัณฑ์ (Packing Equipment) ๑.๒.๙ ท่อไล่อากาศ (Vent) ๑.๒.๑๐ วาล์วที่ใช้กับท่อน้ำ (Water Valve) ๑.๒.๑๑ วาล์วควบคุมไอน้ำ (Steam Control Valve) และ ๑.๒.๑๒ ท่อทางเบี่ยงไอน้ำ (Steam By Pass)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับ ข้อ ๑.๒.๘ ข้อ ๑.๑.๙ ข้อ ๑.๑.๑๐ ข้อ ๑.๑.๑๑ และ ข้อ ๑.๑.๑๒ ตามลำดับ

๑.๒.๑๓ ท่อน้ำเข้า (Water Inlet)

เครื่องฆ่าเชื้อที่ใช้น้ำในการหล่อเย็น ท่อน้ำเข้าควรมีขนาดใหญ่เพียงพอเพื่อให้ผลิตภัณฑ์เย็นตัวอย่างรวดเร็ว และติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่น้ำที่ไหลเข้าจะไม่พุ่งไปกระทบบรรจุภัณฑ์โดยตรงเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิของบรรจุภัณฑ์อย่างฉับพลัน (Thermal Shock) อันอาจทำให้เกิดตำหนิของรอยผนึกได้ ๑.๒.๑๔ ท่ออากาศสำหรับอุปกรณ์วัด บันทึก และควบคุมอุณหภูมิ (Compressed Air Pipe) ๑.๒.๑๕ อุปกรณ์กรองอากาศ (Air Filter) ๑.๒.๑๖ อุปกรณ์ควบคุมความดันอากาศสำหรับอุปกรณ์วัด บันทึก และควบคุมอุณหภูมิ (Air Pressure Regulator) ๑.๒.๑๗ ท่อระบายน้ำ (Drain) ๑.๒.๑๘ ที่กระบังน้ำเข้า (Water Inlet Baffles) ๑.๒.๑๙ วาล์วนิรภัย (Safety Valve) และ ๑.๒.๒๐ ท่อน้ำล้น (Overflow Line)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑๔ ข้อ ๑.๑.๑๕ ข้อ ๑.๑.๑๖ ข้อ ๑.๑.๑๗ ข้อ ๑.๑.๑๘ ข้อ ๑.๑.๑๙ และข้อ ๑.๑.๒๐ ตามลำดับ

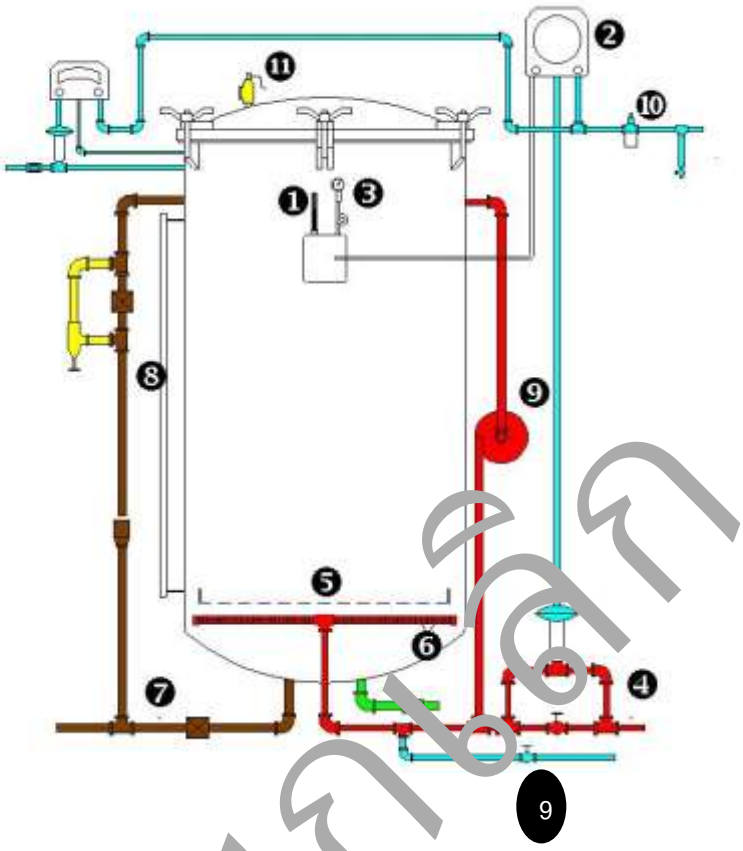
๑.๒.๒๑ อุปกรณ์ส่งสัญญาณวัดอุณหภูมิ (Temperature Sensor)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๒๑

ยกเลิก

๑.๓ เครื่องฆ่าเชื้อแนวตั้งแบบใช้น้ำร้อน (Vertical Water Retorts)

เครื่องฆ่าเชื้อที่ใช้น้ำร้อนอุณหภูมิสูง โดยมีความดันอากาศส่วนเกินช่วยป้องกันไม่ให้น้ำร้อนอุณหภูมิสูงนั้นแปรสภาพกลายเป็นไอน้ำ รวมทั้งป้องกันการเสียรูปทรงของบรรจุภัณฑ์และช่วยให้ฝาขวดแก้วปิดแน่นสนิท ลักษณะการทำงานมีการควบคุมอุณหภูมิและความดันแยกจากการกันโดยสิ้นเชิง เครื่องฆ่าเชื้อชนิดนี้มีลักษณะตัวอย่างดังรูปที่ ๓



9

รูปที่ ๓ ตัวอย่างเครื่องฆ่าเชื้อแนวตั้งแบบใช้น้ำร้อน (Vertical Water Retorts) มีอุปกรณ์ประกอบด้วย

๑ เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (MIG Thermometer)
๒ เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device)
๓ มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)
๔ ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet)
๕ ที่รองรับตะกร้า (Crate Support)
๖ ท่อกระจายไอน้ำ (Steam Spreader)
๗ ท่อระบายน้ำ (Drain)
๘ อุปกรณ์แสดงระดับน้ำ (Water Level Indicator)
๙ อุปกรณ์หมุนเวียนน้ำร้อน (Water Circulation Device)
๑๐ อุปกรณ์กรองอากาศ (Air Filter)
๑๑ วาล์วนิรภัย (Safety Valve)

๑.๓.๑ เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (Reference Thermometer (RT) หรือ MIG Thermometer หรือ Master Temperature Indicator (MTI))

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับ ข้อ ๑.๑.๑

โดยตำแหน่งการติดตั้งของกระเปาะ เทอร์โมมิเตอร์ ควรอยู่ที่ระดับตรงกลางของเครื่องฆ่าเชื้อ และต้องอยู่ต่ำกว่าระดับน้ำร้อนเสมอ ตลอดกระบวนการฆ่าเชื้อ

๑.๓.๒ เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device) และ ๑.๓.๓ มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับ ข้อ ๑.๑.๒ และ ข้อ ๑.๑.๓ ตามลำดับ

ร่างที่ ๑

๑.๓.๔ ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet)

ท่อไอน้ำเข้าควรมีขนาดใหญ่พอที่จะทำให้เกิดการกระจายอุณหภูมิภายในเครื่องฆ่าเชื้อได้ดี โดยตำแหน่งของท่อไอน้ำเข้าควรติดตั้งไว้ทางด้านล่างของเครื่องฆ่าเชื้อ

๑.๓.๕ ที่รองรับตะกร้า (Crate Support)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับ ข้อ ๑.๑.๖

ควรมีตัวบังคับตะกร้าที่จะทำให้มีระยะห่างระหว่างตะกร้ากับผนังของเครื่องฆ่าเชื้ออย่างน้อย ๓๕ มิลลิเมตร (๑.๕ นิ้ว)

๑.๓.๖ ท่อกระจายไอน้ำ (Steam Spreader)

ควรอยู่ด้านล่างของเครื่องฆ่าเชื้อ เพื่อช่วยให้การกระจายความร้อนภายในเครื่องฆ่าเชื้อเพียงพอ

๑.๓.๗ ท่อระบายน้ำ (Drain)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับ ข้อ ๑.๑.๑๗

๑.๓.๘ อุปกรณ์แสดงระดับน้ำ (Water Level Indicator)

การใช้เครื่องฆ่าเชื้อชนิดนี้ การจัดวางบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดต้องอยู่ภายใต้น้ำร้อนไม่น้อยกว่า ๑๕ เซนติเมตร (๖ นิ้ว) ดังนั้นจึงต้องมีตัวแสดงเพื่อให้ทราบระดับน้ำ เช่น ท่อแก้วส่องมอง หรืออุปกรณ์แสดงระดับน้ำที่ถูกต้อง

๑.๓.๙ อุปกรณ์หมุนเวียนน้ำร้อน (Water Circulation Device)

มีอุปกรณ์หรือระบบหมุนเวียนน้ำร้อนที่เพียงพอต่อการฆ่าเชื้อตามที่กำหนดไว้ เช่น ใช้ปั๊ม (Pump) หรือใช้อากาศอัด โดยติดตั้งในลักษณะที่ทำให้การกระจายอุณหภูมิภายในเครื่องฆ่าเชื้ออย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ ทั้งนี้ต้องมีการติดตั้งสัญญาณเตือนเมื่อปั๊มหรือระบบหมุนเวียนทำงานผิดปกติ และในกรณีที่มีการปรับเปลี่ยนวิธีการหมุนเวียนน้ำร้อน ต้องทำการศึกษาการกระจายความร้อนที่แสดงให้เห็นว่า มีการกระจายอุณหภูมิภายในเครื่องฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ

กรณีใช้อากาศอัดช่วยในการหมุนเวียนน้ำร้อน ควรป้อนอากาศเข้าไปที่ท่อไอน้ำเข้า ณ ตำแหน่งที่อยู่ระหว่างเครื่องฆ่าเชื้อกับวาล์วควบคุมไอน้ำที่ทางด้านล่างของเครื่องฆ่าเชื้อ และควรควบคุมความดันภายในเครื่องฆ่าเชื้อด้วยระบบควบคุมความดันอัตโนมัติ และต้องบันทึกความดันไว้ด้วย

๑.๓.๑๐ อุปกรณ์กรองอากาศ (Air Filter)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับ ข้อ ๑.๑.๑

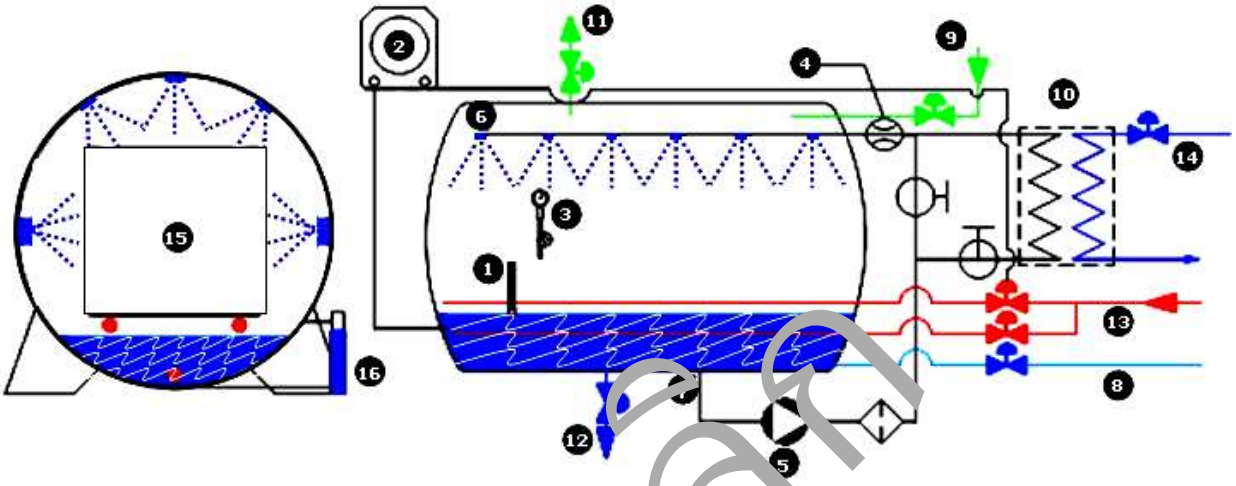
๑.๓.๑๑ วาล์วนิรภัย (Safety Valve)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑๙

ยกเลิก

๑.๔ เครื่องฆ่าเชื้อแนวนอนแบบใช้การพ่นน้ำร้อน (Horizontal Shower Water / Water Spray / Water Cascade Retorts)

เครื่องฆ่าเชื้อชนิดนี้ใช้ปริมาตรของน้ำร้อนที่ใช้ในระหว่างการฆ่าเชื้อน้อย การทำงานอาศัยอัตราการไหลสูงกับระบบหัวพ่นน้ำร้อนที่ถูกออกแบบมาโดยเฉพาะ และมีการใช้ความดันส่วนเกินเพื่อทำให้น้ำร้อนยังมีสภาพเป็นของเหลวร้อน ดังนั้นจึงไม่จำเป็นต้องมีการไล่อากาศ นิยมใช้กับภาชนะบรรจุชนิดขวดแก้ว และภาชนะบรรจุอ่อนตัวและกึ่งอ่อนตัว ตัวอย่างดังแสดงในรูปที่ ๔



รูปที่ ๔ ตัวอย่างเครื่องฆ่าเชื้อแนวนอนแบบใช้การพ่นน้ำร้อน (Horizontal Water Spray Retorts)
มีอุปกรณ์ประกอบด้วย

๑ เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (MIG Thermometer)
๒ เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device)
๓ มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)
๔ อุปกรณ์วัดและควบคุมอัตราการไหลของน้ำ (Flow Meter)
๕ ปั๊มหมุนเวียนน้ำร้อน (Water Circulation Pump)
๖ หัวพ่นน้ำร้อน (Hot Water Spray Nozzle)
๗ ท่อทางดูดของปั๊มและตะแกรงกรอง (Suction Pipe and Strainer)
๘ ท่อน้ำ (Process Water)
๙ ท่ออากาศอัด (Compressed Air Inlet)
๑๐ อุปกรณ์แลกเปลี่ยนความร้อน (Heat Exchanger)
๑๑ วาล์วระบายแรงดัน (Pressure Release Valve)
๑๒ ท่อระบายน้ำ (Drain)
๑๓ ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet)
๑๔ ท่อน้ำหล่อเย็น (Cooling Water Inlet)
๑๕ ตะกร้าและแผ่นรองกั้น (Crate and Divider Plate)
๑๖ อุปกรณ์แสดงระดับน้ำ (Water Level Indicator)

๑.๔.๑ เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (Reference Thermometer (RT) หรือ MIG Thermometer หรือ Master Temperature Indicator (MTI))

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑

และกระเปาะสำหรับอุปกรณ์วัดอุณหภูมิอ้างอิง ควรอยู่ในตำแหน่งที่มีตัวกลางแลกเปลี่ยนความร้อนไหลเวียนผ่านอย่างดี

๑.๔.๒ เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๒

ร่างกฎกระทรวง

ในกรณีที่มีการเพิ่มหรือลดอุณหภูมิของน้ำร้อนแบบโดยอ้อม ตำแหน่งของหัววัดการควบคุมอุณหภูมิควรติดตั้งที่ท่อน้ำร้อนทางออกของอุปกรณ์แลกเปลี่ยนความร้อน และตำแหน่งของหัววัดสำหรับ การบันทึกค่าอุณหภูมิกับเวลาควรอยู่ที่ท่อน้ำร้อนก่อนเข้าอุปกรณ์แลกเปลี่ยนความร้อน

๑.๔.๓ มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๓

๑.๔.๔ อุปกรณ์วัดและควบคุมอัตราการไหลของน้ำ (Flow Meter)

ต้องมีการติดตั้งอุปกรณ์วัดและควบคุมอัตราการไหลของน้ำร้อนหมุนเวียนในตำแหน่งที่เหมาะสม และมีสัญญาณเตือน หรือระบบป้องกันกรณีอัตราการไหลของน้ำเปลี่ยนแปลงไปจากที่กำหนด

๑.๔.๕ ปั๊มหมุนเวียนน้ำร้อน (Water Circulation Pump)

ต้องติดตั้งอุปกรณ์สัญญาณเตือนในกรณีที่ปั๊มไม่ทำงาน โดยอาจวัดจากความดันของน้ำร้อนที่ออกจากปั๊ม

๑.๔.๖ หัวพ่นน้ำร้อน (Hot Water Spray Nozzle)

ต้องตรวจสอบหัวพ่นน้ำร้อนอย่างน้อยทุกสัปดาห์เพื่อให้มั่นใจว่า ไม่อุดตัน ไม่มีสนิม ไม่มีตะกรัน หรือชิ้นส่วนจากบรรจุภัณฑ์อุดตันรูของหัวพ่นน้ำร้อน ถ้ามีแนวโน้มว่าอาจเกิดการอุดตันควรทำความสะอาดโดยวิธีการที่ผู้ผลิตเครื่องฆ่าเชื้อแนะนำ เช่น การเขี่ยหรือดึงสิ่งอุดตันออก การล้างหรือขัดด้วยกรดหรือด่าง

ในกรณีที่ใช้แผ่นเหล็กเจาะรูเป็นตัวควบคุมการกระจายน้ำร้อน ควรมีการตรวจสอบการอุดตันอย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง ซึ่งหากมีการถอดตัวควบคุมการกระจายน้ำร้อนดังกล่าวออกมาล้างทำความสะอาด ควรตรวจสอบการติดตั้งกลับคืนให้เหมือนเดิม

๑.๔.๗ ท่อทางดูดของปั๊มและไส้กรอง (Suction Pipe and Strainer)

การติดตั้งท่อทางดูดของปั๊ม ไม่ควรอยู่ในตำแหน่งที่บรรจุภัณฑ์อาจตกลงมาอุดตันได้ และควรติดตั้งไส้กรองที่สามารถถอดล้างทำความสะอาดได้ง่ายอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง

๑.๔.๘ ท่อน้ำ (Process Water)

ให้เติมน้ำเพิ่มลงในเครื่องฆ่าเชื้อก่อนดำเนินการฆ่าเชื้อ และในระหว่างการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อ ต้องไม่มีการเติมน้ำเพิ่มอีกเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนภายหลังการฆ่าเชื้อ (Post Contamination)

๑.๔.๙ ท่ออากาศอัด (Compressed Air Inlet)

ต้องมีความดันส่วนเกินมากพอที่จะทำให้น้ำร้อนที่ใช้ในการฆ่าเชื้อยังคงสภาพเป็นของเหลวหรือน้ำร้อน ณ อุณหภูมิฆ่าเชื้อ ทั้งนี้การควบคุมความดันควรควบคุมทั้งวาล์วอากาศเข้าและวาล์วที่ควบคุมส่วนผสมของไอน้ำกับอากาศออก และต้องมีการบันทึกค่าความดันส่วนเกินแบบต่อเนื่อง โดยความดันส่วนเกินนี้จะช่วยควบคุมการขยายตัวของบรรจุภัณฑ์เมื่อได้รับความร้อนในระหว่างการฆ่าเชื้อ

๑.๔.๑๐ อุปกรณ์แลกเปลี่ยนความร้อน (Heat Exchanger)

ในกรณีที่มีการเพิ่มหรือลดอุณหภูมิโดยตรง แต่ใช้อุปกรณ์แลกเปลี่ยนความร้อน ควรทำความสะอาดอุปกรณ์แลกเปลี่ยนความร้อนทั้งสองด้าน ด้วยกรดที่ไม่กัดกร่อนโลหะ เพื่อให้มีอัตราการถ่ายโอนความร้อนที่ดี

๑.๔.๑๑ วาล์วระบายแรงดัน (Pressure Release Valve)

ใช้สำหรับระบายแรงดันส่วนเกินจากที่ตั้งไว้ ตรวจสอบการทำงานของวาล์ว

๑.๔.๑๒ ท่อระบายน้ำ (Drain)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑๗

๑.๔.๑๓ ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๕

๑.๔.๑๔ ท่อน้ำหล่อเย็น (Cooling Water Inlet)

ตรวจสอบความสมบูรณ์ของท่อ และแรงดันน้ำต้องไม่สูงกว่า ท่อน้ำในกระบวนการฆ่าเชื้อ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของน้ำหล่อเย็นเข้าสู่ระบบ

ยกเลิก

๑.๔.๑๕ ตะกร้า และแผ่นรองกั้น (Crate and Divider Plate)

ตะกร้า ถาด หรือแผ่นรองกั้นระหว่างชั้นบรรจุภัณฑ์ ควรมีขนาดของรูเปิดกว้างเพียงพอที่จะทำให้น้ำร้อนไหลผ่านบรรจุภัณฑ์ได้อย่างทั่วถึง

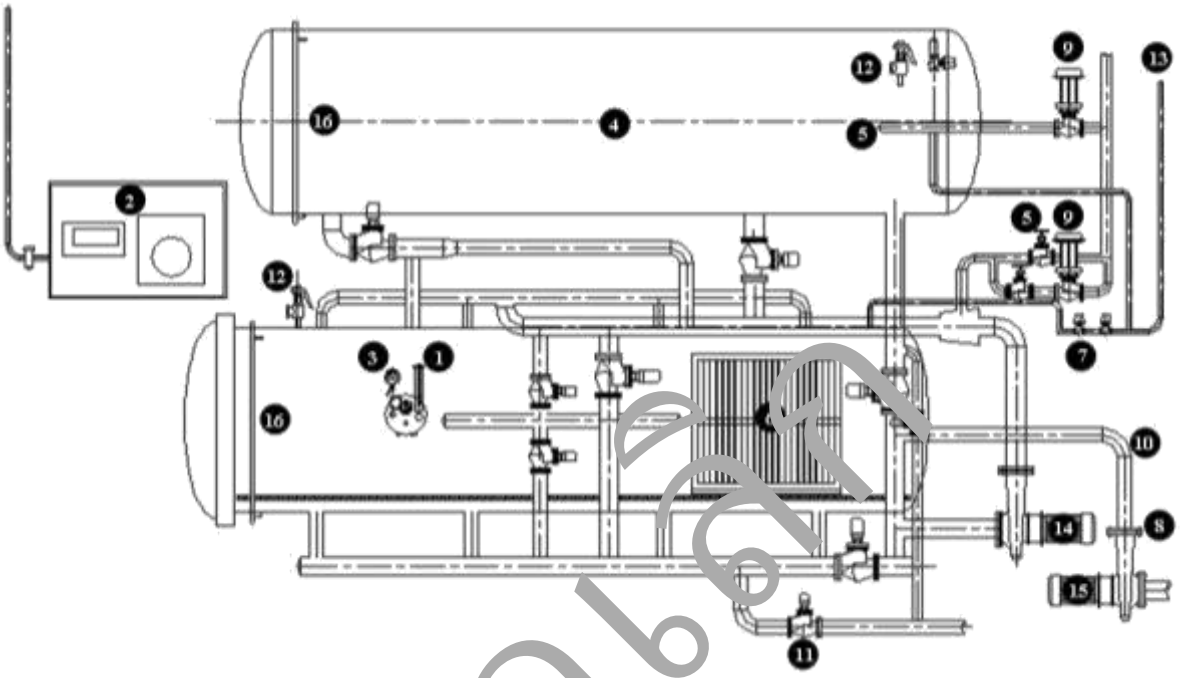
๑.๔.๑๖ อุปกรณ์แสดงระดับน้ำ (Water Level Indicator)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๓.๘

ยกเลิก

๑.๕ เครื่องฆ่าเชื้อแนวนอนแบบใช้น้ำร้อนท่วม (Horizontal Total Immersion Water Retorts)

เครื่องฆ่าเชื้อชนิดนี้ใช้น้ำร้อนเป็นตัวกลางให้ความร้อน โดยทั่วไปจะมีถังทนความดันสูงสองถัง ถังบนใช้เป็นส่วนอุ่นน้ำให้ร้อนและถังด้านล่างใช้เป็นเครื่องฆ่าเชื้อ บรรจุภัณฑ์จะจมอยู่ใต้น้ำร้อนตลอดเวลา การฆ่าเชื้อ มีการทำให้น้ำร้อนหมุนเวียนระหว่างถังทั้งสองด้วยปั๊ม มีความดันส่วนเกินป้อนให้กับเครื่องฆ่าเชื้อเป็นอิสระจากระบบให้ความร้อน การควบคุมความดันและอุณหภูมิเป็นอิสระต่อกัน ตัวอย่างของเครื่องฆ่าเชื้อชนิดนี้มีลักษณะตัวอย่างดังแสดงในรูปที่ ๕



รูปที่ ๕ ตัวอย่างเครื่องฆ่าเชื้อแนวนอน แบบใช้น้ำร้อนท่วม (Horizontal Total Immersion Water Retorts)
มีอุปกรณ์ประกอบด้วย

๑ เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (MIG Thermometer)
๒ เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device)
๓ มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)
๔ ถังอุ่นน้ำให้ร้อน (Preheat Hot Water Tank)
๕ ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet)
๖ ตะกร้าและแผ่นรองกั้น (Crate and Divider Plate)
๗ อุปกรณ์กรองอากาศ (Air Filter)
๘ วาล์วที่ใช้กับท่อน้ำ (Water Valve)
๙ วาล์วควบคุมไอน้ำ (Steam Control Valve)
๑๐ ท่อน้ำเข้า (Water Inlet)
๑๑ ท่อระบายน้ำ (Drain)
๑๒ วาล์วนิรภัย (Safety Valve)
๑๓ ท่ออากาศอัด (Compressed Air Inlet)
๑๔ อุปกรณ์หมุนเวียนน้ำร้อน (Water Circulation Device)
๑๕ ปั๊มหมุนเวียนน้ำหล่อเย็น (Water Cooling Pump)
๑๖ อุปกรณ์แสดงระดับน้ำ (Water Level Indicator)

๑.๕.๑ เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (Reference Thermometer (RT) หรือ MIG Thermometer หรือ Master Temperature Indicator (MTI))

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑ และ ๑.๓.๑

และควรติดตั้งอยู่ในตำแหน่งกึ่งกลางของเครื่องฆ่าเชื้อ โดยมีความยาวของก้านวัดที่จุ่มในน้ำร้อนอย่างน้อย ๕ เซนติเมตร (๒ นิ้ว)

๑.๕.๒ เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device)

ยกเลิก

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๒ และ ๑.๔.๒

๑.๕.๓ มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๓

๑.๕.๔ ถังอุ่นน้ำให้ร้อน (Preheat Hot Water Tank)
ก่อนฆ่าเชื้อ ถังใบบนอาจถูกทำให้ร้อนขึ้นโดยการใช้ไอน้ำจากท่อไอน้ำเจาะรูที่วางอยู่ด้านล่างของถังนั้น ส่วนในระหว่างการฆ่าเชื้ออาจป้อนไอน้ำเข้าในระบบหมุนเวียนน้ำร้อนโดยตรงเพื่อรักษาอุณหภูมิให้ได้ตามที่กำหนด

๑.๕.๕ ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet)
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๕

๑.๕.๖ ตะกร้าและแผ่นรองกั้น (Crate and Divider Plate)
การใช้ตะกร้าหรือแผ่นรองกั้นรับและแยกชั้นบรรจุภัณฑ์ การออกแบบให้น้ำร้อนสามารถไหลเวียนได้อย่างดีเพื่อสามารถกระจายความร้อนภายในเครื่องฆ่าเชื้อได้อย่างทั่วถึงสม่ำเสมอตามที่กำหนด โดยทั่วไปน้ำร้อนในถังบนมีปริมาตรน้อยกว่าที่จะต้องใช้ในเครื่องฆ่าเชื้อ ดังนั้นหากมีการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์จำนวนน้อยกว่าปกติอาจต้องใส่บรรจุภัณฑ์ตัวแทนเข้าไปในถังใบล่างด้วยเพื่อเพิ่มปริมาตรในเครื่องฆ่าเชื้อ
กรณีที่น้ำร้อนในถังบนมีปริมาตรมากเพียงพอหรือมากกว่าที่ต้องการใช้ในเครื่องฆ่าเชื้อควรตรวจสอบการกระจายอุณหภูมิก่อนการใช้งานด้วย

๑.๕.๗ อุปกรณ์กรองอากาศ (Air Filter)
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑๕

๑.๕.๘ วาล์วที่ใช้กับท่อน้ำ (Water Valve)
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑๐

๑.๕.๙ วาล์วควบคุมไอน้ำ (Steam Control Valve)
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑๑

๑.๕.๑๐ ท่อน้ำเข้า (Water Inlet)
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑๓

๑.๕.๑๑ ท่อระบายน้ำ (Drain)
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑๗

๑.๕.๑๒ วาล์วนิรภัย (Safety Valve)
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑๙

๑.๕.๑๓ ท่ออากาศอัด (Compressed Air Inlet)
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๔.๙

ยกเลิก

๑.๕.๑๔ อุปกรณ์หมุนเวียนน้ำร้อน (Water Circulation Device)
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๔.๕

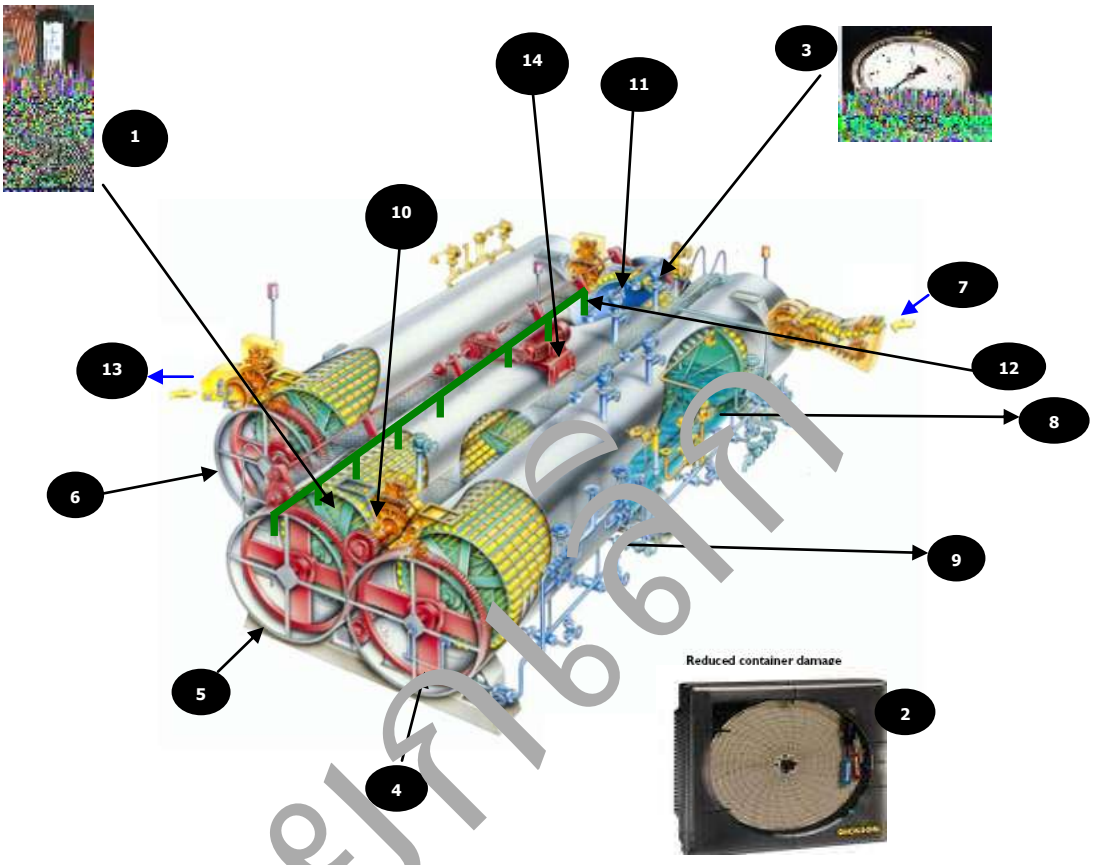
๑.๕.๑๕ ปั๊มหมุนเวียนน้ำหล่อเย็น (Water Cooling Pump)
ต้องติดตั้งอุปกรณ์สัญญาณเตือนในกรณีที่ปั๊มไม่ทำงาน โดยอาจวัดจากความดันของน้ำร้อนที่ออกจากปั๊ม รวมถึงตรวจสอบการอุดตันของปั๊ม

๑.๕.๑๖ อุปกรณ์แสดงระดับน้ำ (Water Level Indicator)
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๓.๘

ยกเลิก

๑.๖ เครื่องฆ่าเชื้อที่ใช้รางเกลียวหมุน (Reel and Spiral Retorts)

เครื่องฆ่าเชื้อแบบนี้มักมีลักษณะเป็นชุดของถังทรงกระบอกที่ต่ออนุกรมกัน แต่ละถังทำหน้าที่ต่างกัน โดยทั่วไปมักประกอบด้วยถังเครื่องฆ่าเชื้อ และถังสำหรับทำให้บรรจุภัณฑ์เย็นตัวลง การฆ่าเชื้ออาจใช้ไอน้ำอิ่มตัว หรือใช้น้ำร้อน หรือแบบผสม บรรจุภัณฑ์จะถูกป้อนเข้าสู่ระบบด้วย Rotary Pressure Valve และหมุนไปตามรางเกลียวภายในถังอย่างต่อเนื่องตลอดทั้งระบบ ตัวอย่างดังแสดงในรูปที่ ๖



รูปที่ ๖ ตัวอย่างเครื่องฆ่าเชื้อที่ใช้รางเกลียวหมุน แบบ Continuous (Reel and Spiral Retorts)

มีอุปกรณ์ประกอบด้วย

๑ เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (MIG Thermometer)
๒ เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device)
๓ มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)
๔ ถังเพิ่มอุณหภูมิ ผลิตภัณฑ์ให้สูงขึ้น (Pre-Heater Shell)
๕ ถังสำหรับการฆ่าเชื้อ (Cooker Shell)
๖ ถังสำหรับลดอุณหภูมิ (Cooler Shell)
๗ ทางเข้าที่ Pre-Heater Shell (In Feed)
๘ วาล์วควบคุมไอน้ำเข้าที่ Pre-Heater Shell (Steam Inlet)
๙ ท่อน้ำเข้า Pre-heater shell (Water Pipe)
๑๐ วาล์วระหว่างถัง (Transfer Valve)
๑๑ วาล์วระบาย (Vent Valve)
๑๒ ชุดขับเคลื่อนหลัก (Main Drive)
๑๓ ทางออกของเครื่อง (Discharge)
๑๔ รูระบายที่ Cooker Shell (Bleeder)

๑.๖.๑. เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (Reference Thermometer (RT) หรือ MIG Thermometer หรือ Master Temperature Indicator (MIG))

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑

๑.๖.๒. เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๒

๑.๖.๓. มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๓

๑.๖.๔ ถังเพิ่มอุณหภูมิ ผลิตภัณฑ์ให้สูงขึ้น (Pre-Heater Shell)
มีการควบคุณอุณหภูมิในถังด้วยน้ำ โดยมีน้ำครึ่งถัง และไอน้ำ วาล์วไอน้ำเปิดเมื่ออุณหภูมิต่ำกว่าค่าที่ตั้งไว้

๑.๖.๕ ถังสำหรับการฆ่าเชื้อ (Cooker Shell)
ถังสำหรับฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ด้วยไอน้ำ

๑.๖.๖ ถังสำหรับลดอุณหภูมิ (Cooler Shell)
มีการควบคุณอุณหภูมิในถังด้วยน้ำ โดยมีน้ำครึ่งถัง และไอน้ำ วาล์วไอน้ำเปิดเมื่ออุณหภูมิต่ำกว่าค่าที่ตั้งไว้

๑.๖.๗ ทางเข้าที่ถังเพิ่มอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ให้สูงขึ้น (In Feed)
ผลิตภัณฑ์ที่บรรจุแล้วจะถูกส่งเข้าสู่ทางเข้าถังเพิ่มอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ให้สูงขึ้น

๑.๖.๘ วาล์วควบคุมไอน้ำเข้าที่ Pre-Heater Shell (Steam Inlet)
เปิดปิดอัตโนมัติเพื่อรักษาอุณหภูมิให้ได้ตามค่าที่ตั้งไว้

๑.๖.๙ ท่อน้ำเข้าถังเพิ่มอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ให้สูงขึ้น (Water Pipe)
เปิดปิดอัตโนมัติเพื่อรักษาอุณหภูมิให้ได้ตามค่าที่ตั้งไว้

๑.๖.๑๐ วาล์วระหว่างถัง (Transfer Valve)
วาล์วที่ทำหน้าที่ส่งกระป๋องผลิตภัณฑ์ข้ามไปในแต่ละถัง

๑.๖.๑๑ วาล์วระบาย (Vent Valve)
เปิดในขั้นตอน Venting ปิดหลังจากจบขั้นตอน Venting

๑.๖.๑๒ ชุดขับเคลื่อนหลัก (Main Drive)
ทำหน้าที่ในการขับเคลื่อน Shell ทั้ง ๓ Shell

๑.๖.๑๓ ทางออกของเครื่อง (Discharge)
คุณสมบัติ จะเป็นทางออกของเครื่องที่อยู่ในส่วนท้ายสุด ของ Cooler Shell โดยที่จะมี Valve ส่งกระป๋องออกมา

๑.๖.๑๔ รูระบายที่ Cooker Shell (Bleeder)
รูขนาด ๑/๘ นิ้ว เปิดตลอดขณะทำการฆ่าเชื้อ

ยกเลิก

๒. เครื่องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนภายใต้บรรยากาศปกติ (Cooker)

เครื่องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนภายใต้บรรยากาศปกติ โดยทั่วไปสร้างจากวัสดุประเภทโลหะ ใช้สำหรับส่งผ่านความร้อนให้อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่ปรับกรด (Acidified Foods) หรืออาหารที่มีความเป็นกรด (Acid Foods) มีหลายรูปแบบทั้งประเภทที่มีการทำงานแบบเป็นชุด (Batch) ซึ่งมีลักษณะคล้ายหม้อต้มขนาดใหญ่และอ่างสำหรับหล่อเย็น หรือเป็นเครื่องฆ่าเชื้อประเภทที่มีการทำงานแบบต่อเนื่อง ได้แก่ Open Canal Pasteurizers, Atmospheric Continuous Cooker ซึ่งมีลักษณะเป็นรางลำเลียงผลิตภัณฑ์อาหารลงในถังน้ำร้อนหรือตัวกลางให้ความร้อนอย่างอื่น ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นเครื่องฆ่าเชื้อแบบใด ต้องมีอุปกรณ์วัดอุณหภูมิที่มีความเที่ยงตรง เช่น เทอร์โมมิเตอร์ชนิดก้านโลหะ หรือเครื่องมืออุปกรณ์อื่นที่มีความทัดเทียมกัน ต้องอ่านอุณหภูมิได้ละเอียดถึง ๐.๕ องศาเซลเซียส (หรือ ๑ องศาฟาเรนไฮต์) และมีสเกลไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียสต่อเซนติเมตร มีป้ายแสดงวันเดือนปีที่ทำการสอบเทียบครั้งสุดท้าย และเก็บรักษาบันทึกการตรวจสอบไว้เป็นหลักฐานโดยมีการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง แต่ไม่จำเป็นต้องติดตั้งไว้ที่เครื่องฆ่าเชื้อโดยตรง ทั้งนี้ไม่ควรใช้ชนิดแท่งแก้ว เนื่องจากมีโอกาสแตกและปนเปื้อนเข้าสู่กระบวนการผลิตได้

๓. เครื่องฆ่าเชื้อด้วยระบบการผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic Systems)

ระบบการผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic Systems) ซึ่งทำการฆ่าเชื้ออาหารด้วยความร้อนก่อนการบรรจุในภาชนะบรรจุที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว ต้องมีหลักฐานว่าได้ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อแบบเชิงการค้าแล้ว และแสดงไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด เครื่องฆ่าเชื้อนี้มีหลายรูปแบบ ซึ่งแตกต่างกันในโรงงานอุตสาหกรรมผลิตอาหารแต่ละชนิด ดังนั้นหากมีการติดตั้ง ผู้ประกอบการต้องนำรายละเอียดให้เจ้าพนักงานเภสัชกรรมการอาหารและยาพิจารณาเป็นกรณีไป

ยกเลิก

บัญชีหมายเลข ๓

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

หลักสูตรการฝึกอบรมสำหรับผู้ควบคุมการผลิต และผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด (Retort Supervisors and Process Authority)

๑. หลักสูตรการฝึกอบรมผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisors)

ผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนทั้งชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ต้องผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่มีระยะเวลาการฝึกอบรมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ไม่น้อยกว่า ๕ วันต่อเนื่อง และผ่านการทดสอบความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยมีเนื้อหาของหลักสูตรอย่างน้อย ดังต่อไปนี้

๑. กฎหมายที่เกี่ยวข้องและหลักการเบื้องต้นของการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

๒. จุลชีววิทยาของการถนอมอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทด้วยความร้อน

๓. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

๔. หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) หรือหลักการสุขาภิบาลในงานอาหาร

๕. อุปกรณ์การผลิต เครื่องมือวัดและการดำเนินการก่อน-ระหว่าง-หลังกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน

๖. การจัดการควบคุมภาชนะบรรจุและบรรจุภัณฑ์ และการปิดผนึก

๗. การบันทึกข้อมูลและเอกสาร

กรณีเป็นผู้ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ ต้องผ่านการฝึกอบรมและทดสอบความรู้เพิ่มเติมในหัวข้อเครื่องฆ่าเชื้อและหลักการทำงาน ตามชนิดที่มีการใช้งานจริง ณ สถานที่ผลิต

๒. หลักสูตรการฝึกอบรมผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)

ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ต้องผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่มีระยะเวลาการฝึกอบรมไม่น้อยกว่า ๕ วันต่อเนื่อง และผ่านการทดสอบความรู้ทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยมีเนื้อหาของหลักสูตรอย่างน้อย ดังต่อไปนี้

๑. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

๒. จุลินทรีย์กับการให้ความร้อน

๓. หลักการคำนวณเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Thermal Process Calculation)

๔. การประเมินกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนกรณีเบี่ยงเบน และผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Deviation Evaluation & Thermal Process Authority)

๕. อาหารปรับกรด

๖. การศึกษาการกระจายความร้อน และการแทรกผ่านความร้อนในอาหาร

ยกเลิก

ตส.๑๑(๕๖)

บัญชีหมายเลข ๔

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

บันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

วันที่..... เวลา..... นาย, นาง, นางสาว.....
.....พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา ๔๓ แห่งราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ได้พร้อมกันมาตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ชื่อ
.....
ซึ่งมีผู้ดำเนินกิจการ/ผู้รับอนุญาต คือ.....
สถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ.....
.....
ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขสถานที่ผลิตอาหารเลขที่.....
ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต (นอกเหนือจากอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ฯ).....
.....
วัตถุประสงค์ในการตรวจ : ❍ ตรวจประกอบการอนุญาต แรงม้า.....HP คนงาน.....คน (แล้วแต่กรณี)
❍ ตรวจเฝ้าระวัง ❍ อื่น ๆ .....
ครั้งที่ตรวจ : .....

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๑. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต					
	๑.๑ สถานที่ตั้ง ตัวอาคาร และพื้นที่ใกล้เคียง มีลักษณะดังต่อไปนี้					
๐.๑	(๑) ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว					
๐.๑	(๒) ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล					
๐.๑	(๓) ไม่มีฝุ่น ควันมากผิดปกติ					
๐.๑	(๔) ไม่มีคอกปศุสัตว์ หรือสถานเลี้ยงสัตว์					
๐.๑	(๕) ไม่มีวัตถุอันตราย					
๐.๑	(๖) ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก					
๐.๑	(๗) มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง					
	๑.๒ อาคารผลิตมีลักษณะดังต่อไปนี้					
	๑.๒.๑ มีการออกแบบและก่อสร้างอย่างมั่นคงง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา (พื้นผนัง เพดาน มั่นคง ไม่ชำรุด ถูกสุขลักษณะ สามารถป้องกันสัตว์พาหะนำโรค)					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

ยกเลิก

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
๐.๒	(๑) พื้น คงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย มีความลาดเอียงเพียงพอ					
๐.๑	(๒) ผนัง คงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย					
๐.๑	(๓) เพดาน คงทน เรียบ รวมทั้งสิ่งติดยึดด้านบน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน					
๐.๑	๑.๒.๒ มีขนาด และพื้นที่เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน					
๐.๒	๑.๒.๓ มีการจัดพื้นที่ให้เป็นไปตามลำดับสายงานการผลิต					
๐.๑	๑.๒.๔ ใช้สำหรับผลิตอาหารเท่านั้น					
๐.๒	๑.๒.๕ มีการแบ่งแยกพื้นที่ผลิตเป็นสัดส่วน และแยกจากสายการผลิตอาหารประเภทอื่น					
๐.๑	๑.๒.๖ มีการแบ่งแยกพื้นที่ผลิตอาหารแยกจากที่พักอาศัย					
๐.๑	๑.๒.๗ สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์พาหะนำโรค					
๐.๑	๑.๒.๘ ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต					
๐.๑	๑.๒.๙ มีท่อหรือทางระบายน้ำทิ้งอย่างเพียงพอ					
๐.๒	๑.๒.๑๐ มีการระบายอากาศที่เหมาะสมและเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน					
๐.๑	๑.๒.๑๑ มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน					
	๑.๒.๑๒ อาคารผลิต					
๐.๑	(๑) ห้องหรือบริเวณรับวัตถุดิบ					
๐.๑	(๒) ห้องหรือบริเวณเก็บวัตถุดิบส่วนผสม และบรรจุภัณฑ์					
๐.๑	(๓) ห้องหรือบริเวณเตรียมวัตถุดิบและปรุงผสม					
๐.๑	(๔) ห้องหรือบริเวณทำความสะอาดภาชนะบรรจุก่อนการบรรจุ (แล้วแต่กรณี)					
๐.๑	(๕) ห้องหรือบริเวณบรรจุ					
๐.๑	(๖) ห้องหรือบริเวณไล่อากาศก่อนปิดผนึก (แล้วแต่กรณี)					
๐.๒	(๗) ห้องหรือบริเวณปิดผนึกภาชนะบรรจุ					
๐.๒	(๘) ห้องหรือบริเวณตรวจสอบรอยผนึก					
๐.๒	(๙) ห้องหรือบริเวณฆ่าเชื้อและทำให้เย็น					
๐.๓	(๑๐) ห้องหรือบริเวณกักผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วและทำให้เย็น (Restricted area) (แล้วแต่กรณี)					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

ยกเลิก

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
๐.๒	(๑๑) ห้องหรือบริเวณจัดเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป					
๐.๒	(๑๒) ห้องหรือบริเวณกักผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหา					
๐.๑	(๑๓) ห้องหรือบริเวณล้างทำความสะอาดอุปกรณ์การผลิต					
๐.๑	(๑๔) ห้องหรือบริเวณเก็บอุปกรณ์การผลิตที่ล้างทำความสะอาดแล้ว					
๐.๑	(๑๕) ห้องหรือบริเวณเก็บสารเคมีที่ไม่ใช้ในอาหาร					
๐.๑	(๑๖) ห้องหรือบริเวณสำหรับอุปกรณ์ล้างแบบระบบปิด (CIP) (แล้วแต่กรณี)					
๐.๒	(๑๗) ห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์คุณภาพ					
๐.๑	(๑๘) ห้องหรือบริเวณเปลี่ยนเสื้อผ้าและเก็บของใช้ส่วนตัวของพนักงาน					
	หัวข้อที่ ๑ คะแนนรวม =				๑๐	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๒. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต					
	๒.๑ การออกแบบ					
๐.๒	๒.๑.๑ ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร ทนต่อการกัดกร่อน ไม่ดูดซึม					
๐.๒	๒.๑.๒ รอยต่อเรียบ ไม่เป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรก					
๐.๒	๒.๑.๓ ท่อส่งผลิตภัณฑ์ ไม่มีจุดอับหรือซอกมุมที่ทำความสะอาด และฆ่าเชื้อได้ยาก (กรณีมีการผลิตโดยใช้ระบบท่อ)					
๐.๒	๒.๑.๔ ปั๊ม ข้อต่อ ปะเก็น วาล์วต่างๆ ที่สัมผัสอาหาร สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้					
๐.๒	๒.๑.๕ ถังบรรจุผลิตภัณฑ์ มีพื้นถังภายในลาดเอียงสามารถระบายของเหลวที่เก็บอยู่ภายในออกได้ทั้งหมด					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

ยกเลิก

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
๐.๒	๒.๑.๖ โต๊ะหรือแท่นปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหารทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนลงสู่อาหาร ไม่ดูดซึม ทนต่อการกัดกร่อน และสูงจากพื้นตามความเหมาะสม					
	๒.๒ การติดตั้ง					
๐.๒	๒.๒.๑ ถูกต้องเหมาะสมและเป็นไปตามสายงานการผลิต					
๐.๒	๒.๒.๒ อยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดและบำรุงรักษาง่าย					
	๒.๓ มีจำนวนเพียงพอ					
๐.๒	๒.๓.๑ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ การปรับคุณภาพน้ำ					
๐.๒	๒.๓.๒ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ล้างทำความสะอาด หรือฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์ (แล้วแต่กรณี)					
๐.๒	๒.๓.๓ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ล้างแบบระบบปิด กรณีใช้ระบบท่อ					
๐.๒	๒.๓.๔ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ ชั่ง ตวง วัด					
๐.๒	๒.๓.๕ เครื่องมือหรืออุปกรณ์การปรุงผสม (แล้วแต่กรณี)					
๐.๕	๒.๓.๖ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ไล่อากาศที่ช่องว่างเหนืออาหารในภาชนะบรรจุ และ/หรืออุปกรณ์ที่ใช้เติมก๊าซอื่นที่เหมาะสม เพื่อแทนที่อากาศ (แล้วแต่กรณี)					
๐.๕	๒.๓.๗ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ปิดผนึกแบบกึ่งอัตโนมัติเป็นอย่างน้อย					
๐.๕	๒.๓.๘ เครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับวัดความสมบูรณ์ของรอยปิดผนึกของภาชนะบรรจุ					
๐.๕	๒.๓.๙ เครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับวัดความเป็นสุญญากาศหรือเครื่องมือวัดปริมาณอากาศหลงเหลือ (แล้วแต่กรณี)					
๐.๒	๒.๓.๑๐ เครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับวัดอุณหภูมิที่ใช้ในการควบคุมกระบวนการผลิต					
๐.๒	๒.๓.๑๑ ชุดทดสอบสำหรับวัดปริมาณคลอรีนหลงเหลือในน้ำหล่อเย็น (แล้วแต่กรณี)					
๐.๕	๒.๓.๑๒ นาฬิกาสำหรับจับเวลาในการฆ่าเชื้อ					
๐.๒	๒.๓.๑๓ เครื่องมือหรืออุปกรณ์อื่นที่ใช้ควบคุมคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร ตามความจำเป็น (แล้วแต่กรณี)					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

ยกเลิก

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
๐.๕	๒.๓.๑๔ เครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับการทำให้ผลิตภัณฑ์เย็นตัวลงภายหลังการฆ่าเชื้อ					
๐.๒	๒.๓.๑๕ เครื่องกำเนิดไอน้ำ (แล้วแต่กรณี)					
(M) ๓.๖	๒.๓.๑๖ เครื่องฆ่าเชื้อมีอุปกรณ์ที่จำเป็น ถูกต้อง ครบถ้วน และสามารถใช้งานได้ดีโดยจัดแบ่งเครื่องมือ และอุปกรณ์การผลิตเฉพาะประเภทอาหาร					
	๒.๓.๑๖.๑ สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อแนวนอนแบบใช้ ไอน้ำ (Horizontal Steam Retorts)					
	(๑) เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (MIG Thermometer)					
	(๒) เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device)					
	(๓) ช่องระบายไอน้ำ (Bleeder)					
	๒.๓.๑๖.๒ สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อแนวตั้งแบบใช้ ไอน้ำ (Vertical Steam Retorts)					
	(๑) เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง(MIG Thermometer)					
	(๒) เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ					
	(๓) ช่องระบายไอน้ำ					
	๒.๓.๑๖.๓ สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อแนวตั้งแบบใช้ น้ำร้อน (Vertical Water Retorts)					
	(๑) เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง					
	(๒) เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ					
	(๓) มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)					
	(๔) อุปกรณ์แสดงระดับน้ำ (Water level Indicator)					
	(๕) อุปกรณ์หมุนเวียนน้ำร้อน (Water Circulation Device)					
	๒.๓.๑๖.๔ สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อแนวนอนแบบใช้การพ่นน้ำร้อน (Horizontal Shower Water / Water Spray / Water Cascade Retorts)					
	(๑) เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง					
	(๒) เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

ตัวอย่าง

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	(๓) มาตรวัดความดัน					
	(๔) อุปกรณ์วัดและควบคุมอัตราการไหลของน้ำ (Flow Meter)					
	(๕) ปั๊มหมุนเวียนน้ำร้อน (Water Circulation Pump)					
	๒.๓.๑๖.๕ สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อแนวนอนแบบใช้น้ำร้อนท่วม (Horizontal Total Immersion Water Retorts)					
	(๑) เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง					
	(๒) เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ					
	(๓) มาตรวัดความดัน					
	(๔) อุปกรณ์หมุนเวียนน้ำร้อน					
	(๕) อุปกรณ์แสดงระดับน้ำ					
	๒.๓.๑๖.๖ สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อที่ใช้ราเกลียวหมุน (Reel and Spiral Retorts)					
	(๑) เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง					
	(๒) เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ					
	(๓) รูระบายที่ Cooker [illegible]					
	(๔) ตัวควบคุมรอบการหมุน					
	๒.๓.๑๖.๗ สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนภายใต้บรรยากาศปกติ (Cooker					
	(๑) เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง					
	๒.๓.๑๖.๘ สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อด้วยระบบการผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic Systems)					
	(๑) อุปกรณ์วัดและบันทึกอุณหภูมิแบบอัตโนมัติ					
	(๒) อุปกรณ์ควบคุมความแตกต่างของความดันระหว่างผลิตภัณฑ์ที่ผ่านและไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ					
	(๓) อุปกรณ์ควบคุมและวัดอัตราการไหลของของเหลวหรือผลิตภัณฑ์ที่ฆ่าเชื้อ					
	(๔) อุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลของผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลว (Flow Diversion Device ;FDD)					
	หัวข้อที่ ๒ คะแนนรวม =				๒๐	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

ยกเลิก

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๓. การควบคุมกระบวนการผลิต					
	๓.๑ การรับวัตถุดิบ ส่วนผสมในการผลิต และบรรจุ					
	๓.๑.๑ วัตถุดิบ และส่วนผสมในการผลิตอาหาร					
๐.๑	(๑) มีเอกสารข้อกำหนดในการคัดเลือกวัตถุดิบ และส่วนผสมที่ใช้ในการผลิต					
๐.๒	(๒) มีการควบคุม คัดเลือกด้านคุณภาพและความปลอดภัย เป็นไปตามข้อกำหนด					
๐.๑	(๓) มีการล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น					
๐.๒	(๔) มีการเก็บรักษาและการนำไปใช้อย่างเหมาะสม (ระบบ FIFO)					
๐.๒	(๕) มีการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน และการเสื่อมสภาพ					
๐.๒	(๖) มีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพและบันทึกผล					
	๓.๑.๒ บรรจุภัณฑ์					
๐.๒	(๑) มีเอกสารข้อกำหนดที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ					
๐.๑	(๒) มีการตรวจสอบคุณภาพและความสมบูรณ์ก่อนนำไปใช้บรรจุ และบันทึกผล					
๐.๑	(๓) เก็บรักษาโดยไม่ให้เกิดการปนเปื้อน และการนำไปใช้อย่างเหมาะสม (FIFO)					
๐.๑	(๔) มีการทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อและบันทึกผล (แล้วแต่กรณี)					
๐.๑	(๕) ใช้เพื่อการบรรจุผลิตภัณฑ์ที่ผลิตเท่านั้น					
๐.๑	(๖) การเคลื่อนย้ายบรรจุภัณฑ์ต้องไม่เกิดความเสียหายและปนเปื้อน					
	๓.๒ การควบคุมก่อนกระบวนการฆ่าเชื้อ					
๐.๑	๓.๒.๑ การลวกวัตถุดิบก่อนการบรรจุ (แล้วแต่กรณี)					
	๓.๒.๒ การปรุงผสม (แล้วแต่กรณี)					
๐.๒	(๑) การควบคุม ตรวจสอบอัตราส่วนการปรุงผสม ให้เป็นไปตามวิธีการที่กำหนด และบันทึกผล					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

ตัวอย่าง

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
๐.๒	(๒) เก็บรักษาอย่างเหมาะสม ตามชนิดของวัตถุดิบ					
๐.๒ (M)	(๓) กรณีผลิตอาหารปรับกรด ต้องมีเอกสารขั้นตอนวิธีการปรับกรด วิธีการเก็บตัวอย่าง วิธีการวัดความเป็นกรดด่างรวมทั้งมีการตรวจสอบค่าความเป็นกรดด่างของอาหารตามความถี่ที่เหมาะสม และบันทึกผล					
๐.๒ (M)	(๔) มีการปรับกรด ภายในระยะเวลาที่กำหนด และบันทึกผล					
	๓.๒.๓ การบรรจุ					
๐.๒	(๑) มีมาตรการป้องกันไม่ให้มีอาหารที่ผลิตติดค้างอยู่บริเวณตะเข็บที่จะปิดผนึก					
๐.๒	(๒) มีการควบคุมปริมาตร น้ำหนักบรรจุ และช่องว่างเหนืออาหารในบรรจุภัณฑ์ และบันทึกผล					
	๓.๒.๔ การไล่ หรือควบคุมปริมาณอากาศก่อนการปิดผนึก					
๐.๒	(๑) มีวิธีการไล่ หรือควบคุมปริมาณอากาศออกจากภาชนะบรรจุและบันทึกผล					
๐.๒	(๒) มีวิธีการควบคุมปริมาณอากาศที่หลงเหลือ สำหรับภาชนะบรรจุแบบอ่อนตัวหรือกึ่งอ่อนตัว และบันทึกผล					
	๓.๒.๕ การปิดผนึก					
๐.๒	(๑) มีการตรวจสอบการทำงานของเครื่องปิดผนึกอย่างสม่ำเสมอ และบันทึกผล					
๐.๒	(๒) มีการตรวจสอบความสมบูรณ์ของรอยผนึก ตำหนิของภาชนะบรรจุทุก ๓๐ นาที และเลาะตะเข็บกระป๋อง (Tear Down) ทุก ๔ ชั่วโมง และบันทึกผล					
๐.๑	(๓) การล้างทำความสะอาดบรรจุภัณฑ์ภายหลังการปิดผนึก (แล้วแต่กรณี)					
	๓.๓ การควบคุมกระบวนการฆ่าเชื้อ					
	๓.๓.๑ สำหรับอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ มีการศึกษาเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อ					
๑.๐ (M)	(๑) มีการศึกษาการทดสอบการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution)					
๑.๐ (M)	(๒) มีการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์ (Heat Penetration)					
๒.๐ (M)	(๓) มีการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อภายใต้ปัจจัยที่เกี่ยวข้อง					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

ยกเลิก

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๓.๓.๒ สำหรับอาหารปรับกรด มีการศึกษาเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อ					
๐.๕	(๑) มีการศึกษาอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ					
๐.๕	(๒) มีการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อภายใต้ปัจจัยที่เกี่ยวข้อง					
๐.๒	๓.๓.๓ มีการเตรียมความพร้อมและตรวจสอบอุปกรณ์					
๐.๒	๓.๓.๔ มีการควบคุมอุปกรณ์ในการฆ่าเชื้อและบันทึกผล					
(M)	๓.๓.๕ การควบคุมการปฏิบัติงานสำหรับกระบวนการฆ่าเชื้อ					
๐.๒	(๑) มีวิธีการปฏิบัติงาน และวิธีการไล่อากาศสำหรับแต่ละผลิตภัณฑ์ ณ บริเวณฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์					
๐.๒	(๒) มีมาตรการในการนำผลิตภัณฑ์ที่ปิดผนึกแล้วเข้าสู่กระบวนการฆ่าเชื้ออย่างรวดเร็ว					
๐.๒๕	(๓) มีการควบคุมการเข้า-ออกของผลิตภัณฑ์ระหว่างผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่ผ่านการฆ่าเชื้อกับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว					
๐.๒	(๔) มีการวัดอุณหภูมิเริ่มต้นก่อนการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ (initial temperature) และบันทึกผล					
๐.๒	(๕) มีการควบคุมเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อและไล่อากาศ					
๐.๒	(๖) มีการตรวจสอบบันทึกเวลาในการฆ่าเชื้อ และบันทึกผล					
๐.๒	(๗) มีการทวนสอบบันทึกการควบคุมกระบวนการผลิตและการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ และบันทึกผล					
	๓.๓.๖ มาตรการดำเนินการกับผลิตภัณฑ์ในสภาวะที่เกิดการเบี่ยงเบนไปจากกำหนด (Process Deviation) ที่มีปัญหาและบันทึกผล					
๐.๒๕	(๑) มีการแยกและกักผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหา					
๐.๒๕	(๒) มีการประเมินและการตัดสินใจโดย ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน					
๐.๒๕	๓.๓.๗ มีวิธีการทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วเย็นตัวลง					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

ยกเลิก

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๓.๔ การบ่งชี้สถานภาพ วัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์					
๐.๒	๓.๔.๑ มีการบ่งชี้ชนิดวัตถุดิบ ส่วนผสม และบรรจุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหา					
๐.๒	๓.๔.๒ การบ่งชี้โดยการระบุรหัสผลิตภัณฑ์โดยควบคุมวันผลิต หมดอายุ รุ่นการผลิต					
	๓.๕ การควบคุมคุณภาพ					
๐.๒	๓.๕.๑ มีข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์					
๐.๑	๓.๕.๒ มีการสุ่มตัวอย่างผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการผลิตเพื่อตรวจสอบคุณภาพ และบันทึกผล					
๐.๒	๓.๕.๓ มีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์สุดท้ายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และบันทึกผล					
๐.๒	๓.๕.๔ มีการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เพื่อตรวจสอบเฝ้าระวังตนเอง ตามความถี่ที่เหมาะสมและบันทึกผล					
๐.๑	๓.๕.๕ มีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ในสภาพที่เหมาะสม					
๐.๑	๓.๕.๖ มีการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสภาพ					
	๓.๖ น้ำ น้ำแข็ง ไอน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
	๓.๖.๑ น้ำและไอน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
๐.๒๕	(๑) มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท					
๐.๒๕	(๒) มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ					
	๓.๖.๒ น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
๐.๒๕	(๑) มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำแข็ง					
๐.๒๕	(๒) มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพถูกสุขลักษณะ					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

ยกเลิก

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๓.๖.๓ น้ำหล่อเย็นที่ใช้สัมผัสกับบรรจุภัณฑ์					
๐.๒๕	(๑) มีการปรับคุณภาพ และฆ่าเชื้อตามความเหมาะสม มีการตรวจสอบสารฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิตและบันทึกผล					
๐.๒๕	(๒) การนำกลับมาใช้ซ้ำ ต้องตรวจสอบคุณภาพตามวัตถุประสงค์การใช้งานและแยกจากน้ำอื่นๆ					
	๓.๗ การเรียกคืนผลิตภัณฑ์					
๐.๒	๓.๗.๑ มีเอกสารที่ระบุขั้นตอนและวิธีการเรียกคืน ซึ่งบ่งชี้ รุ่นอาหารนั้นๆ ได้อย่างรวดเร็ว พร้อมบันทึกผล					
	หัวข้อที่ ๓ คะแนนรวม =				๓๐	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๔. การทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ การบำรุงรักษา และการสอบเทียบ					
	๔.๑ การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ					
๐.๒๕	๔๑.๑ ขั้นตอนวิธีการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ					
๐.๕	๔.๑.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตมีการทำความสะอาด และการฆ่าเชื้ออย่างเหมาะสมตามความจำเป็น					
๐.๕	๔.๑.๓ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตแบบระบบท่อและระบบการผลิตแบบปิดล้อเชื้อ มีการทำความสะอาด และการฆ่าเชื้ออย่างเหมาะสมตามความจำเป็น					
๐.๕	๔.๑.๔ มีการตรวจสอบการตกค้างของสารเคมีภายหลังการล้างทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และบันทึกผล					
๐.๒๕	๔.๑.๕ มีการตรวจสอบประสิทธิภาพการล้างทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และบันทึกผล					
๐.๒๕	๔.๑.๖ มีการเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อแล้วให้เป็นสัดส่วน และอยู่ในสภาพที่เหมาะสม					
๐.๒๕	๔.๑.๗ การลำเลียงขนส่งภาชนะและอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้ว อยู่ในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกได้					
	๔๒ สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และหล่อลื่น					
	๔.๒.๑ ชนิดของสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ					
๐.๒๕	(๑) มีป้ายบ่งชี้หรือฉลากภาษาไทยที่ระบุชนิดของสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ					
๐.๒๕	(๒) มีข้อมูลเกี่ยวกับการใช้สารทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่ถูกต้อง					

(ลงชื่อ) .....(.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

ตัวอย่าง

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
๐.๕	๔.๒.๒ มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ และมีป้ายแสดงชื่อแยกเป็นสัดส่วน และมีมาตรการควบคุมการนำไปใช้ให้ปลอดภัย					
๐.๗๕	๔.๓ มีแผนการบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต และการสอบเทียบอุปกรณ์ที่จำเป็นในการผลิต อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง อย่างเหมาะสม และบันทึกผล					
๐.๗๕	๔.๔ มีการบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต อย่างเหมาะสม และบันทึกผล					
	หัวข้อที่ ๔ คะแนนรวม =				๑๐	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๕. การสุขาภิบาล					
๑	๕.๑ น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาดมีการปรับคุณภาพ และแยกจากน้ำที่ใช้สัมผัสอาหาร					
	๕.๒ มีการจัดการขยะมูลฝอย					
๐.๒๕	(๑) มีภาชนะสำหรับใส่ขยะ พร้อมฝาปิดจำนวนเพียงพอ และตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสม					
๐.๒๕	(๒) มีวิธีการกำจัดขยะมูลฝอยที่เหมาะสม					
๐.๕	๕.๓ มีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกออกจากอาคารผลิตอย่างเหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหาร					
	๕.๔ ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม					
๐.๒๕	(๑) แยกจากบริเวณผลิตหรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง					
๐.๒๕	(๒) อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
๐.๒๕	(๓) มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
๐.๒๕	(๔) มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่เหลวหรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
	๕.๕ อ่างล้างมือบริเวณผลิต					
๐.๒๕	(๑) มีสบู่เหลวหรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
๐.๒๕	(๒) อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
๐.๒๕	(๓) มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
๐.๒๕	(๔) อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม					

(ลงชื่อ) .....(.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

ยกเลิก

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
๐.๕	๕.๖ มีการควบคุมกำจัดสัตว์พาหะนำโรคที่มีประสิทธิภาพ พร้อมบันทึกผล					
๐.๕	๕.๗ ไม่มีสัตว์เลี้ยงในอาคารผลิต					
	หัวข้อที่ ๕ คะแนนรวม =				๑๐	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๖. บุคลากร และสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน					
	๖.๑ ผู้ปฏิบัติงานและบุคลากรในบริเวณการผลิต					
๐.๓	๖.๑.๑ ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผล ไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรค ตามที่ระบุในกฎกระทรวง					
๐.๓	๖.๑.๒ มีการตรวจสุขภาพประจำปี					
๐.๓	๖.๑.๓ แต่งกายสะอาด เล็บสั้น ไม่ทาเล็บ ไม่สวมใส่เครื่องประดับ					
๐.๓	๖.๑.๔ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงานและหลังสัมผัสสิ่งปนเปื้อน					
๐.๒	๖.๑.๕ สวมถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์ และสะอาด หรือกรณีไม่สวมถุงมือต้องมีมาตรการดูแลความสะอาดและฆ่าเชื้อมือก่อนการปฏิบัติงาน					
๐.๒	๖.๑.๖ สวมหมวก ตาข่าย หรือผ้าคลุมผม ผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดปาก ขณะปฏิบัติงาน(ตามความเหมาะสม)					
๐.๓	๖.๑.๗ มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณผลิตอย่างเหมาะสม					
๐.๓	๖.๑.๘ ไม่บริโภคอาหาร สูบบุหรี่ ในขณะปฏิบัติงาน หรือมีพฤติกรรมขณะปฏิบัติงานที่น่ารังเกียจอื่นๆ					
๐.๓	๖.๑.๙ มีการฝึกอบรมด้านสุขลักษณะทั่วไปและความรู้ในการผลิตตามความเหมาะสม					
	๖.๒ ผู้ควบคุมการผลิต(retort supervisor) ต้องมีความรู้ ความสามารถ และคุณสมบัติ ตามที่กำหนดในบัญชีแนบท้าย ๓					
๐๔(M)	๖.๒.๑ ผ่านการฝึกอบรม					
๐.๔	๖.๒.๒ มีประสบการณ์การทำงาน					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

ยกเลิก

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
M	๖.๓ ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) ต้องมีความรู้ ความสามารถ และคุณสมบัติตามที่กำหนดในบัญชีแนบท้าย ๓					
๐.๔	๖.๓.๑ จบการศึกษาขั้นต่ำระดับปริญญาตรี ด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง					
๐.๔	๖.๓.๒ ผ่านการฝึกอบรม					
๐.๔	๖.๓.๓ มีประสบการณ์การทำงานต่อเนื่อง					
๐.๕	๖.๔ มีข้อกำหนดด้านสุขลักษณะหรือมาตรการสำหรับผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต อย่างน้อยในข้อ ๖.๑.๓ – ๖.๑.๘					
	หัวข้อที่ ๖ คะแนนรวม =				๑๐	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๗. บันทึกและรายงานผล					
	๗.๑ รายการบันทึกต่าง ๆ ดังต่อไปนี้					
	๗.๑.๑ การตรวจวิเคราะห์และการควบคุมกระบวนการผลิต อย่างน้อยดังนี้					
๐.๑	(๑) ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพวัตถุดิบ และส่วนผสม					
๐.๑	(๒) ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพบรรจุภัณฑ์					
๐.๑	(๓) ผลการควบคุม การปรุงผสมให้เป็นไปตามสูตรส่วนประกอบที่กำหนด					
๐.๑	(๔) ผลการควบคุมค่าความเป็นกรดด่าง (แล้วแต่กรณี)					
๐.๑	(๕) ผลการควบคุมปริมาตร น้ำหนักบรรจุ และช่องว่างเหนืออาหารในภาชนะบรรจุ					
๐.๑	(๖) ผลการควบคุมปริมาณอากาศที่หลงเหลือ สำหรับภาชนะบรรจุแบบอ่อนตัวหรือกึ่งอ่อนตัว					
๐.๑	(๗) ผลการตรวจสอบการทำงานของเครื่องปิดผนึก					
๐.๒	(๘) ผลการตรวจสอบความสมบูรณ์ของรอยผนึก					
๐.๑	(๙) ผลการเตรียมความพร้อมอุปกรณ์เครื่องมือก่อนการฆ่าเชื้อ					
๐.๑	(๑๐) ผลการตรวจวัดอุณหภูมิเริ่มต้นของอาหารก่อนการฆ่าเชื้อ					

ตัวอย่าง

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
๐.๑	(๑๑) ผลการควบคุมอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในกระบวนการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์					
๐.๒๕	(๑๒) ผลการปรับคุณภาพน้ำ และปริมาณคลอรีนหลงเหลือในน้ำหล่อเย็นรวมถึงผลการตรวจวิเคราะห์น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต					
๐.๒๕	(๑๓) ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์สุดท้าย (ด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์)					
๐.๕	(๑๔) ผลการดำเนินการ กรณีที่มีสภาวะที่เกิดการเบี่ยงเบนไปจากข้อกำหนด รวมถึงบันทึกการแก้ไขปัญหา และบันทึกการประเมินและการตัดสินใจสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้คุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท					
๐.๑	(๑๕) ผลการดำเนินการกับผลิตภัณฑ์ที่เรียกคืน					
	๗.๑.๒ การตรวจสอบการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ การบำรุงรักษา และการสุขาภิบาล					
๐.๒	(๑) ผลการตรวจสอบประสิทธิภาพของการทำความสะอาด ฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์ การตกค้างของสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดบรรจุภัณฑ์					
๐.๑	(๒) ผลการตรวจสอบประสิทธิภาพของการทำความสะอาด ฆ่าเชื้อเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต					
๐.๒	(๓) ผลการตรวจสอบการตกค้างของสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต					
๐.๑	(๔) ผลการตรวจสอบสภาพ และบำรุงรักษาของเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต					
๐.๑	(๕) ผลการตรวจสอบชนิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารเคมีทำความสะอาด และฆ่าเชื้อ					
๐.๑	(๖) การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค					
	๗.๒ รายงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิต อย่างน้อยดังต่อไปนี้					
๐.๓	(๑) ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพวัตถุดิบ ส่วนผสม และบรรจุภัณฑ์					
๐.๓	(๒) ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำ ไอน้ำ และน้ำแข็ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ที่เกี่ยวข้อง					
๐.๖	(๓) ผลการศึกษาการทดสอบการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ และการศึกษาการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร					

ยกเลิก

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
๐.๔	(๔) ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์สุดท้าย					
๐.๔	(๕) ผลการสอบเทียบอุปกรณ์ที่ใช้วัดอุณหภูมิ นาฬิกา เครื่องชั่ง ตวง วัด ที่ใช้ในการผลิต					
๐.๑	(๖) ผลการตรวจสุขภาพประจำปีผู้ปฏิบัติงาน					
๐.๑	(๗) ประวัติหรือรายงานการฝึกอบรมของผู้ปฏิบัติงาน					
๐.๒	๗.๓ การเก็บรักษาบันทึก อย่างน้อย ๓ ปี					
	หัวข้อที่ ๗ คะแนนรวม =				๑๐	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)

สรุปผลการตรวจ

๑. คะแนนรวม (ทุกหัวข้อ) = ๑๐๐ คะแนน

คะแนนที่ได้รวม (ทุกหัวข้อ) = ... คะแนน (.....%)

๒. ❍ ผ่านเกณฑ์

❍ ไม่ผ่านเกณฑ์ในหัวข้อต่อไปนี้

❍ หัวข้อที่ ๑ ❍ หัวข้อที่ ๒ ❍ หัวข้อที่ ๓ ❍ หัวข้อที่ ๔

❍ หัวข้อที่ ๕ ❍ หัวข้อที่ ๖ ❍ หัวข้อที่ ๗

❍ พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่อง เครื่องฆ่าเชื้อ อุปกรณ์ที่จำเป็น ถูกต้อง ครบถ้วน และสามารถใช้งานได้ดี โดยจัดแบ่งเครื่องมือ และอุปกรณ์การผลิตเฉพาะกระเทาอาหาร (ข้อ ๒.๓.๑๖)

❍ พบข้อบกพร่องรุนแรง เรื่อง กรณีผลิตอาหารปรับกรด มีเอกสารขั้นตอนวิธีการปรับกรด วิธีการเก็บตัวอย่าง วิธีการวัดความเป็นกรดด่างรวมทั้งมีการตรวจสอบค่าความเป็นกรดด่างของอาหารตามความถี่ที่เหมาะสม และบันทึกผล (ข้อ ๓.๒.๒(๓))

❍ พบข้อบกพร่องรุนแรง เรื่อง การปรับกรด ภายในระยะเวลาที่กำหนด และบันทึกผล (ข้อ ๓.๒.๒(๔))

❍ พบข้อบกพร่องรุนแรง เรื่อง การศึกษาการทดสอบการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution) (ข้อ ๓.๓.๑(๑))

❍ พบข้อบกพร่องรุนแรง เรื่อง การศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์ (Heat Penetration) (ข้อ ๓.๓.๑(๒))

❍ พบข้อบกพร่องรุนแรง เรื่อง การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อภายใต้ปัจจัยที่เกี่ยวข้อง (ข้อ ๓.๓.๑(๓))

❍ พบข้อบกพร่องรุนแรง เรื่อง การควบคุมการปฏิบัติงานสำหรับกระบวนการฆ่าเชื้อ (ข้อ ๓.๓.๕)

❍ พบข้อบกพร่องรุนแรง เรื่อง ผู้ควบคุมการผลิต(retort supervisor) ผ่านการฝึกอบรม (ข้อ ๖.๒.๑)

❍ พบข้อบกพร่องรุนแรง เรื่อง ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (process authority) มีความรู้ ความสามารถ และคุณสมบัติตามที่กำหนดในบัญชีแนบท้าย ๑ (ข้อ ๖.๓)

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

ยกเลิก

❍ พบข้อบกพร่องอื่นๆ ได้แก่

.....
.....
.....

๓. สรุปผลการประเมิน

สรุปภาพรวมผลการประเมิน.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรอง รวมถึงการแสดง/อ้างอิงถึงใบรับรอง การรับรอง เครื่องหมายรับรอง และเครื่องหมายรับรองระบบงาน (ถ้ามี)

.....
.....
.....
.....

การดำเนินการกับข้อบกพร่องที่เกิดจากการตรวจประเมินครั้งก่อน (ถ้ามี)

.....
.....
.....
.....

จุดแข็ง .....
.....
.....
.....
.....

ข้อสังเกตและโอกาสในการปรับปรุง.....
.....
.....
.....
.....

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

ยกเลิก

ความเห็นคณะผู้ตรวจประเมิน

❍ เห็นควรเสนอให้การรับรอง (อนุญาต)/คงไว้/ต่ออายุการรับรอง (ใบอนุญาต)

❍ อื่นๆ

(ระบุ).....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

๔. ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสถานที่ในครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต/รับอนุญาตสูญหายหรือเสียหายแต่ประการใด อ่านให้ฟังและรับรองว่าถูกต้องจึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าเจ้าหน้าที่ท้ายบันทึก

<u>หมายเหตุ</u> คาดว่าจะส่งข้อแก้ไขให้กับเจ้าหน้าที่ได้ภายในวันที่.....

(ลงชื่อ) ..... ผู้อนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน (.....)

(ลงชื่อ) .....พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ) ..... พนักงานเจ้าหน้าที่

(ลงชื่อ) .....พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ) ..... พนักงานเจ้าหน้าที่

ยกเลิก

ตส.๑๒(๕๖)

บัญชีหมายเลข ๕

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

---

๑. ระดับการตัดสินใจในการให้คะแนน มี ๓ ระดับ ดังนี้

ระดับ	นิยาม	คะแนนประเมิน
ดี	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ...) พ.ศ. .... เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด	๒
พอใช้	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ...) พ.ศ. ....เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด แต่ยังพบข้อบกพร่องซึ่งยอมรับได้ เนื่องจากมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร หรือข้อบกพร่องนั้นไม่มีผลต่อความปลอดภัยโดยตรงกับอาหารที่ผลิต	๑
ปรับปรุง	ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ...) พ.ศ. .... เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด	๐

๒. การคำนวณคะแนน

๒.๑ วิธีการคำนวณคะแนนในแต่ละหัวข้อมีสูตรดังนี้

คะแนนที่ได้ = น้ำหนักคะแนนในแต่ละข้อxคะแนนที่ประเมินได้

ร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ = $\frac{\text{คะแนนที่ได้รวม x ๑๐๐}}{\text{คะแนนรวมในแต่ละหัวข้อ}}$

๒.๒ ข้อที่ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตาม สำหรับสถานที่อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรดหรือการคิดคะแนนกรณีไม่มีการดำเนินการในบางข้อ เช่น ไม่มีการลวกวัตถุดิบก่อนการบรรจุ หรือการปรุงผสม จึงไม่ต้องพิจารณาให้คะแนนสำหรับข้อนั้น แล้วนำผลคูณที่ได้หักจากคะแนนรวมเดิมของหัวข้อนั้นๆ ผลลัพธ์ที่ได้คือคะแนนรวมที่ใช้ในการคิดคะแนนของหัวข้อนั้น

๒.๓ ช่องหมายเหตุในบันทึกการตรวจ (Checklist) มีไว้เพื่อให้ผู้ทำการตรวจประเมินสามารถลงข้อมูลและลักษณะของสิ่งที่สังเกตเห็นตามนั้น โดยเฉพาะข้อมูลหรือสิ่งที่เห็นว่า “พอใช้” และ “ปรับปรุง” ให้หมายเหตุว่าทำไมถึงได้ระดับคะแนนตามนั้น และเมื่อตรวจครบทั้ง ๗ หัวข้อแล้ว ช่องหมายเหตุ จะช่วยเตือนและช่วยในการให้ระดับคะแนนได้อย่างเป็นธรรม รวมทั้งจะเป็นข้อมูลในการตรวจติดตามครั้งต่อไป นอกจากนี้ยังสามารถนำข้อมูลในช่องหมายเหตุมาใช้ในการให้คะแนน หรือข้อเสนอแนะแก่ผู้ประกอบการ หรือแสดงความชื่นชมแก่สถานประกอบการ ซึ่งจะสร้างความรู้สึกเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ให้คำแนะนำและปรึกษามากกว่าเป็นเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบ เพื่อดำเนินการตามกฎหมาย

ยกเลิก

ตัวอย่างการคำนวณ

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๓. การควบคุมกระบวนการผลิต					
	๓.๑ การรับวัตถุดิบ ส่วนผสมในการผลิต และบรรจุภัณฑ์					
	๓.๑.๑ วัตถุดิบ และส่วนผสมในการผลิตอาหาร					
๐.๑	(๑) มีเอกสารข้อกำหนดในการคัดเลือกวัตถุดิบ และส่วนผสมที่ใช้ในการผลิต	/			(๒ x ๐.๑) = ๐.๒	
๐.๒	(๒) มีการควบคุม คัดเลือกด้านคุณภาพและความปลอดภัย เป็นไปตามข้อกำหนด	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๑	(๓) มีการล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น	/			(๒ x ๐.๑) = ๐.๒	
๐.๒	(๔) มีการเก็บรักษาและการนำไปใช้อย่างเหมาะสม (ระบบ FIFO)		/		(๑ x ๐.๒) = ๐.๒	
๐.๒	(๕) มีการขนย้ายวัตถุดิบส่วนผสม ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน และการเสื่อมสภาพ		/		(๑ x ๐.๒) = ๐.๒	
๐.๒	(๖) มีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพและบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
	๓.๑.๒ บรรจุภัณฑ์					
๐.๒	(๑) ทำจากวัสดุที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วย เรื่อง ภาชนะบรรจุ	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๑	(๒) มีการตรวจสอบสภาพก่อนนำไปใช้บรรจุ และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๑) = ๐.๒	
๐.๑	(๓) เก็บรักษาโดยไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และการนำไปใช้อย่างเหมาะสม (FIFO)		/		(๑ x ๐.๑) = ๐.๑	
๐.๑	(๔) มีการทำความสะอาด ฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุ และบันทึกผล (แล้วแต่กรณี)	/			(๒ x ๐.๑) = ๐.๒	
๐.๑	(๕) ใช้เพื่อการบรรจุผลิตภัณฑ์เท่านั้น	/			(๒ x ๐.๑) = ๐.๒	
๐.๑	(๖) การเคลื่อนย้ายบรรจุภัณฑ์ต้องไม่เกิดความเสียหายและปนเปื้อน		/		(๑ x ๐.๑) = ๐.๑	

ยกเลิก

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๓.๒ การควบคุมก่อนกระบวนการฆ่าเชื้อ					
๐.๑	๓.๒.๑ การลวกวัตถุดิบก่อนการบรรจุ (แล้วแต่กรณี)	-	-	-	-	ไม่มีการลวกวัตถุดิบก่อนการบรรจุ
	๓.๒.๒ การปรุงผสม (แล้วแต่กรณี)					
๐.๒	(๑) การควบคุม ตรวจสอบอัตราส่วนการปรุงผสม ให้เป็นไปตามที่กำหนด และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒	(๒) เก็บรักษาอย่าง เหมาะสม		/		(๑ x ๐.๒) = ๐.๒	
๐.๒ (M)	(๓) กรณีผลิตอาหารปรับกรด ต้องมีเอกสารขั้นตอนวิธีการปรับกรด วิธีการเก็บตัวอย่าง วิธีการวัดความเป็นกรดด่างรวมทั้งมีการตรวจสอบค่าความเป็นกรดด่างของอาหารตามความถี่ที่เหมาะสม และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒ (M)	(๔) มีการปรับกรด ภายในระยะเวลาที่กำหนด และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
	๓.๒.๓ การบรรจุ					
๐.๒	(๑) มีมาตรการป้องกันไม่ให้มีอาหารที่ผลิตติดค้างอยู่บริเวณตะเข็บที่จะปิดผนึก		/		(๑ x ๐.๒) = ๐.๒	
๐.๒	(๒) มีการควบคุมปริมาตรน้ำหนักบรรจุ และช่องว่างเหนืออาหารในบรรจุภัณฑ์ และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
	๓.๒.๔ วิธีการไล่ หรือควบคุมปริมาณอากาศ และบันทึกผล					
๐.๒	(๑) วิธีการไล่ หรือควบคุมปริมาณอากาศออกจากภาชนะบรรจุ	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒	(๒) มีวิธีการควบคุมปริมาณอากาศ ที่หลงเหลือ สำหรับภาชนะบรรจุแบบอ่อนตัวหรือกึ่งอ่อนตัว และบันทึกผล	-	-	-	-	ไม่มีการใช้ภาชนะบรรจุแบบอ่อนตัวหรือกึ่งอ่อนตัว

ตัวอย่าง

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๓.๒.๕ การปิดผนึก					
๐.๒	(๑) มีการตรวจสอบการทำงานของเครื่องปิดผนึกอย่างสม่ำเสมอ และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒	(๒) มีการตรวจสอบความสมบูรณ์ของรอยผนึก ตำหนิของภาชนะบรรจุ และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๑	(๓) การล้างทำความสะอาดบรรจุภัณฑ์ภายหลังการปิดผนึก (แล้วแต่กรณี)	/			(๒ x ๐.๑) = ๐.๒	
	๓.๓ การควบคุมกระบวนการฆ่าเชื้อ					
	๓.๓.๑ สำหรับอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ มีการศึกษาเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อ	-	-	-	-	กระบวนการผลิตให้การปรับสภาพความเป็นกรด
๑.๐ (M)	(๑) มีการศึกษาการทดสอบการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution)	-	-	-	-	
๑.๐ (M)	(๒) มีการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์ (Heat Penetration)	-	-	-	-	
๒.๐ (M)	(๓) มีการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อภายใต้ปัจจัยที่เกี่ยวข้อง		-	-	-	
	๓.๓.๒ สำหรับอาหารปรับกรด มีการศึกษาเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อ					
๐.๕	(๑) มีการศึกษาอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ	/			(๒ x ๐.๕) = ๑.๐	
๐.๕	(๒) มีการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อ ภายใต้ปัจจัยที่เกี่ยวข้อง	/			(๒ x ๐.๕) = ๑.๐	
	๓.๓.๓ มีการเตรียมความพร้อมอุปกรณ์เครื่องมือก่อนการฆ่าเชื้อ และการควบคุมอุปกรณ์ในกระบวนการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์					
๐.๒	(๑) มีการเตรียมความพร้อมอุปกรณ์เครื่องมือก่อนการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒	(๒) มีการควบคุมอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในกระบวนการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	

ยกเลิก

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
(M)	๓.๓.๔ การควบคุมการปฏิบัติงานสำหรับกระบวนการฆ่าเชื้อ					
๐.๒	(๑) มีวิธีการปฏิบัติงาน และวิธีการไล่อากาศสำหรับแต่ละผลิตภัณฑ์ ณ บริเวณฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒	(๒) มีมาตรการในการนำผลิตภัณฑ์ที่ปิดผนึกแล้วเข้าสู่กระบวนการฆ่าเชื้ออย่างรวดเร็ว	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒๕	(๓) มีการควบคุมการเข้า-ออกของผลิตภัณฑ์ระหว่างผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่ผ่านการฆ่าเชื้อกับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว		/		(๑ x ๐.๒๕) = ๐.๒๕	
๐.๒	(๔) มีการวัดอุณหภูมิเริ่มต้นก่อนการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ (Initial Temperature) และบันทึกผล		/		(๑ x ๐.๒) = ๐.๒	
๐.๒	(๕) มีการควบคุมเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อและไล่อากาศ	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒	(๖) มีการตรวจสอบวันเวลาในการฆ่าเชื้อ และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒	(๗) มีการตรวจสอบบันทึกการควบคุมกระบวนการผลิตและการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ และบันทึกผล		/		(๑ x ๐.๒) = ๐.๒	
	๓.๓.๕ มีมาตรการดำเนินการกับผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหาและบันทึกผล					
๐.๒๕	(๑) มีการแยกและกักผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหา		/		(๑ x ๐.๒๕) = ๐.๒๕	
๐.๒๕	(๒) มีการประเมินและการตัดสินใจ โดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน		/		(๑ x ๐.๒๕) = ๐.๒๕	
๐.๒๕	๓.๓.๖ มีวิธีการทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วเย็นตัวลง		/		(๑ x ๐.๒๕) = ๐.๒๕	
	๓.๔ มีการบ่งชี้สถานภาพวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์และผลิตภัณฑ์					
๐.๒	๓.๔.๑ การบ่งชี้ชนิดวัตถุดิบ ส่วนผสมและบรรจุภัณฑ์	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	

ยกเลิก

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
๐.๒	๓.๔.๒ การบ่งชี้โดยการระบุรหัสผลิตภัณฑ์	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
	๓.๕ การควบคุมคุณภาพ					
๐.๒	๓.๕.๑ มีข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์		/		(๑ x ๐.๒) = ๐.๒	
๐.๑	๓.๕.๒ มีการสุ่มตัวอย่างผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการผลิตเพื่อตรวจสอบคุณภาพ และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๑) = ๐.๒	
๐.๒	๓.๕.๓ มีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์สุดท้าย และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒	๓.๕.๔ มีการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เพื่อตรวจสอบเฝ้าระวังตนเอง ตามความถี่ที่เหมาะสมและบันทึกผล		/		(๑ x ๐.๒) = ๐.๒	
๐.๑	๓.๕.๕ มีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ในสภาพที่เหมาะสม	/			(๒ x ๐.๑) = ๐.๒	
๐.๑	๓.๕.๖ มีการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสภาพ	/			(๒ x ๐.๑) = ๐.๒	
	๓.๖ น้ำ น้ำแข็ง ไอน้ำที่สัมผัสกับอาหารใน กระบวนการผลิต					
	๓.๖.๑ น้ำที่สัมผัสกับอาหารใน กระบวนการผลิต					
๐.๒๕	(๑) มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข	/			(๒ x ๐.๒๕) = ๐.๕	
๐.๒๕	(๒) มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ	/			(๒ x ๐.๒๕) = ๐.๕	
	๓.๖.๒ ไอน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
๐.๒๕	(๑) มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวง สาธารณสุข	/			(๒ x ๐.๒๕) = ๐.๕	
๐.๒๕	(๒) มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพถูกสุขลักษณะ	/			(๒ x ๐.๒๕) = ๐.๕	

ยกเลิก

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๓.๖.๓ น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
๐.๒๕	(๑) มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข	/			(๒ x ๐.๒๕) = ๐.๕	
๐.๒๕	(๒) มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพถูกสุขลักษณะ		/		(๑ x ๐.๒๕) = ๐.๒๕	
	๓.๖.๔ น้ำหล่อเย็นที่ใช้สัมผัสกับบรรจุภัณฑ์					
๐.๒๕	(๑) มีการปรับคุณภาพ และฆ่าเชื้อตามความเหมาะสม มีการตรวจสอบและบันทึกผล		/		(๑ x ๐.๒๕) = ๐.๒๕	
๐.๒๕	(๒) การนำกลับมาใช้ซ้ำ		/		(๑ x ๐.๒๕) = ๐.๒๕	
๐.๒	๓.๗ การเรียกคืนผลิตภัณฑ์		/		(๑ x ๐.๒) = ๐.๒	
	หัวข้อที่ ๓ คะแนนรวม =				๓๐-๘.๖ = ๒๑.๔	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =				๑๗.๔๕	คะแนน (๘๑.๕๔.%)

** ร้อยละคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ = (๑๗.๔๕ x ๑๐๐)/๒๑.๔ = ๘๑.๕๔ %

๓. ข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major defect) หมายถึง ข้อบกพร่องที่เป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้เกิดการปนเปื้อน ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ได้แก่

๓.๑ เครื่องฆ่าเชื้อ อุปกรณ์ที่จำเป็น ไม่ถูกต้อง ไม่ครบถ้วน และไม่สามารถใช้งานได้ดี โดยไม่มีการจัดแบ่งเครื่องมือ และอุปกรณ์การผลิตเฉพาะประเภทอาหาร ตามข้อ ๒.๓.๑๖

๓.๒ กรณีผลิตด้วยการชนิดที่ปรับกรด ไม่มีเอกสารขั้นตอนวิธีการปรับกรด วิธีการเก็บตัวอย่าง วิธีการวัดความเป็นกรดด่างรวมทั้งมีการตรวจสอบค่าความเป็นกรดด่างของอาหารตามความถี่ที่เหมาะสม และบันทึกผล ตามข้อ ๓.๒.๒(๓)

๓.๓ ไม่มีการปรับกรด ภายในระยะเวลาที่กำหนด และบันทึกผล ตามข้อ ๓.๒.๒(๔)

๓.๔ ไม่มีการศึกษาการทดสอบการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution) ตามข้อ ๓.๓.๑(๑)

๓.๕ ไม่มีการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์ (Heat Penetration) ตามข้อ ๓.๓.๑(๒)

๓.๖ ไม่มีการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อภายใต้ปัจจัยที่เกี่ยวข้อง ตามข้อ ๓.๓.๑(๓)

๓.๗ การควบคุมการปฏิบัติงานสำหรับกระบวนการฆ่าเชื้อไม่เหมาะสม ตามข้อ ๓.๓.๔

๓.๘ ผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisor) ไม่ผ่านการฝึกอบรม ตามข้อ ๖.๒.๑

๓.๙ ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) ไม่มีความรู้ความสามารถ และคุณสมบัติตามที่กำหนดในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศ ตามข้อ ๖.๓

๓.๑๐ ข้อบกพร่องอื่นๆที่คณะเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินแล้วว่าเป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้อาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค

๔. การยอมรับผลการตรวจว่าผ่านการประเมิน ต้องมีคะแนนที่ได้รวมแต่ละหัวข้อไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๗๐ และต้องไม่พบข้อบกพร่องที่รุนแรง จึงผ่านเกณฑ์ตามกฎหมาย

ยกเลิก

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

.....

กระทรวงสาธารณสุขมีนโยบายเพื่อพัฒนาและยกระดับสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ให้มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับในระดับสากล เพื่อส่งผลให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพมาตรฐานและปลอดภัยต่อผู้บริโภค ประกอบกับเพื่อรองรับการก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน และส่งเสริมนโยบายครัวไทยสู่ครัวโลกของรัฐบาล กระทรวงสาธารณสุขโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ซึ่งมีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

ข้อ ๑ อาหารที่เข้าข่ายต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด คือ ผลิตภัณฑ์อาหารทุกประเภท เช่น นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทารกและอาหารทารกสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชา กาแฟ น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ซอสบางชนิด ซุปในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อาหารกึ่งสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร อาหารพร้อมปรุงอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที หรือผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผัก หรือผลไม้ เป็นต้น ที่เข้าข่ายเงื่อนไขครบทั้ง ๕ ข้อต่อไปนี้

(๑) เป็นอาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ทำให้สูญเสียหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลัง หรือก่อนบรรจุหรือปิดผนึก

(๒) เป็นอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ (Low Acid Food) คือ มีค่าความเป็นกรด-ด่าง มากกว่า ๔.๖ (pH > ๔.๖) หรือเป็นอาหารที่มีการปรับสภาพให้เป็นกรด (Acidified Food) จนมีค่าความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน ๔.๖ (pH ≤ ๔.๖)

(๓) มีค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (Water activity) มากกว่า ๐.๘๕ (a_w > ๐.๘๕)

(๔) เก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดผนึกสนิท ที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูปหรือไม่คงรูปที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้

(๕) สามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

ทั้งนี้ไม่รวมถึงผลิตภัณฑ์อาหารดังต่อไปนี้

(๑) อาหารที่มีความเป็นกรด (Acid food) คือ มีค่าความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน ๔.๖ (pH ≤ ๔.๖) โดยธรรมชาติ ซึ่งมิได้เกิดจากการปรับสภาพให้เป็นกรด

(๒) อาหารที่มีความเป็นกรด (Acid food) โดยธรรมชาติและมีการเติมส่วนประกอบที่มีความเป็นกรดต่ำในปริมาณเล็กน้อย เพื่อให้อาหารน่ารับประทานหรือเพื่อปรุงรสชาติ โดยค่าความเป็นกรด-ด่างสมดุล (Equilibrium pH) ยังคงมีสภาพเป็นอาหารที่มีความเป็นกรดอยู่ (pH ≤ ๔.๖)

(๓) เครื่องดื่มอัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์

(๔) อาหารที่ผ่านกระบวนการหมัก (fermented food) ที่มีความเป็นกรด (pH ≤ ๔.๖) ซึ่งความเป็นกรดเกิดจากการเปลี่ยนแปลงทางเคมีของสารพวกคาร์โบไฮเดรทในอาหารโดยมีจุลินทรีย์เป็นตัวการทำให้เกิดปฏิกิริยา เช่น ผักผลไม้ดอง น้ำส้มสายชู นมเปรี้ยว เต้าเจี้ยว ซีอิ๊ว น้ำปลาเป็นต้น

ยกเลิก

ข้อ ๒ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศ

๒.๑ การผลิตหรือนำเข้าอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ ต้องดำเนินการดังต่อไปนี้

(๑) จัดทำเอกสารการศึกษาการทดสอบการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution) ที่ถูกต้องทางวิชาการ และเป็นปัจจุบัน ซึ่งต้องศึกษา ณ สถานที่ผลิตก่อนการใช้งาน หรือเมื่อมีการปรับเปลี่ยนอุปกรณ์และโครงสร้างของเครื่องฆ่าเชื้อที่อาจมีผลกระทบต่อการทำงานของเครื่อง

(๒) จัดทำเอกสารการศึกษาการแทรกผ่านความร้อน (Heat Penetration) ในผลิตภัณฑ์อาหาร ที่ถูกต้องทางวิชาการและเป็นปัจจุบัน ซึ่งต้องศึกษา ณ สภาวะเดียวกับผลิตภัณฑ์ที่ทำการผลิตจริง กล่าวคือ เมื่อมีการผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ มีการเปลี่ยนสูตรส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ มีการเปลี่ยนแปลงภาชนะบรรจุสำหรับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด หรือมีขนาดบรรจุแตกต่างไปจากเดิม

(๓) กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน โดยต้องศึกษาปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับสปอร์ของจุลินทรีย์ที่ใช้ศึกษาเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อ ได้แก่ คลอสตริเดียม โบทูลินั่ม (*Clostridium botulinum*) หรือกรณีที่ใช้จุลินทรีย์ชนิดอื่น ต้องมีหลักฐานทางวิชาการว่ามีค่าการต้านทานความร้อนที่เทียบเท่า (ค่า Z, D) หรือสูงกว่าสปอร์ของ คลอสตริเดียม โบทูลินั่ม (*Clostridium botulinum*) รวมทั้งข้อมูลเกี่ยวกับชนิดและขนาดของภาชนะบรรจุ ค่าความเป็นกรด-ด่างของอาหาร ส่วนประกอบของอาหารหรือสูตรอาหาร ชนิดและปริมาณของวัตถุเจือปนที่ใช้ ค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (Water Activity) ของอาหาร อุณหภูมิที่ใช้เก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร และปัจจัยสำคัญอื่นๆ ที่มีผลต่อการส่งผ่านความร้อนของอาหาร โดยข้อมูลดังกล่าวต้องจัดทำเป็น เอกสารแสดงกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด (Scheduled Process)

สำหรับระบบการผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic System) ต้องฆ่าเชื้ออาหารด้วยความร้อนก่อนการบรรจุในภาชนะบรรจุที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว รวมทั้งมีการศึกษาและมีหลักฐานว่าได้ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อแบบเชิงการค้า โดยแสดงไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด

๒.๒ การผลิตหรือนำเข้าอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดปรับกรด ต้องมีการดำเนินการดังต่อไปนี้

(๑) จัดทำเอกสารการศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด และแต่ละขนาดบรรจุ มีการระบุค่าความเป็นกรด-ด่างสมดุลของผลิตภัณฑ์ ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์มีชิ้นอาหารอยู่ในของเหลว ต้องระบุช่วงเวลานานที่สุด รวมทั้งอุณหภูมิที่ใช้เพื่อการปรับสภาพชิ้นอาหารนั้นให้เป็นกรด

(๒) กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อ ต้องมีการศึกษาภายใต้การควบคุมค่าความเป็นกรด-ด่าง พร้อมทั้งระบุปัจจัยสำคัญที่ใช้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อ เพื่อให้มั่นใจว่าจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคจะไม่เจริญในอาหารนั้น โดยให้แสดงไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด

ข้อ ๓ การนำเข้าอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดเพื่อจำหน่าย ต้องเป็นผลิตภัณฑ์จากสถานที่ผลิตที่ผ่านการตรวจประเมินและรับรองว่าเป็นสถานที่ผลิตที่มีมาตรฐานการผลิตเป็นไปตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ และการเก็บรักษาอาหารไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศ จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือองค์กร หรือหน่วยงานที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด หรือมีใบรับรองสถานที่ผลิตไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศ โดยต้องระบุว่าเป็นไปตามเกณฑ์ หรือมีรายละเอียดไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ในบัญชีแนบท้ายหมายเลข ๑ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ.๒๕๕๖ เช่น การตรวจประเมินและรับรองในทางปฏิบัตินั้นเป็นไปตามหลักเกณฑ์อย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้ได้

ยกเลิก

(๑) Code of Hygienic Practice for Low and Acidified Low Acid Canned Foods: CAC/RCP ๒๓-๑๙๗๙ ที่กำหนดโดยคณะกรรมาธิการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standard Programme; Codex)

(๒) Code of Hygienic Practice for Aseptically Processed and Packaged Low-acid Foods: CAC/RCP ๔๐-๑๙๙๓ ที่กำหนดโดยคณะกรรมาธิการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standard Programme; Codex)

(๓) Code of Federal Regulations Title ๒๑ Part ๑๑๓ Thermally Processed Low-acid Foods Packaged in Hermetically Sealed Containers ที่กำหนดโดย United States of Food and Drug Administration (USFDA)

(๔) Code of Federal Regulations Title ๒๑ Part ๑๑๔ Acidified Foods ที่กำหนดโดย United States Food and Drug Administration (USFDA)

(๕) Regulations for Thermally Processed Meat and Poultry Products (๙ CFR ๓๑๘.๓๐๐-.๓๑๑ for meat product and ๓๘๑.๓๐๐-.๓๑๑ for poultry products) ที่กำหนดโดย United States Department of Agriculture (USDA)

(๖) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (Hazard Analysis and Critical Control Point System) หรือระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System ; ISO ๒๒๐๐๐) ในขอบข่ายการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ หรือชนิดที่ปรับกรด

ทั้งนี้องค์กรหรือหน่วยงานที่มีหน้าที่ตรวจประเมินสถานที่ผลิต และสามารถออกใบรับรองสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ได้แก่

(๑) องค์กรหรือหน่วยงานของรัฐ (Competent Authority) ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต

(๒) องค์กรหรือหน่วยงานเอกชนที่หน่วยงานราชการซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิตรับรองให้สามารถตรวจประเมินสถานที่ผลิต

(๓) องค์กรหรือหน่วยงานที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองสากล ซึ่งเป็นที่น่าเชื่อถือในระดับสากล

ข้อ ๔ ผู้ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดต้องจัดให้มีรายการเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ และ ๒ แล้วแต่กรณี ท้ายประกาศ

ข้อ ๕ ผู้ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดต้องจัดให้มีผู้ควบคุมการผลิต และผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดที่ผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และมีหลักสูตรไม่น้อยกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศ

ข้อ ๖ การตรวจสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ให้ใช้บันทึกตามบัญชีหมายเลข ๔ คือ เอกสารประกอบการพิจารณาการปฏิบัติตามข้อกำหนดของเจ้าหน้าที่ และพิจารณาตามหลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๕

ยกเลิก

ข้อ ๗ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเพื่อจำหน่ายอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดซึ่งยังไม่เคยได้รับอนุญาตผลิต หรือได้รับเลขสถานที่ผลิต หรือได้รับใบอนุญาตนำเข้าอาหารดังกล่าว (รายใหม่) ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ตามกฎหมายฉบับนี้ตั้งแต่วันที่ ๑๙ สิงหาคม ๒๕๕๖ เป็นต้นไปดังกล่าว

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเพื่อจำหน่ายอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดซึ่งได้รับอนุญาตผลิต หรือได้รับเลขสถานที่ผลิต หรือได้รับใบอนุญาตนำเข้าอาหารดังกล่าวแล้ว (รายเก่า) มีระยะเวลาผ่อนผันให้ปรับปรุง แก้ไข สถานที่ หรือจัดให้มีใบรับรองให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดนี้ ภายใน ๑ ปี คือ ภายในวันที่ ๑๙ สิงหาคม ๒๕๕๗ หากพ้นกำหนดนี้แล้วถือว่ามีความผิด

ข้อ ๙ ผู้ผลิต หรือผู้นำเข้าเพื่อจำหน่ายอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรดที่ไม่ปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ เป็นการฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา ๖(๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ มีโทษปรับไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ บาท

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด และหากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐-๒๕๙๐-๗๑๗๙ และ ๐-๒๕๙๐-๗๑๘๕ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ กันยายน พ.ศ.๒๕๕๖

บุญชัย สมบูรณ์ชัย

รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง นมโค

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง นมโค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่งและมาตรา ๖ (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และ ๔๕ ของรัฐธรรมนูญ แห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง นมโค ลงวันที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๒) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง นมโค (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗

ข้อ ๒ ให้นมโคเป็นอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“นมโค” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากน้ำนมโคดิบ ได้แก่ น้ำนมโคสด น้ำนมโค นมผง นมข้น นมคืนรูป นมแปลงไขมัน

“น้ำนมโคดิบ” หมายความว่า น้ำนมที่รีดได้จากแม่โค และไม่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน

“น้ำนมโคสด” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำน้ำนมโคดิบมาผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๘๐ องศาเซลเซียส มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓.๒ ของน้ำหนัก และมิได้เติมหรือแยกซึ่งวัตถุอื่นใด เว้นแต่การแยกมันเนยออกเท่านั้น

“น้ำนมโค” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำน้ำนมโคดิบมาผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อ ที่ไม่เข้าลักษณะเป็นน้ำนมโคสด และมิได้แยกหรือเติมเข้าไปซึ่งวัตถุอื่นใด เว้นแต่การแยกหรือเติมมันเนย หรือปรับปริมาณเนื้อนมด้วยนมผงไม่เกินร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก

“นมผง” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำน้ำนมโคดิบที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อที่ระเหยน้ำออกด้วยกรรมวิธีต่างๆจนเป็นผง และอาจมีการเติมวัตถุอื่นใดที่เป็นองค์ประกอบของนมอีกด้วยก็ได้

“นมข้น” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำน้ำนมโคดิบมาระเหยเอาน้ำบางส่วน ออก และอาจเติมน้ำตาลหรือวัตถุอื่นใดที่เป็นองค์ประกอบของนมอีกด้วยก็ได้

“นมคืนรูป” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำองค์ประกอบของน้ำนมโคดิบมาผสมกันให้มีลักษณะเช่นเดียวกับน้ำนมโคสด น้ำนมโค หรือนมข้น และอาจเติมน้ำนมโคดิบหรือวัตถุอื่นใดที่เป็น องค์ประกอบของนมอีกด้วยก็ได้

“นมแปลงไขมัน” หมายความว่า น้ำนมโคสด น้ำนมโค นมผง นมข้น หรือ นมคืนรูปที่ใช้ไขมันอื่นบางส่วนหรือทั้งหมดแทนมันเนยที่มีอยู่

ข้อ ๔ นมโคมี ๖ ประเภท ได้แก่

(๑) น้ำนมโคสด

(๒) น้ำนมโค มี ๓ ชนิด ได้แก่

(๒.๑) น้ำนมโคชนิดเต็มมันเนย

(๒.๒) น้ำนมโคชนิดพร่องมันเนย

Back

(๒.๓) น้ำนมโคชนิดขาดมันเนย

(๓) นมผง มี ๓ ชนิด ได้แก่

(๓.๑) นมผงชนิดเต็มมันเนย

(๓.๒) นมผงชนิดพร่องมันเนย

(๓.๓) นมผงชนิดขาดมันเนย

(๔) นมข้น มี ๖ ชนิด ได้แก่

(๔.๑) นมข้นไม่หวานชนิดเต็มมันเนย

(๔.๒) นมข้นหวานชนิดเต็มมันเนย

(๔.๓) นมข้นไม่หวานชนิดพร่องมันเนย

(๔.๔) นมข้นหวานชนิดพร่องมันเนย

(๔.๕) นมข้นไม่หวานชนิดขาดมันเนย

(๔.๖) นมข้นหวานชนิดขาดมันเนย

(๕) นมคืนรูป มี ๙ ชนิด ได้แก่

(๕.๑) นมคืนรูปชนิดเต็มมันเนย

(๕.๒) นมคืนรูปชนิดพร่องมันเนย

(๕.๓) นมคืนรูปชนิดขาดมันเนย

(๕.๔) นมข้นคืนรูปไม่หวานชนิดเต็มมันเนย

(๕.๕) นมข้นคืนรูปหวานชนิดเต็มมันเนย

(๕.๖) นมข้นคืนรูปไม่หวานชนิดพร่องมันเนย

(๕.๗) นมข้นคืนรูปหวานชนิดพร่องมันเนย

(๕.๘) นมข้นคืนรูปไม่หวานชนิดขาดมันเนย

(๕.๙) นมข้นคืนรูปหวานชนิดขาดมันเนย

(๖) นมแปลงไขมัน มี ๘ ชนิด ได้แก่

(๖.๑) นมแปลงไขมันชนิดเต็มไขมัน

(๖.๒) นมแปลงไขมันชนิดพร่องไขมัน

(๖.๓) นมผงแปลงไขมันชนิดเต็มไขมัน

(๖.๔) นมผงแปลงไขมันชนิดพร่องไขมัน

(๖.๕) นมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดเต็มไขมัน

(๖.๖) นมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดพร่องไขมัน

(๖.๗) นมข้นแปลงไขมันหวานชนิดเต็มไขมัน

(๖.๘) นมข้นแปลงไขมันหวานชนิดพร่องไขมัน

ข้อ ๕ นมโคตามข้อ ๔(๓) ข้อ ๔(๔) ข้อ ๔(๕) และ ข้อ ๔ (๖) อาจมีการเติมสารอาหารอื่น เพื่อเพิ่มชนิดและปริมาณสารอาหารนอกเหนือจากที่กำหนดในประกาศนี้ได้ โดยปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การเติมสารอาหารของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๖ กรรมวิธีฆ่าเชื้อน้ำนมโคสด หรือน้ำนมโค ต้องเป็นกรรมวิธีฆ่าเชื้ออย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) พาสเจอร์ไรส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนเพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์ ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ฟอสฟาเทส โดยใช้อุณหภูมิและเวลาอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑.๑) อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๖๓ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า หรือ

Back

(๑.๒) อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๗๒ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า ๑๕ วินาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า หรือ

(๑.๓) อุณหภูมิและเวลาที่ให้ผลในการฆ่าเชื้อได้เทียบเท่ากับ (๑.๑) และ (๑.๒) แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า

(๒) สเตอริไลส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อน้ำนมโคที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส โดยใช้เวลาที่เหมาะสม ทั้งนี้จะต้องผ่านกรรมวิธีทำให้เป็นเนื้อเดียวกันด้วย

(๓) ยู เอช ที หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๑๓๓ องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า ๑ วินาที แล้วบรรจุในภาชนะและในสภาวะที่ปราศจากเชื้อ ทั้งนี้จะต้องผ่านกรรมวิธี ทำให้เป็นเนื้อเดียวกันด้วย

(๔) กรรมวิธีอย่างอื่นที่มีมาตรฐานเทียบเท่ากรรมวิธีตาม (๑) (๒) หรือ (๓) โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๗ น้ำนมโคสดหรือน้ำนมโค ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องปราศจากเชื้อโรคอันอาจจะติดต่อคนได้ เช่น เชื้อที่ทำให้เกิดวัณโรค เชื้อที่ทำให้ เกิดโรคแท้งติดต่อ เป็นต้น

(๒) ไม่มีน้ำนมเหลืองเจือปน

(๓) มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของ น้ำนมโคสด หรือน้ำนมโคชนิดนั้น

(๔) มีลักษณะเหลวเป็นเนื้อเดียวกัน

(๕) ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อน ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลาทอกซิน เป็นต้น

(๖) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๗) ไม่มีวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๘) มีโปรตีนนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒.๘ ของน้ำหนัก

(๙) มีเนื้อนมไม่รวมมันเนยและมันเนย ดังนี้

(๙.๑) เนื้อนมไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘.๒๕ ของน้ำหนัก และมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓.๒ ของน้ำหนัก สำหรับน้ำนมโคสดและน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนย

(๙.๒) เนื้อนมไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘.๕ ของน้ำหนัก และมันเนยมากกว่าร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๓.๒ ของน้ำหนัก สำหรับน้ำนมโคชนิดพร่องมันเนย

(๙.๓) เนื้อนมไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘.๘ ของน้ำหนัก และมันเนยไม่เกินร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก สำหรับน้ำนมโคชนิดขาดมันเนย

(๑๐) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๑๑) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (Escherichia coli) ในน้ำนมโคสดหรือน้ำนมโค ๐.๑ มิลลิลิตร

(๑๒) ตรวจพบแบคทีเรียในน้ำนมโคสดหรือน้ำนมโคพาสเจอร์ไรส์ ๑ มิลลิลิตร ได้ไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ณ แหล่งผลิต และไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ ตลอดระยะเวลาเมื่อออกจากแหล่งผลิตจนถึงวันหมดอายุการบริโภค ที่ระบุบนฉลาก

(๑๓) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มได้ไม่เกิน ๑๐๐ ในน้ำนมโคสดหรือน้ำนมโคพาสเจอร์ไรส์ ๑ มิลลิลิตร ณ แหล่งผลิต

(๑๔) ตรวจไม่พบแบคทีเรียในน้ำนมโคสเตอริไลส์และน้ำนมโค ยู เอช ที ๐.๑ มิลลิลิตร

Back

ข้อ ๘ น้ำนมโคสดหรือน้ำนมโคพาสเจอร์ไรส์ ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๘ องศาเซลเซียส ตลอดระยะเวลาหลังบรรจุจนถึงผู้บริโภค และระยะเวลาการบริโภคต้องไม่เกิน ๑๐ วัน นับจากวันที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย

กรณีที่จะแสดงระยะเวลาการบริโภคเกินกว่าที่กำหนดตามวรรคหนึ่ง ต้องมีมาตรการในการควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานผลิตภัณฑ์ตลอดระยะเวลาตั้งแต่การผลิต การบรรจุ การจำหน่าย จนถึงผู้บริโภคเป็นไปตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ

ข้อ ๙ น้ำนมโคสเตอริไรส์ และน้ำนมโค ยูเอช ที ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิปกติในระยะเวลา ไม่น้อยกว่า ๕ วัน นับแต่วันที่บรรจุในภาชนะก่อนออกจำหน่าย เพื่อตรวจสอบว่ายังคงมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนด และไม่เปลี่ยนแปลงไปจากลักษณะเดิมที่ทำขึ้น

ข้อ ๑๐ นมผงต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของนมผงชนิดนั้น

(๒) มีลักษณะเป็นผงไม่เกาะเป็นก้อน

(๓) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๔) ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อน ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลาทอกซิน เป็นต้น

(๕) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๖) ไม่มีวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๗) มีโปรตีนนมในเนื้อนมไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๔ ของน้ำหนัก

(๘) มีมันเนยดังนี้

(๘.๑) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๖ ของน้ำหนัก สำหรับนมผงชนิดเต็มมันเนย

(๘.๒) มากกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๒๖ ของน้ำหนัก สำหรับ นมผงชนิดพร่องมันเนย

(๘.๓) ไม่เกินร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก สำหรับนมผงชนิดขาดมันเนย

(๙) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๑๐) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (Escherichia coli) ในนมผง ๐.๑ กรัม

(๑๑) ตรวจพบแบคทีเรียได้ไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ ในนมผง ๑ กรัม

ข้อ ๑๑ นมข้นต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของนมข้นชนิดนั้น

(๒) มีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่เป็นก้อน

(๓) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๔) ไม่มีวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๕) ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อน ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลาทอกซิน เป็นต้น

(๖) มีโปรตีนนมในเนื้อนมไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๔ ของน้ำหนัก

(๗) มีเนื้อนมและมันเนย ดังนี้

(๗.๑) เนื้อนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนัก และมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗.๕ ของน้ำหนัก สำหรับนมข้นไม่หวานชนิดเต็มมันเนย

(๗.๒) เนื้อนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๘ ของน้ำหนัก และมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘ ของน้ำหนัก สำหรับนมข้นหวานชนิดเต็มมันเนย

Back

(๗.๓) เนื้อนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก และมันเนยมากกว่าร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๗.๕ ของน้ำหนัก สำหรับนมข้นไม่หวานชนิดพร่องมันเนย

(๗.๔) เนื้อนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๔ ของน้ำหนัก และมันเนยมากกว่าร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๘ ของน้ำหนัก สำหรับนมข้นหวานชนิดพร่องมันเนย

(๗.๕) เนื้อนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก และมันเนยไม่เกินร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก สำหรับนมข้นไม่หวานชนิดขาดมันเนย

(๗.๖) เนื้อนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๔ ของน้ำหนัก และมันเนยไม่เกินร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก สำหรับนมข้นหวานชนิดขาดมันเนย

(๘) มีวิตามินเอไม่น้อยกว่า ๓๓๐ ไมโครกรัมเรตินอล ต่อนมข้นหวาน ๑๐๐ กรัม

(๙) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๑๐) ตรวจพบยีสต์และเชื้อรารวมกันได้ไม่เกิน ๑๐ ในนมข้นหวาน ๑ กรัม

(๑๑) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มในนมข้นหวาน ๐.๑ กรัม

(๑๒) ตรวจพบแบคทีเรียได้ไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ในนมข้นหวาน ๑ กรัม

(๑๓) ตรวจไม่พบแบคทีเรียในนมข้นไม่หวาน ๐.๑ มิลลิลิตร

ข้อ ๑๒ นมคืนรูป ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) นมคืนรูปชนิดเต็มมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำนมโคสดหรือน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนย

(๒) นมคืนรูปชนิดพร่องมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำนมโคชนิดพร่อง มันเนย

(๓) นมคืนรูปชนิดขาดมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำนมโคชนิดขาดมันเนย

(๔) นมข้นคืนรูปไม่หวานชนิดเต็มมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมข้นไม่หวานชนิดเต็มมันเนย

(๕) นมข้นคืนรูปหวานชนิดเต็มมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมข้นหวาน ชนิดเต็มมันเนย

(๖) นมข้นคืนรูปไม่หวานชนิดพร่องมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมข้น ไม่หวานชนิดพร่องมันเนย

(๗) นมข้นคืนรูปหวานชนิดพร่องมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมข้นหวาน ชนิดพร่องมันเนย

(๘) นมข้นคืนรูปไม่หวานชนิดขาดมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมข้นไม่หวานชนิดขาดมันเนย

(๙) นมข้นคืนรูปหวานชนิดขาดมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมข้นหวานชนิดขาดมันเนย

ข้อ ๑๓ นมคืนรูปตามข้อ ๔ (๕) (๕.๑) (๕.๒) และ (๕.๓) ต้องผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๖ และต้องปฏิบัติดังต่อไปนี้

(๑) กรณีที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๖ (๑) ต้องปฏิบัติตามข้อ ๘

(๒) กรณีที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๖ (๒) หรือ (๓) ต้องปฏิบัติตามข้อ ๙

ข้อ ๑๔ นมแปลงไขมัน ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) นมแปลงไขมันชนิดเต็มไขมันต้องมีเนื้อนมไม่รวมไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘.๒๕ ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓.๒ ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๗ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) (๘) (๑๐) (๑๑) (๑๒) (๑๓) และ (๑๔)

Back

(๒) นมแปลงไขมันชนิดพร่องไขมันต้องมีเนื้อนมไม่รวมไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘.๕ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดมากกว่าร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๓.๒ ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๗ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) (๘) (๑๐) (๑๑) (๑๒) (๑๓) และ (๑๔)

(๓) นมผงแปลงไขมันชนิดเต็มไขมัน ต้องมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๖ ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๑๐ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) (๑๐) และ (๑๑)

(๔) นมผงแปลงไขมันชนิดพร่องไขมัน ต้องมีไขมันทั้งหมดมากกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๒๖ ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๑๐ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) (๑๐) และ (๑๑)

(๕) นมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดเต็มไขมัน ต้องมีเนื้อนมไม่รวมไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๗.๕ ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖ ของน้ำหนักและต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ตามข้อ ๑๑ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๙) และ (๑๓)

(๖) นมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดพร่องไขมัน ต้องมีเนื้อนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดมากกว่าร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๖ ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพ หรือมาตรฐานตามข้อ ๑๑ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๙) และ (๑๓)

(๗) นมข้นแปลงไขมันหวานชนิดเต็มไขมัน ต้องมีเนื้อนมไม่รวมไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗ ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๑๑ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๘) (๙) (๑๐) (๑๑) และ (๑๒)

(๘) นมข้นแปลงไขมันหวานชนิดพร่องไขมัน ต้องมีเนื้อนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๔ ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดมากกว่าร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๗ ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพ หรือมาตรฐานตามข้อ ๑๑ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๘) (๙) (๑๐) (๑๑) และ (๑๒)

ข้อ ๑๕ นมแปลงไขมันตามข้อ ๔ (๖) (๖.๑) และ (๖.๒) ต้องผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๖ และต้องปฏิบัติดังต่อไปนี้

(๑) กรณีที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๖ (๑) ต้องปฏิบัติตามข้อ ๘

(๒) กรณีที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๖ (๒) หรือ (๓) ต้องปฏิบัติตามข้อ ๙

ข้อ ๑๖ การผลิตนมโคถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหารนอกจากวัตถุกันเสีย ให้ใช้ได้ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๑๗ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้านมโคเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติแล้วแต่กรณีดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ สำหรับน้ำนมโคสดหรือน้ำนมโคพาสเจอร์ไรส์

(๒) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร สำหรับนมโคที่มิใช่น้ำนมโคสดหรือน้ำนมโคพาสเจอร์ไรส์

ข้อ ๑๘ การใช้ภาชนะบรรจุนมโค ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๙ การแสดงฉลากของนมโค ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก เว้นแต่การใช้ชื่ออาหารของนมโค การแสดงข้อความสำหรับนมโคบางชนิด การแสดงส่วนประกอบของนมโค ให้ปฏิบัติดังต่อไปนี้

(๑) การใช้ชื่ออาหารของนมโค ได้แก่

(๑.๑) น้ำนมโคสดหรือน้ำนมโค ให้ใช้ชื่อดังนี้

(๑.๑.๑) “น้ำนมโคสดพาสเจอร์ไรส์” สำหรับน้ำนมโคสด

(๑.๑.๒) “น้ำนมโค....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตาม ข้อ ๖ สำหรับน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนย

(๑.๑.๓) “น้ำนมโค.....พร่องมันเนย” หรือ “น้ำนมโคพร่องมันเนย.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๖ สำหรับน้ำนมโคชนิดพร่องมันเนย

(๑.๑.๔) “น้ำนมโค.....ขาดมันเนย” หรือ “น้ำนมโคขาดมันเนย.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๖) สำหรับน้ำนมโคชนิดขาดมันเนย

(๑.๒) นมผงตามข้อ ๔(๓) ให้ใช้ชื่อดังนี้

(๑.๒.๑) “นมผง” สำหรับนมผงชนิดเต็มมันเนย

(๑.๒.๒) “นมผงพร่องมันเนย” สำหรับนมผงชนิดพร่องมันเนย

(๑.๒.๓) “นมผงขาดมันเนย” สำหรับนมผงชนิดขาดมันเนย

(๑.๓) นมข้น ตามข้อ ๔(๔) ให้ใช้ชื่อดังนี้

(๑.๓.๑) “นมข้นไม่หวาน” สำหรับนมข้นไม่หวานชนิดเต็มมันเนย

(๑.๓.๒) “นมข้นหวาน” สำหรับนมข้นหวานชนิดเต็มมันเนย

(๑.๓.๓) “นมข้นไม่หวานพร่องมันเนย” สำหรับนมข้นไม่หวานชนิดพร่อง มันเนย

(๑.๓.๔) “นมข้นหวานพร่องมันเนย” สำหรับนมข้นหวานชนิดพร่องมันเนย

(๑.๓.๕) “นมข้นไม่หวานขาดมันเนย” สำหรับนมข้นไม่หวานชนิดขาดมันเนย

(๑.๓.๖) “นมข้นหวานขาดมันเนย” สำหรับนมข้นหวานชนิดขาดมันเนย

(๑.๔) นมคืนรูปตามข้อ ๔ (๕) ให้ใช้ชื่อดังนี้

(๑.๔.๑) “นมคืนรูป.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๖) สำหรับนมคืนรูปชนิดเต็มมันเนย

(๑.๔.๒) “นมคืนรูปพร่องมันเนย.....” หรือ “นมคืนรูป .....พร่องมันเนย” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๖) สำหรับนมคืนรูปชนิดพร่องมันเนย

(๑.๔.๓) “นมคืนรูปขาดมันเนย.....” หรือ “นมคืนรูป .....ขาดมันเนย” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๖) สำหรับนมคืนรูปชนิดขาดมันเนย

(๑.๔.๔) “นมข้นคืนรูปไม่หวาน” สำหรับนมข้นคืนรูปไม่หวานชนิดเต็มมันเนย

(๑.๔.๕) “นมข้นคืนรูปหวาน” สำหรับนมข้นคืนรูปหวานชนิดเต็มมันเนย

(๑.๔.๖) “นมข้นคืนรูปไม่หวานพร่องมันเนย” สำหรับนมข้นคืนรูปไม่หวาน ชนิดพร่องมันเนย

(๑.๔.๗) “นมข้นคืนรูปหวานพร่องมันเนย” สำหรับนมข้นคืนรูปหวานชนิดพร่องมันเนย

(๑.๔.๘) “นมข้นคืนรูปไม่หวานขาดมันเนย” สำหรับนมข้นคืนรูปไม่หวาน ชนิดขาดมันเนย

(๑.๔.๙) “นมข้นคืนรูปหวานขาดมันเนย” สำหรับนมข้นคืนรูปหวานชนิดขาดมันเนย

(๑.๕) นมแปลงไขมันตามข้อ ๔(๖) ให้ใช้ชื่อดังนี้

(๑.๕.๑) “นมแปลงไขมัน.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตาม ข้อ ๖) สำหรับนมแปลงไขมันชนิดเต็มไขมัน

(๑.๕.๒) “นมแปลงไขมันชนิดพร่องไขมัน .....” หรือ “นมแปลงไขมัน ชนิดพร่องไขมัน” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๖) สำหรับนมแปลงไขมันชนิดพร่องไขมัน

(๑.๕.๓) “นมผงแปลงไขมัน” สำหรับนมผงแปลงไขมันชนิดเต็มไขมัน

(๑.๕.๔) “นมผงแปลงไขมันชนิดพร่องไขมัน” สำหรับนมผงแปลงไขมันชนิดพร่องไขมัน

(๑.๕.๕) “นมข้นแปลงไขมันไม่หวาน” สำหรับนมข้นแปลงไขมันไม่หวาน ชนิดเต็มไขมัน

Back

(๑.๕.๖) “นมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดพร่องไขมัน” สำหรับนมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดพร่องไขมัน

(๑.๕.๗) “นมข้นแปลงไขมันหวาน” สำหรับนมข้นแปลงไขมันหวานชนิดเต็มไขมัน

(๑.๕.๘) “นมข้นแปลงไขมันหวานชนิดพร่องไขมัน” สำหรับนมข้นแปลง ไขมันหวานชนิดพร่องไขมัน

การใช้ชื่ออาหารของนมโคอาจใช้ชื่อทางการค้าได้ แต่ต้องมีข้อความตาม (๑) แล้วแต่ชนิดของนมโคกำกับชื่ออาหารด้วย โดยแสดงอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และมีขนาดตัวอักษร ต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน

(๒) การแสดงข้อความว่า “อย่าใช้เลี้ยงทารก” สำหรับนมโคบางชนิด ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมพื้นขาว สีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก สำหรับนมโคตาม ข้อ ๔(๓)(๓.๒) และ (๓.๓) ข้อ ๔ (๔) (๔.๒) (๔.๓) (๔.๔) (๔.๕) และ (๔.๖) ข้อ ๔ (๕) (๕.๕) (๕.๖) (๕.๗) (๕.๘) และ (๕.๙) และข้อ ๔(๖)

(๓) การแสดงส่วนประกอบของนมโค ให้แสดงส่วนประกอบทั้งหมดในผลิตภัณฑ์เป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณจากมากไปน้อย

ในกรณีที่ใช้นมผงเป็นส่วนประกอบ ให้ใช้คำว่า “นมผงชนิดเต็มมันเนย” หรือ“นมผงชนิดพร่องมันเนย” หรือ “นมผงชนิดขาดมันเนย” หรือ “นมผงแปลงไขมันชนิดเต็มมันเนย” หรือ “นมผงแปลง ไขมันชนิดพร่องมันเนย” แล้วแต่กรณี สำหรับน้ำนมโคที่มีการใช้นมผงเพื่อปรับปริมาณเนื้อนมไม่เกินร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก อาจใช้ข้อความ “ใช้นมผงในการปรับปริมาณเนื้อนม” แทนข้อความข้างต้นก็ได้”

ข้อ ๒๐ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้านมโคที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง นมโค ลงวันที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๕ และ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๒) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง นมโค (ฉบับที่๒) ลงวันที่ ๓๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ใช้เลขสารบบอาหารดังกล่าวต่อไปได้ โดยถือว่าได้จดทะเบียนอาหารตามประกาศฉบับนี้แล้ว

ข้อ ๒๑ ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยื่นคำขอแก้ไขรายละเอียดให้ถูกต้องตามประกาศนี้ ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปได้ แต่ไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๒๒ ประกาศนี้มีผลบังคับใช้เมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศ ในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๖

ประดิษฐ สินธวณรงค์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๓๐ ตอนพิเศษ ๘๗ ง หน้า ๖๑-๗๐/๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๖)

Back

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

1. การใช้วัตถุเจือปนอาหารในนมผงให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในตารางดังต่อไปนี้

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
1.	สารทำให้คงตัว(Stabilizers)	โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Sodium dihydrogen citrate) (INS; 331(i))	5,000 ใช้อย่างเดียว หรือ ใช้ร่วมกันคำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
		ไตรโซเดียมซิเตรต (Trisodium citrate) (INS; 331(iii))	
		โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Potassium dihydrogen citrate) (INS; 332(i))	
		ไตรโพแทสเซียมซิเตรต (Tripotassium citrate) (INS; 332(ii))	
2.	วัตถุทำให้คงรูป (Firming agents)	โพแทสเซียมคลอไรด์ (Potassium chloride)(INS; 508)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แคลเซียมคลอไรด์ (Calcium chloride)(INS; 509)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
3.	สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulators)	โซเดียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Sodium dihydrogen phosphate) (INS; 339(i))	5,000 ใช้อย่างเดียว หรือ ใช้ร่วมกันคำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
		ไดโซเดียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Disodium hydrogen phosphate) (INS; 339(ii))	
		ไตรโซเดียม ฟอสเฟต (Trisodium phosphate) (INS; 339(iii))	
		โพแทสเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Potassium dihydrogen phosphate) (INS; 340(i))	
		ไดโพแทสเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Dipotassium hydrogen phosphate) (INS; 340(ii))	
		ไตรโพแทสเซียม ฟอสเฟต (Tripotassium phosphate) (INS; 340(iii))	
		ไดโซเดียม ไดฟอสเฟต (Disodium diphosphate) (INS; 450(i))	
		ไตรโซเดียม ไดฟอสเฟต (Trisodium diphosphate) (INS; 450(ii))	
		เตตระโซเดียม ไดฟอสเฟต (Tetrasodium diphosphate) (INS; 450(iii))	
		เตตระโพแทสเซียม ไดฟอสเฟต (Tetrapotassium diphosphate) (INS; 450(v))	
		ไดแคลเซียม ไดฟอสเฟต (Dicalcium diphosphate) (INS; 450(vi))	
		แคลเซียม ไดไฮโดรเจน ไดฟอสเฟต (Calcium dihydrogen diphosphate) (INS; 450(vii))	
		เพนตระโซเดียม ไตรฟอสเฟต (Pentasodium triphosphate) (INS; 451(i))	
		เพนตระโพแทสเซียม ไตรฟอสเฟต (Pentapotassium triphosphate) (INS; 451(ii))	
		โซเดียม โพลีฟอสเฟต (Sodium polyphosphate) (INS; 452(i))	
		โพแทสเซียม โพลีฟอสเฟต (Potassium polyphosphate) (INS; 452(ii))	
		โซเดียม แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Sodium calcium polyphosphate) (INS; 452(iii))	

Back

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Calcium polyphosphate) (INS; 452(iv))	
		แอมโมเนียม โพลีฟอสเฟต (Ammonium polyphosphate) (INS; 452(v))	
		โซเดียมคาร์บอเนต (Sodium carbonate) (INS; 500(i))	
		โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Sodium hydrogen carbonate) (INS; 500(ii))	
		โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต (Sodium sesquicarbonate) (INS; 500(iii))	
		โพแทสเซียมคาร์บอเนต (Potassium carbonate) (INS; 501(i))	
		โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Potassium hydrogen carbonate) (INS; 501(ii))	
4.	อีมัลซิไฟเออร์ (Emulsifiers)	เลซิติน (Lecithins) (INS; 322)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โมโนและไดกลีเซอไรด์ (Mono- and diglycerides of fatty acid) (INS; 471)	2,500
5.	สารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking agent)	แคลเซียมคาร์บอเนต (Calcium carbonate) (INS; 170(i))	10,000 ใช้อย่างเดียว หรือใช้ร่วมกัน
		ไตรแคลเซียมฟอสเฟต (Tricalcium phosphate) (INS; 341(iii))	
		ไตรแมกนีเซียมฟอสเฟต (Trimagnesium phosphate) (INS; 343(iii))	
		แมกนีเซียมคาร์บอเนต (Magnesium carbonate) (INS; 504(i))	
		แมกนีเซียมออกไซด์ (Magnesium oxide) (INS; 530)	
		ซิลิคอนไดออกไซด์ (Silicon dioxide, amorphous) (INS; 551)	
		แคลเซียมซิลิเคต (Calcium silicate) (INS; 552)	
		แมกนีเซียมซิลิเคต, สังเคราะห์ (Magnesium silicates, synthetic) (INS; 553(i))	
		ทาลคัม (TALC) (INS; 553(iii))	
		โซเดียมอะลูมิเนียมซิลิเคต (Sodium aluminosilicate) (INS; 554)	
		แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเคต (Calcium aluminium silicate) (INS; 556)	
		อะลูมิเนียมซิลิเคต (Aluminium silicate) (INS; 559)	
6.	สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (Antioxidants)	กรดแอล-แอสคอร์บิก (Ascorbic acid, L-) (INS; 300)	500 คำนวณเป็นกรดแอสคอร์บิก
		โซเดียมแอสคอร์เบต (Sodium ascorbate) (INS; 301)	
		แอสคอร์บิลปาล์มิเตต (Ascorbyl palmitate) (INS; 304)	
		บิวทิเลตเตตไฮดรอกซิอะนิโซล (Butylated hydroxyanisole) (INS; 320)	100

Back

2. การใช้วัตถุเจือปนอาหารในนมข้นแปลงไขมันให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในตารางดังต่อไปนี้

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
1.	สารทำให้คงตัว(Stabilizers)	โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Sodium dihydrogen citrate) (INS; 331(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		ไตรโซเดียมซิเตรต (Trisodium citrate) (INS; 331(iii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Potassium dihydrogen citrate) (INS; 332(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		ไตรโพแทสเซียมซิเตรต (Tripotassium citrate) (INS; 332(ii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แคลเซียมซิเตรต (Calcium citrate) (INS; 333)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โพแทสเซียมคลอไรด์ (Potassium chloride)(INS; 508)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แคลเซียมคลอไรด์ (Calcium chloride)(INS; 509)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
2.	สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulators)	แคลเซียมคาร์บอเนต (Calcium carbonate) (INS; 170(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โซเดียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Sodium dihydrogen phosphate) (INS; 339(i))	4,400 ใช้อย่างเดียว หรือ ใช้ร่วมกัน คำนวณเป็น ฟอสฟอรัส
		ไดโซเดียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Disodium hydrogen phosphate) (INS; 339(ii))	
		ไตรโซเดียม ฟอสเฟต (Trisodium phosphate) (INS; 339(iii))	
		โพแทสเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Potassium dihydrogen phosphate) (INS; 340(i))	
		ไดโพแทสเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Dipotassium hydrogen phosphate) (INS; 340(ii))	
		ไตรโพแทสเซียม ฟอสเฟต (Tripotassium phosphate) (INS; 340(iii))	
		แคลเซียมไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Calcium dihydrogen phosphate) (INS; 341(i))	
		แคลเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (calcium hydrogen phosphate) (INS; 341(ii))	
		ไตรแคลเซียมฟอสเฟต (Tricalcium phosphate) (INS; 341(iii))	
		ไดโซเดียม ไดฟอสเฟต (Disodium diphosphate) (INS; 450(i))	
		ไตรโซเดียม ไดฟอสเฟต (Trisodium diphosphate) (INS; 450(ii))	
		เตตระโซเดียม ไดฟอสเฟต (Tetrasodium diphosphate) (INS; 450(iii))	
		เตตระโพแทสเซียม ไดฟอสเฟต(Tetrapotassium diphosphate) (INS; 450(v))	

Back

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		ไดแคลเซียม ไดฟอสเฟต (Dicalcium diphosphate) (INS; 450(vi))	
		แคลเซียม ไดไฮโดรเจน ไดฟอสเฟต (Calcium dihydrogen diphosphate) (INS; 450(vii))	
		เพนตระโซเดียม ไตรฟอสเฟต (Pentasodium triphosphate) (INS; 451(i))	
		เพนตระโพแทสเซียม ไตรฟอสเฟต (Pentapotassium triphosphate) (INS; 451(ii))	
		โซเดียม โพลีฟอสเฟต (Sodium polyphosphate) (INS; 452(i))	
		โพแทสเซียม โพลีฟอสเฟต (Potassium polyphosphate) (INS; 452(ii))	
		โซเดียม แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Sodium calcium polyphosphate) (INS; 452(iii))	
		แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Calcium polyphosphate) (INS; 452(iv))	
		แอมโมเนียม โพลีฟอสเฟต (Ammonium polyphosphate) (INS; 452(v))	
		โซเดียมคาร์บอเนต (Sodium carbonate) (INS; 500(i))	
		โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Sodium hydrogen carbonate) (INS; 500(ii))	
		โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต (Sodium sesquicarbonate) (INS; 500(iii))	
		โพแทสเซียมคาร์บอเนต (Potassium carbonate) (INS; 501(i))	
		โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Potassium hydrogen carbonate) (INS; 501(ii))	
3.	อีมัลซิไฟเออร์ (Emulsifiers)	เลซิติน (Lecithins) (INS; 322)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
4.	สารให้ความข้นเหนียว (Thickner)	คาราจีแนน (Carrageenan) (INS; 407)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		(Processed euchema seaweed (PES)) (INS; 407a)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต

3. การใช้วัตถุเจือปนอาหารในนมผงแปลงไขมันให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในตารางดังต่อไปนี้

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
1.	สารทำให้คงตัว(Stabilizers)	โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Sodium dihydrogen citrate) (INS; 331(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		ไตรโซเดียมซิเตรต (Trisodium citrate) (INS; 331(iii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต

Back

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Potassium dihydrogen citrate) (INS; 332(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		ไตรโพแทสเซียมซิเตรต (Tripotassium citrate) (INS; 332(ii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โพแทสเซียมคลอไรด์ (Potassium chloride)(INS; 508)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แคลเซียมคลอไรด์ (Calcium chloride)(INS; 509)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
2.	สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulators)	โซเดียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Sodium dihydrogen phosphate) (INS; 339(i))	4,400 ใช้อย่างเดียว หรือ ใช้ร่วมกัน คำนวณเป็น ฟอสฟอรัส
		ไดโซเดียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Disodium hydrogen phosphate) (INS; 339(ii))	
		ไตรโซเดียม ฟอสเฟต (Trisodium phosphate) (INS; 339(iii))	
		โพแทสเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Potassium dihydrogen phosphate) (INS; 340(i))	
		ไดโพแทสเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Dipotassium hydrogen phosphate) (INS; 340(ii))	
		ไตรโพแทสเซียม ฟอสเฟต (Tripotassium phosphate) (INS; 340(iii))	
		แคลเซียมไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Calcium dihydrogen phosphate) (INS; 341(i))	
		แคลเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (calcium hydrogen phosphate) (INS; 341(ii))	
		ไดโซเดียม ไดฟอสเฟต (Disodium diphosphate) (INS; 450(i))	
		ไตรโซเดียม ไดฟอสเฟต (Trisodium diphosphate) (INS; 450(ii))	
		เตตระโซเดียม ไดฟอสเฟต (Tetrasodium diphosphate) (INS; 450(iii))	
		เตตระโพแทสเซียม ไดฟอสเฟต (Tetrapotassium diphosphate) (INS; 450(v))	
		ไดแคลเซียม ไดฟอสเฟต (Dicalcium diphosphate) (INS; 450(vi))	
		แคลเซียม ไดไฮโดรเจน ไดฟอสเฟต (Calcium dihydrogen diphosphate) (INS; 450(vii))	
		เพนตระโซเดียม ไตรฟอสเฟต (Pentasodium triphosphate) (INS; 451(i))	
		เพนตระโพแทสเซียม ไตรฟอสเฟต (Pentapotassium triphosphate) (INS; 451(ii))	
		โซเดียม โพลีฟอสเฟต (Sodium polyphosphate) (INS; 452(i))	

Back

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		โพแทสเซียม โพลีฟอสเฟต (Potassium polyphosphate) (INS; 452(ii))	
		โซเดียม แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Sodium calcium polyphosphate) (INS; 452(iii))	
		แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Calcium polyphosphate) (INS; 452(iv))	
		แอมโมเนียม โพลีฟอสเฟต (Ammonium polyphosphate) (INS; 452(v))	
		โซเดียมคาร์บอเนต (Sodium carbonate) (INS; 500(i))	
		โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Sodium hydrogen carbonate) (INS; 500(ii))	
		โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต (Sodium sesquicarbonate) (INS; 500(iii))	
		โพแทสเซียมคาร์บอเนต (Potassium carbonate) (INS; 501(i))	
		โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Potassium hydrogen carbonate) (INS; 501(ii))	
3.	อีมัลซิไฟเออร์ (Emulsifiers)	เลซิติน (Lecithins) (INS; 322)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โมโนและไดกลีเซอไรด์ (Mono- and diglycerides of fatty acid) (INS; 471)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
4.	สารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking)	แคลเซียมคาร์บอเนต (Calcium carbonate) (INS; 170(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แมกนีเซียมคาร์บอเนต (Magnesium carbonate) (INS; 504(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แมกนีเซียมออกไซด์ (Magnesium oxide) (INS; 530)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		ซิลิคอนไดออกไซด์(Silicon dioxide, amorphous) (INS; 551)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แคลเซียมซิลิเคต (Calcium silicate) (INS; 552)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แมกนีเซียมซิลิเคต, สังเคราะห์ (Magnesium silicates, synthetic) (INS; 553(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		ทาลคัม (TALC) (INS; 553(iii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โซเดียมอะลูมิเนียมซิลิเคต (Sodium aluminosilicate) (INS; 554)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเคต (Calcium aluminium silicate) (INS; 556)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		อะลูมิเนียมซิลิเคต (Aluminium silicate) (INS; 559)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		ไตรแคลเซียมฟอสเฟต (Tricalcium phosphate) (INS; 341(iii))	4,400 ใช้อย่างเดียว หรือ ใช้ร่วมกัน คำนวณเป็น ฟอสฟอรัส
		ไตรแมกนีเซียมฟอสเฟต (Trimagnesium phosphate) (INS; 343(iii))	

Back

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
5.	สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (Antioxidants)	กรดแอล-แอสคอร์บิก (Ascorbic acid, L-) (INS; 300)	500 คำนวณเป็นกรดแอสคอร์บิก
		โซเดียมแอสคอร์เบต (Sodium ascorbate) (INS; 301)	
		แอสคอร์บิลปาล์มิเตต (Ascorbyl palmitate) (INS; 304)	80 คำนวณเป็นแอสคอสบิลสเตียเรต
		แอสคอร์บิลสเตียเรต (Ascorbyl stearate) (INS; 305)	
		เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (Tertiary butylhydroquinone) (INS; 319)	100 ใช้อย่างเดียวหรือใช้รวมกัน คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน
		บิวทิเลตเตตไฮดรอกซิอะนิโซล (Butylated hydroxyanisole) (INS; 320)	
		บิวทิเลตเตตไฮดรอกซีโทลูอีน(Butylated hydroxytoluene) (INS; 321)	

4. การใช้วัตถุเจือปนอาหารในนมคืนรูปให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในตารางดังต่อไปนี้

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
1.	สารทำให้คงตัว(Stabilizers)	โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Sodium dihydrogen citrate) (INS; 331(i))	2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ 3,000 ใช้ร่วมกันคำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
		ไตรโซเดียมซิเตรต (Trisodium citrate) (INS; 331(iii))	
		โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Potassium dihydrogen citrate) (INS; 332(i))	
		ไตรโพแทสเซียมซิเตรต (Tripotassium citrate) (INS; 332(ii))	
		แคลเซียมซิเตรต (Calcium citrate) (INS; 333)	
2.	วัตถุทำให้คงรูป (Firming agents)	โพแทสเซียมคลอไรด์ (Potassium chloride) (INS; 508)	2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ 3,000 ใช้ร่วมกันคำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
		แคลเซียมคลอไรด์ (Calcium chloride) (INS; 509)	
3.	สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulators)	แคลเซียมคาร์บอเนต (Calcium carbonate) (INS; 170(i))	2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ 3,000 ใช้ร่วมกันคำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
		โซเดียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Sodium dihydrogen phosphate) (INS; 339(i))	
		ไดโซเดียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Disodium hydrogen phosphate) (INS; 339(ii))	
		ไตรโซเดียม ฟอสเฟต (Trisodium phosphate) (INS; 339(iii))	
		โพแทสเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Potassium dihydrogen phosphate) (INS; 340(i))	
		ไดโพแทสเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Dipotassium hydrogen phosphate) (INS; 340(ii))	

Back

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		ไตรโพแทสเซียม ฟอสเฟต (Tripotassium phosphate) (INS; 340(iii))	
		แคลเซียมไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Calcium dihydrogen phosphate) (INS; 341(i))	
		แคลเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (calcium hydrogen phosphate) (INS; 341(ii))	
		ไตรแคลเซียมฟอสเฟต (Tricalcium phosphate) (INS; 341(iii))	
		ไดโซเดียม ไดฟอสเฟต (Disodium diphosphate) (INS; 450(i))	
		ไตรโซเดียม ไดฟอสเฟต (Trisodium diphosphate) (INS; 450(ii))	
		เตตระโซเดียม ไดฟอสเฟต (Tetrasodium diphosphate) (INS; 450(iii))	
		เตตระโพแทสเซียม ไดฟอสเฟต (Tetrapotassium diphosphate) (INS; 450(v))	
		ไดแคลเซียม ไดฟอสเฟต (Dicalcium diphosphate) (INS; 450(vi))	
		แคลเซียม ไดไฮโดรเจน ไดฟอสเฟต (Calcium dihydrogen diphosphate) (INS; 450(vii))	
		เพนตระโซเดียม ไตรฟอสเฟต (Pentasodium triphosphate) (INS; 451(i))	
		เพนตระโพแทสเซียม ไตรฟอสเฟต (Pentapotassium triphosphate) (INS; 451(ii))	
		โซเดียม โพลีฟอสเฟต (Sodium polyphosphate) (INS; 452(i))	
		โพแทสเซียม โพลีฟอสเฟต (Potassium polyphosphate) (INS; 452(ii))	
		โซเดียม แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Sodium calcium polyphosphate) (INS; 452(iii))	
		แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Calcium polyphosphate) (INS; 452(iv))	
		แอมโมเนียม โพลีฟอสเฟต (Ammonium polyphosphate) (INS; 452(v))	
		โซเดียมคาร์บอเนต (Sodium carbonate) (INS; 500(i))	
		โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Sodium hydrogen carbonate) (INS; 500(ii))	
		โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต (Sodium sesquicarbonate) (INS; 500(iii))	
		โพแทสเซียมคาร์บอเนต (Potassium carbonate) (INS; 501(i))	
		โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Potassium hydrogen carbonate) (INS; 501(ii))	
4.	อีมัลซิไฟเออร์ (Emulsifiers)	เลซิติน (Lecithins) (INS; 322)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
5.	สารให้ความข้นเหนียว (Thickner)	คาราจีแนน (Carrageenan) (INS; 407)	150

Back

5. การใช้วัตถุเจือปนอาหารในนมข้นหวานให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในตารางดังต่อไปนี้

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
1.	สารทำให้คงตัว(Stabilizers)	โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Sodium dihydrogen citrate) (INS; 331(i))	2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ 3,000 ใช้ร่วมกันคำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
		ไตรโซเดียมซิเตรต (Trisodium citrate) (INS; 331(iii))	
		โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Potassium dihydrogen citrate) (INS; 332(i))	
		ไตรโพแทสเซียมซิเตรต (Tripotassium citrate) (INS; 332(ii))	
		แคลเซียมซิเตรต (Calcium citrate) (INS; 333)	
2.	วัตถุทำให้คงรูป (Firming agents)	โพแทสเซียมคลอไรด์ (Potassium chloride) (INS; 508)	2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ 3,000 ใช้ร่วมกันคำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
		แคลเซียมคลอไรด์ (Calcium chloride) (INS; 509)	
3.	สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulators)	แคลเซียมคาร์บอเนต (Calcium carbonate) (INS; 170(i))	2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ 3,000 ใช้ร่วมกันคำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
		โซเดียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Sodium dihydrogen phosphate) (INS; 339(i))	
		ไดโซเดียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Disodium hydrogen phosphate) (INS; 339(ii))	
		ไตรโซเดียม ฟอสเฟต (Trisodium phosphate) (INS; 339(iii))	
		โพแทสเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Potassium dihydrogen phosphate) (INS; 340(i))	
		ไดโพแทสเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Dipotassium hydrogen phosphate) (INS; 340(ii))	
		ไตรโพแทสเซียม ฟอสเฟต (Tripotassium phosphate) (INS; 340(iii))	
		แคลเซียมไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Calcium dihydrogen phosphate) (INS; 341(i))	
		แคลเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (calcium hydrogen phosphate) (INS; 341(ii))	
		ไตรแคลเซียมฟอสเฟต (Tricalcium phosphate) (INS; 341(iii))	
		ไดโซเดียม ไดฟอสเฟต (Disodium diphosphate) (INS; 450(i))	
		ไตรโซเดียม ไดฟอสเฟต (Trisodium diphosphate) (INS; 450(ii))	
		เตตระโซเดียม ไดฟอสเฟต (Tetrasodium diphosphate) (INS; 450(iii))	
		เตตระโพแทสเซียม ไดฟอสเฟต(Tetrapotassium diphosphate) (INS; 450(v))	
		ไดแคลเซียม ไดฟอสเฟต (Dicalcium diphosphate) (INS; 450(vi))	

Back

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		แคลเซียม ไดไฮโดรเจน ไดฟอสเฟต (Calcium dihydrogen diphosphate) (INS; 450(vii))	
		เพนตระโซเดียม ไตรฟอสเฟต (Pentasodium triphosphate) (INS; 451(i))	
		เพนตระโพแทสเซียม ไตรฟอสเฟต (Pentapotassium triphosphate) (INS; 451(ii))	
		โซเดียม โพลีฟอสเฟต (Sodium polyphosphate) (INS; 452(i))	
		โพแทสเซียม โพลีฟอสเฟต (Potassium polyphosphate) (INS; 452(ii))	
		โซเดียม แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Sodium calcium polyphosphate) (INS; 452(iii))	
		แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Calcium polyphosphate) (INS; 452(iv))	
		แอมโมเนียม โพลีฟอสเฟต (Ammonium polyphosphate) (INS; 452(v))	
		โซเดียมคาร์บอเนต (Sodium carbonate) (INS; 500(i))	
		โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Sodium hydrogen carbonate) (INS; 500(ii))	
		โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต (Sodium sesquicarbonate) (INS; 500(iii))	
		โพแทสเซียมคาร์บอเนต (Potassium carbonate) (INS; 501(i))	
		โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Potassium hydrogen carbonate) (INS; 501(ii))	
4.	อีมัลซิไฟเออร์ (Emulsifiers)	เลซิติน (Lecithins) (INS; 322)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
5.	สารให้ความข้นเหนียว (Thickner)	คาราจีแนน (Carrageenan) (INS; 407)	150

6. การใช้วัตถุเจือปนอาหารในนมข้นหวานแปลงไขมันให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในตารางดังต่อไปนี้

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
1.	สารทำให้คงตัว(Stabilizers)	โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Sodium dihydrogen citrate) (INS; 331(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		ไตรโซเดียมซิเตรต (Trisodium citrate) (INS; 331(iii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Potassium dihydrogen citrate) (INS; 332(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		ไตรโพแทสเซียมซิเตรต (Tripotassium citrate) (INS; 332(ii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต

Back

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		แคลเซียมซิเตรต (Calcium citrate) (INS; 333)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โพแทสเซียมคลอไรด์ (Potassium chloride)(INS; 508)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แคลเซียมคลอไรด์ (Calcium chloride)(INS; 509)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
2.	สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulators)	แคลเซียมคาร์บอเนต (Calcium carbonate) (INS; 170(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โซเดียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Sodium dihydrogen phosphate) (INS; 339(i))	4,400 ใช้อย่างเดียว หรือ ใช้ร่วมกัน คำนวณเป็น ฟอสฟอรัส
		ไดโซเดียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Disodium hydrogen phosphate) (INS; 339(ii))	
		ไตรโซเดียม ฟอสเฟต (Trisodium phosphate) (INS; 339(iii))	
		โพแทสเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Potassium dihydrogen phosphate) (INS; 340(i))	
		ไดโพแทสเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Dipotassium hydrogen phosphate) (INS; 340(ii))	
		ไตรโพแทสเซียม ฟอสเฟต (Tripotassium phosphate) (INS; 340(iii))	
		แคลเซียมไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Calcium dihydrogen phosphate) (INS; 341(i))	
		แคลเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (calcium hydrogen phosphate) (INS; 341(ii))	
		ไตรแคลเซียมฟอสเฟต (Tricalcium phosphate) (INS; 341(iii))	
		ไดโซเดียม ไดฟอสเฟต (Disodium diphosphate) (INS; 450(i))	
		ไตรโซเดียม ไดฟอสเฟต (Trisodium diphosphate) (INS; 450(ii))	
		เตตระโซเดียม ไดฟอสเฟต (Tetrasodium diphosphate) (INS; 450(iii))	
		เตตระโพแทสเซียม ไดฟอสเฟต (Tetrapotassium diphosphate) (INS; 450(v))	
		ไดแคลเซียม ไดฟอสเฟต (Dicalcium diphosphate) (INS; 450(vi))	
		แคลเซียม ไดไฮโดรเจน ไดฟอสเฟต (Calcium dihydrogen diphosphate) (INS; 450(vii))	
		เพนตระโซเดียม ไตรฟอสเฟต (Pentasodium triphosphate) (INS; 451(i))	
		เพนตระโพแทสเซียม ไตรฟอสเฟต (Pentapotassium triphosphate) (INS; 451(ii))	
		โซเดียม โพลีฟอสเฟต (Sodium polyphosphate) (INS; 452(i))	
		โพแทสเซียม โพลีฟอสเฟต (Potassium polyphosphate) (INS; 452(ii))	
		โซเดียม แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Sodium calcium polyphosphate) (INS; 452(iii))	

Back

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Calcium polyphosphate) (INS; 452(iv))	
		แอมโมเนียม โพลีฟอสเฟต (Ammonium polyphosphate) (INS; 452(v))	
		โซเดียมคาร์บอเนต (Sodium carbonate) (INS; 500(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Sodium hydrogen carbonate) (INS; 500(ii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต (Sodium sesquicarbonate) (INS; 500(iii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โพแทสเซียมคาร์บอเนต (Potassium carbonate) (INS; 501(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Potassium hydrogen carbonate) (INS; 501(ii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
3.	อีมัลซิไฟเออร์ (Emulsifiers)	เลซิติน (Lecithins) (INS; 322)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
4.	สารให้ความข้นเหนียว (Thickner)	คาราจีแนน (Carrageenan) (INS; 407)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		(Processed euchema seaweed (PES)) (INS; 407a)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต

Back

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง

คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ๗ ฉบับ

(นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม นมเปรี้ยว ไอศกรีม อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท)

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้มีการปรับระบบงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร เพื่อสนองนโยบายกระทรวงสาธารณสุขมุ่งส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจในการปฏิบัติตามกฎหมายให้ถูกต้อง พร้อมกับให้มีการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารให้รัดกุมยิ่งขึ้น ทั้งนี้โดยได้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุขจำนวน ๗ ฉบับ และได้ออกประกาศฉบับใหม่ ได้แก่ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมโค, ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๑) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมปรุงแต่ง, ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม, ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมเปรี้ยว, ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๔) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ไอศกรีม, ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท โดยมีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

๑. กำหนดให้นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม นมเปรี้ยว ไอศกรีม อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

๒. คุณภาพหรือมาตรฐานผลิตภัณฑ์ดังกล่าวยังคงเป็นไปตามข้อกำหนดตามประกาศเดิมที่ได้ยกเลิก ยกเว้นนมโคได้มีการปรับแก้ไข และเพิ่มเติมในบางประเด็น

๓. การปรับแก้ไขนมโค มีดังนี้

(๓.๑) ปรับและเพิ่มนิยาม ให้เป็น ดังนี้

-เพิ่มคำนิยาม ของ “นมโค”และ “น้ำนมโคสด”

-ปรับคำนิยามของ “น้ำนมโค (นมสด)” เป็น “น้ำนมโคดิบ” และ

“น้ำนมโคดิบที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ” เป็น “น้ำนมโค”

(๒.๒) ปรับชื่ออาหาร น้ำนมโคสดหรือน้ำนมโค ให้เป็น ดังนี้

- “น้ำนมโคสดพาสเจอร์ไรส์” สำหรับน้ำนมโคสดพาสเจอร์ไรส์ จากเดิมที่ใช้ “นมโคสดพาสเจอร์ไรส์”

- “น้ำนมโค....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อสำหรับน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนย

- “น้ำนมโค.....พร่องมันเนย” หรือ “น้ำนมโคพร่องมันเนย.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อ สำหรับน้ำนมโคชนิดพร่องมันเนย

- “น้ำนมโค.....ขาดมันเนย” หรือ “น้ำนมโคขาดมันเนย.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อ) สำหรับน้ำนมโคชนิดขาดมันเนย

(๓.๓) ปรับการแสดงส่วนประกอบ ดังนี้

(๓.๓.๑) นมข้น นมคืนรูป นมแปลงไขมัน ที่ใช้นมผงเป็นส่วนประกอบต้องระบุชนิดของนมผงให้ชัดเจน เช่น “นมผงชนิดเต็มมันเนย” หรือ“นมผงชนิดพร่องมันเนย” เป็นต้น

(๓.๓.๒) น้ำนมโค ที่มีการปรับปริมาณเนื้อนมด้วยนมผงไม่เกินร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก ต้องระบุชนิดของนมผงที่ส่วนประกอบ หรืออาจใช้ข้อความ “ใช้นมผงในการปรับปริมาณเนื้อนม” แทนการแสดงส่วนประกอบ

(๓.๔) ปรับข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร โดยให้ใช้เฉพาะในนมผง นมผงแปลงไขมัน นมคืนรูป นมข้นแปลงไขมัน นมข้นหวานแปลงไขมันตามที่กำหนดไว้ที่บัญชีแนบท้ายประกาศฯ โดยอ้างอิงตาม Commodity Standard ของโคเด็กซ์ และไม่อนุญาตให้ใช้วัตถุกันเสียและวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

Back

(๓.๕) ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้านมโคที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารอยู่ก่อนวันที่ประกาศใช้บังคับ (วันที่ ๒๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๗) ให้ยื่นแก้ไขรายละเอียดให้ถูกต้องภายใน วันที่ ๑๙ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ (๑๘๐ วัน นับแต่วันที่ประกาศใช้บังคับ) และเมื่อยื่นขอแก้ไขรายละเอียดให้ถูกต้องแล้วให้ใช้ฉลากเดิมต่อไปได้แต่ไม่เกิน วันที่ ๒๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๙ (๒ ปี นับแต่วันที่ประกาศใช้บังคับ)

๔. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารตามประกาศฯทั้ง ๗ ฉบับ ต้องจัดให้มีสถานที่ผลิตหรือใบรับรองสถานที่นำเข้า ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice; GMP) แล้วแต่กรณีดังนี้

(๔.๑) นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม นมเปรี้ยว ซึ่งเป็นชนิดเหลวพาสเจอร์ไรส์และผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่ผลิตจากนมของสัตว์อื่นที่นำมาบริโภคในลักษณะที่เป็นนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวพาสเจอร์ไรส์ ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๘) พ.ศ. ๒๕๕๐ เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

(๔.๒) นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ซึ่งเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำหรือชนิดที่ปรับกรด ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด เว้นแต่ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ ๑๙ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๖ ต้องปฏิบัติตามประกาศฯ ภายในวันที่ ๑๙ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

(๔.๓) อาหารอื่นนอกเหนือจากที่ต้องปฏิบัติตาม (๔.๑) และ (๔.๒) ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

๕. อาหารตามประกาศฯ ทั้ง ๗ ฉบับ หากเข้าข่ายเป็นอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษด้วย ต้องยื่นขออนุญาตใช้ฉลากจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงจะนำไปใช้ได้

อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ หมายถึง อาหารตามความหมายในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๘) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ ลงวันที่ ๑๑ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๔ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๖ เช่น อาหารที่ใช้สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค หรือผู้ที่มีสภาพผิดปกติทางร่างกาย อาหารที่ใช้สำหรับบุคคลผู้มีวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักตัว อาหารสำหรับผู้สูงอายุ อาหารสำหรับสตรีมีครรภ์ เป็นต้น

๖. วันบังคับใช้: ประกาศฯทั้ง ๗ ฉบับมีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๗ เป็นต้นไป และสำหรับผู้ผลิตหรือนำเข้าอาหารตามประกาศทั้ง ๗ ฉบับ ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ ๒๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๗ ใช้เลขสารบบอาหารเดิมต่อไปได้ โดยถือว่าได้จดทะเบียนอาหารตามประกาศฉบับนี้แล้ว

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกันและขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด และหากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๖

บุญชัย สมบูรณ์สุข

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

Back

มติคณะกรรมการอาหารครั้งที่ ๗-๒/๒๕๕๖ เมื่อวันที่ ๑๘ เมษายน ๒๕๕๖

คณะกรรมการอาหารครั้งที่ ๗-๒/๒๕๕๖ เมื่อวันที่ ๑๘ เมษายน ๒๕๕๖ ได้ให้ความเห็นชอบหลักเกณฑ์เพื่อให้ผู้ประกอบการยื่นข้อมูลให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาสำหรับการขยายการแสดงระยะเวลาการบริโภคของนมโคพาสเจอร์ไรส์ นมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์ ผลิตภัณฑ์ของนมพาสเจอร์ไรส์ และนมเปรี้ยวพาสเจอร์ไรส์ ดังนี้

(๑) ข้อมูลรายละเอียดของเทคโนโลยีกระบวนการในการพาสเจอร์ไรส์พร้อมแจ้งอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ และอุณหภูมิในการเก็บรักษาตลอดระยะเวลาตั้งแต่หลังบรรจุถึงการจำหน่ายต่อผู้บริโภค

(๒) ข้อมูลผลการศึกษาอายุการเก็บรักษา (Shelf Life) ในผลิตภัณฑ์ที่ขออนุญาตตามเงื่อนไขข้อ ๑ ตามวิธีที่เป็นที่ยอมรับของสากล หรือข้อมูลการศึกษาอายุการเก็บรักษา (Shelf Life) ตามเงื่อนไขข้อ ๑ ที่อ้างอิงจากตำราวิชาการ (Text book) หรือ วารสารด้านวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีอาหารที่ยอมรับทางวิชาการ

(๓) กำหนดการแสดงข้อความบนฉลาก แล้วแต่กรณี ดังนี้ แจ้งอุณหภูมิและเวลาการพาสเจอร์ไรส์ หรือ การแสดงข้อความ “อัลตร้าพาสเจอร์ไรส์” หรือ “พาสเจอร์ไรส์ที่อุณหภูมิสูง” สำหรับการพาสเจอร์ไรส์ที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส เป็นต้น

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๕๑) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง นมปรุงแต่ง

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนมปรุงแต่ง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และ มาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญ แห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวง สาธารณสุข ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๖) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง นมปรุงแต่ง ลงวันที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

ข้อ ๒ ให้นมปรุงแต่งเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ นมปรุงแต่ง หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำน้ำนมโคหรือนมโคชนิดนมผงมาผ่านกรรมวิธีการผลิตต่างๆ แล้วปรุงแต่งด้วยกลิ่นหรือรส และอาจเติมวัตถุอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพอีกด้วยก็ได้

ข้อ ๔ การเติมสารอาหารอื่นเพื่อเพิ่มชนิดและปริมาณสารอาหารในนมปรุงแต่งตามข้อ ๓ ให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การเติมสารอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร

ข้อ ๕ นมปรุงแต่งชนิดเหลว ต้องผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้ออย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) พาสเจอร์ไรส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่เกิน ๑๐๐ องศาเซลเซียส โดยใช้อุณหภูมิและเวลาอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑.๑) อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๖๓ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า หรือ

(๑.๒) อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๗๒ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า ๑๕ วินาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า

Back

(๒) สเตอริไลส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อนมปรุงแต่งชนิดเหลวที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส โดยใช้เวลาที่เหมาะสม ทั้งนี้จะต้องผ่านกรรมวิธี ทำให้เป็นเนื้อเดียวกันด้วย

(๓) ยู เอช ที หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๑๓๓ องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า ๑ วินาที แล้วบรรจุในภาชนะและในสภาวะที่ปราศจากเชื้อ ทั้งนี้จะต้องผ่านกรรมวิธี ทำให้เป็นเนื้อเดียวกันด้วย

(๔) กรรมวิธีอย่างอื่นที่มีมาตรฐานเทียบเท่ากรรมวิธีตาม (๑)(๒) หรือ (๓) ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๖ นมปรุงแต่งชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๘ องศาเซลเซียส ตลอดระยะเวลาหลังบรรจุจนถึงผู้บริโภค และระยะเวลาการบริโภคต้องไม่เกิน ๑๐ วัน นับจากวันที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย

กรณีที่จะแสดงระยะเวลาการบริโภคเกินกว่าที่กำหนดตามวรรคหนึ่ง ต้องมีมาตรการในการควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานผลิตภัณฑ์ตลอดระยะเวลาตั้งแต่การผลิต การบรรจุ การจำหน่าย จนถึงผู้บริโภค เป็นไปตาม ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ

ข้อ ๗ นมปรุงแต่งชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๕(๒) หรือ (๓) ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิปกติ ในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๕ วัน นับแต่วันที่บรรจุในภาชนะก่อนออกจำหน่าย เพื่อตรวจสอบว่ายังคง มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนด และไม่เปลี่ยนแปลงไปจากลักษณะเดิมที่ทำขึ้น

ข้อ ๘ นมปรุงแต่งชนิดเหลว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องปราศจากเชื้อโรคอันอาจจะติดต่อคนได้ เช่น เชื้อที่ทำให้เกิดวัณโรค เชื้อที่ทำให้ เกิดโรคแท้งติดต่อ เป็นต้น

(๒) ไม่มีน้ำนมน้ำเหลืองเจือปน

(๓) มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของนมปรุงแต่งนั้น

(๔) มีลักษณะเหลวเป็นเนื้อเดียวกัน

(๕) ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อนในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลาทอกซิน เป็นต้น

(๖) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๗) ไม่มีวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๘) มีโปรตีนนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒.๖ ของน้ำหนัก

(๙) มีเนื้อนมไม่รวมมันเนยหรือไขมันและมันเนยหรือไขมัน ดังนี้

(๙.๑) เนื้อนมไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗.๗ ของน้ำหนัก และมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓ ของน้ำหนัก สำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลวเต็มมันเนยหรือเต็มไขมัน

(๙.๒) เนื้อนมไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗.๗ ของน้ำหนัก และมันเนยหรือไขมันมากกว่าร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๓ ของน้ำหนัก สำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลว พร่องมันเนยหรือพร่องไขมัน

(๙.๓) เนื้อนมไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘ ของน้ำหนัก และมันเนย หรือไขมันไม่เกินร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก สำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลวขาดมันเนยหรือขาดไขมัน

(๑๐) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๑๑) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (Escherichia coli) ในนมปรุงแต่ง ๐.๑ มิลลิลิตร

(๑๒) ตรวจพบแบคทีเรียในนมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ๑ มิลลิลิตร ได้ไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ณ แหล่งผลิต และไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ ตลอดระยะเวลาเมื่อออกจากแหล่งผลิตจนถึงวันหมดอายุการบริโภค ที่ระบุบนฉลาก

(๑๓) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มได้ไม่เกิน ๑๐๐ ในนมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ๑ มิลลิลิตร ณ แหล่งผลิต

(๑๔) ตรวจไม่พบแบคทีเรียในนมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์และนมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธียู เอช ที ๐.๑ มิลลิลิตร

ข้อ ๙ นมปรุงแต่งชนิดแห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่น รส ตามลักษณะเฉพาะของนมปรุงแต่งนั้น

(๒) มีลักษณะเฉพาะของนมปรุงแต่งนั้น

(๓) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๔) มีเนื้อนม โปรตีนนม และมันเนยหรือไขมัน ดังนี้

(๔.๑) เนื้อนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก โปรตีนนมในเนื้อนมไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๔ ของน้ำหนัก และมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๖.๕ ของน้ำหนัก สำหรับนมปรุงแต่งอัดเม็ดเต็มมันเนยหรือเต็มไขมัน

(๔.๒) เนื้อนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก โปรตีนนมในเนื้อนมไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๔ ของน้ำหนัก และมันเนยหรือไขมันมากกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๑๖.๕ ของน้ำหนัก สำหรับนมปรุงแต่งอัดเม็ดพร่องมันเนยหรือพร่องไขมัน

(๔.๓) เนื้อนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก โปรตีนนมในเนื้อนมไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๔ ของน้ำหนัก และมันเนยหรือไขมันไม่เกินร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก สำหรับนมปรุงแต่งอัดเม็ดขาดมันเนยหรือขาดไขมัน

(๔.๔) เนื้อนมไม่รวมมันเนยหรือไขมัน โปรตีนนม และมันเนยหรือไขมัน เป็นไปตาม นมปรุงแต่งชนิดเหลว แล้วแต่กรณี สำหรับนมปรุงแต่งชนิดแห้งเมื่ออยู่ในสภาพพร้อมบริโภคตามวิธีละลายเพื่อบริโภคที่ระบุไว้บนฉลาก

(๕) ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อน ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลาทอกซิน เป็นต้น

(๖) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๗) ไม่มีวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๘) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๙) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (Escherichia coli) ในนมปรุงแต่ง ๐.๑ กรัม

(๑๐) ตรวจพบแบคทีเรียได้ไม่เกิน ๑๐๐,๐๐๐ ในนมปรุงแต่ง ๑ กรัม

ข้อ ๑๐ การผลิตนมปรุงแต่งถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหารนอกจากวัตถุกันเสีย ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๑๑ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้านมปรุงแต่งเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติ แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร สำหรับนมปรุงแต่งที่มิใช่นมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์ และที่มิใช่นมปรุงแต่งในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

(๒) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ สำหรับนมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์

Back

(๓) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด สำหรับนมปรุงแต่งในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

ข้อ ๑๒ การใช้ภาชนะบรรจุนมปรุงแต่ง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๓ การแสดงฉลากของนมปรุงแต่ง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก เว้นแต่การใช้ชื่ออาหารของนมปรุงแต่งตามข้อ ๓ ให้ใช้ชื่ออย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) “นมปรุงแต่ง.....” หรือ “นมปรุงแต่งพร่องมันเนย.....หรือ “นมปรุงแต่งพร่องไขมัน.....” หรือ “นมปรุงแต่ง.....พร่องมันเนย” หรือ “นมปรุงแต่ง.....พร่องไขมัน” หรือ “นมปรุงแต่งขาดมันเนย .....” หรือ “นมปรุงแต่งขาดไขมัน.....” หรือ “นมปรุงแต่ง .....ขาดมันเนย” หรือ “นมปรุงแต่ง.....ขาดไขมัน” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกลิ่นหรือรสที่ปรุงแต่ง และสำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลวให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๕ แล้วแต่กรณี) สำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลวที่ทำจากน้ำนมโคและนมปรุงแต่งชนิดแห้ง ทั้งนี้นมปรุงแต่ง ชนิดแห้ง อาจระบุลักษณะของผลิตภัณฑ์เป็นส่วนของชื่ออาหารด้วยก็ได้ เช่น นมผงปรุงแต่ง นมปรุงแต่งอัดเม็ด เป็นต้น

(๒) “นมคืนรูปปรุงแต่ง....” หรือ “นมคืนรูปปรุงแต่งพร่องมันเนย.....” หรือ “นมคืนรูป ปรุงแต่งพร่องไขมัน.....” หรือ “นมคืนรูปปรุงแต่ง.....พร่องมันเนย” หรือ “นมคืนรูปปรุงแต่ง.....พร่องไขมัน” หรือ “นมคืนรูปปรุงแต่งขาดมันเนย .....” หรือ “นมคืนรูปปรุงแต่งขาดไขมัน.....” หรือ “นมคืนรูปปรุงแต่ง..... ขาดมันเนย” หรือ “นมคืนรูปปรุงแต่ง.....ขาดไขมัน” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกลิ่นหรือรสที่ปรุงแต่งและกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๕ แล้วแต่กรณี) สำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลวที่ทำจากนมผงหรือมีนมผงเป็นส่วนผสม

(๓) ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้ต้องมีข้อความตาม (๑) หรือ (๒) กำกับชื่ออาหารด้วย โดยจะอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถ อ่านได้ชัดเจน

ข้อ ๑๔ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้านมปรุงแต่งที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๖) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง นมปรุงแต่ง ลงวันที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๕ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับใช้เลขสารบบอาหารดังกล่าวต่อไปได้ โดยถือว่าได้จดทะเบียนอาหารตามประกาศฉบับนี้แล้ว

ข้อ ๑๕ ประกาศนี้มีผลบังคับใช้เมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖

ประดิษฐ สินธวณรงค์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๓๐/ตอนพิเศษ ๘๗ ง หน้า ๗๑-๗๕/๒๔ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๕๖)

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์ของนม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และ มาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญ แห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวง สาธารณสุข ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๗) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม ลงวันที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

ข้อ ๒ ให้ผลิตภัณฑ์ของนมเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ผลิตภัณฑ์ของนม หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากน้ำนมโค นอกเหนือจากนมโค นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ไอศกรีม ครีม เนยใสหรือกี เนยแข็ง เนย น้ำมันเนยและผลิตภัณฑ์อื่น ซึ่งได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้แล้วโดยเฉพาะ

ข้อ ๔ ผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลว ต้องผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้ออย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) พาสเจอร์ไรส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่เกิน ๑๐๐ องศาเซลเซียส โดยใช้อุณหภูมิและเวลาอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑.๑) อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๖๓ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า หรือ

(๑.๒) อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๗๒ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า ๑๕ วินาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า

(๒) สเตอริไลส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลวที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส โดยใช้เวลาที่เหมาะสม ทั้งนี้จะต้องผ่านกรรมวิธีทำให้เป็นเนื้อเดียวกันด้วย

(๓) ยู เอช ที หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๑๓๓ องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า ๑ วินาที แล้วบรรจุในภาชนะและในสภาวะที่ปราศจากเชื้อ ทั้งนี้จะต้องผ่านกรรมวิธีทำให้ เป็นเนื้อเดียวกันด้วย

(๔) กรรมวิธีอย่างอื่นที่มีมาตรฐานเทียบเท่ากรรมวิธีตาม (๑) (๒) หรือ (๓) โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๕ ผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๘ องศาเซลเซียส ตลอดระยะเวลาหลังบรรจุจนถึงผู้บริโภค และระยะเวลาการบริโภคต้องไม่เกิน ๑๐ วัน นับจากวันที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย

กรณีที่จะแสดงระยะเวลาการบริโภคเกินกว่าที่กำหนดตามวรรคหนึ่ง ต้องมีมาตรการในการควบคุม คุณภาพหรือมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ตลอดระยะเวลาตั้งแต่หลังการบรรจุถึงการจำหน่ายถึงผู้บริโภค เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๖ ผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๔ (๒) หรือ (๓) ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิปกติในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๕ วัน นับแต่วันที่บรรจุในภาชนะก่อนออกจำหน่าย เพื่อตรวจสอบว่ายังคงมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดและไม่เปลี่ยนแปลงไปจากลักษณะเดิมที่ทำขึ้น

Back

ข้อ ๗ ผลิตภัณฑ์ของนม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่น รส ตามลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ของนมนั้น

(๒) มีเนื้อนมทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘ ของน้ำหนัก สำหรับผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลว หรือไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๕ ของน้ำหนัก สำหรับผลิตภัณฑ์ของนมชนิดแห้ง

(๓) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๔) ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อนในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลาทอกซิน เป็นต้น

(๕) ตรวจพบแบคทีเรียในผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ๑ มิลลิลิตร ได้ไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ณ แหล่งผลิต และไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ ตลอดระยะเวลาเมื่อออกจากแหล่งผลิตจนถึง วันหมดอายุการบริโภคที่ระบุบนฉลาก

(๖) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มได้ไม่เกิน ๑๐๐ ในผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ๑ มิลลิลิตร ณ แหล่งผลิต

(๗) ตรวจไม่พบแบคทีเรียในผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์และผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธี ยู เอช ที ๐.๑ มิลลิลิตร

(๘) ตรวจพบแบคทีเรียได้ไม่เกิน ๑๐๐,๐๐๐ ในผลิตภัณฑ์ของนมชนิดแห้ง ๑ กรัม

ข้อ ๘ การใช้ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ของนม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๙ การผลิตผลิตภัณฑ์ของนมถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๑๐ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ของนมเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติแล้วแต่กรณีดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร สำหรับผลิตภัณฑ์ของนมที่มิใช่ผลิตภัณฑ์ของนมพาสเจอร์ไรส์ หรือ

(๒) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ สำหรับผลิตภัณฑ์ของนมพาสเจอร์ไรส์ หรือ

(๓) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด สำหรับผลิตภัณฑ์ของนมในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

ข้อ ๑๑ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์ของนม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๒ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าผลิตภัณฑ์ของนมที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๗) พ.ศ.๒๕๔๕ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม ลงวันที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๔๕ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับใช้เลขสารบบอาหารดังกล่าวต่อไปได้ โดยถือว่าได้จดทะเบียนอาหารตามประกาศฉบับนี้แล้ว

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้มีผลบังคับใช้เมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๖

ประดิษฐ สินธวณรงค์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๓๐/ตอนพิเศษ ๘๗ ง หน้า ๗๖-๗๘/๒๔ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๕๖)

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๕๓) พ.ศ.๒๕๕๖

เรื่อง นมเปรี้ยว

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนมเปรี้ยว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และ มาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวง สาธารณสุข ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๙) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง นมเปรี้ยว ลงวันที่ ๑๗ มกราคม พ.ศ .๒๕๔๘

ข้อ ๒ ให้นมเปรี้ยวเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ นมเปรี้ยว (Fermented milk) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากน้ำนมจากสัตว์ที่นำมาบริโภคได้ หรือส่วนประกอบของน้ำนมที่ผ่านการทำลายจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคแล้ว หมักด้วยจุลินทรีย์ที่ไม่ทำให้เกิดโรคหรืออันตราย ทำให้ค่าความเป็นกรดเพิ่มขึ้น และอาจปรุงแต่งกลิ่น รส สี หรือเติมวัตถุเจือปนอาหาร สารอาหาร หรือส่วนประกอบอื่นที่มิใช่นมด้วยก็ได้ ทั้งนี้ให้รวมถึงนมเปรี้ยวที่นำมาผ่านการฆ่าเชื้อ การแช่แข็ง หรือการทำให้แห้งด้วย

ข้อ ๔ นมเปรี้ยวแบ่งตามชนิดของจุลินทรีย์ที่ใช้ในการหมักได้ ดังนี้

(๑) โยเกิร์ต (Yoghurt) หมายถึง นมเปรี้ยวที่ได้จากการหมักด้วยแบคทีเรีย สเตรปโทค็อกคัส เทอร์โมฟิลัส (Streptococcus thermophilus) และแล็กโทบาซิลลัส เดลบรึคคิไอ ซับสปีชีส์ บัลแกริคัส (Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus) หรือแล็กโทบาซิลลัส ซับสปีชีส์ อื่น

(๒) นมเปรี้ยวแอซิโดฟิลัส (Acidophilus Milk) หมายถึง นมเปรี้ยวที่ได้จากการหมักด้วยแบคทีเรียแล็กโทบาซิลลัส แอซิโดฟิลัส (Lactobacillus acidophilus)

(๓) นมเปรี้ยวเคเฟอร์ (Kefir) หมายถึง นมเปรี้ยวที่ได้จากการหมักด้วยแบคทีเรียและยีสต์ ได้แก่ แล็กโทบาซิลลัส เคฟิไร (Lactobacillus kefiri) หรือแล็กโทค็อกคัส (Lactococcus) และแอซีโทแบกเตอร์ (Acetobacter) และไคลเวอโรไมซีส มาร์เซียนัส (Kluyveromyces marxianus) และแซ็กคาโรไมซีส ยูนิสปอรัส (Saccharomyces unisporus) หรือแซ็กคาโรไมซีส เซรีวิซิอี (Saccharomyces cerevisiae) หรือแซ็กคาโรไมซีส แอซิกูอัส (Saccharomyces exiguus)

(๔) นมเปรี้ยวคูมิส (Kumys) หมายถึง นมเปรี้ยวที่ได้จากการหมักด้วยแบคทีเรียและยีสต์ ได้แก่ แล็กโทบาซิลลัส เดลบรึคคิไอ ซับสปีชีส์ บัลแกริคัส (Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus) และไคลเวอโรไมซีส มาร์เซียนัส (Kluyveromyces marxianus)

(๕) นมเปรี้ยวที่ได้จากการหมักด้วยจุลินทรีย์ชนิดที่แตกต่างหรือนอกเหนือจากที่กำหนด ไว้ใน (๑) ถึง (๔) เช่น แล็กโทบาซิลลัส คาเซอิ ซับสปีชีส์ ชิโรต้า (Lactobacillus casei subsp. shirota) บิฟิโดแบคทีเรียม (Bifidobacterium) นมเปรี้ยวตาม (๑)(๒)(๓) และ (๔) อาจใส่จุลินทรีย์ที่ใช้ในการหมักชนิดอื่นเพิ่มเติมจากที่กำหนดได้

ข้อ ๕ การเติมสารอาหารในนมเปรี้ยว ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๖ นมเปรี้ยวที่จะนำไปผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมัก ต้องทำให้เป็นเนื้อเดียวกันและฆ่าเชื้อด้วยกรรมวิธีอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

Back

(๑) พาสเจอร์ไรส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยใช้อุณหภูมิที่เหมาะสม ซึ่งจะไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์สูญเสียลักษณะที่ต้องการเมื่อผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อดังกล่าว โดยใช้อุณหภูมิและเวลาอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑.๑) อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๖๓ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า หรือ

(๑.๒) อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๗๒ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า ๑๕ วินาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า

(๒) ยูเอชที หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิตั้งแต่ ๑๐๐ องศาเซลเซียสขึ้นไป และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ตามระยะเวลาที่เพียงพอจะทำลายจุลินทรีย์ที่สามารถเพิ่มจำนวนเมื่อเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิปกติ แล้วบรรจุในภาชนะและในสภาวะที่ปราศจากเชื้อ

(๓) กรรมวิธีอย่างอื่นที่มีมาตรฐานเทียบเท่ากรรมวิธีตาม (๑) หรือ (๒) ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๗ นมเปรี้ยวที่มิได้ปรุงแต่งต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นรสตามลักษณะของนมเปรี้ยวนั้น

(๒) มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒.๗ ของน้ำหนัก สำหรับนมเปรี้ยวตามข้อ ๔(๑)(๒)(๓) และ (๕)

(๓) มีมันเนยดังนี้

(๓.๑) น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก สำหรับนมเปรี้ยวตามข้อ ๔(๑) และ (๒)

(๓.๒) น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก สำหรับนมเปรี้ยวตามข้อ ๔(๓)(๔) และ (๕)

(๔) มีค่าความเป็นกรด โดยคำนวณเป็นกรดแลกติก ดังนี้

(๔.๑) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๐.๖ ของน้ำหนัก สำหรับนมเปรี้ยวตามข้อ ๔(๑)(๒) และ (๓)

(๔.๒) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๐.๗ ของน้ำหนัก สำหรับนมเปรี้ยวตามข้อ ๔(๔)

(๔.๓) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๐.๓ ของน้ำหนัก สำหรับนมเปรี้ยวตามข้อ ๔(๕)

(๕) มีจุลินทรีย์ที่ใช้ในกรรมวิธีการหมักคงเหลือในนมเปรี้ยวที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการ หมัก ๑ กรัม แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๕.๑) แบคทีเรียไม่น้อยกว่า ๑๐,๐๐๐,๐๐๐ โคโลนี

(๕.๒) ยีสต์ไม่น้อยกว่า ๑๐,๐๐๐ โคโลนี

(๖) ไม่ใช้วัตถุกันเสีย

(๗) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๘) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มน้อยกว่า ๓ ต่อนมเปรี้ยว ๑ กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๙) ตรวจพบเชื้อราได้ไม่เกิน ๑๐๐ โคโลนี สำหรับนมเปรี้ยวที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมัก ๑ กรัม

(๑๐) ตรวจพบยีสต์ไม่เกิน ๑๐๐ โคโลนี สำหรับนมเปรี้ยวที่ไม่ได้ใช้ยีสต์ในการหมัก และไม่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมัก ๑ กรัม

(๑๑) ตรวจพบยีสต์และเชื้อราได้ไม่เกิน ๑๐ โคโลนี สำหรับนมเปรี้ยวที่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมัก ๑ กรัม

ข้อ ๘ นมเปรี้ยวที่ปรุงแต่ง ต้องมีนมเป็นส่วนผสมในปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของน้ำหนัก และมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) กรณีไม่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมัก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๗ (๑) (๖) (๗) (๘) (๙) และ (๑๐) สำหรับคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๗(๒)(๓)(๔) และ (๕) ให้เป็นไปตามสัดส่วนของนมที่ใช้เป็นส่วนผสม

Back

(๒) กรณีที่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมัก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๗ (๑) (๖) (๗) (๘) และ (๑๑) สำหรับคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๗(๒)(๓) และ (๔) ให้เป็นไปตามสัดส่วนของนมที่ใช้เป็นส่วนผสม

ข้อ ๙ นมเปรี้ยวแช่แข็งเมื่อกลับคืนสภาพเดิมแล้ว (thawing) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) กรณีที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมักและไม่ได้ปรุงแต่ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ตามข้อ ๗(๑)(๒)(๓)(๔)(๖)(๗)(๘)(๙) และ (๑๐) และต้องมีจุลินทรีย์และยีสต์ที่ใช้ในการหมักเหลืออยู่และมีชีวิตด้วย

(๒) กรณีที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมักและปรุงแต่ง ต้องมีนมเป็นส่วนผสมในปริมาณ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของน้ำหนัก และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๗ (๑) (๖) (๗) (๘) (๙) และ (๑๐) และต้องมีจุลินทรีย์และยีสต์ที่ใช้ในการหมักเหลืออยู่และมีชีวิตด้วย สำหรับคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๗(๒)(๓) และ (๔) ให้เป็นไปตามสัดส่วนของนมที่ใช้เป็นส่วนผสม

(๓) กรณีที่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมักและไม่ได้ปรุงแต่ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ตามข้อ ๗ (๑) (๒) (๓) (๔) (๖) (๗) (๘) และ (๑๑)

(๔) กรณีที่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมักและปรุงแต่ง ต้องมีนมเป็นส่วนผสมในปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของน้ำหนัก และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๗ (๑) (๖) (๗) (๘) และ (๑๑) สำหรับคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๗(๒)(๓)และ (๔) ให้เป็นไปตามสัดส่วนของนมที่ใช้เป็นส่วนผสม

ข้อ ๑๐ นมเปรี้ยวชนิดแห้งเมื่ออยู่ในสภาพพร้อมบริโภคตามวิธีละลายเพื่อบริโภคที่ระบุไว้บนฉลาก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังนี้

(๑) กรณีไม่ปรุงแต่งต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๗ (๑) (๒) (๓) (๔) (๖) (๗) (๘) และ (๑๑)

(๒) กรณีปรุงแต่งต้องมีนมเป็นส่วนผสมในปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของน้ำหนัก และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๗ (๑) (๖) (๗) (๘) และ (๑๑) สำหรับคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๗ (๒) (๓) และ (๔) ให้เป็นไปตามสัดส่วนของนมที่ใช้เป็นส่วนผสม

กรณีที่มีวัตถุประสงค์การใช้ต่างจากวรรคหนึ่ง อาจมีคุณภาพหรือมาตรฐานต่างจากวรรคหนึ่งได้ แต่ต้องเป็นไปตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๑๑ นมเปรี้ยวที่ไม่ได้ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมักและที่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมักตามข้อ ๖ (๑) ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๘ องศาเซลเซียส ตลอดระยะเวลาหลังบรรจุจนถึงผู้บริโภค และระยะเวลาการบริโภคต้องไม่เกิน ๓๐ วัน นับจากวันที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย แต่ทั้งนี้ไม่รวมนมเปรี้ยวแช่แข็งหรือนมเปรี้ยวชนิดแห้ง

กรณีที่จะแสดงระยะเวลาการบริโภคเกินกว่าที่กำหนดตามวรรคหนึ่ง ต้องมีมาตรการในการควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานผลิตภัณฑ์ตลอดระยะเวลาตั้งแต่การผลิต การบรรจุ การจำหน่าย จนถึงผู้บริโภค เป็นไปตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ

ข้อ ๑๒ นมเปรี้ยวที่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมักตามข้อ ๖(๒) ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิปกติในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๕ วัน นับแต่วันที่บรรจุในภาชนะก่อนออกจำหน่าย เพื่อตรวจสอบว่ายังคงมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนด และไม่เปลี่ยนแปลงไปจากลักษณะเดิมที่ทำขึ้น แต่ทั้งนี้ไม่รวมนมเปรี้ยวแช่แข็ง หรือ นมเปรี้ยวชนิดแห้ง

ข้อ ๑๓ การใช้วัตถุเจือปนอาหารนอกจากวัตถุกันเสีย ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

กรณีตรวจพบวัตถุกันเสียที่ตกค้างมาจากวัตถุที่ใช้ปรุงแต่งกลิ่น รส สี หรือส่วนประกอบอื่นที่มิใช่นมที่เป็นส่วนผสมอยู่ด้วย ปริมาณที่ตรวจพบจะต้องไม่เกินปริมาณที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบเหล่านั้น แล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๔ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้านมเปรี้ยวเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๑๕ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้านมเปรี้ยวเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติ แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร สำหรับนมเปรี้ยวที่มิใช่นมเปรี้ยวพาสเจอร์ไรส์

(๒) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ สำหรับนมเปรี้ยวพาสเจอร์ไรส์

ข้อ ๑๖ การใช้ภาชนะบรรจุนมเปรี้ยว ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๗ การแสดงฉลากของนมเปรี้ยว ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก เว้นแต่การใช้ชื่ออาหารของนมเปรี้ยวและการแสดงข้อความสำหรับนมเปรี้ยวบางชนิดให้ปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

(๑) ชื่ออาหารของนมเปรี้ยว

(๑.๑) นมเปรี้ยวตามข้อ ๔(๑) ให้ใช้ชื่ออาหารว่า “โยเกิร์ต” หรือ “นมเปรี้ยวโยเกิร์ต” สำหรับกรณีที่ประสงค์จะใช้ชื่ออาหารว่า “นมเปรี้ยว” ต้องกำกับชื่ออาหารด้วยข้อความว่า “ชนิดโยเกิร์ต”

(๑.๒) นมเปรี้ยวตามข้อ ๔(๒) ให้ใช้ชื่ออาหารว่า “นมเปรี้ยวแอซิโดฟิลัส” สำหรับ กรณีที่ประสงค์จะใช้ชื่ออาหารว่า “นมเปรี้ยว” ต้องกำกับชื่ออาหารด้วยข้อความว่า “ชนิดแอซิโดฟิลัส”

(๑.๓) นมเปรี้ยวตามข้อ ๔(๓) ให้ใช้ชื่ออาหารว่า “นมเปรี้ยวเคเฟอร์” สำหรับกรณีที่ประสงค์จะใช้ชื่ออาหารว่า “นมเปรี้ยว” ต้องกำกับชื่ออาหารด้วยข้อความว่า “ชนิดเคเฟอร์”

(๑.๔) นมเปรี้ยวตามข้อ ๔(๔) ให้ใช้ชื่ออาหารว่า “นมเปรี้ยวคูมิส” สำหรับกรณี ที่ประสงค์จะใช้ชื่ออาหารว่า “นมเปรี้ยว” ต้องกำกับชื่ออาหารด้วยข้อความว่า “ชนิดคูมิส”

(๑.๕) “นมเปรี้ยว” สำหรับนมเปรี้ยวตามข้อ ๔(๕)

การใช้ชื่ออาหารของนมเปรี้ยวอาจใช้ชื่อทางการค้าได้ แต่ต้องมีข้อความตาม (๑.๑) (๑.๒) (๑.๓) (๑.๔) หรือ (๑.๕) แล้วแต่กรณี กำกับชื่ออาหารด้วย โดยจะแสดงอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน

(๒) นมเปรี้ยวเคเฟอร์และนมเปรี้ยวคูมิส ต้องแสดงข้อความดังต่อไปนี้ด้วย

(๒.๑) “มีเอทธิลแอลกอฮอล์ไม่เกิน ...%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุปริมาณแอลกอฮอล์ เป็นร้อยละของน้ำหนัก) ด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน บริเวณเดียวกับชื่ออาหารหรือเครื่องหมายการค้า

(๒.๒) “เด็กและสตรีมีครรภ์ ไม่ควรรับประทาน” ด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน

(๓) นมเปรี้ยวที่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมักตามข้อ ๖ ต้องแสดงข้อความ “พาสเจอร์ไรส์” หรือ “ยูเอชที” เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหารหรือกำกับชื่ออาหาร แล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๘ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้านมเปรี้ยวที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๙) พ.ศ.๒๕๔๘ เรื่อง นมเปรี้ยว ลงวันที่ ๑๗ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๘ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับใช้เลขสารบบอาหารดังกล่าวต่อไปได้ โดยถือว่าได้จดทะเบียนอาหารตามประกาศฉบับนี้แล้ว

ข้อ ๑๙ ประกาศนี้มีผลบังคับใช้เมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๖

ประดิษฐ สินธวณรงค์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๓๐ ตอนพิเศษ ๘๗ ง ๗๙-๘๔/๒๔ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๕๖)

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๕๔) พ.ศ.๒๕๕๖

เรื่อง ไอศกรีม

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องไอศกรีม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และ มาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญ แห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวง สาธารณสุข ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๒) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ไอศกรีม ลงวันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๗) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง ไอศกรีม (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

ข้อ ๒ ให้ไอศกรีมเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ไอศกรีมตามข้อ ๒ แบ่งเป็น ๕ ชนิด

(๑) ไอศกรีมนม ได้แก่ ไอศกรีมที่ทำขึ้นโดยใช้นมหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม

(๒) ไอศกรีมดัดแปลง ได้แก่ ไอศกรีมตาม (๑) ที่ทำขึ้นโดยใช้ไขมันชนิดอื่นแทนมันเนยทั้งหมดหรือแต่บางส่วน หรือไอศกรีมที่ทำขึ้นโดยใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีไขมันแต่ผลิตภัณฑ์นั้นมิใช่ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม

(๓) ไอศกรีมผสม ได้แก่ ไอศกรีมตาม (๑) หรือ (๒) แล้วแต่กรณี ซึ่งมีผลไม้หรือวัตถุอื่นที่เป็นอาหารเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

(๔) ไอศกรีมตาม (๑) (๒) หรือ (๓) ชนิดเหลว หรือแห้ง หรือผง

(๕) ไอศกรีมหวานเย็น ได้แก่ ไอศกรีมที่ทำขึ้นโดยใช้น้ำและน้ำตาล หรืออาจมีวัตถุอื่นที่เป็นอาหารเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

ไอศกรีมดังกล่าวอาจใส่วัตถุแต่งกลิ่น รส และสีด้วยก็ได้

ข้อ ๔ ไอศกรีมทุกชนิด ยกเว้นไอศกรีมตามข้อ ๓(๔) ต้องผ่านกรรมวิธีตามลำดับ ดังต่อไปนี้

(๑) การผ่านความร้อน ต้องผ่านกรรมวิธีหนึ่งวิธีใด ดังนี้

(๑.๑) ทำให้ร้อนขึ้นถึงอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๖๘.๕ องศาเซลเซียส และคงไว้ที่อุณหภูมินี้ ไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที หรือ

(๑.๒) ทำให้ร้อนขึ้นถึงอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๘๐ องศาเซลเซียส และคงไว้ที่อุณหภูมินี้ ไม่น้อยกว่า ๒๕ วินาที และจะต้องมีเครื่องวัดอุณหภูมิพร้อมด้วยเครื่องบันทึกอัตโนมัติแสดงอุณหภูมิเวลาที่ใช้จริง หรือ

(๑.๓) ทำให้ร้อนโดยกรรมวิธีอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วย

(๒) ทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๔ องศาเซลเซียส และคงไว้ที่อุณหภูมินี้

(๓) ปั่น กวน หรือผสม แล้วแต่กรณี และทำให้เยือกแข็งที่อุณหภูมิไม่สูงกว่า -๒.๒ องศาเซลเซียส ก่อนบรรจุลงในภาชนะบรรจุเพื่อจำหน่าย และต้องเก็บไว้ที่อุณหภูมิไม่สูงกว่า -๒.๒ องศาเซลเซียสนี้จนกว่าจะจำหน่าย

ข้อ ๕ ไอศกรีม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไอศกรีมนม ต้องมีมันเนยเป็นส่วนผสมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก และมีธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗.๕ ของน้ำหนัก

(๒) ไอศกรีมดัดแปลง ต้องมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

Back

(๓) ไอศกรีมผสม ต้องมีมาตรฐานเช่นเดียวกับ (๑) หรือ (๒) แล้วแต่กรณี ทั้งนี้โดยไม่นับ รวมน้ำหนักของผลไม้หรือวัตถุที่เป็นอาหารอื่นผสมอยู่

(๔) ไอศกรีมหวานเย็นและไอศกรีมตามข้อ ๓(๑)(๒) หรือ (๓) ต้อง

(๔.๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๔.๒) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือใช้ร่วมกับน้ำตาล นอกจากการใช้น้ำตาลได้ โดยให้ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการ อาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๔.๓) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๔.๔) มีบักเตรีได้ไม่เกิน ๖๐๐,๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

(๔.๕) ตรวจไม่พบบักเตรีชนิด อี.โคไล (Escherichia coli) ในอาหาร ๐.๐๑ กรัม

(๔.๖) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๔.๗) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๕) ไอศกรีมชนิดเหลวต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑) (๒) หรือ (๓) แล้วแต่กรณี และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๔) ด้วย

ข้อ ๖ ไอศกรีมชนิดแห้ง หรือผง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๒) มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของไอศกรีมชนิดนั้น

(๓) มีลักษณะไม่เกาะเป็นก้อน ผิดไปจากลักษณะที่ทำขึ้น

(๔) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือใช้ร่วมกับน้ำตาล นอกจากการใช้น้ำตาลได้ โดยให้ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๕) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๖) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๗) มีบักเตรีได้ไม่เกิน ๑๐๐,๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

(๘) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๙) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าไอศกรีมเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๙ การใช้ภาชนะบรรจุไอศกรีม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของไอศกรีม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก กรณีฉลากที่ปิด ติด หรือแสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุไอศกรีมในขนาดหนึ่งหน่วยบริโภค ให้แสดงข้อความตาม

ข้อ ๓ (๑๑) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ โดยจะแสดงไว้ที่ฉลากดังกล่าวหรือไว้ที่หีบห่อของภาชนะที่บรรจุไอศกรีมนั้นก็ได้

ข้อ ๑๑ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าไอศกรีมที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๒) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ไอศกรีม ลงวันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๗) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง ไอศกรีม (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับใช้เลขสารบบอาหารดังกล่าวต่อไปได้ โดยถือว่าได้จดทะเบียนอาหารตามประกาศฉบับนี้แล้ว

ข้อ ๑๒ ประกาศนี้มีผลบังคับใช้เมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๖
ประดิษฐ สินธวณรงค์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๓๐/ตอนพิเศษ ๘๗ ง หน้า ๘๕-๘๗/๒๔ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๕๖)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖
เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารในภาชนะในบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และ มาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญ แห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวง สาธารณสุข ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๔๔) พ.ศ. ๒๕๓๕ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๓๕

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๗๙) พ.ศ. ๒๕๔๐ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๒ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๐

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๓) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

(๔) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๑) พ.ศ.๒๕๔๙ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๒๘ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๙

ข้อ ๒ ให้อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หมายความว่า

(๑) อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อนภายหลังหรือก่อนการบรรจุหรือปิดผนึก ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูป ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ หรือ

(๒) อาหารในภาชนะบรรจุชนิดลามิเนต (laminate) ฉาบ เคลือบ อัด หรือติดด้วยโลหะ หรือสิ่งอื่นใด หรืออาหารในภาชนะบรรจุที่เป็นขวดแก้วที่ฝามียางหรือวัสดุอื่นผนึก หรืออาหารในภาชนะบรรจุอื่น ซึ่ง

Back

สามารถป้องกันมิให้ความชื้นหรืออากาศผ่านซึมเข้าภายในภาชนะบรรจุได้ในภาวะปกติ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

ข้อ ๔ อาหารตามข้อ ๒ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีสี กลิ่น หรือรส ที่ผิดจากสภาพของอาหารนั้น

(๒) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๓) ไม่มีสารพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๔) ไม่มีสารปนเปื้อน เว้นแต่ดังต่อไปนี้

(๔.๑) อาหารในภาชนะบรรจุที่เป็นโลหะ

ดีบุก ไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

สังกะสี ไม่เกิน ๑๐๐ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

ทองแดง ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

ตะกั่ว ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม เว้นแต่อาหารที่มีสารตะกั่วปนเปื้อนตามธรรมชาติในปริมาณสูง ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สารหนู ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

ปรอท ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม สำหรับอาหารทะเลและไม่เกิน ๐.๐๒ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม สำหรับอาหารอื่น

(๔.๒) อาหารในภาชนะบรรจุที่ไม่เป็นโลหะ

ตะกั่ว ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม เว้นแต่อาหารที่มีสารตะกั่วปนเปื้อนตามธรรมชาติในปริมาณสูง ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สารหนู ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

ปรอท ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม สำหรับอาหารทะเลและไม่เกิน ๐.๐๒ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม สำหรับอาหารอื่น

ข้อ ๕ อาหารตามข้อ ๓(๑) ที่ผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนภายหลังการบรรจุหรือปิดผนึก นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังนี้ด้วยคือ ไม่มีวัตถุกันเสีย เว้นแต่วัตถุกันเสียที่ติดมากับวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบของอาหารนั้น

ความในวรรคหนึ่งไม่รวมถึงการใช้โพแทสเซียมไนไตรท์ หรือโซเดียมไนไตรท์ หรือโพแทสเซียมไนเตรท หรือโซเดียมไนเตรท ในปริมาณที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับเนื้อหมักชนิดเคียวมีทโพรดัก (cured meat product)

ข้อ ๖ อาหารตามข้อ ๓(๑) ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ คือ มีค่าความเป็นกรด-ด่าง มากกว่า ๔.๖ และค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (Water activity) มากกว่า ๐.๘๕ นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ และ ข้อ ๕ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังนี้ด้วย คือ ไม่มีจุลินทรีย์ที่สามารถเจริญเติบโตได้ในระหว่างการเก็บที่อุณหภูมิปกติ

ข้อ ๗ อาหารตามข้อ ๓(๑) ชนิดที่มีค่าความเป็นกรด-ด่าง ตั้งแต่ ๔.๖ ลงมา และข้อ ๓(๒) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ และข้อ ๕ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังนี้ด้วยคือ

(๑) ตรวจพบจุลินทรีย์ที่เจริญเติบโตได้ดังนี้

(๑.๑) ไม่เกิน ๑,๐๐๐ ต่ออาหาร ๑ กรัม ที่อุณหภูมิ ๓๐ องศาเซลเซียส หรือ ๕๕ องศาเซลเซียส สำหรับอาหารตามข้อ ๓(๑)

(๑.๒) ไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ต่ออาหาร ๑ กรัม สำหรับอาหารตามข้อ ๓(๒)

(๒) ตรวจพบยีสต์และราไม่เกิน ๑๐๐ ต่ออาหาร ๑ กรัม

(๓) ตรวจไม่พบบักเตรีชนิดโคลิฟอร์ม หรือตรวจพบบักเตรีชนิดโคลิฟอร์มน้อยกว่า ๓ ต่ออาหาร ๑ กรัม ในกรณีที่ตรวจโดยวิธี เอ็มพีเอ็น (Most Probable Number)

Back

ข้อ ๘ ผู้ผลิตอาหารตามข้อ ๓(๑) ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ คือ มีค่าความเป็นกรด-ด่าง มากกว่า ๔.๖ และค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (Water activity) มากกว่า ๐.๘๕ ต้องดำเนินการอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) ฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิและเวลาที่กำหนด (Scheduled process) โดยให้ ค่า F0 (Sterilizing value) ไม่ต่ำกว่า ๓ นาที ซึ่งเพียงพอในการทำลายสปอร์ของ เชื้อคลอสทริเดียม โบทูลินั่ม (Clostridium botulinum) ทั้งนี้อุณหภูมิและเวลาที่กำหนดจะต้องมีการศึกษาทดสอบการกระจายความร้อนหรืออุณหภูมิภายในเครื่องฆ่าเชื้อ (Heat distribution) และอัตราการแทรกผ่านความร้อน (Heatpenetration) ณ สถานที่ผลิตแห่งนั้น ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

(๒) เติมกรดเพื่อปรับสภาพความเป็นกรด-ด่างของอาหาร ไม่เกิน ๔.๖

ทั้งนี้ วิธีการปรับให้ได้สภาพความเป็นกรด-ด่างสมดุล (Equilibrium pH) และกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

ข้อ ๙ ภาชนะบรรจุอาหารตามข้อ ๒ ต้อง

(๑) สะอาด

(๒) ไม่เคยใช้ใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน ถ้าภาชนะบรรจุนั้นเป็นโลหะ

(๓) ไม่มีตะกั่ว สนิมเหล็ก หรือสีอื่นใดติดอยู่ที่ด้านในของภาชนะบรรจุ นอกจากสีของแล็กเคอร์หรือสีของดีบุก และด้านในของภาชนะบรรจุที่ทำด้วยแผ่นเหล็กต้องเคลือบดีบุก หรือสารอื่นใดที่ป้องกัน มิให้อาหารสัมผัสกับแผ่นเหล็กได้โดยตรง

(๔) ไม่รั่วหรือบวม

(๕) เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๑๐ อาหารตามข้อ ๒ ต้องมีน้ำหนักเนื้ออาหาร (drained weight) ตามที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้ เว้นแต่อาหารประเภทที่ไม่อาจแยกเนื้ออาหารได้การตรวจหาน้ำหนักเนื้ออาหารให้ใช้วิธีของสมาคม AOAC International ฉบับที่เป็นปัจจุบัน

ข้อ ๑๑ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๑๒ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติแล้วแต่กรณีดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร สำหรับอาหารที่มิใช่อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด

(๒) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดสำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

ข้อ ๑๓ การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก

ฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทในกรณีของฟรุตคอกเทลและฟรุตสลัด ให้ได้รับยกเว้นการปฏิบัติตามข้อ ๓ (๕) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๒) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕ แต่ทั้งนี้ให้แสดงเฉพาะส่วนประกอบที่สำคัญโดยไม่ต้องแจ้งปริมาณ เป็นร้อยละของน้ำหนัก

ข้อ ๑๔ ประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับกับ

(๑) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในการส่งออก

(๒) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามข้อ ๓ (๒) ดังนี้

(๒.๑) อาหารขบเคี้ยวประเภทคุกกี้ เวเฟอร์ แครกเกอร์ บิสกิต อาหารอบกรอบ ชนิดที่ไม่มีการสอดไส้ ข้าวเกรียบ เมล็ดธัญพืชคั่วหรืออบ ถั่วคั่วหรืออบ นัตคั่วหรืออบ พืชผักผลไม้อบหรือทอดกรอบ อาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง (Extruded snack) และเมล็ดพืชอบแห้งหรือทอด

Back

(๒.๒) ผงเครื่องเทศ ผงเครื่องปรุงต่างๆ
(๒.๓) แป้งประกอบอาหาร
(๒.๔) อาหารอัดเม็ด
(๒.๕) พืชผัก ผลไม้ ที่ทำให้แห้ง
(๒.๖) เนื้อสัตว์ที่ทำให้แห้ง

ข้อ ๑๕ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๔๔) พ.ศ. ๒๕๓๕ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๓๕ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๗๙) พ.ศ. ๒๕๔๐ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๒ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๐ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๓) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๑) พ.ศ. ๒๕๔๙ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๒๘ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๙ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับใช้เลขสารบบอาหารดังกล่าวต่อไปได้ โดยถือว่าได้จดทะเบียนอาหารตามประกาศฉบับนี้แล้ว

ข้อ ๑๖ ประกาศนี้มีผลบังคับใช้เมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๖
ประดิษฐ สินธวณรงค์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๓๐/ตอนพิเศษ ๘๗ ง หน้า ๘๘-๙๒/๒๔ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๕๖)

บัญชีน้ำหนักเนื้ออาหาร

ประเภทอาหาร	ชนิด	น้ำหนักเนื้ออาหารเป็นร้อยละของน้ำหนักสุทธิ
ผลไม้	๑. ชิ้นหรือแว่น	ไม่น้อยกว่า ๖๐
	๒. ทั้งผล	ไม่น้อยกว่า ๔๐
พืชผัก	๑. ชิ้น	ไม่น้อยกว่า ๖๐
	๒. เมล็ด	ไม่น้อยกว่า ๕๐
	๓. ฝักหรือหัว	ไม่น้อยกว่า ๔๐
	๔. ดองเค็มหรือหวาน เช่น ซีเซกฉ่าย กิ๋งฉ่าย ตั้งฉ่าย	ไม่น้อยกว่า ๖๕
	๕. เต้าหู้ยี้	ไม่น้อยกว่า ๖๐
	๖. เต้าเจี้ยว	ไม่น้อยกว่า ๕๐
เนื้อสัตว์	๑. บรรจุในน้ำเกลือ ซอส น้ำมัน หรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่เครื่องปรุง	ไม่น้อยกว่า ๖๐
	๒. เนื้อหอยในน้ำเกลือ ซอส น้ำมัน หรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่เครื่องปรุง	ไม่น้อยกว่า ๕๐
	๓. ไส้กรอกในน้ำเกลือ	ไม่น้อยกว่า ๕๐
อาหารปรุงสำเร็จที่ทำให้สุกแล้ว	๑. แกงเผ็ดต่าง ๆ	ไม่น้อยกว่า ๕๐
	๒. พะแนงต่าง ๆ	ไม่น้อยกว่า ๖๕
	๓. แกงกะหรี่หรือมัสมั่น	ไม่น้อยกว่า ๖๐
	๔. ผัดเผ็ดอย่างแห้ง เช่น ผัดพริกขิง ผัดเผ็ดปลาหรือกุ้ง	ไม่น้อยกว่า ๙๐
	๕. กุ้งเค็มหรือหวาน	ไม่น้อยกว่า ๘๐
	๖. หมูหวาน	ไม่น้อยกว่า ๗๕
	๗. ไก่หรือหมูพะโล้/ไก่หรือหมู หรือขาหมูต้มเค็ม	ไม่น้อยกว่า ๕๕

อาหารประเภทหรือชนิดตามที่กำหนดไว้ในบัญชีแต่มีลักษณะพิเศษที่มิอาจกำหนดเนื้ออาหารให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในบัญชีได้ หรืออาหารประเภทอื่นที่มิได้กำหนดไว้ในบัญชี ให้มีน้ำหนักเนื้ออาหารตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖

เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพ ของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และ มาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่ง ราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๐) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๐) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๔๘

(๔) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๔

ข้อ ๒ ให้เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามข้อ ๒ แบ่งออกเป็น ๕ ชนิด ดังต่อไปนี้

(๑) น้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วย

(๒) เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม

(๓) เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมีก๊าซคาร์บอนได ออกไซด์หรือออกซิเจน ผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม

(๔) เครื่องดื่มตาม (๒) หรือ (๓) ชนิดเข้มข้นซึ่งต้องเจือจางก่อนบริโภค

(๕) เครื่องดื่มตาม (๒) หรือ (๓) ชนิดแห้ง

ข้อ ๔ เครื่องดื่มตามข้อ ๒ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของเครื่องดื่มนั้น

(๒) ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันมีตามธรรมชาติของส่วนประกอบ

(๓) น้ำที่ใช้ผลิตต้องเป็นน้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๔) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มน้อยกว่า ๒.๒ ต่อเครื่องดื่ม ๑๐๐ มิลลิลิตร โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๕) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (Escherichia coli)

(๖) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๗) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๘) ตรวจพบยีสต์และเชื้อรา ได้ดังนี้

Back

(๘.๑) น้อยกว่า ๑ ในเครื่องดื่ม ๑ มิลลิลิตร สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๑)

(๘.๒) น้อยกว่า ๑ ในเครื่องดื่ม ๑ มิลลิลิตร สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๒) และข้อ ๓ (๓) ที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

(๘.๓) น้อยกว่า ๑๐๐ ในเครื่องดื่ม ๑ มิลลิลิตร สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๒) และข้อ ๓ (๓) ที่ผ่านกรรมวิธีอื่นนอกเหนือจากวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

(๘.๔) น้อยกว่า ๑๐ ในเครื่องดื่ม ๑ กรัม สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๔) ที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

(๘.๕) น้อยกว่า ๑๐๐ ในเครื่องดื่ม ๑ กรัม สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๔) ที่ผ่านกรรมวิธีอื่นนอกเหนือจากวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

(๘.๖) น้อยกว่า ๑๐๐ ในเครื่องดื่ม ๑ กรัม สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๕)

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

(๙) ไม่มีสารปนเปื้อน เว้นแต่ดังต่อไปนี้

(๙.๑)	สารหนู	ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม
(๙.๒)	ตะกั่ว	ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม
(๙.๓)	ทองแดง	ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม
(๙.๔)	สังกะสี	ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม
(๙.๕)	เหล็ก	ไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม
(๙.๖)	ดีบุก	ไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม
(๙.๗)	ซัลเฟอร์ไดออกไซด์	ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม

(๑๐) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือใช้ร่วมกับน้ำตาล นอกจากการใช้น้ำตาลได้ โดยให้ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่งให้สำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๑๑) มีแอลกอฮอล์อันเกิดขึ้นจากธรรมชาติของส่วนประกอบและแอลกอฮอล์ที่ใช้ในกรรมวิธีการผลิต รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ ของน้ำหนัก ถ้าจำเป็นต้องมีแอลกอฮอล์ในปริมาณสูงกว่าที่กำหนดไว้ ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

แอลกอฮอล์ที่ใช้ในกรรมวิธีการผลิตต้องไม่ใช้เมทิลแอลกอฮอล์

เครื่องดื่มชนิดเข้มข้นที่ต้องเจือจางหรือเครื่องดื่มชนิดแห้งที่ต้องละลายก่อนบริโภค ตามที่กำหนดไว้ในฉลาก เมื่อเจือจางหรือละลายแล้วตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มได้ตาม (๔) และมีสารปนเปื้อนได้ตามที่กำหนดไว้ใน (๙)

ข้อ ๕ เครื่องดื่มตามข้อ ๓ นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะ ดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) เครื่องดื่มตามข้อ ๓(๒) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประเภทหรือชนิดของผลไม้ พืชหรือผักนั้นๆ ที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๒) เครื่องดื่มตามข้อ ๓(๒) ชนิดเข้มข้นหรือชนิดแห้ง เมื่อเจือจางหรือละลายแล้วต้องมี คุณภาพหรือมาตรฐานตามประเภทหรือชนิดของผลไม้ พืชหรือผักนั้นๆ ที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

Back

(๓) เครื่องดื่มชนิดแห้งมีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๖ ของน้ำหนัก ถ้าเป็นเครื่องดื่มชนิดแห้ง ที่ผลิตจากพืชหรือผัก ให้มีความชื้นได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๔) เครื่องดื่มตามข้อ ๓(๒) หรือ ๓(๓) มีวัตถุกันเสียได้ ดังต่อไปนี้

(๔.๑) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน ๗๐ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม

(๔.๒) กรดเบนโซอิค หรือกรดซอร์บิค หรือเกลือของกรดทั้งสองนี้ โดยคำนวณเป็น ตัวกรดได้ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม

เครื่องดื่มตามข้อ ๓(๒) หรือ ๓(๓) ชนิดเข้มข้น เมื่อเจือจางแล้วมีวัตถุกันเสียได้ ไม่เกินที่กำหนดไว้ใน (๔)

เครื่องดื่มตามข้อ ๓(๒) หรือ ๓(๓) ชนิดแห้ง เมื่อละลายแล้วมีวัตถุกันเสียได้ไม่เกิน ที่กำหนดไว้ใน (๔)

การใช้วัตถุกันเสียให้ใช้ได้เพียงชนิดหนึ่งชนิดใดตามปริมาณที่กำหนดใน (๔.๑) หรือ (๔.๒) ถ้าใช้เกินหนึ่งชนิด ต้องมีปริมาณของชนิดที่ใช้รวมกันไม่เกินปริมาณของวัตถุกันเสียชนิดที่กำหนดให้ใช้น้อยที่สุด

เมื่อจำเป็นต้องใช้วัตถุกันเสียแตกต่างไปจากที่กำหนดไว้ดังกล่าวข้างต้น ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๕) เครื่องดื่มตามข้อ ๓(๓) ที่ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสที่มีกาเฟอีนตามธรรมชาติ ต้องมีปริมาณกาเฟอีนไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัมต่อเครื่องดื่ม ๑๐๐ มิลลิลิตร

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติแล้วแต่กรณีดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร สำหรับเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มิใช่ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด หรือ

(๒) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด สำหรับเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

ข้อ ๗ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุเครื่องดื่ม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

ข้อ ๘ การแสดงฉลากของเครื่องดื่ม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก เว้นแต่การใช้ชื่อเครื่องดื่มตามข้อ ๓(๒) ที่มีหรือทำจากน้ำผลไม้ทั้งชนิดเหลวหรือชนิดแห้งและเครื่องดื่มตามข้อ ๓(๓) ซึ่งมีกลิ่นหรือรสผลไม้ที่ได้จากการสังเคราะห์ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง ให้ปฏิบัติดังต่อไปนี้

(๑) เครื่องดื่มตามข้อ ๓(๒) ให้ใช้ชื่อ ดังนี้

(๑.๑) “น้ำ ..... ๑๐๐%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อผลไม้) สำหรับเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ล้วน

(๑.๒) “น้ำ ..... ๑๐๐% จากน้ำ ..... เข้มข้น” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อผลไม้) สำหรับเครื่องดื่มที่ทำจากการนำผลไม้ชนิดเข้มข้นมาเจือจางด้วยน้ำ เพื่อให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานเหมือนกับเครื่องดื่มตาม (๑.๑)

(๑.๓) “น้ำ .....%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อและปริมาณเป็นร้อยละของผลไม้) สำหรับเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ตั้งแต่ร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนักขึ้นไป แต่ไม่ใช่เครื่องดื่มตาม (๑.๑)

(๑.๔) “น้ำรส .....%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อและปริมาณเป็นร้อยละของผลไม้) สำหรับเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ไม่ถึงร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก

(๒) เครื่องดื่มตามข้อ ๓(๓) ซึ่งมีกลิ่นหรือรสของผลไม้ที่ได้จากการสังเคราะห์เป็นส่วนผสม ให้ใช้ชื่อ ดังนี้

Back

“น้ำหวานกลิ่น.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อกลิ่นของผลไม้ที่ได้จากการสังเคราะห์)

(๓) เครื่องดื่มตามข้อ ๓(๔) นอกจากจะต้องใช้ชื่อเครื่องดื่มตาม (๑) หรือ (๒) โดยไม่ต้อง แสดงปริมาณของผลไม้แล้วจะต้องมีข้อความ “เข้มข้น” ต่อท้ายชื่อดังกล่าว และให้แสดงข้อความ “เมื่อเจือจางแล้วมีน้ำ .....%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดและปริมาณของผลไม้) ไว้ใต้ชื่อเครื่องดื่มด้วย

(๔) เครื่องดื่มตามข้อ ๓(๕) นอกจากจะต้องใช้ชื่อเครื่องดื่มตาม (๑) หรือ (๒) โดยไม่ต้อง แสดงปริมาณของผลไม้แล้วจะต้องแสดงข้อความ “เมื่อละลายแล้วมีน้ำ .....%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดและปริมาณของผลไม้) ไว้ใต้ชื่อเครื่องดื่ม

เครื่องดื่มที่ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล ต้องแสดงข้อความว่า “ใช้ ..... เป็นวัตถุ ที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้) ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลาก

ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด (ถ้ามี)

ข้อ ๙ การแสดงฉลากของเครื่องดื่มตามข้อ ๓(๓) ที่ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสที่มีกาเฟอีนตามธรรมชาติ นอกจากต้องปฏิบัติตามข้อ ๘ แล้ว ให้แสดงข้อความว่า “มีกาเฟอีน” ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร ที่อ่านได้ชัดเจน อยู่ในบริเวณเดียวกับชื่ออาหารหรือเครื่องหมายการค้า

ข้อ ๑๐ ประกาศนี้ ไม่ใช้บังคับกับเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในการส่งออก

ข้อ ๑๑ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๐) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๐) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๔๘ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๔ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับใช้เลขสารบบอาหารดังกล่าวต่อไปได้ โดยถือว่าได้จดทะเบียนอาหารตามประกาศฉบับนี้แล้ว

ข้อ ๑๒ ประกาศนี้มีผลบังคับใช้เมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๖

ประดิษฐ สินธวณรงค์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๓๐/ตอนพิเศษ ๘๗ ง หน้า ๙๓-๙๗/๒๔ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๕๖)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๕๘) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖(๘) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๒) พ.ศ.๒๕๔๘ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ลงวันที่ ๑๕ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๔๘

ข้อ ๒ ให้อาหารดังต่อไปนี้ เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

๒.๑ ดัลซิน (Dulcin) หรือมีชื่อทางเคมีว่า para-phenetolcarbamide ซึ่งให้ความหวานแทนน้ำตาล

๒.๒ เอเอฟ ๒ (AF_2) หรือมีชื่อทั่วๆไปว่า ฟูริลฟรามีด (Furylframide) หรือมีชื่อทางเคมีว่า ๒-(๒-furyl)-๓-(๕-nitro-๒-furyl) acrylamide เฉพาะใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหาร

๒.๓ โพแทสเซียมโบรเมต (Potassium bromate) เฉพาะใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหาร

๒.๔ อาหารที่มีดัลซิน เอเอฟ ๒ หรือโพแทสเซียมโบรเมต ตามข้อ ๒.๑ ข้อ ๒.๒ และข้อ ๒.๓

๒.๕ อาหารที่มีดามิโนไซด์ (Daminozide) หรือซัคซินิคแอซิด ๒,๒-ไดเมทธิลไฮดราไซด์ (Succinic acid ๒,๒-dimethylhydrazide)

๒.๖ หญ้าหวานซึ่งมีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Stevia rebaudiana* Bertoni และผลิตภัณฑ์จากหญ้าหวาน ยกเว้น การผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

(๑) ใบหญ้าหวานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ชาสมุนไพร

(๒) สตีวิออลไกลโคไซด์ (Steviol glycosides) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง สตีวิออลไกลโคไซด์

(๓) หญ้าหวาน หรือผลิตภัณฑ์จากหญ้าหวานที่ใช้ผลิต หรือนำเข้า หรือจำหน่ายสำหรับการผลิตสตีวิออลไกลโคไซด์ ตาม (๒)

(๔) หญ้าหวาน หรือผลิตภัณฑ์จากหญ้าหวานที่ผลิตเพื่อการส่งออก

ข้อ ๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๖

ประดิษฐ สินธวณรงค์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๐ ตอนพิเศษ ๙๑ ง ลงวันที่ ๓๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๖)

ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๖๒) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง น้ำบริโภคจากตู้น้ำดื่มอัตโนมัติ

ด้วยปัจจุบันน้ำบริโภคจากตู้น้ำดื่มอัตโนมัติได้รับความนิยมบริโภคอย่างแพร่หลาย ดังนั้นเพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค จึงเห็นควรกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานน้ำบริโภคจากตู้น้ำดื่มอัตโนมัติ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และ ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้

“ตู้น้ำดื่มอัตโนมัติ” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์สำหรับติดตั้งกับท่อจ่ายน้ำเพื่อปรับปรุงคุณภาพน้ำให้สะอาด มีคุณภาพมาตรฐาน และปลอดภัยในการบริโภค สำหรับจำหน่ายน้ำบริโภคดังกล่าว ให้ผู้บริโภคโดยผ่านเครื่องอัตโนมัติ

ข้อ ๒ น้ำบริโภคจากตู้น้ำดื่มอัตโนมัติ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ข้อ ๓ ผู้จำหน่ายน้ำบริโภคจากตู้น้ำดื่มอัตโนมัติ ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศนี้

ข้อ ๔ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งปี นับตั้งแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๖

ประดิษฐ สินธวณรงค์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๓๐/ตอนพิเศษ ๑๓๖ ง หน้า ๒๖/๑๖ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๕๖)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง น้ำบริโภคจากตู้น้ำดื่มอัตโนมัติ

ด้วยปัจจุบันน้ำบริโภคจากตู้น้ำดื่มอัตโนมัติได้รับความนิยมบริโภคอย่างแพร่หลาย ดังนั้นเพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง น้ำบริโภคจากตู้น้ำดื่มอัตโนมัติ ซึ่งมีสาระสำคัญสรุปได้ ดังนี้

๑. กำหนดนิยามของ “ตู้น้ำดื่มอัตโนมัติ” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์สำหรับติดตั้งกับท่อจ่ายน้ำเพื่อปรับปรุงคุณภาพน้ำให้สะอาด มีคุณภาพมาตรฐาน และปลอดภัยในการบริโภค สำหรับจำหน่ายน้ำบริโภคดังกล่าว ให้ผู้บริโภคโดยผ่านเครื่องอัตโนมัติ

๒. กำหนดให้น้ำบริโภคจากตู้น้ำดื่มอัตโนมัติ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท คือ

(๑) คุณสมบัติทางฟิสิกส์

(ก) สี ต้องไม่เกิน ๒๐ ฮาเซนยูนิต

(ข) กลิ่น ต้องไม่มีกลิ่น แต่ไม่รวมถึงกลิ่นคลอรีน

(ค) ความขุ่น ต้องไม่เกิน ๕.๐ ซิลิกาสเกล

(ง) ค่าความเป็นกรด-ด่าง ต้องอยู่ระหว่าง ๖.๕ ถึง ๘.๕

(๒) คุณสมบัติทางเคมี

Back

(ก) ปริมาณสารทั้งหมด (Total Solid) ไม่เกิน ๕๐๐.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร
(ข) ความกระด้างทั้งหมด โดยคำนวณเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต ไม่เกิน ๑๐๐.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร
(ค) สารหนู ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร
(ง) แบเรียม ไม่เกิน ๑.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร
(จ) แคดเมียม ไม่เกิน ๐.๐๐๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร
(ฉ) คลอไรด์ โดยคำนวณเป็นคลอรีน ไม่เกิน ๒๕๐.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร
(ช) โครเมียม ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร
(ซ) ทองแดง ไม่เกิน ๑.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร
(ฌ) เหล็ก ไม่เกิน ๐.๓ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร
(ญ) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร
(ฎ) แมงกานีส ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร
(ฏ) ปรอท ไม่เกิน ๐.๐๐๒ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร
(ฐ) ไนเตรท โดยคำนวณเป็นไนโตรเจน ไม่เกิน ๔.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร
(ฑ) ฟีนอล ไม่เกิน ๐.๐๐๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร
(ฒ) ซีลีเนียม ไม่เกิน ๐.๐๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร
(ณ) เงิน ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร
(ด) ซัลเฟต ไม่เกิน ๒๕๐.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร
(ต) สังกะสี ไม่เกิน ๕.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร
(ถ) ฟลูออไรด์ โดยคำนวณเป็นฟลูออรีน ไม่เกิน ๐.๗ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร
(ท) อะลูมิเนียม ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร
(ธ) เอบีเอส (Alkylbenzene Sulfonate) ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร
(น) ไซยาไนด์ ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(๓) คุณสมบัติเกี่ยวกับจุลินทรีย์
(ก) ตรวจพบบักเตรีชนิดโคลิฟอร์ม น้อยกว่า ๒.๒ ต่อน้ำบริโภค ๑๐๐ มิลลิลิตร โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)
(ข) ตรวจไม่พบบักเตรีชนิด อี.โคไล
(ค) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค คือ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ยกเว้นแซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.) ไม่พบใน ๑๐๐ มิลลิลิตร (ml) และสแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)* ไม่พบใน ๑๐๐ มิลลิลิตร (ml)

๓. กำหนดให้ผู้จำหน่ายน้ำบริโภคต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศนี้ หากฝ่าฝืนประกาศนี้เข้าลักษณะเป็นอาหารผิดมาตรฐาน ตามมาตรา ๒๘ ฝ่าฝืนมาตรา ๒๕(๓) มีโทษปรับไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ บาท

๔. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง น้ำบริโภคจากตู้น้ำดื่มอัตโนมัติ ได้ประกาศลงในราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๐ ตอนพิเศษ ๑๓๖ ง ลงวันที่ ๑๖ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๖ และประกาศมีผลใช้บังคับ เมื่อพ้นกำหนดหนึ่งปี นับตั้งแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไปคือ ตั้งแต่วันที่ ๑๖ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด และหากมีข้อสงสัยประการใดติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๒๕๒ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๖
บุญชัย สมบูรณ์สุข
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๖๔) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงแก้ไขเพิ่มเติมข้อกำหนดเกี่ยวกับเกณฑ์มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๒) และ (๓) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการ เกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และ มาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ลงวันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ.๒๕๕๒

ข้อ ๒ อาหารตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ ต้องไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค เว้นแต่จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคตามชนิดและปริมาณที่ระบุไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ และบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ ประกาศนี้ ไม่ใช้บังคับกับ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร และอาหารอื่น ซึ่งได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดชนิดและปริมาณจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ไว้โดยเฉพาะ

ข้อ ๔ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ กันยายน พ.ศ.๒๕๕๖

ประดิษฐ สินธวณรงค์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๓๐/ตอนพิเศษ ๑๘๙ ง หน้า ๔๒, ๓๑ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๕๖)

ยกเลิก

บัญชีหมายเลข ๑

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๔) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

---

๑. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
๒. อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
๓. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก
๔. นมโค
๕. นมปรุงแต่ง
๖. ผลิตภัณฑ์ของนม
๗. เนยแข็ง
๘. ครีม
๙. ไอศกรีม
๑๐. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๑. น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๒. น้ำแข็ง
๑๓. ช็อกโกแลต
๑๔. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
๑๕. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

๑๖. อาหารกึ่งสำเร็จรูป
๑๗. ซอสบางชนิด
๑๘. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
๑๙. ไข่เยี่ยวม้า
๒๐. นมเปรี้ยว
๒๑. เครื่องดื่มเกลือแร่
๒๒. ชา
๒๓. กาแฟ
๒๔. น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๒๕. น้ำแร่ธรรมชาติ
๒๖. น้ำมันเนย
๒๗. เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม
๒๘. น้ำผึ้ง
๒๙. แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๓๐. เนยใสหรือกี (Ghee)
๓๑. เนย
๓๒. ชาสมุนไพร
๓๓. วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่
๓๔. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๓๕. ขนมปัง
๓๖. แป้งข้าวกล้อง
๓๗. ข้าวเติมวิตามิน
๓๘. อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที

บัญชีหมายเลข ๒
มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๔) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
1. นมดัดแปลงสำหรับทารก (ชนิดผงหรือแห้ง) 2. อาหารทารก (ชนิดผงหรือแห้ง)	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. ครอโนแบคเตอร์ ซากาซากิ *(Cronobacter sakazakii)*	ไม่พบใน 10 กรัม (g)
3. นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ชนิดผงหรือแห้ง) 4. อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ชนิดผงหรือแห้ง)	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 cfu/g
5 .อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ชนิดผงหรือแห้ง)	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)

ยกเลิก

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
6. ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์		
(6.1) นมโค (6.2) นมปรุงแต่ง (6.3) ผลิตภัณฑ์ของนม (6.4) ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากนมของสัตว์อื่นที่มิใช่นมของโค	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร (ml)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 มิลลิลิตร (ml)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร (cfu/ml)
	4. ลิสทิเรีย โมโนไซโตจิเนส *(Listeria monocytogenes)*	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร (ml)
7. นมผง 8. นมปรุงแต่ง (ชนิดแห้ง) 9. ผลิตภัณฑ์นม (ชนิดแห้ง)	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
10. เนยแข็ง		
(10.1) ที่มี $a_W \geq 0.9$	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	5. ลิสทิเรีย โมโนไซโตจิเนส *(Listeria monocytogenes)*	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
(10.2) ที่มี a_W ระหว่าง 0.82-0.9	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 500 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. ลิสทิเรีย โมโนไซโตจิเนส *(Listeria monocytogenes)*	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
(10.3) ที่มี $a_W \leq 0.82$	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. ลิสทิเรีย โมโนไซโตจิเนส *(Listeria monocytogenes)*	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
11. ครีม		
(11.1) ครีมที่ทำให้แห้ง	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
(11.2) ครีมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. *Listeria monocytogenes*	ไม่พบใน 25 กรัม (g)

ยกเลิก

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
12. ไอศกรีม		
(12.1) ไอศกรีมนม ไอศกรีมดัดแปลง ไอศกรีมผสม	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 500 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. *Listeria monocytogenes*	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
(12.2) ไอศกรีมนม ไอศกรีมดัดแปลง ไอศกรีมผสม (ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ และชนิดผงหรือแห้ง)	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. ลิสทิเรีย โมโนไซโตจิเนส *(Listeria monocytogenes)*	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
13 ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคชนิดเหลวที่มี pH ≥ 4.3 เฉพาะที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรส์		
(13.1) เครื่องดื่ม [1] (13.2) ชา (13.3) กาแฟ (13.4) น้ำนมถั่วเหลือง	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร (ml)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 มิลลิลิตร (ml)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร (cfu/ml)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร (cfu/ml) เว้นแต่เครื่องดื่มรังนก ไม่เกิน 1,000 ใน 1 มิลลิลิตร (cfu/ml)
	5. ลิสทิเรีย โมโนไซโตจิเนส *(Listeria monocytogenes)* [2]	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร (ml)
14. เครื่องดื่มชนิดเข้มข้น หรือชนิดแห้ง	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)* [3]	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	5. ลิสทิเรีย โมโนไซโตจิเนส *(Listeria monocytogenes)* [2]	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
15. อาหารกึ่งสำเร็จรูป		
(15.1) ก๋วยจั๊บ ก๋วยเตี๋ยว บะหมี่เส้นหมี่ วุ้นเส้นที่ปรุงแต่ง	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
(15.2) เครื่องปรุงที่บรรจุอยู่ในภาชนะบรรจุ ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้น	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)*	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g)

ยกเลิก

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
15. อาหารกึ่งสำเร็จรูป (ต่อ)		
(15.3) ข้าวต้มและโจ๊กที่ปรุงแต่ง แกงจืด และซุป ชนิดผงหรือชนิดแห้ง	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 200 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
(15.4) แกงจืด และซุป ชนิดเข้มข้น[4] ชนิดก้อน	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
(15.5) แกงและน้ำพริกต่างๆ[4]	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)*	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g)
16. ซอสบางชนิด[4]	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. *Clostridium perfringens*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
17. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g) หรือ มิลลิลิตร (ml)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g) หรือ มิลลิลิตร (ml)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g) หรือ ใน 1 มิลลิลิตร (cfu/ml)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)*	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g) หรือ ใน 1 มิลลิลิตร (cfu/ml)
18. ไข่เยี่ยวม้า	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
19. อาหารตามบัญชีหมายเลข 1 ลำดับที่ 1-32 ทั้งชนิดอาหารและกระบวนการผลิตที่นอกเหนือจากที่ระบุไว้ในลำดับที่ 1-18 ของบัญชีหมายเลข 2	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g) หรือ มิลลิลิตร (ml) เว้นแต่น้ำและน้ำแข็งไม่พบใน 100 มิลลิลิตร (ml)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g) หรือ มิลลิลิตร (ml) เว้นแต่น้ำและน้ำแข็งไม่พบใน 100 มิลลิลิตร (ml)

ยกเลิก

หมายเหตุ

[1] ผลิตภัณฑ์ลำดับที่ 13 (13.1) ที่เป็นเครื่องดื่มว่านหางจระเข้ ให้ตรวจเฉพาะ แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.), สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*) และแบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*)

[2] ผลิตภัณฑ์ลำดับที่ 13 ทุกรายการที่ใส่นม และลำดับที่ 14 เฉพาะเครื่องดื่มชนิดเข้มข้นที่ใส่นม ต้องตรวจ ลิสทิเรีย โมโนไซโตจิเนส *(Listeria monocytogenes)* ด้วย

[3] ผลิตภัณฑ์ลำดับที่ 14 ที่เป็นเครื่องดื่มธัญพืช ต้องตรวจ คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ (*Clostridium perfringens*) ด้วย

[4] สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีการผลิต ที่มิใช่กรรมวิธีที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลังหรือก่อนการบรรจุหรือปิดผนึก ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูป ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

บัญชีหมายเลข ๓
มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๔) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
1. วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ที่มิใช่ชนิดแห้ง	1. แซลโมเนลลา *(Salmonella spp.)*	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
2. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท [4]		
(2.1) น้ำจิ้มชนิดต่าง ๆ	1. แซลโมเนลลา *(Salmonella spp.)*	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)*	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g)
(2.2) เต้าเจี้ยว	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella spp.*)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 2,500 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)*	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g)
(2.3) ซอสชนิดต่างๆ	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella spp.*)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 500 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)*	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g)
3. ขนมปัง	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella spp.*)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
4. แป้งข้าวกล้อง	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella spp.*)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g)
5. ข้าวเติมวิตามิน	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella spp.*)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)

ยกเลิก

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
6. อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที		
(1) คุกกี้ บิสกิต แครกเกอร์ ขนมปังกรอบ	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)*	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g)
(2) อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีที่ทำจากธัญพืช หรือมีแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
(3) อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคอื่น	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)

<u>หมายเหตุ</u>

[4] สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีการผลิต ที่มิใช่กรรมวิธีที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลังหรือก่อนการบรรจุหรือปิดผนึก ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูป ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๖๕) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง การแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากอาหาร

เพื่อให้มีหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่เป็นแนวปฏิบัติเกี่ยวกับการแสดงข้อความว่า “พรีเมียม” บนฉลากอาหาร ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก และเป็นทางเลือกให้แก่ผู้บริโภค รวมทั้งเป็นการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๒) (๓) (๔) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๖ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขจึงออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้

“พรีเมียม (Premium)” หมายความว่า ข้อความที่แสดงคุณภาพหรือมาตรฐาน หรือคุณลักษณะเด่นเป็นพิเศษกว่าอาหารในชนิดหรือประเภทเดียวกันโดยทั่วไป

“ผลิตผลทางการเกษตร” หมายความว่า ผลิตผลหรือผลิตภัณฑ์อันเกิดจากการกสิกรรม การประมง การปศุสัตว์ หรือการป่าไม้

ข้อ ๒ การแสดงข้อความ “พรีเมียม” หรือ “Premium” บนฉลากอาหาร ต้องได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๓ อาหารที่แสดงข้อความ “พรีเมียม” หรือ “Premium” บนฉลาก ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

(๒) มีระบบการตรวจสอบรับรองกระบวนการผลิต ตามหลักการสากลหรือเทียบเท่าตั้งแต่วัตถุดิบจนถึงผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป และมีระบบตามสอบสินค้า (Traceability)

(๓) ผลิตจากสถานที่ผลิตวัตถุดิบและสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร ดังนี้

(๓.๑) สถานที่ผลิตวัตถุดิบ

(๓.๑.๑) สถานที่ผลิตวัตถุดิบที่เป็นผลิตผลทางการเกษตร ต้องได้รับการรับรองตามมาตรฐานสินค้าเกษตรเกี่ยวกับการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agriculture Practice; GAP) หรือ แนวปฏิบัติที่ว่าด้วยเรื่องการผลิต แปรรูป แสดงฉลาก และจัดจำหน่ายผลิตผลและผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ (Guidelines for The Production, Processing, Labeling, and Marketing of Organically Food Produced Foods) หรือ มาตรฐานอื่นที่ไม่ต่ำกว่านี้ จากหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ หรือหน่วยรับรองที่หน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ให้การยอมรับ

(๓.๑.๒) สถานที่ผลิตวัตถุดิบที่มิใช่เป็นผลิตผลทางการเกษตร ต้องได้รับการรับรองตามหลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี (Recommended Code of Practice General Principles of Food Hygiene) หรือการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point; HACCP) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management

ยกเลิก

System; ISO๒๒๐๐๐) หรือมาตรฐานอื่นที่ไม่ต่ำกว่านี้ จากหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ หรือหน่วยรับรองที่หน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ให้การยอมรับ

(๓.๒) สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารอต้องได้รับการรับรองตามหลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี (Recommended Code of Practice General Principles of Food Hygiene) หรือการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point; HACCP) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System; ISO๒๒๐๐๐) หรือมาตรฐานอื่นที่ไม่ต่ำกว่านี้ จากหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ หรือหน่วยรับรองที่หน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ให้การยอมรับ

(๔) ผลิตภัณฑ์อาหารต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานหรือคุณลักษณะที่เด่นเป็นพิเศษตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะสำหรับอาหารชนิดหรือประเภทนั้นๆ เว้นแต่ไม่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะให้ผลิตภัณฑ์อาหารต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานหรือคุณลักษณะเด่นเป็นพิเศษอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๔.๑) ผ่านการรับรองด้านเกษตรอินทรีย์ จากหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ หรือหน่วยรับรองที่หน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ให้การยอมรับ

(๔.๒) ได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indications; GI) จากกระทรวงพาณิชย์

(๔.๓) ใช้วัตถุดิบหรือส่วนผสมที่สำคัญที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานที่เด่นเป็นพิเศษกว่าวัตถุดิบโดยทั่วไปที่ได้จากสถานที่ผลิตตาม (๓.๑.๑) หรือ (๓.๑.๒) แล้วแต่กรณี และผลิตภัณฑ์อาหารต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน หรือคุณลักษณะเด่นเป็นพิเศษกว่าอาหารในชนิดหรือประเภทเดียวกันโดยทั่วไป

(๔.๔) มีกระบวนการผลิตวิธีพิเศษที่ทำให้อาหารมีคุณภาพหรือมาตรฐานหรือคุณลักษณะที่เด่นเป็นพิเศษแตกต่างจากอาหารในชนิดหรือประเภทเดียวกันโดยทั่วไป

ข้อ ๔ ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารที่ได้รับอนุญาตให้แสดงข้อความว่า“พรีเมียม” หรือ “Premium” บนฉลากอาหาร อยู่ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ

ข้อ ๕ ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๖

ประดิษฐ สินธวณรงค์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๓๐/ตอนพิเศษ ๑๖๗ ง หน้า ๒๙-๓๐/๒๗ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๕๖)

ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๖๖) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง การแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากน้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนย ที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากน้ำนมโคสดและน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๖ มาตรา ๔๓ และ ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกจึงประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ การแสดงข้อความ “พรีเมียม” หรือ “Premium” บนฉลากน้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๒ การแสดงข้อความ “พรีเมียม” หรือ “Premium” บนฉลากน้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไข ดังนี้

(๑) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนมโค

(๒) มีระบบการตรวจสอบรับรองกระบวนการผลิตตามหลักการสากลหรือเทียบเท่าตั้งแต่วัตถุดิบจนถึงผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป และมีระบบตามสอบสินค้า (Traceability)

(๓) ผลิตจากสถานที่ผลิตน้ำนมโคดิบ สถานที่รวบรวมน้ำนมโคดิบ และสถานที่ผลิตน้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ดังนี้

(๓.๑) สถานที่ผลิตน้ำนมโคดิบ ต้องได้รับการรับรองตามมาตรฐานสินค้าเกษตรเกี่ยวกับการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agriculture Practice; GAP) หรือแนวปฏิบัติที่ว่าด้วยเรื่องการผลิต แปรรูป แสดงฉลาก และจัดจำหน่ายผลิตผลและผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ (Guidelines for The Production, Processing, Labeling, and Marketing of Organically Food Produced Foods) หรือ มาตรฐานอื่น ที่ไม่ต่ำกว่านี้จากหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ หรือหน่วยรับรองที่หน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ให้การยอมรับ

(๓.๒) สถานที่รวบรวมน้ำนมโคดิบ ต้องได้รับการรับรองตามหลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี (Recommended Code of Practice General Principles of Food Hygiene) หรือการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point; HACCP) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System; ISO๒๒๐๐๐) หรือมาตรฐานอื่นที่ไม่ต่ำกว่านี้ จากหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ หรือหน่วยรับรองที่หน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ให้การยอมรับ

(๓.๓) สถานที่ผลิตน้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ต้องได้รับการรับรองตามหลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี (Recommended Code of Practice General Principles of Food Hygiene) หรือการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point ; HACCP) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety

ร่างประกาศ

Management System ; ISO๒๒๐๐๐) หรือมาตรฐานอื่นที่ไม่ต่ำกว่านี้ จากหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่หรือหน่วยรับรองที่หน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ให้การยอมรับ

(๔) มีคุณภาพหรือมาตรฐาน หรือลักษณะเด่นเป็นพิเศษกว่าน้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์โดยทั่วไป ดังต่อไปนี้

(๔.๑) ผลิตจากน้ำนมโคดิบที่มีจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด (Standard Plate Count) ไม่เกิน ๒๐๐,๐๐๐ ใน ๑ มิลลิลิตร (cfu/ml) และเซลล์เม็ดเลือดขาว (Somatic Cell Count) ไม่เกิน ๓๐๐,๐๐๐ เซลล์ต่อมิลลิลิตร

(๔.๒) มีปริมาณโปรตีนนม (Milk Protein) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓.๑ โดยน้ำหนัก

(๔.๓) มีปริมาณมันเนย (Fat) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔.๐ โดยน้ำหนัก

(๔.๔) มีปริมาณเนื้อนมไม่รวมมันเนย (Solid non Fat) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘.๕ โดยน้ำหนัก

(๔.๕) ตรวจพบจุลินทรีย์ทั้งหมดในน้ำนมโคสดและน้ำนมโคที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ได้ไม่เกิน ๑,๐๐๐ ใน ๑ มิลลิลิตร (cfu/ml) ณ แหล่งผลิตและไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ใน ๑ มิลลิลิตร (cfu/ml) ตลอดระยะเวลาเมื่อออกจากแหล่งผลิตจนถึงวันหมดอายุการบริโภคที่ระบุบนฉลาก

ข้อ ๓ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าน้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ที่ได้รับอนุญาตให้แสดงข้อความว่า “พรีเมียม” หรือ “Premium” บนฉลากที่มีอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ

ข้อ ๔ ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๖

ประพัฒน์ จันธวณรงค์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๓๐/ตอนพิเศษ ๑๐๗ ง หน้า ๓๑-๓๒/๒๗ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๕๖)

ยกเลิก

(๔.๑) ผลิตจากน้ำนมโคดิบที่มีจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด (Standard Plate Count) ไม่เกิน ๒๐๐,๐๐๐ ใน ๑ มิลลิลิตร (cfu/ml) และเซลล์เม็ดเลือดขาว (Somatic Cell Count) ไม่เกิน ๓๐๐,๐๐๐ เซลล์ต่อมิลลิลิตร

(๔.๒) มีปริมาณโปรตีนนม (Milk Protein) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓.๑ โดยน้ำหนัก

(๔.๓) มีปริมาณมันเนย (Fat) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔.๐ โดยน้ำหนัก

(๔.๔) มีปริมาณเนื้อนมไม่รวมมันเนย (Solid non Fat) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘.๕ โดยน้ำหนัก

(๔.๕) ตรวจพบจุลินทรีย์ทั้งหมดในน้ำนมโคสดและน้ำนมโคที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ได้ไม่เกิน ๑,๐๐๐ ใน ๑ มิลลิลิตร (cfu/ml) ณ แหล่งผลิตและไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ใน ๑ มิลลิลิตร (cfu/ml) ตลอดระยะเวลาเมื่อออกจากแหล่งผลิตจนถึงวันหมดอายุการบริโภคที่ระบุบนฉลาก

ข้อ ๓ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าน้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ที่ได้รับอนุญาตให้แสดงข้อความว่า “พรีเมียม” หรือ “Premium” บนฉลาก อยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ

ข้อ ๔ ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๖

ประดิษฐ สินธวณรงค์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๓๐/ตอนพิเศษ ๑๖๗ ง หน้า ๓๑-๓๒/๒๗ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๕๖)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗

เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

โดยเป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และ ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๒) พ.ศ.๒๕๔๕ เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๓) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๑๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๕

ข้อ ๒ ในประกาศฉบับนี้

“อาหารในภาชนะบรรจุ” หมายถึง อาหารที่มีภาชนะหุ้มห่อเพื่อจำหน่าย

“หมดอายุ” หมายความว่า วันที่ซึ่งแสดงการสิ้นสุดของคุณภาพของอาหารภายใต้เงื่อนไขการเก็บรักษาที่ระบุไว้ และหลังจากวันที่ระบุไว้นั้น อาหารนั้นวางจำหน่ายไม่ได้

“ควรบริโภคก่อน” หมายความว่า วันที่ซึ่งแสดงการสิ้นสุดของช่วงเวลาที่อาหารนั้นยังคงคุณภาพดีภายใต้เงื่อนไขการเก็บรักษาที่ระบุไว้ และหลังจากวันที่ระบุไว้นั้น อาหารนั้นวางจำหน่ายไม่ได้

Back

“แบ่งบรรจุ” หมายความว่า การนำอาหารจากภาชนะบรรจุเดิมมาแบ่งบรรจุในภาชนะบรรจุย่อย ซึ่งไม่รวมการทำ ผสม ปรุงแต่งอาหารดังกล่าว

“สารก่อภูมิแพ้” หมายถึง สารที่เข้าสู่ร่างกายแล้วทำให้ร่างกายมีปฏิกิริยาผิดปรกติ ทั้งที่ตามธรรมดาสารนั้นเมื่อเข้าสู่ร่างกายคนทั่ว ๆ ไปแล้วจะไม่มีอันตรายใด ๆ จะมีอันตรายก็เฉพาะในคนบางคนที่แพ้สารนั้นเท่านั้น และให้หมายความรวมถึงสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน

ข้อ ๓ ให้อาหารในภาชนะบรรจุต้องแสดงฉลาก ยกเว้นอาหาร ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารที่ผู้ผลิตสามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารที่ผลิตแก่ผู้บริโภคได้ในขณะนั้น เช่น หาบเร่ แผงลอย เป็นต้น

(๒) อาหารสดที่ไม่ผ่านกรรมวิธีใดๆ หรืออาหารสดที่ผ่านกรรมวิธีการแกะ ชำแหละ ตัดแต่ง หรือวิธีการอื่นใดเพื่อลดขนาด ซึ่งอาจแช่เย็นหรือไม่แช่เย็นและบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็นสภาพของอาหารสดนั้นได้ ทั้งนี้ไม่รวมถึงอาหารแปรรูปในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่ายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปในภาชนะพร้อมจำหน่าย

(๓) อาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตและจำหน่ายเพื่อบริการภายในร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม โรงเรียน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล สถานที่อื่นในลักษณะทำนองเดียวกัน และรวมถึงการบริการจัดส่งอาหารให้กับผู้ซื้อด้วย

อาหารตาม (๑) (๒) (๓) หากได้มีการขอรับเลขสารบบอาหาร ต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้

อาหารในภาชนะบรรจุที่ได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะ นอกจากต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนั้นๆ แล้ว ยังต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย

ข้อ ๔ การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ต้องแสดงข้อความเป็นภาษาไทย และอย่างน้อยจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ เว้นแต่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะยกเว้นให้ไม่ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใด

(๑) ชื่ออาหาร

(๒) เลขสารบบอาหาร

(๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(๓.๑) อาหารที่ผลิตในประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ หรือแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้ โดยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ กำกับไว้ด้วย

(๓.๑.๑) ข้อความว่า “ผู้ผลิต” หรือ “ผลิตโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต

(๓.๑.๒) ข้อความว่า “ผู้แบ่งบรรจุ” หรือ “แบ่งบรรจุโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้แบ่งบรรจุ

(๓.๑.๓) ข้อความว่า “สำนักงานใหญ่” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุที่ประสงค์จะแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่

(๓.๒) อาหารนำเข้าจากต่างประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าโดยมีข้อความว่า “ผู้นำเข้า” หรือ “นำเข้าโดย” กำกับ และแสดงชื่อและประเทศของผู้ผลิตด้วย

(๔) ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก

(๔.๑) อาหารที่มีลักษณะเป็นของแข็ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(๔.๒) อาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(๔.๓) อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว หรือลักษณะอื่น อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้

กรณีอาหารที่มีการกำหนดน้ำหนักเนื้ออาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ให้แสดงปริมาณน้ำหนักเนื้ออาหารด้วย

Back

(๕) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย เว้นแต่

(๕.๑) อาหารที่ฉลากมีพื้นที่ทั้งแผ่นน้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร แต่ทั้งนี้จะต้องมีข้อความแสดงส่วนประกอบที่สำคัญไว้บนหีบห่อของอาหารนั้น หรือ

(๕.๒) อาหารที่มีส่วนประกอบเพียงอย่างเดียวโดยไม่นับรวมถึงวัตถุเจือปนอาหารหรือวัตถุแต่งกลิ่นรสที่เป็นส่วนผสม หรือ

(๕.๓) อาหารชนิดแห้ง หรือชนิดผง หรือชนิดเข้มข้น ที่ต้องเจือจางหรือทำละลายก่อนบริโภค อาจเลือกแสดงส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ หรือเมื่อเจือจางหรือทำละลายตามวิธีปรุงเพื่อรับประทานตามที่แจ้งไว้บนฉลาก อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือแสดงทั้งสองอย่างก็ได้

(๖) ข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี .....” กรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี .....” กรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต แล้วแต่กรณี (ความที่เว้นไว้ให้ระบุประเภทหรือชนิดของสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน) โดยขนาดตัวอักษรต้องปฏิบัติตามข้อ ๑๔ (๓) และสีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลาก ขนาดตัวอักษรต้องไม่เล็กกว่าขนาดตัวอักษรที่แสดงส่วนประกอบและแสดงไว้ที่ด้านล่างของการแสดงส่วนประกอบ

ประเภทหรือชนิดของอาหารตามวรรคหนึ่ง ซึ่งเป็นสารก่อภูมิแพ้ หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน ได้แก่

(๖.๑) ธัญพืชที่มีส่วนประกอบของกลูเตน ได้แก่ ข้าวสาลี ไรน์ บาร์เลย์ โอ๊ต สเปลท์ หรือสายพันธุ์ลูกผสมของธัญพืชดังกล่าว และผลิตภัณฑ์จากธัญพืชที่มีส่วนประกอบของกลูเตนดังกล่าว

(๖.๒) สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น ปู กุ้ง กั้ง ลอบเสตอร์ เป็นต้น และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง

(๖.๓) ไข่ และผลิตภัณฑ์จากไข่

(๖.๔) ปลา และผลิตภัณฑ์จากปลา

(๖.๕) ถั่วลิสง ถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์จากถั่วลิสง ถั่วเหลือง

(๖.๖) นม และผลิตภัณฑ์จากนม รวมถึงแลคโตส

(๖.๗) ถั่วที่มีเปลือกแข็ง และผลิตภัณฑ์จากถั่วที่มีเปลือกแข็ง เช่น อัลมอนต์ วอลนัท พีแคน เป็นต้น

(๖.๘) ซัลไฟต์ ที่มีปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับ ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ทั้งนี้ความใน (๖) ไม่รวมถึงอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ และมีการแสดงชื่ออาหารที่ระบุชื่อสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินไว้ชัดเจนแล้ว เช่น น้ำนมโคสดถั่วลิสงอบกรอบ เป็นต้น

(๗) แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives ถ้ามีการใช้หรือมีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหาร เป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร และให้แสดงข้อความดังต่อไปนี้ด้วย แล้วแต่กรณี

(๗.๑) “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives แล้วแต่กรณี

(๗.๒) ชื่อกลุ่มหน้าที่ตามด้วยชื่อเฉพาะ สำหรับกรณีวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร และ วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๘) ข้อความว่า “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นสังเคราะห์” “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนธรรมชาติ” ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี

Back

(๙) แสดง วัน เดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บไม่เกิน ๙๐ วัน หรือแสดงวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บเกิน ๙๐ วัน โดยมีข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ด้วย

นอกจากการแสดงข้อความตามวรรคหนึ่ง อาจกำหนดให้แสดงข้อความ “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารนั้น

การแสดงวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี ให้แสดงเป็น วัน เดือนและปี หรือ เดือนและปีเรียงตามลำดับ ทั้งนี้อาจแสดง“เดือน”เป็นตัวเลขหรือตัวอักษรก็ได้

กรณีที่มีการแสดงไม่เป็นไปตามวรรคสาม ต้องมีข้อความหรือตัวอักษรที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจอย่างชัดเจนถึงวิธีการแสดงข้อความดังกล่าวกำกับไว้ด้วย

(๑๐) คำเตือน (ถ้ามี)

(๑๑) ข้อแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

(๑๒) วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)

(๑๓) วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กอ่อน หรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ

(๑๔) ข้อความที่กำหนดเพิ่มเติมตามบัญชีแนบท้ายประกาศ

(๑๕) ข้อความที่ต้องมีสำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด

กรณีการแสดงฉลากอาหารที่มิใช่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร อย่างน้อยต้องแสดงรายละเอียดตามข้อ ๔ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) และ (๙) และอาจแสดงข้อความเป็นภาษาอังกฤษแทนก็ได้ไว้บนฉลาก ทั้งนี้ต้องมีการแสดงรายละเอียดเป็นภาษาไทยที่ครบถ้วนตามข้อ ๔ ที่เห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย ไว้ในคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายทุกครั้ง

ข้อ ๕ ฉลากของอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออกจะแสดงข้อความเป็นภาษาใดก็ได้ แต่อย่างน้อยต้องระบุ

(๑) ประเทศผู้ผลิต

(๒) เลขสารบบอาหาร หรือเลขสถานที่ผลิตอาหาร หรือชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิตอย่างหนึ่งอย่างใดก็ได้

ข้อ ๖ ฉลากของอาหารดังต่อไปนี้ ต้องส่งมอบฉลากให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาตรวจอนุมัติให้ใช้ก่อนนำไปใช้

(๑) อาหารควบคุมเฉพาะ

(๒) อาหารอื่นที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

ข้อ ๗ การแสดงเลขสารบบอาหารให้เป็นไปตามที่กำหนดในระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๘ ฉลากของอาหารต้องปิด ติด หรือแสดงไว้ในที่เปิดเผยที่ภาชนะบรรจุและหรือหีบห่อของภาชนะบรรจุอาหาร และมองเห็นได้ชัดเจน โดยมีขนาดของฉลากสัมพันธ์กับพื้นที่ของภาชนะบรรจุหรือหีบห่อนั้นๆ

ข้อ ๙ ฉลากของอาหารต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดไม่ว่าโดยทางตรงหรือทางอ้อมระหว่างอาหารกับข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าที่แนะนำผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น

ข้อ ๑๐ ฉลากที่มีข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย ตรา หรือ เครื่องหมายการค้า เครื่องหมายการค้าจดทะเบียนไม่ว่าจะเป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลาก ต้อง

(๑) ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ

(๒) ไม่แสดงถึงชื่ออาหาร ส่วนประกอบของอาหาร อัตราส่วนของอาหาร ปริมาณของอาหาร หรือแสดงถึงสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ

Back

(๓) ไม่ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุตามข้อความ ชื่อ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมายหรือเครื่องหมายการค้าดังกล่าวผสมอยู่ในอาหารโดยที่ไม่มีวัตถุนั้นผสมอยู่ หรือมีผสมอยู่ในปริมาณที่ไม่อาจแสดงสรรพคุณ

(๔) ไม่พ้องเสียง พ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณอันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงทำให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร

(๕) ไม่ขัดกับวัฒนธรรมและศีลธรรมอันดีงามของไทยหรือส่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย

(๖) ไม่ส่งเสริมหรืออาจก่อให้เกิดความขัดแย้ง ความแตกแยก หรือผลกระทบในเชิงลบทั้งทางตรงหรือทางอ้อมต่อสังคม วัฒนธรรม ศีลธรรม ประเพณี หรือพฤติกรรมที่เกี่ยวกับเพศ ภาษา และความรุนแรง

ข้อ ๑๑ ฉลากที่แสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับสารหรือส่วนประกอบอื่นใดในอาหาร ต้อง

(๑) ไม่ใช้กับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดห้ามใช้ หรืออาหารที่โดยธรรมชาติของอาหารนั้นไม่มีสารนั้น หรืออาหารที่ในกระบวนการผลิตไม่มีสารนั้นเกิดขึ้น

(๒) ไม่เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(๓) ไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในผลิตภัณฑ์

ข้อ ๑๒ ฉลากที่แสดงเครื่องหมายการค้า ให้ระบุคำว่า “ตรา” หรือ “เครื่องหมายการค้า” หรือ “เครื่องหมายการค้าจดทะเบียน”กำกับชื่อตรา หรือชื่อเครื่องหมายการค้านั้นด้วย โดยต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจน และอ่านได้ง่าย ขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลากและเป็นไปตามข้อ ๑๐

ข้อ ๑๓ การแสดงชื่ออาหารตามข้อ ๔ (๑) ต้องเป็นไปตามข้อ ๑๐ และให้ใช้ชื่ออย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญหรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ

(๒) ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร

(๓) ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้ต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดของอาหารกำกับชื่ออาหารด้วย โดยจะอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน

ในกรณีที่ใช้ชื่ออาหารที่อาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของอาหารนั้นๆ รวมทั้งแหล่งกำเนิด ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใดประกอบชื่ออาหารด้วย ซึ่งอาจเป็น สารที่ใช้บรรจุ หรือกรรมวิธีการผลิต หรือรูปลักษณะของอาหาร หรือส่วนของพืชหรือสัตว์ หรือแหล่งกำเนิดของอาหาร

ข้อ ๑๔ ข้อความในฉลากต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจน และอ่านได้ง่าย ขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก และต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) การแสดงข้อความตามข้อ ๔ (๑) ต้องมีขนาดความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร และตัวอักษรต้องอ่านได้ชัดเจน ได้สัดส่วนสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก อยู่ส่วนที่สำคัญของฉลากเมื่อวางจำหน่าย และมีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน เว้นแต่ฉลากที่มีเนื้อที่น้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตรให้แสดงชื่อด้วยขนาดตัวอักษรความสูงไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร

(๒) การแสดงข้อความตามข้อ ๔ (๒) ต้องมีขนาดความสูงของตัวอักษร ให้เป็นไปตามที่กำหนดในระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๓) การแสดงข้อความตามข้อ ๔ (๓) (๔) (๕) (๖) และ (๙) ต้องมีขนาดความสูงของตัวอักษรแล้วแต่กรณีดังนี้

(๓.๑) ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร สำหรับฉลากที่มีพื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร เว้นแต่ฉลากอาหารที่มีพื้นที่ทั้งแผ่นน้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร การแสดงส่วนประกอบ อาจแสดงไว้บนหีบห่อของอาหารแทนได้

(๓.๒) ไม่น้อยกว่า ๑.๕ มิลลิเมตร สำหรับฉลากที่มีพื้นที่มากกว่า ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร ถึง ๒๕๐ ตารางเซนติเมตร

Back

(๓.๓) ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร สำหรับฉลากที่มีพื้นที่มากกว่า ๒๕๐ ตารางเซนติเมตร

(๔) การแสดงข้อความตามข้อ ๔ (๑) (๖) และ (๙) ให้แสดงไว้ในตำแหน่งที่สามารถเห็นได้ชัดเจน

กรณีการแสดงข้อความตามข้อ ๔ (๙) ไว้ที่ด้านล่างหรือส่วนอื่น ต้องมีข้อความที่ฉลากที่สื่อได้ชัดเจนว่าจะดู วัน เดือนและปี ที่ควรบริโภคก่อน หรือ เดือนและปีที่ควรบริโภคก่อน ได้ที่ใด และอาจแสดงข้อความกำกับ วัน เดือนและปี หรือเดือน และปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน ไว้ด้วยอีกหรือไม่ก็ได้

ข้อ ๑๕ การแสดงสีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกัน ซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน เว้นแต่ข้อความดังต่อไปนี้ ต้องมีขนาดตัวอักษร สี ตำแหน่ง และแบบ แล้วแต่กรณีดังนี้

(๑) เลขสารบบอาหาร ให้เป็นไปตามที่กำหนดในระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๒) การแสดงข้อความตาม ข้อ ๔ (๑๔) และ (๑๕)

ข้อ ๑๖ ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารที่ได้จัดทำฉลากไว้ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับทำการแก้ไขฉลากให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ และให้ใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไป แต่ไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้มีผลใช้บังคับ

ข้อ ๑๗ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับจากวันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

ประดิษฐ สินธวณรงค์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๓๑/ตอนพิเศษ ๑๐๒ ง หน้า ๓๒-๓๙/๖ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๗)

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗

เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ข้อความที่กำหนดให้แสดงเพิ่มเติมตามข้อ ๔ (๑๔)

ชนิดของอาหาร	ข้อความคำเตือน/ข้อความอื่น
๑.เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน	“ห้ามดื่มเกินวันละ ๒ ขวด เพราะหัวใจจะสั่น นอนไม่หลับ เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรดื่ม ผู้ป่วยปรึกษาแพทย์ก่อน” ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมพื้นขาวสีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก
๒.ไอศกรีม ที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารเพื่อช่วยให้โครงสร้างผลึกน้ำแข็ง มีความคงตัว	“ใช้ โปรตีนจับโครงสร้างน้ำแข็งชนิด เอช พี แอล ซี ๑๒” หรือ “ใช้ Ice Structuring Protein type III HPLC ๑๒” และต้องแสดงข้อความที่สื่อให้ผู้บริโภคทราบด้วยว่า หากต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวให้ระบุหมายเลขโทรศัพท์ หรือ เว็ปไซต์ ติดต่อด้วย

Back

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ฉลากอาหารมีความสำคัญต่อการสื่อสารข้อมูลผลิตภัณฑ์ไปยังผู้บริโภค และตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ได้ให้อำนาจรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศกำหนดประเภทและชนิดอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหนาย หรือที่จำหนาย ซึ่งจะต้องมีฉลาก ข้อความในฉลาก เงื่อนไข และวิธีการแสดงฉลาก เพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อผู้ที่เกี่ยวข้องทุกฝ่าย รวมทั้งกำหนดบทลงโทษสำหรับผู้ฝ่าฝืน กระทรวงสาธารณสุขโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ เพื่อเป็นแนวปฏิบัติที่เหมาะสม โดยใช้หลักการตามมาตรฐานของโคเด็กซ์ เรื่อง มาตรฐานทั่วไปสำหรับการแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ (General standard for the labeling of prepackaged foods-CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991)) ในประเด็นที่เหมาะสมกับมาตรการในการกำกับดูแลการแสดงฉลาก และการให้ข้อมูลกับผู้บริโภคภายในประเทศ โดยมีสาระสำคัญ ดังต่อไปนี้

๑. ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุขจำนวน ๓ ฉบับ คือ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๒) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๓) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๓)

๒. กำหนดขอบข่ายของอาหารที่ต้องแสดงฉลากตามประกาศฯฉบับนี้ คือ อาหารที่บรรจุไว้ในภาชนะที่ถูกห่อ หรือหุ้ม โดยไม่ทำให้อาหารนั้นเปลี่ยนออกมาสู่ภายนอกได้ และอยู่ในสภาพพร้อมขายจ่าย แจก หรือแลกเปลี่ยน ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในทางการค้า หรือการมีไว้เพื่อจำหน่ายด้วย

๓. กำหนดนิยาม “อาหารในภาชนะบรรจุ” “หมดอายุ” “ควรบริโภคก่อน” “แบ่งบรรจุ” “สารก่อภูมิแพ้” ดังนี้

“อาหารในภาชนะบรรจุ” หมายถึง อาหารที่มีภาชนะหุ้มห่อเพื่อจำหน่าย

“หมดอายุ” หมายความว่า วันที่ซึ่งแสดงการสิ้นสุดของคุณภาพของอาหารภายใต้เงื่อนไขการเก็บรักษาที่ระบุไว้ และหลังจากวันที่ระบุไว้นั้น อาหารนั้นวางจำหน่ายไม่ได้

“ควรบริโภคก่อน” หมายความว่า วันที่ซึ่งแสดงการสิ้นสุดของช่วงเวลาที่อาหารนั้นยังคงคุณภาพดี ภายใต้เงื่อนไขการเก็บรักษาที่ระบุไว้ และหลังจากวันที่ระบุไว้นั้น อาหารนั้นวางจำหน่ายไม่ได้

“แบ่งบรรจุ” หมายความว่า การนำอาหารจากภาชนะบรรจุเดิมมาแบ่งบรรจุในภาชนะบรรจุย่อย ซึ่งไม่รวมการทำ ผสม ปรุงแต่งอาหารดังกล่าว

“สารก่อภูมิแพ้” หมายถึง สารที่เข้าสู่ร่างกายแล้วทำให้ร่างกายมีปฏิกิริยาผิดปรกติ ทั้งที่ตามธรรมดา สารนั้นเมื่อเข้าสู่ร่างกายคนทั่วๆ ไปแล้วจะไม่มีอันตรายใดๆ จะมีอันตรายก็เฉพาะในคนบางคนที่แพ้สารนั้นเท่านั้น และให้หมายความรวมถึงสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน

๔. อาหารในภาชนะบรรจุที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศนี้ ได้แก่

(๑) อาหารที่ผู้ผลิตสามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารแก่ผู้บริโภคได้ในขณะจำหน่าย เช่น หาบเร่ แผงลอย เป็นต้น

(๒) อาหารสด ที่มีลักษณะหนึ่งลักษณะใดดังต่อไปนี้

ยกเลิก

(๒.๑) อาหารสดที่ไม่ผ่านกรรมวิธีใดๆ ซึ่งอาจแช่เย็นหรือไม่แช่เย็นก็ได้ และบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็นสภาพของอาหารสดได้ เช่น ผลไม้ทั้งผล หอยทั้งฝา เป็นต้น

(๒.๒) อาหารสดที่ผ่านกรรมวิธีการแกะ ชำแหละ ตัดแต่งหรือวิธีการอื่นใดเพื่อลดขนาด ซึ่งอาจแช่เย็นหรือไม่แช่เย็นก็ได้ และบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็นสภาพของอาหารนั้นที่ไม่ได้จำหน่ายต่อผู้บริโภค เช่น ผัก ผลไม้ตัดแต่ง หมูสับ กุ้งปอกเปลือก ปลาแล่ ไก่ หมู เนื้อ หั่นเป็นชิ้น เนื้อปลาบด เป็นต้น

(๓) อาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตและจำหน่ายเพื่อบริการภายในร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม โรงเรียน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล สายการบิน สถานที่อื่นในลักษณะทำนองเดียวกัน และรวมถึงการบริการจัดส่งอาหารให้กับผู้ซื้อด้วย

อย่างไรก็ตามหากอาหารที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องแสดงฉลากตามข้อ ๓(๑) ๓(๒) และ ๓(๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุแต่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว จะต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย

๕. อาหารในภาชนะบรรจุที่ได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะแล้ว นอกจากต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนั้นๆ ยังต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย เช่น

- การแสดงฉลากผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ นอกเหนือจากการแสดงชื่ออาหาร, เลขสารบบอาหาร, ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ, ปริมาณสุทธิเป็นระบบเมตริก, ข้อความว่า “ไม่ควรกินเกินวันที่ระบุกันเสีย” ถ้ามีการใช้, วัน เดือนและปีที่ผลิต หรือ วัน เดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือ วัน เดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดีแล้ว ยังต้องแสดงฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุด้วย เช่น ต้องแสดงส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย แสดงการใช้วัตถุเจือปนอาหาร และแสดงข้อมูลเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ การกำหนดขนาดตัวอักษร เป็นต้น

- การแสดงฉลากวัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๓) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๖) ที่กำหนดการแสดงฉลากวัตถุเจือปนอาหารไว้เป็นการเฉพาะ เช่น ชื่ออาหาร, รุ่นที่ผลิต และส่วนประกอบ เป็นต้น แล้วยังต้องแสดงฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุด้วย เช่น แสดงข้อมูลเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ การกำหนดขนาดตัวอักษร เป็นต้น

๖. กำหนดรายละเอียดที่ต้องแสดงบนฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุตามวัตถุประสงค์การจำหน่าย ดังนี้

(๑) อาหารที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้จำหน่ายอาหาร ต้องแสดงข้อความเป็นภาษาไทย ตามข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

(๒) อาหารที่ไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้จำหน่ายอาหาร สามารถแสดงข้อความเป็นภาษาไทยหรือภาษาอังกฤษก็ได้ไว้บนฉลากอาหารอย่างน้อยรวม ๖ รายการ ได้แก่ ชื่ออาหาร, เลขสารบบอาหาร, ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่, ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก, ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนัก และวัน เดือนและปี หรือเดือนและปีที่ควรบริโภคก่อน แต่ต้องแสดงข้อความให้ครบถ้วนเป็นภาษาไทยตาม

ยกเลิก

ข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ไว้ในคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายทุกครั้ง

(๓) อาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตเพื่อส่งออกสามารถแสดงข้อความเป็นภาษาใดก็ได้ อย่างน้อยรวม ๒ รายการ คือ ประเทศผู้ผลิต และเลขสารบบอาหาร หรือเลขสถานที่ผลิตอาหารหรือชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิตอย่างหนึ่งอย่างใด ตามข้อ ๕ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

๗. กำหนดรายละเอียดที่ต้องแสดงบนฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุไว้ (ดูคำอธิบายเพิ่มเติมในบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้) ดังนี้

(๑) ชื่ออาหาร

(๒) เลขสารบบอาหาร

(๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่

(๔) ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก (ดูคำอธิบายเพิ่มเติมในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้)

(๕) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย

(๖) แสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร กรณีมีการใช้หรืออาจปนเปื้อนในกระบวนการผลิตของส่วนประกอบดังต่อไปนี้

(๖.๑) ธัญพืชที่มีส่วนประกอบของกลูเตน ได้แก่ ข้าวสาลี ไรน์ บาร์เลย์ โอ๊ต สเปลท์ หรือสายพันธุ์ลูกผสมของธัญพืชดังกล่าว และผลิตภัณฑ์จากธัญพืชที่มีส่วนประกอบของกลูเตนดังกล่าว

(๖.๒) สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น ปู กุ้ง กั้ง ลอบสเตอร์ เป็นต้น และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง

(๖.๓) ไข่ และผลิตภัณฑ์จากไข่

(๖.๔) ปลา และผลิตภัณฑ์จากปลา

(๖.๕) ถั่วลิสง ถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์จากถั่วลิสง ถั่วเหลือง

(๖.๖) นม และผลิตภัณฑ์จากนม รวมถึงแลคโตส

(๖.๗) ถั่วที่มีเปลือกแข็ง และผลิตภัณฑ์จากถั่วที่มีเปลือกแข็ง เช่น อัลมอนด์ วอลนัท พีแคน เป็นต้น

(๖.๘) ซัลไฟต์ ที่มีปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับ ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ต้องแสดงข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี .....” กรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี .....” กรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต แล้วแต่กรณี (ความที่เว้นไว้ให้ระบุประเภทหรือชนิดของสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน) โดยขนาดตัวอักษรต้องปฏิบัติตามข้อ ๑๔ (๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และสีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลาก ขนาดตัวอักษรต้องไม่เล็กกว่าขนาดตัวอักษรที่แสดงส่วนประกอบและแสดงไว้ที่ด้านล่างของการแสดงส่วนประกอบ

- ตัวอย่างกรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร เช่น
  - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีแป้งสาลี นมผง”

ยกเลิก

- “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีเคซีน (โปรตีนนม)” หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีเคซีน (โปรตีนจากนม)” หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: มีโปรตีนจากนม”
- “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีเลซิตินจากถั่วเหลือง”

ทั้งนี้หากเป็นศัพท์เฉพาะต้องระบุชื่อสารก่อภูมิแพ้ให้ผู้บริโภคเข้าใจได้อย่างชัดเจน เช่น มีเคซีน (โปรตีนนม)

- ตัวอย่างกรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต เช่น
  - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมีถั่วเปลือกแข็ง”
  - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมีแป้งสาลี”
- ตัวอย่างกรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร และกรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต เช่น
  - ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีแป้งสาลี นมผง, อาจมีถั่วเปลือกแข็ง”
  - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีแป้งสาลี นมผง และอาจมีถั่วเปลือกแข็ง”
  - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีแป้งสาลี นมผง”
    “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมีถั่วเปลือกแข็ง”
- ตัวอย่างกรณีการแสดงข้อมูลสารก่อภูมิไวเกิน (ซัลไฟต์) เช่น มีการใช้โซเดียมไบซัลไฟต์เป็นสารฟอกสีในผลิตภัณฑ์
  - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีซัลไฟต์”

ทั้งนี้การแสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหารตามข้อ ๘(๖) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ไม่รวมถึงอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ และมีการแสดงชื่ออาหารที่ระบุชื่อสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินไว้ชัดเจนแล้ว เช่น ใช้ชื่ออาหารว่า “น้ำนมโคพาสเจอร์ไรส์” หรือ “ถั่วลิสงอบกรอบ”

- ตัวอย่างกรณีที่ไม่รับการยกเว้นการแสดงข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ เช่น
  - ชื่ออาหาร “ครีมแท้ชนิดวิปปิ้งครีม” มีครีมแท้จากนมโค ๑๐๐ % เป็นส่วนประกอบ ต้องแสดงข้อความว่า“ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีครีมจากนม” เนื่องจากชื่ออาหารไม่สื่อถึงชื่อสารก่อภูมิแพ้
  - ชื่ออาหาร “คัสตาร์ด” มีไข่ไก่เป็นส่วนประกอบ ต้องแสดงข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีไข่” เนื่องจากชื่ออาหารไม่สื่อว่ามีสารก่อภูมิแพ้
  - ชื่ออาหาร “ปูอัด” มีเนื้อปลาเป็นส่วนประกอบ ต้องแสดงข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีปลา” เนื่องจากชื่ออาหารไม่สื่อว่ามีสารก่อภูมิแพ้เป็นส่วนประกอบ

อนึ่ง สามารถแสดงข้อมูลสารก่อภูมิแพ้อื่นนอกเหนือจากที่กำหนดได้

(๗) แสดงข้อความเกี่ยวกับการใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือมีวัตถุเจือปนอาหารที่ติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร โดยให้แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System : INS for Food Additives

สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่มีหน้าที่เป็นสี ให้ระบุ “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ที่กำกับกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารด้วย และตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม International Numbering System : INS for Food Additives แต่สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่มีกลุ่มหน้าที่เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหารและวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล ให้ตามด้วยชื่อเฉพาะเท่านั้น (ดูคำอธิบายเพิ่มเติมในบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้)

ยกเลิก

อย่างไรก็ตามหากมีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการแสดงข้อความบนฉลากสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารเป็นการเฉพาะ ต้องแสดงข้อความดังกล่าวเพิ่มเติมด้วย เช่น “ใช้.....เป็นวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล” หรือ “เจือสีธรรมชาติ” หรือ “เจือสีสังเคราะห์” หรือ “ใช้วัตถุกันเสีย” เป็นต้น

(๘) แสดงข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน” พร้อมวัน เดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บไม่เกิน ๙๐ วัน หรือวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บเกิน ๙๐ วัน (ดูคำอธิบายเพิ่มเติมในบัญชีหมายเลข ๔ แนบท้ายประกาศนี้)

กรณีที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้นๆ ได้กำหนดให้แสดงข้อความอื่น เช่น “ผลิต” “หมดอายุ” หรือ “ผลิต และหมดอายุ” ไว้เป็นการเฉพาะแล้ว ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้น

(๙) วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กอ่อนหรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ

(๑๐) ข้อความอื่น (ถ้ามี) เช่น คำเตือน ข้อแนะนำในการเก็บรักษา วิธีปรุงเพื่อรับประทาน

(๑๑) ข้อความที่กำหนดเพิ่มเติมตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

๘. กำหนดให้ผู้ประกอบการต้องส่งมอบฉลากของอาหารควบคุมเฉพาะ และอาหารอื่นที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ต้องส่งมอบฉลากให้ผู้อนุญาตพิจารณาอนุมัติก่อนการจัดทำฉลาก เช่น อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ เป็นต้น

๙. ข้อกำหนดอื่นๆ

(๑) ฉลากต้องปิด ติด หรือแสดงไว้ในที่เปิดเผยที่ภาชนะบรรจุและหรือหีบห่อของภาชนะบรรจุอาหาร และมองเห็นได้ชัดเจน โดยมีขนาดของฉลากสัมพันธ์กับพื้นที่ของภาชนะบรรจุหรือหีบห่อนั้นๆ

(๒) ฉลากต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดไม่ว่าโดยทางตรงหรือทางอ้อมระหว่างอาหารกับข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าที่แนะนำผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น

(๓) มีข้อกำหนดเกี่ยวกับการแสดงข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย ตรา หรือ เครื่องหมายการค้า เครื่องหมายการค้าจดทะเบียนไม่ว่าจะเป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลาก ดังนี้

๑) ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ

๒) ไม่แสดงถึงชื่ออาหาร ส่วนประกอบของอาหาร อัตราส่วนของอาหาร ปริมาณของอาหาร หรือแสดงถึงสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ

๓) ไม่ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุตามข้อความ ชื่อ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าดังกล่าวผสมอยู่ในอาหารโดยที่ไม่มีวัตถุนั้นผสมอยู่ หรือมีผสมอยู่ในปริมาณที่ไม่อาจแสดงสรรพคุณ

๔) ไม่พ้องเสียง พ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณอันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงทำให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร

คำพ้องรูป หมายถึง คำที่มีรูปเขียนเหมือนกัน ใช้พยัญชนะ สระ เครื่องหมายวรรณยุกต์ ตัวสะกด และตัวการันต์อย่างเดียวกัน คำพ้องรูปมีทั้งที่อ่านออกเสียงเหมือนกันและอ่านออกเสียงต่างกัน ตัวอย่างคำพ้องรูปที่ออกเสียงต่างกัน เช่น เพลา (แกน) กับ เพลา (เวลา), สระ (น้ำ) กับ สระ (ที่ออกเสียงว่า สะ-หระ) พยาธิ (ตัวพยาธิในร่างกาย) กับ พยาธิ (โรคภัยไข้เจ็บ) สำหรับคำพ้องรูปที่อ่านออกเสียงเหมือนกันแต่มีความหมายต่างกัน ตัวอย่างเช่น ขัน (ภาชนะสำหรับตัก) น้ำ (ใส่น้ำ) ขัน (อาการร้องของไก่และนกบางชนิด) ขัน (ขำหรือนึกอยากหัวเราะ) ขัน (ทำให้ตึง ทำให้แน่น)

คำพ้องเสียง หมายถึง คำที่ออกเสียงเหมือนกัน ตัวเขียนกับความหมายต่างกัน เช่น ส้อม (เครื่องใช้จิ้มอาหาร) กับ ซ่อม (ทำสิ่งที่ชำรุดให้คืนดี), ข้า (คำใช้แทนตัวผู้พูด) ข้า (คนรับใช้) กับ ค่า (มูลค่าหรือราคา) กับ ฆ่า (ทำให้ตาย), เคี่ยว (ต้มให้เดือดนานๆหรือไม่หยุดหย่อน) กับ เขี้ยว (ฟัน)

ยกเลิก

๕) ไม่ขัดกับวัฒนธรรมและศีลธรรมอันดีงามของไทยหรือส่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย

๖) ไม่ส่งเสริมหรืออาจก่อให้เกิดความขัดแย้ง ความแตกแยก หรือผลกระทบในเชิงลบทั้งทางตรงหรือทางอ้อมต่อสังคม วัฒนธรรม ศีลธรรม ประเพณี หรือพฤติกรรมที่เกี่ยวกับเพศ ภาษา และความรุนแรง

(๔) การแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับสารหรือส่วนประกอบอื่นใดในอาหารต้องไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในผลิตภัณฑ์ และห้ามใช้กับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดห้ามใช้ หรืออาหารที่โดยธรรมชาติของอาหารนั้นไม่มีสารนั้น หรืออาหารที่ในกระบวนการผลิตไม่มีสารนั้นเกิดขึ้น หรือเป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ดูคำอธิบายในบัญชีหมายเลข ๕ แนบท้ายประกาศนี้)

(๕) ฉลากที่แสดงเครื่องหมายการค้า ต้องระบุคำว่า “ตรา” หรือ “เครื่องหมายการค้า” หรือ “เครื่องหมายการค้าจดทะเบียน” กำกับชื่อเครื่องหมายการค้านั้นด้วย โดยต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย และขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก

(๖) ข้อความในฉลากต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย และขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก ซึ่งได้กำหนดขนาดตัวอักษร ตามข้อ ๑๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ สรุปได้ดังนี้

ข้อกำหนด	ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร	หมายเหตุ
● ชื่ออาหาร	ตั้งแต่ ๓๕ ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร	แสดงที่ส่วนสำคัญของฉลากเมื่อวางจำหน่าย และมีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน
	น้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร	
● เลขสารบบอาหาร	ทุกขนาด	ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร	-
● ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ ● ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก ● ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย ● ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร ● การแสดงข้อความ “ควรบริโภคก่อน” และ วัน เดือนและปี ที่ควรบริโภคก่อน รวมถึง “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” (ถ้ามี)	ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร	๑) ฉลากอาหารที่มีพื้นที่ทั้งแผ่นน้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร การแสดงส่วนประกอบอาจแสดงไว้บนหีบห่อของอาหารแทนได้ ๒) ให้แสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร และข้อความ “ควรบริโภคก่อน” และวัน เดือนและปี ที่ควรบริโภคก่อน รวมถึง “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” (ถ้ามี) ไว้ในตำแหน่งที่สามารถเห็นได้ชัดเจน ๓) กรณีแสดง วัน เดือน และปี หรือ เดือน ปี ไว้ที่ด้านล่างหรือส่วนอื่น ต้องมีข้อความที่ฉลากสื่อได้ชัดเจนว่าจะดูข้อมูลดังกล่าวได้ที่ใด และอาจแสดงข้อความกำกับวัน เดือนและปี หรือ เดือน และปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน ไว้ด้วยอีกหรือไม่ก็ได้
	มากกว่า ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร และไม่เกิน ๒๕๐ ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า ๑.๕ มิลลิเมตร	
	มากกว่า ๒๕๐ ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร	

ยกเลิก

(๘) การแสดงสีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกัน ซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน เว้นแต่ข้อความดังต่อไปนี้ ต้องมีขนาดตัวอักษร สี ตำแหน่ง และแบบ แล้วแต่กรณี

๑) เลขสารบบอาหาร ให้เป็นไปตามที่กำหนดในระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๒) การแสดงข้อความที่กำหนดเพิ่มเติมตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และข้อความที่ต้องมีสำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด

๑๐. วันบังคับใช้: ประกาศฯมีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๓ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ เป็นต้นไป

๑๑. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารที่ได้จัดทำฉลากไว้ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับให้ทำการแก้ไขฉลากให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ และฉลากเดิมที่เหลือให้ใช้ต่อไปได้ แต่ต้องไม่เกินวันที่ ๒ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๙

อย่างไรก็ดีประกาศฉบับนี้มีข้อกำหนดที่แตกต่างจากประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากฉบับเดิม เช่น การแสดงส่วนประกอบของอาหาร การกำหนดขนาดตัวอักษร การแสดงข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ การแสดงการใช้วัตถุเจือปนอาหาร เงื่อนไขการแสดงข้อความบนฉลาก เป็นต้น ดังนั้นจึงขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องศึกษารายละเอียดเกี่ยวกับข้อกำหนดของประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ให้ถี่ถ้วนเพื่อใช้ปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่ สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๔ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๗

ภูมิชัย สมบูรณ์สุข
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ยกเลิก

บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ตารางสรุปการแสดงรายละเอียดของฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	จำหน่ายต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้จำหน่ายอาหาร	ที่มิใช่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร (๑)	ผลิตเพื่อส่งออก	
(๑) ชื่ออาหาร	√	√	-	● ชื่ออาหารให้ใช้ชื่ออย่างใดอย่างหนึ่งตามข้อ ๑๓ และขนาดตัวอักษรต้องเป็นไปตามข้อ ๑๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ข้อ ๑๓ ชื่ออย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้ (๑) ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญหรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ เช่น ถั่วลิสงอบรสน้ำผึ้ง, แกงมัสมั่นไก่, น้ำพริกกุ้งเสียบ, ยากิโซบะ, ขนมดอกจอก, โดนัท, เส้กรอกไก่, ทาโกะยากิ (ขนมครกญี่ปุ่น), ซอฟเสิร์ฟ (ไอศกรีมดัดแปลง) เป็นต้น (๒) ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร เช่น นมผงพร่องมันเนย, เครื่องดื่ม, นมเปรี้ยว, น้ำมันปาล์ม, น้ำดื่ม เป็นต้น (๓) ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้ต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดของอาหารกำกับชื่ออาหารด้วย โดยจะอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน เช่น บูบู (น้ำบริโภค) กรณีชื่ออาหารอาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของอาหารนั้นๆ รวมทั้งแหล่งกำเนิด ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใดประกอบชื่ออาหารด้วย ซึ่งอาจเป็นสารที่ใช้บรรจุ หรือกรรมวิธีการผลิต หรือรูปลักษณะของอาหาร หรือส่วนของพืชหรือสัตว์หรือแหล่งกำเนิดของอาหาร เช่น ปลาทูน่าในน้ำเกลือ, กล้วยตาก, กล้วยอบ,

ยกเลิก

---

(๑) หมายเหตุ ฉลากอาหารที่มิใช่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร ต้องมีการแสดงรายละเอียดเป็นภาษาไทยที่ครบถ้วนตามข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ.๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ที่เห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย ไว้ในคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายทุกครั้ง

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	จำหน่ายต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้จำหน่ายอาหาร	ที่มิใช่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร (๑)	ผลิตเพื่อส่งออก	
				ช็อกโกแลตรูปกล้วย (สำหรับช็อกโกแลตรูปทรงกล้วยแต่ไม่มีกล้วยเป็นส่วนประกอบ), ไข่ตุ๋นแบบญี่ปุ่น หรือ ซี่โครงหมูย่างหมักสูตรเกาหลี เป็นต้น ข้อ ๑๔ การแสดงชื่ออาหาร ต้องมีความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร และต้องอ่านได้ชัดเจน ได้สัดส่วนสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก และต้องอยู่ส่วนที่สำคัญของฉลากเมื่อวางจำหน่าย และมีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน สำหรับฉลากที่มีเนื้อที่น้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร ขนาดตัวอักษรให้มีความสูงไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตรได้
(๒) เลขสารบบอาหาร	√	√	√ (๒)	● การแสดงเลขสารบบอาหารให้เป็นไปตามข้อกำหนดในระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับการขอรับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๗ และตามข้อ ๗ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ให้แสดงเลขสารบบอาหารในเครื่องหมาย ด้วยตัวเลขที่มีสีตัดกับสีพื้นของกรอบ และมีขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก
(๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้ (๓.๑) อาหารที่ผลิตในประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ หรือแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้ โดยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ กำกับไว้ด้วย (๓.๑.๑) ข้อความว่า “ผู้ผลิต” หรือ “ผลิตโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต (๓.๑.๒) ข้อความว่า “ผู้แบ่งบรรจุ” หรือ “แบ่งบรรจุโดย” สำหรับ	√	√	√ (๓)	● กำหนดขนาดความสูงของตัวอักษรสำหรับ ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ตามข้อ ๑๔ (๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ดังนี้ (๑) ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร สำหรับฉลากที่มีพื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร (๒) ไม่น้อยกว่า ๑.๕ มิลลิเมตร สำหรับฉลากที่มีพื้นที่มากกว่า ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร ถึง ๒๕๐ ตารางเซนติเมตร

ยกเลิก

หมายเหตุ (๒) อาหารที่ผลิตเพื่อการส่งออก อาจเลือกแสดงเลขสารบบอาหาร หรือเลขสถานที่ผลิตอาหาร หรือชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิตอย่างหนึ่งอย่างใดก็ได้

(๓) ฉลากอาหารที่ผลิตเพื่อการส่งออก ต้องแสดงชื่อประเทศผู้ผลิต และอาจเลือกแสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตแทนเลขสารบบอาหารหรือเลขสถานที่ผลิตอาหาร

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	จำหน่ายต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้จำหน่ายอาหาร	ที่มิใช่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร (๑)	ผลิตเพื่อส่งออก	
กรณีเป็นผู้แบ่งบรรจุ (๓.๑.๓) ข้อความว่า “สำนักงานใหญ่” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุที่ประสงค์จะแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ (๓.๒) อาหารนำเข้าจากต่างประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าโดยมีข้อความว่า “ผู้นำเข้า” หรือ “นำเข้าโดย” กำกับ และแสดงชื่อและประเทศของผู้ผลิตด้วย				(๓) ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร สำหรับฉลากที่มีพื้นที่มากกว่า ๒๕๐ ตารางเซนติเมตร
(๔) ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก (๔.๑) อาหารที่มีลักษณะเป็นของแข็ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ (๔.๒) อาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ (๔.๓) อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว หรือลักษณะอื่น อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้ กรณีอาหารที่มีการกำหนดน้ำหนักเนื้ออาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ให้แสดงปริมาณน้ำหนักเนื้ออาหาร ด้วย	√	√		• กำหนดขนาดความสูงของตัวอักษรสำหรับปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก ตามข้อ ๑๔ (๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ เช่นเดียวกับการแสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่
(๕) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย เว้นแต่ (๕.๑) อาหารที่ฉลากมีพื้นที่ทั้งแผ่นน้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร แต่ทั้งนี้จะต้องมีข้อความแสดงส่วนประกอบที่สำคัญไว้บนหีบห่อของอาหารนั้น หรือ (๕.๒) อาหารที่มีส่วนประกอบเพียงอย่างเดียวโดยไม่นับรวมถึงวัตถุเจือปนอาหารหรือวัตถุแต่งกลิ่นรสที่เป็นส่วนผสม หรือ (๕.๓) อาหารชนิดแห้ง หรือชนิดผง หรือชนิดเข้มข้น ที่ต้องเจือจางหรือทำละลายก่อนบริโภคอาจเลือกแสดงส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ หรือเมื่อเจือจางหรือทำละลายตามวิธีปรุงเพื่อรับประทานตามที่แจ้งไว้บนฉลาก อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือแสดงทั้งสองอย่างก็ได้	√	√		• กำหนดขนาดความสูงของตัวอักษรสำหรับส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนัก ตามข้อ ๑๔ (๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุเช่นเดียวกับการแสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่

ยกเลิก

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	จำหน่ายต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้จำหน่ายอาหาร	ที่มิใช่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร (๑)	ผลิตเพื่อส่งออก	
(๖) ข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี .....” กรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี .....” กรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต แล้วแต่กรณี (ความที่เว้นไว้ให้ระบุประเภทหรือชนิดของสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน) ประเภทหรือชนิดของอาหารตามวรรคหนึ่ง ซึ่งเป็นสารก่อภูมิแพ้ หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน ได้แก่ (๖.๑) ธัญพืชที่มีส่วนประกอบของกลูเตน ได้แก่ ข้าวสาลี ไรน์ บาร์เลย์ โอ๊ต สเปลท์ หรือสายพันธุ์ลูกผสมของธัญพืชดังกล่าว และผลิตภัณฑ์จากธัญพืชที่มีส่วนประกอบของกลูเตนดังกล่าว (๖.๒) สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น ปู กุ้ง กั้ง ลอบเสตอร์ เป็นต้น และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง (๖.๓) ไข่ และผลิตภัณฑ์จากไข่ (๖.๔) ปลา และผลิตภัณฑ์จากปลา (๖.๕) ถั่วลิสง ถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์จากถั่วลิสง ถั่วเหลือง (๖.๖) นม และผลิตภัณฑ์จากนม รวมถึงแลคโตส (๖.๗) ถั่วที่มีเปลือกแข็ง และผลิตภัณฑ์จากถั่วที่มีเปลือกแข็ง เช่น อัลมอนต์ วอลนัท พีแคน เป็นต้น (๖.๘) ซัลไฟต์ ที่มีปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับ ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ทั้งนี้ความใน (๖) ไม่รวมถึงอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ และมีการแสดงชื่ออาหารที่ระบุชื่อสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินไว้ชัดเจนแล้ว	√			• กำหนดขนาดความสูงของตัวอักษรสำหรับข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหารตามข้อ ๑๔ (๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ เช่นเดียวกับการแสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ และสีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลาก ขนาดตัวอักษรต้องไม่เล็กกว่าขนาดตัวอักษรที่แสดงส่วนประกอบและแสดงไว้ที่ด้านล่างของการแสดงส่วนประกอบ

ยกเลิก

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	จำหน่ายต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้จำหน่ายอาหาร	ที่มิใช่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร (๑)	ผลิตเพื่อส่งออก	
(๗) แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives ถ้ามีการใช้หรือมีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหาร เป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร และให้แสดงข้อความดังต่อไปนี้ด้วย แล้วแต่กรณี (๗.๑) “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives แล้วแต่กรณี (๗.๒) ชื่อกลุ่มหน้าที่ตามด้วยชื่อเฉพาะ สำหรับกรณีวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร และวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	√			
(๘) ข้อความว่า “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นสังเคราะห์” “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนธรรมชาติ” ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี	√			
(๙) แสดง วัน เดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บไม่เกิน ๙๐ วัน หรือแสดงวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บเกิน ๙๐ วัน โดยมีข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ด้วย นอกจากการแสดงข้อความตามวรรคหนึ่ง อาจกำหนดให้แสดงข้อความ “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้น การแสดงวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี ให้แสดงเป็น วัน เดือนและปี หรือ เดือนและปีเรียงตามลำดับ ทั้งนี้อาจแสดง“เดือน”เป็นตัวเลขหรือตัวอักษรก็ได้	√	√		• กำหนดขนาดความสูงของตัวอักษรสำหรับข้อความแสดง วัน เดือนและปี ตามข้อ ๑๔ (๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ เช่นเดียวกับการแสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ • กรณีการแสดงข้อความไว้ที่ด้านล่างหรือส่วนอื่น ต้องมีข้อความที่ฉลากที่สื่อได้ชัดเจนว่าจะดูวัน เดือนและปี หรือเดือนและปีที่ควรบริโภคก่อน ได้ที่ใดและอาจแสดงข้อความ “ควรบริโภคก่อน” กำกับวัน เดือนและปี หรือเดือน และปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อนไว้ด้วยอีกหรือไม่ก็ได้

ยกเลิก

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	จำหน่ายต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้จำหน่ายอาหาร	ที่มิใช่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร (๑)	ผลิตเพื่อส่งออก	
กรณีที่มีการแสดงไม่เป็นไปตามวรรคสาม ต้องมีข้อความหรือตัวอักษรที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจอย่างชัดเจนถึงวิธีการแสดงข้อความดังกล่าวกำกับไว้ด้วย				• กรณีที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารได้กำหนดให้แสดงข้อความ เช่น “ผลิต” “หมดอายุ” “ผลิต และหมดอายุ” ไว้เป็นการเฉพาะแล้ว ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้นๆ
(๑๐) คำเตือน (ถ้ามี)	√			ข้อกำหนดเกี่ยวกับการแสดงคำเตือนมีกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะ เช่น อาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้ หรือใบแป๊ะก๊วย หรือสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย หรือเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีส่วนประกอบที่กำหนดให้ต้องระบุคำเตือน เป็นต้น
(๑๑) ข้อแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)	√			
(๑๒) วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)	√			
(๑๓) วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กอ่อน หรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ	√			
(๑๔) ข้อความที่กำหนดเพิ่มเติมตามบัญชีแนบท้ายประกาศ ๑. เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน แสดงข้อความว่า “ห้ามดื่มเกินวันละ ๒ ขวด เพราะหัวใจจะสั่น นอนไม่หลับ เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรดื่ม ผู้ป่วยปรึกษาแพทย์ก่อน”	√			ใช้ตัวอักษร เส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมพื้นขาวสีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก
๒.ไอศกรีม ที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารเพื่อช่วยให้โครงสร้างผลึกน้ำแข็งมีความคงตัว แสดงข้อความว่า“ใช้ โปรตีนจับโครงสร้างน้ำแข็งชนิด เอช พี แอล ซี ๑๒” หรือ “ใช้ Ice Structuring Protein type III HPLC ๑๒” และต้องแสดงข้อความที่สื่อให้ผู้บริโภคทราบด้วยว่า หากต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวให้ระบุ หมายเลขโทรศัพท์ หรือเว็ปไซต์ ติดต่อด้วย				การแสดงสีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกัน ซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน
(๑๕) ข้อความที่ต้องมีสำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุข				เช่น นมดัดแปลงสำหรับทารก ต้องมีข้อความ ดังต่อไปนี้

ยกเลิก

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	จำหน่ายต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้จำหน่ายอาหาร	ที่มิใช่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร (๑)	ผลิตเพื่อส่งออก	
กำหนด	√			(ก) ข้อความว่า “สิ่งสำคัญที่ควรทราบ - นมแม่เป็นอาหารที่ดีที่สุดสำหรับทารก เพราะมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน - นมดัดแปลงสำหรับทารก ควรใช้ตามคำแนะนำของแพทย์พยาบาล หรือนักโภชนาการ - การเตรียมหรือใช้ส่วนผสมไม่ถูกต้องจะเป็นอันตรายต่อทารก” ทั้งนี้การแสดงข้อความทั้ง ๓ ข้อความให้เรียงกันลงมา โดยอยู่ในกรอบเดียวกัน สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของกรอบ เฉพาะข้อความแรกให้แสดงด้วยตัวอักษรหนาทึบ เห็นได้ชัดเจน (ข) ข้อความแสดงวิธีใช้หรือตารางแนะนำการเลี้ยงประจำวัน (ค) ข้อความว่า “ไม่ควรเติมน้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุให้ความหวานใด ๆ อีก เพราะอาจทำให้ทารกและเด็กเล็กฟันผุและเป็นโรคอ้วนได้” ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร ที่อ่านได้ชัดเจนในบริเวณเดียวกับข้อความคำเตือนอื่น ๆ

ยกเลิก

บัญชีหมายเลข ๒

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

คำอธิบายเกี่ยวกับการแสดงปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก

ระบบเมตริก คือ หน่วยวัดความยาวเป็น มิลลิเมตร เมตร กิโลเมตร หน่วยวัดน้ำหนักเป็น กรัม กิโลกรัม หน่วยวัดอุณหภูมิเป็น องศาเซลเซียส ตัวอย่างหน่วยตวงความจุและหน่วยวัดน้ำหนัก

หน่วยตวงความจุระบบเมตริก

๑๐	มิลลิลิตร	=	๑	เซนติลิตร
๑๐	เซนติลิตร	=	๑	เดซิลิตร
๑๐	เดซิลิตร	=	๑	ลิตร
๑๐	ลิตร	=	๑	เดคาลิตร
๑๐	เดคาลิตร	=	๑	เฮกโตลิตร
๑๐	เฮกโตลิตร	=	๑	กิโลลิตร

หน่วยวัดน้ำหนักระบบเมตริก

๑๐	มิลลิกรัม	=	๑	เซนติกรัม
๑๐	เซนติกรัม	=	๑	เดซิกรัม
๑๐	เดซิกรัม	=	๑	กรัม
๑๐	เดคากรัม	=	๑	เฮกโตกรัม
๑๐	เฮกโตกรัม	=	๑	กิโลกรัม
๑,๐๐๐	กิโลกรัม	=	๑	เมตริกตันหรือตัน

การแสดงปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก เช่น แสดงเป็น กรัม (ก.) หรือ กิโลกรัม (กก.) หรือ มิลลิลิตร (มล.) หรือ ลิตร (ล.) หรือ เดซิลิตร (ดล.) อาจแสดงเป็นภาษาอังกฤษร่วมด้วยก็ได้ เช่น gram (g.) หรือ Kilogram (kg) หรือ milliliter (ml) หรือ Liter (l) หรือ Deciliter (dl) เป็นต้น

ยกเลิก

<u>ตัวอย่างการแสดงปริมาตรสุทธิ และน้ำหนักสุทธิ</u>

กรณีจำหน่ายต่อผู้บริโภค (ต่อหน่วยภาชนะบรรจุ)

- ปริมาตรสุทธิ 100 มิลลิลิตร (Net volume 100 ml)
- ปริมาตรสุทธิ 1 ลิตร (Net content 1 Liter)
- น้ำหนักสุทธิ 300 กรัม (Net weight 300 g.)
- น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม (60 แคปซูล)

กรณีจำหน่ายต่อผู้บริโภค (ภาชนะบรรจุย่อยในภาชนะบรรจุใหญ่)

- น้ำหนักสุทธิ 115 กรัม (46 เม็ด)
- น้ำหนักสุทธิ 300 กรัม (50 ซอง)
- น้ำหนักสุทธิ 300 กรัม (6 กรัม X 50 ซอง) (Net weight 300 g. (6 g.X 50 sticks))
- น้ำหนักสุทธิ 6 กรัม X 50 ซอง (Net weight 6 g.X 50 sticks)
- ปริมาตรสุทธิ 250 มิลลิลิตร X 12 กล่อง (Net content 250 ml X 12 boxes)

บัญชีหมายเลข ๓

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

คำอธิบายการแสดงวัตถุเจือปนอาหาร

ตามข้อ ๔ (๗) กำหนดให้ต้อง แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives ถ้ามีการใช้หรือมีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหาร เป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร-และกำหนดให้ต้องแสดงข้อความว่า “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives แล้วแต่กรณี และแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ตามด้วยชื่อเฉพาะ สำหรับกรณีวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร และวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

<u>ตัวอย่างการแสดงวัตถุเจือปนอาหารบนฉลากอาหาร</u>

<u>แบบที่ ๑</u> แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ

- สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (บิวทิล ไฮดรอกซี โทลูอีน) สีธรรมชาติ (INS ๑๖๐ a (ii))
- วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล (แอสปาแตม), สีธรรมชาติ (สารสกัดจากเปลือกองุ่น)
- วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (โมโนโซเดียมกลูตาเมต, ไดโซเดียม ๕ ไรโบนิวคลีโอไทด์)

<u>แบบที่ ๒</u> แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for

Food Additives

- สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (INS 321) สีธรรมชาติ (INS 160 a (ii))
- วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล (แอสปาแตม), สีธรรมชาติ (INS 163 (ii))

การแสดงวัตถุเจือปนอาหารในอาหารที่มีส่วนประกอบหลายชนิด อาจแสดงวัตถุเจือปนอาหารต่อท้ายจากส่วนประกอบแต่ละชนิด หรืออาจแสดงรวมไว้ท้ายสุดของส่วนประกอบทั้งหมด เช่น

- น้ำตาล 50 % ครีมเทียม 40 % (อิมัลซิไฟเออร์ (INS 322 (i) INS 340(ii) INS 451(i) INS452 (i) INS471) สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 551), ผงโกโก้ 10 % (อิมัลซิไฟเออร์ (INS 322 (i)) สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 552) สารกันรา (INS 280)

- น้ำตาล 50 % ครีมเทียม 40 % ผงโกโก้ 10 % (อิมัลซิไฟเออร์ (INS 322 (i), INS 340(ii), INS 451(i), INS452 (i), INS471), สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 551, INS 552), สารกันรา (INS 280))

ยกเลิก

การแบ่งกลุ่มวัตถุเจือปนอาหารตามหน้าที่ด้านเทคโนโลยี (Function of Food Additives)

โคเด็กซ์ได้จัดทำเอกสาร Codex Class Names and the International Numbering System for Food Additives CAC/GL ๓๖-๑๙๘๙ ซึ่งได้มีการอธิบายความในส่วนที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร โดยแบ่งกลุ่มวัตถุเจือปนอาหารตามหน้าที่ด้านเทคโนโลยี ๒๗ กลุ่ม ดังนี้

๑. สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator)
๒. สารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking agent)
๓. สารป้องกันการเกิดฟอง (Antifoaming agent)
๔. สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (Antioxidant)
๕. สารฟอกสี (Bleaching agent)
๖. สารเพิ่มปริมาณ (Bulking agent)
๗. สารให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (Carbonating agent)
๘. สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา (Carrier)
๙. สี (Colour)
๑๐. สารคงสภาพของสี (Colour retention agent)
๑๑. อิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier)
๑๒. เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์ (Emulsifying salt)
๑๓. สารทำให้แน่น (Firming agent)
๑๔. วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (Flavour enhancer)
๑๕. สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (Flour treatment agent)
๑๖. สารทำให้เกิดฟอง (Foaming agent)
๑๗. สารทำให้เกิดเจล (Gelling agent)
๑๘. สารเคลือบผิว (Glazing agent)
๑๙. สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant)
๒๐. ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร (Packaging gas)
๒๑. สารกันเสีย หรือวัตถุกันเสีย (Preservative)
๒๒. ก๊าซที่ใช้ขับดัน (Propellant)
๒๓. สารช่วยให้ฟู (Raising agent)
๒๔. สารช่วยจับอนุมูลโลหะ (Sequestrant)
๒๕. สารทำให้คงตัว (Stabilizer)
๒๖. วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener)
๒๗. สารให้ความข้นเหนียว (Thickner)

ทั้งนี้สามารถดาวน์โหลดข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารเพื่อประกอบการจัดทำฉลากอาหารในส่วนของการแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่และชื่อเฉพาะได้ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่องข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร และตามเอกสารข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ ได้ที่ URL ดังนี้

-ข้อมูลกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร
http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_๕๔/Food%๒๐Additives.php

-ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (General Standard for Food Additive: GSFA ๒๐๑๒)
http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_๕๔/data/tradermain/GSFA%๒๐๒๐๑๒.pdf

-ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (General Standard for Food Additive: GSFA ๒๐๑๓)
http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_๕๔/data/news/๒๕๕๖/๕๖๐๙๐๒/Update%๒๐GSFA%๒๐๒๐๑๓.pdf

ตัวอย่าง

บัญชีหมายเลข ๔
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

คำอธิบายการแสดงวัน เดือน และปีที่ควรบริโภคก่อน

การแสดงอายุการเก็บรักษา ให้แสดงข้อความ “ควรบริโภคก่อน” ดังนี้

๑. อาหารที่มีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน ๙๐ วัน ให้แสดง “วัน เดือน และปี”

๒. อาหารที่มีอายุการเก็บรักษาเกิน ๙๐ วัน ให้แสดง “วัน เดือน และปี” หรือ “เดือน และปี”

นอกจากการแสดงข้อความตามวรรคหนึ่ง อาจกำหนดให้แสดงข้อความ “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารนั้น

การแสดงวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี ให้แสดงเป็น วัน เดือนและปี หรือ เดือนและปี เรียงตามลำดับ ทั้งนี้อาจแสดง“เดือน”เป็นตัวเลขหรือตัวอักษรก็ได้

กรณีที่มีการแสดงไม่เป็นไปตามวรรคสาม ต้องมีข้อความหรือตัวอักษรที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจอย่างชัดเจนถึงวิธีการแสดงข้อความดังกล่าวกำกับไว้ด้วย

<u>ตัวอย่างการแสดงวัน เดือนและปีที่ควรบริโภคก่อน</u>

กรณีอาหารที่มีอายุการเก็บรักษาเกิน ๙๐ วัน หรืออายุการเก็บรักษาไม่เกิน ๙๐ วัน

- ควรบริโภคก่อน 31 มี.ค. 2557
- ควรบริโภคก่อน ๓๑ มีนาคม ๒๕๕๗
- ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี) 31-03-2557 หรือ (วัน เดือน ปี) 31/03/2557 หรือ
  (วัน เดือน ปี) 31.03.2557
- ควรบริโภคก่อน 31-03-57 หรือ 31/03/57 หรือ 31.03.57
- ควรบริโภคก่อน 31-03-14 (วัน เดือน ปี) หรือ 31/03/14 (วัน เดือน ปี) หรือ 31.03.2514 (วัน เดือน ปี)
- ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี) โปรดดูบริเวณข้างใต้ภาชนะ โดยต้องแสดงวัน เดือนปีบริเวณที่ระบุไว้ เช่น 31-03-14 หรือ 31/03/14 หรือ 31.03.2514
- ควรบริโภคก่อน (ปี เดือน วัน) 2014-03-31 หรือ (ปี เดือน วัน) 2014/03/31 หรือ
  (ปี เดือน วัน) 2014.03. 31

กรณีอาหารที่มีอายุการเก็บรักษาเกิน ๙๐ วัน

- ควรบริโภคก่อน มี.ค. 58
- ควรบริโภคก่อน มีนาคม 2558
- ควรบริโภคก่อน (เดือน ปี) 03-58 หรือ 03/58 หรือ 03.58
- ควรบริโภคก่อน (เดือน ปี) 03-2558 หรือ 03/2558 หรือ 03.2558
- ควรบริโภคก่อน 03-14 (เดือน ปี) หรือ 03/14 (เดือน ปี) หรือ 03.2514 (เดือน ปี)
- ควรบริโภคก่อน (เดือน ปี) โปรดดูบริเวณข้างใต้ภาชนะ เช่น 03-14 หรือ 03/14 หรือ 03.2514
- ควรบริโภคก่อน (ปี เดือน) 2014-03 หรือ 2014/03 หรือ 2014.03

<u>หมายเหตุ</u>

ทั้งนี้สามารถแสดงภาษาอื่นร่วมด้วยก็ได้ เช่น Best before เป็นต้น

- ตัวเลขที่ใช้อาจแสดงเป็นเลขอารบิกหรือเลขไทย
- การแสดงเดือน อาจแสดง ตัวเลข ๒ หลัก หรือตัวอักษรเต็ม หรือ ตัวอักษรย่อ เช่น 06 หรือ มิถุนายน หรือ มิ.ย.
- การแสดงปี อาจแสดง เป็นคริสตศักราช หรือพุทธศักราช โดยแสดงเป็นตัวเลข ๔ หลัก หรือ ๒ หลัก

เช่น พ.ศ. ๒๕๕๗ หรือ ๕๗ ค.ศ. 2014 หรือ 14

ยกเลิก

บัญชีหมายเลข ๕

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

คำอธิบายข้อจำกัดในการแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับสารหรือส่วนประกอบอื่นใดในอาหาร

(๑) ไม่ใช้กับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดห้ามใช้ หรืออาหารที่โดยธรรมชาติของอาหารนั้นไม่มีสารนั้น หรืออาหารที่ในกระบวนการผลิตไม่มีสารนั้นเกิดขึ้น

- อาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดห้ามใช้ เช่น ห้ามใช้ข้อความว่า “ไม่มีวัตถุกันเสีย” กับนมดัดแปลงสำหรับทารก เนื่องจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ.๒๕๓๗) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ห้ามใช้วัตถุกันเสีย เป็นต้น

- อาหารที่โดยธรรมชาติของอาหารนั้นไม่มีสารนั้น เช่น ห้ามใช้ข้อความว่า “น้ำปราศจากโคเลสเตอรอล” เนื่องจากน้ำปราศจากโคเลสเตอรอล เป็นต้น

- อาหารที่ในกระบวนการผลิตไม่มีสารนั้นเกิดขึ้น เช่น ห้ามใช้ข้อความว่า “น้ำหวานปราศจากไขมันทรานส์” เนื่องจากกระบวนการผลิตน้ำหวานไม่ทำให้เกิดไขมันทรานส์ เป็นต้น

(๒) ไม่เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เช่น ห้ามใช้ข้อความว่า “ลูกชิ้นปลอดสารบอแรกซ์” เนื่องจากกำหนดเป็นวัตถุห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๑ (พ.ศ.๒๕๓๖) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

(๓) ไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในผลิตภัณฑ์ เช่น ห้ามใช้ชื่อ “ปลาดอร์รี่” กับ “ปลาสวายเวียดนาม” ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Pangasius hypophthalmus* เนื่องจากทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่าเป็นปลาดอร์รี่ หรือ "จอห์น ดอร์รี่" (John Dory) ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Zenopsis conchifera* ที่เป็นปลาในทะเลลึกมหาสมุทรแอตแลนติกและทะเลเมดิเตอร์เรเนียน เป็นต้น

ยกเลิก

ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๗

เนื่องด้วยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาปรับระบบงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร จึงจำเป็นต้องปรับระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหารที่ใช้บังคับอยู่เดิมให้เอื้อและสอดคล้องกันเพื่อรองรับการปฏิบัติงานระบบงานคุ้มครองผู้บริโภคให้สอดคล้องต่อระบบงานใหม่

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๒ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ และมาตรา ๓๖ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ.๒๕๓๔ ประกอบกับความในข้อ ๘ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๑๙ กันยายน ๒๕๔๓ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๓) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๓) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงออกระเบียบไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๗”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๗

ข้อ ๓ ให้ยกเลิก

๓.๑ ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร ลงวันที่ ๑๓ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๔

๓.๒ ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๘ เมษายน พ.ศ. ๒๕๔๓

๓.๓ ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๙ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๓

๓.๔ ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๑๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๕

๓.๕ ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร (ฉบับที่ ๕) ลงวันที่ ๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๕

๓.๖ ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร (ฉบับที่ ๖) ลงวันที่ ๑๔ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๖

๓.๗ ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร (ฉบับที่ ๗) ลงวันที่ ๑๔ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๖

ข้อ ๔ อาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหาร ได้แก่

๔.๑ อาหารควบคุมเฉพาะ

๔.๒ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

๔.๓ อาหารที่รัฐมนตรีประกาศให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

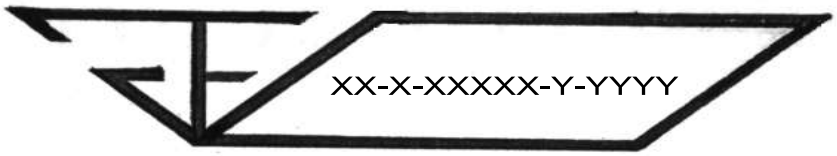
ทั้งนี้ รวมถึงอาหารนอกเหนือจากอาหารตาม ๔.๑ ถึง ๔.๓ ที่ผ่านการตรวจสอบมาตรฐานสถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้า ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต

ยกเลิก

เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะสำหรับอาหารนั้นๆ และประสงค์จะแสดงเลขสารบบอาหาร

ข้อ ๕ การแสดงเลขสารบบอาหาร หมายถึง การแสดงเครื่องหมายหรือรูปแบบของอาหารที่ได้รับอนุญาตขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร อนุญาตใช้ฉลากอาหาร จดทะเบียนอาหาร หรือแจ้งรายละเอียดของอาหารแล้ว ประกอบด้วยเครื่องหมาย และเลขสารบบอาหาร

เลขสารบบอาหาร ประกอบด้วยตัวเลขสิบสามหลักที่แบ่งเป็นห้ากลุ่ม ซึ่งแสดงถึงสถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่นำเข้าอาหารแล้วแต่กรณี หน่วยงานที่เป็นผู้อนุญาต และลำดับที่ของอาหาร โดยแสดงในเครื่องหมายตามลักษณะข้างล่างนี้



๕.๑ กลุ่มที่หนึ่ง (XX) ประกอบด้วย ตัวเลขสองหลัก แสดงถึง จังหวัดที่เป็นที่ตั้งของสถานที่ผลิตอาหารหรือนำเข้าอาหาร โดยใช้ตัวเลขแทนอักษรย่อของจังหวัด รายละเอียดปรากฏในตารางแสดงรหัสจังหวัดตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายระเบียบนี้

๕.๒ กลุ่มที่สอง (X) ประกอบด้วย ตัวเลขหนึ่งหลัก แสดงถึง สถานะของสถานที่ผลิตอาหารหรือนำเข้าอาหารและหน่วยงานที่เป็นผู้อนุญาต ดังนี้

หมายเลข ๑ หมายถึง สถานที่ผลิตอาหาร ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเป็นผู้อนุญาต

หมายเลข ๓ หมายถึง สถานที่นำเข้าอาหาร ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเป็นผู้อนุญาต

หมายเลข ๔ หมายถึง สถานที่ผลิตอาหาร ซึ่งจังหวัดเป็นผู้อนุญาต

หมายเลข ๔ หมายถึง สถานที่นำเข้าอาหาร ซึ่งจังหวัดเป็นผู้อนุญาต

๕.๓ กลุ่มที่สาม (XXXXX) ประกอบด้วย ตัวเลขห้าหลัก แสดงถึง เลขสถานที่ผลิตอาหารหรือเลขสถานที่นำเข้าอาหารที่ได้รับอนุญาตและปีพุทธศักราชที่อนุญาต โดยตัวเลข สามหลักแรกของกลุ่มที่สาม คือ เลขสถานที่ผลิตอาหารหรือเลขสถานที่นำเข้าอาหารแล้วแต่กรณี และตัวเลขสองหลักสุดท้ายของกลุ่มที่สาม คือ ตัวเลขสองหลักสุดท้ายของปีพุทธศักราชที่ได้รับอนุญาต เช่น ๐๐๒๔๑ แทน เลขสถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่นำเข้าอาหารซึ่งได้รับอนุญาตลำดับที่สอง ในปีพุทธศักราช ๒๕๔๑

๕.๔ กลุ่มที่สี่ (Y) ประกอบด้วย ตัวเลขหนึ่งหลัก แสดงถึง หน่วยงานที่ออกเลขสารบบอาหาร ดังนี้

หมายเลข ๑ หมายถึง อาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

หมายเลข ๒ หมายถึง อาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารจากจังหวัด

๕.๕ กลุ่มที่ห้า (YYYY) ประกอบด้วย ตัวเลขสี่หลัก แสดงถึง ลำดับที่ของอาหารที่ผลิตโดยสถานที่ผลิตอาหารหรือนำเข้าโดยสถานที่นำเข้าอาหารแต่ละแห่ง แยกหน่วยงานที่เป็นผู้อนุญาตตาม ๕.๔ เช่น ๐๐๐๑ แทนลำดับที่ ๑, ๐๐๙๙ แทนลำดับที่ ๙๙, ๐๑๑๐ แทนลำดับที่ ๑๑๐, ๑๐๐๑ แทนลำดับที่ ๑๐๐๑

ข้อ ๖ ให้แสดงเลขสารบบอาหารในเครื่องหมาย ด้วยตัวเลขที่มีสีตัดกับสีพื้นของกรอบ และมีขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก

ยกเลิก

กรณีที่ไม่อาจแสดงเลขสารบบอาหารตามวรรคหนึ่งได้ ให้ชี้แจงและแสดงเหตุผลประกอบคำชี้แจงต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเพื่อพิจารณา ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอาจให้ความเห็นชอบในการแสดงเลขสารบบอาหารต่างไปจากข้อกำหนดในวรรคหนึ่งได้

ข้อ ๗ การขอรับเลขสารบบอาหารของอาหารตามข้อ ๔ ต้องปฏิบัติตามบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายระเบียบนี้ สำหรับอาหารที่กำหนดตามบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายระเบียบนี้ ให้ยื่นรายละเอียดของอาหาร และหลักฐานเพิ่มเติมตามบัญชีหมายเลข ๓

ข้อ ๘ การแก้ไขรายละเอียดเกี่ยวกับสถานที่ผลิตอาหาร สถานที่นำเข้า และเปลี่ยนแปลงรายการอาหารให้ปฏิบัติตามบัญชีหมายเลข ๔ แนบท้ายระเบียบนี้

ข้อ ๙ ให้ผู้อนุญาตมีอำนาจสั่งยกเลิกหลักฐานการได้เลขสารบบอาหาร ถ้าปรากฏว่า อาหารนั้นมีลักษณะอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

๙.๑ เป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา ๒๖

๙.๒ เป็นอาหารปลอมตามมาตรา ๒๗

๙.๓ เป็นอาหารผิดมาตรฐานตามมาตรา ๒๘

๙.๔ เป็นอาหารที่มีลักษณะดังที่บัญญัติไว้ในมาตรา ๒๙

๙.๕ เป็นอาหารที่เปลี่ยนวัตถุประสงค์เป็นยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตประสาท ยาเสพติดให้โทษ เครื่องสำอาง หรือเครื่องมือแพทย์

๙.๖ เป็นอาหารที่มีการเปลี่ยนแปลงสถานที่ผลิต นำเข้าข่ายเป็นโรงงาน

๙.๗ เป็นอาหารที่ได้รับอนุญาตให้ฉลากแล้ว แต่ไม่ได้ยื่นคำขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายการที่ไม่ถูกต้อง ภายในระยะเวลาที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องได้กำหนดไว้

๙.๘ เป็นอาหารที่ตรวจพบว่า สถานที่ผลิตอาหารได้เลิกกิจการแล้ว

๙.๙ เป็นอาหารที่ตรวจพบว่า ภาชนะที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้วมีรายละเอียดไม่ตรงกับข้อมูลที่จดทะเบียนอาหาร ตามข้อ ๙ หรือข้อ ๑๐ หรือข้อ ๑๑ ของเอกสารประเมินผลิตภัณฑ์สำหรับจดทะเบียนอาหารตามแบบ สบ.๕-๑ แนบท้ายระเบียบนี้ เว้นแต่รายละเอียดที่ตรวจพบนั้นได้รับอนุญาตให้แก้ไขเรียบร้อยแล้ว

ข้อ ๑๐ การยกเลิกหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหาร ให้ดำเนินการดังนี้

๑๐.๑ รายงานข้อเท็จจริงพร้อมด้วยหลักฐานเสนอผู้อนุญาตเมื่อมีกรณีตามข้อ ๙ ลักษณะใดลักษณะหนึ่ง

๑๐.๒ การแจ้งยกเลิกเลขสารบบอาหาร ให้ผู้อนุญาตทำเป็นหนังสือถึงผู้ที่ได้รับเลขสารบบอาหาร

ประกาศ ณ วันที่ ๗ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๗

นายบุญชัย สมบูรณ์สุข

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ยกเลิก

บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการ

เกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๗

ตารางแสดงรหัสจังหวัด

เลข	ชื่อจังหวัด	เลข	ชื่อจังหวัด	เลข	ชื่อจังหวัด	เลข	ชื่อจังหวัด
๑๐	กรุงเทพมหานคร	๓๑	บุรีรัมย์	๕๐	เชียงใหม่	๗๒	สุพรรณบุรี
๑๑	สมุทรปราการ	๓๒	สุรินทร์	๕๑	ลำพูน	๗๓	นครปฐม
๑๒	นนทบุรี	๓๓	ศรีสะเกษ	๕๒	ลำปาง	๗๔	สมุทรสาคร
๑๓	ปทุมธานี	๓๔	อุบลราชธานี	๕๓	อุตรดิตถ์	๗๕	สมุทรสงคราม
๑๔	พระนครศรีอยุธยา	๓๕	ยโสธร	๕๔	แพร่	๗๖	เพชรบุรี
๑๕	อ่างทอง	๓๖	ชัยภูมิ	๕๕	น่าน	๗๗	ประจวบคีรีขันธ์
๑๖	ลพบุรี	๓๗	อำนาจเจริญ	๕๖	พะเยา	๘๐	นครศรีธรรมราช
๑๗	สิงห์บุรี	๓๘	บึงกาฬ	๕๗	เชียงราย	๘๑	กระบี่
๑๘	ชัยนาท	๓๙	หนองบัวลำภู	๕๘	แม่ฮ่องสอน	๘๒	พังงา
๑๙	สระบุรี	๔๐	ขอนแก่น	๖๐	นครสวรรค์	๘๓	ภูเก็ต
๒๐	ชลบุรี	๔๑	อุดรธานี	๖๑	อุทัยธานี	๘๔	สุราษฎร์ธานี
๒๑	ระยอง	๔๒	เลย	๖๒	กำแพงเพชร	๘๕	ระนอง
๒๒	จันทบุรี	๔๓	หนองคาย	๖๓	ตาก	๘๖	ชุมพร
๒๓	ตราด	๔๔	มหาสารคาม	๖๔	สุโขทัย	๙๐	สงขลา
๒๔	ฉะเชิงเทรา	๔๕	ร้อยเอ็ด	๖๕	พิษณุโลก	๙๑	สตูล
๒๕	ปราจีนบุรี	๔๖	กาฬสินธุ์	๖๖	พิจิตร	๙๒	ตรัง
๒๖	นครนายก	๔๗	สกลนคร	๖๗	เพชรบูรณ์	๙๓	พัทลุง
๒๗	สระแก้ว	๔๘	นครพนม	๗๐	ราชบุรี	๙๔	ปัตตานี
๓๐	นครราชสีมา	๔๙	มุกดาหาร	๗๑	กาญจนบุรี	๙๕	ยะลา
						๙๖	นราธิวาส

ยกเลิก

หมายเหตุ : ตัวเลขที่ใช้แทนชื่อรหัสจังหวัดนี้อ้างอิงจากกระทรวงมหาดไทย

บัญชีหมายเลข ๒
แนบท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการ
เกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๗

การขอรับเลขสารบบอาหารสำหรับอาหารที่ผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย ให้ดำเนินการดังต่อไปนี้

๑. อาหารควบคุมเฉพาะ

๑.๑ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายเป็นโรงงานหรือนำเข้า ซึ่งได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรแล้ว ให้ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามแบบ อ.๑๗ ท้ายกฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๒

๑.๒ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน ให้ยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ตามแบบ สบ.๑ แนบท้ายระเบียบนี้ พร้อมหลักฐานที่ระบุไว้ในแบบ สบ.๑ และยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร ตามแบบ สบ.๓ แนบท้ายระเบียบนี้ พร้อมหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ สบ.๓

การอนุญาตหรือไม่อนุญาตเลขสถานที่ผลิตอาหารและให้ใช้ฉลากอาหาร ให้ผู้อนุญาตกรอกรายการให้ครบถ้วนพร้อมลงชื่อไว้เป็นหลักฐานในส่วนท้ายคำขอตามแบบ สบ.๑ และ สบ.๓ แล้วแต่กรณี

๒. อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ และอาหารที่ต้องมีฉลากที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้

๒.๑ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายเป็นโรงงานหรือนำเข้า ซึ่งได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรแล้ว ให้ยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหารตามแบบ สบ.๓ แนบท้ายระเบียบนี้ พร้อมหลักฐานที่ระบุไว้ในแบบ สบ.๓

การอนุญาตหรือไม่อนุญาตให้ใช้ฉลากอาหาร ให้ผู้อนุญาตกรอกรายการให้ครบถ้วนพร้อมลงชื่อไว้เป็นหลักฐานในส่วนท้ายคำขอตามแบบ สบ.๓

๒.๒ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน ให้ยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ตามแบบ สบ.๑ แนบท้ายระเบียบนี้ พร้อมหลักฐานที่ระบุไว้ในแบบ สบ.๑ และยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหารตามแบบ สบ.๓ แนบท้ายระเบียบนี้ พร้อมหลักฐานที่ระบุไว้ในแบบ สบ.๓

การอนุญาตหรือไม่อนุญาตเลขสถานที่ผลิตอาหารและให้ใช้ฉลากอาหาร ให้ผู้อนุญาตกรอกรายการให้ครบถ้วนพร้อมลงชื่อไว้เป็นหลักฐานในส่วนท้ายคำขอตามแบบ สบ.๑ และ สบ.๓ แล้วแต่กรณี

๓. อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่ไม่ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้

๓.๑ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายเป็นโรงงานหรือนำเข้า ซึ่งได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรแล้ว ให้ยื่นจดทะเบียนอาหารตามแบบ สบ.๕ แนบท้ายระเบียบนี้

๓.๒ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน ให้ยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ตามแบบ สบ.๑ แนบท้ายระเบียบนี้ พร้อมหลักฐานที่ระบุไว้ในแบบ สบ.๑ และยื่นจดทะเบียนอาหารตามแบบ สบ.๕ แนบท้ายระเบียบนี้

การอนุญาตหรือไม่อนุญาตเลขสถานที่ผลิตอาหาร ให้ผู้อนุญาตกรอกรายการให้ครบถ้วนพร้อมลงชื่อไว้เป็นหลักฐานในส่วนท้ายคำขอตามแบบ สบ.๑

ยกเลิก

๔. อาหารที่รัฐมนตรีประกาศให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลากที่ไม่ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้

๔.๑ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายเป็นโรงงานหรือนำเข้า ซึ่งได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรแล้ว ให้ยื่นแจ้งรายละเอียดของอาหารตามแบบ สบ.๕ แนบท้ายระเบียบนี้

๔.๒ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน ให้ยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ตามแบบ สบ.๑ แนบท้ายระเบียบนี้ พร้อมหลักฐานที่ระบุไว้ในแบบ สบ.๑ และยื่นแจ้งรายละเอียดของอาหารตามแบบ สบ.๕ แนบท้ายระเบียบนี้

การอนุญาตหรือไม่อนุญาตเลขสถานที่ผลิตอาหาร ให้ผู้อนุญาตกรอกรายการให้ครบถ้วน พร้อมลงชื่อไว้เป็นหลักฐานในส่วนท้ายคำขอตามแบบ สบ.๑

๕. อาหารนอกเหนือจากอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หรืออาหารที่รัฐมนตรีประกาศให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

๕.๑ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายเป็นโรงงานหรือนำเข้า ซึ่งได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรแล้ว ให้ยื่นแจ้งรายละเอียดของอาหารตามแบบ สบ.๕ แนบท้ายระเบียบนี้

๕.๒ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน ให้ยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ตามแบบ สบ.๑ แนบท้ายระเบียบนี้ พร้อมหลักฐานที่ระบุไว้ในแบบ สบ.๑ และยื่นแจ้งรายละเอียดของอาหารตามแบบ สบ.๕ แนบท้ายระเบียบนี้

การอนุญาตหรือไม่อนุญาตเลขสถานที่ผลิตอาหาร ให้ผู้อนุญาตกรอกรายการให้ครบถ้วน พร้อมลงชื่อไว้เป็นหลักฐานในส่วนท้ายคำขอตามแบบ สบ.๑

ยกเลิก

บัญชีหมายเลข ๓
แนบท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการ
เกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๗

อาหารที่กำหนดให้ยื่นรายละเอียดอาหาร และหลักฐานเพิ่มเติม ดังนี้

๑.กาแฟ

กาแฟ เฉพาะกาแฟผสมและกาแฟสำเร็จรูปผสมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กาแฟ ที่นำมาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภคและบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทไม่ว่าผลิตภัณฑ์จะเป็นชนิดเหลวหรือแห้ง ให้แจ้งรายละเอียดเกี่ยวกับสูตรส่วนประกอบทั้งชนิดและปริมาณเป็นร้อยละของน้ำหนักและต่อ ๑ หน่วยบริโภคของอาหาร

ทั้งนี้หากมีการแก้ไขรายละเอียดข้างต้นของอาหารดังกล่าว ต้องปฏิบัติตามข้อ ๖ ของบัญชีหมายเลข ๔ แนบท้ายระเบียบนี้

๒.เครื่องดื่มเกลือแร่

เครื่องดื่มเกลือแร่ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ ให้แจ้งรายละเอียดเกี่ยวกับสูตรส่วนประกอบทั้งชนิดและปริมาณของวัตถุดิบทุกรายการเป็นร้อยละของน้ำหนัก ปริมาณเกลือแร่ต่อลิตรและต่อ ๑ หน่วยบริโภคของอาหาร

ทั้งนี้หากมีการแก้ไขรายละเอียดข้างต้นของอาหารดังกล่าว ต้องปฏิบัติตามข้อ ๖ ของบัญชีหมายเลข ๔ แนบท้ายระเบียบนี้

๓. นมโค นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว ผลิตภัณฑ์ของนม ไอศกรีม เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

นมโค นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว ผลิตภัณฑ์ของนม ไอศกรีม เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะของอาหารนั้นๆ ให้ยื่นเอกสารเพิ่มเติม ดังนี้

(๑) เอกสารประเมินผลิตภัณฑ์สำหรับจดทะเบียนอาหารตามแบบ สบ.๕-๑ แนบท้ายระเบียบนี้

(๒) กรณีที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ยื่นเอกสารตรวจสอบปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามแบบ สบ.๕-๒ แนบท้ายระเบียบนี้

(๓) กรณีที่มีวิตามินและแร่ธาตุเป็นส่วนประกอบ ให้ยื่นเอกสารตรวจสอบปริมาณวิตามินแร่ธาตุตามแบบ สบ.๕-๓ แนบท้ายระเบียบนี้

(๔) กรณีที่มี กรดอะมิโน สมุนไพร สารสกัด สารสังเคราะห์ เป็นส่วนประกอบ ให้ยื่นเอกสารตรวจสอบปริมาณ กรดอะมิโน สมุนไพร สารสกัด สารสังเคราะห์ตามแบบ สบ.๕-๔ แนบท้ายระเบียบนี้

(๕) ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานของ นมโค นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว ผลิตภัณฑ์ของนม ไอศกรีม เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะของอาหารนั้นๆ ดังนี้

(๕.๑) กรณีผลิต ให้ส่งผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน ชุดต้นฉบับ เมื่อมีการจำหน่ายเป็นครั้งแรก โดยผลการตรวจวิเคราะห์ดังกล่าวต้องวิเคราะห์โดยหน่วยงานของรัฐทั้งในประเทศและต่างประเทศ หรือหน่วยงานหรือองค์กรที่ได้รับมอบหมายหรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐของประเทศนั้นๆ หรือหน่วยงานหรือองค์กรทั้งในประเทศและต่างประเทศที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากล

ยกเลิก

(๕.๒) กรณีนำเข้า ให้ยื่นผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน ชุดต้นฉบับประกอบการจดทะเบียนอาหาร โดยผลการตรวจวิเคราะห์ดังกล่าวต้องวิเคราะห์โดยหน่วยงานของรัฐทั้งในประเทศ และต่างประเทศ หรือหน่วยงานหรือองค์กรที่ได้รับมอบหมายหรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐของประเทศนั้นๆ หรือหน่วยงานหรือองค์กรทั้งในประเทศและต่างประเทศที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากล

ทั้งนี้หากมีการแก้ไขรายละเอียดข้างต้นของอาหารดังกล่าว ต้องปฏิบัติตามข้อ ๖ ของบัญชีหมายเลข ๔ แนบท้ายระเบียบนี้

ยกเลิก

บัญชีหมายเลข ๔
แนบท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการ
เกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๗

การแก้ไขรายละเอียดเกี่ยวกับสถานที่ผลิตอาหาร สถานที่นำเข้า และเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร

ผู้ใดประสงค์จะแก้ไขรายละเอียดเกี่ยวกับสถานที่ผลิตอาหาร สถานที่นำเข้า และเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร ให้ดำเนินการ ดังต่อไปนี้

๑. สถานที่ผลิตอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหาร ที่ผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงาน ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.๑ หรือ แบบ อ.๕ ท้ายกฎกระทรวงฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๒

๒. สถานที่นำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรของอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหาร ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.๖ หรือ แบบ อ.๑๐ ท้ายกฎกระทรวงฉบับที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๒

๓. สถานที่ผลิตอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหาร ที่ผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานให้ยื่นแบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานตามแบบ สบ.๒ แนบท้ายระเบียบนี้

การอนุญาตหรือไม่อนุญาตให้แก้ไขรายละเอียดเกี่ยวกับสถานที่ผลิตอาหารให้ผู้อนุญาตกรอกรายการให้ครบถ้วนพร้อมลงชื่อไว้เป็นหลักฐานในส่วนท้ายแบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานตามแบบ สบ.๒

๔. อาหารควบคุมเฉพาะที่ผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารเข้าข่ายเป็นโรงงานหรือนำเข้า ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.๑๙ ท้ายกฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ลงวันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๒

๕. อาหารควบคุมเฉพาะที่ผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน หรืออาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ หรืออาหารที่ต้องมีฉลากที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ ที่ผลิตหรือนำเข้า แล้วแต่กรณี ให้ยื่นแบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหารตามแบบ สบ.๔ แนบท้ายระเบียบนี้

การอนุญาตหรือไม่อนุญาตให้แก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหารให้ผู้อนุญาตกรอกรายการให้ครบถ้วนพร้อมลงชื่อไว้เป็นหลักฐานในส่วนท้ายแบบการแก้ไขรายละเอียดอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหารตามแบบ สบ.๔

๖. อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่ไม่ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ หรืออาหารที่ต้องมีฉลากที่ไม่ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ หรืออาหารนอกเหนือจากอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หรืออาหารที่รัฐมนตรีประกาศให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลากให้ยื่นแบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร ตามแบบ สบ.๖ แนบท้ายระเบียบนี้

ยกเลิก

๗.การขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงฉลากของอาหารควบคุมเฉพาะ ที่ผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายเป็นโรงงานและนำเข้า ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.๑๙ ท้ายกฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ลงวันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๒ หรืออาหารควบคุมเฉพาะที่ผลิตอาหารจากสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน หรืออาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ หรืออาหารที่ต้องมีฉลากที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ ให้ยื่นแบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร ตามแบบ สบ.๔ แนบท้ายระเบียบนี้ ในกรณีที่การแก้ไขไม่มีผลเกี่ยวข้องกับคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณ มาตรฐานหรือความปลอดภัยของอาหารนั้นๆ ดังต่อไปนี้ ให้ระบุเฉพาะส่วนที่ประสงค์จะขอแก้ไขเพื่อให้ผู้อนุญาตพิจารณาอนุญาตเฉพาะในส่วนนั้น

๗.๑ การแก้ไขเปลี่ยนแปลงชื่อหรือที่ตั้งของสถานที่ผลิตอาหาร หรือสถานที่นำเข้าอาหาร เพื่อให้ตรงตามใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร แล้วแต่กรณี

๗.๒ การแก้ไขเปลี่ยนแปลงชื่อหรือที่ตั้งของสถานที่ผลิตอาหารในต่างประเทศ เพื่อให้ตรงตามใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

๗.๓ การแก้ไขเปลี่ยนแปลงข้อความบนฉลากให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขและประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่เกี่ยวข้อง เช่น

- เพิ่มข้อความ Product of Thailand เพื่อส่งออกโดยมีรายละเอียดส่วนอื่นของฉลากคงเดิม ซึ่งเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

- เพิ่มข้อความ “ไม่มีผลในการป้องกันหรือรักษาโรค” ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เป็นต้น

๗.๔ การแก้ไขเปลี่ยนแปลงข้อความที่เกี่ยวข้องกับข้อแนะนำในการบริโภค เช่น

- เพิ่ม/เปลี่ยนแปลง ควรดื่มให้หมดทันทีหลังเปิดดื่ม
- ไม่ควรบริโภคหากพบบรรจุภัณฑ์ชำรุด บวม มีรูรั่ว หรือมีกลิ่นผิดปกติ
- เขย่า (ขวด กล่อง กระป๋อง ฯลฯ) ก่อนดื่ม
- ควรแช่เย็นเพื่อให้รสชาติดีขึ้น
- ชงในน้ำอุ่นหรือน้ำเย็นก็ได้ เป็นต้น

๗.๕ การแก้ไขเปลี่ยนแปลงข้อความที่เกี่ยวข้องกับเงื่อนไขการผลิต หรือการนำเข้าเพื่อจำหน่าย เช่น

- เพิ่ม/ตัด/เปลี่ยนแปลงข้อความ ผลิตเฉพาะเพื่อ..... (ตัวอย่าง เช่น ผลิตเฉพาะเพื่อบริษัท เบิกบานใจ จำกัด)
- จำหน่ายเฉพาะที่.....
- ควบคุมการผลิตโดย.....
- ผลิตภายใต้การควบคุม.....
- ผลิตภายใต้การควบคุมคุณภาพโดย.....
- ผลิตภายใต้ลิขสิทธิ์ของ..... เป็นต้น

ยกเลิก

๗.๖ การแสดงข้อความส่งเสริมการขายที่ไม่ขัดกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง เช่น

- การชิงโชค การรับของแลก ของแจก หรือของแถม
- เพิ่ม/ตัด/เปลี่ยนแปลงข้อความ “ห้ามจำหน่าย”
- “สินค้าแจกฟรี ห้ามจำหน่าย”
- “สินค้าตัวอย่าง ห้ามจำหน่าย”
- แสดงคำว่า “ใหม่” “โฉมใหม่” สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่เคยวางจำหน่ายในท้องตลาด โดยให้มีระยะเวลาการแสดงข้อความดังกล่าว ไม่เกิน ๑ ปี โดยอาจมีรูปแบบฉลากเดิม และรูปแบบฉลากใหม่ของผลิตภัณฑ์นั้นๆ ที่ได้รับอนุญาตแล้ว

๗.๗ การแก้ไขเปลี่ยนแปลงลักษณะ ขนาดและสีตัวอักษร ขนาดและสีของภาพบนฉลาก หรือสีพื้นฉลาก โดยข้อความบนฉลากยังต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย และไม่ขัดกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

๗.๘ การแก้ไขเปลี่ยนแปลงการจัดวางตำแหน่งของข้อความ หรือรูปภาพที่ได้รับอนุญาตแล้ว โดยไม่ทำให้ความหมายเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม และไม่ขัดกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง เช่น

- การย้ายตำแหน่งข้อความ วัน/เดือน/ปี ที่หมดอายุจากด้านใต้กระป๋องไปแสดงด้านบนกระป๋องแทน เป็นต้น

๗.๙ การแก้ไขเปลี่ยนแปลงช่องทางการติดต่อกับผู้ผลิต ผู้นำเข้า หรือผู้จัดจำหน่าย รวมถึงการเปลี่ยนแปลงชื่อและที่อยู่ของผู้จัดจำหน่ายในประเทศและต่างประเทศ เช่น

- เพิ่ม/ตัด/เปลี่ยนแปลงข้อความ E – mail Address, Website หรือ Call Center
- จัดจำหน่ายโดย.....
- Imported by..... / Exported by..... / Distributed by..... เป็นต้น

๗.๑๐ การแก้ไขเปลี่ยนแปลงเครื่องหมายบาร์โค้ด สัญลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับภาชนะบรรจุ หรือการรีไซเคิลภาชนะบรรจุ

๗.๑๑ การแก้ไขเปลี่ยนแปลงเครื่องหมายที่เกี่ยวข้องกับศาสนา ตามที่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานที่ทำหน้าที่เกี่ยวข้องในการออกใบรับรอง เช่น

- เพิ่ม/ตัด เครื่องหมายฮาลาล
- เครื่องหมายโคเชอร์ (kosher) เป็นต้น

๗.๑๒ การแก้ไขเปลี่ยนแปลงข้อความหรือสัญลักษณ์ที่แสดงว่าเป็นผู้สนับสนุนอย่างเป็นทางการในการแข่งขันกีฬา

๗.๑๓ การแก้ไขเปลี่ยนแปลงกรรมวิธีการเก็บรักษา เช่น

- เพิ่มข้อความ “เมื่อเปิดแล้ว ควรเทใส่ชามกระเบื้อง”
- บริโภคไม่หมดควรเก็บในตู้เย็น เป็นต้น

ยกเลิก

๗.๑๔ การแก้ไขเปลี่ยนแปลงข้อความที่ไม่เกี่ยวข้องกับข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก หรือประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์นั้นๆ และไม่เกี่ยวข้องกับคุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ เช่น

- ตัด/เปลี่ยนแปลง คำว่า “เจ”
- เพิ่ม/ตัดข้อความ “ราคา.....บาท”

๗.๑๕ การแสดงข้อความที่แสดงให้เห็นว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อการศึกษาเท่านั้น เช่น

- “ผลิตภัณฑ์เพื่อการศึกษาทางการแพทย์” เป็นต้น

๗.๑๖ การเปลี่ยนแปลงข้อความภาษาต่างประเทศที่มีความหมายเหมือนกับภาษาไทยที่ได้รับอนุญาตแล้วบนฉลากอาหาร เช่น เพิ่ม/ตัด/แก้ไข ชื่อและที่ตั้ง สารอาหาร ส่วนประกอบ วิธีการใช้ คำแนะนำ เป็นต้น

๗.๑๗ การเพิ่ม/ตัด/เปลี่ยนแปลงข้อความหรือสัญลักษณ์เกี่ยวกับกิจกรรมการกุศล สังคม การบริจาค การประชาสัมพันธ์กิจกรรมต่างๆ ของผู้ผลิต

๗.๑๘ การแก้ไขเปลี่ยนแปลง เครื่องหมายหรือสัญลักษณ์ของบริษัทผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าโดยไม่ขัดประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

๗.๑๙ การแก้ไขเปลี่ยนแปลงรูปภาพในฉลาก โดยไม่ทำให้ความหมายเปลี่ยนไปจากเดิม และไม่ขัดกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง เช่น

- การเปลี่ยนรูปท่าทางของการ์ตูน จากวิ่งเป็นว่ายน้ำ หรือ เตะฟุตบอล หรือเล่นบาสเกตบอล เป็นต้น

๗.๒๐ การแก้ไขเปลี่ยนแปลงข้อความเพื่อให้เป็นไปตามกฎหมายอื่น และต้องไม่ขัดกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข เช่น

- เพิ่มคำว่า “เครื่องดื่ม” ที่ฝาขวดตามกฎหมายของกรมสรรพสามิต เป็นต้น

๗.๒๑ การเปลี่ยนแปลงข้อความ ในการแสดงส่วนประกอบที่ใช้ในผลิตภัณฑ์ที่อาจก่อให้เกิดภูมิแพ้ เช่น เพิ่ม/ตัด/แก้ไขข้อความ ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : ถั่ว ไข่ เป็นต้น

๗.๒๒ การแก้ไขเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบที่มีเลขสารบบอาหารและใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์ โดยวัตถุดิบที่ใช้ยังคงให้ผลิตภัณฑ์มีคุณลักษณะ สี กลิ่น รส เช่นเดียวกับที่ได้รับอนุญาตไว้ เช่น

- การแก้ไขเปลี่ยนแปลงเลขสารบบอาหารของวัตถุแต่งกลิ่นรส เป็นต้น

ยกเลิก

แบบ สบ.1

เลขที่รับ.....
วันที่.....

คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

1. ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....
บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.....ออกให้ ณ.....
อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
โทรศัพท์.....โทรสาร.....
ขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ในนามของ.....
(ชื่อผู้ขออนุญาต)
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....โดยมี.....
เป็นผู้ดำเนินกิจการ ณ สถานที่ผลิต ชื่อ.....
อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
โทรศัพท์.....โทรสาร.....และมีสถานที่เก็บอาหารอยู่
เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
โทรศัพท์.....โทรสาร.....

2. อาหารที่ผลิต ณ สถานที่ผลิตนี้ ได้แก่

กลุ่ม 1 อาหารควบคุมเฉพาะ	กลุ่ม 2 อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน	กลุ่ม 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก	กลุ่ม 4 อาหารนอกเหนือกลุ่ม 1, 2 และ 3
ประเภท.....	ประเภท.....	ประเภท.....	ประเภทอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

3. ข้าพเจ้าได้ส่งหลักฐานในการยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ดังนี้

☐ 3.1 คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) จำนวน 2 ฉบับ

☐ 3.2 รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิต รวมทั้งจำนวนคนงาน

☐ 3.3 แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่ผลิตและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง

☐ 3.4 แบบแปลนแผนผังสิ่งที่ปลูกสร้างภายในบริเวณสถานที่ผลิต

☐ 3.5 สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน

☐ 3.6 สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต

☐ 3.7 สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนพาณิชย์

☐ 3.8 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต

☐ 3.9 หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์

☐ 3.10 อื่นๆ .....

ยกเลิก

(แบบ สบ.1)

4. ขอรับรองว่า

4.1 การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตาม

☐ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหาร

☐ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย

☐ อื่นๆ.....

4.2 อาหารที่ผลิตต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

☐ มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง

.....

☐ ใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

☐ ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

☐ ไม่มีการใช้อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย เป็นส่วนประกอบ

☐ แสดงฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก

☐ ใช้ภาชนะบรรจุตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

☐ อื่นๆ

4.3 ต้องยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหารตามแบบ สบ.3 หรือจดทะเบียนอาหารหรือแจ้งรายละเอียดของอาหารที่ผลิตตามแบบ สบ.5 ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาทราบก่อนการผลิตครั้งแรกของอาหาร แต่ละรายการทุกครั้ง สำหรับอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหาร

5. สำหรับอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ให้ยื่นขอแจ้งรายละเอียดของอาหารที่ผลิตตามแบบ สบ.5

6. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า คำรับรองดังกล่าวข้างต้นสามารถปฏิบัติได้ทุกประการ

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ

(.....)

ยกเลิก

หมายเหตุ : การฝ่าฝืนคำรับรองในข้อ 4.1-4.3 ย่อมมีความผิดตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

สำหรับเจ้าหน้าที่

เลขสถานที่ผลิตอาหารเพื่อนำไปประกอบการแสดงเลขสารบบอาหาร

☐ อนุญาต

เลขสถานที่ผลิตอาหาร ที่.....

ให้แก่.....

(ชื่อบุคคลธรรมดาและชื่อร้าน หรือชื่อนิติบุคคล)

☐ ไม่อนุญาต เนื่องจาก.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุญาต

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

แบบ สบ.2

เลขที่รับ.....
วันที่.....

แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

1. ข้าพเจ้า.....เป็นผู้ดำเนินกิจการของสถานที่ผลิต
ชื่อ.....เลขที่.....
ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....
อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....
โทรศัพท์.....โทรสาร.....เลขสถานที่ผลิตอาหาร.....
ขอแก้ไขรายละเอียดเกี่ยวกับสถานที่ผลิตอาหาร/สถานที่เก็บอาหาร ดังนี้

.....
.....
.....
.....

2. ข้าพเจ้าได้ส่งหลักฐาน ดังนี้
   - ☐ 2.1 แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.2) จำนวน 2 ฉบับ
   - ☐ 2.2 รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร รวมทั้งจำนวนคนงาน
   - ☐ 2.3 แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง
   - ☐ 2.4 แบบแปลนแผนผังสิ่งที่ปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงาน
   - ☐ 2.5 สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน
   - ☐ 2.6 สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
   - ☐ 2.7 สำเนารูปถ่ายใบทะเบียนพาณิชย์
   - ☐ 2.8 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
   - ☐ 2.9 อื่นๆ .....
3. ข้าพเจ้าขอรับรองว่าการผลิตอาหารในสถานที่ผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้น เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป และว่าด้วยเรื่อง.....

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ
(.....)

<u>สำหรับเจ้าหน้าที่</u>

เลขสถานที่ผลิตอาหารเพื่อนำไปประกอบการแสดงเลขสารบบอาหาร

☐ อนุญาต

☐ ไม่อนุญาต เนื่องจาก.....

.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุญาต
(.....)
ตำแหน่ง.....
วันที่.....

ยกเลิก

แบบ สบ.3

เลขรับที่..... วันที่.....

คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร

ข้าพเจ้า.....ในนามของ (บริษัท / ห้าง / ร้าน).....ซึ่งมีสำนักงานใหญ่ตั้งอยู่ ณ เลขที่.....ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....โทร.....มีความประสงค์ขออนุญาตใช้ฉลากของอาหารตามตัวอย่างที่ได้แนบมาด้วย และมีรายละเอียดต่างๆ เพื่อประกอบการพิจารณาดังต่อไปนี้

1. **ชื่ออาหารภาษาไทย**.....
   ชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ.....
2. **ลักษณะของอาหาร**.....
3. **ประเภท**.....ตามประกาศฯฉบับที่.....
4. **ชนิดของภาชนะบรรจุ** **ขนาดบรรจุ**

.....

.....

5. **รายละเอียดเกี่ยวกับสถานที่ผลิต แบ่งบรรจุ หรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย**
   5.1 ☐ ได้รับอนุญาตผลิตอาหารตามใบอนุญาตเลขที่.....ประเภท.....
   ☐ ได้รับอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรตามใบอนุญาตเลขที่.....ประเภท.....
   ☐ ได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่.....ประเภทอาหาร.....
   5.2 ☐ ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต.....
   ☐ ชื่อและที่ตั้งของสถานที่แบ่งบรรจุ.....
   ☐ ชื่อและที่ตั้งของสถานที่นำเข้า.....
6. **สูตรส่วนประกอบของอาหาร (คิดเป็นร้อยละของน้ำหนัก)**

ชื่อวัตถุ	ปริมาณ	ชื่อวัตถุ	**ปริมาณ**

ตัวอย่าง

(แบบ สบ.3)

7. อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นี้ได้นาน.....วัน

8. รายละเอียดเพิ่มเติมอื่นๆ

กรรมวิธีการผลิต.....

.....

.....

.....

☐ คำแปลภาษาต่างประเทศ จำนวน.....ฉบับ

9. วัตถุประสงค์ของฉลาก

☐ เป็นฉลากสำหรับอาหารที่จำหน่ายในราชอาณาจักร

☐ เป็นฉลากสำหรับอาหารที่มิได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค แต่จำหน่ายให้แก่โรงงานประเภท.....

.....

☐ เป็นฉลากสำหรับอาหารที่จะส่งออกไปจำหน่ายนอกราชอาณาจักร

10. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า จะแสดงข้อความในฉลากให้ปรากฏชัดเจนและสีตัดกับพื้นฉลากที่ภาชนะบรรจุหรือหีบห่อที่บรรจุอาหาร และจะดำเนินการจัดทำฉลากให้ถูกต้องตามที่ได้รับอนุมัติภายในเวลา 60 วัน นับแต่วันที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากตามคำขอนี้เป็นต้นไป

11. ข้าพเจ้าได้ส่งหลักฐานในการยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร ดังนี้

11.1 คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร จำนวน 2 ฉบับ (ลงลายมือชื่อจริงทุกฉบับ)

11.2 ฉลาก จำนวน 5 ชุด

11.3 ผลการตรวจวิเคราะห์อาหาร (ฉบับจริงพร้อมสำเนา) จำนวน 2 ชุด (สำหรับอาหารควบคุมเฉพาะและอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน)

11.4 เอกสารอื่น.....

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ

(.....)

<u>สำหรับเจ้าหน้าที่</u>

☐ อนุญาต อาหารชื่อ.....

.....

เลขสารบบอาหารที่.....

☐ ไม่อนุญาต เนื่องจาก.....

.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุญาต

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

ยกเลิก

แบบ สบ.4

เลขที่รับ.....
วันที่.....

แบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร

1. ข้าพเจ้า.....เป็นผู้ดำเนินกิจการของสถานที่ผลิต/นำเข้า
ชื่อ.....เลขที่.....ตรอก/ซอย.....
ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....
เลขสถานที่ผลิต/นำเข้าอาหาร..... ขอแก้ไขรายละเอียด
ของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหารดังนี้

ชื่ออาหาร/เลขสารบบอาหาร	รายการที่ขอแก้ไข

2. ข้าพเจ้าได้ส่งหลักฐานดังนี้
   2.1 แบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร (แบบ สบ.4)
   จำนวน 2 ฉบับ
   2.2 อื่นๆ .....

ลงชื่อ.....ผู้ยื่นคำขอ
(.....)

<u>สำหรับเจ้าหน้าที่</u>

☐ อนุญาตให้แก้ไขรายละเอียดดังกล่าวข้างต้นได้
☐ ไม่อนุญาต เนื่องจาก.....
.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุญาต
(.....)
ตำแหน่ง.....
วันที่.....

ยกเลิก

แบบ สบ.5

เลขรับที่.....
วันที่.....

ใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร

☐ ขอจดทะเบียนอาหาร ☐ ผลิต
☐ ขอแจ้งรายละเอียดอาหาร ☐ นำเข้า

ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร/ฉบับที่.....	เลขสารบบ

ยกเลิก

ลงชื่อ.....ผู้ออกเลข
(.....)
ตำแหน่ง.....
วันที่.....

(แบบ สบ.5)

ผู้รับอนุญาตผลิตชื่อ.....เลขที่ใบอนุญาตผลิต/เลขสถานที่ผลิต.....

สถานที่ผลิตชื่อ.....อยู่เลขที่.....

ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

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

รหัสไปรษณีย์.....ประเทศ.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

ผู้รับอนุญาตนำเข้าชื่อ.....เลขที่ใบอนุญาตนำเข้าฯ.....

สถานที่นำเข้าชื่อ.....อยู่เลขที่.....

ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

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

รหัสไปรษณีย์.....ประเทศ.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานดังนี้

(1) ใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (แบบ สบ.5) จำนวน 2 ฉบับ

(2) อื่นๆ.....

<u>ขอรับรองว่า</u>

☐ การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไปและประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง.....

.....

☐ การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง.....

.....

☐ อาหารที่ผลิตต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

☐ มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง.....

☐ ใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

☐ ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

☐ ไม่มีการใช้อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหาร ที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย เป็นส่วนประกอบ

☐ แสดงฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากและประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง.....

☐ ใช้ภาชนะบรรจุตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

☐ อื่นๆ.....

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า คำรับรองดังกล่าวข้างต้นสามารถปฏิบัติได้ทุกประการ

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ

(.....)

ตัวอย่าง

แบบ สบ.5-1

เลขที่รับ.....
วันที่.....

เอกสารประเมินผลิตภัณฑ์สำหรับจดทะเบียนอาหาร

☐ นมโค ☐ นมปรุงแต่ง ☐ ผลิตภัณฑ์นม ☐ นมเปรี้ยว
☐ ไอศกรีม ☐ อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ☐ เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

หมวดข้อมูลผลิตภัณฑ์ : สถานประกอบการ ชื่อ.....	
1.	**ชื่ออาหารภาษาไทย**.....
2.	**ชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ (ถ้ามี)**.....
3.	**ลักษณะอาหาร** .....
4.	**จุดประสงค์การใช้ โปรดระบุ** **☐ บริโภคเป็นอาหารทั่วไป** **☐ วัตถุดิบในการผลิตอาหารอื่น ได้แก่**..... **☐ อื่นๆ โปรดระบุ**.....
5.	**วิธีการใช้ โปรดระบุ** **☐ พร้อมบริโภค (ทำต่อข้อ 7)** **☐ ต้องละลาย / ชงจางก่อนบริโภค (ทำต่อข้อ 6)** **☐ ปรุง หรือผสมก่อนบริโภค (ทำต่อข้อ 6)**
6.	**วิธีการเตรียมผลิตภัณฑ์ (ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค หรือ การรับประทาน 1 ครั้ง)** **ปริมาณผลิตภัณฑ์ : .....กรัม** **ปริมาณของเหลว : .....มิลลิลิตร** **(โปรดระบุชนิดของของเหลว และค่าความถ่วงจำเพาะ :...../.....)**
7.	**ชนิดภาชนะบรรจุ**.....
8.	**ประเภทอาหาร (ตามประกาศฯกระทรวง)**..... **ชนิดอาหาร (ตามประกาศฯกระทรวง)**.....

ยกเลิก

(แบบ สบ.5-1)

หมวดข้อมูลผลิตภัณฑ์ (ต่อ)

9. ส่วนประกอบทั้งหมดในผลิตภัณฑ์

ลำดับที่	รายชื่อส่วนประกอบ และเลขสารบบอาหาร (แล้วแต่กรณี)	หน้าที่❄				ปริมาณ	หมายเหตุ
		G	FA	FL	AI		
	รวม					**100%**	

ประเภทอาหารตามหมวดอาหารของ Codex: .....

❄ **หน้าที่** : G (General) หมายถึง ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตอาหารโดยทั่วไป เช่น น้ำตาลทราย เกลือแกง แป้งมันสำปะหลังไม่ดัดแปร เป็นต้น

FA (Food Additive) หมายถึง วัตถุเจือปนอาหาร โปรดดำเนินการต่อในแบบ สบ.5-2 เอกสารตรวจสอบปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

AI (Active Ingredient) หมายถึง ส่วนประกอบเป็นสารสกัด หรือสารสังเคราะห์ เช่น วิตามิน แร่ธาตุ กรดอะมิโน พืช/สัตว์ สารสกัดต่างๆ เป็นต้น โปรดดำเนินการต่อในแบบ สบ.5-3 เอกสารตรวจสอบปริมาณวิตามิน แร่ธาตุ หรือในแบบ สบ.5-4 เอกสารตรวจสอบปริมาณกรดอะมิโน สมุนไพร สารสกัด สารสังเคราะห์

FL (Flavour) หมายถึง สารแต่งกลิ่นรส ให้ระบุเลขสารบบอาหาร หรือ ให้รับรองว่าส่วนประกอบที่ใช้มีการปฏิบัติตามกฎหมาย โดยได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว

อนึ่ง “ส่วนประกอบ” ที่ใช้มีส่วนประกอบย่อย เช่น วิตามินผสม (Vitamin Premix) วัตถุเจือปนอาหารชนิดผสม แป้งผสม เป็นต้น ให้ระบุรายละเอียด โดยแจ้งสูตรส่วนประกอบ 100% หรือ เลขสารบบอาหาร

10. กรรมวิธีการผลิต (ระบุตามข้อเท็จจริง)

( ) พาสเจอร์ไรส์
( ) ยูเอชที
( ) สเตอริไลส์
( ) แช่แข็ง
( ) หมัก (Ferment)
ระบุเชื้อ.....
( ) ฆ่าเชื้ออื่นๆ โปรดระบุ.....
.....

( ) อัดก๊าซ
( ) ออสโมซิสยอนกลับ (Reverse Osmosis : R.O.)
( ) อัลตร้าไวโอเลต
( ) ฉายรังสี
( ) ดอง (pickle, cure)
( ) โอโซน
( ) กรรมวิธีอื่นๆ โปรดระบุ.....
.....

ยกเลิก

(แบบ สบ.5-1)

หมวดข้อมูลผลิตภัณฑ์ (ต่อ)	
11.	**สำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดกรดต่ำ , (pH มากกว่า 4.6) หรือ ปรับกรด (pH ต่ำกว่า 4.6) มีค่า a_W มากกว่า 0.85 และเก็บที่อุณหภูมิห้อง (ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 349 พ.ศ. 2555)**
	11.1 แจ้งค่า F_0 (กรณีกรดต่ำ).....
	11.2 pH.....
	11.3 ระยะเวลาที่ pH เข้าสู่สมดุล (กรณีปรับกรด).....
	11.4 a_W.....
12.	**อายุการเก็บรักษา.....ที่อุณหภูมิ.....**
<u>ขอรับรองว่า</u> :	
13.	**ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ หรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่..... พ.ศ.....เรื่อง.....**
14.	**ปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยเรื่องสิทธิบัตรและเครื่องหมายการค้า**
15.	**การแสดงข้อความบนฉลากเป็นไปตามประกาศฯ ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก และประกาศฯเฉพาะเรื่องของอาหารนั้นๆ รวมทั้งไม่ทำให้ผู้บริโภคเกิดความเข้าใจผิดเกี่ยวกับอาหาร ไม่มีการกล่าวอ้างเกี่ยวกับการป้องกัน บำบัดรักษาโรค การกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health Claim) และไม่เป็นอาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ**
16.	**การแสดงข้อความอื่นๆ ในการให้ข้อมูลผู้บริโภค เป็นไปตามประกาศสำนักงานฯ ว่าด้วยเรื่องหลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร**
17.	**ให้ส่งรายงานผลวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ผลิตหรือนำเข้า ทั้งนี้ให้เก็บสำเนาไว้เป็นหลักฐาน ณ สถานที่ผลิต/สถานที่นำเข้า**
18.	**สถานประกอบการต้องจัดเตรียมเอกสารที่ระบุถึงคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ (Product profile) และเก็บไว้ ณ สถานที่ผลิต/นำเข้า**

1.การแจ้งรายการดังกล่าวข้างต้น เป็นข้อมูลที่ถูกต้อง และเป็นไปตามกฎหมาย
2.ข้อมูลที่ให้ไว้ตามข้อ 1 หากประสงค์แก้ไขเปลี่ยนแปลงให้ยื่น สบ.6 พร้อมหลักฐานแล้วแต่กรณี มาประกอบการแก้ไขด้วย
3. ข้าพเจ้ารับทราบว่ามีหลักเกณฑ์ และเงื่อนไขในการยกเลิกเลขสารบบอาหารตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ.....

ลงชื่อ..... ผู้ดำเนินกิจการ
( )

วันที่.....

ยกเลิก

แบบ สบ.5-2

เลขที่รับ..... 742
วันที่.....

เอกสารตรวจสอบปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

ชื่อผลิตภัณฑ์.....ประเภท.....

การคำนวณปริมาณส่วนประกอบจาก ผง เป็น พร้อมบริโภค

วิธีการชง (ใช้) ผลิตภัณฑ์ .....(A) กรัม ต่อน้ำหรือของเหลว.....(B) มล.

การคำนวณ **สูตร:** .....(A)/.....(d) + ...(B) =.....(C) (พร้อมบริโภค)

สภาพพร้อมบริโภค .....(C) มล.มีผลิตภัณฑ์อยู่.....(A) กรัม

สภาพพร้อมบริโภค 100 มล. จะมีผลิตภัณฑ์.....(A) x 100 / .....(C) = ...(D) กรัม (%)

จากสูตร: ผง 100 กรัม มีวัตถุเจือปนอาหาร ก. ปริมาณ E% ดังนั้น ในสภาพพร้อมบริโภค 100 มล. มีผลิตภัณฑ์ (D) กรัม (%) จะมีวัตถุดิบ ก. .....(D) x.....(E) / 100 =.....(F)

หมายเหตุ 1) A = น้ำหนักผง B = ปริมาณน้ำหรือของเหลว C = ปริมาณหลังผสม d = ค่าความหนาแน่น

2) หากปริมาณ Active Ingredient ของวัตถุเจือปนอาหารไม่ถึง 100% ต้องนำปริมาณนั้นมาคำนวณด้วย

ลำดับที่	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร ก.	INS No.	หน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณที่ใช้ในสูตร (ppm)* (E)	ปริมาณในสภาพพร้อมบริโภค (F)	ประเภทอาหาร ปริมาณและหน่วยที่อนุญาตให้ใช้ (ระบุตามแหล่งอ้างอิง)					ผลการประเมิน	
						ประเภทอาหาร	ประกาศ สธ. เฉพาะ	ประกาศ สธ. 281	CODEX	Status quo**	ผ่าน	ไม่ผ่าน

* แปลงหน่วยจาก % เป็น ppm (mg/kg) คือ %x10,000

** Status quo หมายถึง รายการและปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตก่อนประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ. 2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และยังคงสถานะอนุญาตให้ใช้

สำหรับผู้ประกอบการ	สรุปผลการประเมิน
ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน (.....) ว/ด/ป	☐ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน

ยกเลิก

แบบ สบ.5-3

เลขที่รับ 743
วันที่.....

เอกสารตรวจสอบปริมาณวิตามิน แร่ธาตุ

ชื่อผลิตภัณฑ์.....ประเภท.....

☐ ชนิดแห้ง / เข้มข้น >>> น้ำหนัก.....กรัมต่อการละลายน้ำ 1 ครั้ง

☐ ชนิดเหลว >>> น้ำหนักของผลิตภัณฑ์ชนิดเหลว = ...(กรัมต่อครั้ง)

ปริมาณการบริโภค = ...ครั้งต่อวัน

สารอาหาร	รูปแบบสารอาหาร	สารสำคัญ (%)	% ในสูตร	ปริมาณการบริโภค			Thai RDI	ปริมาณที่อนุญาตสูงสุดตาม หลักการ Nutrification ต่อวัน	ปริมาณอนุญาตเฉพาะเครื่องดื่มผสมกาเฟอีนต่อวัน	ผลการประเมิน	
				1 ครั้ง	2 ครั้ง	3 ครั้ง				ผ่าน	ไม่ผ่าน
Vitamin A							800 มคก.อาร์อี (2664 ไอยู)	1200 มคก.อาร์อี (150%) (3996 ไอยู)	ไม่เกิน 1200 มคก. อาร์อี		
Vitamin B1							1.5 .มก.	3 มก. (200%)	ไม่เกิน 3 มก.		
Vitamin B2							1.7 มก.	3.4 มก. (200%)	ไม่เกิน 3.4 มก.		
Niacin							20 มก.เอ็นอี	40 มก.เอ็นอี (200%)	ไม่เกิน 40 มก.เอ็นอี		
Vitamin B6							2 มก.	4 มก. (200%)	ไม่เกิน 4 มก.		
Folate							200 มคก.	400 มคก. (200%)	ไม่เกิน 400 มคก.		
Biotin							150 มคก.	300 มคก. (200%)	ไม่เกิน 300 มคก.		
Pantothenic Acid							6 มก.	12 มก. (200%)	ไม่เกิน 12 มก.		
Vitamin B12							2 มคก.	4 มคก. (200%)	ไม่เกิน 4 มคก.		
Vitamin C							60 มก.	120 มก. (200%)	ไม่เกิน 120 มก.		
Vitamin D							[illegible] (200[illegible]	7.5 มคก. (150%) (300ไอยู)	ไม่เกิน 7.5 มคก.		
Vitamin E							10 มก. แอลฟา-ทีอี ([illegible] ไอยู)	15 มก. แอลฟา-ทีอี (150%) (22.5 ไอยู)	ไม่เกิน 15 มก. แอลฟา-ทีอี		
Vitamin K							[illegible] มคก.	120 มคก. (150%)	ไม่เกิน 120 มคก.		
Calcium							[illegible] มก.	1200 มก. (150%)	ไม่เกิน 1200 มก.		
Phosphorus							800 มก.	1200 มก. (150%)	ไม่เกิน 1200 มก.		
Iron							15 มก.	18 มก. (120%)	ไม่เกิน 18 มก.		
Iodine							150 มคก.	ตามความเห็นชอบ	ตามความเห็นชอบ		
Magnesium							350 มก.	525 มก. (150%)	ไม่เกิน 525 มก.		
Zinc							15 มก.	18 มก. (120%)	ไม่เกิน 18 มก.		
Copper							2 มก.	3 มก. (150%)	ไม่เกิน 3 มก.		
Potassium							3500 มก.	5250 มก. (150%)	ไม่เกิน 5250 มก.		
Sodium							2400 มก.	2400 มก. (100%)	ไม่เกิน 2400 มก.		
Manganese							3.5 มก.	5.25 มก. (150%)	ไม่เกิน 5.25 มก.		
Selenium							70 มคก.	105 มคก. (150%)	ไม่เกิน 105 มคก.		
Fluoride							2 มก.	ตามความเห็นชอบ	ตามความเห็นชอบ		
Molybdenum							160 มคก.	240 มคก. (150%)	ไม่เกิน 240 มคก.		
Chromium							130 มคก.	195 มคก. (150%)	ไม่เกิน 195 มคก.		
Chloride							3400 มก.	5100 มก. (150%)	ไม่เกิน 5100 มก.		
Nicotinamide							-	-	10-38 มก.		
Inositol							-	-	25-75 มก.		
Glucuronolactone							-	-	0.2-0.9 ก.		
Taurine							-	-	0.13-1.5 ก.		

ยกเลิก

สำหรับผู้ประกอบการ	สรุปผลการประเมิน
ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน (.....) ว/ด/ป	☐ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน

แบบ สบ.5-4 (ด้านหน้า)

744

เลขที่รับ.....

วันที่.....

เอกสารตรวจสอบปริมาณกรดอะมิโน

ชื่อผลิตภัณฑ์.....ประเภท.....

☐ ชนิดแห้ง / เข้มข้น >>> น้ำหนัก.....กรัมต่อการละลายน้ำ 1 ครั้ง

☐ ชนิดเหลว >>> น้ำหนักของผลิตภัณฑ์ชนิดเหลว = ...(กรัมต่อครั้ง)

ปริมาณการบริโภค = ...ครั้งต่อวัน

ลำดับที่	ชื่อกรดอะมิโน	รูปแบบกรดอะมิโน	สารสำคัญ (%)	% ในสูตร	ปริมาณการบริโภค			ปริมาณ และแหล่งข้อมูลอ้างอิง		ผลการประเมิน	
					1 ครั้ง	2 ครั้ง	3 ครั้ง	ปริมาณอ้างอิง	ชื่อแหล่ง	ผ่าน	ไม่ผ่าน

ยกเลิก

สำหรับผู้ประกอบการ	สรุปผลการประเมิน
ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน (.....) ว/ด/ป	☐ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน

แบบ สบ.5-4 (ด้านหลัง)

เลขที่รับ 745
วันที่.....

เอกสารตรวจสอบปริมาณสมุนไพร สารสกัด สารสังเคราะห์

ชื่อผลิตภัณฑ์.....ประเภท.....

☐ ชนิดแห้ง / เข้มข้น >>> น้ำหนัก.....กรัมต่อการละลายน้ำ 1 ครั้ง

☐ ชนิดเหลว >>> น้ำหนักของผลิตภัณฑ์ชนิดเหลว = ...(กรัมต่อครั้ง)

ปริมาณการบริโภค = ...(ครั้งต่อวัน)

ลำดับที่	ชื่อสมุนไพร /สารสกัด / สารสังเคราะห์	รายละเอียด							ปริมาณและแหล่งข้อมูลอ้างอิง		ผลการประเมิน	
		ปริมาณในสูตร (%)	อัตราส่วนในการสกัด* (วัตถุดิบ : สารสกัด)	ตัวทำละลาย	สารสำคัญ (ชื่อและปริมาณ) (%)	ปริมาณการบริโภค			ปริมาณอ้างอิง	ชื่อแหล่งข้อมูลอ้างอิง	ผ่าน	ไม่ผ่าน
						ครั้ง	2 ครั้ง	3 ครั้ง				

* อัตราส่วนในการสกัด หมายถึง อัตราส่วนระหว่างปริมาณวัตถุดิบที่นำมาใช้ต่อสารสกัดที่ได้ 1 กรัม สำหรับวัตถุดิบที่เป็นสารสกัด

สำหรับผู้ประกอบการ	สรุปผลการประเมิน
ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน (.....) ว/ด/ป	☐ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน

ยกเลิก

แบบ สบ.6

เลขที่รับ.....
วันที่.....

แบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหาร
ที่จดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร

1. ข้าพเจ้า.....เป็นผู้ดำเนินกิจการของสถานที่ผลิต/นำเข้า
ชื่อ.....เลขที่.....ตรอก/ซอย.....
ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....
เลขสถานที่ผลิต/นำเข้าอาหาร..... ขอแก้ไขรายละเอียดของอาหาร ดังนี้

ชื่ออาหาร/เลขสารบบอาหาร	รายการที่แจ้งแก้ไข

2. ข้าพเจ้าได้ส่งหลักฐานดังนี้
   2.1 แบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (แบบ สบ.6) จำนวน ... ฉบับ
   2.2 อื่นๆ .....

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ
(.....)

ยกเลิก

คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ที่ ๓๔๓/๒๕๔๘

เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหาร

เพื่อให้การแสดงรูปภาพที่แสดงถึงส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหารไม่เป็นเท็จ หรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ ตามข้อกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงกำหนดหลักเกณฑ์ในการพิจารณาการแสดงรูป หรือรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหารที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค หรือจำหน่ายให้ผู้ปรุง หรือผู้จำหน่ายอาหาร เพื่อเป็นแนวทางวิธีปฏิบัติสำหรับเจ้าหน้าที่ ดังนี้

๑. ฉลากอาหารที่แสดงรูปภาพของวัตถุที่เป็นส่วนประกอบ ต้องระบุปริมาณของวัตถุดังกล่าวไว้ในส่วนของการแสดงส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารด้วย เช่น ภาพถั่วเหลืองบนฉลากน้ำนมถั่วเหลือง หรือภาพสตรอเบอร์รีบนฉลากแยมสตรอเบอร์รี ยกเว้นอาหารที่มีส่วนประกอบที่สำคัญแต่เพียงอย่างเดียว ที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องแสดงส่วนประกอบบนฉลากอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

๒. ฉลากอาหารที่แสดงรูปภาพของวัตถุแต่งกลิ่นรส ต้องแสดงรูปภาพที่สอดคล้องกับวัตถุแต่งกลิ่นรสที่ใช้ในผลิตภัณฑ์ หากรูปภาพนั้นอาจทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญได้ จะต้องแสดงข้อความกำกับรูปภาพว่า “ภาพ.....สื่อถึงกลิ่นรสเท่านั้น” (ความที่เว้นให้ระบุว่าเป็นภาพของสิ่งใด เช่น ภาพมะพร้าว) หรือข้อความอื่นในทำนองเดียวกันด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน เช่น ภาพมะพร้าว สำหรับคุกกี้กลิ่นมะพร้าว สำหรับฉลากอาหารที่มีขนาดเล็กซึ่งไม่สามารถแสดงข้อความกำกับรูปภาพได้ ให้แสดงข้อความกำกับรูปภาพไว้ที่ฉลากของภาชนะบรรจุรวมที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคได้

๓. ฉลากอาหารที่ประสงค์จะแสดงรูปภาพของวัตถุเพื่อแนะนำให้ผู้บริโภคเติมในขณะรับประทานโดยที่ไม่มีวัตถุนั้นเป็นส่วนประกอบ สามารถแสดงได้แต่ต้องแสดงข้อความกำกับด้วย เช่น หากแสดงภาพชิ้นผลไม้แต่งหน้าไอศกรีมพร้อมเสิร์ฟ ต้องแสดงข้อความ “อาจเติมผลไม้เพื่อเพิ่มรสชาติ” สำหรับอาหารกึ่งสำเร็จรูปให้แสดงข้อความ “หากต้องการรสชาติและคุณค่าทางอาหารเพิ่มขึ้น ควรเติมผัก เนื้อสัตว์ และอื่น ๆ ตามต้องการ” หรือข้อความอื่นในทำนองเดียวกัน

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๙ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๘

ภักดี โพธิศิริ

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

Back

ตารางการแสดงรูปภาพส่วนประกอบบนฉลากผลิตภัณฑ์

กรณี	เงื่อนไขการแสดง	หมายเหตุ
๑. ใส่ส่วนประกอบนั้น	ต้องแสดงปริมาณส่วนประกอบนั้นในส่วนของการแสดงส่วนประกอบสำคัญบนฉลากด้วย	ยกเว้น กรณีอาหารนั้นมีส่วนประกอบที่สำคัญเพียงอย่างเดียว ซึ่งได้รับการยกเว้นไม่ต้องแสดงปริมาณส่วนประกอบ
๒. ใส่เฉพาะวัตถุแต่งกลิ่นรส	หากรูปภาพนั้นทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ ต้องแสดงข้อความกำกับรูปภาพว่า “ภาพ...สื่อถึงกลิ่นรสเท่านั้น” ด้วยตัวอักษรอ่านได้ชัดเจน	ฉลากอาหารที่มีขนาดเล็กแสดงข้อความกำกับรูปภาพไว้ที่ฉลากภาชนะบรรจุรวมที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคได้
๓. ไม่มีวัตถุนั้นในผลิตภัณฑ์ แต่เป็นการแนะนำให้ผู้บริโภคเติม	ต้องแสดงข้อความที่สื่อถึงการแนะนำ เช่น “อาจเติมผลไม้เพื่อเพิ่มรสชาติ”	

Back

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๑

ตามมาตรา ๔๐ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ห้ามมิให้ผู้ใดโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร อันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร แต่หากจะทำการโฆษณาตามมาตรา ๔๑ ก็ได้มีการกำหนดให้ผู้ประสงค์จะโฆษณา คุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร ทางวิทยุกระจายเสียง วิทยุโทรทัศน์ ทางฉายภาพ ภาพยนตร์ หรือทางหนังสือพิมพ์ หรือสิ่งพิมพ์อื่น หรือด้วยวิธีอื่นใด เพื่อประโยชน์ทางการค้า ต้องนำเสียง ภาพ ภาพยนตร์ หรือข้อความที่จะโฆษณาดังกล่าวนั้น ให้ผู้อนุญาตตรวจพิจารณาก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงจะโฆษณาได้

ดังนั้น เพื่อให้การขออนุญาตโฆษณาและการโฆษณาอาหาร เป็นไปตามเจตนารมย์ของกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข และแนวทางการโฆษณาอาหารไว้ดังต่อไปนี้

การโฆษณา หมายความรวมถึงการกระทำด้วยวิธีการใดๆ ให้ประชาชนเห็นหรือทราบข้อความเพื่อประโยชน์ทางการค้า

หลักการ/ข้อปฏิบัติในการโฆษณาอาหาร

๑. อาหารที่กฎหมายกำหนดให้ขออนุญาตผลิต นำเข้า และอื่นๆ ต้องได้รับอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยอาหารตามแต่ละกรณีนั้นๆ

๒. การโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร ต้อง

๒.๑ ไม่เป็นเท็จหรือเกินความจริง ไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดในสาระสำคัญของอาหาร และให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร

๒.๒ โฆษณาสรรพคุณเฉพาะที่ได้รับอนุญาตในฉลาก ที่ได้รับอนุมัติจากสำนักงานคณะ กรรมการอาหารและยา หรือเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก หรือประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ

๒.๓ ทั้งนี้ หากการโฆษณากล่าวอ้างสรรพคุณทางสุขภาพนอกเหนือจากที่ได้รับอนุญาตในฉลากที่ได้รับอนุมัติจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาดังกล่าวข้างต้น ต้องนำผลการศึกษาวิจัยผลิตภัณฑ์อาหาร บทความรู้ หรือข้อมูลทางวิชาการ มาประกอบการขออนุญาตโฆษณาอาหาร ซึ่งต้องเป็นข้อมูลที่ถูกต้อง เป็นจริงและเป็นปัจจุบัน อยู่บนพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เชื่อถือได้ และตีพิมพ์ในวารสาร ทางการแพทย์หรือทางวิชาการที่เชื่อถือได้ โดยจะต้องแนบเอกสารที่ได้รับการตีพิมพ์ฉบับเต็มมาประกอบการ พิจารณาด้วย

๓. การโฆษณาที่ได้รับอนุญาต จะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ผู้อนุญาตกำหนด ได้แก่

๓.๑ อนุญาตเฉพาะข้อความและภาพที่ไม่ได้ขีดฆ่า

๓.๒ โฆษณาในเวลาไม่เกิน ๕ ปี นับจากวันที่อนุญาต

๓.๓ ข้อความและภาพที่โฆษณาต้องตรงตามที่ได้รับอนุญาต ถ้าโฆษณาแตกต่างไปจากนี้ ถือว่าข้อความโฆษณาทั้งหมดไม่ได้รับอนุญาต

๓.๔ ให้แสดงข้อความเลขที่ใบอนุญาตโฆษณาในสื่อที่ได้รับอนุญาต ยกเว้นทางสื่อวิทยุกระจายเสียง ไม่ต้องแสดงเลขที่ใบอนุญาตโฆษณา

๓.๕ เงื่อนไขอื่นๆ ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารข้อความโฆษณา (ถ้ามี)

ยกเลิก

หลักเกณฑ์ทั่วไปในการโฆษณาอาหาร

๑. ชื่ออาหาร

๑.๑ การใช้ชื่ออาหาร ต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ ไม่เป็นเท็จ ไม่เป็นการหลอกลวง ให้เกิดความหลงเชื่อ ทำให้เข้าใจผิด หรือขัดกับวัฒนธรรมอันดีงามของไทย โดยอาจใช้

(๑) ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญ หรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ หรือ

(๒) ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร หรือ

(๓) ชื่อทางการค้า ซึ่งต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดอาหารนั้นๆ ด้วย

๑.๒ การแสดงชื่ออาหารในสื่อโฆษณา

(๑) สื่อสิ่งพิมพ์ แสดงชื่ออาหารในข้อความโฆษณาหรือแสดงภาพผลิตภัณฑ์ที่เห็น ชื่ออาหารบนฉลากอย่างชัดเจน

(๒) สื่อวิทยุกระจายเสียง แสดงชื่ออาหารซึ่งเป็นที่เข้าใจว่าหมายถึงอาหารชนิดใดในส่วนเสียงโฆษณา

(๓) สื่อวิทยุโทรทัศน์ ทางฉายภาพ และภาพยนตร์ แสดงชื่ออาหารในส่วนเสียงโฆษณา หรือแสดงภาพผลิตภัณฑ์ที่เห็นชื่ออาหารบนฉลากอย่างชัดเจน หรือแสดงชื่ออาหารเป็นอักษรลอย (SUPER) มาประกอบภาพโฆษณา

(๔) สื่ออินเตอร์เน็ต

- อินเตอร์เน็ตที่ไม่มีเสียง ให้แสดงชื่ออาหารเช่นเดียวกับสื่อสิ่งพิมพ์
- อินเตอร์เน็ตที่มีเสียง ให้แสดงชื่ออาหารเช่นเดียวกับสื่อวิทยุโทรทัศน์

การโฆษณา หากข้อความโฆษณาได้บ่งบอกถึงชนิดและประเภทของอาหารอย่างชัดเจนแล้ว ก็อนุโลมไม่ต้องแสดงชื่อเต็มของอาหาร

๒. ภาพในสื่อโฆษณา

การแสดงภาพประกอบข้อความโฆษณา ภาพและข้อความที่ปรากฏต้องถูกต้องตามกฎหมาย และไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญของอาหาร

๓. ข้อความ/คำโฆษณา

๓.๑ การใช้คำว่า “สด” ให้ใช้ได้กับ

๓.๑.๑ อาหารที่เป็นผลิตผลตามธรรมชาติที่ยังไม่ได้แปรรูป เช่น พืช ผัก เนื้อสัตว์ และผลไม้ เป็นต้น

๓.๑.๒ อาหารที่กำหนดระยะเวลาจำหน่ายไม่เกิน ๓ วัน นับจากวันที่ผลิต เช่น ขนมปัง

๓.๑.๓ อาหารที่ได้รับอนุญาตตามฉลากอาหารจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๓.๒ การใช้คำว่า “ใหม่” สำหรับสินค้าใหม่หรือเริ่มวางจำหน่ายเป็นเวลาไม่เกิน ๑ ปี

๓.๓ การใช้คำว่า “ผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์” , ”ผลิตภัณฑ์อินทรีย์” , ”organic” หรือ “ออร์กานิก” สำหรับผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร โดยผู้ผลิต หรือผู้จำหน่าย หรือผู้นำเข้า ผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์นั้นจะต้องได้รับการตรวจสอบรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ของ IFOAM (The International Federation of Organic Agriculture Movements) หรือตามคำแนะนำของกรรมาธิการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) หรือตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ของต่างประเทศ (ในกรณีที่ต่างประเทศนั้น มีการประกาศใช้กฎระเบียบเกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์) โดยหน่วยตรวจสอบรับรองที่ได้รับการรับรอง

ยกเลิก

ระบบงานตามเกณฑ์ของ IFOAM หรือตามระบบ ISO/IEC Guide ๖๕ หรือได้รับการขึ้นทะเบียนจากหน่วยงานในประเทศที่มีกฎระเบียบเรื่อง เกษตรอินทรีย์

๓.๔ การใช้คำว่า “ธรรมชาติ” ให้ใช้ได้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีอยู่ตามธรรมชาติ พืช ผัก เนื้อสัตว์ และผลไม้ เป็นต้น เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านกรรมวิธี แปรรูปหรือกรรมวิธีการผลิตเบื้องต้น ที่ไม่มีการเติมวัตถุเจือปนอาหาร, สี, กลิ่น, วิตามิน และเกลือแร่

๓.๕ การใช้คำว่า “ปลอดภัย” ให้ใช้ได้เมื่อมีการแสดงภาพหรือข้อความที่เกี่ยวข้องกับกรรมวิธีการผลิตและมีหลักฐานการรับรองระบบ HACCP จากหน่วยรับรองระบบ (Certified Body) ที่มีมาตรฐานตาม ISO/IEC Guide ๖๕ หรือมาตรฐานว่าด้วย Product Certification

๓.๖ การโฆษณาที่ทำให้เข้าใจว่าอาหารนั้นมีจำหน่ายทั่วโลก จะต้องมีหลักฐานแสดงว่าอาหารนั้นๆ มีจำหน่ายไม่น้อยกว่า ๑๕ ประเทศ ใน ๓ ทวีป

๓.๗ การนำข้อความรับรองระบบประกันคุณภาพต่างๆ มาประกอบการโฆษณา จะต้องมีหลักฐานว่าได้มีการรับรองระบบประกันคุณภาพจริง และการรับรองนั้นยังมีผลอยู่ขณะทำการเผยแพร่โฆษณา และให้แสดงข้อความตามที่กำหนดไว้ในประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ว่าด้วยเรื่องหลักเกณฑ์การแสดงข้อความบนฉลากอาหารเกี่ยวกับการได้รับการตรวจประเมินสถานที่ผลิต

๓.๘ การแสดงเครื่องหมายการรับรอง, รางวัลจากหน่วยงานราชการต่างๆ หรือหน่วยงานอื่นที่เป็นที่ยอมรับโดยทั่วไป เช่น เครื่องหมายฮาลาล จากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) รางวัลชนะเลิศต่างๆ ที่ได้รับจากหน่วยราชการ ผู้ขออนุญาตต้องส่งหลักฐานการได้รับอนุญาต

๔. <u>การแสดงคำเตือนในการโฆษณา</u>

ให้แสดงคำเตือน “อ่านคำเตือนในฉลากก่อนบริโภค” สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ประกาศกระทรวงกำหนดให้แสดงคำเตือนบนฉลาก ยกเว้นอาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดให้แสดงคำเตือนในการโฆษณาไว้เป็นการเฉพาะ เช่น เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน เป็นต้น

การแสดงคำเตือนให้ปฏิบัติดังนี้

๔.๑ สื่อสิ่งพิมพ์และอินเตอร์เน็ตที่ไม่มีเสียง แสดงคำเตือนข้อความโฆษณาด้วย ตัวอักษร ที่มี สี รูปแบบ และขนาดที่อ่านได้ง่ายชัดเจน

๔.๒ สื่อวิทยุกระจายเสียงแสดงคำเตือนในส่วนเสียงโฆษณาฟังได้ชัดเจนทุกพยางค์

๔.๓ สื่อวิทยุโทรทัศน์ ทางฉายภาพ ภาพยนตร์ และอินเตอร์เน็ตที่มีเสียง แสดงคำเตือนในส่วนเสียงโฆษณาฟังได้ชัดเจนทุกพยางค์ หรือเป็นอักษรลอย (Super) เป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๕ วินาที ข้อความคำเตือนต้องแสดงด้วย ตัวอักษรที่มี สี รูปแบบ และขนาดที่อ่านได้ง่ายชัดเจน

๔.๔ สื่ออื่นๆ ที่ใช้เพื่อประโยชน์ทางการค้า แสดงคำเตือนตามข้อ ๔.๑ หรือ ๔.๒ หรือ ๔.๓ ให้เหมาะสม ตามแต่กรณี

๕. <u>การแสดงข้อความที่เข้าข่ายต้องแสดงฉลากโภชนาการ</u>

การแสดงข้อความที่เข้าข่ายต้องแสดงฉลากโภชนาการ เช่น แคลเซียมสูง ไขมันต่ำเพื่อสุขภาพ เพื่อบุคคลเฉพาะกลุ่ม เป็นต้น ต้องดำเนินการดังนี้

(๑) ให้ปฏิบัติตามข้อกำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ

(๒) ต้องส่งหลักฐานฉลากโภชนาการที่ได้รับอนุญาต หรือ ฉลากที่มีการแสดงข้อมูลโภชนาการพร้อมผลวิเคราะห์

ยกเลิก

๖. ข้อห้ามในการโฆษณา

๖.๑ ห้ามนำบุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุข หรือทำให้เข้าใจว่าเป็นบุคลากรดังกล่าว มาแนะนำ รับรอง หรือเป็นผู้แสดงแบบ

๖.๒ ห้ามใช้ข้อความที่เป็นการเปรียบเทียบหรือทับถมผลิตภัณฑ์ของผู้อื่น

๖.๓ ตัวอย่างคำที่ไม่อนุญาตให้ใช้ในการโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร เช่น ยอด, วิเศษ, ดีเลิศ,เด็ดขาด, ศักดิ์สิทธิ์, มหัศจรรย์, ที่สุด หรือคำอื่นที่มีความหมายเทียบเท่าคำข้างต้น

ทั้งนี้ ข้อความ ภาพยนตร์ หรือภาพนิ่งที่ใช้ในการโฆษณาต้องไม่ขัดกับกฎระเบียบของหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง

หลักเกณฑ์เฉพาะในการโฆษณาอาหาร

หลักเกณฑ์ต่อไปนี้ ใช้เป็นแนวทางในการพิจารณาคำขอโฆษณาอาหารที่เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เฉพาะแต่ละชนิด ซึ่งนอกจากจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ทั่วไปแล้ว ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์เฉพาะนี้ด้วย

๑. อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก

๑.๑ ห้ามโฆษณาอาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก ได้แก่ นมดัดแปลงสำหรับทารก อาหารทารก นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทารกสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก และอาหารอื่นที่มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้สำหรับทารกและเด็กเล็ก เว้นแต่การให้ข้อมูลทางวิชาการทางวารสารทางการแพทย์ หรือการให้ข้อมูลทางวิชาการเฉพาะแก่แพทย์ พยาบาล ผดุงครรภ์ นักโภชนาการ เท่านั้น

๑.๒ การให้ข้อมูลต้องไม่แสดงให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์ใดก็ตามดีกว่า เท่าเทียม หรือคล้ายนมแม่ ไม่ชักจูงให้เลี้ยงลูกด้วยอาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก หรือเน้นความว่าไม่ต้องเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ และไม่ใช้รูปภาพหรือกราฟิกของทารกและเด็กเล็กประกอบการโฆษณา

๑.๓ มีข้อความ “นมแม่เป็นอาหารที่ดีที่สุดสำหรับทารก เพราะมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน” ทั้งในส่วนของภาพและเสียง แล้วแต่กรณี

๑.๔ ระบุกลุ่มเป้าหมายตามข้อ ๑.๑ แล้วแต่กรณี

๒. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

๒.๑ ต้องมีข้อความที่แสดงถึงการส่งเสริมการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ คือ “อย่าใช้เลี้ยงอายุต่ำกว่า ๖ เดือน นมแม่เป็นอาหารที่ดีที่สุด” ทั้งในส่วนของภาพและเสียงแล้วแต่กรณี

๒.๒ ต้องไม่สื่อความหมายทำให้เข้าใจว่าอาหารเสริมดังกล่าวใช้ได้สำหรับทารกอายุน้อยกว่า ๖ เดือน และต้องไม่ทำให้เข้าใจว่าอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กนี้ มีคุณค่าครบถ้วนเพียงพอต่อความต้องการของทารกและเด็กเล็ก

๓. นมและผลิตภัณฑ์นม

๓.๑ ต้องไม่สื่อให้เข้าใจว่าเป็นผลิตภัณฑ์เฉพาะกลุ่ม เนื่องจากใช้สำหรับบุคคลทุกเพศ ทุกวัย และเด็กอายุเกิน ๓ ปีขึ้นไป

๓.๒ ผู้แสดงแบบต้องมีอายุเกิน ๓ ปี และการพูดต้องให้ออกเสียงอย่างชัดเจน

๔. วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่

๔.๑ ให้แสดงข้อความ “เด็กอายุต่ำกว่า ๓ ปี ไม่ควรบริโภค”

๔.๒ ผู้แสดงแบบโฆษณาต้องมีอายุเกิน ๓ ปี

๕. วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ที่มีส่วนผสมของกลูโคแมนแนน หรือแป้งจากหัวบุก

๕.๑ มีข้อความซึ่งแสดงว่า เด็กไม่ควรกิน ระวังการสำลัก

ยกเลิก

๕.๒ ผู้แสดงแบบโฆษณาต้องมีอายุเกิน ๑๒ ปี

๖. อาหารทางการแพทย์ (Medical Food)

ต้องแสดงข้อความ “อาหารทางการแพทย์” และ “ใช้ตามคำแนะนำของแพทย์”

๗. อาหารประเภทเครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา ซอส ซีอิ้ว

ไม่อนุญาตให้ใช้คำว่า “อร่อย” เพราะอาหารประเภทนี้เป็นเพียงเครื่องปรุงแต่งรสอาหาร มิได้นำอาหารนี้ไปบริโภคโดยตรง แต่อาจโฆษณาว่า “ปรุงอาหารให้อร่อย” หรือ “ช่วยให้อาหารอร่อย” หรือ “ช่วยเพิ่มรสชาติอาหาร” เป็นต้น

๘. อาหารกึ่งสำเร็จรูป

การแสดงภาพอาหารกึ่งสำเร็จรูปบางชนิด เช่น ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้นที่ปรุงแต่ง รวมทั้งข้าวต้มและโจ๊กที่ปรุงแต่ง อาจแสดงได้ดังนี้

๘.๑ ภาพผลิตภัณฑ์จะต้องเป็นลักษณะที่แท้จริงของผลิตภัณฑ์นั้นๆ

๘.๒ ในกรณีที่ภาพผลิตภัณฑ์ที่ปรุงพร้อมรับประทาน และมีการเติมเนื้อสัตว์ ผัก ไข่ หรืออื่นๆ เพื่อเพิ่มคุณค่าทางอาหาร ต้องแสดงข้อความ “เพื่อคุณค่าทางโภชนาการ ควรเติม....” ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของอาหารที่เติม ซึ่งต้องตรงตามภาพและเห็นได้ชัดเจน

๙. เครื่องดื่มเกลือแร่

ให้แสดงคุณประโยชน์เฉพาะที่เกี่ยวข้องกับการสูญเสียเหงื่อจากการออกกำลังกาย

๑๐. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

ต้องแสดงข้อความหรือเสียงทางสื่อโฆษณาว่า “ไม่มีผลในการป้องกัน หรือรักษาโรค” ให้แสดงเช่นเดียวกับการแสดงคำเตือนในการโฆษณาข้อ ๔ ในหัวข้อหลักเกณฑ์ทั่วไปในการโฆษณา

๑๑. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๐๕ พ.ศ. ๒๕๕๐ เรื่อง การแสดงฉลากอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด

ต้องแสดงข้อความหรือเสียงทางสื่อโฆษณาว่า “บริโภคแต่น้อย และออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ” โดยการแสดงข้อความหรือเสียงให้แสดงเช่นเดียวกับการแสดงคำเตือนในการโฆษณาข้อ ๔ ในหัวข้อหลักเกณฑ์ ทั่วไปในการโฆษณาอาหาร

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๑

ชาตรี บานชื่น

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๕/ตอนพิเศษ ๑๖๗ ง หน้า ๑๐-๑๖/วันที่ ๒๐ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๕๑)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๕

ด้วยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นควรกำหนดหลักเกณฑ์เฉพาะในการโฆษณาอาหารบางชนิดเพิ่มเติมเพื่อเป็นการสนับสนุนการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่

ตามมาตรา ๔๑ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ผู้ใดประสงค์จะโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณ ของอาหารทางวิทยุกระจายเสียง วิทยุโทรทัศน์ ทางฉายภาพ ภาพยนตร์ หรือทาง

ยกเลิก

หนังสือพิมพ์ หรือสิ่งพิมพ์อื่น หรือด้วยวิธีอื่นใด เพื่อประโยชน์ในทางการค้า ต้องนำเสียง ภาพ ภาพยนตร์ หรือข้อความที่จะโฆษณาดังกล่าวนั้นให้ ผู้อนุญาตตรวจพิจารณาก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงจะโฆษณาได้ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงได้กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข และแนวทางการโฆษณาอาหารทดแทนนมแม่และผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง ดังต่อไปนี้

๑. ให้ยกเลิกความใน ๑. อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก, ๒. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก และ ๓. นมและผลิตภัณฑ์ ในหลักเกณฑ์เฉพาะในการโฆษณาอาหารของประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๑ ลงวันที่ ๑๒ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๑ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“๑. อาหารสำหรับทารก หรืออาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก

๑.๑ การโฆษณาอาหารสำหรับทารก หรืออาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก ได้แก่ นมดัดแปลงสำหรับทารก อาหารทารก นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทารกสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารอื่นที่มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้สำหรับทารกและเด็กเล็กให้โฆษณาได้เฉพาะการให้ข้อมูลทางวิชาการในวารสารทางการแพทย์ หรือการให้ข้อมูลทางวิชาการแก่แพทย์ พยาบาลผดุงครรภ์ นักโภชนาการ

๑.๒ การให้ข้อมูลต้องไม่แสดงให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์ใดก็ตามดีกว่า เท่าเทียมหรือคล้ายนมแม่ ไม่ชักจูงให้เลี้ยงลูกด้วยอาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก หรือโน้มน้าวไม่ให้เลี้ยงลูกด้วยนมแม่ และไม่ใช้รูปภาพหรือกราฟิกของทารกและเด็กเล็กประกอบการโฆษณา รวมถึงการทำการตลาดด้วยกลวิธีต่างๆ เช่น การสาธิตในลักษณะการชงให้ชิม

๑.๓ มีข้อความ “นมแม่เป็นอาหารที่ดีที่สุดสำหรับทารก เพราะมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน” ทั้งในส่วนของภาพและเสียง แล้วแต่กรณี

๑.๔ ระบุกลุ่มเป้าหมายตามข้อ ๑.๑ ด้วยแต่กรณี

๒. นมโคชนิดผง นมปรุงแต่งชนิดผง และผลิตภัณฑ์ของนมชนิดผง ที่ฉลากระบุกลุ่มอายุผู้บริโภคตั้งแต่ ๑ ปีขึ้นไป

๒.๑ ต้องมีข้อความ “นมแม่ดีที่สุดสำหรับทารก” ด้วยตัวอักษร และสีของตัวอักษรที่เห็นได้ชัดเจนและปรากฏอยู่เป็นระยะเวลานานเพียงที่จะอ่านได้และเข้าใจความหมายได้ทั้งในส่วนของภาพและเสียง แล้วแต่กรณี

๒.๒ ผู้แสดงแบบต้องมีอายุเกิน ๓ ปี และการพูดให้ออกเสียงอย่างชัดเจน

๓. นมและผลิตภัณฑ์นม นอกเหนือจากนมโคชนิดผง นมปรุงแต่งชนิดผง และผลิตภัณฑ์ของนมชนิดผง ที่ฉลากระบุกลุ่มอายุผู้บริโภคตั้งแต่ ๑ ปีขึ้นไป

๓.๑ ต้องไม่สื่อให้เข้าใจว่าเป็นผลิตภัณฑ์เฉพาะกลุ่ม เนื่องจากใช้สำหรับบุคคลทุกเพศทุกวัย และเด็กอายุเกิน ๓ ปีขึ้นไป

๓.๒ ผู้แสดงแบบต้องมีอายุเกิน ๓ ปี และการพูดต้องให้ออกเสียงอย่างชัดเจน”

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๕๕

พิพัฒน์ ยิ่งเสรี

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๙/ตอนพิเศษ ๑๓๘ ง เล่ม ๘๑-๘๒/วันที่ ๗ กันยายน พ.ศ.๒๕๕๕)

ยกเลิก

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน

โดยที่มาตรา ๔๑ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ กำหนดให้ผู้ประสงค์จะโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหารทางวิทยุกระจายเสียง วิทยุโทรทัศน์ ทางฉายภาพภาพยนตร์ หรือทางหนังสือพิมพ์ หรือสิ่งพิมพ์อื่น หรือด้วยวิธีอื่นใด เพื่อประโยชน์ในทางการค้า ต้องนำเสียง ภาพภาพยนตร์ หรือข้อความที่จะโฆษณาดังกล่าวนั้นให้ผู้อนุญาตตรวจพิจารณาก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงจะโฆษณาได้ ประกอบกับรัฐบาลมีนโยบายจัดระเบียบโฆษณาเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีนทางสถานีวิทยุกระจายเสียงและวิทยุโทรทัศน์ เพื่อยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยทางถนนของประเทศไทย และคณะรัฐมนตรีมีมติเมื่อวันที่ ๒๙ กรกฎาคม ๒๕๔๖ ห้ามโฆษณาในลักษณะเชิญชวนให้บริโภคหรืออวดอ้างสรรพคุณของเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน และการโฆษณาให้โฆษณาได้ในลักษณะการเสนอภาพลักษณ์ของบริษัทหรือกิจการ (Corporate Image) เท่านั้น โดยให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องดำเนินการตามนโยบายดังกล่าว ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินการดังกล่าวเป็นไปอย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน ลงวันที่ ๑๙ กันยายน ๒๕๔๖

ข้อ ๒ ในประกาศนี้ “การโฆษณาในลักษณะการเสนอภาพลักษณ์ของบริษัทหรือกิจการ” หมายความว่า การโฆษณาในลักษณะการส่งเสริมสังคม ศีลธรรมหรือวัฒนธรรมอันดีงาม โดยไม่รวมถึงการโฆษณาสรรพคุณ คุณประโยชน์ คุณภาพของผลิตภัณฑ์ ทั้งทางตรงและทางอ้อม โดยอาจแสดงชื่อหรือสัญลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ หรือภาพของผลิตภัณฑ์ ได้

ข้อ ๓ การโฆษณาในลักษณะดังต่อไปนี้ ถือว่าเข้าข่ายเชิญชวนให้บริโภคหรืออวดอ้างสรรพคุณของเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน โดยทางตรงหรือทางอ้อม

(๑) โฆษณาที่ทำให้เกิดทัศนคติว่า การดื่มเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีนจะทำให้เพิ่มกำลังงานมีพลังทำงานได้มากขึ้นโดยไม่รู้จักเหนื่อย ตื่นทันที ไม่ง่วงนอน ตื่นอยู่ตลอดเวลา หรือทำให้ประสบความสำเร็จทางสังคมและทางเพศ

(๒) โฆษณาที่ใช้นักกีฬา ผู้ใช้แรงงาน เป็นผู้แสดงแบบโฆษณา

(๓) โฆษณาที่ใช้ดารา นักร้อง นักแสดง ที่มีอายุต่ำกว่า ๑๘ ปี เป็นผู้แสดงแบบโฆษณาโดยถือสถานภาพการเป็นดารา นักร้อง นักแสดง ณ วันที่ออกอากาศเป็นครั้งแรก

(๔) โฆษณาที่ชักจูงหรือโน้มน้าวให้ซื้อหรือบริโภค เพื่อนำรายได้ไปบริจาคเป็นสาธารณกุศล

ข้อ ๔ การโฆษณาเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีนทางสื่อต่าง ๆ ที่มีการแสดงภาพผลิตภัณฑ์ต้องแสดงคำเตือนตามรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๑) คำเตือนว่า “ไม่ควรดื่มเกินวันละ ๒ ขวด เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรดื่ม”

(๒) การแสดงคำเตือน

Back

(๒.๑) สื่อวิทยุกระจายเสียง ให้แสดงคำเตือนในส่วนเสียงโฆษณาฟังได้ชัดเจนทุกพยางค์ และเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๓ วินาที

(๒.๒) สื่อวิทยุโทรทัศน์ ทางฉายภาพ และภาพยนตร์

(ก) แสดงคำเตือนในส่วนเสียงโฆษณาฟังได้ชัดเจนทุกพยางค์ และเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๓ วินาที หรือ

(ข) แสดงคำเตือนเป็นอักษรลอย (Super) เป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๕ วินาที โดยต้องแสดงด้วยตัวอักษรสีขาว ขนาดความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๑ ส่วนใน ๒๕ ส่วนของขนาดความสูงของจอภาพ ภายในกรอบพื้นสีเข้มตัดกับสีพื้นโฆษณา และมีพื้นที่กรอบขนาด ๑ ส่วนใน ๑๐ ส่วนของความสูงจอภาพ โดยมีรูปแบบของตัวอักษรอ่านได้ง่ายและชัดเจน วางไว้ ณ ตำแหน่งด้านบนหรือด้านล่างสุดของพื้นที่โฆษณา

(๒.๓) สื่อสิ่งพิมพ์และสื่อกลางแจ้ง ให้แสดงคำเตือนด้วยตัวอักษรสีขาว ขนาดความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๑ ส่วนใน ๒๕ ส่วนของขนาดความสูงของพื้นที่โฆษณา ภายในกรอบพื้นสีเข้มตัดกับสีพื้นโฆษณา และมีพื้นที่กรอบขนาด ๑ ส่วนใน ๑๐ ส่วนของความสูงพื้นที่โฆษณา โดยมีรูปแบบของตัวอักษรอ่านได้ง่ายและชัดเจน วางไว้ ณ ตำแหน่งด้านบนหรือด้านล่างสุดของพื้นที่โฆษณา

ข้อ ๖ ประกาศฉบับนี้ ให้มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๘ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๕ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๘ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๕

พิพัฒน์ ยิ่งเสรี

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๙/ตอนพิเศษ ๕๙ ง หน้า ๒๑-๒๒/วันที่ ๒๙ มีนาคม พ.ศ.๒๕๕๕)

Back

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง หลักเกณฑ์การตรวจวิเคราะห์อาหาร

เนื่องจากการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการด้านอาหารมีวิธีการตรวจวิเคราะห์ที่แตกต่างกันหลากหลายวิธี และมีวิธีวิเคราะห์ใหม่เกิดขึ้นตามเทคโนโลยีที่พัฒนาไปเช่นเดียวกับแนวทางของสากล จึงจำเป็นต้องกำหนดหลักเกณฑ์การตรวจวิเคราะห์อาหารทางเคมีและทางจุลชีววิทยา ตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๕๕

บุญชัย สมบูรณ์สุข

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

บัญชีแนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การตรวจวิเคราะห์อาหาร

1. การตรวจวิเคราะห์อาหารทางเคมี

1.1 นมโค

ชนิดอาหาร	รายการตรวจวิเคราะห์	วิธีการตรวจวิเคราะห์	หลักการ	ประเภทวิธี *
นมพร้อมดื่ม (น้ำนมดิบที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ)	โปรตีน	ISO 8968-1/2 / IDF20-1/2:2001 AOAC 99a1.20	Titrimetry (Kjeldahl)	I
	ไขมัน	ISO 1211 / IDF 1: 2010 AOAC 989.05	Gravimetry (Roese-Gottlieb)	I
	ของแข็งทั้งหมด	ISO 6731 / IDF 21: 2010	Gravimetry, drying at 102°C	I
	เนื้อนมไม่รวมไขมัน	ISO 6731/IDF 21: 2010 and ISO 1211 / IDF 1: 2010 AOAC 989.05	Calculation from total solids content and fat content	I
นมผง	โปรตีน	ISO 8968-1/2 / IDF 20-1/2: 2001 AOAC 991.20	Titrimetry (Kjeldahl)	I
	ไขมัน (Fat)	ISO 1736 / IDF 9: 2008	Gravimetry (Roese-Gottlieb)	I
นมข้นไม่หวาน	โปรตีน	ISO 8968-1/2 / IDF20-1/2: 2001 AOAC 991.20	Titrimetry (Kjeldahl)	I
	ไขมัน	ISO 1737 / IDF 13: 2008	Gravimetry (Roese-Gottlieb)	I
	ของแข็งทั้งหมด	ISO 6731 / IDF 21: 2010	Gravimetry, drying at 102°C	I

Back

ชนิดอาหาร	รายการตรวจวิเคราะห์	วิธีการตรวจวิเคราะห์	หลักการ	ประเภทวิธี *
	เนื้อนมไม่รวมไขมัน	ISO 6731 / IDF 21: 2010 and ISO 1737 / IDF 13: 2008	Calculation from total solids content and fat content	I
นมข้นหวาน	โปรตีน	ISO 8968-1/2 / IDF20-1/2: 2001 AOAC 991.20	Titrimetry (Kjeldahl)	I
	ของแข็งทั้งหมด	ISO 6734 / IDF 15: 2010	Gravimetry, drying at 102°C	I
	ไขมัน	ISO 1737 / IDF 13: 2008	Gravimetry (Roese-Gottlieb)	I
นมแปลงไขมัน	โปรตีน	ISO 8968-1/2 / IDF20-1/2: 2001 AOAC 991.20	Titrimetry (Kjeldahl)	I
	ไขมัน	ISO 1211 / IDF 1: 2010	Gravimetry (Roese-Gottlieb)	I
	ของแข็งทั้งหมด	ISO 6731 / IDF 21: 2010	Gravimetry, drying at 102°C	I
	เนื้อนมไม่รวมไขมัน	ISO 6731 / IDF 21: 2010 and ISO 1211 / IDF 1: 2010 AOAC 989.05	Calculation from total solids content and fat content	I
นมผงแปลงไขมัน	โปรตีน	ISO 8968-1/2 / IDF20-1/2: 2001 AOAC 991.20	Titrimetry (Kjeldahl)	I
	ไขมัน	ISO 1736 / IDF 9: 2008	Gravimetry (Roese-Gottlieb)	I
นมข้นแปลงไขมันไม่หวาน	โปรตีน	ISO 8968-1/2 / IDF20-1/2: 2001 AOAC 991.20	Titrimetry (Kjeldahl)	I
	ไขมัน	ISO 1737 / IDF 13: 2008	Gravimetry (Roese-Gottlieb)	I
	ของแข็งทั้งหมด	ISO 6731 / IDF 21: 2010	Gravimetry, drying at 102°C	I
	เนื้อนมไม่รวมไขมัน	ISO 6731: 1989 ISO 1737 / IDF 13: 2008	Calculation from total solids content and fat content	I
นมข้นแปลง	โปรตีน	ISO 8968-1/2 / IDF20-	Titrimetry (Kjeldahl)	IV

Back

ชนิดอาหาร	รายการตรวจวิเคราะห์	วิธีการตรวจวิเคราะห์	หลักการ	ประเภทวิธี *
ไขมันหวาน		1/2: 2001 AOAC 991.20		
	ไขมัน	ISO 1736 / IDF 9: 2008	Gravimetry (Roese-Gottlieb)	I
	ของแข็งทั้งหมด	ISO 6734: 2010 / IDF 15: 2010	Gravimetry, drying at 102°C	I

1.2 เนยแข็ง

ชนิดอาหาร	รายการตรวจวิเคราะห์	วิธีการตรวจวิเคราะห์	หลักการ	ประเภทวิธี *
เนยแข็ง	ไขมัน	ISO 1735: 2004 / IDF 5: 2004	Gravimetry (Schmidt-Bondzynski-Ratzlaff)	I
	ของแข็งทั้งหมด	ISO 5534: 2004 / IDF 4: 2004	Gravimetry, drying at 102°C	I
	ไขมันคำนวณโดยไม่รวมน้ำ	ISO 1735: 2004 / IDF 5: 2004 ISO 5534: 2004 / IDF 4: 2004	Calculation from total solids content and fat content	I

1.3 ครีม

ชนิดอาหาร	รายการตรวจวิเคราะห์	วิธีการตรวจวิเคราะห์	หลักการ	ประเภทวิธี *
ครีม	ไขมัน	ISO 2450 / IDF 16: 2008	Gravimetry (Roese-Gottlieb)	I
	ของแข็งทั้งหมด	ISO 6731 / IDF 21: 2010	Gravimetry, drying at 102°C	I

1.4 นมเปรี้ยว

ชนิดอาหาร	รายการตรวจวิเคราะห์	วิธีการตรวจวิเคราะห์	หลักการ	ประเภทวิธี *
นมเปรี้ยว	โปรตีน	ISO 8968-1/2 / IDF 20-1/2: 2001	Titriimetry (Kjeldahl)	I
	ไขมัน	ISO 1211 / IDF 1: 2010 AOAC 989.05	Gravimetry (Roese-Gottlieb)	I

Back

1.5 ชา

ชนิดอาหาร	รายการตรวจวิเคราะห์	วิธีการตรวจวิเคราะห์	หลักการ	ประเภทวิธี *
ชาใบ	ความชื้น	AOAC 925.19	Gravimetry	I
	เถ้าทั้งหมด	AOAC 920.100A	Gravimetry	I
	เถ้าที่ละลายน้ำได้	AOAC 920.100B	Gravimetry	I
	สารที่สกัดได้ด้วยน้ำร้อน	AOAC 920.104	Gravimetry	I

1.6 กาแฟ

ชนิดอาหาร	รายการตรวจวิเคราะห์	วิธีการตรวจวิเคราะห์	หลักการ	ประเภทวิธี *
กาแฟที่คั่วแล้ว	เถ้าทั้งหมด	AOAC 920.93A	Gravimetry	I
	เถ้าที่ละลายน้ำได้	AOAC 920.93B	Gravimetry	I
กาแฟคั่วบดและกาแฟสำเร็จรูป	ความชื้น	AOAC 979.12	Gravimetry	I

1.7 เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ชนิดอาหาร	รายการตรวจวิเคราะห์	วิธีการตรวจวิเคราะห์	หลักการ	ประเภทวิธี *
โกโก้ผง	ความชื้น	AOAC 931.04	Gravimetry	I
เครื่องดื่มพร้อมบริโภคจากพืชผักและผลไม้	เอทานอล	ISO 2448: 1998	Distillation and titration	II

1.8 วัตถุให้ความหวานในอาหาร

ชนิดอาหาร	รายการตรวจวิเคราะห์	วิธีการตรวจวิเคราะห์	หลักการ	ประเภทวิธี *
อาหารทุกชนิด	อะซีซัลเฟม เค แอสปาเตม	EN 12856: 1999-04	High performance liquid chromatography	II
อาหารทุกชนิด	ซัยคลาเมต	EN 12857: 1999-04	High performance liquid chromatography	II
อาหารทุกชนิด	แซคคารีน	EN 12856: 1999-04	High performance liquid chromatography	III

Back

1.9 มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

ชนิดอาหาร	รายการตรวจวิเคราะห์	วิธีการตรวจวิเคราะห์	หลักการ	ประเภทวิธี *
อาหารทุกชนิด	ตะกั่ว แคดเมี่ยม ทองแดง สังกะสี เหล็ก	NMKL 139 (1991) AOAC 999.11	AAS after dry ashing	II
	ดีบุก	AOAC 985.16 (Codex-Adopted-AOAC method)	Flame AAS	II
	สารหนู (คำนวณเป็นปริมาณสารหนูทั้งหมด)	AOAC 986.15 (Codex-Adopted-AOAC method)	AAS after generation of metal hydride	II
	ปรอท	AOAC 977.15	AAS (cold vapor)	III
ข้าวโพด ถั่วลิสง	อฟลาทอกซิน (B_1, B_2, G_1, G_2)	AOAC 991.31	Immunoaffinity column (Aflatest)	II

หมายเหตุ

ประเภทวิธี* (Type)

(1) Type I (Defining methods) คือ วิธีวิเคราะห์ที่ให้ค่าหรือผลวิเคราะห์ที่ไม่อาจนำค่าหรือผลการตรวจวิเคราะห์ที่ได้จากวิธีอื่น มาเปรียบเทียบกับผลวิเคราะห์จากวิธีนี้ได้ และทวนสอบได้ด้วยวิธีนี้เท่านั้น

(2) Type II (Reference methods) คือ วิธีวิเคราะห์ซึ่งกำหนดให้เป็นวิธีอ้างอิง วิธีนี้อาจเลือกมาจากวิธี Type III และให้ใช้วิธีนี้ในกรณีที่มีข้อโต้แย้งผลวิเคราะห์ หรือใช้ในการทดสอบหรือเปรียบเทียบวิธีวิเคราะห์

(3) Type III (Alternative Methods) คือ วิธีวิเคราะห์ซึ่งมีคุณลักษณะตามเกณฑ์ที่กำหนดโดย กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

(4) Type IV (Tentative Method) คือ วิธีวิเคราะห์ซึ่งมีการใช้ต่อๆกันมา หรือเป็นวิธีใหม่ซึ่งยังไม่มีการกำหนดเกณฑ์การยอมรับ

Back

2. การตรวจวิเคราะห์อาหารทางจุลชีววิทยา

ชนิดอาหาร	รายการตรวจวิเคราะห์	วิธีการตรวจวิเคราะห์	หลักการ
อาหาร	จุลินทรีย์ทั้งหมด	BAM 2001, chapter 3	Pour plate
เครื่องดื่ม			
น้ำและน้ำแข็ง	จุลินทรีย์ทั้งหมด	APHA (Water and waste water) 2005	
อาหาร	โคลิฟอร์ม ฟีคัล โคลิฟอร์ม อีโคไล	BAM 2002, chapter 4	MPN Pour plate Detection
น้ำและน้ำแข็ง	โคลิฟอร์ม อีโคไล	APHA (Water and waste water) 2005	MPN
น้ำและน้ำแข็ง	*วิบริโอ คลอเรล่า*	APHA (Water and waste water) 2005	Detection
อาหาร	*วิบริโอ พาราฮีโมไลติคัส*	BAM 2004, chapter 9	MPN
อาหาร	*วิบริโอ พาราฮีโมไลติคัส*	ISO/TS 21872-1: 2007	Detection
	วิบริโอ คลอเรล่า และวิบริโอ พาราฮีโมไลติคัส		
อาหาร	ยีสต์ และเชื้อรา	BAM 2001, chapter 18	Pour plate
			Spread plate
		AOAC 2005: 997.02	Petri film
เครื่องดื่ม	ยีสต์ และเชื้อรา	BAM 2001, chapter 18	Pour plate
อาหาร	*คลอสทิเดียม โบทูลินั่ม*	BAM 2001, chapter 17	Detection
อาหาร	*ชิเจลล่า สปีชีส์*	ISO 21567: 2004	Detection
น้ำและน้ำแข็ง		APHA (Water and waste water) 2005	
อาหาร	แลคติก เอซิก แบคทีเรีย	ISO 15214: 1998	Pour plate
อาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ	จุลินทรีย์เจริญที่ 35 °C	BAM 2001, chapter 21A	Detection
	จุลินทรีย์เจริญที่ 55 °C		
อาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรด	แบคทีเรียที่ชอบหรือทนกรดเจริญที่ 30 °C		
	แบคทีเรียที่ชอบหรือทนกรดเจริญที่ 55 °C		
อาหาร	วอเตอร์ เอกติวิตี้ (Water activity (Aw)	AOAC 2005: 978.18B (a)	Conductivity
		AOAC 2005: 978.18B (c)	Dew point

Back

คำสั่งคณะกรรมกรรมการอาหาร

ที่ ๑/๒๕๔๕

เรื่อง กำหนดส่วนราชการหรือสถาบันที่ตรวจวิเคราะห์อาหารเพื่อขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

ด้วยการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามมาตรา ๓๕ (๖) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ กำหนดให้ต้องแจ้งรายการหรือรายละเอียดเกี่ยวกับผลการตรวจวิเคราะห์อาหารจากส่วนราชการหรือสถาบันที่คณะกรรมการกำหนด

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๕ (๖) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ คณะกรรมการอาหารจึงมีคำสั่งกำหนดส่วนราชการหรือสถาบันที่คณะกรรมการอาหารให้การยอมรับผลการตรวจวิเคราะห์อาหารเพื่อประกอบการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามมาตรา ๓๑ ดังนี้

๑. หน่วยงานของรัฐทั้งในประเทศและต่างประเทศ

๒. หน่วยงานหรือองค์กรที่ได้รับมอบหมายหรือได้รับการับรองจากหน่วยงานของรัฐของประเทศนั้นๆ

๓. หน่วยงานหรือองค์กรทั้งในประเทศและต่างประเทศที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากล

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๒๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

วินัย วิริยกิจจา

ปลัดกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๙/ตอนพิเศษ ๔๒ ง หน้า ๓๑/วันที่ ๑๐ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๔๕)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม
ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๗

.....

ด้วยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีนโยบายให้หน่วยงานของรัฐและเอกชนที่มีศักยภาพในการเป็นหน่วยงานฝึกอบรมและจัดหลักสูตรด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร ทำหน้าที่อบรมให้ความรู้ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายและแนวทางปฏิบัติตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รวมทั้งกฎกระทรวง ประกาศกระทรวง หลักเกณฑ์และเงื่อนไข ที่เกี่ยวข้อง แก่ผู้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย พนักงานเจ้าหน้าที่ ผู้ประกอบการด้านอาหาร หรือผู้ที่สนใจ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงออกประกาศฯ ไว้ดังนี้

๑. ให้ยกเลิกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหารลงวันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๕

Back

๒. ให้หน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่ประสงค์ขอขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร ดำเนินการตามรายละเอียดที่แนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๗

(นายบุญชัย สมบูรณ์สุข)

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข
ในการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร

---

๑. ขอบข่าย

เอกสารนี้เป็นการกำหนดนิยาม ข้อกำหนดหลักสูตร คุณสมบัติหน่วยฝึกอบรม วิธีการเพื่อขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม เงื่อนไข การตรวจติดตาม การลดขอบข่ายและการเพิกถอน การอุทธรณ์ และการรักษาความลับ และอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องในการยอมรับความสามารถในฐานะหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร ได้แก่

๑.๑ หลักสูตรความรู้พื้นฐาน

(๑) กฎหมายอาหารและการขออนุญาต

(๒) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร

(๓) การแสดงฉลากอาหาร

(๔) การแสดงฉลากโภชนาการ และการแสดงฉลากแบบ GDA (Guideline Daily Amounts)

๑.๒ หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

(๑) ผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีการพาสเจอร์ไรส์

(๒) ผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและปรับกรด (Retorts supervisors)

๑.๓ หลักสูตรผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและปรับกรด (process authority)

๑.๔ หลักสูตรสำหรับผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตด้านอาหาร

(๑) หลักสูตรผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร ตามกลุ่มผลิตภัณฑ์

ก. ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์นม (นมโค,นมปรุงแต่ง,นมเปรี้ยว,ผลิตภัณฑ์ของนม)

ข. ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ค. ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ง. ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์ไอศกรีม

จ. ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

(๒) ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและการพิจารณาแบบแปลนแผนผัง

Back

๑.๕ หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

(๑) การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา

(๒) การตรวจสอบสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๓) การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

(๔) การตรวจสอบสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดย วิธีพาสเจอร์ไรส์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

(๕) การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับ กรด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการ เก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด

(๖) การตรวจสอบสถานที่ผลิตเกลือบริโภค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เกลือบริโภค

(๗) การตรวจสอบสถานที่ฉายรังสี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารฉายรังสี

(๘) การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแช่เยือกแข็ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแช่เยือกแข็ง

(๙) หลักสูตรแนวทางการตรวจสอบตามมาตรฐานข้อกำหนด ISO ๑๙๐๑๑ สำหรับผู้ตรวจสอบและหัวหน้าผู้ตรวจสอบ

๑.๖ หลักสูตรด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหารอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

๒. เอกสารอ้างอิง

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒

๓. นิยาม

๓.๑ สำนักงาน หมายถึง สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๓.๒ เลขาธิการ หมายถึง เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

๓.๓ หน่วยตรวจสอบ หมายถึง หน่วยงานที่ขึ้นทะเบียนไว้กับสำนักงานเพื่อทำหน้าที่ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

๓.๔ ผู้ตรวจสอบ หมายถึง บุคคลที่มีคุณสมบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

๓.๕ การตรวจสอบ หมายถึง กระบวนการที่เป็นระบบ เป็นอิสระ และจัดทำเป็นเอกสาร เพื่อให้ได้หลักฐานการตรวจสอบ และรวมทั้งเป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ กฎกระทรวงที่เกี่ยวข้อง เกณฑ์การตรวจสอบของสำนักงาน

Back

๓.๖ หน่วยฝึกอบรม หมายถึง หน่วยงานที่ขึ้นทะเบียนไว้กับสำนักงานเพื่อทำหน้าที่อบรมให้ความรู้แก่ผู้เกี่ยวข้องด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ กฎกระทรวง หลักเกณฑ์และเงื่อนไข ที่เกี่ยวข้องของสำนักงาน

๓.๗ ผู้ยื่นคำขอ หมายถึง ผู้ประสงค์จะขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมกับสำนักงาน ซึ่งเป็นหน่วยงานภาครัฐหรือเอกชนที่เป็นนิติบุคคล มีคุณสมบัติพร้อมจะดำเนินการฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร

๓.๘ ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตด้านอาหาร หมายถึง บุคคลที่มีคุณสมบัติและความสามารถในการประเมินเอกสารคำขออนุญาตด้านอาหาร ในขอบข่ายประเภทอาหารตามกฎหมาย ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงาน

๓.๙ คณะกรรมการประเมินหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม หมายถึง คณะบุคคลที่ได้รับการแต่งตั้งโดยเลขาธิการ ทำหน้าที่ประเมินเพื่อให้การขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม และเสนอให้เลขาธิการลงนามเพื่อขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมที่ผ่านการประเมินแล้ว ซึ่งจะรวมทั้งการเพิกถอนสภาพการขึ้นทะเบียน

๓.๑๐ คณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ หมายถึง คณะบุคคลที่ได้รับการแต่งตั้งโดยเลขาธิการให้ทำหน้าที่พิจารณาคำอุทธรณ์

๔. ข้อกำหนดหลักสูตร

ผู้ยื่นคำขอต้องระบุเนื้อหาหลักสูตร รูปแบบการฝึกอบรม คณะวิทยากร เอกสารประกอบการฝึกอบรม สิ่งอำนวยความสะดวก และการประเมินผลการฝึกอบรม ดังต่อไปนี้

๔.๑ เนื้อหาหลักสูตร

ต้องมีเนื้อหาหลักสูตร และระยะเวลาการฝึกอบรม สอดคล้องตามที่สำนักงานกำหนด ในภาคผนวก ก.

๔.๒ รูปแบบการฝึกอบรม

ผู้ยื่นคำขอต้องกำหนดรูปแบบการฝึกอบรม ที่มีหลักเกณฑ์เงื่อนไขสอดคล้องตามที่สำนักงานกำหนด ดังต่อไปนี้

(๑) ช่วงต้นของการฝึกอบรมต้องมีการชี้แจงหลักสูตรภาพรวมและหลักเกณฑ์การประเมินผล

(๒) หลักสูตรต้องออกแบบให้มีปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้สอนและผู้เข้าอบรมในระดับสูง และกำหนดให้ผู้เข้าอบรมต้องเข้าร่วมในกิจกรรมต่างๆตลอดหลักสูตร

(๓) หลักสูตรต้องครอบคลุมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

(๔) ผู้เข้าอบรมต้องมีส่วนร่วมในการฝึกปฏิบัติเพื่อเพิ่มทักษะในบทบาทผู้ตรวจสอบ หรือบทบาทอื่นทั้งอบรมเชิงปฏิบัติการและหรืออบรมในพื้นที่จริง

๔.๓ คณะวิทยากร

ผู้ยื่นคำขอต้องแสดงหลักฐานข้อกำหนดความรู้ความสามารถของวิทยากร ดังต่อไปนี้ (ทั้งข้อ ก และ ข)

(๑) การศึกษา

ต้องสำเร็จการศึกษาอย่างน้อยระดับปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร หรือปริญญาตรีที่มีพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์

(๒) ความสามารถของวิทยากร

ก. เป็นบุคคลที่ดำเนินการในกิจกรรมนั้นๆ และหรือการถ่ายทอดความรู้เรื่องนั้นๆ อยู่อย่างต่อเนื่อง ไม่น้อยกว่า ๑ ปี เพื่อให้มั่นใจว่าคณะวิทยากรเป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ เข้าใจเนื้อหาหลักสูตรอย่างถูกต้อง

ข. เป็นบุคคลที่ได้รับการฝึกอบรมจากหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานหรือหลักสูตรต้นแบบของสำนักอาหาร และผ่านการทดสอบความรู้ ตามหลักสูตรที่เป็นวิทยากร ยกเว้นกรณีเป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหารที่ปฏิบัติหน้าที่เกี่ยวข้องกับหัวข้อที่ให้การอบรมหรือเป็นวิทยากรให้การอบรมในหัวข้อที่เกี่ยวข้องนั้นๆ อย่างน้อย ๕ ปี

กรณีเป็นวิทยากรในหลักสูตรแนวทางการตรวจสอบตามมาตรฐานข้อกำหนด ISO ๑๙๐๑๑ สำหรับผู้ตรวจสอบและหัวหน้าผู้ตรวจสอบ สามารถใช้วิทยากรตามหลักสูตร ผู้ตรวจสอบ/หัวหน้าผู้ตรวจสอบ ตามมาตรฐานข้อกำหนด ISO ๙๐๐๑ หรือ ISO ๒๒๐๐๐ ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจาก International Register of Certificated Auditors ; IRCA ได้)

กรณีที่วิทยากรมีการอบรมในหลักสูตรที่นอกเหนือจากที่สำนักงานฯกำหนดไว้ ต้องผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการประเมินหลักสูตร

ค. วิทยากรต้องติดตามและปรับปรุงข้อมูลเกี่ยวกับข้อกำหนดกฎหมายของสำนักงานอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้หลักสูตรฝึกอบรมเป็นปัจจุบัน และเกิดประสิทธิภาพสูงสุดในการเรียนรู้

ง. สำหรับหลักสูตรกฎหมายอาหารและการขออนุญาต ในการจัดอบรมของหน่วยฝึกอบรมที่ขอขึ้นทะเบียนหลักสูตรดังกล่าว ต้องมีวิทยากรจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหารจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดข้างต้น

๔.๔ เอกสารประกอบการฝึกอบรม

(๑) ผู้ยื่นคำขอต้องจัดทำเอกสารประกอบการฝึกอบรมส่งให้สำนักงานเป็นลายลักษณ์อักษรในรูปแบบเอกสารหรือเป็นรูปแบบอิเล็กทรอนิกไฟล์ล่วงหน้าก่อนการจัดอบรมอย่างน้อย ๔๕ วันทำการ เพื่อพิจารณาให้ความเห็นชอบในครั้งแรกของการจัดฝึกอบรม หรือเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงจากที่เคยได้รับความเห็นชอบไปแล้ว โดยมีเอกสารอย่างน้อยดังต่อไปนี้

ก. รายละเอียดหลักสูตรการฝึกอบรม (Course Syllabus) ระบุถึงวัตถุประสงค์ เนื้อหาหลักสูตร เงื่อนไขของผู้เข้ารับการอบรม รายการเอกสารประกอบการฝึกอบรม เช่น เอกสารประกอบการบรรยาย คู่มือที่เกี่ยวข้อง ประกาศที่เกี่ยวข้อง การประเมินผลการฝึกอบรม เป็นต้น

ข. เอกสารประกอบการฝึกอบรมทั้งหมด

(๒) ผู้เข้าอบรมต้องได้รับเอกสารประกอบการบรรยาย และคู่มือที่เกี่ยวข้อง ที่เป็นปัจจุบัน ในรูปแบบเอกสารหรือรูปแบบอิเล็กทรอนิกไฟล์ ล่วงหน้าก่อนเข้ารับการฝึกอบรมอย่างน้อย ๑ สัปดาห์ เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการเรียนรู้

๔.๕ สิ่งอำนวยความสะดวก

(๑) มีสิ่งอำนวยความสะดวกที่เพียงพอเหมาะสมต่อการฝึกอบรม ได้แก่ ห้องอบรม ระบบแสงเสียง และอุปกรณ์จำเป็นสำหรับการบรรยายและกิจกรรมกลุ่ม เป็นต้น

(๒) หน่วยฝึกอบรมควรแนะนำให้ผู้เข้าอบรมพักอยู่ในที่ที่จัดฝึกอบรม หรือบริเวณใกล้เคียง เพื่อประโยชน์ในการเข้าร่วมการฝึกอบรมได้ตรงต่อเวลา

Back

(๓) กรณีเปิดการเรียนการสอนแบบออนไลน์ ให้จัดทำสื่อที่เหมาะสม และเปิดช่องทางให้ผู้เข้าอบรมได้มีปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้สอนและผู้เข้าอบรมด้วย

๔.๖ การประเมินผลการฝึกอบรม

เพื่อให้มั่นใจว่าผู้เข้าฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจอย่างถูกต้อง ผู้จัดการฝึกอบรมจะต้องดำเนินการดังนี้

(๑) หลักเกณฑ์การประเมินผลผู้เข้าอบรม ต้องผ่านการประเมิน ๒ ด้าน คือ

ก. ต้องเข้าร่วมกิจกรรมและมีระยะเวลาการฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาตลอดหลักสูตร

ข. มีคะแนนสอบรายหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ โดยสอบซ่อมได้ ๑ ครั้ง หากยังไม่ผ่านให้ผู้นั้นเข้ารับการฝึกอบรมและทดสอบใหม่

(๒) ข้อสอบ

ก. ข้อสอบต้องมีความสอดคล้องกับเนื้อหาของหลักสูตร และสามารถวัดผลการเรียนรู้ตามวัตถุประสงค์ ของหลักสูตรได้

ข. สัดส่วนของข้อสอบ ให้เหมาะสมกับเนื้อหาและระยะเวลาการฝึกอบรม

ค. ควรมีข้อสอบ อย่างน้อย ๒ ชุด และทบทวนปรับปรุงอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง โดยส่งให้สำนักงานพิจารณา ให้ความเห็นชอบก่อนนำไปใช้อย่างน้อย ๑ เดือน

ง. ข้อสอบทุกหน้าให้ระบุ รหัสชุดข้อสอบ ชื่อหลักสูตร หมายเลขหลักสูตร (ถ้ามี) หน่วยฝึกอบรมวันที่ออกข้อสอบ และเลขหน้าของข้อสอบ หรือกรณีเป็นข้อสอบออนไลน์ต้องสามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงข้อมูลดังกล่าวได้

จ. ต้องไม่เปิดเผยคำตอบในลักษณะใดๆ อันเป็นผลให้ไม่สามารถวัดผลการเรียนรู้ของผู้เข้าอบรมได้

ฉ. ไม่นำข้อสอบที่ใช้ในหลักสูตรนี้ไปใช้ประโยชน์ในการอบรมหลักสูตรอื่นๆ ของหน่วยฝึกอบรม

(๓) หลังจากการฝึกอบรมให้มีการประเมินหลักสูตรและความสามารถของวิทยากรผู้อบรมและสรุปผลการประเมิน เพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงการจัดอบรมครั้งต่อไป

๔.๗ ประกาศนียบัตร

ผู้ยื่นคำขอต้องจัดทำประกาศนียบัตรสำหรับผู้เข้าร่วมอบรมในรูปแบบเอกสารหรือรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ก็ได้ โดยมีเงื่อนไขและรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๑) ผู้ที่เข้ารับการอบรมและเข้าร่วมกิจกรรมตามระยะเวลาที่กำหนด และผ่านการสอบข้อเขียน จะได้รับ “ประกาศนียบัตรการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร” ประกาศนียบัตรดังกล่าวต้อง

ก. ระบุว่าเป็นหลักสูตรที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงาน พร้อมทั้งระบุเลขที่การขึ้นทะเบียนหลักสูตร

ข. ระบุหมายเลขประกาศนียบัตรแต่ละฉบับ

ค. ระบุชื่อหน่วยฝึกอบรมตามที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงาน

ง. ระบุชื่อหลักสูตร หมายเลขหลักสูตร (ถ้ามี) และ วัน เดือน ปี ที่จัดอบรม

จ. ระบุชื่อผู้เข้าอบรม

Back

ฉ. ระบุว่าผู้เข้าอบรมในข้อ จ. สอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการอบรม

(๒) ผู้เข้าอบรมที่ไม่ผ่านการสอบข้อเขียน จะได้รับ “ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม” เท่านั้น ประกาศนียบัตร ดังกล่าวต้องมีข้อความแสดงให้ชัดเจนว่าเป็นเพียงผู้เข้าอบรมและต้องไม่ทำให้เข้าใจได้ว่าเป็นผู้สำเร็จและสอบผ่านหลักสูตร (หน่วยฝึกอบรมต้องแจ้งให้ผู้เข้าอบรมทราบว่า “ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม” ไม่สามารถใช้เป็นหลักฐานแสดงคุณสมบัติของผู้ตรวจสอบ, คุณสมบัติวิทยากร, คุณสมบัติผู้ควบคุมการผลิต ตามที่สำนักงานกำหนดหรือกฎหมายกำหนดได้)

๕. ข้อกำหนดหน่วยฝึกอบรม

๕.๑ หน่วยฝึกอบรมต้องมีระบบงานที่ทำให้มั่นใจว่าสามารถจัดการฝึกอบรมได้สอดคล้องตามหลักสูตรที่กำหนด ดังนี้

(๑) เอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงาน การจัดการฝึกอบรม

(๒) มีวิธีการคัดเลือกและประเมินวิทยากร

(๓) มีวิธีการประเมินประสิทธิภาพการจัดการฝึกอบรมแต่ละครั้ง และบันทึกผล

(๔) มีวิธีการออกหลักฐานการฝึกอบรม

(๕) จัดเก็บบันทึกสำหรับการจัดหลักสูตรและการประเมินผลการจัดฝึกอบรมแต่ละครั้ง ไม่น้อยกว่า ๑ ปี โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ก. สถานที่จัด วันเวลาที่จัด สื่อโฆษณาต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

ข. ชื่อของคณะวิทยากร พร้อมหลักฐานตามข้อกำหนดความรู้ความสามารถของวิทยากร รวมทั้งชื่อของผู้สอนฝึกหัด และชื่อของผู้สังเกตการณ์

ค. การชี้บ่งสถานะของเอกสารที่ใช้ในการอบรม

ง. ชื่อผู้เข้าอบรมทั้งหมด พร้อมกำหนดเลขรหัสประจำตัวผู้เข้าร่วมอบรม เพื่อให้ทราบรายชื่อหน่วยฝึกอบรมและผู้รับการอบรมที่ได้ขึ้นทะเบียน สำหรับสำนักงานฯในการสืบค้นต่อไป รวมทั้งผลการประเมินการเข้าร่วมกิจกรรมและผลการสอบของผู้เข้าอบรมแต่ละคน

จ. ร้อยละของผู้เข้าอบรมที่สอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร

ฉ. ชื่อของผู้เข้าอบรมที่สอบซ่อม พร้อมทั้งผลการสอบซ่อมของแต่ละคน

ช. การชี้บ่งชื่อและหมายเลขของประกาศนียบัตรแต่ละใบของผู้ที่สอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร พร้อมทั้งจัดส่งให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจัดทำเป็นทะเบียนรายชื่อต่อไป ให้กำหนดระยะเวลา ภายใน ๓๐ วันหลังจากเสร็จสิ้นการจัดอบรม

๕.๒ หน่วยฝึกอบรมต้องแจ้งกำหนดการและเนื้อหาการจัดอบรมเป็นลายลักษณ์อักษรหรือเป็นรูปแบบอิเล็กทรอนิกไฟล์ให้สำนักงานทราบล่วงหน้าอย่างน้อย ๓ สัปดาห์ ทุกครั้งที่มีการฝึกอบรม เพื่อเป็นข้อมูลในการจัดแผนการประเมินเพื่อทบทวนความสามารถของหน่วยฝึกอบรม

๖. วิธีการเพื่อขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม

๖.๑ การขอรับการขึ้นทะเบียน ให้หน่วยฝึกอบรมยื่นคำขอพร้อมแนบเอกสารประกอบการพิจารณาตามแบบคำขอขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร ในภาคผนวก ข.

Back

๖.๒ เมื่อได้รับคำขอแล้ว สำนักงานจะตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ของคำขอและเอกสารประกอบคำขอ หากมีรายละเอียดไม่ครบถ้วน หรือจำเป็นต้องขอให้ส่งหลักฐานเพิ่มเติม สำนักงานจะแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอทราบเพื่อดำเนินการตามที่ได้รับแจ้งและเจ้าหน้าที่จะพิจารณาคำขอต่อเมื่อได้รับหลักฐานครบถ้วนตามที่แจ้งเพิ่มเติมไว้

๖.๓ เมื่อหลักฐานครบถ้วนแล้ว สำนักงานจะแต่งตั้งคณะกรรมการประเมินหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม เพื่อทำหน้าที่ประเมิน ศักยภาพหน่วยฝึกอบรม ความสามารถในการถ่ายทอดของวิทยากร ขณะทำการฝึกอบรมและการจัดการ ณ สถานที่ฝึกอบรม

๖.๔ ผู้ยื่นคำขอต้องจัดให้มีการฝึกอบรมในหลักสูตรที่ยื่นคำขอขึ้นทะเบียน ภายใต้การดูแลของหน่วยงานพี่เลี้ยง ซึ่งอาจเป็นสำนักงานหรือหน่วยฝึกอบรมที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานก็ได้ เพื่อเป็นการประกันหลักสูตรว่าผู้เข้าอบรมจะได้รับความรู้อย่างถูกต้องเป็นไปตามวัตถุประสงค์ในการจัดอบรมในครั้งแรกนี้ด้วย รวมทั้งเพื่อให้คณะกรรมการประเมินหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมดำเนินการประเมิน และการออกประกาศนียบัตรให้ออกในนามของหน่วยงานผู้จัดฝึกอบรม

ทั้งนี้หากคณะกรรมการประเมินหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม พบว่ามีประเด็นการอบรมไม่ครบถ้วนให้ดำเนินการเพิ่มเติมประเด็นดังกล่าวให้สมบูรณ์ในระหว่างการอบรมได้ และจะจัดทำรายงานผล โดยระบุรายละเอียดประเด็นที่ต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จเพื่อขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ,ประเด็นที่ปรับปรุงแก้ไข-ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาในครั้งต่อไป

๖.๕ หลังจากนั้น สำนักงานจะจัดทำเป็นทะเบียนรายชื่อ “หลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร” เฉพาะขอบข่ายหลักสูตรที่ขอรับการขึ้นทะเบียน และจะประกาศเผยแพร่ต่อผู้เกี่ยวข้องต่อไป

๖.๖ ทะเบียนรายชื่อหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร มีอายุคราวละ ๓ ปี นับตั้งแต่วันที่ขึ้นทะเบียน

๗. เงื่อนไข

ผู้ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

๗.๑ ปฏิบัติตามข้อกำหนดในเอกสารนี้ ตลอดเวลาที่ได้รับการขึ้นทะเบียน รวมทั้งให้ความร่วมมือในการตรวจประเมินเอกสารและการตรวจประเมินผู้สอนขณะทำการฝึกอบรมทุกครั้ง

๗.๒ นำผลการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ไปใช้อ้างอิงเฉพาะในหลักสูตรฝึกอบรมที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเท่านั้น

๗.๓ ไม่นำผลการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมไปใช้ในทางที่ทำให้เกิดความเสื่อมเสียต่อสำนักงาน หรืออ้างถึงการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ซึ่งอาจทำให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญของการขึ้นทะเบียนหรือไม่ได้รับอนุญาตจากสำนักงาน

๗.๔ ต้องยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณา ที่มีการอ้างถึงการได้รับการขึ้นทะเบียนนั้นทั้งหมด เมื่อมีการเพิกถอน ยกเลิกการขึ้นทะเบียน ไม่ว่าด้วยสาเหตุใด

๗.๕ ไม่นำเอกสารการขึ้นทะเบียน เครื่องหมายหรือรายงาน หรือส่วนหนึ่งส่วนใดของกิจกรรมดังกล่าวไปใช้ในทางที่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดต่อสำนักงาน

๗.๖ แจ้งสำนักงานทันทีเมื่อทำการเปลี่ยนแปลงใดๆ ที่มีผลต่อการเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด

๗.๗ สำนักงานอาจมีการทบทวนการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม หากมีการเปลี่ยนแปลงที่มีผลต่อกิจกรรมการตรวจสอบทั้งด้านความสามารถและหรือศักยภาพในการเป็นหน่วยฝึกอบรม

๗.๘ ส่งมอบเอกสารหลักฐานต่างๆ ให้สำนักงาน เมื่อได้รับการร้องขอ

Back

๗.๙ การต่ออายุการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ให้แจ้งสำนักงานทราบเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าก่อนใบรับรองสิ้นอายุ ไม่น้อยกว่า ๙๐ วัน

๗.๑๐ การยกเลิกการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมให้แจ้งสำนักงานทราบเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๔๕ วัน

๗.๑๑ การเพิ่มเติมหรือขยายขอบข่ายของการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ให้หน่วยฝึกอบรม ยื่นคำขอต่อสำนักงาน และดำเนินการเช่นเดียวกับการขอขึ้นทะเบียน

๘. การตรวจติดตาม

สำนักงานจะตรวจติดตามความเป็นปัจจุบันของเนื้อหาหลักสูตรและรูปแบบการฝึกอบรมและความสามารถของหน่วยฝึกอบรม อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

๙. การลดขอบข่าย และเพิกถอน

๙.๑ หากหน่วยฝึกอบรม ไม่สามารถรักษาระบบตามเงื่อนไขที่กำหนดในข้อ ๗ และ/หรือไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขต่างๆ ที่กำหนด ตามประกาศฯหลักเกณฑ์วิธีการตามเงื่อนไขฉบับนี้ สำนักงานอาจดำเนินการดังต่อไปนี้

(๑) การลดขอบข่ายการขึ้นทะเบียน

หากตรวจสอบพบว่ามีการเปลี่ยนแปลงสำคัญใดๆ ภายในหน่วยงานอันมีผลกระทบต่อความสามารถในการเป็นหน่วยฝึกอบรมของหน่วยงานนั้น หรือกรณีหน่วยตรวจสอบแจ้งเป็นลายลักษณ์ต่อสำนักงาน

(๒) การเพิกถอนการขึ้นทะเบียน จะใช้ในกรณีดังต่อไปนี้

ก. การตรวจติดตามของสำนักงาน ชี้บ่งว่าหน่วยฝึกอบรมปฏิบัติไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดในสาระสำคัญ

ข. ไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขอื่นที่กำหนดโดยสำนักงาน

๙.๒ กรณีที่ถูกลดขอบข่าย หรือเพิกถอน การขึ้นทะเบียน สำนักงานจะประกาศแก่สาธารณชนทราบโดยผ่านทางสื่อต่างๆตามความเหมาะสม เมื่อได้รับข้อมูลหรือหลักฐานจากข้อ ๙.๑ หรือได้ข้อยุติในข้อ ๑๐ แล้ว

๙.๓ กรณีที่ถูกลดขอบข่าย หรือเพิกถอน การขึ้นทะเบียน ต้องยุติการดำเนินการหรือกล่าวอ้างเพื่อดำเนินการฝึกอบรมผู้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย และต้องยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณา ที่มีการอ้างอิงถึงการได้รับการยอมรับความสามารถทั้งหมดทันที

๑๐. การอุทธรณ์

๑๐.๑ หน่วยฝึกอบรมที่ถูกลดขอบข่าย หรือเพิกถอน ตามข้อ ๙.๑ อาจยื่นคำอุทธรณ์เป็นลายลักษณ์อักษรต่อเลขาธิการ ได้ภายใน ๑๕ วันทำการ นับแต่วันที่สำนักงาน มีหนังสือแจ้งผลการพิจารณาตัดสินหรือมาตรการนั้นให้ทราบ

๑๐.๒ สำนักงานจะแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ เพื่อพิจารณาและแจ้งผลการพิจารณาให้ผู้ยื่นคำอุทธรณ์ทราบภายใน ๓๐ วันทำการ นับตั้งแต่วันที่สำนักงานได้รับคำอุทธรณ์ หากระยะเวลาดังกล่าวไม่เพียงพออาจขยายเวลาออกไปได้ไม่เกิน ๒ ครั้ง ครั้งละไม่เกิน ๑๕ วันทำการ

๑๐.๓ ในกรณีที่ผู้ยื่นคำอุทธรณ์ไม่ยอมรับคำตัดสินของคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ ผู้ยื่นคำอุทธรณ์สามารถยื่นอุทธรณ์ได้เป็นครั้งที่ ๒ ต่อเลขาธิการได้ภายใน ๑๕ วันทำการ นับตั้งแต่วันที่สำนักงานมีหนังสือแจ้งผลพิจารณาของคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ให้ทราบ

๑๐.๔ ระหว่างการพิจารณาคำอุทธรณ์ยังไม่สิ้นสุด ให้ถือว่าผลการพิจารณาเดิมมีผลใช้บังคับอยู่

Back

๑๐.๕ ผลการตัดสินของเลขาธิการให้ถือเป็นที่สิ้นสุด

๑๑. การรักษาความลับ

๑๑.๑ สำนักงาน และผู้ที่เกี่ยวข้องทั้งหมด จะเก็บรักษาข้อมูลต่างๆ ที่ได้จากผู้ยื่นคำขอและ/หรือผู้ได้รับการขึ้นทะเบียน ไว้เป็นความลับ ไม่นำไปเปิดเผยกับบุคคลอื่น เว้นแต่จะได้รับความยินยอมจากผู้ยื่นคำขอและ/หรือผู้ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นลายลักษณ์อักษร

๑๑.๒ สำนักงานจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เกิดขึ้นกับผู้ยื่นคำขอและ/หรือผู้ได้รับการขึ้นทะเบียน อันเนื่องมาจากความลับนี้ได้แพร่งพรายสู่บุคคลภายนอกเว้นแต่เกิดจากความบกพร่องของสำนักงาน

๑๒. อื่นๆ

๑๒.๑ กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงแก้ไขหลักเกณฑ์หรือเงื่อนไขใดๆที่เกี่ยวข้องกับการขึ้นทะเบียนหน่วยฝึกอบรม สำนักงานจะแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอหรือหน่วยตรวจสอบที่ได้รับการขึ้นทะเบียนทราบ เพื่อปรับปรุงแก้ไขให้ถูกต้องภายในระยะเวลาที่กำหนดแล้วแต่กรณี

๑๒.๒ สำนักงานไม่รับผิดชอบในการกระทำใดๆของผู้ยื่นคำขอหรือหน่วยฝึกอบรมที่ได้รับการขึ้นทะเบียนที่ได้กระทำไปโดยไม่สุจริต หรือฝ่าฝืนหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนด

Back

ภาคผนวก ก.
ข้อกำหนดเนื้อหาหลักสูตรการฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร

สำนักงานกำหนดเนื้อหารายละเอียดหลักสูตรด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร ไว้จำนวน ๖ หลักสูตร โดยหน่วยฝึกอบรมที่ขอรับการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมในขอบข่ายหลักสูตรที่ระบุในคำขอ ต้องจัดหลักสูตรนั้นๆ ให้มีเนื้อหาหลักสูตร และระยะเวลาการฝึกอบรม สอดคล้องเป็นไปตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้

๑.๑ หลักสูตรความรู้พื้นฐาน

๑.๑ (๑) หลักสูตรกฎหมายอาหารและการขออนุญาต รวมระยะเวลาการฝึกอบรมอย่างน้อย ๑๒ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
๑. ทราบความเป็นมาและแนวคิดในการควบคุมอาหารของประเทศไทย ๒. ทราบหลักการ แนวทางและเป้าหมาย การคุ้มครองผู้บริโภคภายใต้ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒	๑.๑ ความเป็นมาและแนวคิดในการควบคุมอาหารของประเทศไทย	๑ ชั่วโมง
๓. เพื่อให้เข้าใจขอบข่ายของการควบคุมอาหาร คำนิยามที่เกี่ยวข้อง อำนาจหน้าที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่ บทกำหนดโทษ และหลักการพิจารณาตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒	๑.๒ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ๑) ภาพรวมของพระราชบัญญัติอาหาร ๒) การบังคับใช้และบทลงโทษ	๓ ชั่วโมง
๔. สามารถอธิบายลักษณะของประกาศกระทรวงสาธารณสุขได้ ๕. สามารถอ่านและตีความประกาศกระทรวงสาธารณสุขและได้	๑.๓ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขและการตีความ	๓ ชั่วโมง
๖. ทราบขั้นตอนและหลักฐานในการขออนุญาตผลิตอาหาร	๑.๔ การขออนุญาตผลิตอาหาร ๑) การขออนุญาตสถานที่ผลิตและนำเข้าอาหาร ๒) การขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารและฉลากอาหาร ๓) การขออนุญาตโฆษณาอาหาร	รวม ๕ ชั่วโมง ๑.๕ ชั่วโมง ๒.๕ ชั่วโมง ๑ ชั่วโมง

๑.๑ (๒) หลักสูตรการใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง

Back

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
๑.ทราบและเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงวิธีการใช้ที่เหมาะสม ๒.สามารถจัดเตรียมเอกสารหลักฐานเพื่อการตรวจสอบของเจ้าหน้าที่ได้ถูกต้อง และครบถ้วน ๓.สามารถควบคุมการใช้วัตถุเจือปนอาหารได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด	๑. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร (คืออะไร ทำไมต้องใช้ มีอันตรายหรือไม่) ๒. สภาพปัญหาการใช้วัตถุเจือปนอาหารและแนวทางแก้ไข ๓. กฎหมายวัตถุเจือปนอาหารของประเทศไทยและสากล ๔. การตรวจสอบความเหมาะสมของการใช้วัตถุเจือปนอาหารในอาหาร และการเตรียมเอกสารไว้ให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ ๑) ตรวจสอบคุณภาพหรือมาตรฐาน ฉลาก คู่มือการใช้วัตถุเจือปนอาหารให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ๒) ตรวจสอบสูตรอาหารให้มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารเป็นไปตามชนิดและปริมาณที่กฎหมายกำหนด ๓) ตรวจสอบสารที่ห้ามใช้ในอาหารตามกฎหมาย ๕. การควบคุมการผลิต ๑) อุปกรณ์การชั่ง ตวง วัด ที่เหมาะสม ๒) วิธีการคลุกผสม ๓) การบันทึกการใช้วัตถุเจือปนอาหาร	๖ ชั่วโมง

๑.๑ (๓) หลักสูตรฉลากอาหาร รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๓ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
๑. ทราบและเข้าใจวิธีการแสดงฉลากอาหารตามที่กฎหมายกำหนด ๒. สามารถจัดเตรียมเอกสารหลักฐานเพื่อการตรวจสอบของเจ้าหน้าที่ได้ถูกต้อง และครบถ้วน ๓. สามารถแสดงฉลากอาหารได้อย่างถูกต้องเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด	๑.กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหาร ๒.อาหารที่ต้องแสดงฉลากอาหาร ๓.รูปแบบและเงื่อนไขการแสดงฉลาก ๔.คำเตือนในการแสดงฉลาก ๕.ตัวอย่างฉลากอาหารที่ถูกต้อง	๓ ชั่วโมง

๑.๑ (๔) หลักสูตรแสดงฉลากโภชนาการ และการแสดงฉลากแบบ GDA (Guideline Daily Amounts) รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๓ ชั่วโมง

Back

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
๑. ทราบและเข้าใจวิธีการแสดงฉลากโภชนาการและฉลากแบบ GDA (Guideline Daily Amounts) ตามที่กฎหมายกำหนด ๒. สามารถจัดเตรียมเอกสารหลักฐานเพื่อการตรวจสอบของเจ้าหน้าที่ได้ถูกต้อง และครบถ้วน ๓. สามารถแสดงฉลากโภชนาการและฉลากแบบ GDA (Guideline Daily Amounts)ได้อย่างถูกต้อง เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด	๑. อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ ๒.รูปแบบและเงื่อนไขการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการ ๓.วิธีการกำหนดปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคกับจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ ๔.สารอาหารที่แนะนำให้ควรบริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ ๖ ปีขึ้นไป (Thai RDI) ๕.หลักเกณฑ์ในการกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลากอาหาร ๖.บันได ๑๐ ขั้น สู่ฉลากโภชนาการ ๗.การพัฒนาฉลากโภชนาการและสัญลักษณ์ทางโภชนาการ	๓ ชั่วโมง

๑.๒ หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

๑.๒ (๑) หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีการพาสเจอร์ไรส์ รวมระยะเวลาอย่างน้อย ๑๕ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
เพื่อให้ผู้ควบคุมกระบวนการผลิต มีความรู้ความสามารถในการควบคุมกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด	๑. หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรส์ ๒. ระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ๓. การทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต โดยใช้อุปกรณ์การล้างแบบระบบปิด (Cleaning In Place: CIP) ๔. การบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ๕. สุขาภิบาลอาหาร และบุคลากร ๖. การปรับสภาพน้ำใช้ในโรงงาน ๗. กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	๑๕ ชั่วโมง (กรณีอบรมเพื่อฟื้นฟูความรู้สำหรับผู้ผ่านการฝึกอบรมไปแล้วใช้ระยะเวลาอย่างน้อย ๘ ชั่วโมง)

๑.๒ (๒) หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (retorts supervisors) รวมระยะเวลาอย่างน้อย ๕ วันต่อเนื่อง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
เพื่อให้ผู้ควบคุมกระบวนการผลิต มีความรู้ความสามารถในการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็น	๑. กฎหมายที่เกี่ยวข้องและหลักการเบื้องต้นของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ๒. จุลชีววิทยาของการถนอมอาหารในภาชนะบรรจุชนิดที่ปิดสนิทด้วยความร้อน	ไม่น้อยกว่า ๕ วันต่อเนื่อง

Back

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
กรดต่ำและชนิดปรับกรด ตามที่กฎหมายกำหนด	๓. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุชนิดที่ปิดสนิท ๔. หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) หรือ หลักการสุขาภิบาลโรงงานอาหาร ๕. อุปกรณ์การผลิต เครื่องมือวัดและการดำเนินการก่อน-ระหว่าง-หลังในกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ๖. การจัดการควบคุมภาชนะบรรจุและบรรจุภัณฑ์ และการปิดผนึก ๗. การบันทึกข้อมูลและเอกสาร ๘. เครื่องฆ่าเชื้อและหลักการทำงาน (กรณีเป็นผู้ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ ต้องผ่านการฝึกอบรมและทดสอบความรู้เพิ่มเติมในหัวข้อเครื่อง ฆ่าเชื้อและหลักการทำงาน ตามชนิดที่มีการใช้งานจริง ณ สถานที่ผลิต)	

๑.๓ หลักสูตรผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุชนิดที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (process authority) รวมระยะเวลาอย่างน้อย ๕ วันต่อเนื่อง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
เพื่อให้ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (process authority) มีความรู้ความสามารถในการดำเนินการทางวิทยาศาสตร์เกี่ยวกับการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน รวมทั้งการกำหนดปัจจัยวิกฤตต่างๆ ที่มีผลกระทบต่อการฆ่าเชื้อสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามที่กฎหมายกำหนด	๑. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ๒. จุลินทรีย์กับการให้ความร้อน ๓. หลักการคำนวณเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (thermal process calculation) ๔. การประเมินกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนกรณีเบี่ยงเบน และผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Deviation Evaluation & Thermal Process Authority) ๕. อาหารปรับกรด ๖. การศึกษาการกระจายความร้อน และการแทรกผ่านความร้อนในอาหาร	ไม่น้อยกว่า ๕ วันต่อเนื่อง

๑.๔. หลักสูตรสำหรับการประเมินเอกสารคำขออนุญาตด้านอาหาร

๑.๔ (๑) หลักสูตรผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร ตามกลุ่มผลิตภัณฑ์ รวมระยะเวลาอย่างน้อย ๖ ชั่วโมงต่อกลุ่มผลิตภัณฑ์

Back

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความ นำไปใช้ในการตัดสินใจประเมินความสอดคล้องของตามกฎหมาย ของเอกสารหลักฐานประกอบการยื่นคำขออนุญาตด้านอาหาร ในด้านข้อมูลความปลอดภัยและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และความน่าเชื่อถือของเอกสาร	๑.๑ แบบฟอร์มที่เกี่ยวข้องและเอกสารหลักฐานประกอบการพิจารณา ๑.๒ หลักเกณฑ์การประเมินเอกสารเพื่อจดทะเบียนอาหาร เช่น ชื่ออาหาร วัตถุเจือปนอาหาร การแสดงฉลากอาหาร มาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยเฉพาะผลิตภัณฑ์ประเภทต่างๆ ได้แก่ (๑) ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์นม ได้แก่ นมโค, นมปรุงแต่ง,นมเปรี้ยว,ผลิตภัณฑ์ของนม (๒) ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (๓) ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (๔) ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์ไอศกรีม (๕) ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ๑.๓ การประเมินและรับรองเอกสารคำขอและหลักฐานทั้งหมดโดยใช้แบบประเมิน (Checklist)	อย่างน้อย ๖ ชั่วโมงต่อผลิตภัณฑ์

หมายเหตุ : ผู้เข้าร่วมอบรมหลักสูตรสำหรับผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตด้านอาหาร ต้องผ่านการอบรมหลักสูตรกฎหมายอาหารและการขออนุญาตก่อน

: ใบประกาศนียบัตรต้องแสดงผลการอบรม (Transcript) เป็นหลักฐาน ซึ่งประกอบด้วย คะแนนสอบรวมและร้อยละของคะแนน

: สอบรวมที่ได้ทั้งหลักสูตร

๑.๔ (๒) ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและการพิจารณาแบบแปลนแผนผัง รวมระยะเวลาอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง

Back

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
๑.ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความนำไปใช้ในการตัดสินใจประเมินความสอดคล้องของตามกฎหมาย ของเอกสารหลักฐานประกอบการยื่นคำขออนุญาตด้านอาหาร ในด้านข้อมูลความปลอดภัยและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และความน่าเชื่อถือของเอกสาร	๑.๑ แบบฟอร์มที่เกี่ยวข้องและเอกสารหลักฐานประกอบการพิจารณา ๑.๒ หลักเกณฑ์การประเมินเอกสารเพื่อขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ๑.๓ การประเมินและรับรองเอกสารคำขอและหลักฐานทั้งหมดโดยใช้แบบประเมิน (Checklist)	๖ ชั่วโมง
๒. มีความรู้เรื่องการวางผังโรงงานอย่างมีระบบ ให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร	๒.๑ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการวางผังโรงงาน การใช้เนื้อที่ การไหลของวัสดุ การยืดหยุ่น มาตราส่วน	
๓. ทราบขั้นตอนและหลักฐานที่ใช้ในการพิจารณาแบบแปลนแผนผัง	๓.๑ ขั้นตอนการปฏิบัติงานในการพิจารณาแบบแปลนแผนผัง ๓.๒ เอกสารหลักฐานที่ใช้ในการพิจารณาแบบแปลนแผนผัง	
๔. ทราบหลักเกณฑ์การพิจารณาอนุมัติแบบแปลนแผนผัง และสามารถตรวจสอบและให้ข้อเสนอการปรับปรุงแบบแปลนแผนผังให้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดได้	๔.๑ หลักเกณฑ์การพิจารณาอนุมัติแบบแปลนแผนผัง ตัวอย่าง และกรณีศึกษา ได้แก่ - แบบแปลนแผนที่สังเขปแสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างบริเวณใกล้เคียง - แบบแปลนแผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงาน - แบบแปลนแผนผังด้านหน้าของอาคาร - แบบแปลนแผนผังด้านข้างของอาคาร - แบบแปลนแผนผังด้านตัดของอาคาร - แบบแปลนแผนผังแสดงการแบ่งกั้นห้องบริเวณผลิตและติดตั้งเครื่องจักร	

๑.๕ หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

ผู้เข้าร่วมอบรมหลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย ต้องผ่านการอบรมหลักสูตรกฎหมายอาหารและการขออนุญาตก่อน

๑.๕ (๑) หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง

Back

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
๑. เพื่อให้ทราบประเภทของอันตรายทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ในอาหารและแนวทางการป้องกันและควบคุมการปนเปื้อนในการผลิตอาหาร ๒. ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความรวมทั้งนำไปใช้ในการตัดสินใจให้คะแนนในการตรวจสอบได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย ๓. ทราบข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร และปฏิบัติตนได้อย่างเหมาะสม	๑. อันตรายและแนวทางควบคุมอันตรายในอาหาร ๒. ข้อพิจารณา การให้คะแนน และวิธีการตรวจสอบตามคำสั่งสำนักงานที่ ๒๐๔/๒๕๕๐ เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๔๓ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม ๓. ข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ๑) การเตรียมตัวก่อนออกตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ๒) ข้อปฏิบัติระหว่างและหลังการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ๓) ข้อควรระวังในการบันทึกและรายงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมด	๖ ชั่วโมง

๑.๕ (๒) หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
๑. เข้าใจเทคโนโลยีการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ๒. ทราบอันตรายในการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และแนวทางการควบคุม ๓.ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความรวมทั้งนำไปใช้ในการตัดสินใจให้คะแนนในการตรวจสอบได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย ๔. ทราบข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร และปฏิบัติตนได้อย่างเหมาะสม	๑. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการผลิตน้ำบริโภคที่ปลอดภัย ๒. ระบบการผลิตน้ำและการควบคุมคุณภาพ ๓. ข้อพิจารณา การให้คะแนน และวิธีการตรวจสอบตาม คำสั่งสำนักงานที่ ๒๐๕/๒๕๕๐เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ.๒๕๔๔ ๔. ข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ๑) การเตรียมตัวก่อนออกตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ๒) ข้อปฏิบัติระหว่างและหลังการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ๓) ข้อควรระวังในการบันทึกและรายงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมด	๖ ชั่วโมง

๑.๕ (๓) หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง

Back

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
๑. เพื่อให้ทราบประเภทของอันตรายทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ในอาหารและแนวทางการป้องกันและควบคุมการปนเปื้อนในการผลิตอาหาร ๒. ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความ รวมทั้งนำไปใช้ในการตัดสินใจให้คะแนนในการตรวจสอบได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย ๓. ทราบข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร และปฏิบัติตนได้อย่างเหมาะสม	๑. อันตรายและแนวทางควบคุมอันตรายในอาหาร ๒. ข้อพิจารณา การให้คะแนน และวิธีการตรวจสอบตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๒) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ๓. ข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ๑) การเตรียมตัวก่อนออกตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ๒) ข้อปฏิบัติระหว่างและหลังการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ๓) ข้อควรระวังในการบันทึกและรายงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมด	๖ ชั่วโมง

๑.๕ (๔) หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๓ วัน

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
๑. เข้าใจเทคโนโลยีการผลิตนมพาสเจอร์ไรส์ และแนวทางการควบคุมการผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัย ๒. ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความ รวมทั้งนำไปใช้ในการตัดสินใจให้คะแนนในการตรวจสอบได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย ๓. ทราบข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร และปฏิบัติตนได้อย่างเหมาะสม	๑. กฎหมายที่เกี่ยวข้องในการตรวจประเมินสถานที่ผลิตนมพาสเจอร์ไรส์ ๒. หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตนมพาสเจอร์ไรส์ ๓. ระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีการพาสเจอร์ไรส์ ๔. การทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต โดยใช้อุปกรณ์การล้างแบบระบบปิด (Cleaning In Place: CIP) ๕. การบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ๖. การสุขาภิบาล ๗. การปรับสภาพน้ำใช้ ๘. ข้อพิจารณาการให้คะแนนและวิธีการตรวจสอบตามคำสั่งสำนักงานที่ ๑๒๒/๒๕๕๐ เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๘) พ.ศ.๒๕๔๙ ๙. ข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ๑) การเตรียมตัวก่อนออกตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ๒) ข้อปฏิบัติระหว่างและหลังการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ๓) ข้อควรระวังในการบันทึกและรายงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมด	๓ วัน

Back

๑.๕ (๕) หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๑๘.๕ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา		ระยะเวลาอย่างน้อย
๑. หลักการเบื้องต้นของการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง			**๑ ชั่วโมง**
เพื่อให้ทราบความสำคัญและสามารถแบ่งชนิดของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทได้	๑.๑ หลักการเบื้องต้นของอาหารในภาชนะปิดสนิท		
	๑)	ความสำคัญของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	
	๒)	เชื้อที่เป็นสาเหตุของโรค	
	๓)	การแบ่งชนิดอาหารตามค่า pH ได้แก่ LACF, Acidified Food และ Acid Food	
๒. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท			**๑ ชั่วโมง**
มีความรู้เกี่ยวกับสาระสำคัญของกฎหมายได้และสามารถตีความกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทได้	๒.๑ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารในภาชนะปิดสนิท		
	๑)	นิยามที่สำคัญ	
	๒)	สาระสำคัญของกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	
	๓)	หลักฐานประกอบการขออนุญาต (ที่เพิ่มเติมจากปกติ)	
๓.จุลชีววิทยาของการถนอมอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทด้วยความร้อน (Microbiology of thermally processed foods)			**๔๕ นาที**
เพื่อให้ทราบประเภทของจุลินทรีย์และแนวทางการป้องกันและควบคุมการปนเปื้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทด้วยความร้อน	๓.๑	จุลชีววิทยาของการแปรรูปอาหารด้วยความร้อน	
	๓.๒	จุลินทรีย์ที่สำคัญที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปอาหารด้วยความร้อน	
	๓.๓	ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของแบคทีเรีย	
	๓.๔	คลอสตริเดียม โบทูลินัมและโรคโบทูลิซึ่ม	
	๓.๕	การควบคุมแบคทีเรียด้วยค่าวอเตอร์แอคติวิตี้	
	๓.๖	การเสื่อมเสียของอาหารที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนแบบเชิงการค้า	
๔. อาหารปรับกรด และอาหารที่มีสภาพเป็นกรดโดยธรรมชาติ (Acidified foodsand Acid food)			**๔๕ นาที**
เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและนำไปประยุกต์ใช้ในการผลิตได้	๔.๑	นิยามของอาหารปรับกรด	
	๔.๒	ความหมายของ pH	
	๔.๓	การวัดค่า pH	
	๔.๔	การผลิตอาหารปรับกรด	
	๔.๕	ข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับอาหารปรับกรด	
๕. หลักการสุขาภิบาลโรงงานอาหาร (Principles of Food plant sanitation)			**๔๕ นาที**
เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและนำไปประยุกต์ใช้ในการผลิตได้	๕.๑	แหล่งที่มาของจุลินทรีย์	
	๕.๒	การควบคุมการปนเปื้อนจากจุลินทรีย์	
	๕.๓	การทำความสะอาดและการใช้สารฆ่าเชื้อ	
	๕.๔	การสุขาภิบาลของน้ำที่ใช้หล่อเย็นบรรจุภัณฑ์	

Back

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา		ระยะเวลาอย่างน้อย
	๕.๕	การสุขาภิบาลของระบบการนำน้ำกลับมาใช้ใหม่(นอกเหนือไปจากน้ำหล่อเย็นบรรจุภัณฑ์)	
๖.หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (Principles of thermal processing)			**๒ ชั่วโมง**
เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและนำไปประยุกต์ใช้ในการผลิตได้	๖.๑	พื้นฐานของการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้อ	
	๖.๒	การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน	
	๖.๓	วิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน	
	๖.๔	การพิจารณาเอกสารผลการศึกษาการกระจายความร้อนและการไล่อากาศในเครื่องฆ่าเชื้อ	
	๖.๕	การพิจารณาเอกสารผลการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนไปยังจุดร้อนช้าของอาหาร	
	๖.๖	การพิจารณาอุณหภูมิ เวลาที่เหมาะสมในการฆ่าเชื้อ	
๗. อุปกรณ์การผลิต เครื่องมือวัดและการดำเนินการก่อน-ระหว่าง-หลังในกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Equipment, Instrumentation and Operation for Thermally Processing Systems)			**๑.๕ ชั่วโมง**
มีความรู้ความเข้าใจหลักการ ระบบการทำงาน ของอุปกรณ์และเครื่องมือแต่ละเครื่องได้	๗.๑	อุปกรณ์สำหรับระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน	
	๗.๒	เครื่องมือวัดสำหรับระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน	
	๗.๓	การดำเนินการในบริเวณของการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน	
๘. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ไอน้ำ (Still Steam Retorts)			**๑ ชั่วโมง**
สามารถดำเนินการกับเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อความดัน/รีทอร์ต ได้อย่างเหมาะสม ทั้งการติดตั้ง การใช้งาน และข้อควรระวังต่างๆ	๘.๑	รายละเอียดของเครื่องฆ่าเชื้อ	
	๘.๒	การติดตั้งและการใช้งานเครื่องฆ่าเชื้อ	
	๘.๓	ข้อควรระวังในกระบวนการฆ่าเชื้อ	
๙. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ความดันเพิ่ม (Still Retorts Processing with Overpressure)			**๑ ชั่วโมง**
สามารถดำเนินการกับเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อความดัน/รีทอร์ต ได้อย่างเหมาะสม ทั้งการติดตั้ง การใช้งาน และข้อควรระวังต่างๆ	๙.๑	รายละเอียดของเครื่องฆ่าเชื้อ	
	๙.๒	การติดตั้งและการใช้งานเครื่องฆ่าเชื้อ	
	๙.๓	ชนิดของเครื่องฆ่าเชื้อที่ใช้ความดันเพิ่ม	
	๙.๔	ข้อควรระวังในกระบวนการฆ่าเชื้อ	
๑๐. เครื่องฆ่าเชื้อแบบหมุนขณะฆ่าเชื้อ (Agitating/Rotary Retorts) เครื่องฆ่าเชื้อแบบใช้น้ำรับแรงดัน (Hydrostatic Retorts) และอื่นๆ			**๑ ชั่วโมง**
สามารถดำเนินการกับเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อความดัน/รีทอร์ต ได้อย่างเหมาะสม ทั้งการติดตั้ง การใช้งาน และข้อควรระวังต่างๆ	๑๐.๑	รายละเอียดของเครื่องฆ่าเชื้อ	
	๑๐.๒	การติดตั้งและการใช้งานเครื่องฆ่าเชื้อ	
	๑๐.๓	ข้อควรระวังในกระบวนการฆ่าเชื้อ	
๑๑. ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ (Aseptic Processing and Packaging Systems)			**๑ ชั่วโมง**
สามารถดำเนินการกับเครื่องมือและ	๑๑.๑	ระบบการผลิตแบบปลอดเชื้อ	

Back

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา		ระยะเวลาอย่างน้อย
อุปกรณ์สำหรับระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ ได้อย่างเหมาะสม ทั้งการติดตั้ง การใช้งาน และข้อควรระวังต่างๆ	๑๑.๒	ระบบการบรรจุแบบปลอดเชื้อ	
	๑๑.๓	การบ่มผลิตภัณฑ์	
	๑๑.๔	ข้อมูลสำคัญที่ต้องบันทึก	
	๑๑.๕	ข้อบังคับเกี่ยวกับระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ	
๑๒. การจัดการดูแลบรรจุภัณฑ์อาหาร (Food container handling)			**๑ ชั่วโมง**
เพื่อให้มีความความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทและแนวทางในการจัดการดูแลบรรจุภัณฑ์	๑๒.๑	นิยามของบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท	
	๑๒.๒	บรรจุภัณฑ์อาหาร	
	๑๒.๓	เงื่อนไขในการผลิตอาหารกระป๋องที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค	
	๑๒.๔	ขั้นตอนการผลิตที่ส่งผลต่อความสมบูรณ์ของบรรจุภัณฑ์	
	๑๒.๕	การป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์หลังการฆ่าเชื้อ	
	๑๒.๖	แนวทางในการจัดการดูแลบรรจุภัณฑ์	
๑๓. การปิดผนึกบรรจุภัณฑ์โลหะและพลาสติกแบบตะเข็บสองชั้น (Double Seamed Metal and Plastic Containers)			**๑ ชั่วโมง**
สามารถเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้	๑๓.๑	ส่วนประกอบพื้นฐานของบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกแบบตะเข็บสองชั้น	
	๑๓.๒	โครงสร้างของตะเข็บสองชั้น	
	๑๓.๓	ข้อบกพร่องที่เป็นอันตรายของตะเข็บสองชั้น	
	๑๓.๔	ข้อบกพร่องทางโครงสร้าง	
	๑๓.๕	การประเมินความสมบูรณ์ของตะเข็บสองชั้น	
๑๔. บรรจุภัณฑ์แก้ว (Glass Containers)			**๓๐ นาที**
มีความความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทและแนวทางในการจัดการดูแลบรรจุภัณฑ์	๑๔.๑	บรรจุภัณฑ์ขวดแก้ว	
	๑๔.๒	การปิดผนึกบรรจุภัณฑ์ขวดแก้ว	
	๑๔.๓	ความสำคัญของภาวะสุญญากาศต่อการปิดผนึก	
	๑๔.๔	ชนิดของการปิดผนึกให้เกิดภาวะสุญญากาศ(ด้วยฝาโลหะ)	
	๑๔.๕	การตรวจประเมินการปิดฝา	
๑๕. บรรจุภัณฑ์อ่อนตัวและกึ่งอ่อนตัว (Flexible and Semi-rigid Containers)			**๓๐ นาที**
มีความความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทและแนวทางในการจัดการดูแลบรรจุภัณฑ์	๑๕.๑	การจำแนกบรรจุภัณฑ์	
	๑๕.๒	วิธีการปิดผนึกด้วยความร้อน	
	๑๕.๓	การตรวจสอบบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกแล้ว	
	๑๕.๔	บรรจุภัณฑ์ที่นิยมใช้	
	๑๕.๕	บันทึกการตรวจสอบการปิดผนึกบรรจุภัณฑ์	
๑๖. การบันทึกข้อมูลและเอกสาร (Records and Record keeping)			**๔๕ นาที**
เพื่อให้ทราบความสำคัญของการบันทึกข้อมูล รูปแบบของการบันทึก	๑๖.๑	ความสำคัญของบันทึกข้อมูล	
	๑๖.๒	ความรับผิดชอบในการเก็บบันทึกข้อมูล	

Back

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา		ระยะเวลาอย่างน้อย
ข้อมูลและนำไปประยุกต์ใช้ได้	๑๖.๓	บันทึกข้อมูลที่ต้องเก็บรักษา	
	๑๖.๔	อำนาจในการเข้าถึงบันทึกข้อมูล	
	๑๖.๕	รูปแบบของบันทึกข้อมูล	
	๑๖.๖	ความถี่ในการตรวจสอบ	
๑๗. ข้อกำหนดของมาตรฐานการตรวจสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรดและขั้นตอนการปฏิบัติงานการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร(Workshop)			**๓ ชั่วโมง**
ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความ รวมทั้งนำไปใช้ในการตัดสินใจให้คะแนนในการตรวจสอบได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย	๑๗.๑	ข้อพิจารณา การให้คะแนน และวิธีการตรวจสอบตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด	
ทราบข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร และปฏิบัติตนได้อย่างเหมาะสม	๑๗.๒	การเตรียมตัวก่อนออกตรวจสถานที่ผลิตอาหาร	
	๑๗.๓	ข้อปฏิบัติระหว่างและหลังการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร	
	๑๗.๔	ข้อควรระวังในการบันทึกและรายงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมด	

๑.๕ (๖) หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตเกลือบริโภค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เกลือบริโภค รวมระยะเวลาการฝึกอบรมอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
๑. เพื่อให้ผู้ตรวจสอบมีความรู้พื้นฐานเพียงพอสำหรับการตรวจสอบสถานที่ผลิตเกลือบริโภคและการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	๑.๑ การผลิตเกลือไอโอดีน อันตราย และแนวทางการควบคุมป้องกันอันตรายในผลิตเกลือบริโภค ๑.๒ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	๖ ชั่วโมง
๒. ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความ รวมทั้งนำไปใช้ในการตัดสินใจให้คะแนนในการตรวจสอบได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย	๒.๑ ข้อพิจารณา การให้คะแนน และวิธีการตรวจสอบตามคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่ ๔๒๘/๒๕๕๓ เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตเกลือบริโภคตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เกลือบริโภค	
๓. ทราบข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตเกลือบริโภค และปฏิบัติตนได้อย่างเหมาะสม	๓.๑ การเตรียมตัวก่อนออกตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ๓.๒ ข้อปฏิบัติระหว่างและหลังการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ๓.๓ ข้อควรระวังในการบันทึกและรายงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมด	

๑.๕ (๗) หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ฉายรังสี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารฉายรังสี รวมระยะเวลาการฝึกอบรมอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง

Back

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
๑. เพื่อให้ผู้ตรวจสอบมีความรู้พื้นฐานเพียงพอสำหรับการตรวจสอบสถานที่ฉายรังสี กระบวนการฉายรังสี และการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	๑.๑ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการฉายรังสีอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ๑.๒ อันตราย และแนวทางการควบคุมป้องกันอันตรายในการฉายรังสีอาหาร	๖ ชั่วโมง
๒. ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความ รวมทั้งนำไปใช้ในการตัดสินใจให้คะแนนในการตรวจสอบได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย	๒.๑ ข้อพิจารณา การให้คะแนน และวิธีการตรวจสอบตามประกาศสำนักงาน เรื่อง การตรวจประเมินวิธีการ เครื่องมือเครื่องใช้ในการฉายรังสีและการเก็บรักษาอาหารฉายรังสี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี ลงวันที่ ๒๗ ตุลาคม ๒๕๕๕	
๓. ทราบข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร และปฏิบัติตนได้อย่างเหมาะสม	๓.๑ การเตรียมตัวก่อนออกตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ๓.๒ ข้อปฏิบัติระหว่างและหลังการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ๓.๓ ข้อควรระวังในการบันทึกและรายงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมด	

๑.๕ (๘) หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแช่เยือกแข็ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแช่เยือกแข็ง รวมระยะเวลาการฝึกอบรมอย่างน้อย ๑๒ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
๑. เพื่อให้ผู้ตรวจสอบมีความรู้พื้นฐานเพียงพอสำหรับการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารอาหารแช่เยือกแข็ง และการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	๑.๑ อันตราย และแนวทางการควบคุมป้องกันอันตรายในผลิตอาหารแช่เยือกแข็ง ๑.๒ เทคโนโลยีการผลิตอาหารแช่เยือกแข็ง ๑.๓ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	๑๒ ชั่วโมง
๒. ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความ รวมทั้งนำไปใช้ในการตัดสินใจให้คะแนนในการตรวจสอบได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย	๒.๑ ข้อพิจารณา การให้คะแนน และวิธีการตรวจสอบตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๒) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย	
๓. ทราบข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร และปฏิบัติตนได้อย่างเหมาะสม	๓.๑ การเตรียมตัวก่อนออกตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ๓.๒ ข้อปฏิบัติระหว่างและหลังการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ๓.๓ ข้อควรระวังในการบันทึกและรายงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมด	

Back

๑.๕ (๙) หลักสูตรแนวทางการตรวจสอบตามมาตรฐานข้อกำหนด ISO ๑๙๐๑๑ สำหรับผู้ตรวจสอบและหัวหน้าผู้ตรวจสอบ รวมระยะเวลาการฝึกอบรมอย่างน้อย ๒๘ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
ทราบเทคนิคการตรวจสอบ นำไปประยุกต์ใช้ในฐานะผู้ตรวจสอบที่เหมาะสมกับสถานการณ์และสอดคล้องกับข้อกำหนดสากล	๑.๑ กระบวนการตรวจสอบ (คำนิยาม หลักการ ประเภท ขั้นตอนการเตรียมการตรวจสอบ) ๑.๒ ผู้ตรวจสอบ บทบาทและหน้าที่ความรับผิดชอบ ๑.๓ การตรวจสอบ ณ สถานประกอบการ (ขั้นตอนและเทคนิคการตรวจสอบ) ๑.๔ กรณีศึกษาและฝึกปฏิบัติ	๒๘ ชั่วโมง

๑.๖. หลักสูตรด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหารอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
เพื่อให้ความรู้ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหารตามที่กฎหมายกำหนด	เนื้อหาหลักสูตรสอดคล้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายเฉพาะเรื่องที่มีการกำหนด	ตามที่กฎหมายกำหนด

Back

ภาคผนวก ข.
คำขอขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร

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

๑. ข้าพเจ้า ..... (ผู้มีอำนาจลงนาม) อายุ ..... ปี สัญชาติ .....
บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่ ..... ออกให้ ณ .....
บ้านเลขที่ ..... ตรอก/ซอย ..... ถนน ..... หมู่ที่ .....
ตำบล/แขวง ..... อำเภอ/เขต ..... จังหวัด ..... รหัสไปรษณีย์ .....
โทรศัพท์ ..... โทรศัพท์เคลื่อนที่ .....โทรสาร ..... E-mail address .....

๒. ขอขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยงานฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร ในนามของ
..... (ชื่อผู้ขออนุญาตนิติบุคคล)

โดยมี .....เป็นผู้ดำเนินกิจการ
ณ เลขที่ ..... ตรอก/ซอย ..... ถนน ..... หมู่ที่ .....
ตำบล/แขวง ..... อำเภอ/เขต ..... จังหวัด ..... รหัสไปรษณีย์ .....
โทรศัพท์ ..... โทรสาร ..... E-mail .....

๓. สำนักงานสาขา หรือภูมิภาค ที่ต้องการขึ้นทะเบียนหน่วยฝึกอบรม (ถ้ามี)
ชื่อหน่วยงาน ..... สาขา .....
ที่อยู่เลขที่ ..... ตรอก/ซอย ..... ถนน ..... หมู่ที่ .....
ตำบล/แขวง ..... อำเภอ/เขต ..... จังหวัด ..... รหัสไปรษณีย์ .....
โทรศัพท์ ..... โทรสาร ..... E-mail .....

๔. มีวัตถุประสงค์

☐ ขอขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ตามขอบข่ายการฝึกอบรมในหลักสูตร

☐ (๑) หลักสูตรความรู้พื้นฐาน

☐ (๑) กฎหมายอาหารและการขออนุญาต

☐ (๒) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร

☐ (๓) การแสดงฉลากอาหาร

☐ (๔) การแสดงฉลากโภชนาการ และการแสดงฉลากแบบ GDA (Guideline Daily Amounts)

☐ (๒) หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย
ชื่อหลักสูตร.....
.....

☐ (๓) หลักสูตรผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและปรับกรด (process authority)

☐ (๔) หลักสูตรสำหรับผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตด้านอาหาร หัวข้อ.....
.....

Back

☐ (๕) หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย
ชื่อหลักสูตร.....
.....

☐ (๖) หลักสูตรด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหารอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด
ชื่อหลักสูตร.....

☐ ขอขยายขอบข่ายการขึ้นทะเบียน ได้แก่.....

☐ ขอต่ออายุการขึ้นทะเบียน

☐ ขอเปลี่ยนแปลงรายละเอียด (ระบุการเปลี่ยนแปลง).....

๕. สถานะทางกฎหมาย

☐ หน่วยงานของรัฐ ☐ หน่วยงานเอกชน ☐ อื่นๆ (โปรดระบุ)
.....

๖. จำนวนวิทยากร ทั้งหมด ..... คน

หลักสูตร..... จำนวน.....คน
หลักสูตร..... จำนวน.....คน
หลักสูตร..... จำนวน.....คน
หลักสูตร..... จำนวน.....คน

๗. ผู้ประสานงานที่สามารถติดต่อได้ (ควรเป็นตัวแทนฝ่ายบริหารหรือบุคคลที่เข้าใจระบบขององค์กร)

๑) ชื่อ: Name.....ตำแหน่ง: Position.....
โทรศัพท์ : Tel.....โทรสาร: Fax.....
โทรศัพท์เคลื่อนที่ : Mobile phone.....E-mail address.....

๒) ชื่อ: Name.....ตำแหน่ง: Position.....
โทรศัพท์ : Tel.....โทรสาร: Fax.....
โทรศัพท์เคลื่อนที่ : Mobile phone.....E-mail address.....

๘. พร้อมกับคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารและหลักฐานประกอบคำขอ จำนวน ๑ ชุด เรียงลำดับตามรายการต่อไปนี้

๘.๑๐หนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หรือเอกสารแสดงสถานการณ์เป็นนิติบุคคล และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ยื่นคำขอ ในกรณีเป็นนิติบุคคลต่างด้าวจะต้องได้รับใบอนุญาตให้ประกอบธุรกิจตามกฎหมายว่าด้วยการประกอบธุรกิจของคนต่างด้าวจากกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์

๘.๑๑สำเนาทะเบียนบ้านและสำเนาบัตรประชาชนของผู้ยื่นคำขอ กรณีผู้ยื่นคำขอมิได้เป็นผู้มีอำนาจลงชื่อให้จัดเตรียมเอกสารเพิ่มเติมดังนี้

(๑) หนังสือมอบอำนาจ (พร้อมอากรแสตมป์ ๓๐ บาท)

(๒) สำเนาทะเบียนบ้าน และสำเนาบัตรประชาชนของผู้มอบอำนาจและผู้รับอำนาจหรือเอกสารอื่นที่เทียบเท่า ซึ่งเป็นที่ยอมรับของหน่วยงานราชการ เช่น สำเนาหนังสือเดินทาง สำเนาใบขับขี่ สำเนาบัตรข้าราชการ สำเนาใบอนุญาตประกอบธุรกิจสมาคมต่างด้าว เป็นต้น

๘.๑๒สำเนาแผนที่ตั้งสำนักงานใหญ่ และ สำนักงานสาขาในประเทศไทยที่ขอรับการขึ้นทะเบียนโดยละเอียด

๘.๑๓โครงสร้างองค์กรของหน่วยงานผู้ขอรับการขึ้นทะเบียน ที่แสดงหน้าที่ความรับผิดชอบของบุคลากรในหน่วยงาน รวมถึงวิทยากร

๘.๑๔เนื้อหาหลักสูตร และระยะเวลาการฝึกอบรม สอดคล้องตามที่สำนักงานกำหนด ในภาคผนวก ก. ซึ่งระบุรูปแบบการฝึกอบรม รายชื่อวิทยากร เอกสารประกอบการฝึกอบรม ประกาศที่เกี่ยวข้อง และการประเมินผลการฝึกอบรม

๘.๑๕สำเนาหลักฐานแสดงความรู้ความสามารถของวิทยากร ได้แก่

(๔) วุฒิการศึกษา

(๕) หลักฐานการผ่านการฝึกอบรมและทดสอบความรู้ในหลักสูตรที่เป็นวิทยากร

Back

(๖) หลักฐานแสดงประสบการณ์การทำงานในกิจกรรมที่เป็นวิทยากร

๘.๑๖สำเนาเอกสารขั้นตอนวิธีการปฏิบัติงาน (Procedure)

(๑) เอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงาน การจัดการฝึกอบรม

(๒) วิธีการคัดเลือกและประเมินวิทยากร

(๓) วิธีการประเมินประสิทธิภาพการจัดการฝึกอบรมแต่ละครั้ง และบันทึกผล

(๔) วิธีการออกหลักฐานการฝึกอบรมเป็นไปตามรูปแบบที่สำนักงานกำหนด ทั้งในด้านรูปแบบและเนื้อหา

๘.๑๗เอกสารประกอบการฝึกอบรม

๘.๑๘ข้อสอบ

๘.๑๙ ตัวอย่างประกาศนียบัตร

๘.๒๐ เอกสารเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์แนะนำหน่วยงาน (ถ้ามี)

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า

(ก) ผู้ที่ลงนามเป็นผู้ที่รับมอบหมายให้กระทำการใดๆ ในฐานะตัวแทนของหน่วยงาน

(ข) สิ่งที่ปรากฏอยู่ในคำขอฯ เป็นความจริงและเป็นปัจจุบัน หากเอกสารไม่สมบูรณ์ ข้าพเจ้าจะจัดหาเอกสารที่ถูกต้องสมบูรณ์ของหน่วยงานส่งมาให้ครบถ้วนสมบูรณ์ตามเงื่อนไขการขอรับการรับรอง

ลงชื่อผู้ยื่นคำขอ (ผู้มีอำนาจลงนาม) : ( ) ตำแหน่ง :	ประทับตรา : วัน/เดือน/ปี :

Back

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง ขึ้นทะเบียนรายชื่อหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้คัดเลือก และประเมินหน่วยงานที่มีคุณสมบัติและศักยภาพเหมาะสมในการเป็นหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมาย ซึ่งสอดคล้องตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมาย ลงวันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๕

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาขอประกาศขึ้นทะเบียนรายชื่อหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมาย เพื่อดำเนินการจัดฝึกอบรมตามหลักสูตรและหลักเกณฑ์ที่กำหนด โดยมีรายละเอียดการขึ้นทะเบียนดังเอกสารแนบท้ายประกาศฉบับนี้ ได้แก่

หน่วยฝึกอบรม : วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีบุรีรัมย์

หลักสูตร : ผู้ควบคุมการผลิต ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อความร้อนโดยวิธีการพาสเจอร์ไรส์

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๖

ศรีนวล กรกชกร

รองเลขาธิการ ปฏิบัติราชการแทน

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

Back

ทะเบียนรายชื่อหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมาย
ที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ทะเบียนเลขที่	ชื่อหน่วยงาน	ที่ตั้งหน่วยงาน	ขอบข่ายการตรวจสอบ	วิทยากร
๐๐๑/๒๕๕๖ ออกให้ ณ วันที่ ๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๖ หมดอายุ ณ วันที่ ๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๙	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีบุรีรัมย์	เลขที่ 67 หมู่ 1 ถนนบุรีรัมย์-ประโคนชัย ตำบลอิสาณ อำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ 31000 โทรศัพท์. 044-613448, 044-611629, 085-6578317 โทรสาร. 044-611629 E-mail : b_catdairy@hotmail.com Website: www.bcatdairy.com	จัดฝึกอบรมในหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อความร้อนโดยวิธีการพาสเจอร์ไรส์	๑. อรอวล เรืองจันทร์ ๒. ไพศาล เรืองจันทร์ ๓. กนกพร ชนะค้า

*กรุณาติดตามข้อมูลรายชื่อหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมที่เป็นปัจจุบันที่เวปไซด์สำนักอาหาร http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_54/Course_name.php

Back

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง ขึ้นทะเบียนรายชื่อหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมาย (ฉบับที่ ๒)

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้คัดเลือก และประเมินหน่วยงานที่มีคุณสมบัติและศักยภาพเหมาะสมในการเป็นหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมาย ซึ่งสอดคล้องตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาขอประกาศขึ้นทะเบียนรายชื่อหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมาย เพื่อดำเนินการจัดฝึกอบรมตามหลักสูตรและหลักเกณฑ์ที่กำหนด โดยมีรายละเอียดการขึ้นทะเบียนดังเอกสารแนบท้ายประกาศฉบับนี้ ได้แก่

หน่วยฝึกอบรม : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

หลักสูตร : ผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (Retort Supervisors)

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๗

(นายบุญชัย สมบูรณ์สุข)

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

Back

ทะเบียนรายชื่อหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมาย
ที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ทะเบียนเลขที่	ชื่อหน่วยงาน	ที่ตั้งหน่วยงาน	ขอบข่ายการตรวจสอบ	วิทยากร
๐๐๒/๒๕๕๗ ออกให้ ณ วันที่ ๓๑ มกราคม ๒๕๕๗ หมดอายุ ณ วันที่ ๓๑ มกราคม ๒๕๖๐	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	๔๘ ถนนสุขสวัสดิ์ แขวงบางมด เขตทุ่งครุ กรุงเทพฯ โทรศัพท์. ๐๒-๔๗๒-๘๒๗๑ โทรสาร. ๐๒-๔๒๗-๙๖๓๓ icec@kmutt.ac.th Website: http://www.cec.kmutt.ac.th/	จัดฝึกอบรมในหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (Retort Supervisors)	๑. ทิพาพร อยู่วิทยา ๒. ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี ๓. นภาพร เชี่ยวชาญ ๔. สายวรุฬ ชัยวานิชศิริ ๕. ปรีดา นพบุตรกานต์ ๖. มยุรี ภาคลำเจียก ๗. วราภา มหากาญจนกุล ๘. ดาลัด ปโยราศิสกุล ๙. ศศิธร ตรงจิตภักดี ๑๐. นฤมล ฉัตรสง่า ๑๑. มันตา โอพิทักษ์ชีวัน ๑๒. อรสา จงวรกุล

หมายเหตุ : กรุณาติดตามข้อมูลรายชื่อหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมที่เป็นปัจจุบันที่เวปไซด์สำนักอาหาร
http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_54/Course_name.php

Back

ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ว่าด้วยการดำเนินการนำเข้าเพื่อเป็นตัวอย่างในการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือเพื่อพิจารณาสั่งซื้อ พ.ศ. ๒๕๔๔

เพื่อให้การปฏิบัติการในอำนาจหน้าที่ของเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการอนุญาตนำเข้าเพื่อเป็นตัวอย่างสำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อเป็นไปโดยสะดวก และเหมาะสมตามชนิด และปริมาณในการอนุญาต

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๔ และมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา จึงมอบหมายให้พนักงานเจ้าหน้าที่ประจำด่านอาหารและยา ตั้งแต่ระดับ ๕ ขึ้นไป ปฏิบัติในฐานะ “ผู้อนุญาต” โดยกำหนดระเบียบไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารว่าด้วยนำเข้าอาหารเพื่อตัวอย่างในการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ พ.ศ. ๒๕๔๔”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิก

๓.๑ คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ ๒๐๓/๒๕๓๖ เรื่อง มอบอำนาจให้สารวัตรและยาประจำด่านต่างๆ เป็นผู้อนุญาต สำหรับการนำเข้ามาเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ ลงวันที่ ๒ กรกฎาคม ๒๕๓๖

๓.๒ คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ ๑๐๓/๒๕๔๑ เรื่อง มอบอำนาจให้พนักงานเจ้าหน้าที่ประจำด่านอาหารและยาเป็นผู้อนุญาตสำหรับการนำเข้าอาหารเพื่อเป็นตัวอย่างในการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ ลงวันที่ ๒๔ มีนาคม ๒๕๔๑

ข้อ ๔ การนำเข้าอาหารเพื่อเป็นตัวอย่างในการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ ให้ถือว่าเป็นอาหารที่อยู่ในอำนาจของพนักงานเจ้าหน้าที่ประจำด่านอาหารและยาตั้งแต่ระดับ ๕ ขึ้นไป ที่จะพิจารณาอนุญาตได้ ในเมื่อมีการอนุญาตให้นำเข้าตามชนิดและปริมาณที่ปรากฏในบัญชีกำหนดชนิดและปริมาณอาหารท้ายระเบียบนี้

ข้อ ๕ การขออนุญาตให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.๑๖ การอนุญาตให้แสดงไว้ในแบบ อ.๑๖ ตามที่กำหนดไว้ท้ายกฎกระทรวง ฉบับที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒)

ข้อ ๖ อาหารตามข้อ ๕ ถ้ามีปริมาณมากกว่าที่กำหนดไว้ พนักงานเจ้าหน้าที่ประจำด่านอาหารและยาตั้งแต่ระดับ ๕ ขึ้นไป จะพิจารณาอนุญาตได้ต่อเมื่อผู้นำเข้าจัดทำหนังสือชี้แจงรายละเอียดและเหตุผลความจำเป็นในการนำเข้าอาหารชนิดนั้น พร้อมหลักฐานประกอบด้วย

ข้อ ๗ อาหารชนิดอื่นนอกเหนือจากที่ระบุไว้ตามข้อ ๔ ให้อยู่ในดุลยพินิจของพนักงานเจ้าหน้าที่ประจำด่านอาหารและยา ตั้งแต่ระดับ ๕ ขึ้นไป ที่จะพิจารณาอนุญาตโดยใช้บัญชีกำหนดชนิดและปริมาณอาหารในข้อ ๔ เป็นแนวทางในการพิจารณา

ข้อ ๘ ให้เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยารักษาการตามระเบียบนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

ศิริศักดิ์ ธานี

เภสัชกร ๙ วช

ด้านความปลอดภัยของเครื่องมือแพทย์

รักษาราชการแทน รองเลขาธิการ

ปฏิบัติราชการแทนเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๑๘/ตอนพิเศษ ๕๙ ง หน้า ๕-๗/วันที่ ๒๙ มีนาคม พ.ศ.๒๕๕๕)

ยกเลิก

บัญชีกำหนดชนิดปริมาณอาหารท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.ว่าด้วยการนำเข้าเพื่อเป็นตัวอย่างในการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือเพื่อพิจารณาสั่งซื้อ พ.ศ. ๒๕๔๔

ชนิดอาหาร	ปริมาณไม่เกิน
1.น้ำส้มสายชู	2 ลิตร
2.น้ำมันและไขมัน	2 ลิตร
3.นมโคและผลิตภัณฑ์	4 ลิตร หรือ 4 กิโลกรัม
4.นมเปรี้ยว	20 ชิ้น
5.ครีม	2 X 250 กรัม
6.น้ำมันเนย	1 ลิตร
7.เนยและเนยแข็ง	4 X 300 กรัม
8. เนยเทียม	4 X 300 กรัม
9. กี	2 ลิตร
10. ไอศกรีม	4 X 300 กรัม
11. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	4 X 300 กรัม
12. นมปรุงแต่ง	12 X 250 กรัม
13. อาหารกึ่งสำเร็จรูป	30 ซอง
14. วัตถุปรุงรสอาหาร	2 X 200 กรัม
15. อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	4 X 300 กรัม
16. อาหารเสริมทารกและเด็กเล็ก	4 X 300 กรัม
17.ซอสต่างๆ	2 X 250 กรัม
18.สีผสมอาหาร	400 กรัม
19.อาหารผสมสี	500 กรัม
20.อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	24 X 200 กรัม
21.ช็อคโกแล๊ต	1.5 กิโลกรัม
22.แยม เยลลี่ มาร์มาเลต ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	16 X 250 กรัม
23.เครื่องดื่ม	20 X 180 กรัม
24.ชา	500 กรัม
25.กาแฟ	12 X 250 มล. หรือ 4 X 300 กรัม
26.น้ำแร่	12 X 1 ลิตร
27.วัตถุเจือปนอาหาร	500 กรัม
28.วัตถุแต่งกลิ่นรส	500 กรัม
29.อาหารควบคุมน้ำหนัก	500 กรัม
30.ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	500 กรัม

ยกเลิก

คำสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ที่ ๑๘๕/๒๕๓๔

เรื่อง แก้ไขตำรับเครื่องดื่มที่ผสมแคฟเฟอีน

เนื่องจากสารแคฟเฟอีนมีฤทธิ์ต่อระบบหัวใจและการไหลเวียนของโลหิต อันอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหากได้รับปริมาณมากและติดต่อกันเป็นประจำ ประกอบกับปัจจุบันมีการบริโภคเครื่องดื่มที่ผสมแคฟเฟอีนกันอย่างพร่ำเพรื่อและเกินความจำเป็น ดังนั้น เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมเครื่องดื่มที่ผสมแคฟเฟอีนให้ปลอดภัยในการบริโภค และคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคจากอันตรายที่จะพึงเกิดขึ้นดังกล่าว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๘ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหารในการประชุมครั้งที่ ๓/๒๕๓๔ เมื่อวันที่ ๒๙ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๓๔ จึงออกคำสั่งไว้ ดังต่อไปนี้

๑. ให้เครื่องดื่มที่ผสมแคฟเฟอีนซึ่งมีจำหน่ายในราชอาณาจักร มีแคฟเฟอีนเป็นส่วนผสมได้ในปริมาณไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัมต่อหน่วยบรรจุ

๒. ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งเครื่องดื่มที่ผสมแคฟเฟอีนที่มีแคฟเฟอีนเป็นส่วนผสมเกินปริมาณที่กำหนดไว้ในข้อ ๑ มายื่นคำขอแก้ไขรายการให้มีรายละเอียดถูกต้องภายในวันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๓๔

ทั้งนี้ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๒๐ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๓๔

ว่าที่ เรือโท นิวัติ เทพมณี
รองเลขาธิการ ปฏิบัติราชการแทน
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๖๘) พ.ศ. ๒๕๕๗

เรื่อง แต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร

เนื่องด้วยกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร ซึ่งกระทรวงสาธารณสุขได้ประกาศแต่งตั้งตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร ลงวันที่ ๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๕ ได้ครบกำหนดวาระ ๒ ปี ในวันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ.๒๕๕๗

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๗ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขจึงประกาศแต่งตั้งบุคคลต่อไปนี้ เป็นกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร

๑. นางพาลาภ	สิงหเสนี ตันติยาสวัสดิกุล
๒. นายธนะบูลย์	สัจจาอนันตกุล
๓. นายวิสิฐ	จะวะสิต
๔. นายฐานิสร์	ดำรงวัฒนโภคิน
๕. นางสาวกัญญวิมว์	กีรติกร
๖. นางสาวพรรณทิพา	ฉัตรชาตรี
๗. นายบุญเพ็ง	สันติวัฒนธรรม
๘. นางจิราพร	ลิ้มปานนท์
๙. นายเสริมเกียรติ	วรดิษฐ์

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

ศาสตราจารย์รัชตะ รัชตะนาวิน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๑ ตอนพิเศษ ๒๐๙ ง ลงวันที่ ๒๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๗)

ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘

เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ขวดนม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๖) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๑๗ (พ.ศ.๒๕๓๒) เรื่อง ขวดนม ลงวันที่ ๑๕ มกราคม พ.ศ.๒๕๓๒

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“ขวดนม” หมายความว่า ภาชนะสำหรับใช้บรรจุนมหรือของเหลวอื่นเพื่อการบริโภคของทารกและเด็กเล็ก ซึ่งประกอบด้วยขวด (feeding bottle) ฝาครอบ (protective cover) หัวนมยาง (feeding teat) ฝายึดหัวนมยาง (locking ring) และอาจมีลิ้นปิดปากขวด (sealing disc)

“ภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก” หมายความว่า ภาชนะที่มุ่งหมายสำหรับใช้บรรจุนมหรือของเหลวอื่นเพื่อการบริโภคของทารกและเด็กเล็ก ซึ่งมีทั้งแบบใช้ซ้ำ เช่น ถ้วยหัดดื่ม เป็นต้น และแบบใช้ครั้งเดียว เช่น ถุงพลาสติกที่ใช้เก็บน้ำนมมารดา ถุงพลาสติกบรรจุนมแบบใช้ครั้งเดียวที่ต้องใช้ร่วมกับขวดนม เป็นต้น ทั้งนี้ไม่รวมถึงขวดนม

“ทารกและเด็กเล็ก” หมายความว่า บุคคลที่มีอายุไม่เกิน ๓ ปี

ข้อ ๓ ขวด ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) สะอาด

(๒) ไม่มีสารอันตรายที่แพร่กระจายออกมาในปริมาณที่มีผลต่อสุขภาพ

(๓) ทำจากวัสดุใส ไม่มีสี เว้นแต่มีสีตามธรรมชาติของวัสดุนั้น และกรณีที่ทำจากวัสดุที่ไม่ใส ต้องไม่ทึบแสงจนทำให้มองไม่เห็นระดับของเหลวในขวด

(๔) ทนความร้อน เช่น ต้ม หรือนึ่ง เป็นต้น และทนต่อการใช้งานซ้ำ

(๕) ทำจากวัสดุที่เป็นแก้วหรือพลาสติก ที่เป็นไปตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามตารางที่ ๑ ของบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

(๖) มีขีดแสดงปริมาตร กรณีที่มีการพิมพ์ลาย ลายต้องไม่มากเกินไปจนทำให้มองไม่เห็นด้านในของขวดได้ทุกส่วน สีพิมพ์ลายและสีพิมพ์ขีดแสดงปริมาตรต้องเป็นสีชั้นคุณภาพสำหรับการสัมผัสอาหาร (food contact grade) และต้องติดแน่นไม่หลุด

(๗) ไม่มีส่วนคดงอ หรือมีรูปแบบอื่นที่ยากในการทำความสะอาด

ข้อ ๔ ฝาครอบ ฝายึดหัวนมยาง และลิ้นปิดปากขวด ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) สะอาด

(๒) ไม่มีสารอันตรายที่แพร่กระจายออกมาในปริมาณที่มีผลต่อสุขภาพ

(๓) ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร

(๔) ทนความร้อน เช่น ต้ม หรือนึ่ง เป็นต้น และทนต่อการใช้งานซ้ำ

(๕) ทำจากวัสดุที่เป็นพลาสติก ที่เป็นไปตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามตารางที่ ๑ ของบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ หัวนมยาง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) สะอาด

Back

(๒) ไม่มีสารอันตรายที่แพร่กระจายออกมาในปริมาณที่มีผลต่อสุขภาพ

(๓) ไม่มีสี เว้นแต่เป็นสีตามธรรมชาติของเนื้อยางนั้น

(๔) ทนความร้อน เช่น ต้ม หรือนึ่ง เป็นต้น และทนต่อการใช้งานซ้ำ

(๕) มีความทนทานต่อแรงดึง

(๖) ทำจากวัสดุที่เป็นยาง ที่เป็นไปตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามตารางที่ ๒ ของบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๖ ภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) ภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็กแบบใช้ซ้ำ ต้อง

(ก) สะอาด

(ข) ไม่มีสารอันตรายที่แพร่กระจายออกมาในปริมาณที่มีผลต่อสุขภาพ

(ค) ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร

(ง) ทนต่อการใช้งานซ้ำได้

(จ) ทำจากวัสดุที่เป็นแก้วหรือพลาสติก ที่เป็นไปตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามตารางที่ ๑ ของบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

(ฉ) สีพิมพ์ลายต้องติดแน่นไม่หลุด และสีพิมพ์ลายต้องเป็นสีชั้นคุณภาพสำหรับการสัมผัสอาหาร (food contact grade)

(๒) ภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็กแบบใช้ครั้งเดียว ต้อง

(ก) สะอาด

(ข) ไม่มีสารอันตรายที่แพร่กระจายออกมาในปริมาณที่มีผลต่อสุขภาพ

(ค) ไม่มีสี เว้นแต่มีสีตามธรรมชาติของพลาสติกนั้น

(ง) ทำจากวัสดุที่เป็นพลาสติก ที่เป็นไปตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามตารางที่ ๑ ของบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

(จ) ขีดแสดงปริมาตร (ถ้ามี) ต้องติดแน่นไม่หลุด และสีพิมพ์ขีดแสดงปริมาตรต้องเป็นสีชั้นคุณภาพสำหรับการสัมผัสอาหาร (food contact grade)

ข้อ ๗ ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ที่ทำจากวัสดุอื่นที่มิใช่วัสดุตามข้อ ๓ (๕) ข้อ ๔ (๕) ข้อ ๖ (๑) (จ) และข้อ ๖ (๒) (ง) แล้วแต่กรณี ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยให้ยื่นหลักฐานและเอกสารเกี่ยวกับวัสดุที่ใช้ผลิต ดังต่อไปนี้

(๑) ชนิดวัสดุหรือพลาสติก

(๒) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตวัสดุหรือพลาสติก

(๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตขึ้นรูปเป็นขวดนม หรือภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

(๔) รายชื่อสารเคมีที่ใช้ในการเตรียมวัสดุหรือพลาสติก เช่น มอนอเมอร์ สารตั้งต้นในการผลิตสารเติมแต่ง (additive) หรือสารช่วยในกระบวนการผลิต (polymer production aid) เป็นต้น

(๕) เอกสารแสดงกระบวนการผลิต ได้แก่ กระบวนการเตรียมวัสดุหรือพลาสติก เช่น กระบวนการและสภาวะการเตรียมพอลิเมอไรส์เซชัน เป็นต้น และกระบวนการขึ้นรูปเป็นขวดนมหรือภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

(๖) เอกสารแสดงข้อกำหนดเฉพาะ (specification) หรือคุณสมบัติของวัสดุหรือพลาสติก รวมถึงสารเคมีที่ใช้ในการเตรียมวัสดุหรือพอลิเมอร์

(๗) เอกสารสรุปข้อมูลคุณสมบัติ หรือข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับลักษณะหรือสภาวะการใช้งานของขวดนมหรือภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ทำจากวัสดุหรือพลาสติกที่ขอความเห็นชอบ เช่น ชนิดอาหารที่ใช้บรรจุ อุณหภูมิการใช้งานสูงสุด ระยะเวลา การใช้งาน เป็นต้น

(๘) เอกสารหลักฐานเกี่ยวกับข้อมูลการอนุญาต กฎหมาย กฎระเบียบ หรือข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับวัสดุหรือพลาสติกที่ใช้ผลิต หรือเกี่ยวข้องกับขวดนมหรือภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็กของประเทศผู้ผลิตหรือประเทศที่จะใช้อ้างอิง พร้อมทั้งสรุปข้อมูลระบบการกำกับดูแลกฎหมาย กฎระเบียบ หรือข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่ยื่นข้างต้น

(๙) ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานตามกฎหมาย กฎระเบียบ หรือข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของประเทศผู้ผลิตหรือประเทศที่ใช้อ้างอิงตาม (๘)

(๑๐) เอกสารอื่นๆ ตามความจำเป็น (ถ้ามี)

ข้อ ๘ ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของประกาศนี้ ที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาและจำหน่ายอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงจำหน่ายต่อไปได้ ไม่เกิน ๑ ปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๙ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๘ มกราคม พ.ศ.๒๕๕๘

รัชตะ รัชตะนาวิน
(ศาสตราจารย์รัชตะ รัชตะนาวิน)
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๒ ตอนพิเศษ ๒๘ ง ลงวันที่ ๓ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๘)

Back

บัญชีหมายเลข ๑
แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม
และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

ตารางที่ ๑ ชนิดวัสดุรวมทั้งสารเคลือบที่อนุญาต

รายละเอียด	ชนิดวัสดุรวมทั้งสารเคลือบที่อนุญาต
๑. ขวด	๑. พอลิพรอพิลีน (polypropylene) ๒. พอลิอีเทอร์ซัลโฟน (polyethersulphone) ๓. แก้ว ชนิดบอโรซิลิเคต (borosilicate glass)
๒. ฝาครอบ ฝายึดหัวนมยาง ลิ้นปิดปากขวด	๑. พอลิพรอพิลีน (polypropylene) ๒. พอลิอีเทอร์ซัลโฟน (polyethersulphone)
๓. หัวนมยาง	๑. ยางธรรมชาติ ๒. ยางสังเคราะห์
๔. ภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็กแบบใช้ซ้ำ	๑. พอลิพรอพิลีน (polypropylene) ๒. พอลิอีเทอร์ซัลโฟน (polyethersulphone) ๓. แก้ว ชนิดบอโรซิลิเคต (borosilicate glass)
๕. ภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็กแบบใช้ครั้งเดียว	๑. พอลิพรอพิลีน (polypropylene) ๒. พอลิเอทิลีน (polyethylene)

Back

บัญชีหมายเลข ๒
แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม
และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

ตารางที่ ๑ คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจายของสารจากพลาสติกชนิด พอลิพรอพิลีน พอลิอีเทอร์ซัลโฟน และพอลิเอทิลีน

รายการวิเคราะห์	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม*)		
	พอลิพรอพิลีน	พอลิอีเทอร์ซัลโฟน	พอลิเอทิลีน
๑. โลหะหนัก ตะกั่ว (Lead; Pb)	๑	๑	๑
แบเรียม (Barium; Ba)	๑	๑	๑
โคบอลต์ (Cobalt; Co)	๐.๐๕	๐.๐๕	๐.๐๕
ทองแดง (Copper; Cu)	๕	๕	๕
เหล็ก (Iron; Fe)	๔๘	๔๘	๔๘
ลิเทียม (Lithium; Li)	๐.๖	๐.๖	๐.๖
แมงกานีส (Manganese; Mn)	๐.๖	๐.๖	๐.๖
สังกะสี (Zinc; Zn)	๒๕	๒๕	๒๕
๒. สารตกค้างที่เหลือจากการระเหยตัวทำละลายที่เป็นเอทานอล ความเข้มข้นร้อยละ ๕๐ (ตัวแทนอาหาร นม และน้ำ)	๖๐	๖๐	๖๐
๓. สารตกค้างที่เหลือจากการระเหยตัวทำละลายที่เป็นกรดอะซีติก ความเข้มข้นร้อยละ ๓ (ตัวแทนอาหาร น้ำผลไม้)	๖๐	๖๐	๖๐
๔. ๒,๒-บิส(๔-ไฮดรอกซิเฟนิล)โพรเพน หรือ บิสฟีนอล เอ (2,2-bis(4-hydroxyphenyl)propane หรือ bisphenol A)	ไม่พบ**	ไม่พบ**	ไม่พบ**
๕. ๔,๔´-ไดคลอโรไดเฟนิลซัลโฟน หรือ ดีซีพีเอส (4,4´-dichlorodiphenyl sulphone หรือ DCPS)	-	๐.๐๕	-
๖. ๔,๔´-ไดไฮดรอกซิไดเฟนิลซัลโฟน หรือ ดีเอชพีเอส หรือ บิสฟีนอลเอส (4,4´-dihydroxydiphenyl sulphone หรือ DHPS หรือ bisphenol S)	-	๐.๐๕	-

หมายเหตุ * หมายถึง มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมของอาหารหรือตัวแทนอาหารจำลอง (mg/kg food or food simulant)
** หมายถึง ไม่พบที่ระดับค่าต่ำสุดที่วิเคราะห์ได้ (limit of detection, LOD) = ๐.๒๕ ไมโครกรัมต่อลิตร (µg/l)
- หมายถึง ไม่ต้องวิเคราะห์ตามรายการนั้น

Back

ตารางที่ ๒ คุณภาพหรือมาตรฐานของการแพร่กระจายของสารจากยางธรรมชาติ และยางสังเคราะห์

รายการวิเคราะห์	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้	
	ยางธรรมชาติ	ยางสังเคราะห์
๑. ฟอร์มาลดีไฮด์	ไม่พบ*	ไม่พบ*
๒. สังกะสี	๑ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร (mg/dm^3)	๑ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร (mg/dm^3)
๓. เอ็น-ไนโทรซามีนส์ ซับสแตนส์ (N-Nitrosamines substances)	๐.๐๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม**	๐.๐๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม**
๔. เอ็น-ไนโทรแซเทเบิล ซับสแตนส์ (N-Nitrosatable substances)	๐.๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม**	๐.๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม**
๕. ปริมาณสารที่ระเหยได้ (Volatile compounds content)	-	ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ โดยน้ำหนัก (w/w) (ตรวจเฉพาะกรณีทำจากยางซิลิโคน)
๖. ๒-เมอร์แคปโทเบนโซไทอะโซล รีลีส หรือ เอ็มบีที รีลีส (2- Mercaptobenzothiazole release หรือ MBT release)	๘ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม** (ตรวจเฉพาะกรณีทำจากยางวัลคะไนสด์)	-
๗. แอนติออกซิแดนต์ รีลีส (Antioxidant release) ๗.๑ ๒,๖-บิส(๑,๑-ไดเมทิลเอทิล)-๔-เมทิล-ฟีนอล; หรือ บีเอชที (2,6-bis(1,1-dimethylethyl)-4-methyl-phenol) (BHT)	๓๐ ไมโครกรัมต่อ ๑๐๐ มิลลิลิตร หรือ ๖๐ ไมโครกรัมต่อตารางเดซิเมตร (ตรวจเฉพาะกรณีทำจากยางวัลคะไนสด์)	-
๗.๒ ๒,๒´-เมทิลีนบิส(๖-(๑,๑-ไดเมทิลเอทิล)-๔-เมทิล-ฟีนอล หรือ แอนติออกซิแดนต์ ๒๒๔๖ (2,2´-methylenebis(6-(1,1-dimethylethyl)-4-methyl-phenol)) (Antioxidant 2246)	๑๕ ไมโครกรัมต่อ ๑๐๐ มิลลิลิตร หรือ ๓๐ ไมโครกรัมต่อตารางเดซิเมตร (ตรวจเฉพาะกรณีทำจากยางวัลคะไนสด์)	-

หมายเหตุ * หมายถึง ไม่พบที่ระดับค่าต่ำสุดที่วิเคราะห์ได้ (limit of detection, LOD) = ๑ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร (mg/dm^3)

** หมายถึง มิลลิกรัมสารที่แพร่ออกมาต่อกิโลกรัมของวัสดุ (mg release/kg material)

- หมายถึง ไม่ต้องวิเคราะห์ตามรายการนั้น

Back

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๔) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

เพื่อให้ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานอาหารเกี่ยวกับจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคที่ตรวจพบได้ในอาหารแต่ละชนิดสอดคล้องตามหลักสากล (โคเด็กซ์) เป็นไปได้ในข้อเท็จจริง ตามกระบวนการผลิตอาหารนั้น และยังคงคุ้มครองความปลอดภัยผู้บริโภคให้เหมาะสมขึ้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ปรับปรุงข้อกำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค โดยออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๔) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ซึ่งมีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

๑. กำหนดให้อาหาร ๓๘ ชนิด ตามบัญชีหมายเลข ๑ ดังต่อไปนี้ “ต้องไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค” เว้นแต่ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคตามชนิดและปริมาณที่ระบุไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ และบัญชีหมายเลข ๓

(๑) นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
(๒) อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
(๓) อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก
(๔) นมโค
(๕) นมปรุงแต่ง
(๖) ผลิตภัณฑ์ของนม
(๗) เนยแข็ง
(๘) ครีม
(๙) ไอศกรีม
(๑๐)เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
(๑๑)น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
(๑๒)น้ำแข็ง
(๑๓)ช็อกโกแลต
(๑๔)อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
(๑๕)อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
(๑๖)อาหารกึ่งสำเร็จรูป
(๑๗)ซอสบางชนิด
(๑๘)ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
(๑๙)ไข่เยี่ยวม้า
(๒๐)นมเปรี้ยว
(๒๑)เครื่องดื่มเกลือแร่
(๒๒)ชา
(๒๓)กาแฟ
(๒๔)น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
(๒๕)น้ำแร่ธรรมชาติ
(๒๖)น้ำมันเนย
(๒๗)เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม
(๒๘)น้ำผึ้ง
(๒๙)แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
(๓๐)เนยใสหรือกี (Ghee)
(๓๑)เนย
(๓๒)ชาสมุนไพร

ยกเลิก

(๓๓)วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่

(๓๔)ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๓๕)ขนมปัง

(๓๖)แป้งข้าวกล้อง

(๓๗)ข้าวเติมวิตามิน

(๓๘)อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที

๒. กำหนดให้อาหาร ลำดับที่ ๑- ๓๒ ตามบัญชีหมายเลข ๑ ตรวจพบชนิดและปริมาณจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ดังรายละเอียดในบัญชีหมายเลข ๒ ดังนี้

๒.๑ ชนิดและปริมาณจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคในอาหารตามลำดับที่ ๑-๑๘ ของบัญชีหมายเลข ๒

๒.๒ ต้องไม่พบจุลินทรีย์ชนิดแซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.) และสแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)* ในอาหารลำดับที่ ๑๙ ของบัญชีหมายเลข ๒ ดังนี้

(๑) นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ที่มิใช่ชนิดผงและชนิดแห้ง

(๒) อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ที่มิใช่ชนิดผงและชนิดแห้ง

(๓) อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ที่มิใช่ชนิดผงและชนิดแห้ง

(๔) นมโค ที่มิใช่ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ และที่มิใช่ชนิดแห้ง

(๕) นมปรุงแต่ง ที่มิใช่ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ และที่มิใช่ชนิดแห้ง

(๖) ผลิตภัณฑ์ของนม ที่มิใช่ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ และที่มิใช่ชนิดแห้ง

(๗) ครีม ที่มิใช่ครีมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

(๘) ไอศกรีมหวานเย็น, ไอศกรีมนม ไอศกรีมดัดแปลง ไอศกรีมผสมชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่มิใช่วิธีพาสเจอร์ไรส์

(๙) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ที่มิใช่เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่มี pH $\geq$ ๔.๖ และผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ และชนิดเข้มข้นและชนิดแห้ง

(๑๐) น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๑๑) น้ำแข็ง

(๑๒) ช็อกโกแลต

(๑๓) อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

(๑๔) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๑๕) อาหารกึ่งสำเร็จรูปที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลังหรือก่อนการ บรรจุหรือปิดผนึก ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูปที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

(๑๖) ซอสบางชนิดที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลังหรือก่อนการ บรรจุหรือปิดผนึก ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูป ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

(๑๗) นมเปรี้ยว

(๑๘) เครื่องดื่มเกลือแร่

(๑๙) ชา ที่มิใช่ชาพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่มี pH $\geq$ ๔.๓ และผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ (เช่น ชนิดแห้ง หรือชนิดยูเอชที หรือชนิดสเตอริไลส์)

ยกเลิก

(๒๐) กาแฟ ที่มิใช่กาแฟพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่มี pH ≥ ๔.๓ และผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ (เช่น ชนิดแห้ง หรือชนิดยูเอชที หรือชนิดสเตอริไลส์)

(๒๑) น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ที่มิใช่น้ำนมถั่วเหลืองพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่มี pH ≥ ๔.๓ และผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ (เช่น ชนิดแห้ง หรือชนิดยูเอชที หรือชนิดสเตอริไลส์)

(๒๒) น้ำแร่ธรรมชาติ

(๒๓) น้ำมันเนย

(๒๔) เนยเทียม เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม

(๒๕) น้ำผึ้ง

(๒๖) แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๒๗) เนยใสหรือกี (Ghee)

(๒๘) เนย

(๒๙) ชาสมุนไพร

๓. กำหนดให้อาหารลำดับที่ ๓๓-๓๘ ตามบัญชีหมายเลข ๑ จำนวน ๖ ชนิด ตรวจพบชนิดและปริมาณจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ดังมีรายละเอียดในบัญชีหมายเลข ๓ ดังนี้

๓.๑ วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ที่มิใช่ชนิดแห้ง

๓.๒ ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ได้แก่

(๑) น้ำจิ้มชนิดต่าง ๆ

(๒) เต้าเจี้ยว

(๓) ซอสชนิดต่างๆ

๓.๓ ขนมปัง

๓.๔ แป้งข้าวกล้อง

๓.๕ ข้าวเติมวิตามิน

๓.๖ อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที

(๑) คุกกี้ บิสกิต แครกเกอร์ ขนมปังกรอบ

(๒) อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีที่ทำจากธัญพืช หรือมีแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก เช่น ขนมปังใส้ไส้ หมั่นโถ ซาลาเปา ขนมโก๋ เป็นต้น

(๓) อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคอื่น รวมถึงอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่บริโภคทันที และอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคอื่นที่ไม่ใช่ คุกกี้ บิสกิต แครกเกอร์ ขนมปังกรอบ และอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีที่ทำจากธัญพืชหรือมีแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก เช่น หมากฝรั่ง ลูกอม ไส้กรอก ลูกชิ้น หมูยอ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เป็นต้น

สรุปได้ว่าประกาศฉบับนี้ กำหนดให้อาหาร ๓๘ ชนิด ต้องไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค เว้นแต่จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคตามชนิดและปริมาณที่เป็นไปตามเกณฑ์ในบัญชีหมายเลข ๒ และบัญชีหมายเลข ๓ ซึ่งขณะนี้กำหนดไว้เฉพาะ *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus, Clostridium perfringens*, *Listeria monocytogenes* และ *Cronobacter sakazakii*

และสำหรับการตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้ใช้การตรวจวิเคราะห์ตามบัญชีแนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาฉบับนี้

๔. ประกาศนี้ไม่ใช้บังคับกับอาหาร ดังต่อไปนี้

๔.๑ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เนื่องจากมีข้อกำหนดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคไว้แล้วตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักฐานและเอกสารประกอบการยื่นขออนุญาตใช้ฉลาก

ยกเลิก

ของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และคุณภาพหรือมาตรฐานด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ลงวันที่ ๑๐ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๙

๔.๒ วัตถุเจือปนอาหาร เนื่องจากวัตถุเจือปนอาหาร แต่ละชนิดมีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน รวมถึงจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคไว้แล้ว ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๔๗

๔.๓ อาหารอื่น ซึ่งได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดชนิดและปริมาณจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคในอาหารนั้นไว้แล้วโดยเฉพาะ

๕. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๔) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคฉบับนี้ ได้ประกาศลงในราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๐ ตอนพิเศษ ๑๔๘ ง ลงวันที่ ๓๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๖ และมีผลบังคับใช้ ถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป คือ ตั้งแต่วันที่ ๑ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๖

๖. ผู้ผลิต เพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย อาหารที่มีมาตรฐานด้านจุลินทรีย์ ที่ทำให้เกิดโรค ไม่เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ เข้าลักษณะเป็นอาหารผิดมาตรฐาน ตามมาตรา ๒๘ ฝ่าฝืนมาตรา ๒๕(๓) มีโทษปรับไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ บาท หรือลักษณะเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ ตามมาตรา ๒๖(๑) ฝ่าฝืนมาตรา ๒๕(๑) มีโทษจำคุกไม่เกิน ๒ ปี หรือปรับไม่เกิน ๒๐,๐๐๐ บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการ ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าวโดยเคร่งครัด อย่างไรก็ดี สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้จัดทำคู่มือและแนวปฏิบัติการใช้ประกาศฯ เพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องเข้าใจหลักเกณฑ์ข้อกำหนด และนำไปใช้ปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง และหากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๘

บุญชัย สมบูรณ์สุข
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ยกเลิก

บัญชีแนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
วิธีการตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๔) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
วิธีการตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

การตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ให้ใช้วิธีวิเคราะห์สำหรับจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคแต่ละชนิด ดังต่อไปนี้

ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	วิธีการตรวจวิเคราะห์
๑. *Bacillus cereus*	Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online. U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)
๒. *Clostridium perfringens*	Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online. U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)
๓. *Listeria monocytogenes*	ISO ๑๑๒๙๐-๑: Microbiology of food and animal feeding stuffs-Horizontal Method for the detection and enumeration of *Listeria monocytogenes* - Part ๑: Detection method ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)
๔. *Salmonella* spp.	ISO ๖๕๗๙: Microbiology of food and animal feeding stuffs-Horizontal Method for Detection of *Salmonella* spp. ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method) เว้นแต่การตรวจวิเคราะห์น้ำและน้ำแข็ง ให้ใช้วิธี ISO ๑๙๒๕๐: Water Quality-Detection of Salmonella species ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)
๕. *Staphylococcus aureus*	Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online. U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method) เว้นแต่การตรวจวิเคราะห์น้ำและน้ำแข็ง ให้ใช้วิธี Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater: American Public Health Association (APHA) ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มี ความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)
๖. *Cronobacter sakazakii*	ISO/TS ๒๒๙๖๔: Milk and milk products- Detection of *Enterobacter sakazakii* ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)

ยกเลิก

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๕) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง การแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากอาหาร

จากการประชุมบูรณาการเพื่อส่งเสริมศักยภาพการผลิตและเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ เมื่อวันที่ ๑๑ มกราคม ๒๕๕๖ โดยมีรัฐมนตรีและผู้แทนกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้เห็นชอบร่วมกันให้มีการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานอาหารในระดับที่สูงกว่าคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นพื้นฐานตามกฎหมาย ดังนั้นสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๕) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง การแสดงข้อความ “พรีเมียม”บนฉลากอาหาร เพื่อกำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขเกี่ยวกับการแสดงข้อความ “พรีเมียม” หรือ “Premium” บนฉลากอาหาร โดยมีสาระสำคัญ ดังนี้

๑. กำหนดความหมายของข้อความ “พรีเมียม” หรือ “Premium” ว่าหมายถึง ข้อความที่แสดงคุณภาพหรือมาตรฐาน หรือคุณลักษณะเด่นเป็นพิเศษกว่าอาหารในชนิดหรือประเภทเดียวกันโดยทั่วไป

นอกจากนี้ยังได้กำหนดความหมายของคำว่า “ผลิตผลทางการเกษตร” ซึ่งหมายถึง ผลิตผลหรือผลิตภัณฑ์อันเกิดจากการกสิกรรม การประมง การปศุสัตว์ หรือการป่าไม้

๒. การแสดงข้อความ “พรีเมียม” หรือ “Premium” บนฉลากอาหาร ในลักษณะที่เป็นข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ หรือเครื่องหมาย บนฉลากอาหารทุกผลิตภัณฑ์ จะต้องได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน

(๑) การยื่นขออนุญาตแสดงข้อความดังกล่าวบนฉลากอาหารให้ยื่นคำขอ ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่องการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

(๒) แสดงเอกสารหรือหลักฐานเพิ่มเติมตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามข้อ ๓ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๕) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง การแสดงข้อความ “พรีเมียม”บนฉลากอาหาร

๓. หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการแสดงข้อความ “พรีเมียม” หรือ “Premium” บนฉลากอาหารเป็นดังนี้

(๑) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

(๒) มีระบบการตรวจสอบรับรองกระบวนการผลิต ตามหลักการสากลหรือเทียบเท่าตั้งแต่วัตถุดิบจนถึงผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป และมีระบบตามสอบสินค้า (Traceability)

(๓) วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหารต้องผลิตจากสถานที่ผลิตที่ได้รับการรับรองตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้จากหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ หรือหน่วยรับรองที่หน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ให้การยอมรับ ดังนี้

(๓.๑) สถานที่ผลิตวัตถุดิบ

(๓.๑.๑) สถานที่ผลิตวัตถุดิบที่เป็นผลิตผลทางการเกษตร ต้องได้รับการรับรองตามมาตรฐานใดมาตรฐานหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(ก) การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agriculture Practice; GAP) หรือ

ยกเลิก

(ข) แนวปฏิบัติที่ว่าด้วยเรื่องการผลิต แปรรูป แสดงฉลาก และจัดจำหน่ายผลิตผลและผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ (Guidelines for The Production, Processing, Labeling, and Marketing of Organically Food Produced Foods) หรือ

(ค) มาตรฐานอื่นที่ไม่ต่ำกว่า การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agriculture Practice; GAP) หรือ แนวปฏิบัติที่ว่าด้วยเรื่องการผลิต แปรรูป แสดงฉลาก และจัดจำหน่ายผลิตผลและผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ (Guidelines for The Production, Processing, Labeling, and Marketing of Organically Food Produced Foods)

(๓.๑.๒) สถานที่ผลิตวัตถุดิบที่มิใช่เป็นผลิตผลทางการเกษตร ต้องได้รับการรับรองตามมาตรฐานใดมาตรฐานหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(ก) หลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี (Code of Practice General Principles of Food Hygiene) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือ

(ข) การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point; HACCP) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือ

(ค) ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System; ISO22000) หรือ

(ง) มาตรฐานอื่นที่ไม่ต่ำกว่า หลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี (Code of Practice General Principles of Food Hygiene) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือ การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point; HACCP) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือ ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System; ISO22000)

(๓.๒) สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารต้องได้รับการรับรองตามมาตรฐานใดมาตรฐานหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๓.๒.๑) หลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี (Code of Practice General Principles of Food Hygiene) หรือ

(๓.๒.๒) การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point; HACCP) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือ

(๓.๒.๓) ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System; ISO 22000) หรือ

(๓.๓.๔) มาตรฐานอื่นที่ไม่ต่ำกว่า หลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี (Code of Practice General Principles of Food Hygiene) หรือ การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point; HACCP) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือ ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System; ISO 22000)

(๔) ผลิตภัณฑ์อาหารนั้นต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องและต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน หรือคุณลักษณะด้านใดด้านหนึ่งหรือหลายด้านเด่นเป็นพิเศษกว่าอาหารชนิดหรือประเภทเดียวกัน แต่หากไม่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เป็นการเฉพาะผลิตภัณฑ์อาหารนั้นจะต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานหรือคุณลักษณะเด่นเป็นพิเศษอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๔.๑) ต้องผ่านการรับรองด้านเกษตรอินทรีย์ จากหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ หรือหน่วยรับรองที่หน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ให้การยอมรับ หรือ

(๔.๒) ได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indications; GI) จากกระทรวงพาณิชย์ หรือ

(๔.๓) ใช้วัตถุดิบหรือส่วนผสมที่สำคัญที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานที่เด่นเป็นพิเศษกว่าวัตถุดิบโดยทั่วไปที่ผ่านการรับรองสถานที่ผลิตวัตถุดิบที่เป็นผลิตผลทางการเกษตรหรือสถานที่ผลิตวัตถุดิบที่มิใช่เป็น

ยกเลิก

Back

ผลิตผลทางการเกษตรตามข้อ ๓ (๓) (๓.๑) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๕) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง การแสดงข้อความ “พรีเมียม”บนฉลากอาหาร และผลิตภัณฑ์อาหารต้องมี คุณภาพหรือมาตรฐาน หรือ คุณลักษณะเด่นเป็นพิเศษกว่าอาหารในชนิดหรือประเภทเดียวกันโดยทั่วไป หรือ

(๔.๔) มีกระบวนการผลิตวิธีพิเศษที่ทำให้อาหารมีคุณภาพหรือมาตรฐานหรือคุณลักษณะที่เด่นเป็นพิเศษแตกต่างจากอาหารในชนิดหรือประเภทเดียวกันโดยทั่วไป

๔. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารที่ได้จัดทำฉลากที่ระบุข้อความ “พรีเมียม” หรือ “Premium” ไว้ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับให้ทำการแก้ไขฉลากให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ และฉลากเดิมที่เหลือให้ใช้ต่อไปได้แต่ต้องไม่เกินวันที่ ๒๗ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๕๘

๕. วันบังคับใช้: ประกาศฯ มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๕๖ เป็นต้นไป

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง ศึกษารายละเอียดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวและปฏิบัติตามโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์๐-๒๕๙๐-๗๑๗๓ และ๐-๒๕๙๐-๗๑๗๙ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๘

บุญชัย สมบูรณ์สุข
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ยกเลิก

Back

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง
การแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากน้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์

กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง การแสดงข้อความ “พรีเมียม”บนฉลากน้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ เพื่อกำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขเกี่ยวกับการแสดงข้อความ “พรีเมียม” หรือ “Premium” บนฉลากน้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ โดยมีสาระสำคัญสรุปได้ ดังนี้

๑. กำหนดหลักเกณฑ์เงื่อนไขสำหรับการแสดงข้อความ “พรีเมียม” หรือ “Premium” บนฉลากน้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์

๒. น้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ มีความหมาย ดังนี้

“น้ำนมโคสด” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำน้ำนมโคดิบมาผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๘๐ องศาเซลเซียส มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓.๒ ของน้ำหนัก และมิได้เติมหรือแยกซึ่งวัตถุอื่นใด เว้นแต่การแยกมันเนยออกเท่านั้น

“น้ำนมโคชนิดเต็มมันเนย” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำน้ำนมโคดิบมาผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อที่ไม่เข้าลักษณะเป็นน้ำนมโคสด และมิได้แยกหรือเติมเข้าไปซึ่งวัตถุอื่นใด เว้นแต่การแยกหรือเติมมันเนยหรือปรับปริมาณเนื้อนมด้วยนมผงไม่เกินร้อยละ ของน้ำหนัก และมีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓.๒ ของน้ำหนัก

“พาสเจอร์ไรส์” หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนเพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์ ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ฟอสฟาเทส โดยใช้อุณหภูมิและเวลาอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๖๑ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า ๓๐ นาทีแล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า หรือ

(๒) อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๗๒ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า ๑๕ วินาทีแล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า หรือ

(๓) อุณหภูมิและเวลาที่ให้ผลในการฆ่าเชื้อได้เทียบเท่ากับ (๑) และ (๒) แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า

๓. การแสดงข้อความ “พรีเมียม” หรือ “Premium” บนฉลากน้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ในลักษณะที่เป็นข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ หรือเครื่องหมาย บนฉลากอาหารทุกผลิตภัณฑ์ จะต้องได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน

การยื่นขออนุญาตแสดงข้อความดังกล่าวบนฉลากอาหารให้ยื่นคำขอ ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่องการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร และต้องแสดงเอกสารหรือหลักฐานเพิ่มเติมตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามข้อ ๓ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง การแสดงข้อความ “พรีเมียม”บนฉลากน้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ได้แก่

ยกเลิก

Back

(๑) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง เช่น คุณภาพหรือมาตรฐานน้ำนมโคสดหรือน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนย และการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมโค, ยาสัตว์ตกค้าง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๓) พ.ศ. ๒๕๕๐ เรื่อง อาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง, จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๔) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค, มาตรฐานสารปนเปื้อน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๘ พ.ศ. ๒๕๒๙ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒๗๓) พ.ศ. ๒๕๔๖ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน (ฉบับที่ ๒), สารพิษตกค้างตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๓๖๑) พ.ศ. ๒๕๔๖

(๒) มีระบบการตรวจสอบรับรองกระบวนการผลิต ตามหลักการสากลหรือเทียบเท่าตั้งแต่วัตถุดิบจนถึงผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป และมีระบบตามสอบสินค้า (Traceability)

(๓) ฟาร์มที่ผลิตน้ำนมโคดิบ สถานที่รวบรวมน้ำนมโคดิบ และสถานที่ผลิตน้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องผลิตจากสถานที่ผลิตที่ได้รับการรับรองตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้จากหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ หรือหน่วยรับรองที่หน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ให้การยอมรับ แล้วแต่กรณีดังนี้

(๓.๑) ฟาร์มที่ผลิตน้ำนมโคดิบต้องได้รับการรับรองตามมาตรฐานใดมาตรฐานหนึ่งดังต่อไปนี้

(๓.๑.๑) การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agriculture Practice; GAP) หรือ

(๓.๑.๒) แนวปฏิบัติที่ว่าด้วยเรื่องการผลิต แปรรูป แสดงฉลาก และจัดจำหน่ายผลิตผลและผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ (Guidelines for The Production, Processing, Labeling, and Marketing of Organically Food Produced Foods) หรือ

(๓.๑.๓) มาตรฐานอื่นที่ไม่ต่ำกว่าการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agriculture Practice; GAP) หรือ แนวปฏิบัติที่ว่าด้วยเรื่องการผลิต แปรรูป แสดงฉลาก และจัดจำหน่ายผลิตผลและผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ (Guidelines for The Production, Processing, Labeling, and Marketing of Organically Food Produced Foods)

(๓.๒) สถานที่รวบรวมน้ำนมโคดิบ ต้องได้รับการรับรองตามมาตรฐานใดมาตรฐานหนึ่งดังต่อไปนี้

(๓.๒.๑) หลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี (Recommended Code of Practice General Principles of Food Hygiene) หรือ

(๓.๒.๒) การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point; HACCP) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือ

(๓.๒.๓) ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System; ISO22000) หรือ

(๓.๒.๓) มาตรฐานอื่นที่ไม่ต่ำกว่าหลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี (Recommended Code of Practice General Principles of Food Hygiene) หรือการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point; HACCP) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือ ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System; ISO 22000)

(๓.๓) สถานที่ผลิตน้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ต้องได้รับการรับรองตามมาตรฐานใดมาตรฐานหนึ่ง ดังต่อไปนี้

ยกเลิก

Back

(๓.๓.๑) หลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี (Code of Practice General Principles of Food Hygiene) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือ

(๓.๓.๒) การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point; HACCP) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือ

(๓.๓.๓) ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System; ISO22000) หรือ

(๓.๓.๔) มาตรฐานอื่นที่ไม่ต่ำกว่าหลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี (Code of Practice General Principles of Food Hygiene) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือ การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point; HACCP) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือ ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System; ISO 22000)

(๔) น้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน หรือลักษณะเด่นเป็นพิเศษกว่าน้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์โดยทั่วไป ดังต่อไปนี้

(๔.๑) ผลิตจากน้ำนมโคดิบที่ตรวจพบจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด (Standard Plate Count) ไม่เกิน ๒๐๐,๐๐๐ ใน ๑ มิลลิลิตร (cfu/ml) และตรวจพบเซลล์เม็ดเลือดขาว (Somatic Cell Count) ไม่เกิน ๓๐๐,๐๐๐ เซลล์ต่อมิลลิลิตร

(๔.๒) มีปริมาณโปรตีนนม (Milk Protein) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓.๑ โดยน้ำหนัก

(๔.๓) มีปริมาณมันเนย (Fat) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓.๐ โดยน้ำหนัก

(๔.๔) มีปริมาณเนื้อนมไม่รวมมันเนย (Solid non Fat) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘.๕ โดยน้ำหนัก

(๔.๕) ตรวจพบจุลินทรีย์ทั้งหมดในน้ำนมโคสดและน้ำนมโคที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ได้ไม่เกิน ๑,๐๐๐ ใน ๑ มิลลิลิตร (cfu/ml) ณ แหล่งผลิตและไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ใน ๑ มิลลิลิตร (cfu/ml) ตลอดระยะเวลาเมื่อออกจากแหล่งผลิตจนถึงวันหมดอายุการบริโภคที่ระบุบนฉลาก

๔. ผู้ผลิตหรือนำเข้าน้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ที่ได้รับอนุญาตให้แสดงข้อความว่า “พรีเมียม” หรือ “Premium” บนฉลาก ไว้ก่อนวันที่ ๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๕๖ ต้องทำการแก้ไขให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในวันที่ ๒๗ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๕๘

๕. วันบังคับใช้: ประกาศนี้ มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๕๖ เป็นต้นไป

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง ศึกษารายละเอียดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวและปฏิบัติตามโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์๐-๒๕๙๐-๗๑๗๓ และ๐-๒๕๙๐-๗๑๗๙ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๘

บุญชัย สมบูรณ์สุข
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ยกเลิก

Back

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง

คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒)

ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ออกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๔ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๗ ปรากฏว่ายังมีแนวปฏิบัติที่ไม่สอดคล้องกัน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงออกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาชี้แจงรายละเอียดเพิ่มเติมให้ชัดเจน ดังนี้

๑. ยกเลิกความในข้อ ๔ ของประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๔ กันยายน พ.ศ.๒๕๕๗ และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน

“๔. อาหารในภาชนะบรรจุที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศนี้ ได้แก่

(๑) อาหารที่ผู้ผลิตสามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารแก่ผู้บริโภคได้ในขณะจำหน่าย เช่น หาบเร่ แผงลอย เป็นต้น ซึ่งผู้ผลิตอาหารเป็นผู้จำหน่ายอาหารนั้นให้กับผู้บริโภคโดยตรง และสามารถให้ข้อมูลได้ แต่หากผู้ผลิตมีการฝากจำหน่าย ณ สถานที่อื่น ซึ่งไม่ใช่สถานที่ผลิตอาหารนั้นไม่ได้รับการยกเว้น

(๒) อาหารสด ที่มีลักษณะหนึ่งลักษณะใดดังต่อไปนี้

(๒.๑) อาหารสดที่ไม่ผ่านกรรมวิธีใดๆ ซึ่งอาจแช่เย็นหรือไม่แช่เย็นก็ได้ และบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็นสภาพของอาหารสดได้ เช่น ผลไม้ทั้งผล หอยทั้งฝา เป็นต้น

(๒.๒) อาหารสดที่ผ่านกรรมวิธีการแกะ ชำแหละ ตัดแต่งหรือวิธีการอื่นใดเพื่อลดขนาด ซึ่งอาจแช่เย็นหรือไม่แช่เย็นก็ได้ และบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็นสภาพของอาหารนั้นที่ไม่ได้จำหน่ายต่อผู้บริโภค เช่น ผัก ผลไม้ตัดแต่ง หมูสับ กุ้งปอกเปลือก ปลาแล่ ไก่ หมู เนื้อ หั่นเป็นชิ้น เนื้อปลาบด เป็นต้น

(๓) อาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตและจำหน่ายเพื่อบริการภายในร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม โรงเรียน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล สายการบิน สถานที่อื่นในลักษณะทำนองเดียวกัน และรวมถึงการบริการจัดส่งอาหารให้กับผู้ซื้อด้วย ซึ่งข้อกำหนดนี้หมายถึงอาหารที่ผลิตขึ้น ณ สถานที่ดังกล่าวข้างต้นเพื่อบริการภายในสถานที่นั้นๆ รวมถึงการนำไปส่งนอกสถานที่ให้กับผู้สั่งซื้อโดยตรง ไม่รวมถึงการนำอาหารดังกล่าวไปฝากจำหน่าย ณ สถานที่อื่น

ทั้งนี้กรณีของวัตถุดิบที่มีการจำหน่ายให้กับผู้ปรุงนำไปผลิตอาหารที่สถานที่ดังกล่าวต้องแสดงฉลากครบถ้วนตามข้อ ๔ ของของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ไม่เข้าข่ายยกเว้นต้องแสดงฉลากตามประกาศฉบับนี้”

๒. ยกเลิกความใน (๗) ข้อ ๗ ของประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๔ กันยายน พ.ศ.๒๕๕๗ และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน

“(๗) แสดงข้อความเกี่ยวกับการใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือมีวัตถุเจือปนอาหารที่ติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร โดยให้แสดงชื่อ

Back

กลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System : INS for Food Additives

สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่มีหน้าที่เป็นสี ให้ระบุ “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ที่กำกับกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารด้วย และตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม International Numbering System : INS for Food Additives แต่สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่มีกลุ่มหน้าที่เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร และวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล ให้ตามด้วยชื่อเฉพาะเท่านั้น (ดูคำอธิบายเพิ่มเติมในบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้)”

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๘

บุญชัย สมบูรณ์สุข
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

Back

บัญชีหมายเลข ๓
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

คำอธิบายการแสดงวัตถุเจือปนอาหาร

(๑) การแสดงข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร

ตามข้อ ๔ (๗) กำหนดให้ต้อง แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives ถ้ามีการใช้หรือมีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหาร เป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร-และกำหนดให้ต้องแสดงข้อความว่า “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives แล้วแต่กรณี และแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ตามด้วยชื่อเฉพาะ สำหรับกรณีวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร และวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๒) แนวทางการแสดงข้อความกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหาร สามารถอ้างอิงจากแนวทางตาม General Standard for Food Additive ของโคเด็กซ์ ซึ่งกำหนดไว้ในคู่มือข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (GSFA) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเรื่องข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร และประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหารได้

ทั้งนี้ผู้ประกอบการที่ผลิตหรือนำเข้าวัตถุเจือปนอาหารจะต้องแสดงฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับ ๒) ซึ่งจะต้องปฏิบัติแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ร่วมกับชื่อเฉพาะหรือ INS Number ดังนั้นผู้ผลิตอาหารที่ใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นเป็นส่วนประกอบสามารถทราบได้ว่าวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวมีกลุ่มหน้าที่ และชื่อเฉพาะหรือ INS Number ใด

(๓) การแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารครบถ้วนตามข้อ ๔(๗) ของประกาศฯแล้ว ไม่ต้องแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ได้แก่ ข้อความว่า “ใช้.....เป็นวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล” หรือ “เจือสีธรรมชาติ” หรือ “เจือสีสังเคราะห์” หรือ “ใช้วัตถุกันเสีย” หรือ “ใช้...เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร” ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะอีก เนื่องจากเป็นการแสดงข้อมูลวัตถุเจือปนอาหารที่ครอบคลุมถึงข้อความที่กำหนดให้แสดงไว้ตามประกาศเฉพาะไว้แล้ว

(๔) สารช่วยในการผลิต (Processing aid) ที่ไม่ต้องแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารบนฉลากอาหาร ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขดังนี้

(๔.๑) ต้องพิจารณาว่าเข้านิยามของสารที่ช่วยในกระบวนการผลิตหรือไม่

“สารช่วยในการผลิต” หมายความว่า สารหรือวัตถุใดซึ่งมิได้ใช้บริโภคในลักษณะเป็นส่วนประกอบของอาหาร แต่ใช้ในกระบวนการผลิตวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหาร เพื่อให้เป็นไปตามเทคโนโลยีระหว่างการปรับคุณภาพหรือการแปรรูป ทั้งนี้ต้องผ่านขั้นตอนหรือวิธีการกำจัดหรือลดปริมาณสารแต่อาจมีสารหรืออนุพันธุ์ของสารนั้นเหลือตกค้างในผลิตภัณฑ์ได้โดยไม่ตั้งใจและไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ ทั้งนี้ไม่รวมถึงเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต

Back

(๔.๒) พิจารณาเงื่อนไขหากเข้าข่ายกรณีนี้ไม่ต้องแสดงฉลากวัตถุเจือปนอาหาร ดังนี้

(๔.๒.๑) มีหน้าที่เป็น processing aid และถูกนำมาใช้ในระหว่างการผลิตวัตถุดิบ ส่วนประกอบ หรืออาหาร โดยสามารถตรวจสอบจาก the Inventory of Substances Used as Processing Aids (IPA) และ

(๔.๒.๒) มีขั้นตอนหรือวิธีการกำจัดหรือลดปริมาณสารหรือวัตถุหรืออนุพันธ์ของสารที่ตกค้างในผลิตภัณฑ์สุดท้ายหรือปริมาณของสารไม่ส่งผลต่อลักษณะหรือคุณภาพของผลิตภัณฑ์สุดท้ายนั้น โดยปริมาณตกค้างนั้นต้องไม่มีผลกระทบต่อสุขภาพ

(๕) การพิจารณาว่ามีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหาร เป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือไม่ และกรณีที่ไม่ต้องแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามข้อ ๔ (๗) ของประกาศฯ อาจพิจารณาได้ดังนี้

(๕.๑) เข้านิยามของวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างหรือติดมากับอาหาร (Carry Over of Food Additives into Foods) หรือไม่ โดยมีเงื่อนไข ดังนี้

(๕.๑.๑) เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่นของอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

(๕.๑.๒) เมื่อนำวัตถุดิบหรือส่วนประกอบตามข้อ (๕.๑.๑) มาใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหาร ต้องไม่เกินค่าปริมาณการใช้สูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ตามข้อ (๕.๒)

(๕.๑.๓) เมื่อนำวัตถุดิบหรือส่วนประกอบตามข้อ (๕.๑.๑) มาใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างมาจากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหาร จะต้องไม่เกินปริมาณการใช้สูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบนั้นๆ และเป็นไปตามหลักการของความเหมาะสมทางด้านเทคโนโลยีการผลิตและหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต รวมทั้งต้องสอดคล้องตามประกาศกระทรวงสาธารณาสุขว่าเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

(๕.๒) กำหนดวิธีการคำนวณปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างมาจากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหาร จะคำนวณตามสัดส่วนที่มีการใช้จริง และตรวจสอบปริมาณที่คำนวณได้เป็นไปตามเกณฑ์ในข้อ (๕.๑.๒) และต้องพิสูจน์ว่าปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่คำนวณจากสัดส่วนวัตถุดิบที่ใช้ไม่มีผลทางเทคโนโลยี หรือมีผลต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์สุดท้าย โดยอาจพิจารณาดังนี้

(๕.๒.๑) ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่คำนวณต่ำกว่าปริมาณสูงสุดที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้สารนั้น (ตัวเลขที่ได้ต้องไม่เกินปริมาณต่ำสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในอาหาร เช่น Benzoate อนุญาตให้ใช้ในอาหารหลายชนิด โดยกำหนดช่วงระหว่างไม่เกิน ๒๐๐ ppm ถึง ไม่เกิน ๕๐๐๐ ppm อาจสรุปได้ว่าปริมาณที่คำนวณได้ต่ำกว่า ๒๐๐ ppm แสดงว่าไม่มีผลทางด้านเทคโนโลยี) และ

(๕.๒.๒) มีข้อมูลทางวิชาการที่บ่งชี้ว่าปริมาณที่คำนวณได้ต่ำกว่าระดับที่ให้ใช้ผลทางเทคโนโลยีในอาหารนั้น โดยอ้างอิงข้อมูลวิชาการเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร เช่น รายงานการวิจัย Text book วารสาร บทความทางวิชาการที่ศึกษาผลทางเทคโนโลยีของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ หรือผลทดสอบทางประสาทสัมผัส (sensory evaluation) กรณีวัตถุเจือปนอาหารที่มีผลต่อลักษณะทางกายภาพของอาหาร เช่น สี รสชาติ เป็นต้น

Back

ตัวอย่างการแสดงวัตถุเจือปนอาหารบนฉลากอาหาร

แบบที่ ๑ แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ

- สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (บิวทิล ไฮดรอกซี โทลูอีน) สีธรรมชาติ (INS ๑๖๐ a (ii))
- วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล (แอสปาแตม), สีธรรมชาติ (สารสกัดจากเปลือกองุ่น)
- วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (โมโนโซเดียมกลูตาเมต, ไดโซเดียม ๕ ไรโบนิวคลีโอไทด์)

แบบที่ ๒ แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for

Food Additives

- สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (INS 321) สีธรรมชาติ (INS 160 a (ii))
- วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล (แอสปาแตม), สีธรรมชาติ (INS 163 (ii))

การแสดงวัตถุเจือปนอาหารในอาหารที่มีส่วนประกอบหลายชนิด อาจแสดงวัตถุเจือปนอาหารต่อท้ายจากส่วนประกอบแต่ละชนิดหรืออาจแสดงรวมไว้ท้ายสุดของส่วนประกอบทั้งหมด เช่น

- น้ำตาล 50 % ครีมเทียม 40 % (อิมัลซิไฟเออร์ (INS 322 (i) INS 340(ii) INS 451(i) INS452 (i) INS471) สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 551), ผงโกโก้ 10 % (อิมัลซิไฟเออร์ (INS 322 (i)) สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 552) สารกันรา (INS 280)
- น้ำตาล 50 % ครีมเทียม 40 % ผงโกโก้ 10 % (อิมัลซิไฟเออร์ (INS 322 (i), INS 340(ii), INS 451(i), INS452 (i), INS471), สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 551, INS 552), สารกันรา (INS 280))

Back

การแบ่งกลุ่มวัตถุเจือปนอาหารตามหน้าที่ด้านเทคโนโลยี (Function of Food Additives)

โคเด็กซ์ได้จัดทำเอกสาร Codex Class Names and the International Numbering System for Food Additives CAC/GL ๓๖-๑๙๘๙ ซึ่งได้มีการอธิบายความในส่วนที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร โดยแบ่งกลุ่มวัตถุเจือปนอาหารตามหน้าที่ด้านเทคโนโลยี ๒๗ กลุ่ม ดังนี้

๑. สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator)
๒. สารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking agent)
๓. สารป้องกันการเกิดฟอง (Antifoaming agent)
๔. สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (Antioxidant)
๕. สารฟอกสี (Bleaching agent)
๖. สารเพิ่มปริมาณ (Bulking agent)
๗. สารให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (Carbonating agent)
๘. สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา (Carrier)
๙. สี (Colour)
๑๐. สารคงสภาพของสี (Colour retention agent)
๑๑. อิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier)
๑๒. เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์ (Emulsifying salt)
๑๓. สารทำให้แน่น (Firming agent)
๑๔. วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (Flavour enhancer)
๑๕. สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (Flour treatment agent)
๑๖. สารทำให้เกิดฟอง (Foaming agent)
๑๗. สารทำให้เกิดเจล (Gelling agent)
๑๘. สารเคลือบผิว (Glazing agent)
๑๙. สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant)
๒๐. ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร (Packaging gas)
๒๑. สารกันเสีย หรือวัตถุกันเสีย (Preservative)
๒๒. ก๊าซที่ใช้ขับดัน (Propellant)
๒๓. สารช่วยให้ฟู (Raising agent)
๒๔. สารช่วยจับอนุมูลโลหะ (Sequestrant)
๒๕. สารทำให้คงตัว (Stabilizer)
๒๖. วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener)
๒๗. สารให้ความข้นเหนียว (Thickner)

ทั้งนี้สามารถดาวน์โหลดข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารเพื่อประกอบการจัดทำฉลากอาหารในส่วนของการแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่และชื่อเฉพาะได้ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่องข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร และตามเอกสารข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ ได้ที่ URL ดังนี้

-ข้อมูลกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร
http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_๕๔/Food%๒๐Additives.php

-ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (General Standard for Food Additive: GSFA ๒๐๑๒)
http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_๕๔/data/tradermain/GSFA%๒๐๒๐๑๒.pdf

-ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (General Standard for Food Additive: GSFA ๒๐๑๓)
http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_๕๔/data/news/๒๕๕๖/๕๖๐๙๐๒/Update%๒๐GSFA%๒๐๒๐๑๓.pdf

Back

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง

คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

ด้วยหลายประเทศต่างๆ มีมาตรการควบคุมหรือห้ามการใช้ขวดนมพลาสติกชนิดพอลิคาร์บอเนต เนื่องจากสารบิสฟีนอล เอ (Bisphenol A ; BPA) ที่ใช้เป็นสารตั้งต้นในการผลิตขวดนมดังกล่าว กระทรวงสาธารณสุขได้พิจารณาประเมินข้อมูลความปลอดภัยและกฎหมายแล้ว พบว่าขณะนี้แม้สารบิสฟีนอล เอ ยังไม่จัดเป็นสารก่อมะเร็ง แต่ยังไม่มีข้อมูลที่สามารถสร้างความมั่นใจต่อความปลอดภัยของสารดังกล่าวได้ ประกอบกับมีข้อมูลการศึกษาในสัตว์ทดลองว่าสารบิสฟีนอล เอ อาจขัดขวางการทำงานของฮอร์โมนเอสโทรเจนทำให้ส่งผลต่อระบบการสืบพันธุ์และระบบการผลิตฮอร์โมน ดังนั้นจึงควรใช้มาตรการป้องกันล่วงหน้า (precautionary measure) และการได้รับในปริมาณน้อยที่สุดเท่าที่จะยอมรับได้ (As Low As Reasonably Achievable; ALARA) เพื่อเป็นการคุ้มครองสุขภาพของประชากรกลุ่มทารกและเด็กเล็ก จึงได้ปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ขวดนม โดยมีสาระสำคัญ สรุปได้ดังนี้

๑. ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๑๗ (พ.ศ.๒๕๓๒) เรื่อง ขวดนม ลงวันที่ ๑๕ มกราคม พ.ศ. ๒๕๓๒

๒. กำหนดนิยาม “ขวดนม” “ภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก” และ“ทารกและเด็กเล็ก” ดังนี้

“ขวดนม” หมายความว่า ภาชนะสำหรับใช้บรรจุนมหรือของเหลวอื่นเพื่อการบริโภคของทารกและเด็กเล็ก ซึ่งประกอบด้วยขวด (feeding bottle) ฝาครอบ (protective cover) หัวนมยาง (feeding teat) ฝายึดหัวนมยาง (locking ring) และอาจมีลิ้นปิดปากขวด (sealing disc)

“ภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก” หมายความว่า ภาชนะที่มุ่งหมายสำหรับใช้บรรจุนมหรือของเหลวอื่นเพื่อการบริโภคของทารกและเด็กเล็ก ซึ่งมีทั้งแบบใช้ซ้ำ เช่น ถ้วยหัดดื่ม เป็นต้น และแบบใช้ครั้งเดียว เช่น ถุงพลาสติกที่ใช้เก็บน้ำนมมารดา ถุงพลาสติกบรรจุนมแบบใช้ครั้งเดียวที่ต้องใช้ร่วมกับขวดนม เป็นต้น ทั้งนี้ไม่รวมถึงขวดนม

“ทารกและเด็กเล็ก” หมายความว่า บุคคลที่มีอายุไม่เกิน ๓ ปี

- ตัวอย่างขวดนม และ ภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ให้ดูตามเอกสารแนบท้าย ๑ ของประกาศนี้

๓. กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ตามตารางสรุปสาระสำคัญของข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ตามเอกสารแนบท้าย ๒ ของประกาศนี้

๔. กำหนดชนิดวัสดุรวมทั้งสารเคลือบที่ให้ใช้ทำขวดนม ภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

กรณีวัสดุอื่นที่ใช้ผลิตขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ที่มิใช่วัสดุตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวกำหนด ต้องยื่นหลักฐานและเอกสารตามรายละเอียดในข้อ ๗ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาให้ความเห็นชอบ

Back

๕. กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานสารที่แพร่กระจายจากวัสดุที่ใช้ทำ ดังนี้

๕.๑ วัสดุที่ใช้ทำเป็นพลาสติกชนิดพอลิพรอพิลีน พอลิอีเทอร์ซัลโฟน และพอลิเอทิลีน ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจายของสารจากพลาสติก ตามตารางที่ ๑ ของบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

๕.๒ วัสดุที่ใช้ทำเป็นยางชนิดยางธรรมชาติ และยางสังเคราะห์ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจายของสารจากยาง ตามตารางที่ ๒ ของบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

๕.๓ วัสดุที่เป็นยางผสมระหว่างธรรมชาติและยางสังเคราะห์ การวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานต้องวิเคราะห์ทั้งมาตรฐานของยางธรรมชาติและยางสังเคราะห์

๕.๔ วัสดุที่ใช้ทำเป็นขวดแก้ว ไม่ได้กำหนดการวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานของสารที่แพร่กระจายจากวัสดุไว้ แต่อย่างไรก็ตามต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ หรือ ข้อ ๖(๑) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ตามแต่กรณีของขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ทำขึ้น

๖. วิธีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานของสารที่แพร่กระจายจากวัสดุที่ใช้ทำขวดนมและภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็กนั้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้กำหนดแนวทางไว้ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การตรวจวิเคราะห์ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๘

๗. วันบังคับใช้ : ประกาศฉบับนี้ได้ลงประกาศในราชกิจจานุเบกษา เมื่อวันที่ ๓ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๘ และมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๘ เป็นต้นไป

(หมายเหตุ : ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป)

๘. บทเฉพาะกาล : สำหรับขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาไปแล้ว และจำหน่ายอยู่ก่อนวันที่ ๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๘ ยังคงจำหน่ายต่อไปได้ แต่ต้องไม่เกินวันที่ ๒ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็กดังกล่าวข้างต้น ที่ทำจากวัสดุอื่นที่มิใช่วัสดุตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวกำหนดไว้ ที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาไปแล้ว หากมีความประสงค์จะจำหน่ายต่อไป จะต้องยื่นเอกสารและหลักฐานตามรายละเอียดในข้อ ๗ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาให้ความเห็นชอบ เนื่องจากคุณภาพหรือมาตรฐานของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก มีความแตกต่างจากข้อกำหนดเดิมที่เคยได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๙. ผู้ใดฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ จะมีความผิดตามมาตรา ๔๘ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งมีโทษจำคุกไม่เกิน ๒ ปี หรือปรับไม่เกิน ๒๐,๐๐๐ บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

Back

อนึ่ง กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็กนี้ ไม่ใช้บังคับกับอุปกรณ์ปั๊มน้ำนมมารดา ภาชนะที่ใช้เก็บนมที่ไม่อยู่ในลักษณะเหลว และภาชนะที่ใช้เก็บอาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๘

บุญชัย สมบูรณ์สุข
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

Back

เอกสารแนบท้าย ๑
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

ตัวอย่าง ขวดนม

ตัวอย่าง ภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

๑. ภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็กแบบใช้ซ้ำ เช่น ถ้วยหัดดื่ม

หมายเหตุ รูปตัวอย่างขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ใช้เพื่อประกอบการอธิบายประกาศเท่านั้น

Back

๒. ภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็กแบบใช้ครั้งเดียว เช่น

(๑) ถุงพลาสติกที่ใช้เก็บน้ำนมมารดา

(๒) ถุงพลาสติกบรรจุนมแบบใช้ครั้งเดียวที่ต้องใช้ร่วมกับขวดนม

ถุงพลาสติกบรรจุนมแบบใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง ที่ต้องใช้ประกอบร่วมกับขวดนม

<u>หมายเหตุ</u> รูปตัวอย่างขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ใช้เพื่อประกอบการอธิบายประกาศเท่านั้น

Back

เอกสารแนบท้าย ๒
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

ตาราง สรุปสาระสำคัญของข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน พร้อมคำอธิบายเพิ่มเติม

สาระสำคัญ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	คำอธิบายเพิ่มเติม
๑. ขวด ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้ (๑) สะอาด	
(๒) ไม่มีสารอันตรายที่แพร่กระจายออกมาในปริมาณที่มีผลต่อสุขภาพ	สารอันตรายที่แพร่กระจายออกมาในปริมาณที่มีผลต่อสุขภาพ หมายถึงสารอื่นที่มิได้กำหนดไว้ตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ที่อาจก่อให้เกิดอันตรายโดยมีข้อมูลทางวิทยาศาสตร์รองรับ
(๓) ทำจากวัสดุใส ไม่มีสี เว้นแต่มีสีตามธรรมชาติของวัสดุนั้น และกรณีที่ทำจากวัสดุที่ไม่ใส ต้องไม่ทึบแสงจนทำให้มองไม่เห็นระดับของเหลวในขวด	ข้อกำหนดนี้ห้ามไม่ให้เติมสีลงในเนื้อวัสดุ โดยขวดที่ทำจากแก้วต้องใสไม่มีสี หรือขวดที่ทำจากพลาสติกชนิดพอลิอีเทอร์ซัลโฟนมีสีน้ำตาลใสอมเหลือง ซึ่งเป็นสีตามธรรมชาติ เป็นต้น ส่วนกรณีทำจากวัสดุไม่ใส ให้พิจารณาว่าต้องไม่ทึบแสงจนทำให้มองไม่เห็นระดับของเหลวในขวด เช่น ขวดที่ทำจากพลาสติกชนิดพอลิพรอพิลีนที่มีลักษณะโปร่งแสง
(๔) ทนความร้อน เช่น ต้ม หรือนึ่ง เป็นต้น และทนต่อการใช้งานซ้ำ	ข้อกำหนดนี้พิจารณาความคงทนด้านรูปร่างของขวดเมื่อได้รับความร้อน ซึ่งต้องไม่เสียรูปร่าง ทั้งนี้ขึ้นกับคุณสมบัติตามชนิดของวัสดุที่ใช้ทำ
(๕) ทำจากวัสดุที่เป็นแก้วหรือพลาสติก ที่เป็นไปตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามตารางที่ ๑ ของบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้	กำหนดวัสดุที่ใช้ทำ ไว้ ๒ ประเภท คือ แก้วชนิดบอโรซิลิเคต หรือ พลาสติก ได้แก่ พลาสติกชนิด พอลิพรอพิลีน และพอลิอีเทอร์ซัลโฟน ตามบัญชีหมายเลข ๑ โดยต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามตารางที่ ๑ ของบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก กรณีวัสดุชนิดอื่นต้องยื่นหลักฐานและเอกสารตามรายละเอียดในข้อ ๗ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาให้ความเห็นชอบ

Back

สาระสำคัญ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	คำอธิบายเพิ่มเติม
(๖) มีขีดแสดงปริมาตร กรณีที่มีการพิมพ์ลาย ลายต้องไม่มากเกินไป จนทำให้มองไม่เห็นด้านในของขวดได้ทุกส่วน สีพิมพ์ลายและสีพิมพ์ขีดแสดงปริมาตรต้องเป็นสีชั้นคุณภาพสำหรับการสัมผัสอาหาร (food contact grade) และต้องติดแน่นไม่หลุด	การพิมพ์ลายต้องอยู่ที่ผิวด้านนอกขวด และต้องไม่บดบังขีดบอกปริมาตร หรือบดบังจนไม่สามารถสังเกตความสะอาดด้านในของขวด
(๗) ไม่มีส่วนคดงอ หรือมีรูปแบบอื่นที่ยากในการทำความสะอาด	ข้อกำหนดนี้ให้พิจารณาว่าหากมีส่วนคดงอหรือมีรูปแบบอื่นต้องสามารถล้างทำความสะอาดได้ทั่วถึง โดยมีแนวทางการพิจารณารูปแบบขวดนม ที่ทำความสะอาดได้ไม่ยาก เช่น ๑. ไม่มีส่วนคดงอ หรือ ๒. มีรูปแบบโค้งงอหรือคดงอ แต่ส่วนปากและก้นขวดสามารถเปิด และล้างทำความสะอาดได้ง่าย หรือ ๓. มีรูปแบบโค้งงอหรือคดงอ ซึ่งไม่คอด โค้ง เว้ามากเกินไป โดยสามารถใช้แปรงล้างขวดนมแบบปกติทั่วไปล้างและเข้าถึงได้ทั่วขวด หรือ ๔. มีรูปแบบโค้งงอหรือคดงอ โดยมีผิวด้านนอกขวดเป็นร่อง ลอน แต่ผิวภายในขวดเรียบ ไม่เป็นร่อง ลอน หรือซอกที่ทำให้เกิดการสะสมคราบนม สามารถใช้แปรงล้างขวดนมแบบปกติทั่วไปล้างและเข้าถึงได้ทั่วขวด หรือ ๕. ไม่มีรูตรงกลาง ซึ่งไม่สามารถใช้แปรงล้างขวดนมแบบปกติทั่วไปล้างและเข้าถึงได้ทั้งขวด ตัวอย่างรูปแบบขวด ที่ทำความสะอาดได้ไม่ยาก และที่ทำความสะอาดได้ยาก ให้ดูตัวอย่างในเอกสารแนบท้าย ๓ ของประกาศนี้
๒. ฝาครอบ ฝายึดหัวนมยาง และลิ้นปิดปากขวด ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้ (๑) สะอาด	
(๒) ไม่มีสารอันตรายที่แพร่กระจายออกมาในปริมาณที่มีผลต่อสุขภาพ	สารอันตรายที่แพร่กระจายออกมาในปริมาณที่มีผลต่อสุขภาพ หมายถึงสารอื่นที่มิได้กำหนดไว้ตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ที่อาจก่อให้เกิดอันตรายโดยมีข้อมูลทางวิทยาศาสตร์รองรับ
(๓) ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร	ข้อกำหนดนี้ไม่ห้ามการเติมสีลงในเนื้อวัสดุ แต่สีที่ผสมในเนื้อวัสดุต้องไม่ปนเปื้อนในอาหาร
(๔) ทนความร้อน เช่น ต้ม หรือนึ่ง เป็นต้น และทนต่อการใช้งานซ้ำ	ข้อกำหนดนี้เพื่อพิจารณาความคงทนด้านรูปร่างเมื่อได้รับความร้อน ซึ่งต้องไม่เสียรูปร่าง ทั้งนี้ขึ้นกับคุณสมบัติตามชนิดของวัสดุที่ใช้ทำ

Back

สาระสำคัญ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	คำอธิบายเพิ่มเติม
(๕) ทำจากวัสดุที่เป็นพลาสติก ที่เป็นไปตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามตารางที่ ๑ ของบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้	กำหนดชนิดของวัสดุที่ใช้ทำ คือ พลาสติก ๒ ชนิด ได้แก่ พลาสติกชนิดพอลิพรอพิลีน และพอลิอีเทอร์ซัลโฟน ตามบัญชีหมายเลข ๑ โดยต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามตารางที่ ๑ ของบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก กรณีวัสดุชนิดอื่นต้องยื่นหลักฐานและเอกสารตามรายละเอียดในข้อ ๗ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาให้ความเห็นชอบ
๓. หัวนมยาง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้ (๑) สะอาด	
(๒) ไม่มีสารอันตรายที่แพร่กระจายออกมาในปริมาณที่มีผลต่อสุขภาพ	สารอันตรายที่แพร่กระจายออกมาในปริมาณที่มีผลต่อสุขภาพ หมายถึงสารอื่นที่มิได้กำหนดไว้ตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ที่อาจก่อให้เกิดอันตรายโดยมีข้อมูลทางวิทยาศาสตร์รองรับ
(๓) ไม่มีสี เว้นแต่เป็นสีตามธรรมชาติของเนื้อยางนั้น	ข้อกำหนดนี้ห้ามไม่ให้เติมสีลงในเนื้อวัสดุ โดยจุกนมยางที่ทำจากยางสังเคราะห์ เช่น ซิลิโคนซึ่งไม่มีสี และที่ทำจากยางธรรมชาติซึ่งมีสีเหลืองใส ซึ่งเป็นสีตามธรรมชาติ
(๔) ทนความร้อน เช่น ต้ม หรือนึ่ง เป็นต้น และทนต่อการใช้งานซ้ำ	ข้อกำหนดนี้ให้พิจารณาความคงทนด้านรูปร่างเมื่อได้รับความร้อน ซึ่งหัวนมยางต้องไม่เหลวเยิ้มหรือปริ ไม่ฉีกขาด ไม่เปลี่ยนแปลงรูปร่างหรือเกิดรอยปริ ซึ่งน้ำที่ต้มต้องใส ไม่มีสีและกลิ่น โดยอาจทดสอบตามมาตรฐานที่ระบุไว้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ว่าด้วยเรื่อง หัวนมยางสำหรับขวดนม หรือวิธีอื่นที่เทียบเคียงกันได้
(๕) มีความทนทานต่อแรงดึง	ข้อกำหนดนี้ให้พิจารณาความทนทานของหัวนมยาง ต้องไม่ฉีกขาด โดยอาจทดสอบตามมาตรฐานที่ระบุไว้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ว่าด้วยเรื่อง หัวนมยางสำหรับขวดนม หรือวิธีอื่นที่เทียบเคียงกันได้
(๖) ทำจากวัสดุที่เป็นยาง ที่เป็นไปตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามตารางที่ ๒ ของบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้	กำหนดวัสดุที่ใช้ทำหัวนมยาง ไว้ ๒ ชนิด คือ ยางธรรมชาติ หรือยางสังเคราะห์ ตามบัญชีหมายเลข ๑ โดยต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามตารางที่ ๒ ของบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

Back

สาระสำคัญ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	คำอธิบายเพิ่มเติม
๔. ภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก แบบใช้ซ้ำ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้ (๑) สะอาด	
(๒) ไม่มีสารอันตรายที่แพร่กระจายออกมาในปริมาณที่มีผลต่อสุขภาพ	สารอันตรายที่แพร่กระจายออกมาในปริมาณที่มีผลต่อสุขภาพ หมายถึงสารอื่นที่มิได้กำหนดไว้ตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ที่อาจก่อให้เกิดอันตรายโดยมีข้อมูลทางวิทยาศาสตร์รองรับ
(๓) ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร	ข้อกำหนดนี้ไม่ห้ามการเติมสีลงในเนื้อวัสดุ แต่สีที่ผสมในเนื้อวัสดุต้องไม่ปนเปื้อนในอาหาร
(๔) ทนต่อการใช้งานซ้ำได้	
(๕) ทำจากวัสดุที่เป็นแก้วหรือพลาสติก ที่เป็นไปตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามตารางที่ ๑ ของบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้	กำหนดวัสดุที่ใช้ทำ ไว้ ๒ ประเภท คือ แก้วชนิดบอโรซิลิเคต หรือพลาสติก ได้แก่ พลาสติกชนิดพอลิพรอพิลีน และพอลิอีเทอร์ซัลโฟน ตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามตารางที่ ๑ ของบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก กรณีถ้วยหัดดื่มที่ประกอบด้วย ตัวถ้วยหัดดื่ม ฝาปิดถ้วยหัดดื่ม มือจับซึ่งแยกชิ้นส่วนกับตัวถ้วยและฝา หลอดดูด หรือถ้วยหัดดื่มที่มีชิ้นส่วนที่ทำจากวัสดุต่างชนิดกัน ให้พิจารณาคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะชิ้นส่วนที่สัมผัสอาหาร กรณีวัสดุที่ใช้ทำถ้วยหัดดื่มและส่วนประกอบ ทำมาจากยางให้พิจารณาคุณภาพหรือมาตรฐานตามยางธรรมชาติหรือยางสังเคราะห์ที่ใช้ทำ กรณีหลอดดูดที่อาจประกอบมากับถ้วยหัดดื่ม หรือชิ้นส่วนประกอบของถ้วยหัดดื่มที่สัมผัสอาหาร ซึ่งทำจากวัสดุอื่นที่มิใช่วัสดุตามที่ประกาศกำหนด ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยต้องยื่นหลักฐานและเอกสารตามรายละเอียดในข้อ ๗ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาให้ความเห็นชอบ
(๖) สีพิมพ์ลายต้องติดแน่นไม่หลุด และสีพิมพ์ลายต้องเป็นสีชั้นคุณภาพสำหรับการสัมผัสอาหาร (food contact grade)	การพิมพ์ลายต้องอยู่ที่ผิวด้านนอก

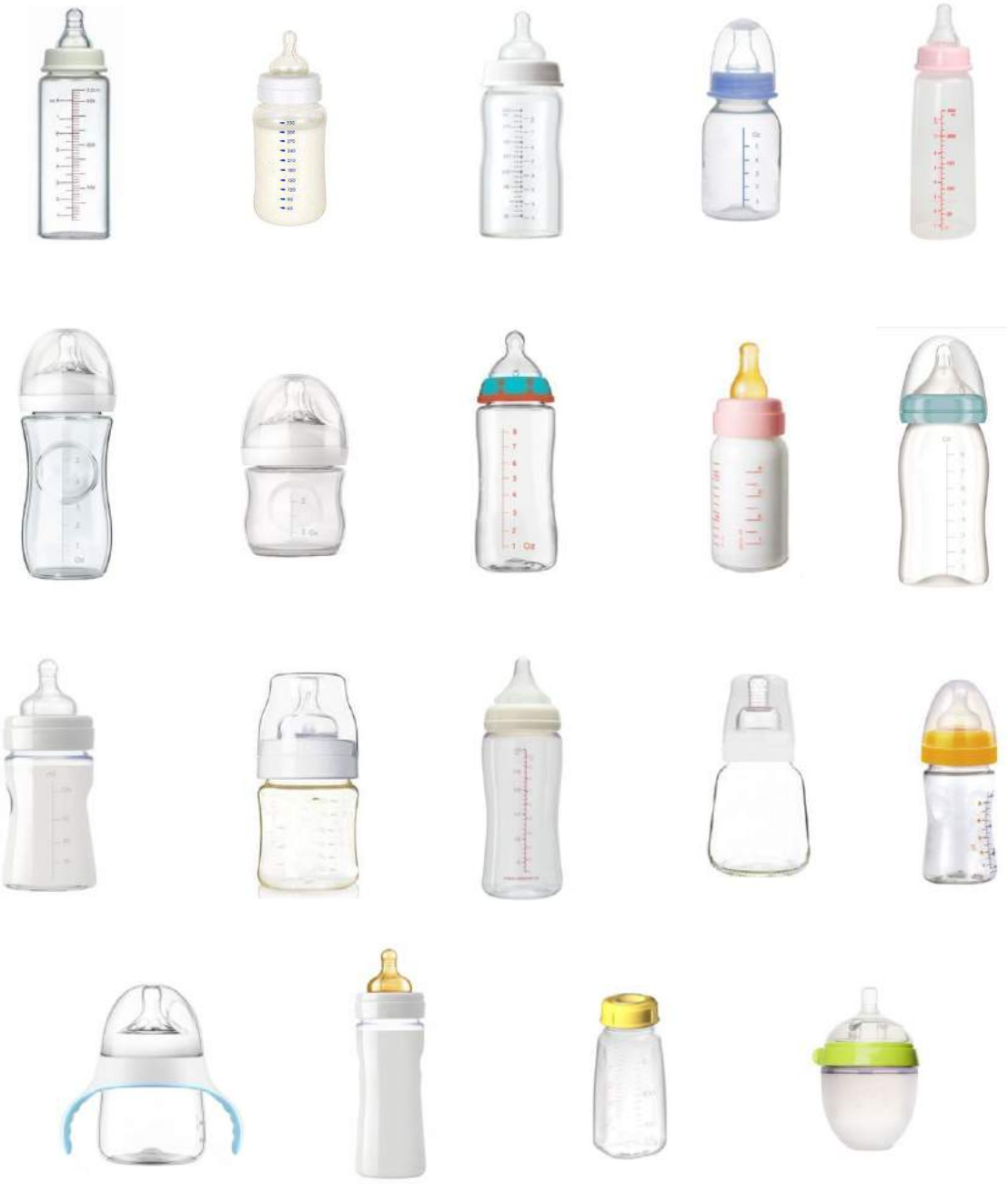
Back

สาระสำคัญ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	คำอธิบายเพิ่มเติม
๕. ภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก แบบใช้ครั้งเดียว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้ (๑) สะอาด	
(๒) ไม่มีสารอันตรายที่แพร่กระจายออกมาในปริมาณที่มีผลต่อสุขภาพ	สารอันตรายที่แพร่กระจายออกมาในปริมาณที่มีผลต่อสุขภาพ หมายถึงสารอื่นที่มิได้กำหนดไว้ตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ที่อาจก่อให้เกิดอันตรายโดยมีข้อมูลทางวิทยาศาสตร์รองรับ
(๓) ไม่มีสี เว้นแต่มีสีตามธรรมชาติของพลาสติกนั้น	ข้อกำหนดนี้ห้ามไม่ให้เติมสีลงในเนื้อวัสดุ โดยถุงพลาสติกที่ใช้เก็บน้ำนมมารดาที่ทำจากพลาสติกชนิดพอลิพรอพิลีนมีลักษณะโปรงแสง ซึ่งเป็นสีตามธรรมชาติ
(๔) ทำจากวัสดุที่เป็นพลาสติก ที่เป็นไปตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามตารางที่ ๑ ของบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้	กำหนดชนิดของวัสดุที่ใช้ทำ คือ พลาสติก ๒ ชนิด ได้แก่ พลาสติกชนิดพอลิพรอพิลีน หรือพอลิเอทิลีน ตามบัญชีหมายเลข ๑ และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามตารางที่ ๑ ของบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก กรณีวัสดุชนิดอื่นต้องยื่นหลักฐานและเอกสารตามรายละเอียดในข้อ ๗ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาให้ความเห็นชอบ
(๕) ขีดแสดงปริมาตร (ถ้ามี) ต้องติดแน่นไม่หลุด และสีพิมพ์ขีดแสดงปริมาตรต้องเป็นสีชั้นคุณภาพสำหรับการสัมผัสอาหาร (food contact grade)	การพิมพ์ขีดแสดงปริมาตรต้องอยู่ที่ผิวด้านนอก

Back

เอกสารแนบท้าย ๓
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

<u>ตัวอย่าง รูปแบบขวด ที่ทำความสะอาดได้ไม่ยาก</u>



<u>หมายเหตุ</u> รูปตัวอย่างขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ใช้เพื่อประกอบการอธิบายประกาศเท่านั้น

Back

ตัวอย่าง รูปแบบขวด ที่ทำความสะอาดได้ยาก

<u>หมายเหตุ</u> รูปตัวอย่างขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ใช้เพื่อประกอบการอธิบายประกาศเท่านั้น

Back

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง การตรวจวิเคราะห์ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

ด้วยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจายของสารต่างๆ ตามชนิดวัสดุที่ใช้ทำขวดนมและภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ดังนั้นเพื่อให้มีวิธีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเป็นไปในแนวทางเดียวกัน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงได้กำหนดวิธีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๘

บุญชัย สมบูรณ์สุข

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ยกเลิก

บัญชีแนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง การตรวจวิเคราะห์ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

ตารางที่ ๑ การตรวจวิเคราะห์ทางเคมี สำหรับคุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจายของสารจากพลาสติกชนิดพอลิพรอพิลีน พอลิอีเทอร์ซัลโฟน และพอลิเอทิลีน

ลำดับที่	รายการตรวจวิเคราะห์	หลักการ	วิธีการตรวจวิเคราะห์	ประเภทวิธี[1]
๑	โลหะหนัก: ตะกั่ว (Lead; Pb)	Migration* AAS		I
	แบเรียม (Barium; Ba)			
	โคบอลต์ (Cobalt; Co)			
	ทองแดง (Copper; Cu)			
	เหล็ก (Iron; Fe)			
	ลิเทียม (Lithium; Li)			
	แมงกานีส (Manganese; Mn)			
	สังกะสี (Zinc; Zn)			
๒	สารตกค้างที่เหลือจากการระเหยตัวทำละลายที่เป็นเอทานอล ความเข้มข้นร้อยละ 50 (ตัวแทนอาหารนม และน้ำ)	Migration**, Gravimetry and drying	EN 1186:2002 Part 1,3,9	I
๓	สารตกค้างที่เหลือจากการระเหยตัวทำละลายที่เป็นกรดอะซิติก ความเข้มข้นร้อยละ 3 (ตัวแทนอาหาร น้ำผลไม้)	Migration**, Gravimetry and drying	EN 1186:2002 Part 1,3,9	I
๔	2,2 บีส(4-ไฮดรอกซิเฟนิล)โพรเพน หรือ บีสฟีนอล เอ (2,2-bis(4-hydroxyphenyl) propane; Bisphenol A)	Migration***, HPLC-UV	EURL- Food Contact Material. ILC 2009/02 BPA in 50% ethanol Annex 1	I
๕ (เฉพาะพลาสติกพอลิอีเทอร์ซัลโฟน)	4,4'-ไดคลอโรไดเฟนิลซัลโฟน หรือ ดีซีพีเอส (4,4'-dichlorodiphenyl sulphone; DCPS)	Migration***, HPLC-UV	Korea Food and Drug Administration (KFDA) 2013. Korea Standards and Specifications for Utensils, Containers and Packaging for Food Products	I
๖ (เฉพาะพลาสติกพอลิอีเทอร์ซัลโฟน)	4,4' ไดไฮดรอกซิไดเฟนิลซัลโฟน หรือดีเอชพีเอส หรือ บิสฟีนอลเอส (4,4'-dihydroxydiphenyl sulphone; DHPS)	Migration***, HPLC-UV	Korea Food and Drug Administration (KFDA) 2013. Korea Standards and Specifications for Utensils, Containers and Packaging for Food Products	I

ยกเลิก

หมายเหตุ

* หมายถึง สภาวะทดสอบ Migration อุณหภูมิ ๗๐ องศาเซลเซียส, ๒ ชั่วโมง ตัวแทนอาหารที่ใช้ทดสอบ สารละลายกรดอะซิติก ความเข้มข้น ร้อยละ๓ (w/v)

** หมายถึง สภาวะทดสอบMigration อุณหภูมิ ๗๐ องศาเซลเซียส, ๒ ชั่วโมง

*** หมายถึง สภาวะทดสอบ Migration อุณหภูมิ ๗๐ องศาเซลเซียส, ๒ ชั่วโมง ตัวแทนอาหารที่ใช้ทดสอบ สารละลายเอทานอลความเข้มข้นร้อยละ ๕๐ (v/v) และสารละลายกรดอะซิติกความเข้มข้นร้อยละ ๓ (w/v)

[1] ประเภทวิธี (Type) โดย Type I (Defining methods) คือ วิธีวิเคราะห์ที่ให้ค่าหรือผลวิเคราะห์ที่ไม่อาจนำค่าหรือผลการตรวจวิเคราะห์ที่ได้จากวิธีอื่น มาเปรียบเทียบกับผลวิเคราะห์จากวิธีนี้ได้ และทวนสอบได้ด้วยวิธีนี้เท่านั้น

ตารางที่ ๒ การตรวจวิเคราะห์ทางเคมี สำหรับคุณภาพหรือมาตรฐานของการแพร่กระจายของสารจากยางธรรมชาติ และยางสังเคราะห์

ลำดับที่	รายการตรวจวิเคราะห์	หลักการ	วิธีการตรวจวิเคราะห์	ประเภทวิธี[1]
๑	ฟอร์มาลดีไฮด์	Migration, Spectrophotometry	กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ DMSc F 1036 based on JETRO 2008	I
๒	สังกะสี	Migration, AAS	JETRO 2008	I
๓	เอ็น- ไนโทรซามีนส์ ซับสแตนส์ (N-Nitrosamines substances)	Migration, GC-TEA	EN 12868: 1999	I
๔	เอ็น-ไนโทรแซเทเบิล ซับสแตนส์ (N-Nitrosatable substances)	Migration, GC-TEA	EN 12868: 1999	I
๕ (เฉพาะยางสังเคราะห์ที่ทำจากยางซิลิโคน)	ปริมาณสารที่ระเหยได้ (Volatile compounds content)	Gravimetry, drying at 200^{O}C	EN 14350-2:2004	I
๖ (เฉพาะยางธรรมชาติที่ทำจากยางวัลคะไนสต์)	2-เมอร์แคปโทเบนโซไทอะโซล รีลีส หรือ เอ็มบีที รีลีส (2-mercaptobenzothiazole release; MBT release)	Migration, HPLC	EN 14350-2:2004	I
๗ (เฉพาะยางธรรมชาติที่ทำจากยางวัลคะไนสต์)	แอนติออกซิแดนต์ รีลีส (Antioxidant release)	Migration, HPLC		
	๗.๑ 2,6-บิส(1,1-ไดเมทิลเอทิล)-4-เมทิล-ฟีนอล; หรือ บีเอชที (2,6-bis(1,1-dimethylethyl)-4-methyl-phenol) (BHT)		EN 14350-2:2004	I
	๗.๒ 2,2´-เมทิลีนบิส(6-(1,1-ไดเมทิลเอทิล)-4-เมทิล-ฟีนอล หรือ แอนติออกซิแดนต์ 2246 (2,2´-methylenebis(6-(1,1-dimethylethyl)-4-methyl-phenol)) (Antioxidant 2246)		EN 14350-2:2004	I

หมายเหตุ

[1] ประเภทวิธี (Type) โดย Type I (Defining methods) คือ วิธีวิเคราะห์ที่ให้ค่าหรือผลวิเคราะห์ที่ไม่อาจนำค่าหรือผลการตรวจวิเคราะห์ที่ได้จากวิธีอื่น มาเปรียบเทียบกับผลวิเคราะห์จากวิธีนี้ได้ และทวนสอบได้ด้วยวิธีนี้เท่านั้น

ยกเลิก

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง กำหนดส่วนราชการหรือสถาบันตรวจวิเคราะห์

ภาชนะบรรจุอาหาร ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

เพื่อให้ผลการตรวจวิเคราะห์ภาชนะบรรจุอาหาร ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก มีความน่าเชื่อถือและเป็นที่ยอมรับในการดำเนินการอนุญาตให้เป็นไปตามกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศกำหนดการยอมรับส่วนราชการหรือสถาบัน ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ผลการวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อกำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ให้การยอมรับผลการตรวจวิเคราะห์จากหน่วยงาน ได้แก่

(๑) หน่วยงานของรัฐในประเทศหรือต่างประเทศ หรือ

(๒) หน่วยงานหรือองค์กรที่ได้รับมอบหมายหรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐทั้งในประเทศหรือต่างประเทศ หรือ

(๓) หน่วยงานหรือองค์กรทั้งในประเทศและต่างประเทศที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการตามระบบมาตรฐานสากลในรายการทดสอบตรงตามขอบข่ายที่กำหนด

ข้อ ๒ ผลการวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานภาชนะบรรจุอาหาร ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ทำจากพลาสติกหรือวัสดุอื่นนอกเหนือจากที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะพิจารณากำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นรายกรณี ให้การยอมรับผลการตรวจวิเคราะห์จากหน่วยงาน ได้แก่

(๑) หน่วยงานของรัฐในประเทศหรือต่างประเทศ หรือ

(๒) หน่วยงานหรือองค์กรที่ได้รับมอบหมายหรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐทั้งในประเทศหรือต่างประเทศ หรือ

(๓) หน่วยงานหรือองค์กรทั้งในประเทศและต่างประเทศที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการตามระบบมาตรฐานสากลในรายการทดสอบตรงตามขอบข่ายที่กำหนดหรือในรายการทดสอบที่ใช้เทคนิคการตรวจวิเคราะห์เดียวกัน

สำหรับรายการทดสอบที่ใช้เทคนิคการตรวจวิเคราะห์เดียวกัน ผลการตรวจวิเคราะห์ต้องมีข้อมูลตามแต่กรณี ดังนี้

(๓.๑) กรณีวิธีการตรวจวิเคราะห์ได้รับการยอมรับในระดับสากล เช่น EN standard, the European Committee for Standardization (CEN), the International Organization for Standardization (ISO), the Association of Analytical Communities (AOAC), the American Society for Testing and Materials (ASTM) เป็นต้น หรือในระดับภูมิภาค เช่น ภูมิภาคอาเซียน สหภาพยุโรป หรือในระดับประเทศ เช่น มาตรฐานของประเทศไทย ญี่ปุ่น เกาหลี เยอรมัน อังกฤษ สหรัฐอเมริกา เป็นต้น รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ต้องมีรายละเอียดอย่างน้อย ดังต่อไปนี้

(ก) ข้อมูลสภาวะการสกัดสารที่แพร่กระจาย (migration part)

Back

(ข) ข้อมูลคุณลักษณะเฉพาะของวิธี (method performance characteristics) ในส่วนของการวิเคราะห์สารที่แพร่กระจาย (determination/analytical part) ได้แก่ ช่วงการใช้งาน (working range) ขีดจำกัดของการตรวจพบ (limit of detection, LOD) และขีดจำกัดของการวิเคราะห์เชิงปริมาณ (limit of quantification, LOQ)

(๓.๒) กรณีวิธีการตรวจวิเคราะห์ที่ยังไม่ได้รับการยอมรับ เช่น วิธีที่ห้องปฏิบัติการพัฒนาขึ้นใช้เอง โดยอาจดัดแปลงจากวิธีมาตรฐานหรืออื่นๆ รายงานผลวิเคราะห์ต้องมีรายละเอียดอย่างนี้ดังต่อไปนี้

(ก) ข้อมูลสภาวะการสกัดสารที่แพร่กระจาย (migration part)

(ข) ข้อมูลคุณลักษณะเฉพาะของวิธี (method performance characteristics) ทั้งในส่วนของการสกัดสารที่แพร่กระจาย (migration part) และการวิเคราะห์สารที่แพร่กระจาย (determination/analytical part) ได้แก่ ช่วงการใช้งาน (working range) ขีดจำกัดของการตรวจพบ (limit of detection, LOD) ขีดจำกัดของการวิเคราะห์เชิงปริมาณ (limit of quantification, LOQ) ความเที่ยง (precision) ความแม่น (accuracy) (ถ้ามี) และความไม่แน่นอนของการวัด (uncertainty)

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๕๘

บุญชัย สมบูรณ์สุข
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๗

โดยที่เป็นการสมควรแต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เพิ่มเติม เพื่อให้การบังคับใช้กฎหมายเป็นไปตามความพร้อมของแต่ละองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นตามแผนปฏิบัติการกำหนดขั้นตอนการกระจายอำนาจให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล จึงเห็นสมควรแต่งตั้งพนักงานสังกัดราชการส่วนท้องถิ่นในเทศบาลนคร และเทศบาลเมืองและเทศบาลตำบล และข้าราชการสังกัดกรมสรรพสามิต กระทรวงการคลัง เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เพิ่มเติม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ลงวันที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๕๑

ข้อ ๒ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๑๗ และข้อ ๑๘ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๐) พ.ศ. ๒๕๔๙ เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

“ข้อ ๑๗ ให้พนักงานเทศบาล ตาม พนักงานเทศบาลเมือง พนักงานเทศบาลตำบล ยกเว้น กรุงเทพมหานคร ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในเขตเทศบาลนคร เทศบาลเมืองหรือเทศบาลตำบล เฉพาะสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาด ที่หรือทางสาธารณะตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ที่อยู่ในเขตเทศบาลนคร เทศบาลเมืองหรือเทศบาลตำบลนั้นๆ แต่ไม่รวมถึงสถานที่ผลิต นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร หรือใบสำคัญการแจ้งฉลากอาหารซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาดูแลรับผิดชอบ

(๑) ปลัดเทศบาล

(๒) รองปลัดเทศบาล

(๓) ผู้อำนวยการสำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

(๔) ผู้อำนวยการกองการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

(๕) หัวหน้ากองสาธารณสุข

(๖) หัวหน้าฝ่ายบริหารงานสาธารณสุข

(๗) หัวหน้าฝ่ายงานสาธารณสุขและอนามัยสิ่งแวดล้อม

(๘) หัวหน้าฝ่ายบริการและส่งเสริมอนามัย

(๙) นักบริหารงานสาธารณสุข

(๑๐) เภสัชกร

(๑๑) นักวิชาการสาธารณสุข

(๑๒) นักวิชาการสุขาภิบาล

(๑๓) พยาบาลวิชาชีพ

(๑๔) พยาบาลเทคนิค

(๑๕) เจ้าพนักงานสุขาภิบาล ตั้งแต่ระดับ ๓ ขึ้นไป

ยกเลิก

(๑๖) เจ้าพนักงานเภสัชกรรม ตั้งแต่ระดับ ๓ ขึ้นไป

(๑๗) เจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน ตั้งแต่ระดับ ๓ ขึ้นไป

ข้อ ๑๘ ให้ข้าราชการสังกัดกรมสรรพสามิต กระทรวงการคลัง ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับสุรา

(๑) ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านวิเคราะห์สินค้า

(๒) นักวิทยาศาสตร์ สังกัดกลุ่มวิเคราะห์สินค้าและของกลาง

(๓) ผู้อำนวยการสำนักมาตรฐานและพัฒนาการจัดเก็บภาษี ๑

(๔) ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านวิชาการสรรพสามิต สังกัดสำนักมาตรฐานและพัฒนาการจัดเก็บภาษี ๑

(๕) นักวิชาการสรรพสามิต และเจ้าพนักงานสรรพสามิต สังกัดส่วนมาตรฐานและพัฒนาการจัดเก็บภาษี ๑ สำนักมาตรฐานและพัฒนาการจัดเก็บภาษี ๑

(๖) ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบ ป้องกันและปราบปราม

(๗) นักวิชาการสรรพสามิต นักตรวจสอบภาษี และเจ้าพนักงานสรรพสามิต สังกัดสำนักตรวจสอบ ป้องกันและปราบปราม

(๘) ผู้อำนวยการสำนักงานสรรพสามิตภาค

(๙) นักวิชาการสรรพสามิต นักตรวจสอบภาษี และเจ้าพนักงานสรรพสามิต สังกัดส่วนตรวจสอบ ป้องกันและปราบปราม สำนักงานสรรพสามิตภาค

(๑๐) สรรพสามิตพื้นที่

(๑๑) นักวิชาการสรรพสามิต นักตรวจสอบภาษี และเจ้าพนักงานสรรพสามิต สังกัดสำนักงานสรรพสามิตพื้นที่

(๑๒) นักวิชาการสรรพสามิต และเจ้าพนักงานสรรพสามิต สังกัดสำนักงานสรรพสามิตพื้นที่สาขา”

ข้อ ๓ ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

ศาสตราจารย์รัชตะ รัชตะนาวิน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๑ ตอนพิเศษ ๒๓๑ ง ลงวันที่ ๑๔ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๗)

ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๗๒) พ.ศ. ๒๕๕๘

เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๓)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้และวิธีการแสดงฉลากวัตถุเจือปนอาหาร เพื่อประโยชน์ในการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖(๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๐ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๓) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๖ และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากวัตถุเจือปนอาหารให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ ยกเว้น ข้อ ๔ และข้อ ๕ ให้ปฏิบัติ ดังนี้

ฉลากของวัตถุเจือปนอาหาร ต้องแสดงข้อความเป็นภาษาไทย และจะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ โดยจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้เห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย

(๑) ชื่ออาหาร โดยมีคำว่า “วัตถุเจือปนอาหาร” หรือกลุ่มหน้าที่ (functional classes) ในอาหาร กำกับไว้ด้วย

(๒) เลขสารบบอาหาร

(๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ แล้วแต่กรณีดังต่อไปนี้

(๓.๑) วัตถุเจือปนอาหารที่ผลิตในประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ หรือแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้ โดยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้กำกับไว้ด้วย

(๓.๑.๑) ข้อความว่า “ผู้ผลิต” หรือ “ผลิตโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต

(๓.๑.๒) ข้อความว่า “ผู้แบ่งบรรจุ” หรือ “แบ่งบรรจุโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้แบ่งบรรจุ

(๓.๑.๓) ข้อความว่า “สำนักงานใหญ่” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุที่ประสงค์จะแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่

(๓.๒) วัตถุเจือปนอาหารที่นำเข้าจากต่างประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้า โดยมีข้อความว่า “ผู้นำเข้า” หรือ “นำเข้าโดย” กำกับ และแสดงชื่อและประเทศของผู้ผลิตด้วย

(๔) รุ่นที่ผลิต โดยมีคำว่า “รุ่นที่ผลิต” กำกับไว้ด้วย หรืออาจแสดงข้อความอื่นที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

(๕) ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารเป็นระบบเมตริก

(๕.๑) วัตถุเจือปนอาหารที่เป็นของแข็ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(๕.๒) วัตถุเจือปนอาหารที่เป็นของเหลว หรือมีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้

(๕.๓) วัตถุเจือปนอาหารที่มีลักษณะเม็ดหรือแคปซูล (Tablet or Capsule) ให้แสดงเป็นน้ำหนักสุทธิ และแสดงจำนวนเม็ดหรือแคปซูล

(๕.๔) วัตถุเจือปนอาหารที่มีลักษณะอื่น ๆ นอกจาก (๕.๑) – (๕.๓) ให้แสดงเป็นน้ำหนักสุทธิ

Back

(๖) เดือนและปีที่ผลิต หรือเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค โดยมีข้อความว่า “ผลิต...(ระบุเดือนและปี)...” หรือ “หมดอายุ...(ระบุเดือนและปี)...” หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกันกำกับไว้ด้วย เว้นแต่วัตถุเจือปนอาหารที่มีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน ๑๘ เดือน ต้องแสดงเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค โดยมีข้อความว่า “หมดอายุ...(ให้ระบุเดือนและปี)...” หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกันกำกับไว้ด้วย เช่น ใช้ได้ถึง...(ให้ระบุเดือนและปี)... ทั้งนี้อาจแสดง “เดือน” เป็นตัวเลขหรืออักษรก็ได้

กรณีที่มีการแสดงไม่เป็นไปตามวรรคหนึ่ง ต้องมีข้อความหรือตัวอักษรที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจอย่างชัดเจนถึงวิธีการแสดงข้อความดังกล่าวกำกับไว้ด้วย

(๗) ส่วนประกอบของอาหาร ให้แสดงส่วนประกอบที่เป็นวัตถุเจือปนอาหาร และส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่วัตถุเจือปนอาหาร ตามลำดับ ดังนี้

(๗.๑) ส่วนประกอบที่เป็นวัตถุเจือปนอาหาร ให้แสดงชื่อและปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารเป็นร้อยละโดยเรียงลำดับตามปริมาณจากมากไปน้อย และชื่อของวัตถุเจือปนอาหารต้องเป็นชื่อเฉพาะตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (Codex General Standard for Food Additives) ฉบับล่าสุด หรือตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และต้องมีตัวเลขตาม International Numbering System (INS) for Food Additives กำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี

(๗.๒) ส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่วัตถุเจือปนอาหาร ให้แสดงชื่อของส่วนประกอบอื่นเรียงลำดับตามปริมาณจากมากไปน้อย

กรณีที่ส่วนประกอบอื่นมีวัตถุแต่งกลิ่นรสเป็นส่วนผสม อาจแสดงข้อความว่า “วัตถุแต่งกลิ่นรสธรรมชาติ” หรือ “วัตถุแต่งกลิ่นรสเลียนธรรมชาติ” หรือ “วัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์” แล้วแต่กรณี แทนการแสดงชื่อของวัตถุแต่งกลิ่นรสนั้นๆ ก็ได้ และกรณีที่ส่วนประกอบอื่นมีเครื่องเทศหรือสมุนไพรเป็นส่วนผสม อาจแสดงข้อความว่า“เครื่องเทศ” หรือ “สมุนไพร”แล้วแต่กรณี แทนการแสดงชื่อของเครื่องเทศหรือสมุนไพรนั้นๆ ก็ได้ ทั้งนี้ไม่รวมถึงวัตถุเปลี่ยนแปลงกลิ่นรสอาหาร (flavor modifiers)

(๘) วิธีการใช้ ที่เข้าใจได้ง่ายและปฏิบัติได้ถูกต้อง โดยอย่างน้อยต้องระบุ

(๘.๑) วัตถุประสงค์การใช้

(๘.๒) ชนิดของอาหารที่ใช้

(๘.๓) ปริมาณการใช้ในอาหาร

(๙) คำแนะนำในการเก็บรักษา

(๑๐) ข้อจำกัดในการใช้และคำเตือนหรือข้อควรระวัง (ถ้ามี)

การแสดงข้อความตาม (๑) (๕) และ (๖) ให้แสดงในตำแหน่งที่สามารถเห็นได้ชัดเจน กรณีการแสดงข้อความตาม (๖) ไว้ที่ด้านล่างของภาชนะบรรจุ ต้องมีข้อความที่ฉลากที่สื่อได้ชัดเจนถึงตำแหน่งที่แสดงเดือนและปีที่ผลิต หรือเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค”

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๐/๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๓) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๖ และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๑๐/๑ การแสดงฉลากวัตถุเจือปนอาหารที่ไม่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ผู้ปรุงอาหารเพื่อจำหน่าย ผู้จำหน่ายวัตถุเจือปนอาหาร หรือผู้แบ่งบรรจุวัตถุเจือปนอาหารเพื่อจำหน่าย อาจแสดงข้อความเป็นภาษาไทยหรือภาษาอังกฤษก็ได้ และหากไม่อาจแสดงรายละเอียดตามข้อ ๑๐ ได้ อย่างน้อยให้แสดงรายละเอียดตามข้อ ๑๐ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) และ (๖) พร้อมทั้งต้องแสดงข้อความว่า “เป็นวัตถุดิบสำหรับแปรรูปอาหารเท่านั้น” หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกันที่ฉลาก หรือได้แสดงปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารเป็นร้อยละที่ฉลาก ทั้งนี้ให้แสดงรายละเอียดเป็นภาษาไทยที่ครบถ้วนตั้งแต่ข้อ ๑๐ (๑) ถึง (๑๐) เห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่ายไว้ในคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่าย

Back

ความในวรรคหนึ่งเฉพาะการแสดงฉลากของวัตถุเจือปนอาหารที่มีส่วนประกอบของวัตถุเจือปนอาหารตั้งแต่สองชนิดขึ้นไปที่ไม่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ผู้ปรุงอาหารเพื่อจำหน่าย ผู้จำหน่ายวัตถุเจือปนอาหาร หรือผู้แบ่งบรรจุวัตถุเจือปนอาหารเพื่อจำหน่าย ใน ๒ กรณีดังต่อไปนี้ อาจไม่ต้องแสดงปริมาณร้อยละของวัตถุเจือปนอาหารตามข้อ ๑๐ (๗.๑) ไว้ที่ฉลากหรือคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่าย

(๑) ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าวัตถุเจือปนอาหารเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารของตนเอง หรือ

(๒) ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าวัตถุเจือปนอาหารจำหน่ายให้แก่ผู้แปรรูปอาหาร โดยมีข้อตกลงการให้ข้อมูลตามข้อ ๑๐(๗.๑) ของวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าว”

ข้อ ๓ ให้เพิ่มความต่อไปนี้ เป็นข้อ ๑๐/๒ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗

“ข้อ ๑๐/๒ ฉลากของวัตถุเจือปนอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออกจะแสดงข้อความเป็นภาษาใดก็ได้ แต่อย่างน้อยต้องระบุ

(๑) ประเทศผู้ผลิต

(๒) เลขสารบบอาหาร หรือเลขสถานที่ผลิตอาหาร หรือชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิตอย่างหนึ่งอย่างใดก็ได้

(๓) รุ่นที่ผลิตโดยมีคำว่า “รุ่นที่ผลิต” กำกับไว้ด้วย หรืออาจแสดงข้อความอื่นที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้”

ข้อ ๔ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๘

นายปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๒ ตอนพิเศษ ๓๒๒ ง ลงวันที่ ๓ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๘)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๗๓) พ.ศ. ๒๕๕๙

เรื่อง การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากอาหาร

เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนการใช้ข้อมูลโภชนาการในรูปแบบสัญลักษณ์โภชนาการต่อผู้บริโภคในการเลือกซื้ออาหาร ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งที่มีความสำคัญต่อการป้องกันปัญหาภาวะโภชนาการเกินและโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (Non-communicable diseases, NCDs)

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขจึงออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศฉบับนี้

“สัญลักษณ์โภชนาการ” หมายความว่า เครื่องหมายแสดงทางเลือกสุขภาพที่ช่วยให้ผู้บริโภคสามารถตัดสินใจเลือกซื้ออาหาร เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการมีภาวะโภชนาการที่เหมาะสม

ข้อ ๒ ผู้ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายซึ่งอาหาร ผู้ใดประสงค์จะแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากอาหาร ต้องนำอาหารนั้นไปขอรับการตรวจสอบและรับรองจากมูลนิธิส่งเสริมโภชนาการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับมอบหมายจากคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ภายใต้คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ก่อน เมื่อได้รับการตรวจสอบและรับรองแล้วจึงจะสามารถแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากได้

ข้อ ๓ สัญลักษณ์โภชนาการที่แสดงบนฉลากอาหารให้เป็นไปตามรูปแบบที่คณะอนุกรรมการพัฒนาและส่งเสริมการใช้สัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่ายกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ภายใต้คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ

ข้อ ๔ เกณฑ์สารอาหารหรือคุณค่าทางโภชนาการที่ใช้ประกอบการพิจารณารับรองการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ทางวิชาการที่คณะอนุกรรมการพัฒนาและส่งเสริมการใช้สัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่ายกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ภายใต้คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ

ข้อ ๕ การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการตามประกาศฉบับนี้ นอกจากจะต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ได้กำหนดการแสดงฉลากของอาหารชนิดนั้นๆ ไว้เป็นการเฉพาะแล้ว ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ ด้วย

ข้อ ๖ ประกาศนี้มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๙

นายปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๓ ตอนพิเศษ ๔๗ง ลงวันที่ ๒๔ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๙)

Back

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๓) พ.ศ.๒๕๕๙

เรื่อง การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากอาหาร

ด้วยปัจจุบันสถานการณ์ภาวะโภชนาการเกินและโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (Non-communicable diseases, NCDs) มีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น ส่วนหนึ่งมาจากพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ไม่เหมาะสมต่อสุขภาพ

คณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ภายใต้คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ จึงได้มีข้อเสนอแนะให้ส่งเสริมการใช้ข้อมูลโภชนาการในรูปแบบสัญลักษณ์โภชนาการเป็นเครื่องมือสำหรับผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมต่อสุขภาพ อีกทั้งเพื่อส่งเสริมให้ผู้ผลิตอาหารพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์อาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการที่ดีต่อสุขภาพยิ่งขึ้น โดยมอบหมายให้มูลนิธิส่งเสริมโภชนาการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล เป็นหน่วยงานรับรองการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ

กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากอาหาร โดยมีสาระสำคัญ ดังนี้

๑. กำหนดนิยามของ สัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่าย

“ สัญลักษณ์โภชนาการ” หมายความว่า เครื่องหมายแสดงทางเลือกสุขภาพที่ช่วยให้ผู้บริโภคสามารถตัดสินใจเลือกซื้ออาหาร เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการมีภาวะโภชนาการที่เหมาะสม

๒. กำหนดเงื่อนไขสำหรับอาหารที่จะแสดงสัญลักษณ์โภชนาการ ดังนี้

(๑) ต้องผ่านการตรวจสอบและได้รับการรับรองจากมูลนิธิส่งเสริมโภชนาการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับมอบหมายจากคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ภายใต้คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ

ทั้งนี้ หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการในการยื่นขอรับการรับรองให้เป็นไปตามที่มูลนิธิส่งเสริมโภชนาการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับมอบหมายกำหนด

(๒) สัญลักษณ์โภชนาการที่แสดงบนฉลากอาหาร

(๒.๑) รูปแบบให้เป็นไปตามที่คณะอนุกรรมการพัฒนาและส่งเสริมการใช้สัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่ายกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ภายใต้คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ดังนี้

Back

(๒.๒) สีสัญลักษณ์โภชนาการ สามารถแสดงได้ใน ๒ ลักษณะ ดังนี้

(ก) แสดงโดยใช้สีตามที่กำหนด คือ รูปวงกลมขอบสีฟ้า ตรงกลางวงกลมเป็นภาพใบไม้สีเขียวสองใบทับกัน เหนือใบไม้มีวงกลมทึบสีเขียวขนาดเล็กอยู่กึ่งกลาง เหนือวงกลมทึบสีเขียวมีเส้นโค้งสีส้ม มีข้อความด้านล่าง “ทางเลือกสุขภาพ” เป็นสีฟ้า และข้อความด้านบนระบุกลุ่มอาหาร หรือ

(ข) แสดงเป็นสีเดียว โดยเส้นขอบอาจเป็นสีดำ หรือสีน้ำเงินเข้ม หรือสีขาว แล้วแต่กรณี

ทั้งนี้ การแสดงสีของพื้นฉลากและสีของสัญลักษณ์ต้องใช้สีที่ตัดกันที่ทำให้เห็นสัญลักษณ์ได้ชัดเจน

(๒.๓) แสดงสัญลักษณ์โภชนาการไว้ที่ส่วนหน้าของฉลากที่เห็นได้ง่ายและอ่านได้ชัดเจน

๓. เกณฑ์สารอาหารหรือคุณค่าทางโภชนาการที่ใช้ประกอบการพิจารณารับรองการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการให้กับอาหารแต่ละกลุ่ม ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ทางวิชาการที่คณะอนุกรรมการพัฒนาและส่งเสริมการใช้สัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่ายกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ภายใต้คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ

ทั้งนี้ กลุ่มอาหารที่ผ่านความเห็นชอบแล้วมีดังนี้

<table>
<tr><th>กลุ่มอาหาร*</th><th>ฐาน</th><th>หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และการพิจารณาให้สัญลักษณ์โภชนาการ</th></tr>
<tr><td>อาหารมื้อหลัก</td><td>100 กิโลแคลอรี</td><td>ระบบการให้คะแนน (Scoring system)
<table>
<tr><th rowspan="2">สารอาหาร</th><th rowspan="2">หน่วย</th><th colspan="6">คะแนน</th></tr>
<tr><th>0</th><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th></tr>
<tr><td>โปรตีน</td><td>กรัม</td><td><0.50, >5.00</td><td>0.50-1.00</td><td>1.01-1.50</td><td>1.51-2.00</td><td>2.01-2.50</td><td>2.51-5.00</td></tr>
<tr><td>ไขมันทั้งหมด</td><td>กรัม</td><td><1.65, >3.25</td><td>2.94-3.25</td><td>2.62-2.93</td><td>2.30-2.61</td><td>1.98-2.29</td><td>1.65-1.97</td></tr>
<tr><td>กรดไขมันอิ่มตัว</td><td>กรัม</td><td>>1.00</td><td>0.81-1.00</td><td>0.61-0.80</td><td>0.41-0.60</td><td>0.21-0.40</td><td>0-0.20</td></tr>
<tr><td>ใยอาหาร</td><td>กรัม</td><td><0.25</td><td>0.25-0.50</td><td>0.51-0.75</td><td>0.76-1.00</td><td>1.01-1.25</td><td>>1.25</td></tr>
<tr><td>น้ำตาลทั้งหมด</td><td>กรัม</td><td>>1.25</td><td>1.01-1.25</td><td>0.76-1.00</td><td>0.51-0.75</td><td>0.25-0.50</td><td><0.25</td></tr>
<tr><td>แคลเซียม</td><td>มิลลิกรัม</td><td><8, >150</td><td>8-16</td><td>17-24</td><td>25-32</td><td>33-40</td><td>41-150</td></tr>
<tr><td>เหล็ก</td><td>มิลลิกรัม</td><td><0.14, >2.25</td><td>0.14-0.28</td><td>0.29-0.42</td><td>0.43-0.56</td><td>0.57-0.70</td><td>0.71-2.25</td></tr>
<tr><td>โซเดียม</td><td colspan="7"></td></tr>
<tr><td>ระยะที่ 1</td><td>มิลลิกรัม</td><td><25, >150</td><td>125-150</td><td>100-124</td><td>75-99</td><td>50-74</td><td>25-49</td></tr>
<tr><td>ระยะที่ 2</td><td>มิลลิกรัม</td><td><25, >120</td><td>101-120</td><td>82-100</td><td>63-81</td><td>44-62</td><td>25-43</td></tr>
<tr><td>ระยะที่ 3</td><td>มิลลิกรัม</td><td><25, >100</td><td>85-100</td><td>70-84</td><td>55-69</td><td>40-54</td><td>25-39</td></tr>
</table>
เงื่อนไขการให้สัญลักษณ์โภชนาการ
1. พลังงานของผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มนี้ ต้องอยู่ในช่วง 250-500 กิโลแคลอรี
2. คะแนนสารอาหารของไขมันทั้งหมด กรดไขมันอิ่มตัว น้ำตาลและโซเดียม ต้องไม่เป็น 0
3. คะแนนรวมของสารอาหารทั้ง 8 ชนิดรวมกัน ต้องมากกว่าหรือเท่ากับ 20 คะแนน จากคะแนนรวมทั้งหมด 40 คะแนน</td></tr>
<tr><td>เครื่องดื่ม</td><td>100 มิลลิลิตร</td><td>น้ำผักและน้ำผลไม้ น้ำอัดลมและน้ำหวานกลิ่นรสต่างๆ น้ำนมถั่วเหลือง และน้ำธัญพืช:
น้ำตาลทั้งหมด ≤ 6 กรัม ต่อ 100 มิลลิลิตร สำหรับบรรจุภัณฑ์ที่ระบุจำนวนหน่วยบริโภค = 1 โดยมีขนาดบรรจุไม่เกิน 150% ของหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง
<u>ยกเว้น</u> หากหนึ่งหน่วยบริโภคมีปริมาณมากกว่า 150% ของหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ต้องมีปริมาณน้ำตาลทั้งหมดไม่เกิน 18 กรัม ต่อหน่วยบรรจุ</td></tr>
<tr><td>เครื่องปรุงรส</td><td>100 มิลลิลิตร</td><td>น้ำปลา:
โซเดียม ≤ 6000 มิลลิกรัม ต่อ 100 มิลลิลิตร
ซอสปรุงรส ซีอิ๊ว:
โซเดียม ≤ 5000 มิลลิกรัม ต่อ 100 มิลลิลิตร</td></tr>
</table>

* ขอบเขตของกลุ่มอาหารแต่ละกลุ่มมิได้จำกัดเฉพาะประเภทหรือชนิดอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข แต่พิจารณาจากลักษณะและรูปแบบการบริโภคที่มีความคล้ายคลึงกัน

Back

หากมีการกำหนดเกณฑ์สารอาหารหรือคุณค่าทางโภชนาการในกลุ่มอาหารอื่นเพิ่มเติม หรือมีการปรับเปลี่ยนเกณฑ์ สามารถติดตามข้อมูลได้จากมูลนิธิส่งเสริมโภชนาการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล หรือ http://healthierlogo.com หรือ www.ทางเลือกสุขภาพ.com หรือหน่วยงานรับรองที่ได้รับมอบหมาย

๔. การแสดงฉลากอาหารที่แสดงสัญลักษณ์โภชนาการ ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ดังต่อไปนี้

๔.๑ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ.๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

๔.๒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ได้กำหนดการแสดงฉลากของอาหารชนิดนั้นๆ เช่น ชาปรุงสำเร็จชนิดเหลว ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ชา เป็นต้น

๔.๓ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ. ๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ เนื่องจากอาหารที่แสดงสัญลักษณ์โภชนาการอย่างง่ายถือเป็นอาหารที่มีการใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย

อย่างไรก็ตาม เมื่อปรากฏว่าผลิตภัณฑ์ที่แสดงสัญลักษณ์โภชนาการดังกล่าวบนฉลากอาหารไม่ผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือได้ถูกยกเลิกการรับรอง หรือขาดต่ออายุการรับรอง การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากอาหารนั้นต้องยุติทันที ทั้งนี้ หากผลิตภัณฑ์อาหารยังคงแสดงสัญลักษณ์โภชนาการนั้นอยู่ จัดว่าเป็นอาหารปลอมตามมาตรา ๒๕ (๒) โดยจะเข้าลักษณะอาหารปลอมตามมาตรา ๒๗ (๔) ผู้ฝ่าฝืนมีความผิดตามมาตรา ๕๙ ต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสิบปี และปรับตั้งแต่ห้าพันบาทถึงหนึ่งแสนบาท และให้รวมถึงผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการแสดงสัญลักษณ์โภชนาการโดยไม่ผ่านการรับรองด้วย

๕. วันบังคับใช้ ประกาศฯ มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๙ เป็นต้นไป

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๘๕ และมูลนิธิส่งเสริมโภชนาการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล โทรศัพท์ ๐๒-๘๐๐-๒๓๘๐ ในวันและเวลาราชการ หรือ info.thaihealthier@gmail.com

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

นายบุญชัย สมบูรณ์สุข
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๗๔) พ.ศ. ๒๕๕๙

เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ

โดยที่เป็นการสมควรให้มีการแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ (Guideline Daily Amounts; GDA) บนฉลากอาหารบางชนิด เพื่อประโยชน์ของผู้บริโภค และสนับสนุนมาตรการป้องกันปัญหาด้านโภชนาการ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖(๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๕) พ.ศ. ๒๕๕๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีบางชนิด ลงวันที่ ๓๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๐

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีบางชนิด (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๔

ข้อ ๒ ให้อาหาร ดังต่อไปนี้ เป็นอาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม ตามแบบ จีดีเอ (Guideline Daily Amounts; GDA)

(๑) อาหารขบเคี้ยว ได้แก่

(๑.๑) มันฝรั่งทอดหรืออบกรอบ

(๑.๒) ข้าวโพดคั่วทอดหรืออบกรอบ

(๑.๓) ข้าวเกรียบ ทอด หรืออบกรอบ หรืออาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง

(๑.๔) ถั่วหรือนัตทอด หรืออบกรอบ หรืออบเกลือ หรือเคลือบปรุงรส

(๑.๕) สาหร่ายทอด หรืออบกรอบ หรือเคลือบปรุงรส และ

(๑.๖) ปลาเส้นทอด หรืออบกรอบ หรือปรุงรส

(๒) ช็อกโกแลต และผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกันนี้

(๓) ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ได้แก่

(๓.๑) ขนมอบกรอบ หรือแครกเกอร์ หรือบิสกิต

(๓.๒) เวเฟอร์สอดไส้

(๓.๓) คุกกี้

(๓.๔) เค้ก และ

(๓.๕) พาย เพสตรี้ ทั้งชนิดที่มีและไม่มีไส้

(๔) อาหารกึ่งสำเร็จรูป ได้แก่

(๔.๑) ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้นไม่ว่าจะมีการปรุงแต่งหรือไม่ก็ตาม พร้อมซองเครื่องปรุง และ

(๔.๒) ข้าวต้มที่ปรุงแต่ง และโจ๊กที่ปรุงแต่ง

(๕) อาหารมื้อหลักที่เป็นอาหารจานเดียว ซึ่งต้องเก็บรักษาไว้ในตู้เย็นหรือตู้แช่แข็งตลอดระยะเวลาจำหน่าย

ข้อ ๓ การแสดงฉลากของอาหารตามข้อ ๒ นอกจากต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องฉลาก และประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับการแสดงฉลากของอาหารนั้นๆแล้ว ยังต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ด้วย

ข้อ ๔ การแสดงฉลากของอาหารตามข้อ ๒ ต้องปฏิบัติดังนี้

(๑) แสดงฉลากโภชนาการอย่างหนึ่งอย่างใด ดังนี้

ยกเลิก

(๑.๑) แสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มตามข้อ ๑.๑ ของบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ หรือ

(๑.๒) แสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อ ตามรูปแบบของข้อ ๑.๒ ของบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ สำหรับข้อมูลโภชนาการให้แสดงเฉพาะ พลังงานทั้งหมด ไขมันทั้งหมด โปรตีน คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด น้ำตาล โซเดียม และแสดงปริมาณโคเลสเตอรอลเพิ่มเติม หากอาหารดังกล่าวมีปริมาณโคเลสเตอรอลต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคตั้งแต่ ๒ มิลลิกรัมขึ้นไป

กรณีฉลากของอาหารแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อ แสดงข้อความการกล่าวอ้างทางโภชนาการ มีการใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย หรือระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย ต้องแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มตามข้อ ๑.๑ ของบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ

(๒) แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม (Guideline Daily Amounts: GDA) ของอาหารตามข้อ ๒ ให้เป็นไปตามรูปแบบและเงื่อนไขตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

(๓) แสดงข้อความว่า “บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ” ด้วยตัวอักษรหนาทึบเห็นได้ชัดเจน สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของกรอบและสีของกรอบตัดกับสีพื้นฉลาก สำหรับอาหารตามข้อ ๒ (๑) – (๓)

ทั้งนี้ อาหารตามข้อ ๒ ที่บรรจุในภาชนะบรรจุย่อย ซึ่งมีพื้นที่ฉลากด้านหน้าน้อยกว่า ๖๕ ตารางเซนติเมตรและจัดรวมในหีบห่อพร้อมจำหน่าย ให้แสดงฉลากตามข้อ ๔ ไว้ที่หีบห่อพร้อมจำหน่ายแทนก็ได้ ส่วนการแสดงฉลากตามข้อ ๔ ต้องคำนวณการแสดงฉลากโภชนาการแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอของภาชนะบรรจุย่อย

ข้อ ๕ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าอาหารตามข้อ ๒ อยู่ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปได้ แต่ไม่เกินหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๖ ประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับกับอาหารตามข้อ ๒ ซึ่งผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายโดยตรงให้กับผู้บริโภค

ข้อ ๗ ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับตั้งแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

นายปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๓ ตอนพิเศษ ๙๒ ง ลงวันที่ ๒๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๙)

ยกเลิก

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๓๗๔) พ.ศ. ๒๕๕๙
เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ

การแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม ของอาหารให้เป็นไปตามรูปแบบและเงื่อนไข ดังนี้

๑. รูปแบบตาม GDA (Guideline Daily Amounts) ให้เป็นดังนี้

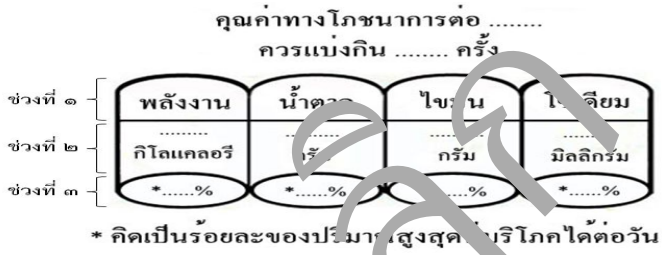
๑.๑ รูปทรงกระบอกหัวท้ายมนแนวตั้งเรียงติดกันจำนวน ๔ แท่ง เพื่อแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม ตามลำดับ

๑.๒ สีขอบของทรงกระบอกให้แสดงสีใดสีหนึ่ง ดังต่อไปนี้ คือ สีดำ หรือสีน้ำเงินเข้ม หรือสีขาว แล้วแต่กรณีและต้องตัดกับสีพื้นของฉลาก

๑.๓ สีพื้นภายในรูปทรงกระบอกต้องเป็นสีขาว เท่านั้น

๑.๔ เส้นขีดภายในรูปทรงกระบอกทุกเส้นให้เป็นเส้นสีดำหรือสีน้ำเงินเข้ม และต้องเป็นสีเดียวกับสีตัวอักษรที่แสดงภายในรูปทรงกระบอก

๑.๕ ให้แสดงไว้ที่ส่วนหน้าของฉลาก ที่เห็นได้ง่ายและอ่านได้ชัดเจน



๒. ให้แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม ด้วยรูปแบบและขนาดตัวอักษร ที่เห็นได้ง่ายและอ่านได้ชัดเจน ไว้ในรูปทรงกระบอกเรียงตามลำดับ ดังนี้

๒.๑ ช่วงที่ ๑ แสดงข้อความ “พลังงาน” “น้ำตาล” “ไขมัน” และ “โซเดียม” ด้วยสีเดียวกับเส้นขีดภายในรูปทรงกระบอก

๒.๒ ช่วงที่ ๒ แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม เป็นค่าต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์ ที่คำนวณได้จากปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคคูณจำนวนหน่วยบริโภค

หน่วยของพลังงานเป็น กิโลแคลอรี
หน่วยของน้ำตาลเป็น กรัม หรือ ก.
หน่วยของไขมันเป็น กรัม หรือ ก.
หน่วยของโซเดียมเป็น มิลลิกรัม หรือ มก.

๒.๓ ช่วงที่ ๓ แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมเป็นร้อยละ ดังนี้

ค่าพลังงานเป็นร้อยละของพลังงาน ๒,๐๐๐ กิโลแคลอรี
ค่าน้ำตาลคิดเป็นร้อยละของน้ำตาล ๖๕ กรัม
ค่าไขมันและโซเดียมคิดเป็นร้อยละของไขมัน ๖๕ กรัม และโซเดียม ๒,๔๐๐ มิลลิกรัม

๓. แสดงข้อความด้วยขนาดตัวอักษรที่เห็นได้ง่ายและอ่านได้ชัดเจน ดังนี้

๓.๑ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ...” (ความที่เว้นไว้ให้แสดงปริมาณที่เข้าใจได้ง่ายของหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์ เช่น ต่อ ๑ ถ้วย ต่อ ๑ ซอง ต่อ ๑ กล่อง ต่อ ๑ ถุง) โดยแสดงไว้เหนือรูปทรงกระบอก

๓.๒ “ควรแบ่งกิน...ครั้ง” (ความที่เว้นไว้ให้แสดงจำนวนครั้งที่แนะนำให้กิน สำหรับในกรณีที่หนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์มีปริมาณมากกว่าหนึ่งหน่วยบริโภค) โดยแสดงไว้ใต้ข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ...”

๓.๓ “*คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน” ไว้ใต้รูปทรงกระบอก

ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๗๕) พ.ศ. ๒๕๕๙

เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงมาตรการกำกับดูแลอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้าเพื่อการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคให้เหมาะสมยิ่งขึ้น และให้สอดคล้องกับแนวทางขององค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (World Organisation for Animal Health หรือ Office International des Épizooties, OIE) ที่ได้กำหนดสถานะความเสี่ยงจากโรควัวบ้า รวมทั้งได้มีการแก้ไขข้อกำหนดและเงื่อนไขเกี่ยวกับความเสี่ยงจากโรควัวบ้า

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๗) (๘) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๖) พ.ศ. ๒๕๔๙ เรื่อง อาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า ลงวันที่ ๑๓ มกราคม พ.ศ. ๒๕๔๙

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“สถานะความเสี่ยงจากโรควัวบ้า” หมายความว่า ความเสี่ยงจากโรควัวบ้าของโคในกลุ่มประเทศหรือพื้นที่นั้น แบ่งเป็น ๓ กลุ่ม ดังต่อไปนี้

(๑) กลุ่มที่ ๑ กลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้าน้อยมาก (Negligible BSE Risk)

(๒) กลุ่มที่ ๒ กลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้าที่ควบคุมได้ (Controlled BSE Risk)

(๓) กลุ่มที่ ๓ กลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่ยังไม่มีการประเมินความเสี่ยงจากโรควัวบ้า (Undetermined BSE Risk)

ทั้งนี้ รายชื่อกลุ่มประเทศหรือพื้นที่เป็นไปตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

“เนื้อโค (Meat)” หมายความว่า ส่วนต่างๆ ของโคที่ใช้บริโภคเป็นอาหาร เช่น เนื้อ หนัง ไขมัน เครื่องใน กระดูก นม เลือด น้ำดี หรือต่อมทอนซิล

“เนื้อโคสด (Fresh Meat)” หมายความว่า เนื้อโค ที่ไม่ผ่านกระบวนการหรือกรรมวิธีใดๆที่ทำให้คุณลักษณะทางประสาทสัมผัส ทางเคมีกายภาพ เปลี่ยนแปลงไปจนไม่สามารถคืนสู่สภาพเดิมได้อีก ทั้งนี้ ให้หมายความรวมถึงเนื้อโคแช่แข็ง เนื้อโคแช่เย็น หรือเนื้อโคบดด้วย

“ผลิตภัณฑ์เนื้อโค (Meat Products)” หมายความว่า เนื้อโค ที่ผ่านกระบวนการหรือกรรมวิธีใดๆที่ทำให้คุณลักษณะทางประสาทสัมผัส ทางเคมีกายภาพ เปลี่ยนแปลงไปจนไม่สามารถคืนสู่สภาพเดิมได้อีก เช่น เนื้อสดหมักในน้ำซอส เครื่องในโคแช่น้ำเกลือ ไส้กรอก เจลาตินหรือคอลลาเจน และให้หมายความรวมถึงอาหารที่มีผลิตภัณฑ์เนื้อโคเป็นส่วนประกอบด้วย เช่น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารใช้แคปซูลที่เป็นเจลาตินที่ได้จากโค เครื่องดื่มผสมคอลลาเจน ขนมที่มีส่วนผสมเจลาติน หรือขนมเยลลี่

ข้อ ๓ ให้เนื้อโคสดและผลิตภัณฑ์เนื้อโค ดังต่อไปนี้ เป็นอาหารที่นำเข้าได้ โดยไม่มีเงื่อนไขเกี่ยวกับสถานะความเสี่ยงจากโรควัวบ้าตามกลุ่มประเทศหรือพื้นที่

(๑) นม ผลิตภัณฑ์นม และหนัง

(๒) เจลาตินและคอลลาเจนที่ได้จากหนัง

(๓) ไขมันสกัด (tallow) ที่มีสิ่งปนเปื้อนที่ไม่ละลาย ไม่เกินร้อยละ ๐.๑๕ โดยน้ำหนัก และอนุพันธ์ของไขมันสกัด (tallow derivatives) ดังกล่าว

(๔) ไดแคลเซียมฟอสเฟตที่ไม่มีโปรตีนหรือไขมัน

ยกเลิก

Back

(๕) เนื้อถอดกระดูก (deboned skeletal muscle meat) (ที่ไม่รวมเนื้อจากส่วนที่ติดกระดูกซึ่งเลาะออกได้โดยใช้เครื่องจักร (mechanically separated meat)) ต้องได้จากโคที่ผ่านขั้นตอนการฆ่าและชำแหละ ดังต่อไปนี้

(ก) การตรวจโรคก่อนฆ่าและการตรวจซาก เครื่องใน ภายหลังการฆ่า (ante- and post-mortem inspections) โดยต้องไม่พบว่าเป็นโรควัวบ้าหรือสงสัยว่าเป็นโรควัวบ้า

(ข) การทำให้สลบ (stunning process) ก่อนฆ่า ต้องไม่ใช้วิธีการอัดอากาศหรือแก๊สเข้าไปในสมอง (injecting compressed air or gas into the cranial cavity) หรือการเจาะสมอง (pithing process) หรือวิธีอื่นที่ทำให้สมองหรือไขสันหลังฉีกขาดและกระจาย

(ค) ต้องไม่มีและไม่ปนเปื้อนกับ

๑) ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย ที่ได้จากโคทุกช่วงอายุ สมอง ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลก กระดูกสันหลัง ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสามสิบเดือน จากกลุ่มที่ ๒

๒) ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย ที่ได้จากโคทุกช่วงอายุ สมอง ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลก กระดูกสันหลัง ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสิบสองเดือน จากกลุ่มที่ ๓

(๖) เลือดโคและผลิตภัณฑ์พลอยได้จากเลือดโค (blood and blood by-products) ซึ่งได้จากโคที่ทำให้สลบ (stunning process) ก่อนฆ่า โดยไม่ใช้วิธีการอัดอากาศหรือแก๊สเข้าไปในสมอง (injecting compressed air or gas into the cranial cavity) หรือการเจาะสมอง (pithing process) หรือวิธีอื่นที่ทำให้สมองหรือไขสันหลังฉีกขาดและกระจาย

(๗) ผลิตภัณฑ์อื่นที่มี (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) หรือ (๖) เป็นส่วนประกอบ

ข้อ ๔ ให้เนื้อโคสดและผลิตภัณฑ์เนื้อโค ดังต่อไปนี้ เป็นอาหารที่นำเข้าได้ โดยมีเงื่อนไขเกี่ยวกับสถานะความเสี่ยงจากโรควัวบ้าตามกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ และเงื่อนไขดังนี้

(๑) เนื้อโคสดและผลิตภัณฑ์เนื้อโค ที่เป็นอาหารตามข้อ ๓ โดยมีเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(ก) กลุ่มที่ ๑

๑) ได้จากโคที่เกิดภายหลังมาตรการห้ามการนำเนื้อและกระดูกป่น (meat and bone meal, MBM) หรือกากไขมัน (greaves) ที่ได้จากสัตว์เคี้ยวเอื้อง มาทำเป็นอาหารสัตว์เคี้ยวเอื้อง

๒) โคดังกล่าวต้องมีการตรวจโรคก่อนฆ่าและมีการตรวจซาก เครื่องใน ภายหลังการฆ่า (ante- and post-mortem inspections) โดยต้องไม่พบว่าเป็นโรควัวบ้าหรือสงสัยว่าเป็น โรควัวบ้า

๓) โคดังกล่าวต้องทำให้สลบ (stunning process) ก่อนฆ่า โดยไม่ใช้วิธีการอัดอากาศหรือแก๊สเข้าไปในสมอง (injecting compressed air or gas into the cranial cavity) หรือการเจาะสมอง (pithing process) หรือวิธีอื่นที่ทำให้สมองหรือไขสันหลังฉีกขาดและกระจาย

(ข) กลุ่มที่ ๒

๑) เงื่อนไขเช่นเดียวกับ (ก)

๒) ต้องไม่มีและไม่ปนเปื้อนกับ

ก) ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย ที่ได้จากโคทุกช่วงอายุ

ข) สมอง ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลก กระดูกสันหลัง ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสามสิบเดือน

ค) เนื้อจากส่วนที่ติดกะโหลกและกระดูกสันหลัง (skull and vertebral column) ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสามสิบเดือน ซึ่งเลาะออกได้โดยใช้เครื่องจักร (mechanically separated meat)

(ค) กลุ่มที่ ๓

๑) ได้จากโคที่ไม่ได้เลี้ยงด้วยเนื้อและกระดูกป่น (meat and bone meal, MBM) หรือกากไขมัน (greaves) ที่ได้จากสัตว์เคี้ยวเอื้อง

ยกเลิก

Back

๒) เงื่อนไขเช่นเดียวกับ (ก) ๒) และ ๓)

๓) ต้องไม่มีและไม่ปนเปื้อนกับ

ก) ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย ที่ได้จากโคทุกช่วงอายุ

ข) สมอง ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลก กระดูกสันหลัง ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสิบสองเดือน

ค) เนื้อจากส่วนที่ติดกะโหลกและกระดูกสันหลัง (skull and vertebral column) ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสิบสองเดือน ซึ่งเลาะออกได้โดยใช้เครื่องจักร (mechanically separated meat)

ง) เนื้อเยื่อระบบประสาทและเนื้อเยื่อน้ำเหลือง (nervous and lymphatic tissues) ในระหว่างกระบวนการถอดกระดูก

(๒) เจลาตินและคอลลาเจนที่ได้จากกระดูก โดยมีเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(ก) กลุ่มที่ ๑ ได้จากโคในประเทศหรือพื้นที่ที่มีสถานะความเสี่ยงโรควัวบ้า กลุ่มที่ ๑

(ข) กลุ่มที่ ๒ และกลุ่มที่ ๓

๑) ได้จากโคที่มีการตรวจโรคก่อนฆ่าและมีการตรวจซาก เครื่องใน ภายหลังการฆ่า (ante- and post-mortem inspections) โดยต้องไม่พบว่าเป็นโรควัวบ้าหรือสงสัยว่าเป็นโรควัวบ้า

๒) ไม่มีส่วนของกระดูกสันหลัง (vertebrae columns) ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสามสิบเดือน และไม่มีส่วนของกะโหลกโค (skulls) ทุกช่วงอายุ

๓) กระดูกต้องผ่านกระบวนการ[illegible]ขั้นตอน ดังต่อไปนี้

ก) การสกัดไขมัน (degreasing)

ข) การสลายแร่ธาตุในสภาวะกรด (acid demineralisation)

ค) การทำให้เป็นกรดหรือด่าง (acid or alkaline treatment)

ง) การกรอง (filtration)

จ) การทำให้ปราศจากสารก่อโรค โดยจะต้องผ่านความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๑๓๘ องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า ๔ วินาที

[illegible]การดำเนินการตาม ๓) อาจใช้กระบวนการอื่น ที่สามารถลดสารก่อโรคได้เท่าเทียมหรือดีกว่า เช่น การใช้ความร้อนสูงภายใต้ความดันสูง

(๓) ไขมันสกัด (tallow) ที่มิใช่ไขมันสกัดตามข้อ ๓ (๓) โดยมีเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(ก) กลุ่มที่ ๑ ได้จากโคในประเทศหรือพื้นที่ที่มีสถานะความเสี่ยงโรควัวบ้า กลุ่มที่ ๑

(ข) กลุ่มที่ ๒ ได้จากโคที่มีการตรวจโรคก่อนฆ่าและมีการตรวจซาก เครื่องใน ภายหลังการฆ่า (ante- and post-mortem inspections) โดยต้องไม่พบว่าเป็นโรควัวบ้าหรือสงสัยว่าเป็นโรควัวบ้า และไม่ผลิตจากเนื้อโคสด ตามข้อ ๕ (๒) (ก)

(๔) อนุพันธ์ของไขมันสกัด (tallow derivatives) ที่มิใช่อนุพันธ์ของไขมันสกัดตามข้อ ๓ (๓) โดยมีเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(ก) กลุ่มที่ ๑ ได้จากโคในประเทศหรือพื้นที่ที่มีสถานะความเสี่ยงโรควัวบ้า กลุ่มที่ ๑

(ข) กลุ่มที่ ๒ ได้จากหรือผลิตโดยเงื่อนไขอย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้

๑) ได้จากไขมันสกัดตาม (๓) (ข)

๒) ผลิตโดยกระบวนการไฮโดรไลซิส (hydrolysis), ซาปอนนิฟิเคชัน (saponification) หรือทรานส์เอสเทอริฟิเคชัน (transesterification) ที่ใช้อุณหภูมิและความดันสูง

(ค) กลุ่มที่ ๓ ผลิตโดยกระบวนการไฮโดรไลซิส (hydrolysis), ซาปอนนิฟิเคชัน (saponification) หรือ ทรานส์เอสเทอริฟิเคชัน (transesterification) ที่ใช้อุณหภูมิและความดันสูง

ยกเลิก

Back

(๕) ไดแคลเซียมฟอสเฟต ที่มิใช่ไดแคลเซียมฟอสเฟตตามข้อ ๓ (๔) โดยมีเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(ก) กลุ่มที่ ๑ ได้จากโคในประเทศหรือพื้นที่ที่มีสถานะความเสี่ยงโรควัวบ้า กลุ่มที่ ๑

(ข) กลุ่มที่ ๒ และกลุ่มที่ ๓ เป็นผลิตผลพลอยได้จากการผลิตเจลาตินที่ได้จากกระดูกที่ผลิตตามกระบวนการตาม (๒) (ข)

(๖) ผลิตภัณฑ์อื่นที่มี (๑) (๒) (๓) (๔) หรือ (๕) เป็นส่วนประกอบ จะต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ของเนื้อโคสดและผลิตภัณฑ์เนื้อโคดังกล่าวที่นำมาผสมด้วย

การนำเข้าเนื้อโคสดและผลิตภัณฑ์เนื้อโคตามวรรคหนึ่ง กรณีที่มีเหตุหรือรายงานว่าสัตว์ในประเทศหรือพื้นที่ป่วยเป็นโรควัวบ้า ผู้นำเข้าต้องแสดงหลักฐานว่าได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดและเงื่อนไขการนำเข้าที่กรมปศุสัตว์กำหนดไว้ แสดงต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ ณ ด่านอาหารและยา ทุกครั้งที่นำเข้า

ข้อ ๕ ให้เนื้อโคสดและผลิตภัณฑ์เนื้อโค ดังต่อไปนี้ เป็นอาหารที่ห้ามนำเข้า

(๑) กลุ่มที่ ๑

(ก) ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย สมอง ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลก หรือกระดูกสันหลังที่ได้จากโคทุกช่วงอายุ

(ข) เนื้อจากส่วนที่ติดกะโหลกและกระดูกสันหลัง (skulls and vertebral columns) ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสามสิบเดือน ซึ่งเลาะออกได้โดยใช้เครื่องจักร (mechanically separated meat)

(ค) ผลิตภัณฑ์อื่นที่มี (ก) หรือ (ข) เป็นส่วนประกอบ

(๒) กลุ่มที่ ๒

(ก) ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย สมอง ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลก หรือกระดูกสันหลังที่ได้จากโคทุกช่วงอายุ

(ข) เนื้อโคสดที่ปนเปื้อน ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย ที่ได้จากโคทุกช่วงอายุ สมอง ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลก กระดูกสันหลัง ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสามสิบเดือน

(ค) เนื้อจากส่วนที่ติดกะโหลกและกระดูกสันหลัง (skulls and vertebral columns) ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสามสิบเดือน ซึ่งเลาะออกได้โดยใช้เครื่องจักร (mechanically separated meat)

(ง) ผลิตภัณฑ์อื่นที่มี (ก) (ข) หรือ (ค) เป็นส่วนประกอบ

(๓) กลุ่มที่ ๓

(ก) ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย สมอง ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลก หรือกระดูกสันหลังที่ได้จากโคทุกช่วงอายุ

(ข) เนื้อโคสดที่ปนเปื้อน ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย ที่ได้จากโคทุกช่วงอายุ สมอง ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลก กระดูกสันหลัง ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสิบสองเดือน

(ค) เนื้อจากส่วนที่ติดกะโหลกและกระดูกสันหลัง (skulls and vertebral columns) ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสิบสองเดือน ซึ่งเลาะออกได้โดยใช้เครื่องจักร (mechanically separated meat)

(ง) ไขมันสกัด (tallow) ที่มิใช่ไขมันสกัดตามข้อ ๓ (๓)

(จ) เนื้อเยื่อระบบประสาทและเนื้อเยื่อน้ำเหลือง (nervous and lymphatic tissues) ในระหว่างกระบวนการถอดกระดูก

(ฉ) ผลิตภัณฑ์อื่นที่มี (ก) (ข) (ค) (ง) หรือ (จ) เป็นส่วนประกอบ

ข้อ ๖ การนำเข้าผลิตภัณฑ์เนื้อโคตามข้อ ๓ (๒) (๓) หรือ (๔) ผู้นำเข้าต้องมีหลักฐานหรือหนังสือรับรองจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต แสดงต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ ณ ด่านอาหารและยา ทุกครั้งที่นำเข้า ซึ่งต้องระบุสาระสำคัญอย่างน้อยต่อไปนี้

ยกเลิก

Back

(๑) ได้จากหนัง สำหรับอาหารตามข้อ ๓ (๒)

(๒) มีสิ่งปนเปื้อนที่ไม่ละลายไม่เกินร้อยละ ๐.๑๕ โดยน้ำหนัก สำหรับอาหารตามข้อ ๓ (๓)

(๓) ไม่มีโปรตีนหรือไขมัน สำหรับอาหารตามข้อ ๓ (๔)

ข้อ ๗ การนำเข้าเนื้อโคสดตามข้อ ๓ (๕) หรือ (๖) หรือข้อ ๔ (๑) ต้องผ่านการตรวจสอบและรับรองแหล่งผลิตสัตว์หรือซากสัตว์จากกรมปศุสัตว์ และผู้นำเข้าต้องมีหลักฐานหรือหนังสือรับรองดังต่อไปนี้ แสดงต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ ณ ด่านอาหารและยา ทุกครั้งที่นำเข้า

(๑) หลักฐานหรือหนังสือรับรองการตรวจสอบและรับรองแหล่งผลิตสัตว์หรือซากสัตว์ หรือหลักฐานการอนุญาตนำเข้าซากสัตว์ จากกรมปศุสัตว์

(๒) สำเนาหนังสือรับรองสุขอนามัยซากสัตว์ (Health Certificate) จากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต ที่แสดงรายละเอียดตามที่ระบุไว้ในข้อกำหนดและเงื่อนไขตามข้อ ๓ (๕) หรือ (๖) หรือข้อ ๔ (๑) แล้วแต่กรณี

ข้อ ๘ การนำเข้าผลิตภัณฑ์เนื้อโคที่ได้จากอาหารตามข้อ ๓ (๕) หรือ (๖) หรือข้อ ๔ ผู้นำเข้าต้องมีหลักฐานหรือหนังสือรับรองดังต่อไปนี้ แสดงต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ ณ ด่านอาหารและยา ทุกครั้งที่นำเข้า

(๑) หลักฐานหรือหนังสือรับรองการตรวจสอบวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่ได้จากโค แล้วแต่กรณีดังต่อไปนี้

(ก) วัตถุดิบหรือส่วนผสมเป็นเนื้อโคสด ให้ใช้หลักฐานหรือหนังสือรับรองการตรวจสอบและรับรองแหล่งผลิตสัตว์หรือซากสัตว์ หรือหลักฐานการอนุญาตนำเข้าซากสัตว์ จากกรมปศุสัตว์ เว้นแต่ หน่วยงานดังกล่าวไม่สามารถออกหลักฐานหรือหนังสือรับรองได้ ให้ใช้หลักฐานหรือหนังสือรับรองการตรวจสอบและรับรองแหล่งผลิตสัตว์หรือซากสัตว์ที่แสดงว่าเป็นไปตามข้อกำหนดและเงื่อนไขตามที่ระบุไว้ในประกาศฉบับนี้ จากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้นหรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบนั้น ซึ่งลงนามโดยสัตวแพทย์ผู้มีอำนาจหน้าที่ของประเทศผู้ผลิตดังกล่าว

(ข) วัตถุดิบหรือส่วนผสมเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อโค ให้ใช้หลักฐานหรือหนังสือรับรองจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้นหรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบนั้น ที่แสดงว่าเป็นไปตามข้อกำหนดและเงื่อนไขตามที่ระบุไว้ในประกาศฉบับนี้ เว้นแต่หน่วยงานดังกล่าวไม่สามารถออกหลักฐานหรือหนังสือรับรองได้ ให้ใช้หลักฐานหรือหนังสือรับรอง ดังต่อไปนี้

๑) หลักฐานหรือหนังสือรับรองการตรวจประเมินและรับรองจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น หรือจากหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น หรือจากหน่วยตรวจประเมินและรับรอง (Certified Body) ที่ได้รับการรับรองระบบงานจากหน่วยรับรองระบบงาน (Accreditation Body) ที่เป็นสมาชิกและได้รับการยอมรับจากหน่วยงานสากลว่าด้วยการรับรองระบบงาน (International Accreditation Forum, IAF) ซึ่งยังไม่หมดอายุ ที่แสดงว่าสถานที่ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้นมีระบบประกันคุณภาพ (Quality Assurance System) อย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

ก) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (Hazard Analysis and Critical Control Point System) ที่กำหนดโดยโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (โคเด็กซ์)

ข) ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร-ข้อกำหนดสำหรับองค์กรในห่วงโซ่อาหาร (Food Safety Management Systems-Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO 22000 : 2005)

ค) เกณฑ์อื่นหรือระบบสากลอื่นที่มีความเทียบเท่า ตาม ก) หรือ ข) ตามที่คณะกรรมการอาหารให้ความเห็นชอบ

ยกเลิก

Back

๒) แผนงาน HACCP (HACCP plan) ที่มีการวิเคราะห์อันตรายจากโรควัวบ้าของผู้ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น ประกอบหนังสือรับรองระบบประกันคุณภาพ (Quality Assurance System) ตาม ๑)

(๒) หลักฐานหรือหนังสือรับรองความปลอดภัยผลิตภัณฑ์เนื้อโค (Health Certificate) จากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบนั้น ที่ระบุสาระสำคัญอย่างน้อยดังต่อไปนี้

(ก) แหล่งที่มาของวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่ได้จากโคที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อโค แล้วแต่กรณีดังต่อไปนี้

๑) วัตถุดิบหรือส่วนผสมเป็นเนื้อโคสด ระบุโรงฆ่าสัตว์ สถานที่ตัดแต่งซากสัตว์ และประเทศซึ่งต้องสอดคล้องตามที่ระบุไว้ใน (๑) (ก)

๒) วัตถุดิบหรือส่วนผสมเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อโค ระบุสถานที่ผลิตและประเทศของผลิตภัณฑ์เนื้อโคที่ใช้เป็นวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น ซึ่งต้องสอดคล้องตามที่ระบุไว้ใน (๑) (ข)

(ข) รายละเอียดข้อกำหนดและเงื่อนไขของวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่ได้จากโคที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อโค ซึ่งเป็นไปตามที่ระบุไว้ในประกาศฉบับนี้ แล้วแต่กรณี

(ค) ไม่มีการปนเปื้อนสารก่อโรควัวบ้าในระหว่างการเก็บรักษาวัตถุดิบ กระบวนการผลิตอาหาร และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร

ในกรณีหน่วยงานตาม (๒) ไม่สามารถออกหลักฐานหรือหนังสือรับรองได้ ให้ใช้หลักฐานหรือหนังสือรับรองดังต่อไปนี้

(๑) หลักฐานหรือหนังสือรับรองการตรวจประเมินและรับรองจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือจากหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือจากหน่วยตรวจประเมินและรับรอง (Certified Body) ที่ได้รับการรับรองระบบงานจากหน่วยรับรองระบบงาน (Accreditation Body) ที่เป็นสมาชิกและได้รับการยอมรับจากหน่วยงานสากลว่าด้วยการรับรองระบบงาน (International Accreditation Forum : IAF) ซึ่งยังไม่หมดอายุ ที่แสดงว่าสถานที่ผลิตอาหารมีระบบประกันคุณภาพ (Quality Assurance System) อย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(ก) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (Hazard Analysis and Critical Control Point System) ที่กำหนดโดยโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (โคเด็กซ์)

(ข) ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารข้อกำหนดสำหรับองค์กรในห่วงโซ่อาหาร (Food Safety Management Systems-Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO 22000 : 2005)

(ค) เกณฑ์อื่นหรือระบบสากลอื่นที่มีความเทียบเท่า ตาม (ก) หรือ (ข) ตามที่คณะกรรมการอาหารให้ความเห็นชอบ

(๒) แผนงาน HACCP (HACCP plan) ที่มีการวิเคราะห์อันตรายจากโรควัวบ้าของผู้ผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อโคนั้น ประกอบหนังสือรับรองระบบประกันคุณภาพ (Quality Assurance System) ตาม (๑)

ข้อ ๙ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๙

(นายปิยะสกล สกลสัตยาทร)
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๓ ตอนพิเศษ ๙๓ ง ลงวันที่ ๒๒ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๙)

ยกเลิก

Back

บัญชีรายชื่อกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ตามสถานะความเสี่ยงจากโรควัวบ้า

แนบท้ายประกาศประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๕) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า

๑. กลุ่มที่ ๑ กลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้าน้อยมาก (Negligible BSE Risk) ได้แก่

(๑) สาธารณรัฐอาร์เจนตินา (Argentina)
(๒) เครือรัฐออสเตรเลีย (Australia)
(๓) สาธารณรัฐออสเตรีย (Austria)
(๔) ราชอาณาจักรเบลเยียม (Belgium)
(๕) สหพันธ์สาธารณรัฐบราซิล (Brazil)
(๖) สาธารณรัฐบัลแกเรีย (Bulgaria)
(๗) สาธารณรัฐชิลี (Chile)
(๘) สาธารณรัฐโคลอมเบีย (Colombia)
(๙) สาธารณรัฐโครเอเชีย (Croatia)
(๑๐) สาธารณรัฐไซปรัส (Cyprus)
(๑๑) สาธารณรัฐเช็ก (Czech Republic)
(๑๒) ราชอาณาจักรเดนมาร์ก (Denmark)
(๑๓) สาธารณรัฐเอสโตเนีย (Estonia)
(๑๔) สาธารณรัฐฝรั่งเศส (France)
(๑๕) สาธารณรัฐฟินแลนด์ (Finland)
(๑๖) ฮังการี (Hungary)
(๑๗) สาธารณรัฐไอซ์แลนด์ (Iceland)
(๑๘) สาธารณรัฐอินเดีย (India)
(๑๙) รัฐอิสราเอล (Israel)
(๒๐) สาธารณรัฐอิตาลี (Italy)
(๒๑) ญี่ปุ่น (Japan)
(๒๒) สาธารณรัฐเกาหลี (Korea (Rep. Of))
(๒๓) สาธารณรัฐลัตเวีย (Latvia)
(๒๔) ราชรัฐลิกเตนสไตน์ (Liechtenstein)
(๒๕) ราชรัฐลักเซมเบิร์ก (Luxembourg)
(๒๖) สาธารณรัฐมอลตา (Malta)
(๒๗) ราชอาณาจักรเนเธอร์แลนด์ (Netherlands)
(๒๘) นิวซีแลนด์ (New Zealand)
(๒๙) ราชอาณาจักรนอร์เวย์ (Norway)
(๓๐) สาธารณรัฐปานามา (Panama)
(๓๑) สาธารณรัฐปารากวัย (Paraguay)
(๓๒) สาธารณรัฐเปรู (Peru)
(๓๓) สาธารณรัฐโปรตุเกส (Portugal)
(๓๔) สาธารณรัฐโรมาเนีย (Romania)
(๓๕) สาธารณรัฐสิงคโปร์ (Singapore)
(๓๖) สาธารณรัฐสโลวัก (Slovakia)
(๓๗) สาธารณรัฐสโลวีเนีย (Slovenia)
(๓๘) ราชอาณาจักรสวีเดน (Sweden)
(๓๙) สมาพันธรัฐสวิส (Switzerland)
(๔๐) สหรัฐอเมริกา (United States of America)
(๔๑) สาธารณรัฐบูรพาอุรุกวัย (Uruguay)
(๔๒) สาธารณรัฐประชาชนจีน, ยกเว้นฮ่องกงและมาเก๊า (People's Republic of China with the exclusion of Hong Kong and Macau)

ยกเลิก

Back

๒. กลุ่มที่ ๒ กลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้าที่ควบคุมได้ (Controlled BSE Risk) ได้แก่

(๑) แคนาดา (Canada)
(๒) สาธารณรัฐจีน (ไต้หวัน) (Chinese Taipei)
(๓) สาธารณรัฐคอสตาริกา (Costa Rica)
(๔) สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนี (Germany)
(๕) สาธารณรัฐเฮลเลนิก (กรีซ) (Greece)
(๖) สาธารณรัฐไอร์แลนด์ (Ireland)
(๗) สาธารณรัฐลิทัวเนีย (Lithuania)
(๘) สหรัฐเม็กซิโก (Mexico)
(๙) สาธารณรัฐนิการากัว (Nicaragua)
(๑๐) สาธารณรัฐโปแลนด์ (Poland)
(๑๑) ราชอาณาจักรสเปน (Spain)
(๑๒) สหราชอาณาจักรบริเตนใหญ่และไอร์แลนด์เหนือ (United Kingdom)

๓. กลุ่มที่ ๓ กลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่ยังไม่มีการประเมินความเสี่ยงจากโรควัวบ้า (Undetermined BSE Risk)
ได้แก่ ประเทศหรือพื้นที่ที่ไม่มีรายชื่อในกลุ่มที่ ๑ หรือ ๒

ยกเลิก

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง

คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒)

ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ออกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๔ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๗ ปรากฏว่ายังมีแนวปฏิบัติที่ไม่สอดคล้องกัน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงออกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาชี้แจงรายละเอียดเพิ่มเติมให้ชัดเจน ดังนี้

๑. ยกเลิกความในข้อ ๔ ของประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๔ กันยายน พ.ศ.๒๕๕๗ และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน

“๔. อาหารในภาชนะบรรจุที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศนี้ ได้แก่

(๑) อาหารที่ผู้ผลิตสามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารแก่ผู้บริโภคได้ในขณะจำหน่าย เช่น หาบเร่ แผงลอย เป็นต้น ซึ่งผู้ผลิตอาหารเป็นผู้จำหน่ายอาหารนั้นให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง และสามารถให้ข้อมูลได้ แต่หากผู้ผลิตมีการฝากจำหน่าย ณ สถานที่อื่น ซึ่งไม่ใช่สถานที่ผลิตอาหารนั้นไม่ได้รับการยกเว้น

(๒) อาหารสด ที่มีลักษณะหนึ่งลักษณะใดดังต่อไปนี้

(๒.๑) อาหารสดที่ไม่ผ่านกรรมวิธีใดๆ ซึ่งอาจแช่เย็นหรือไม่แช่เย็นก็ได้ และบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็นสภาพของอาหารสดได้ เช่น ผลไม้ทั้งผล หอยทั้งฝา เป็นต้น

(๒.๒) อาหารสดที่ผ่านกรรมวิธีการแกะ ชำแหละ ตัดแต่งหรือวิธีการอื่นใดเพื่อลดขนาด ซึ่งอาจแช่เย็นหรือไม่แช่เย็นก็ได้ และบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็นสภาพของอาหารนั้นที่ไม่ได้จำหน่ายต่อผู้บริโภค เช่น ผัก ผลไม้ตัดแต่ง หมูสับ กุ้งปอกเปลือก ปลาแล่ ไก่ หมู เนื้อ หั่นเป็นชิ้น เนื้อปลาบด เป็นต้น

(๓) อาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตและจำหน่ายเพื่อบริการภายในร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม โรงเรียน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล สายการบิน สถานที่อื่นในลักษณะทำนองเดียวกัน และรวมถึงการบริการจัดส่งอาหารให้กับผู้ซื้อด้วย ซึ่งข้อกำหนดนี้หมายถึงอาหารที่ผลิตขึ้น ณ สถานที่ดังกล่าวข้างต้นเพื่อบริการภายในสถานที่นั้นๆ รวมถึงการนำไปส่งนอกสถานที่ให้กับผู้สั่งซื้อโดยตรง ไม่รวมถึงการนำอาหารดังกล่าวไปฝากจำหน่าย ณ สถานที่อื่น

ทั้งนี้กรณีของวัตถุดิบที่มีการจำหน่ายให้กับผู้ปรุงนำไปผลิตอาหารที่สถานที่ดังกล่าวต้องแสดงฉลากครบถ้วนตามข้อ ๔ ของของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ไม่เข้าข่ายยกเว้นต้องแสดงฉลากตามประกาศฉบับนี้”

๒. ยกเลิกความใน (๗) ข้อ ๗ ของประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๔ กันยายน พ.ศ.๒๕๕๗ และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน

“(๗) แสดงข้อความเกี่ยวกับการใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือมีวัตถุเจือปนอาหารที่ติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร โดยให้แสดงชื่อ

ยกเลิก

กลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System : INS for Food Additives

สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่มีหน้าที่เป็นสี ให้ระบุ “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ที่กำกับกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารด้วย และตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม International Numbering System : INS for Food Additives แต่สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่มีกลุ่มหน้าที่เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร และวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล ให้ตามด้วยชื่อเฉพาะเท่านั้น (ดูคำอธิบายเพิ่มเติมในบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้)”

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๘

บุญชัย สมบูรณ์สุข
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ยกเลิก

บัญชีหมายเลข ๓
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

คำอธิบายการแสดงวัตถุเจือปนอาหาร

(๑) การแสดงข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร

ตามข้อ ๔ (๗) กำหนดให้ต้อง แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives ถ้ามีการใช้หรือมีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหาร เป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร-และกำหนดให้ต้องแสดงข้อความว่า “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives แล้วแต่กรณี และแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ตามด้วยชื่อเฉพาะ สำหรับกรณีวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร และวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๒) แนวทางการแสดงข้อความกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหาร สามารถอ้างอิงจากแนวทางตาม General Standard for Food Additive ของโคเด็กซ์ ซึ่งกำหนดไว้ในคู่มือข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (GSFA) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเรื่องข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร และประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหารได้

ทั้งนี้ผู้ประกอบการที่ผลิตหรือนำเข้าวัตถุเจือปนอาหารจะต้องแสดงฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๓) พ.ศ. ๒๕๔๒ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับ ๒) ซึ่งจะต้องปฏิบัติแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ร่วมกับชื่อเฉพาะหรือ INS Number ดังนั้นผู้ผลิตอาหารที่ใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นเป็นส่วนประกอบสามารถทราบได้ว่าวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวมีกลุ่มหน้าที่ และชื่อเฉพาะหรือ INS Number ใด

(๓) การแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารครบถ้วนตามข้อ ๔(๗) ของประกาศฯแล้ว ไม่ต้องแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหาร เช่น ข้อความว่า “ใช้.....เป็นวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล” หรือ “เจือสีธรรมชาติ” หรือ “เจือสีสังเคราะห์” หรือ “ใช้วัตถุกันเสีย” หรือ “ใช้...เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร” ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะอีก เนื่องจากเป็นการแสดงข้อมูลวัตถุเจือปนอาหารที่ครอบคลุมถึงข้อความที่กำหนดให้แสดงไว้ตามประกาศเฉพาะไว้แล้ว

(๔) สารช่วยในการผลิต (Processing aid) ที่ไม่ต้องแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารบนฉลากอาหาร ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขดังนี้

(๔.๑) ต้องพิจารณาว่าเข้านิยามของสารที่ช่วยในกระบวนการผลิตหรือไม่

“สารช่วยในการผลิต” หมายความว่า สารหรือวัตถุใดซึ่งมิได้ใช้บริโภคในลักษณะเป็นส่วนประกอบของอาหาร แต่ใช้ในกระบวนการผลิตวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหาร เพื่อให้เป็นไปตามเทคโนโลยีระหว่างการปรับคุณภาพหรือการแปรรูป ทั้งนี้ต้องผ่านขั้นตอนหรือวิธีการกำจัดหรือลดปริมาณสารแต่อาจมีสารหรืออนุพันธุ์ของสารนั้นเหลือตกค้างในผลิตภัณฑ์ได้โดยไม่ตั้งใจและไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ ทั้งนี้ไม่รวมถึงเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต

(๔.๒) พิจารณาเงื่อนไขหากเข้าข่ายกรณีนี้ไม่ต้องแสดงฉลากวัตถุเจือปนอาหาร ดังนี้

ยกเลิก

(๔.๒.๑) มีหน้าที่เป็น processing aid และถูกนำมาใช้ในระหว่างการผลิตวัตถุดิบ ส่วนประกอบ หรืออาหาร โดยสามารถตรวจสอบจาก the Inventory of Substances Used as Processing Aids (IPA) และ

(๔.๒.๒) มีขั้นตอนหรือวิธีการกำจัดหรือลดปริมาณสารหรือวัตถุหรืออนุพันธ์ของสารที่ตกค้างในผลิตภัณฑ์สุดท้ายหรือปริมาณของสารไม่ส่งผลต่อลักษณะหรือคุณภาพของผลิตภัณฑ์สุดท้ายนั้น โดยปริมาณตกค้างนั้นต้องไม่มีผลกระทบต่อสุขภาพ

(๕) การพิจารณาว่ามีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหาร เป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือไม่ และกรณีที่ไม่ต้องแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามข้อ ๔ (๗) ของประกาศฯ อาจพิจารณาได้ดังนี้

(๕.๑) เข้านิยามของวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างหรือติดมากับอาหาร (Carry Over of Food Additives into Foods) หรือไม่ โดยมีเงื่อนไข ดังนี้

(๕.๑.๑) เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่นของอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

(๕.๑.๒) เมื่อนำวัตถุดิบหรือส่วนประกอบตามข้อ (๕.๑.๑) มาใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหาร ต้องไม่เกินค่าปริมาณการใช้สูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ตามข้อ (๕.๒)

(๕.๑.๓) เมื่อนำวัตถุดิบหรือส่วนประกอบตามข้อ (๕.๑.๑) มาใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างมาจากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหาร จะต้องไม่เกินปริมาณการใช้สูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบนั้นๆ และเป็นไปตามหลักการของความเหมาะสมทางด้านเทคโนโลยีการผลิตและหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต รวมทั้งต้องสอดคล้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

(๕.๒) กำหนดวิธีการคำนวณปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างมาจากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหาร จะคำนวณตามสัดส่วนที่มีการใช้จริง และตรวจสอบปริมาณที่คำนวณได้เป็นไปตามเกณฑ์ในข้อ (๕.๑.๒) และต้องพิสูจน์ว่าปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่คำนวณจากสัดส่วนวัตถุดิบที่ใช้ไม่มีผลทางเทคโนโลยี หรือมีผลต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์สุดท้าย โดยอาจพิจารณาดังนี้

(๕.๒.๑) ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่คำนวณต่ำกว่าปริมาณสูงสุดที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้สารนั้น (ตัวเลขที่ได้ต้องไม่เกินปริมาณต่ำสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในอาหาร เช่น Benzoate อนุญาตให้ใช้ในอาหารหลายชนิด โดยกำหนดช่วงระหว่างไม่เกิน ๒๐๐ ppm ถึง ไม่เกิน ๕๐๐๐ ppm อาจสรุปได้ว่าปริมาณที่คำนวณได้ต่ำกว่า ๒๐๐ ppm แสดงว่าไม่มีผลทางด้านเทคโนโลยี) และ

(๕.๒.๒) มีข้อมูลทางวิชาการที่บ่งชี้ว่าปริมาณที่คำนวณได้ต่ำกว่าระดับที่ให้ใช้ผลทางเทคโนโลยีในอาหารนั้น โดยอ้างอิงข้อมูลวิชาการเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร เช่น รายงานการวิจัย Text book วารสาร บทความทางวิชาการที่ศึกษาผลทางเทคโนโลยีของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ หรือผลทดสอบทางประสาทสัมผัส (sensory evaluation) กรณีวัตถุเจือปนอาหารที่มีผลต่อลักษณะทางกายภาพของอาหาร เช่น สี รสชาติ เป็นต้น

ยกเลิก

ตัวอย่างการแสดงวัตถุเจือปนอาหารบนฉลากอาหาร

แบบที่ ๑ แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ

- สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (บิวทิล ไฮดรอกซี โทลูอีน) สีธรรมชาติ (INS ๑๖๐ a (ii))
- วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล (แอสปาแตม), สีธรรมชาติ (สารสกัดจากเปลือกองุ่น)
- วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (โมโนโซเดียมกลูตาเมต, ไดโซเดียม ๕ ไรโบนิวคลีโอไทด์)

แบบที่ ๒ แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for

Food Additives

- สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (INS 321) สีธรรมชาติ (INS 160 a (ii))
- วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล (แอสปาแตม), สีธรรมชาติ (INS 163 (ii))

การแสดงวัตถุเจือปนอาหารในอาหารที่มีส่วนประกอบหลายชนิด อาจแสดงวัตถุเจือปนอาหารต่อท้ายจากส่วนประกอบแต่ละชนิดหรืออาจแสดงรวมไว้ท้ายสุดของส่วนประกอบทั้งหมด เช่น

- น้ำตาล 50 % ครีมเทียม 40 % (อิมัลซิไฟเออร์ (INS 322 (i) INS 340(ii) INS 451(i) INS452 (i) INS471) สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 551), ผงโกโก้ 10 % (อิมัลซิไฟเออร์ (INS 322 (i)) สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 552) สารกันรา (INS 280)

- น้ำตาล 50 % ครีมเทียม 40 % ผงโกโก้ 10 % (อิมัลซิไฟเออร์ (INS 322 (i), INS 340(ii), INS 451(i), INS452 (i), INS471), สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 551, INS 552), สารกันรา (INS 280))

ยกเลิก

การแบ่งกลุ่มวัตถุเจือปนอาหารตามหน้าที่ด้านเทคโนโลยี (Function of Food Additives)

โคเด็กซ์ได้จัดทำเอกสาร Codex Class Names and the International Numbering System for Food Additives CAC/GL ๓๖-๑๙๘๙ ซึ่งได้มีการอธิบายความในส่วนที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร โดยแบ่งกลุ่มวัตถุเจือปนอาหารตามหน้าที่ด้านเทคโนโลยี ๒๗ กลุ่ม ดังนี้

๑. สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator)
๒. สารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking agent)
๓. สารป้องกันการเกิดฟอง (Antifoaming agent)
๔. สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (Antioxidant)
๕. สารฟอกสี (Bleaching agent)
๖. สารเพิ่มปริมาณ (Bulking agent)
๗. สารให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (Carbonating agent)
๘. สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา (Carrier)
๙. สี (Colour)
๑๐. สารคงสภาพของสี (Colour retention agent)
๑๑. อิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier)
๑๒. เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์ (Emulsifying salt)
๑๓. สารทำให้แน่น (Firming agent)
๑๔. วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (Flavour enhancer)
๑๕. สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (Flour treatment agent)
๑๖. สารทำให้เกิดฟอง (Foaming agent)
๑๗. สารทำให้เกิดเจล (Gelling agent)
๑๘. สารเคลือบผิว (Glazing agent)
๑๙. สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant)
๒๐. ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร (Packaging gas)
๒๑. สารกันเสีย หรือวัตถุกันเสีย (Preservative)
๒๒. ก๊าซที่ใช้ขับดัน (Propellant)
๒๓. สารช่วยให้ฟู (Raising agent)
๒๔. สารช่วยจับอนุมูลโลหะ (Sequestrant)
๒๕. สารทำให้คงตัว (Stabilizer)
๒๖. วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener)
๒๗. สารให้ความข้นเหนียว (Thickner)

ทั้งนี้สามารถดาวน์โหลดข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารเพื่อประกอบการจัดทำฉลากอาหารในส่วนของการแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่และชื่อเฉพาะได้ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่องข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร และตามเอกสารข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ ได้ที่ URL ดังนี้

-ข้อมูลกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร
http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_๕๔/Food%๒๐Additives.php

-ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (General Standard for Food Additive: GSFA ๒๐๑๒)
http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_๕๔/data/tradermain/GSFA%๒๐๒๐๑๒.pdf

-ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (General Standard for Food Additive: GSFA ๒๐๑๓)
http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_๕๔/data/news/๒๕๕๖/๕๖๐๙๐๒/Update%๒๐GSFA%๒๐๒๐๑๓.pdf

ยกเลิก

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๓)

ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ออกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๔ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๗ เพื่อให้แนวทางการพิจารณาเกี่ยวกับฉลากที่มีข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย ตรา หรือเครื่องหมายการค้า เครื่องหมายการค้าจดทะเบียน ที่แสดงถึงคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณอันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงทำให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร และเพื่อความชัดเจนยิ่งขึ้นในการปฏิบัติตามประกาศฯ จึงออกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาชี้แจงรายละเอียดเพิ่มเติม ดังนี้

แนวทางการพิจารณาข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย ตรา หรือเครื่องหมายการค้า เครื่องหมายการค้าจดทะเบียน ไม่ว่าจะเป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลาก ที่แสดงถึงคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณอันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงทำให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร ตัวอย่างดังต่อไปนี้

(๑) สื่อสรรพคุณทางยา ช่วยบำบัด บรรเทา รักษาหรือป้องกันโรคต่างๆ เช่น อ้างว่าสามารถรักษา ป้องกันโรคเบาหวาน ลดอัตราการเกิดมะเร็ง หรือความเสี่ยงการเกิดมะเร็ง ป้องกันการเกิดมะเร็ง รักษา ป้องกันข้อเสื่อมรูมาตอยด์ ช่วยบรรเทาอาการ ต้อกระจก บำรุงหัวใจ ลดความเสี่ยงเป็นเส้นเลือดขอด ลดหรือล้างสารพิษ สร้างภูมิคุ้มกัน เป็นต้น

(๒) สื่อสรรพคุณว่าสามารถเปลี่ยนแปลงรูปร่าง ลักษณะ และโครงสร้างของอวัยวะในร่างกาย เช่น ลดความอ้วน เพิ่มหน้าอก เพิ่มอวัยวะส่วนต่างๆ ทำให้ผิวขาว เต่งตึง ลดเลือนริ้วรอย เป็นต้น

(๓) สื่อสรรพคุณว่ามีผลต่อการทำงานที่ดีของอวัยวะ และส่วนต่างๆของร่างกาย เช่น อ้างว่าลดความอ้วน ไม่ว่าจะเป็นทั้งหมดหรือบางส่วน ทำให้หน้าเล็ก เรียว แหลม เพิ่มส่วนสูง ขยายขนาดหน้าอก ขยายและเพิ่มขนาดอวัยวะเพศ ทำให้ผิวขาว เต่งตึง ลดเลือนริ้วรอย ทำให้ผิวพรรณขาวอมชมพู ลดปัญหาฝ้ากระ จุดด่างดำ ชะลอความแก่ของเซลล์ผิว เพิ่มพัฒนาการทางสมอง บำรุงสายตา หัวใจ ประสาท ลดความเมื่อยล้า ฟื้นฟูสมรรถภาพทางเพศ เป็นต้น

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๙

บุญชัย สมบูรณ์สุข
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ยกเลิก

ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๙

ด้วยเป็นการสมควรปรับปรุงการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร ให้สอดคล้องต่อระบบงานใหม่และสนับสนุนการส่งออก

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๒ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ ๕) พ.ศ.๒๕๔๕ และมาตรา ๓๖ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ.๒๕๓๔ ประกอบกับความในข้อ ๗ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงออกระเบียบไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๙”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๔ ของระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๗ ลงวันที่ ๒๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๔ อาหารที่ต้องขอรับเลขสารบบอาหาร ได้แก่

๔.๑ อาหารควบคุมเฉพาะ

๔.๒ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

๔.๓ อาหารที่รัฐมนตรีประกาศให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

๔.๔ อาหารนอกเหนือจากอาหารตาม ๔.๑ ถึง ๔.๓ ที่ผ่านการตรวจสอบมาตรฐานสถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้า ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารที่กำหนดเป็นการเฉพาะสำหรับอาหารนั้นๆ และประสงค์จะแสดงเลขสารบบอาหาร

อาหารตามวรรคหนึ่งที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในการส่งออกโดยไม่มีการจำหน่ายในประเทศ ได้แก่ อาหารตาม ๔.๑ ที่มิใช่ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ อาหารตาม ๔.๓ และ ๔.๔ ได้รับการยกเว้นไม่ต้องขอรับเลขสารบบอาหาร”

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกความในวรรคสองของข้อ ๕ ของระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๗ ลงวันที่ ๒๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“๕.๔ กลุ่มที่สี่ (Y) ประกอบด้วย ตัวเลขหนึ่งหลัก แสดงถึง หน่วยงานที่ออกเลขสารบบอาหาร ดังนี้

หมายเลข ๑	หมายถึง	อาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
หมายเลข ๒	หมายถึง	อาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารจากจังหวัด
หมายเลข ๓	หมายถึง	อาหารส่งออกโดยไม่จำหน่ายในประเทศ ได้รับเลขสารบบอาหารจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
หมายเลข ๔	หมายถึง	อาหารส่งออกโดยไม่จำหน่ายในประเทศ ได้รับเลขสารบบอาหารจากจังหวัด”

ยกเลิก

ข้อ ๕ ให้ยกเลิกบัญชีหมายเลข ๒ และ ๔ แนบท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๗ ลงวันที่ ๒๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๗ และให้ใช้บัญชีหมายเลข ๒ และ ๔ แนบท้ายระเบียบนี้แทน

ประกาศ ณ วันที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๙

นายบุญชัย สมบูรณ์สุข

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๓ ตอนพิเศษ ๔๑ง ลงวันที่ ๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๙)

ยกเลิก

บัญชีหมายเลข ๒
แนบท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการ
เกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

การขอรับเลขสารบบอาหารสำหรับอาหารที่ผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย ให้ดำเนินการดังต่อไปนี้

๑. อาหารควบคุมเฉพาะ

๑.๑ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายเป็นโรงงานหรือนำเข้า ซึ่งได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรแล้ว ให้ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามแบบ อ.๑๗ ท้ายกฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๒

๑.๒ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน ให้ยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ตามแบบ สบ.๑ แนบท้ายระเบียบนี้ พร้อมหลักฐานที่ระบุไว้ในแบบ สบ.๑ และยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร ตามแบบ สบ.๓ แนบท้ายระเบียบนี้ พร้อมหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ สบ.๓

การอนุญาตหรือไม่อนุญาตเลขสถานที่ผลิตอาหารและให้ใช้ฉลากอาหาร ให้ผู้อนุญาตกรอกรายการให้ครบถ้วนพร้อมลงชื่อไว้เป็นหลักฐานในส่วนท้ายคำขอตามแบบ สบ.๑ และ สบ.๓ แล้วแต่กรณี

๒. อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ และอาหารที่ต้องมีฉลากที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้

๒.๑ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายเป็นโรงงานหรือนำเข้า ซึ่งได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรแล้ว ให้ยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหารตามแบบ สบ.๓ แนบท้ายระเบียบนี้ พร้อมหลักฐานที่ระบุไว้ในแบบ สบ.๓

การอนุญาตหรือไม่อนุญาตให้ใช้ฉลากอาหาร ให้ผู้อนุญาตกรอกรายการให้ครบถ้วนพร้อมลงชื่อไว้เป็นหลักฐานในส่วนท้ายคำขอตามแบบ สบ.๓

๒.๒ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน ให้ยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ตามแบบ สบ.๑ แนบท้ายระเบียบนี้ พร้อมหลักฐานที่ระบุไว้ในแบบ สบ.๑ และยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหารตามแบบ สบ.๓ แนบท้ายระเบียบนี้ พร้อมหลักฐานที่ระบุไว้ในแบบ สบ.๓

การอนุญาตหรือไม่อนุญาตเลขสถานที่ผลิตอาหารและให้ใช้ฉลากอาหาร ให้ผู้อนุญาตกรอกรายการให้ครบถ้วนพร้อมลงชื่อไว้เป็นหลักฐานในส่วนท้ายคำขอตามแบบ สบ.๑ และ สบ.๓ แล้วแต่กรณี

๓. อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ที่ให้ยื่นจดทะเบียนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์เสริมอาหารไม่ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร รอยัลเยลลี่ และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ และอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่ต้องแจ้งสูตรส่วนประกอบ ได้แก่ กาแฟ เครื่องดื่มเกลือแร่ นมโค นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว ผลิตภัณฑ์ของนมไอศกรีม เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามบัญชีหมายเลข ๓

๓.๑ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายเป็นโรงงานหรือนำเข้า ซึ่งได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรแล้ว ให้ยื่นจดทะเบียนอาหารตามแบบ สบ.๕ แนบท้ายระเบียบนี้

๓.๒ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน ให้ยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ตามแบบ สบ.๑ แนบท้ายระเบียบนี้ พร้อมหลักฐานที่ระบุไว้ในแบบ สบ.๑ และยื่นจดทะเบียนอาหารตามแบบ สบ.๕ แนบท้ายระเบียบนี้

การอนุญาตหรือไม่อนุญาตเลขสถานที่ผลิตอาหาร ให้ผู้อนุญาตกรอกรายการให้ครบถ้วนพร้อมลงชื่อไว้เป็นหลักฐานในส่วนท้ายคำขอตามแบบ สบ.๑

ยกเลิก

๔. อาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหารนอกเหนือจากอาหารตามข้อ ๑-๓ ข้างต้น

๔.๑ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายเป็นโรงงานหรือนำเข้า ซึ่งได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรแล้ว ให้ยื่นแจ้งรายละเอียดของอาหารตามแบบ สบ.๗ แนบท้ายระเบียบนี้

๔.๒ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน ให้ยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ตามแบบ สบ.๑ แนบท้ายระเบียบนี้ พร้อมหลักฐานที่ระบุไว้ในแบบ สบ.๑ และยื่นแจ้งรายละเอียดของอาหารตามแบบ สบ.๗ แนบท้ายระเบียบนี้

การอนุญาตหรือไม่อนุญาตเลขสถานที่ผลิตอาหาร ให้ผู้อนุญาตกรอกรายการให้ครบถ้วน พร้อมลงชื่อไว้เป็นหลักฐานในส่วนท้ายคำขอตามแบบ สบ.๑

ยกเลิก

บัญชีหมายเลข ๔
แนบท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการ
เกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

การแก้ไขรายละเอียดเกี่ยวกับสถานที่ผลิตอาหาร สถานที่นำเข้า และเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร

ผู้ใดประสงค์จะแก้ไขรายละเอียดเกี่ยวกับสถานที่ผลิตอาหาร สถานที่นำเข้า และเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร ให้ดำเนินการ ดังต่อไปนี้

๑. สถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงาน หากประสงค์จะขอเพิ่มประเภทอาหารให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.๑ กรณีย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหารให้ยื่นแบบ อ.๕ ตามท้ายกฎกระทรวงฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๒ กรณีเปลี่ยนแปลงแก้ไขอื่นๆ เช่น การแก้ไขชื่อสถานที่ผลิตอาหาร การแก้ไขเลขที่สถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร การยกเลิกหรือแก้ไขกลุ่มประเภทอาหาร หรือการเปลี่ยนแปลงสถานะบุคคลหรือนิติบุคคล ให้ยื่นคำขอตามแบบ ส.๔ แนบท้ายบัญชีนี้

๒. สถานที่นำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร หากประสงค์จะขอเพิ่มประเภทอาหารให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.๖ กรณีย้ายสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหารให้ยื่นแบบ อ.๑๐ ตามท้ายกฎกระทรวงฉบับที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๒ กรณีเปลี่ยนแปลงแก้ไขอื่นๆ เช่น การแก้ไขชื่อสถานที่นำเข้าอาหาร การแก้ไขเลขที่สถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหาร การยกเลิกหรือแก้ไขกลุ่มประเภทอาหาร หรือการเปลี่ยนแปลงสถานะบุคคลหรือนิติบุคคล ให้ยื่นคำขอตามแบบ ส.๕ แนบท้ายบัญชีนี้

๓. สถานที่ผลิตอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหาร ที่ผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานให้ยื่นแบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานตามแบบ สบ.๒ แนบท้ายระเบียบนี้

การอนุญาตหรือไม่อนุญาตให้แก้ไขรายละเอียดเกี่ยวกับสถานที่ผลิตอาหารให้ผู้อนุญาตกรอกรายการให้ครบถ้วนพร้อมลงชื่อไว้เป็นหลักฐานในส่วนท้ายแบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานตามแบบ สบ.๒

๔. อาหารควบคุมเฉพาะที่ผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารเข้าข่ายเป็นโรงงานหรือนำเข้า ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.๑๙ ท้ายกฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ลงวันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๒

๕. อาหารควบคุมเฉพาะที่ผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน หรืออาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ หรืออาหารที่ต้องมีฉลากที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ ที่ผลิตหรือนำเข้า แล้วแต่กรณี ให้ยื่นแบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหารตามแบบ สบ.๔ แนบท้ายระเบียบนี้

การอนุญาตหรือไม่อนุญาตให้แก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหารให้ผู้อนุญาตกรอกรายการให้ครบถ้วนพร้อมลงชื่อไว้เป็นหลักฐานในส่วนท้ายแบบการแก้ไขรายละเอียดอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหารตามแบบ สบ.๔

๖. อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่ไม่ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ หรืออาหารที่ต้องมีฉลากที่ไม่ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ หรืออาหารนอกเหนือจากอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หรืออาหารที่รัฐมนตรีประกาศให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลากให้ยื่นแบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหารตามแบบ สบ.๖ แนบท้ายระเบียบนี้

ยกเลิก

๗. การขอแก้ไขฉลากของอาหารควบคุมเฉพาะ ที่ผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายเป็นโรงงานและนำเข้า ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.๑๙ ท้ายกฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ลงวันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๒ หรืออาหารควบคุมเฉพาะที่ผลิตอาหารจากสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน หรืออาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ หรืออาหารที่ต้องมีฉลากที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ ให้ยื่นแบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร ตามแบบ สบ.๔ แนบท้ายระเบียบนี้ ในกรณีที่การแก้ไขไม่มีผลเกี่ยวข้องกับคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณ มาตรฐาน หรือความปลอดภัยของอาหารนั้นๆ ดังต่อไปนี้ ให้ระบุเฉพาะส่วนที่ประสงค์จะขอแก้ไขเพื่อให้ผู้อนุญาตพิจารณาอนุญาตเฉพาะในส่วนนั้น

๗.๑ การแก้ไขชื่อหรือที่ตั้งของสถานที่ผลิตอาหาร หรือสถานที่นำเข้าอาหาร เพื่อให้ตรงตามคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน หรือ ใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร แล้วแต่กรณี

๗.๒ การแก้ไขชื่อหรือที่ตั้งของสถานที่ผลิตอาหารในประเทศ เพื่อให้ตรงตามใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือ คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร

๗.๓ การแก้ไขข้อความบนฉลากให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข และประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่เกี่ยวข้อง เช่น

- เพิ่มข้อความ Product of Thailand เพื่อส่งออกโดยมีรายละเอียดส่วนอื่นของฉลากคงเดิม ซึ่งเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ
- เพิ่มข้อความ “ไม่มีผลในการป้องกันหรือรักษาโรค” ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เป็นต้น

๗.๔ การแก้ไขข้อความที่เกี่ยวข้องกับข้อแนะนำในการบริโภค เช่น

- เพิ่ม/เปลี่ยนแปลง ควรดื่มให้หมดทันทีหลังเปิดดื่ม หรือ
- ไม่ควรบริโภคหากพบบรรจุภัณฑ์ชำรุด บวม มีรูรั่ว หรือมีกลิ่นผิดปกติ หรือ
- เขย่า (ขวด กล่อง กระป๋อง ฯลฯ) ก่อนดื่ม หรือ
- ควรแช่เย็นเพื่อให้รสชาติดีขึ้น หรือ
- ชงในน้ำอุ่นหรือน้ำเย็นก็ได้ เป็นต้น

๗.๕ การแก้ไขข้อความที่เกี่ยวข้องกับเงื่อนไขการผลิต หรือการนำเข้าเพื่อจำหน่าย เช่น

- เพิ่ม/ตัด/เปลี่ยนแปลงข้อความ ผลิตเฉพาะเพื่อ..... (ตัวอย่าง เช่น ผลิตเฉพาะเพื่อบริษัท เบิกบานใจ จำกัด) หรือ
- จำหน่ายเฉพาะที่..... หรือ
- ควบคุมการผลิตโดย..... หรือ
- ผลิตภายใต้การควบคุม..... หรือ
- ผลิตภายใต้การควบคุมคุณภาพโดย..... หรือ
- ผลิตภายใต้ลิขสิทธิ์ของ..... เป็นต้น

ยกเลิก

๗.๖ การแสดงข้อความส่งเสริมการขายที่ไม่ขัดกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง เช่น

- การชิงโชค การรับของแลก ของแจก หรือของแถม

- การเพิ่ม/ตัด/เปลี่ยนแปลงข้อความ “ห้ามจำหน่าย” หรือ “สินค้าแจกฟรี ห้ามจำหน่าย” หรือ “สินค้าตัวอย่าง ห้ามจำหน่าย”

- แสดงคำว่า “ใหม่” “โฉมใหม่” สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่เคยวางจำหน่ายในท้องตลาด โดยให้มีระยะเวลาการแสดงข้อความดังกล่าว ไม่เกิน ๑ ปี โดยอาจมีรูปแบบฉลากเดิม และรูปแบบฉลากใหม่ของผลิตภัณฑ์นั้นๆ ที่ได้รับอนุญาตแล้ว

๗.๗ การแก้ไขลักษณะ ขนาดและสีตัวอักษร ขนาดและสีของภาพบนฉลาก หรือสีพื้นฉลาก โดยข้อความบนฉลากยังต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย และไม่ขัดกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

๗.๘ การแก้ไขการจัดวางตำแหน่งของข้อความ หรือรูปภาพที่ได้รับอนุญาตแล้ว โดยไม่ทำให้ความหมายเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม และไม่ขัดกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง เช่น

- การย้ายตำแหน่งข้อความ หรืออาหาร จากด้านข้างไป แสดงด้านหน้าฉลาก เมื่อวางจำหน่ายแทน

- การย้ายตำแหน่งข้อความ วัน/เดือน/ปี ที่หมดอายุจากด้านใต้กระป๋องไปแสดงด้านบนกระป๋องแทน เป็นต้น

๗.๙ การแก้ไขช่องทางการติดต่อกับผู้ผลิต ผู้นำเข้า หรือผู้จัดจำหน่าย รวมถึงชื่อและที่อยู่ของผู้จัดจำหน่ายในประเทศและต่างประเทศ เช่น

- เพิ่ม/ตัด/เปลี่ยนแปลงข้อความ E – mail Address, Website หรือ Call Center หรือ จัดจำหน่ายโดย..... หรือ Imported by... ... . / Exported by..... / Distributed by... ... ... เป็นต้น

๗.๑๐ การแก้ไขเครื่องหมายบาร์โค้ด สัญลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับภาชนะบรรจุ หรือการรีไซเคิลภาชนะบรรจุ

๗.๑๑ การแก้ไขเครื่องหมายที่เกี่ยวข้องกับศาสนา ตามที่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานที่ทำหน้าที่เกี่ยวข้องในการออกใบรับรอง เช่น

- เพิ่ม/ตัด เครื่องหมายฮาลาล หรือ เครื่องหมายโคเชอร์ (kosher) เป็นต้น

๗.๑๒ การแก้ไขข้อความหรือสัญลักษณ์ที่แสดงว่าเป็นผู้สนับสนุนอย่างเป็นทางการในการแข่งขันกีฬา

๗.๑๓ การแก้ไขกรรมวิธีการเก็บรักษา เช่น

- เพิ่มข้อความ “เมื่อเปิดแล้ว ควรเทใส่ชามกระเบื้อง” หรือ บริโภคไม่หมดควรเก็บในตู้เย็น เป็นต้น

ยกเลิก

๗.๑๔ การแก้ไขข้อความที่ไม่เกี่ยวข้องกับข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ หรือประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง กับผลิตภัณฑ์นั้นๆ และไม่เกี่ยวข้องกับคุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ เช่น

- ตัด/เปลี่ยนแปลง คำว่า “เจ”
- เพิ่ม/ตัดข้อความ “ราคา.....บาท”

๗.๑๕ การแสดงข้อความที่แสดงให้เห็นว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อการศึกษา เท่านั้น เช่น

- “ผลิตภัณฑ์เพื่อการศึกษาทางการแพทย์” เป็นต้น

๗.๑๖ การแก้ไขข้อความภาษาต่างประเทศที่มีความหมายเหมือนกับภาษาไทยที่ได้รับ อนุญาตแล้วบนฉลากอาหาร เช่น เพิ่ม/ตัด/แก้ไข ชื่อและที่ตั้ง สารอาหาร ส่วนประกอบ วิธีการใช้ คำแนะนำ เป็นต้น

๗.๑๗ การเพิ่ม/ตัด/เปลี่ยนแปลงข้อความหรือสัญลักษณ์เกี่ยวกับกิจกรรมการกุศล สังคม การบริจาค การประชาสัมพันธ์กิจกรรมต่างๆ ของผู้ผลิต

๗.๑๘ การแก้ไขเครื่องหมายหรือสัญลักษณ์ของบริษัทผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า โดยไม่ขัด ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศ กระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

๗.๑๙ การแก้ไขรูปภาพในฉลาก โดยไม่ทำให้ความหมายเปลี่ยนไปจากเดิมและไม่ขัดกับ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวง สาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง เช่น

- การเปลี่ยนรูปภาพทางของการ์ตูน จากวิ่งเป็นว่ายน้ำ หรือ เตะฟุตบอล หรือเล่น บาสเกตบอล เป็นต้น

๗.๒๐ การแก้ไขข้อความเพื่อให้เป็นไปตามกฎหมายอื่น และต้องไม่ขัดกับประกาศ กระทรวงสาธารณสุข เช่น

- เพิ่มคำว่า “เครื่องดื่ม” ที่ฝาขวดตามกฎหมายของกรมสรรพสามิต เป็นต้น

๗.๒๑ การแก้ไขข้อความ เพื่อให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การ แสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ เช่น เพิ่มการแสดงข้อมูลสารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ หรือภาวะภูมิไวเกิน การแสดงข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร เป็นต้น

๗.๒๒ การแก้ไขวัตถุดิบที่มีเลขสารบบอาหารและใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์ โดย วัตถุดิบที่ใช้ยังคงให้ผลิตภัณฑ์มีคุณลักษณะ สี กลิ่น รส เช่นเดียวกับที่ได้รับอนุญาตไว้ เช่น

- การเปลี่ยนแปลงเลขสารบบอาหารของวัตถุแต่งกลิ่นรส เป็นต้น

ยกเลิก

แบบ สบ.7

ใบรับแจ้งเลขที่..... วันที่ ..... สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาสงวนสิทธิ์ที่จะยกเลิกใบจดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหารนี้ รวมทั้งเลขสารบบอาหารที่ได้รับแจ้งตามเอกสาร หากปรากฏว่ามีการกระทำอันเข้าลักษณะอาหารที่ต้องถูกยกเลิกตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร	(สำหรับเจ้าหน้าที่) เลขที่รับ..... วันที่รับ.....

ใบจดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหาร

☐ ผลิต ☐ นำเข้า ☐ ส่งออก (ไม่จำหน่ายในประเทศ)

ชื่ออาหาร	ประเภทอาหาร/ฉบับที่.....	เลขสารบบอาหาร

( ) ผู้รับอนุญาตผลิตชื่อ.....เลขที่ใบอนุญาตผลิต/เลขสถานที่ผลิต.....
สถานที่ผลิตชื่อ.....อยู่เลขที่.....
ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่ .....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
รหัสไปรษณีย์.....ประเทศ.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....
E-mail address.....

( ) ผู้รับอนุญาตนำเข้าชื่อ.....เลขที่ใบอนุญาตนำเข้าฯ.....
สถานที่นำเข้าชื่อ.....อยู่เลขที่.....
ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่ .....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
รหัสไปรษณีย์.....ประเทศ.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....
E-mail address.....

ขอรับรองว่า

1. การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่อง .....
2. อาหารที่ผลิตต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้
   - มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง.....
   - การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร
   - ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
   - ไม่มีการใช้อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
   - ไม่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหารในภาชนะบรรจุและหีบห่อตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
   - การใช้ภาชนะบรรจุ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ
   - การแสดงฉลากอาหาร ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุและประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง.....
   - การแสดงฉลากอาหารฉายรังสี ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารฉายรังสี (กรณีที่มีการฉายรังสีอาหาร หรือใช้อาหารฉายรังสีเป็นวัตถุดิบในอาหาร)
   - การแสดงฉลากโภชนาการ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ
   - การแสดงฉลากอาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร รวมอยู่ในภาชนะบรรจุ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร รวมอยู่ในภาชนะบรรจุ (กรณีที่มีการใช้)
   - อื่นๆ.....

ยกเลิก

มีต่อหน้า 2

3. ข้าพเจ้าขอรับรองว่าผลิตภัณฑ์ที่แจ้งนี้ เป็นไปตามข้อกำหนดของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
4. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดตามที่ได้แจ้งไว้ จะต้องแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียนอาหาร/แจ้งละเอียดอาหาร ตามแบบ สบ.6
5. ข้าพเจ้าขอรับรองว่ารายละเอียดที่ได้แจ้งในแบบแจ้งผลิตภัณฑ์นี้เป็นความจริงและมีเอกสารหลักฐานพิสูจน์ข้อมูลที่แจ้งไว้ข้างต้นแล้ว ทั้งนี้ รวมถึงเอกสารที่เกี่ยวข้องเป็นต้นฉบับจริงหรือสำเนาที่ถูกต้อง และรับทราบว่าจะต้องรับผิดชอบให้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ออกสู่ตลาดเป็นไปตามที่แจ้งไว้ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่และข้อกำหนดของกฎหมาย รวมถึงไม่หลีกเลี่ยงความรับผิดที่เกิดขึ้น หากผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามมาตรฐานหรือข้อกำหนดอื่นๆที่พนักงานเจ้าหน้าที่ได้รับแจ้งไว้

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ

(.....)

วันที่ .....

ยกเลิก

ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๙

ด้วยเป็นการสมควรปรับปรุงการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหารให้สอดคล้องต่อระบบงานใหม่ผ่านอินเทอร์เน็ต

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๒ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ ๕) พ.ศ.๒๕๔๕ และมาตรา ๓๖ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ.๒๕๓๔ ประกอบกับความในข้อ ๗ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงออกระเบียบไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๙”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๕.๔ ของข้อ ๕ ของระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๗ ลงวันที่ ๒๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๗ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๙ ลงวันที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๙ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“๕.๔ กลุ่มที่สี่ (Y) ประกอบด้วย ตัวเลขหนึ่งหลัก แสดงถึง หน่วยงานที่ออกเลขสารบบอาหาร ดังนี้

หมายเลข ๑	หมายถึง	อาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
หมายเลข ๒	หมายถึง	อาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารจากจังหวัด
หมายเลข ๓	หมายถึง	อาหารส่งออกโดยไม่จำหน่ายในประเทศ ได้รับเลขสารบบอาหารจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
หมายเลข ๔	หมายถึง	อาหารส่งออกโดยไม่จำหน่ายในประเทศ ได้รับเลขสารบบอาหารจากจังหวัด
หมายเลข ๕	หมายถึง	อาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ผ่านอินเทอร์เน็ต
หมายเลข ๖	หมายถึง	อาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารจากจังหวัดผ่านอินเทอร์เน็ต”

ข้อ ๔ การขอรับเลขสารบบอาหาร สำหรับอาหารนอกเหนือจากอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ และอาหารที่ต้องมีฉลากที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ และอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ที่ให้ยื่นจดทะเบียนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์เสริมอาหารไม่ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร รอยัลเยลลี่ และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ และอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่ต้องแจ้งสูตรส่วนประกอบ ได้แก่ กาแฟผสม เครื่องดื่มเกลือแร่ นมโค นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว ผลิตภัณฑ์ของนม ไอศกรีม เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ให้ยื่นขอรับเลขสารบบอาหารผ่านอินเทอร์เน็ต ตามแบบ สบ.๗ แนบท้ายระเบียบนี้

ข้อ ๕ ให้ยกเลิกแบบ สบ.๗ แนบท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๗ ลงวันที่ ๒๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๗ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๙ ลงวันที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๗ และให้ใช้แบบ สบ.๗ แนบท้ายระเบียบนี้แทน

ข้อ ๖ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น ๖/๑ ของบัญชีหมายเลข ๔ แนบท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๗ ลงวันที่ ๒๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๗ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๙ ลงวันที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๙

"๖/๑ อาหารนอกเหนือจากอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ และอาหารที่ต้องมีฉลากที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ และอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ที่ให้ยื่นจดทะเบียนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์เสริมอาหารไม่ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร รอยัลเยลลี่ และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ และอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่ต้องแจ้งสูตรส่วนประกอบ ได้แก่ กาแฟผสม เครื่องดื่มเกลือแร่ นมโค นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว ผลิตภัณฑ์ของนม ไอศกรีม เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ให้ยื่นแบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร ผ่านอินเทอร์เน็ตตามแบบ สบ.๘ แนบท้ายระเบียบนี้"

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๙

นายบุญชัย สมบูรณ์สุข

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม ๑๓๓ ตอนพิเศษ ๑๔๘ ง. ลงวันที่ ๑ กรกฎาคม.ศ.๒๕๖๐)

แบบ สบ.7 (e-form)

เลขสารบบอาหาร	ให้ไว้ ณ วันที่	QR code

เพื่อแสดงว่าผลิตภัณฑ์ตามข้อมูลนี้ได้จดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือจังหวัด ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือจังหวัด สงวนสิทธิ์ที่จะยกเลิกใบจดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหารนี้ รวมทั้งเลขสารบบอาหารที่ได้รับแจ้งตามเอกสาร หากปรากฏว่ามีการกระทำอันเข้าลักษณะอาหารที่ต้องถูกยกเลิกตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

ใบจดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหาร

☐ ผลิต ☐ นำเข้า ☐ ส่งออก (ไม่จำหน่ายในประเทศ)

ชื่ออาหารภาษาไทย	
ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ	
ประเภทอาหาร	
ชนิดอาหาร	
กรรมวิธีการผลิตหลัก	
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	

( ) ผู้รับอนุญาตผลิตชื่อ.....เลขที่ใบอนุญาตผลิต/เลขสถานที่ผลิต.....
สถานที่ผลิตชื่อ.....อยู่เลขที่.....
ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่ .....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address).....

( ) ผู้รับอนุญาตนำเข้าชื่อ.....เลขที่ใบอนุญาตนำเข้าฯ.....
สถานที่นำเข้าชื่อ.....อยู่เลขที่.....
ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่ .....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address).....

สถานที่ผลิตในต่างประเทศชื่อ.....
ที่อยู่ .....
จังหวัด.....ประเทศ.....รหัสไปรษณีย์.....
โทรศัพท์.....โทรสาร.....ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address).....

ขอรับรองว่า

1. การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่อง .....

แบบ สบ.7 (e-form)

เลขสารบบอาหาร [ ] ให้ไว้ ณ วันที่ [ ] เพื่อแสดงว่าผลิตภัณฑ์ตามข้อมูลนี้ได้จดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือจังหวัด ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือจังหวัด สงวนสิทธิ์ที่จะยกเลิกใบจดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหารนี้ รวมทั้งเลขสารบบอาหารที่ได้รับแจ้งตามเอกสาร หากปรากฏว่ามีการกระทำอันเข้าลักษณะอาหารที่ต้องถูกยกเลิกตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร	QR code

2. อาหารที่ผลิตมีลักษณะดังต่อไปนี้
   - มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง.....
   - การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร
   - ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
   - ไม่เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
   - ไม่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหารในภาชนะบรรจุและหีบห่อตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
   - การใช้ภาชนะบรรจุ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ
   - การแสดงฉลากอาหาร ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง.....
   - อื่นๆ.....
     .....
     .....
     .....

3. ข้าพเจ้าขอรับรองว่าผลิตภัณฑ์ที่แจ้งนี้ เป็นไปตามข้อกำหนดของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
4. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดตามที่ได้แจ้งไว้ จะต้องแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียนอาหาร/แจ้งละเอียดอาหาร ตามแบบ สบ.8
5. ขอรับรองว่ารายละเอียดที่ได้แจ้งในใบจดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหารนี้เป็นความจริงและมีเอกสารหลักฐานพิสูจน์ข้อมูลที่แจ้งไว้ข้างต้นแล้ว ทั้งนี้ รวมถึงเอกสารที่เกี่ยวข้องเป็นต้นฉบับจริงหรือสำเนาที่ถูกต้อง และรับทราบว่าจะต้องรับผิดชอบให้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ออกสู่ตลาดเป็นไปตามที่แจ้งไว้ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่และข้อกำหนดของกฎหมาย รวมถึงไม่หลีกเลี่ยงความรับผิดที่เกิดขึ้น หากผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามมาตรฐานหรือข้อกำหนดอื่นๆที่พนักงานเจ้าหน้าที่ได้รับจด/แจ้งไว้

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ

(.....)

วันที่ .....

ปรับปรุงข้อมูลครั้งที่..... วันที่.....

เลขสารบบอาหาร [ ] ให้ไว้ ณ วันที่ [ ]

เพื่อแสดงว่าผลิตภัณฑ์ตามข้อมูลนี้ได้จดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือจังหวัด
ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือจังหวัด สงวนสิทธิ์ที่จะยกเลิกใบจดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหารนี้ รวมทั้งเลขสารบบอาหารที่ได้รับแจ้งตามเอกสาร หากปรากฏว่ามีการกระทำอันเข้าลักษณะอาหารที่ต้องถอนเลิกตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

QR code

ประวัติการแก้ไข

ครั้งที่	วันที่	รายการขอแก้ไข	ข้อความเดิม	ข้อความที่แก้ไข/เพิ่มเติม

แบบการแก้ไขรายละเอียดของอาหาร ที่จดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร

1. รายละเอียดผู้ยื่นคำขอ

ชื่อ-นามสกุล.....

บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.....

ที่อยู่.....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address).....

2. รายละเอียดผู้ดำเนินกิจการ

ชื่อ-นามสกุล.....บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.....

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

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

จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address).....

3. รายละเอียดผู้รับอนุญาต

( ) ผู้รับอนุญาตผลิตชื่อ.....เลขที่ใบอนุญาตผลิต/เลขสถานที่ผลิต.....

สถานที่ผลิตชื่อ.....อยู่เลขที่.....

ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

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

ประเทศ.....รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address).....

( ) ผู้รับอนุญาตนำเข้าชื่อ.....เลขที่ใบอนุญาตนำเข้าฯ

สถานที่นำเข้าชื่อ.....อยู่เลขที่.....

ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

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

ประเทศ.....รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address).....

4. รายละเอียดการอนุญาตที่ขอแก้ไข

ข้าพเจ้าประสงค์ขอแก้ไขรายละเอียดของเลขสารบบอาหาร..... ดังนี้

รายการขอแก้ไข	ข้อความเดิม	ข้อความที่แก้ไข/เพิ่มเติม
☐ แก้ไขชื่ออาหารภาษาไทย		
☐ แก้ไขชื่ออาหารภาษาอังกฤษ		
☐ แก้ไขกรรมวิธีการผลิตหลัก		
☐ แก้ไขชื่อสถานที่ผลิตอาหารในต่างประเทศ		
☐ แก้ไขเปลี่ยนแปลงที่ตั้งสถานที่ผลิตอาหารในต่างประเทศตามหน่วยงานรัฐของผู้ผลิต (ต้องเป็นสถานที่ผลิตเดิมเท่านั้น)		
☐ แจ้งย้ายสถานที่ผลิตอาหารในต่างประเทศ เนื่องจากสถานที่ผลิตเดิมปิดกิจการ		
☐ แก้ไขที่ตั้งสถานที่ผลิตอาหารในต่างประเทศ ด้วยเหตุผลอื่นๆ		
☐ เพิ่มชื่ออาหารภาษาต่างประเทศเพื่อการส่งออก		

5. ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐาน

☐ เอกสารชี้แจงเหตุผลการแก้ไขชื่ออาหารจากผู้ผลิตอาหาร

☐ เอกสารชี้แจงเหตุผลการแก้ไขชื่อสถานที่ผลิตจากผู้ผลิตอาหาร

☐ เอกสารชี้แจงหรือหลักฐานการเปลี่ยนที่ตั้งสถานที่ผลิตอาหารในต่างประเทศจากผู้ผลิตอาหาร (ต้องเป็นสถานที่ผลิตเดิมเท่านั้น)

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ

(.....)

วันที่.....

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๗๖) พ.ศ. ๒๕๕๙

เรื่อง อาหารใหม่ (Novel food)

ด้วยปัจจุบันมีการนำวัตถุที่ไม่เคยบริโภคเป็นอาหารมาใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหาร อีกทั้งมีการพัฒนากระบวนการผลิตอาหารโดยใช้เทคโนโลยีที่ไม่เคยใช้มาก่อน จึงสมควรมีมาตรการการประเมินความปลอดภัยรองรับเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่งและมาตรา ๖ (๓) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้ “อาหารใหม่ (Novel food)” หมายความว่า

(๑) วัตถุที่ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหารที่ปรากฏหลักฐานทางวิชาการว่ามีประวัติการบริโภคเป็นอาหารน้อยกว่าสิบห้าปี หรือ

(๒) วัตถุที่ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหารที่ได้จากกระบวนการผลิตที่มิใช่กระบวนการผลิตโดยทั่วไปของอาหารนั้นๆ ที่ทำให้ส่วนประกอบ โครงสร้างของอาหาร รูปแบบ ของอาหารนั้นเปลี่ยนแปลงไปอย่างมีนัยสำคัญ ส่งผลต่อคุณค่าทางโภชนาการ กระบวนการทางเคมีภายในร่างกายของสิ่งมีชีวิต (metabolism) หรือระดับของสารที่ไม่พึงประสงค์ (level of undesirable substances)

(๓) ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีวัตถุ (๑) หรือ (๒) เป็นส่วนประกอบ

ทั้งนี้ ไม่รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร และอาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรม

ข้อ ๒ ให้อาหารใหม่ เป็นอาหารที่ต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยก่อนและต้องส่งมอบฉลากให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้

ข้อ ๓ การประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่ ต้องยื่นผลการประเมินความปลอดภัยจากหน่วยงานประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับและหลักฐานอื่นตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๔ อาหารใหม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน และเงื่อนไขการใช้ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ

ข้อ ๕ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารใหม่ เพื่อจำหน่ายต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนั้นๆ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๖ การแสดงฉลากของอาหารใหม่ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ เว้นแต่การแสดงวันเดือนปีที่ผลิตและวันเดือนปีที่หมดอายุการบริโภค ให้แสดงวันเดือนปีที่ผลิตและวันเดือนปีที่หมดอายุการบริโภค โดยเรียงวันเดือนปีตามลำดับ และมีข้อความว่า “ผลิต” “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี และต้องแสดงข้อความเพิ่มเติม ดังนี้

(๑) ชื่อสารสำคัญ (ถ้ามี)

(๒) วิธีการบริโภค วิธีการใช้หรือเงื่อนไขการใช้ เช่น ประเภทหรือชนิดอาหารและปริมาณการใช้สูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ได้

ข้อ ๗ ประกาศนี้ ไม่ใช้บังคับกับ

(๑) อาหารใหม่ที่ผลิตเพื่อการส่งออก

(๒) อาหารใหม่ที่ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๘ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๙

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๓ ตอนพิเศษ ๑๕๙ ง ลงวันที่ ๑๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๙)

Back

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๖) พ.ศ. ๒๕๕๙
เรื่อง อาหารใหม่ (Novel food)

---

๑. ข้อมูลพื้นฐานประกอบการพิจารณาประเมินความปลอดภัย

ข้าพเจ้า ..... ในนามของ (บริษัท/ ห้าง/ ร้าน) ..... ซึ่งมีสำนักงานใหญ่ตั้งอยู่ ณ เลขที่ .....ซอย ..... ถนน ..... หมู่ที่ ..... ตำบล/แขวง .....อำเภอ/เขต .....จังหวัด ..... โทร. ..... โทรศัพท์มือถือ..... โทรสาร. ..... E-mail.....

มีความประสงค์จะประเมินความปลอดภัย อาหารใหม่ (Novel Food) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารใหม่ (Novel food) โดยมีเอกสารประกอบการพิจารณาโดยสรุปรายละเอียด ได้ดังนี้

๑. ชื่อผลิตภัณฑ์อาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่จะขอประเมินความปลอดภัย
- ภาษาไทย.....
- ภาษาอังกฤษ.....
- ชื่อวิทยาศาสตร์.....
- ชื่อทางเคมีและสูตรโมเลกุล .....
- สูตรส่วนประกอบ (๑๐๐%) .....
- ชื่อสารสำคัญ (ถ้ามี) .....

๒. กระบวนการผลิต

☐ รายละเอียดกระบวนการผลิต/นวัตกรรมหรือเทคโนโลยีในการผลิต

.....

☐ ชนิด ความเข้มข้นของตัวทำละลายและอัตราส่วนระหว่างปริมาณส่วนประกอบต่อสารสกัด-extract ratio) (กรณีเป็นสารสกัด)

.....

๓. วิธีการเตรียมก่อนบริโภคและขนาดการบริโภคที่แนะนำต่อวัน

.....

.....

๔. วัตถุประสงค์ของการใช้เป็นอาหาร/ความคาดหวังจากการบริโภค เช่น เพื่อเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ

.....

.....

ในการนี้ ข้าพเจ้าได้ส่งหลักฐานประกอบการพิจารณาประเมินความปลอดภัย ซึ่งมีรายละเอียดตามเอกสารที่ได้แนบมาพร้อมนี้

ลงชื่อ ..... ผู้ยื่นขอประเมิน

(.....)

วัน/เดือน/ปี .....

Back

๒. หลักฐานประกอบการประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่

ลำดับ	รายการเอกสาร	จำนวน (ฉบับ)
๑	**ข้อมูลทั่วไปของส่วนประกอบ**	
๑.๑	ชื่อทางวิทยาศาสตร์ ชื่อเคมี หรือชื่อสามัญ	
๑.๒	ส่วนของส่วนประกอบที่นำมาใช้ **(part of use)**	
๑.๓	แหล่งกำเนิดทางภูมิศาสตร์/แหล่งที่มาของส่วนประกอบ	
๒.	**ข้อมูลทั่วไปของผลิตภัณฑ์**	
๒.๑	สูตรส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์	
๒.๒	วัตถุประสงค์การใช้ของผลิตภัณฑ์	
๒.๓	ฤทธิ์/ผลต่อร่างกายและความคาดหวังจากการบริโภค	
๒.๔	ประเทศผู้ผลิต (กรณีนำเข้า)	
๓.	**ข้อมูลประวัติการบริโภคเป็นอาหาร**	
๓.๑	ระยะเวลาที่ใช้บริโภคเป็นอาหาร (หากเป็นการบริโภคในกรณีอื่นให้ระบุ) และระบุประเทศที่มีการบริโภค	
๓.๒	ลักษณะการใช้ ได้แก่ จุดประสงค์ รูปแบบการบริโภค ระยะเวลาที่ใช้ในรูปแบบนั้นๆ กลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย	
๓.๓	ข้อมูลการบริโภค (consumption data)	
๔.	**คุณภาพและมาตรฐาน (specification) ของส่วนประกอบ**	
๔.๑	คุณลักษณะ (characteristic)	
๔.๒	คุณสมบัติทางกายภาพ ทางเคมี	
๔.๓	ข้อมูลแสดงเอกลักษณ์ของส่วนประกอบ	
๔.๔	ปริมาณสารสำคัญ/สารออกฤทธิ์/สารบ่งชี้ (marker)	
๔.๕	ปริมาณสารช่วยในกระบวนการผลิต (processing aids) ตกค้าง	
๔.๖	ข้อกำหนดสารแปลกปน	
๔.๗	ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์	
๔.๘	ข้อกำหนดเฉพาะ (เช่น สารพิษที่เกี่ยวข้อง)	
๔.๙	ความคงตัว (ถ้ามี)	
๔.๑๐	รายละเอียดอื่นๆ (เช่น ความไวต่อแสง การทนความร้อน) (ถ้ามี)	
๕.	**คุณภาพและมาตรฐาน (specification) ของผลิตภัณฑ์**	
๕.๑	คุณลักษณะ(characteristic)	
๕.๒	คุณสมบัติทางกายภาพ ทางเคมี	
๕.๓	ปริมาณสารสำคัญ/สารออกฤทธิ์/สารบ่งชี้ (marker)	
๕.๔	ปริมาณสารช่วยในกระบวนการผลิต (processing aids) ตกค้าง	
๕.๕	ข้อกำหนดสารแปลกปน	
๕.๖	ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์	
๕.๗	ข้อกำหนดเฉพาะ (เช่น สารพิษที่เกี่ยวข้อง)	
๕.๘	ความคงตัว (ถ้ามี)	
๕.๙	รายละเอียดอื่นๆ (เช่น ความไวต่อแสง การทนความร้อน) (ถ้ามี)	

Back

ลำดับ	รายการเอกสาร	จำนวน (ฉบับ)
๖	**ผลการวิเคราะห์**	
๖.๑	ผลการวิเคราะห์ของส่วนประกอบ	
๖.๒	ผลการวิเคราะห์ของผลิตภัณฑ์	
๗.	**การเก็บรักษา**	
๗.๑	สภาวะการเก็บรักษา	
๗.๒	อายุการเก็บรักษา	
๘.	**กระบวนการผลิต/ การสังเคราะห์/ การสกัด**	
๘.๑	ขั้นตอนการเตรียม/ วิธีการผลิต	
๘.๒	ชนิดและความเข้มข้นของตัวทำละลายที่ใช้สกัด (กรณีเป็นสารสกัด)	
๘.๓	ชนิดสารสำคัญหรือกลุ่มสารที่ได้จากการสกัด (กรณีเป็นสารสกัด)	
๘.๔	อัตราส่วนระหว่างปริมาณส่วนประกอบที่นำมาใช้ต่อสารสกัดที่ได้ ๑ กรัม (extract ratio) (กรณีเป็นสารสกัด)	
๙.	**ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับสารเคมีที่ใช้ในการผลิต**(*)	
๙.๑	ชื่อเคมี (chemical name), CAS No., INS No.	
๙.๒	คุณภาพและมาตรฐาน (specification) ของสารเคมี และวัตถุประสงค์การใช้สารเคมีนั้นๆ (functional use)	
๑๐	**ลักษณะ/ คำแนะนำในการบริโภค**	
๑๐.๑	ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค (ระบบเมตริก)	
๑๐.๒	ความถี่ (ครั้งต่อวัน)	
๑๐.๓	วิธีการเตรียมก่อนบริโภค/ วิธีปรุง	
๑๐.๔	ผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย	
๑๐.๕	ข้อความคำเตือน/คำแนะนำในการบริโภค (ถ้ามี)	
๑๑	**ข้อมูลความปลอดภัย**	
๑๑.๑	ลักษณะทางชีวเคมี (ถ้ามี)	
๑๑.๑.๑	การดูดซึม การกระจาย และการขับออกจากร่างกาย	
๑๑.๑.๒	การเปลี่ยนแปลงของสาร (Biotransformation)	
๑๑.๑.๓	ผลต่อเอนไซม์และค่าอื่นทางชีวเคมี	
๑๑.๑.๔	ปฏิกิริยาที่เกิดขึ้นและวิถีของผลิตภัณฑ์ในอาหาร (reaction and fate of the food)	
๑๑.๒	การศึกษาทางด้านพิษวิทยาในสัตว์ทดลอง (ฉบับสมบูรณ์)	
๑๑.๒.๑	พิษเฉียบพลัน	
๑๑.๒.๒	พิษกึ่งเรื้อรัง	
๑๑.๒.๓	พิษเรื้อรัง (กรณีไม่มีผลการศึกษาความเป็นพิษเรื้อรัง อย่างน้อยจะต้องมีผลการศึกษาทางคลินิกในกลุ่มคนปกติ)	
๑๑.๓	การศึกษาความปลอดภัยของการใช้จุลินทรีย์บริสุทธิ์ (กรณีมีการใช้จุลินทรีย์ในกระบวนการผลิต)	
๑๑.๓.๑	คุณสมบัติเฉพาะของจุลินทรีย์	
๑๑.๓.๒	การตรวจสอบการรับและการแพร่ลักษณะการดื้อยา และรูปแบบการดื้อยา	
๑๑.๓.๓	การประเมินฤทธิ์ทางเมแทบอลิก	
๑๑.๓.๔	ข้อมูลแนวโน้มการก่อโรค	
๑๑.๔	การศึกษาความเป็นพิษเฉพาะทาง (เฉพาะกรณีมีข้อบ่งชี้)	

Back

ลำดับ	รายการเอกสาร	จำนวน (ฉบับ)
๑๑.๕	การศึกษาในมนุษย์ทางคลินิก หรือทางระบาดวิทยา (**)	
๑๑.๖	การศึกษาด้านอื่นๆ (ถ้ามี)	
๑๒	**ข้อมูลด้านโภชนาการ (nutritional data)** (***)	
๑๓	**ผลการประเมินความปลอดภัยจากหน่วยงานประเมินความปลอดภัยที่เป็นสากลหรือจากต่างประเทศที่ได้รับการยอมรับ (ถ้ามี)**	

หมายเหตุ:

๑. (*) กรณีสารเคมีที่ผลิตได้จากจุลินทรีย์ ต้องยื่นข้อมูลเอกลักษณ์และความปลอดภัยของจุลินทรีย์ที่นำมาใช้ผลิตสารเคมีนั้นด้วย

๒. (**) เฉพาะกรณีอาหารใหม่ที่แจ้งความคาดหวังทางสุขภาพต้องส่งข้อมูลการศึกษาในมนุษย์ด้วย หากไม่มีการแสดงความคาดหวังทางสุขภาพ อาจยื่นข้อมูลการศึกษาในมนุษย์ (ถ้ามี)

๓. (***) เฉพาะกรณีอาหารที่มีการใช้หรือมีประกาศเฉพาะกำหนดไว้

๔. เอกสารและหลักฐานประกอบการขอประเมินความปลอดภัยตามที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้าย จะต้องมีความน่าเชื่อถือ มีหลักการหรือทฤษฎีที่ใช้ซึ่งสามารถอธิบายผลการศึกษาหรือบ่งบอกคุณลักษณะของสารที่ต้องการประเมินความปลอดภัยได้อย่างถูกต้อง แม่นยำและชัดเจน โดยการรับรองความเป็นจริงและความน่าเชื่อถือของเอกสารหลักฐานประกอบดังกล่าว สามารถทำได้โดยวิธีต่างๆ ดังนี้

๔.๑ โดยการรับรองจากผู้ยื่นคำขอประเมินความปลอดภัย เช่น

- เอกสารหลักฐานที่เป็นข้อมูลทั่วไปของส่วนประกอบ/ผลิตภัณฑ์อาหารที่ยื่นขอประเมินความปลอดภัย
- ข้อกำหนดด้านคุณภาพและมาตรฐาน (Specification) ของส่วนประกอบ/ผลิตภัณฑ์อาหารที่ยื่นขอประเมินความปลอดภัย
- กระบวนการผลิต/การสังเคราะห์/การสกัดของส่วนประกอบ/ผลิตภัณฑ์อาหารที่ยื่นขอประเมินความปลอดภัย
- ลักษณะหรือคำแนะนำที่ใช้ในการบริโภค
- การเก็บรักษา
- รายละเอียดประเทศหรือแหล่งผลิต เป็นต้น

๔.๒ โดยการรับรองจากหน่วยงานที่มีความน่าเชื่อถือ เช่น

- ห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองความสามารถการตรวจวิเคราะห์ (Laboratory Accreditation) ตามมาตรฐานสากล เช่น ISO/IEC ๑๗๐๒๕ ในรายการทดสอบ (test) ที่เสนอให้ประเมิน สำหรับเอกสารหลักฐานที่เกี่ยวกับผลการตรวจวิเคราะห์ของอาหารที่ยื่นขอประเมินความปลอดภัย
- หน่วยงานประเมินความปลอดภัยอาหารที่ยอมรับในระดับสากล เช่น European Food Safety Authority (EFSA), Center for Food Safety and Applied Nutrition (CFSAN) ของหน่วยงาน U.S. Food and Drug Administration (USFDA) หรือ Food Standard Australia New Zealand (FSANZ), Food Chemical Codex (FCC)

๔.๓ โดยการอ้างอิงจากแหล่งข้อมูลหรือเอกสารทางวิชาการที่น่าเชื่อถือ เช่น

- ตำราทางวิชาการที่เป็นที่ยอมรับในวงการวิชาการนั้นๆ เช่น ตำรายา ตำราเกี่ยวกับสมุนไพรไทย หรือต่างประเทศ หรือตำราวิชาการอื่นๆ
- Official Monograph เช่น WHO, Pharmacopoeia, Codex Advisory Specification for the identity and Purity of Food Additives
- ฐานข้อมูลอื่นที่มีความน่าเชื่อถือ เช่น วารสารวิทยาศาสตร์ที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับในวงการวิชาการนั้นๆ (Peer review journal) เช่น Elsevier (Science direct, Embase, Scopus), TOXLINE, Pubmed, ฐานข้อมูล เช่น BIOSIS, TOXNET, NAPRALERT หรือ Food Safety Authority ของต่างประเทศ เป็นต้น
- รายงานของคณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญ (expert committee) ที่เกี่ยวข้อง เช่น scientific committee ของ Codex, European Food Safety Authority (EFSA), Center for Food Safety and Applied Nutrition (CFSAN) หรือFood Standard Australia New Zealand (FSANZ) เป็นต้น

Back

๓. แหล่งข้อมูลหลักฐานทางวิชาการที่น่าเชื่อถือเพื่อแสดงประวัติการบริโภคเป็นอาหาร

เช่น บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการที่เกี่ยวข้องและเป็นที่ยอมรับ ตำราพืชสมุนไพรที่ตีพิมพ์ (ที่ระบุว่ามีการใช้เป็นอาหาร) หนังสือรับรองจากหน่วยงานรัฐ หน่วยงานหรือองค์กรที่ได้รับมอบหมายจากหน่วยงานรัฐ (ทั้งในและต่างประเทศ) โดยการอ้างอิงจากแหล่งข้อมูลหรือเอกสารทางวิชาการที่น่าเชื่อถือ ยกตัวอย่าง ดังนี้

- ตำราทางวิชาการที่เป็นที่ยอมรับในวงการวิชาการนั้นๆ เช่น ตำรายา ตำราเกี่ยวกับสมุนไพรไทย หรือต่างประเทศ หรือตำราวิชาการอื่นๆ
- Official Monograph เช่น WHO, Pharmacopoeia, Codex Advisory Specification for the identity and Purity of Food Additives
- ฐานข้อมูลอื่นที่มีความน่าเชื่อถือ เช่น วารสารวิทยาศาสตร์ที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับในวงการวิชาการนั้นๆ (Peer review journal) เช่น Elsevier (Science direct, Embase, Scopus), TOXLINE, Pubmed, ฐานข้อมูล เช่น BIOSIS, TOXNET, NAPRALERT หรือ Food Safety Authority ของต่างประเทศ เป็นต้น
- รายงานของคณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญ (expert committee) ที่เกี่ยวข้อง เช่น scientific committee ของ Codex, European Food Safety Authority (EFSA), Center for Food Safety and Applied Nutrition (CFSAN) หรือFood Standard Australia New Zealand (FSANZ) เป็นต้น

๔. รายงานผลการประเมินความปลอดภัยจากหน่วยงานประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ

ประกอบด้วยรายละเอียด ๒ ส่วน ดังต่อไปนี้

<u>ส่วนที่ ๑</u> - ชื่อหน่วยงานประเมินความปลอดภัย รายชื่อคณะผู้พิจารณาผลการประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่ที่ให้ข้อคิดเห็น เอกสารรักษาความลับและการไม่มีส่วนได้ส่วนเสียพร้อมลงนามโดยคณะผู้เชี่ยวชาญที่ให้ข้อคิดเห็น

<u>ส่วนที่ ๒</u> –ผลการประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่ ประกอบด้วย

๑. บทสรุปผู้บริหารซึ่งเป็นข้อมูลสรุปภาพรวมจากข้อ ๒ – ๗

๒. สรุปข้อมูลทั่วไปของอาหารใหม่ ได้แก่

- ชื่อวิทยาศาสตร์ ส่วนที่ใช้ แหล่งที่มา ประวัติการบริโภคเป็นอาหาร หรือการบริโภคในกรณีอื่น รวมถึงข้อมูลการบริโภคของไทย (Consumption data)
- สูตรส่วนประกอบ คุณภาพมาตรฐาน (Specification)
- กระบวนการผลิต สารต่างๆที่ใช้ในกระบวนการผลิต สารปนเปื้อน สารเคมีตกค้างและสารสำคัญที่ได้
- อายุการเก็บรักษา สภาวะการเก็บรักษา วัตถุประสงค์การบริโภค กลุ่มผู้บริโภค
- รายละเอียดผู้ผลิต/ผู้นำเข้า ประเทศที่มีการจำหน่ายและระยะเวลาการจำหน่ายจนถึงปัจจุบัน
- ผลวิเคราะห์อาหารใหม่

๓. สรุปข้อมูลความปลอดภัยของอาหารใหม่ ได้แก่

- ผลการศึกษาความเป็นพิษในสัตว์ทดลอง
- ผลการศึกษาในมนุษย์ ทางคลีนิก หรือทางระบาดวิทยา (ถ้ามี)
- ผลการศึกษาลักษณะทางชีวเคมี (ถ้ามี)
- ผลการศึกษาด้านอื่นๆ (ถ้ามี)

๔. สรุปข้อมูลด้านโภชนาการ (ถ้ามี)

๕. สรุปข้อมูลด้านประสิทธิภาพด้านความคาดหวังทางสุขภาพ (ถ้ามี)

๖. สรุปข้อมูลการประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่ที่ยื่นประเมินนี้ จากหน่วยงานประเมินความปลอดภัยที่เป็นสากลหรือจากต่างประเทศที่ได้รับการยอมรับ

๗. สรุปข้อเสนอแนะหรือทางเลือกในการพิจารณาถึงความปลอดภัยและความเหมาะสมในการบริโภคอาหารใหม่สำหรับคนไทย

๘. รายชื่อเอกสารอ้างอิง (Reference) ของรายงานผลการประเมินความปลอดภัย

Back

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๗๗) พ.ศ. ๒๕๕๙

เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงมาตรการกำกับดูแลอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้าเพื่อการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคให้เหมาะสมยิ่งขึ้น และให้สอดคล้องกับแนวทางขององค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (World Organisation for Animal Health หรือ Office International des Épizooties, OIE) ที่ได้กำหนดสถานะความเสี่ยงจากโรควัวบ้า รวมทั้งได้มีการแก้ไขข้อกำหนดและเงื่อนไขเกี่ยวกับความเสี่ยงจากโรควัวบ้า

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๗) (๘) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๖) พ.ศ. ๒๕๔๙ เรื่อง อาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า ลงวันที่ ๑๓ มกราคม พ.ศ. ๒๕๔๙

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๕) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า ลงวันที่ ๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๙

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“สถานะความเสี่ยงจากโรควัวบ้า” หมายความว่า ความเสี่ยงจากโรควัวบ้าของโคในกลุ่มประเทศหรือพื้นที่นั้น แบ่งเป็น ๓ กลุ่ม ดังต่อไปนี้

(๑) กลุ่มที่ ๑ กลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้าน้อยมาก (Negligible BSE Risk)

(๒) กลุ่มที่ ๒ กลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้าที่ควบคุมได้ (Controlled BSE Risk)

(๓) กลุ่มที่ ๓ กลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่ยังไม่มีการประเมินความเสี่ยงจากโรควัวบ้า (Undetermined BSE Risk)

ทั้งนี้ รายชื่อกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ เป็นไปตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

“เนื้อโค (Meat)” หมายความว่า ส่วนต่างๆ ของโคที่ใช้บริโภคเป็นอาหาร เช่น เนื้อ หนัง ไขมัน เครื่องใน กระดูก นม เลือด น้ำดี หรือต่อมทอนซิล

“เนื้อโคสด (Fresh Meat)” หมายความว่า เนื้อโคที่ไม่ผ่านกระบวนการหรือกรรมวิธีใดๆที่ทำให้คุณลักษณะทางประสาทสัมผัส ทางเคมีกายภาพ เปลี่ยนแปลงไปจนไม่สามารถคืนสู่สภาพเดิมได้อีก ทั้งนี้ ให้หมายความรวมถึงเนื้อโคแช่แข็ง เนื้อโคแช่เย็น หรือเนื้อโคบดด้วย

“ผลิตภัณฑ์เนื้อโค (Meat Products)” หมายความว่า เนื้อโคที่ผ่านกระบวนการหรือกรรมวิธีใดๆที่ทำให้คุณลักษณะทางประสาทสัมผัส ทางเคมีกายภาพ เปลี่ยนแปลงไปจนไม่สามารถคืนสู่สภาพเดิมได้อีก เช่น เนื้อสดหมักในน้ำซอส เครื่องในโคแช่น้ำเกลือ ไส้กรอก เจลาตินหรือคอลลาเจน และให้หมายความรวมถึงอาหารที่มีผลิตภัณฑ์เนื้อโคเป็นส่วนประกอบด้วย เช่น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารใช้แคปซูลที่เป็นเจลาตินที่ได้จากโค เครื่องดื่มผสมคอลลาเจน ขนมที่มีส่วนผสมเจลาติน หรือขนมเยลลี่

ข้อ ๓ ให้เนื้อโคสดและผลิตภัณฑ์เนื้อโค ดังต่อไปนี้ เป็นอาหารที่นำเข้าได้ โดยไม่มีเงื่อนไขเกี่ยวกับสถานะความเสี่ยงจากโรควัวบ้าตามกลุ่มประเทศหรือพื้นที่

(๑) นม ผลิตภัณฑ์นม และหนัง

(๒) เจลาตินและคอลลาเจนที่ได้จากหนัง

Back

(๓) ไขมันสกัด (tallow) ที่มีสิ่งปนเปื้อนที่ไม่ละลาย ไม่เกินร้อยละ ๐.๑๕ โดยน้ำหนัก และอนุพันธ์ของไขมันสกัด (tallow derivatives) ดังกล่าว

(๔) ไดแคลเซียมฟอสเฟตที่ไม่มีโปรตีนหรือไขมัน

(๕) เนื้อถอดกระดูก (deboned skeletal muscle meat) (ที่ไม่รวมเนื้อจากส่วนที่ติดกระดูกซึ่งเลาะออกได้โดยใช้เครื่องจักร (mechanically separated meat)) ต้องได้จากโคที่ผ่านขั้นตอนการฆ่าและชำแหละ ดังต่อไปนี้

(ก) การตรวจโรคก่อนฆ่าและการตรวจซาก เครื่องใน ภายหลังการฆ่า (ante- and post-mortem inspections) โดยต้องไม่พบว่าเป็นโรควัวบ้าหรือสงสัยว่าเป็นโรควัวบ้า ทั้งนี้โคต้องไม่ทำให้สลบ (stunning process) ก่อนฆ่า ด้วยวิธีการอัดอากาศหรือแก๊สเข้าไปในสมอง (injecting compressed air or gas into the cranial cavity) หรือการเจาะสมอง (pithing process) หรือวิธีอื่นที่ทำให้สมองหรือไขสันหลังฉีกขาดและกระจาย

(ข) ต้องไม่มีและไม่ปนเปื้อนกับ

๑) ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย ที่ได้จากโคทุกช่วงอายุ สมอง ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลก กระดูกสันหลัง ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสามสิบเดือน จากกลุ่มที่ ๒

๒) ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย ที่ได้จากโคทุกช่วงอายุ สมอง ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลก กระดูกสันหลัง ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสิบสองเดือน จากกลุ่มที่ ๓

(๖) เลือดโคและผลิตภัณฑ์พลอยได้จากเลือดโค (blood and blood by-products) ทั้งนี้โคต้องไม่ทำให้สลบ (stunning process) ก่อนฆ่า ด้วยวิธีการอัดอากาศหรือแก๊สเข้าไปในสมอง (injecting compressed air or gas into the cranial cavity) หรือการเจาะสมอง (pithing process) หรือวิธีอื่นที่ทำให้สมองหรือไขสันหลังฉีกขาดและกระจาย

(๗) ผลิตภัณฑ์เนื้อโคที่มี (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) หรือ (๖) เป็นส่วนประกอบ

ข้อ ๔ ให้เนื้อโคสดและผลิตภัณฑ์เนื้อโค ดังต่อไปนี้ เป็นอาหารที่นำเข้าได้ โดยมีเงื่อนไขเกี่ยวกับสถานะความเสี่ยงจากโรควัวบ้าตามกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ แล้วแต่กรณี

(๑) เนื้อโคสดและผลิตภัณฑ์เนื้อโค ที่มิใช่อาหารตามข้อ ๓ โดยมีเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(ก) กลุ่มที่ ๑

๑) ได้จากโคที่เกิดภายหลังมาตรการห้ามการนำเนื้อและกระดูกป่น (meat and bone meal, MBM) หรือกากไขมัน (greaves) ที่ได้จากสัตว์เคี้ยวเอื้อง มาทำเป็นอาหารสัตว์เคี้ยวเอื้อง

๒) โคดังกล่าวต้องมีการตรวจโรคก่อนฆ่าและมีการตรวจซาก เครื่องใน ภายหลังการฆ่า (ante- and post-mortem inspections) โดยต้องไม่พบว่าเป็นโรควัวบ้าหรือสงสัยว่าเป็นโรควัวบ้า

(ข) กลุ่มที่ ๒

๑) เงื่อนไขเช่นเดียวกับ (ก) ทั้งนี้โคต้องไม่ทำให้สลบ (stunning process) ก่อนฆ่า ด้วยวิธีการอัดอากาศหรือแก๊สเข้าไปในสมอง (injecting compressed air or gas into the cranial cavity) หรือการเจาะสมอง (pithing process) หรือวิธีอื่นที่ทำให้สมองหรือไขสันหลังฉีกขาดและกระจาย

๒) ต้องไม่มีและไม่ปนเปื้อนกับ

ก) ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย ที่ได้จากโคทุกช่วงอายุ

ข) สมอง ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลก กระดูกสันหลัง ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสามสิบเดือน

ค) เนื้อจากส่วนที่ติดกะโหลกและกระดูกสันหลัง (skull and vertebral column) ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสามสิบเดือน ซึ่งเลาะออกได้โดยใช้เครื่องจักร (mechanically separated meat)

Back

(ค) กลุ่มที่ ๓

๑) ได้จากโคที่ไม่ได้เลี้ยงด้วยเนื้อและกระดูกป่น (meat and bone meal, MBM) หรือกากไขมัน (greaves) ที่ได้จากสัตว์เคี้ยวเอื้อง

๒) โคดังกล่าวต้องมีการตรวจโรคก่อนฆ่าและมีการตรวจซาก เครื่องใน ภายหลังการฆ่า (ante- and post-mortem inspections) โดยต้องไม่พบว่าเป็นโรควัวบ้าหรือสงสัยว่าเป็น โรควัวบ้า ทั้งนี้โคต้องไม่ทำให้สลบ (stunning process) ก่อนฆ่า ด้วยวิธีการอัดอากาศหรือแก๊สเข้าไปในสมอง (injecting compressed air or gas into the cranial cavity) หรือการเจาะสมอง (pithing process) หรือวิธีอื่นที่ทำให้สมองหรือไขสันหลังฉีกขาดและกระจาย

๓) ต้องไม่มีและไม่ปนเปื้อนกับ

ก) ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย ที่ได้จากโคทุกช่วงอายุ

ข) สมอง ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลก กระดูกสันหลัง ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสิบสองเดือน

ค) เนื้อจากส่วนที่ติดกะโหลกและกระดูกสันหลัง (skull and vertebral column) ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสิบสองเดือน ซึ่งเลาะออกได้โดยใช้เครื่องจักร (mechanically separated meat)

ง) เนื้อเยื่อระบบประสาทและเนื้อเยื่อน้ำเหลือง (nervous and lymphatic tissues) ในระหว่างกระบวนการถอดกระดูก

(๒) เจลาตินและคอลลาเจนที่ได้จากกระดูก โดยมีเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(ก) กลุ่มที่ ๑ ได้จากโคในประเทศหรือพื้นที่ที่มีสถานะความเสี่ยงโรควัวบ้า กลุ่มที่ ๑

(ข) กลุ่มที่ ๒ และกลุ่มที่ ๓

๑) ได้จากโคที่มีการตรวจโรคก่อนฆ่าและมีการตรวจซาก เครื่องใน ภายหลังการฆ่า (ante- and post-mortem inspections) โดยต้องไม่พบว่าเป็นโรควัวบ้าหรือสงสัยว่าเป็นโรควัวบ้า

๒) ไม่มีส่วนของกระดูกสันหลัง (vertebrae columns) ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสามสิบเดือน และไม่มีส่วนของกะโหลกโค (skulls) ทุกช่วงอายุ

๓) กระดูกต้องผ่านกระบวนการทุกขั้นตอน ดังต่อไปนี้

ก) การสกัดไขมัน (degreasing)

ข) การสลายแร่ธาตุในสภาวะกรด (acid demineralisation)

ค) การทำให้เป็นกรดหรือด่าง (acid or alkaline treatment)

ง) การกรอง (filtration)

จ) การทำให้ปราศจากสารก่อโรค โดยจะต้องผ่านความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๑๓๘ องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า ๔ วินาที

การดำเนินการตาม ๓) อาจใช้กระบวนการอื่น ที่สามารถลดสารก่อโรคได้เท่าเทียมหรือดีกว่า เช่น การใช้ความร้อนภายใต้ความดันสูง

(๓) ไขมันสกัด (tallow) ที่มิใช่ไขมันสกัดตามข้อ ๓ (๓) โดยมีเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(ก) กลุ่มที่ ๑ ได้จากโคในประเทศหรือพื้นที่ที่มีสถานะความเสี่ยงโรควัวบ้า กลุ่มที่ ๑

(ข) กลุ่มที่ ๒ ได้จากโคที่มีการตรวจโรคก่อนฆ่าและมีการตรวจซาก เครื่องใน ภายหลังการฆ่า (ante- and post-mortem inspections) โดยต้องไม่พบว่าเป็นโรควัวบ้าหรือสงสัยว่าเป็นโรควัวบ้า และไม่ผลิตจากเนื้อโคสดตามข้อ ๕ (๑) (ก) (ข) (ค) หรือ (ง)

(๔) อนุพันธ์ของไขมันสกัด (tallow derivatives) ที่มิใช่อนุพันธ์ของไขมันสกัดตามข้อ ๓ (๓) โดยมีเงื่อนไขดังต่อไปนี้

Back

(ก) กลุ่มที่ ๑ ได้จากโคในประเทศหรือพื้นที่ที่มีสถานะความเสี่ยงโรควัวบ้า กลุ่มที่ ๑

(ข) กลุ่มที่ ๒ ได้จากหรือผลิตโดยเงื่อนไขอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

๑) ได้จากไขมันสกัดตาม (๓) (ข)

๒) ผลิตโดยกระบวนการไฮโดรไลซิส (hydrolysis), ซาปอนนิฟิเคชัน (saponification) หรือ ทรานส์เอสเทอริฟิเคชัน (transesterification) ที่ใช้อุณหภูมิและความดันสูง

(ค) กลุ่มที่ ๓ ผลิตโดยกระบวนการไฮโดรไลซิส (hydrolysis), ซาปอนนิฟิเคชัน (saponification) หรือ ทรานส์เอสเทอริฟิเคชัน (transesterification) ที่ใช้อุณหภูมิและความดันสูง

(๕) ไดแคลเซียมฟอสเฟต ที่มิใช่ไดแคลเซียมฟอสเฟตตามข้อ ๓ (๔) โดยมีเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(ก) กลุ่มที่ ๑ ได้จากโคในประเทศหรือพื้นที่ที่มีสถานะความเสี่ยงโรควัวบ้า กลุ่มที่ ๑

(ข) กลุ่มที่ ๒ และกลุ่มที่ ๓ เป็นผลิตผลพลอยได้จากการผลิตเจลาตินที่ได้จากกระดูกที่ผลิตตามกระบวนการตาม (๒) (ข)

(๖) ผลิตภัณฑ์เนื้อโคที่มี (๑) (๒) (๓) (๔) หรือ (๕) เป็นส่วนประกอบ จะต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ของเนื้อโคสดและผลิตภัณฑ์เนื้อโคดังกล่าวที่นำมาผสมด้วย

การนำเข้าเนื้อโคสดและผลิตภัณฑ์เนื้อโคตามวรรคหนึ่ง กรณีที่มีเหตุหรือรายงานว่าสัตว์ในประเทศหรือพื้นที่ป่วยเป็นโรควัวบ้า ผู้นำเข้าต้องแสดงหลักฐานว่าได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดและเงื่อนไขการนำเข้าที่กรมปศุสัตว์กำหนดไว้ แสดงต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ ณ ด่านอาหารและยา ทุกครั้งที่นำเข้า

ข้อ ๕ ให้เนื้อโคสดและผลิตภัณฑ์เนื้อโค ดังต่อไปนี้ เป็นอาหารที่ห้ามนำเข้า

(๑) กลุ่มที่ ๒

(ก) ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย ที่ได้จากโคทุกช่วงอายุ

(ข) สมอง ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลก กระดูกสันหลัง ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสามสิบเดือน

(ค) เนื้อจากส่วนที่ติดกะโหลกและกระดูกสันหลัง (skulls and vertebral columns) ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสามสิบเดือน ซึ่งเลาะออกได้โดยใช้เครื่องจักร (mechanically separated meat)

(ง) เนื้อโคสดที่ปนเปื้อน (ก) (ข) หรือ (ค)

(จ) ผลิตภัณฑ์เนื้อโคที่มี (ก) (ข) (ค) หรือ (ง) เป็นส่วนประกอบ

(๒) กลุ่มที่ ๓

(ก) ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย ที่ได้จากโคทุกช่วงอายุ

(ข) สมอง ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลก กระดูกสันหลัง ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสิบสองเดือน

(ค) เนื้อจากส่วนที่ติดกะโหลกและกระดูกสันหลัง (skulls and vertebral columns) ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสิบสองเดือน ซึ่งเลาะออกได้โดยใช้เครื่องจักร (mechanically separated meat)

(ง) เนื้อเยื่อระบบประสาทและเนื้อเยื่อน้ำเหลือง (nervous and lymphatic tissues) ในระหว่างกระบวนการถอดกระดูก

(จ) เนื้อโคสดที่ปนเปื้อน (ก) (ข) (ค) หรือ (ง)

(ฉ) ไขมันสกัด (tallow) ที่มิใช่ไขมันสกัดตามข้อ ๓ (๓)

(ช) ผลิตภัณฑ์เนื้อโคที่มี (ก) (ข) (ค) (ง) (จ) หรือ (ฉ) เป็นส่วนประกอบ

ข้อ ๖ การนำเข้าผลิตภัณฑ์เนื้อโคตามข้อ ๓ (๒) (๓) หรือ (๔) รวมถึงอาหารที่มีผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเป็นส่วนประกอบ ผู้นำเข้าต้องมีหลักฐานหรือหนังสือรับรองจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต

Back

หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต แสดงต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ ณ ด่านอาหารและยา ทุกครั้งที่นำเข้า ซึ่งต้องระบุสาระสำคัญอย่างน้อยต่อไปนี้

(๑) ได้จากหนัง สำหรับอาหารตามข้อ ๓ (๒)

(๒) มีสิ่งปนเปื้อนที่ไม่ละลายไม่เกินร้อยละ ๐.๑๕ โดยน้ำหนัก สำหรับอาหารตามข้อ ๓ (๓)

(๓) ไม่มีโปรตีนหรือไขมัน สำหรับอาหารตามข้อ ๓ (๔)

ข้อ ๗ การนำเข้าเนื้อโคสดตามข้อ ๓ (๕) หรือ (๖) หรือข้อ ๔ (๑) ต้องผ่านการตรวจสอบและรับรองแหล่งผลิตสัตว์หรือซากสัตว์จากกรมปศุสัตว์ และผู้นำเข้าต้องมีหลักฐานหรือหนังสือรับรอง ดังต่อไปนี้ แสดงต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ ณ ด่านอาหารและยา ทุกครั้งที่นำเข้า

(๑) หลักฐานหรือหนังสือรับรองการตรวจสอบและรับรองแหล่งผลิตสัตว์หรือซากสัตว์ หรือหลักฐานการอนุญาตนำเข้าซากสัตว์ จากกรมปศุสัตว์

(๒) สำเนาหนังสือรับรองสุขอนามัยซากสัตว์ (Health Certificate) จากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต ที่แสดงรายละเอียดตามที่ระบุไว้ในข้อกำหนดและเงื่อนไขตามข้อ ๓ (๕) หรือ (๖) หรือข้อ ๔ (๑) แล้วแต่กรณี

ข้อ ๘ การนำเข้าผลิตภัณฑ์เนื้อโคที่ได้จากอาหารตามข้อ ๓ (๕) หรือ (๖) หรือข้อ ๔ ผู้นำเข้าต้องมีหลักฐานหรือหนังสือรับรองดังต่อไปนี้ แสดงต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ ณ ด่านอาหารและยา ทุกครั้งที่นำเข้า

(๑) หลักฐานหรือหนังสือรับรองการตรวจสอบวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่ได้จากโค แล้วแต่กรณีดังต่อไปนี้

(ก) วัตถุดิบหรือส่วนผสมเป็นเนื้อโคสด ให้ใช้หลักฐานหรือหนังสือรับรองการตรวจสอบและรับรองแหล่งผลิตสัตว์หรือซากสัตว์ หรือหลักฐานการอนุญาตนำเข้าซากสัตว์ จากกรมปศุสัตว์ เว้นแต่ หน่วยงานดังกล่าวไม่สามารถออกหลักฐานหรือหนังสือรับรองได้ ให้ใช้หลักฐานหรือหนังสือรับรองการตรวจสอบและรับรองแหล่งผลิตสัตว์หรือซากสัตว์ที่แสดงว่าเป็นไปตามข้อกำหนดและเงื่อนไขตามที่ระบุไว้ในประกาศฉบับนี้ จากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบนั้น ซึ่งลงนามโดยสัตวแพทย์ผู้มีอำนาจหน้าที่ของประเทศผู้ผลิตดังกล่าว

(ข) วัตถุดิบหรือส่วนผสมเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อโค ให้ใช้หลักฐานหรือหนังสือรับรองจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบนั้น ที่แสดงว่าเป็นไปตามข้อกำหนดและเงื่อนไขตามที่ระบุไว้ในประกาศฉบับนี้ เว้นแต่หน่วยงานดังกล่าวไม่สามารถออกหลักฐานหรือหนังสือรับรองได้ ให้ใช้หลักฐานหรือหนังสือรับรอง ดังต่อไปนี้

๑) หลักฐานหรือหนังสือรับรองการตรวจประเมินและรับรองจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น หรือจากหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น หรือจากหน่วยตรวจประเมินและรับรอง (Certification body) ที่ได้รับการรับรองระบบงานจากหน่วยรับรองระบบงาน (Accreditation Body) ที่เป็นสมาชิกและได้รับการยอมรับจากหน่วยงานสากลว่าด้วยการรับรองระบบงาน (International Accreditation Forum, IAF) ซึ่งยังไม่หมดอายุ ที่แสดงว่าสถานที่ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้นมีระบบประกันคุณภาพ (Quality Assurance System) อย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

ก) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (Hazard Analysis and Critical Control Point System) ที่กำหนดโดยโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (โคเด็กซ์)

ข) ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร-ข้อกำหนดสำหรับองค์กรในห่วงโซ่อาหาร (Food Safety Management Systems-Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO 22000 : 2005)

ค) เกณฑ์อื่นหรือระบบสากลอื่นที่มีความเทียบเท่า ตาม ก) หรือ ข) ตามที่คณะกรรมการอาหารให้ความเห็นชอบ

๒) แผนงาน HACCP (HACCP plan) ที่มีการวิเคราะห์อันตรายจากโรควัวบ้าของผู้ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น ประกอบหนังสือรับรองระบบประกันคุณภาพ (Quality Assurance System) ตาม ๑)

(๒) หลักฐานหรือหนังสือรับรองความปลอดภัยผลิตภัณฑ์เนื้อโค (Health Certificate) จากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบนั้น ที่ระบุสาระสำคัญอย่างน้อยดังต่อไปนี้

(ก) แหล่งที่มาของวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่ได้จากโคที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อโค แล้วแต่กรณีดังต่อไปนี้

๑) วัตถุดิบหรือส่วนผสมเป็นเนื้อโคสด ระบุโรงฆ่าสัตว์ สถานที่ตัดแต่งซากสัตว์ และประเทศซึ่งต้องสอดคล้องตามที่ระบุไว้ใน (๑) (ก)

๒) วัตถุดิบหรือส่วนผสมเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อโค ระบุสถานที่ผลิตและประเทศของผลิตภัณฑ์เนื้อโคที่ใช้เป็นวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น ซึ่งต้องสอดคล้องตามที่ระบุไว้ใน (๑) (ข)

(ข) รายละเอียดข้อกำหนดและเงื่อนไขของวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่ได้จากโคที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อโค ซึ่งเป็นไปตามที่ระบุไว้ในประกาศฉบับนี้ แล้วแต่กรณี

(ค) ไม่มีการปนเปื้อนสารก่อโรควัวบ้าในระหว่างการเก็บรักษาวัตถุดิบ กระบวนการผลิตอาหาร และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร

ในกรณีหน่วยงานตาม (๒) ไม่สามารถออกหลักฐานหรือหนังสือรับรองได้ ให้ใช้หลักฐานหรือหนังสือรับรองดังต่อไปนี้

(๑) หลักฐานหรือหนังสือรับรองการตรวจประเมินและรับรองจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือจากหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือจากหน่วยตรวจประเมินและรับรอง (Certification body) ที่ได้รับการรับรองระบบงานจากหน่วยรับรองระบบงาน (Accreditation Body) ที่เป็นสมาชิกและได้รับการยอมรับจากหน่วยงานสากลว่าด้วยการรับรองระบบงาน (International Accreditation Forum, IAF) ซึ่งยังไม่หมดอายุ ที่แสดงว่าสถานที่ผลิตอาหารมีระบบประกันคุณภาพ (Quality Assurance System) อย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(ก) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (Hazard Analysis and Critical Control Point System) ที่กำหนดโดยโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (โคเด็กซ์)

(ข) ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร-ข้อกำหนดสำหรับองค์กรในห่วงโซ่อาหาร (Food Safety Management Systems-Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO 22000 : 2005)

(ค) เกณฑ์อื่นหรือระบบสากลอื่นที่มีความเทียบเท่า ตาม (ก) หรือ (ข) ตามที่คณะกรรมการอาหารให้ความเห็นชอบ

(๒) แผนงาน HACCP (HACCP plan) ที่มีการวิเคราะห์อันตรายจากโรควัวบ้าของผู้ผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อโคนั้น ประกอบหนังสือรับรองระบบประกันคุณภาพ (Quality Assurance System) ตาม (๑)

ข้อ ๙ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๕๙ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๓ ตอนพิเศษ ๑๕๙ง ลงวันที่ ๑๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๙)

Back

บัญชีรายชื่อกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ตามสถานะความเสี่ยงจากโรควัวบ้า

แนบท้ายประกาศประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๗) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า

---

๑. กลุ่มที่ ๑ กลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้าน้อยมาก (Negligible BSE Risk) ได้แก่

(๑) สาธารณรัฐอาร์เจนตินา (Argentina)
(๒) เครือรัฐออสเตรเลีย (Australia)
(๓) สาธารณรัฐออสเตรีย (Austria)
(๔) ราชอาณาจักรเบลเยียม (Belgium)
(๕) สหพันธ์สาธารณรัฐบราซิล (Brazil)
(๖) สาธารณรัฐบัลแกเรีย (Bulgaria)
(๗) สาธารณรัฐชิลี (Chile)
(๘) สาธารณรัฐโคลอมเบีย (Colombia)
(๙) สาธารณรัฐคอสตาริกา (Costa Rica)
(๑๐) สาธารณรัฐโครเอเชีย (Croatia)
(๑๑) สาธารณรัฐไซปรัส (Cyprus)
(๑๒) สาธารณรัฐเช็ก (Czech Republic)
(๑๓) ราชอาณาจักรเดนมาร์ก (Denmark)
(๑๔) สาธารณรัฐเอสโตเนีย (Estonia)
(๑๕) สาธารณรัฐฟินแลนด์ (Finland)
(๑๖) สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนี (Germany)
(๑๗) ฮังการี (Hungary)
(๑๘) สาธารณรัฐไอซ์แลนด์ (Iceland)
(๑๙) สาธารณรัฐอินเดีย (India)
(๒๐) รัฐอิสราเอล (Israel)
(๒๑) สาธารณรัฐอิตาลี (Italy)
(๒๒) ญี่ปุ่น (Japan)
(๒๓) สาธารณรัฐเกาหลี (Korea (Rep. Of))
(๒๔) สาธารณรัฐลัตเวีย (Latvia)
(๒๕) ราชรัฐลิกเตนสไตน์ (Liechtenstein)
(๒๖) สาธารณรัฐลิทัวเนีย (Lithuania)
(๒๗) ราชรัฐลักเซมเบิร์ก (Luxembourg)
(๒๘) สาธารณรัฐมอลตา (Malta)
(๒๙) สหรัฐเม็กซิโก (Mexico)
(๓๐) สาธารณรัฐนามิเบีย (Namibia)
(๓๑) ราชอาณาจักรเนเธอร์แลนด์ (Netherlands)
(๓๒) นิวซีแลนด์ (New Zealand)
(๓๓) ราชอาณาจักรนอร์เวย์ (Norway)
(๓๔) สาธารณรัฐปานามา (Panama)
(๓๕) สาธารณรัฐปารากวัย (Paraguay)
(๓๖) สาธารณรัฐเปรู (Peru)
(๓๗) สาธารณรัฐโปรตุเกส (Portugal)
(๓๘) สาธารณรัฐโรมาเนีย (Romania)
(๓๙) สาธารณรัฐสิงคโปร์ (Singapore)
(๔๐) สาธารณรัฐสโลวัก (Slovakia)
(๔๑) สาธารณรัฐสโลวีเนีย (Slovenia)
(๔๒) ราชอาณาจักรสเปน (Spain)
(๔๓) ราชอาณาจักรสวีเดน (Sweden)
(๔๔) สมาพันธรัฐสวิส (Switzerland)
(๔๕) สหรัฐอเมริกา (United States of America)
(๔๖) สาธารณรัฐบูรพาอุรุกวัย (Uruguay)
(๔๗) สาธารณรัฐประชาชนจีน, ยกเว้นฮ่องกง และมาเก๊า (People's Republic of China with the exclusion of Hong Kong and Macau)

Back

๒. กลุ่มที่ ๒ กลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้าที่ควบคุมได้ (Controlled BSE Risk) ได้แก่

(๑) แคนาดา (Canada)
(๒) สาธารณรัฐจีน (ไต้หวัน) (Chinese Taipei)
(๓) สาธารณรัฐฝรั่งเศส (France)
(๔) สาธารณรัฐเฮลเลนิก (กรีซ) (Greece)
(๕) สาธารณรัฐไอร์แลนด์ (Ireland)
(๖) สาธารณรัฐนิการากัว (Nicaragua)
(๗) สาธารณรัฐโปแลนด์ (Poland)
(๘) สหราชอาณาจักรบริเตนใหญ่และไอร์แลนด์เหนือ (United Kingdom)

๓. กลุ่มที่ ๓ กลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่ยังไม่มีการประเมินความเสี่ยงจากโรควัวบ้า (Undetermined BSE Risk) ได้แก่ ประเทศหรือพื้นที่ที่ไม่มีรายชื่อในกลุ่มที่ ๑ หรือ ๒

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๗) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า

โรควัวบ้า (Bovine Spongiform Encephalopathy, BSE) เป็นโรคที่เกิดในสัตว์เคี้ยวเอื้องจำพวกโค มีความเกี่ยวโยงกับโรคที่ทำให้เกิดการเสื่อมสภาพของระบบประสาทส่วนกลางในมนุษย์ที่เรียกว่า variant Creutzfeldt-Jakob disease (vCJD) โดยผู้ป่วยจะแสดงอาการทางระบบประสาทและปัจจุบันยังไม่มีวิธีการรักษา ซึ่งจะทำให้ผู้ป่วยเสียชีวิตในที่สุด โรควัวบ้ามีระยะการฟักตัวของโรคนาน ทำให้ไม่สามารถสังเกตอาการป่วยของโคในระยะแรกของการติดเชื้อได้ ประกอบกับสารก่อโรควัวบ้าที่เรียกว่า พริออนโปรตีน (prion protein) มีความทนทานสูงมาก ซึ่งการแช่แข็ง ความแห้ง ความร้อนที่อุณหภูมิหุงต้ม การพาสเจอร์ไรซ์หรือสเตอริไรซ์ ไม่สามารถทำลายสารก่อโรคนี้ได้ ดังนั้นจึงต้องมีมาตรการเพื่อป้องกันหรือยับยั้งการปนเปื้อนของสารก่อโรควัวบ้าไม่ให้เข้าสู่ห่วงโซ่อาหาร

การระบาดของโรควัวบ้าในโค พบรายงานครั้งแรกในประเทศอังกฤษเมื่อปี พ.ศ. ๒๕๒๙ และต่อมามีการแพร่ระบาดไปอีกหลายประเทศในแถบประเทศทางยุโรป สหรัฐอเมริกา แคนาดา และญี่ปุ่น กระทรวงสาธารณสุขโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๗๒) พ.ศ. ๒๕๓๙ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามนำเข้าหรือจำหน่าย โดยห้ามนำเข้าอาหารที่ได้จากโคจากประเทศอังกฤษ ซึ่งได้มีการปรับแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขตามสถานการณ์โดยเพิ่มประเทศที่มีการแพร่ระบาดมาเป็นลำดับ จนถึงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๖) พ.ศ. ๒๕๔๙ เรื่อง อาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า

ปัจจุบันองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (World Organisation for Animal Health หรือ Office International des Épizooties, OIE) ได้ปรับปรุงแก้ไขข้อกำหนดสุขภาพสัตว์บก (Terrestrial Animal Health Code) โดยในส่วนที่เกี่ยวกับโรควัวบ้ามีเกณฑ์การประเมินความเสี่ยงเพื่อแบ่งกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ตามความเสี่ยงของการเกิดโรควัวบ้า เงื่อนไขการนำเข้าและนำผ่านผลผลิตและผลิตภัณฑ์ที่ได้จากโค ซึ่งองค์การการค้าโลก (World Trade Organization, WTO) ให้การยอมรับหลักเกณฑ์และข้อกำหนดที่ OIE จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นมาตรฐานสากลในด้านการค้าระหว่างประเทศเพื่อให้อาหารที่มีต้นกำเนิดจากสัตว์มีความปลอดภัยในการบริโภค ดังนั้นเพื่อการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคให้เหมาะสมและสอดคล้องสถานการณ์ปัจจุบันตลอดจนแนวทางสากล กระทรวงสาธารณสุขจึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๕) พ.ศ.๒๕๕๙ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงโรควัวบ้า ซึ่งจะมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๒๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๙ และล่าสุดได้ปรับปรุงแก้ไขโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๗) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า โดยมีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

๑. ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๖) พ.ศ. ๒๕๔๙ เรื่อง อาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า ลงวันที่ ๑๓ มกราคม พ.ศ. ๒๕๔๙ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๕) พ.ศ.๒๕๕๙ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงโรควัวบ้า ลงวันที่ ๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๔๙

๒. กำหนดกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้าเป็น ๓ กลุ่ม ได้แก่

(๑) กลุ่มที่ ๑ กลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้าน้อยมาก (Negligible BSE Risk)

(๒) กลุ่มที่ ๒ กลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้าที่ควบคุมได้ (Controlled BSE Risk)

Back

(๓) กลุ่มที่ ๓ กลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่ยังไม่มีการประเมินความเสี่ยงจากโรควัวบ้า (Undetermined BSE Risk)

ทั้งนี้ รายชื่อประเทศหรือพื้นที่ กลุ่มที่ ๑ กลุ่มที่ ๒ และกลุ่มที่ ๓ อ้างอิงตามที่ OIE ให้การรับรอง โดยกำหนดเป็นบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๗) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า

๓. กำหนดนิยาม “สถานะความเสี่ยงจากโรควัวบ้า” “เนื้อโค (Meat)” “เนื้อโคสด (Fresh Meat)” และ “ผลิตภัณฑ์เนื้อโค (Meat Products)” เพื่อการจัดกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่มีสถานะความเสี่ยงจากโรควัวบ้าและเพื่อให้ข้อกำหนดต่างๆ ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขมีความชัดเจนขึ้น

๔. กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการนำเข้าหรือห้ามนำเข้าอาหารที่ได้จากโค ดังนี้

๔.๑ อาหารที่นำเข้าได้ โดยไม่มีเงื่อนไขที่เกี่ยวกับสถานภาพความเสี่ยงโรควัวบ้าตามกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ (ข้อ ๓ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข) เป็นอาหารที่ได้จากโคที่นำเข้าได้ โดยไม่ต้องคำนึงว่าจะเป็นการนำเข้าจากประเทศหรือพื้นที่กลุ่มที่ ๑ กลุ่มที่ ๒ หรือกลุ่มที่ ๓ ด้วยอาหารเหล่านั้นเป็นอาหารที่ไม่มีความเสี่ยงจากสารก่อโรควัวบ้า

๔.๒ อาหารที่นำเข้าได้ โดยมีเงื่อนไขที่ขึ้นกับสถานภาพความเสี่ยงโรควัวบ้าของประเทศหรือพื้นที่ของผู้ผลิต (ข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข) เป็นอาหารที่ได้จากโคที่นำเข้าได้ โดยจะต้องพิจารณากลุ่มประเทศหรือพื้นที่และปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดในแต่ละกลุ่มก่อนการนำเข้าบรรจุไส้กรอกcasing

ทั้งนี้ กรณีที่มีเหตุหรือรายงานว่าสัตว์ในประเทศหรือพื้นที่ผู้ผลิตป่วยเป็นโรควัวบ้า การนำเข้าเนื้อโคสดและผลิตภัณฑ์เนื้อโคตามข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ผู้นำเข้าต้องแสดงหลักฐานว่าได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดและเงื่อนไขการนำเข้าที่กรมปศุสัตว์กำหนดไว้ แสดงต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ ณ ด่านอาหารและยา ทุกครั้งที่นำเข้า

๔.๓ อาหารที่ห้ามนำเข้า (ข้อ ๕ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข) เป็นการห้ามนำเข้าอาหารที่ได้จากโค โดยพิจารณาทั้งสถานะความเสี่ยงของกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ อวัยวะหรือส่วนที่มีความเสี่ยงต่อโรควัวบ้า และอายุโค

๕. กำหนดเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่ได้จากโค ต้องแสดงเอกสารหรือหลักฐานประกอบการนำเข้าอาหารที่ได้จากโค ณ ด่านอาหารและยา ทุกครั้งที่นำเข้า (ข้อ ๖ ถึง ๘ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข)

๖. วันบังคับใช้: ตั้งแต่วันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๕๙ เป็นต้นไป

๗. ผู้ใดฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ มีความผิดตามมาตรา ๔๗ หรือมาตรา ๔๙ หรือมาตรา ๕๐ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ แล้วแต่กรณี เช่น ความผิดตามมาตรา ๕๐ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ มีโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสองปี และปรับตั้งแต่ห้าพันบาทถึงสองหมื่นบาท

อนึ่ง เพื่อความชัดเจนยิ่งขึ้นในการปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข จึงได้จัดทำสรุปสาระสำคัญ หลักฐานหรือหนังสือรับรอง และตัวอย่างหนังสือรับรอง ไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ถึง ๓ แนบท้ายประกาศสำนักงาน ฉบับนี้ ดังนี้

บัญชีหมายเลข ๑ สรุปสาระสำคัญตามประกาศประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๗) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า

บัญชีหมายเลข ๒ ตารางสรุปข้อกำหนดเงื่อนไข และหลักฐานหรือหนังสือรับรองประกอบการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า

บัญชีหมายเลข ๓ ตัวอย่างหนังสือรับรอง

Back

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่ สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐ ๒๕๙๐ ๗๑๗๓ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๓ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

บุญชัย สมบูรณ์สุข
(นายบุญชัย สมบูรณ์สุข)
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๗) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า

สรุปสาระสำคัญตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๗) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า

ข้อ ๒ สถานะความเสี่ยงจากโรควัวบ้าของโคในประเทศหรือพื้นที่ แบ่งเป็น ๓ กลุ่ม

- กลุ่มที่ ๑ ประเทศหรือพื้นที่ที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้าน้อยมาก (Negligible BSE Risk)
- กลุ่มที่ ๒ ประเทศหรือพื้นที่ที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้าที่ควบคุมได้ (Controlled BSE Risk)
- กลุ่มที่ ๓ ประเทศหรือพื้นที่ที่ยังไม่มีการประเมินความเสี่ยงจากโรควัวบ้า (Undetermined BSE Risk)

ข้อ ๓ อาหารที่นำเข้าได้ โดยไม่มีเงื่อนไขตามกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น

(๑) นม ผลิตภัณฑ์นม และหนัง

(๒) เจลาตินและคอลลาเจนจากหนัง

(๓) ไขมันสกัดที่มีสิ่งปนเปื้อนที่ไม่ละลาย ≤ ๐.๑๕% (Tallow ≤ ๐.๑๕) และอนุพันธ์

(๔) ไดแคลเซียมฟอสเฟตที่ไม่มีโปรตีนหรือไขมัน (ไดแคลเซียม$_0$)

(๕) เนื้อถอดกระดูก

(๖) เลือดโคและผลิตภัณฑ์พลอยได้จากเลือดโค

(๗) ผลิตภัณฑ์เนื้อโคที่มี (๑)-(๖) เป็นส่วนประกอบ

ข้อ ๔ อาหารที่นำเข้าได้ โดยมีเงื่อนไขตามกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น

(๑) เนื้อโคสด และผลิตภัณฑ์เนื้อโคที่มิใช่ ข้อ ๓

(๒) เจลาตินและคอลลาเจนจากกระดูก

(๓) Tallow ที่มิใช่ Tallow ≤๐.๑๕

(๔) อนุพันธ์ของ Tallow ที่มิใช่ Tallow ≤ ๐.๑๕

(๕) ไดแคลเซียมฟอสเฟต ที่มิใช่ไดแคลเซียม$_0$

(๖) ผลิตภัณฑ์เนื้อโคที่มี (๑)-(๕) เป็นส่วนประกอบ

ข้อ ๕ อาหารที่ห้ามนำเข้า

(๑) ประเทศ/พื้นที่ กลุ่มที่ ๒

(ก) ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย จากโคทุกช่วงอายุ

(ข) สมอง ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลก กระดูกสันหลัง จากโคอายุ >๓๐ เดือน

(ค) เนื้อจากส่วนที่ติดกะโหลกและกระดูกสันหลัง ที่เลาะโดยเครื่องจักร จากโคอายุ >๓๐ เดือน

(ง) เนื้อโคสดที่ปนเปื้อน (ก)-(ค)

(จ) ผลิตภัณฑ์เนื้อโคที่มี (ก)-(ง) เป็นส่วนประกอบ

(๒) ประเทศ/พื้นที่ กลุ่มที่ ๓

(ก) ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย จากโคทุกช่วงอายุ

(ข) สมอง ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลก กระดูกสันหลัง จากโคอายุ >๑๒ เดือน

(ค) เนื้อจากส่วนที่ติดกะโหลกและกระดูกสันหลัง ที่เลาะโดยเครื่องจักร จากโคอายุ >๑๒ เดือน

(ง) เนื้อเยื่อระบบประสาทและเนื้อเยื่อน้ำเหลือง ในระหว่างกระบวนการถอดกระดูก

(จ) เนื้อโคสดที่ปนเปื้อน (ก)-(ง)

(ฉ) Tallow ที่ไม่ใช่ Tallow ≤ ๐๑๕

(ช) ผลิตภัณฑ์เนื้อโคที่มี (ก)-(ฉ) เป็นส่วนประกอบ

หมายเหตุ “เนื้อโคสด” และ “ผลิตภัณฑ์เนื้อโค” หมายความตามนิยามในข้อ ๒ ของประกาศกระทรวง

สรุปสาระสำคัญตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๗) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า (ต่อ)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	การนำเข้า	หลักฐานหรือหนังสือรับรอง (แสดงต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ ณ ด่านอาหารและยา ทุกครั้งที่นำเข้า)
ข้อ ๖	อาหารตามข้อ ๓ (๒) (๓) และ (๔) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ได้แก่ (๑) เจลาตินและคอลลาเจนที่ได้จากหนัง (๒) ไขมันสกัด (tallow) ที่มีสิ่งปนเปื้อนที่ไม่ละลายไม่เกินร้อยละ ๐.๑๕ โดยน้ำหนัก และอนุพันธ์ของไขมันสกัด (tallow derivatives) ดังกล่าว (๓) ไดแคลเซียมฟอสเฟตที่ไม่มีโปรตีนหรือไขมัน รวมถึงผลิตภัณฑ์อื่นที่มี “ผลิตภัณฑ์เนื้อโค” ที่กล่าวมาข้างต้น เป็นส่วนประกอบ	ต้องมีหลักฐานหรือหนังสือรับรอง จากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต ดังนี้ (๑) หลักฐานหรือหนังสือรับรองว่า “ได้จากหนัง” (๒) หลักฐานหรือหนังสือรับรองที่แสดงว่า “มีสิ่งปนเปื้อนที่ไม่ละลายไม่เกินร้อยละ ๐.๑๕ โดยน้ำหนัก” เช่น ผลการตรวจวิเคราะห์ (๓) หลักฐานหรือหนังสือรับรองที่แสดงว่า “มีสิ่งปนเปื้อนที่ไม่ละลายไม่เกินร้อยละ ๐.๑๕ โดยน้ำหนัก” เช่น ผลการตรวจวิเคราะห์
ข้อ ๗	เนื้อโคสด* ตามข้อ ๓(๕) (๖) และข้อ ๔(๑) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข * ตามนิยาม “เนื้อโคสด” เช่น - เนื้อถอดกระดูก - เลือดโค - เนื้อโคสดอื่นที่ได้จากโคที่ไม่ใช่เนื้อโคสดตามข้อ ๓ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เช่น เนื้อติดกระดูก เครื่องใน ปากหนามวัว (beef lip meat) เอ็น กระดูก ไขมัน น้ำดี	ต้องมีหลักฐานหรือหนังสือรับรอง จากหน่วยงานตาม ๑ และ ๒ ดังนี้ **๑.** <u>กรมปศุสัตว์</u> (ก) รับรองว่าผ่านการตรวจสอบและรับรองแหล่งผลิตโคมีชีวิตและซากโค <u>หรือ</u> (ข) หลักฐานหรือหนังสืออนุญาตการนำเข้า (import permit) <u>และ</u> **๒.** <u>หน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต</u> หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต (ก) สำเนาหนังสือรับรองสุขอนามัยซากโค (Health Certificate) ที่แสดงรายละเอียดตามที่ระบุไว้ในข้อกำหนดและเงื่อนไขตามข้อ ๓ (๕) หรือ (๖) หรือข้อ ๔ (๑) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข

สรุปสาระสำคัญตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๗) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า (ต่อ)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	การนำเข้า	หลักฐานหรือหนังสือรับรอง (แสดงต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ ณ ด่านอาหารและยา ทุกครั้งที่นำเข้า)
ข้อ ๘	ผลิตภัณฑ์เนื้อโค* * ตามนิยาม “ผลิตภัณฑ์เนื้อโค” เช่น - ผลิตภัณฑ์จากเนื้อถอดกระดูก - ผลิตภัณฑ์จากเลือดโค - ผลิตภัณฑ์จากส่วนสดอื่นที่ได้จากโค - เจลาตินและคอลลาเจนที่ได้จากกระดูก - Tallow ที่ไม่ใช่ Tallow ตามข้อ ๓(๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข และอนุพันธ์ของ Tallow ดังกล่าว - ไดแคลเซียมฟอสเฟต ที่ไม่ใช่ตามข้อ ๓(๔) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีอาหารดังกล่าวเป็นส่วนผสม	ต้องมีหลักฐานหรือหนังสือรับรอง ตาม ๑ และ ๒ ดังนี้ **๑.** หลักฐานหรือหนังสือรับรองการตรวจสอบวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่ได้จากโค ซึ่งแบ่งเป็น ๒ กรณี ได้แก่ **(ก)** กรณีวัตถุดิบหรือส่วนผสมเป็น “เนื้อโคสด” เช่น เนื้อโค เครื่องใน เลือด น้ำดี กระดูก ต้องมีหลักฐานหรือหนังสือรับรองการตรวจสอบและรับรองแหล่งผลิตโคมีชีวิตและซากโค หรือหลักฐานการอนุญาตนำเข้าซากโค ที่ออกโดยกรมปศุสัตว์ เว้นแต่กรณีที่กรมปศุสัตว์ไม่สามารถออกหลักฐานหรือหนังสือรับรองดังกล่าวได้ ต้องมีหลักฐานหรือหนังสือรับรองการตรวจสอบและรับรองแหล่งผลิตโคมีชีวิตและซากโคที่แสดงว่าวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้นเป็นไปตามข้อกำหนดและเงื่อนไข (โดยให้แสดงรายละเอียดข้อกำหนดและเงื่อนไขในประกาศกระทรวงสาธารณสุข) ที่ออกโดยหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้นหรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบนั้น ซึ่งลงนามโดยสัตวแพทย์ผู้มีอำนาจหน้าที่ของประเทศผู้ผลิตดังกล่าว **(ข)** กรณีวัตถุดิบหรือส่วนผสมเป็น “ผลิตภัณฑ์เนื้อโค” เช่น เจลาตินหรือคอลลาเจน (ในการผลิตแคปซูล หรือผสมในผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ) ไส้ที่ทำจากเจลาตินหรือคอลลาเจนสำหรับบรรจุไส้กรอก (casing) ต้องมีหลักฐานหรือหนังสือรับรอง ที่แสดงว่าเจลาตินหรือคอลลาเจนนั้นเป็นไปตามข้อกำหนดและเงื่อนไข (โดยให้แสดงรายละเอียดข้อกำหนดและเงื่อนไขในประกาศกระทรวงสาธารณสุข) ที่ออกโดยหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้นหรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบนั้น เว้นแต่ หน่วยงานดังกล่าวไม่สามารถออกหลักฐานหรือหนังสือรับรองได้ ให้ใช้หลักฐานหรือหนังสือรับรองการตรวจประเมินและรับรองจากหน่วยงานประเมิน ที่แสดงว่าสถานที่ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้นมีระบบประกันคุณภาพ (Quality Assurance System) ได้แก่ HACCP หรือ ISO 22000 : 2005 หรือเกณฑ์อื่นหรือระบบสากลอื่นที่มีความเทียบเท่า ตามที่คณะกรรมการอาหารให้ความเห็นชอบ และแผนแผนงาน HACCP (HACCP plan) ที่มีการวิเคราะห์อันตรายจากโรควัวบ้าของผู้ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น ประกอบหนังสือรับรองระบบประกันคุณภาพ ดังกล่าว และ

สรุปสาระสำคัญตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๗) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า (ต่อ)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	การนำเข้า	หลักฐานหรือหนังสือรับรอง (แสดงต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ ณ ด่านอาหารและยา ทุกครั้งที่นำเข้า)
ข้อ ๘ (ต่อ)		๒. <u>หลักฐานหรือหนังสือรับรองความปลอดภัยผลิตภัณฑ์เนื้อโค (Health Certificate)</u> ซึ่งแบ่งเป็น ๒ กรณี ได้แก่ **(ก)** หลักฐานหรือหนังสือรับรอง ที่ออกโดยหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบนั้น ที่ต้องระบุ : แหล่งที่มาของวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่ได้จากโคที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อโค : วัตถุดิบหรือส่วนผสมที่ได้จากโคที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อโคดังกล่าว เป็นไปตามข้อกำหนดและเงื่อนไข (โดยให้แสดงรายละเอียดข้อกำหนดและเงื่อนไขในประกาศกระทรวงสาธารณสุข) เช่น ไส้กรอกเนื้อผสมตับ เลือด และเจลลาติน : วัตถุดิบที่ได้จากโค ได้แก่ เนื้อโค ตับ เลือด เจลาติน และไส้ที่ใช้บรรจุไส้กรอก (casing) ต้องระบุรายละเอียดข้อกำหนดและเงื่อนไขในประกาศกระทรวงสาธารณสุข : ไม่มีการปนเปื้อนสารก่อโรควัวบ้าในระหว่างการเก็บรักษาวัตถุดิบ กระบวนการผลิตอาหารและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อโคดังกล่าว <u>หรือ</u> **(ข)** หลักฐานหรือหนังสือรับรองการตรวจประเมินและรับรองจากหน่วยงานประเมิน ที่แสดงว่าสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารนั้นมีระบบประกันคุณภาพ (Quality Assurance System) ได้แก่ HACCP หรือ ISO 22000 : 2005 หรือเกณฑ์อื่นหรือระบบสากลอื่นที่มีความเทียบเท่า ตามที่คณะกรรมการอาหารให้ความเห็นชอบ <u>และแนบ</u>แผนงาน HACCP (HACCP plan) ที่มีการวิเคราะห์อันตรายจากโรควัวบ้าของผู้ผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อโคนั้น ประกอบหนังสือรับรองระบบประกันคุณภาพ ดังกล่าว (ในกรณีหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต ไม่สามารถออกหลักฐานหรือหนังสือรับรองตาม (ก) ได้)

บัญชีหมายเลข ๒

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๗) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า

ตารางสรุปข้อกำหนดเงื่อนไข และหลักฐานหรือหนังสือรับรองประกอบการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	อาหาร	ข้อกำหนดเงื่อนไข (ที่ต้องปฏิบัติและระบุในเอกสาร)	หลักฐานหรือหนังสือรับรองประกอบการนำเข้า	
			รับรองแหล่งผลิตโค/ซากโค [กรมปศุสัตว์]	หนังสือรับรอง /COA* [ประเทศผู้ผลิต]
ข้อ ๓	**นำเข้าได้** (โดย<u>**ไม่มี**</u>เงื่อนไขตามกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น)			
ข้อ ๓(๑)	นม ผลิตภัณฑ์นม หนัง รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีอาหารดังกล่าว	-	✗	✗
ข้อ ๓(๒)	เจลาตินและคอลลาเจนจากหนัง รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีเจลาตินดังกล่าว	-	✗	✓ (ข้อ ๖(๑))
ข้อ ๓(๓)	ไขมันสกัดที่มีสิ่งปนเปื้อนที่ไม่ละลาย ไม่เกิน ๐.๑๕% รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีไขมันสกัดดังกล่าว	-	✗	✓ (ข้อ ๖(๒))
ข้อ ๓(๔)	ไดแคลเซียมฟอสเฟตที่ไม่มีโปรตีนหรือไขมัน รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีอาหารไดแคลเซียมฟอสเฟตฯ ดังกล่าว	-	✗	✓ (ข้อ ๖(๓))

* Certificate of analysis

✗ ไม่ต้องมีหลักฐานหรือหนังสือรับรอง ✓ ต้องมีหลักฐานหรือหนังสือรับรอง (ตามที่ระบุไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขข้อนั้นๆ)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	อาหาร	ข้อกำหนดเงื่อนไข (ที่ต้องปฏิบัติและระบุในเอกสาร)	หลักฐานหรือหนังสือรับรองประกอบการนำเข้า	
			รับรองแหล่งผลิตโค/ซากโค [กรมปศุสัตว์]	Health Certificate [ประเทศผู้ผลิต]
ข้อ ๓ (ต่อ)	**นำเข้าได้** (โดย**ไม่มี**เงื่อนไขตามกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น)			
ข้อ ๓(๕)	เนื้อถอดกระดูก (deboned skeletal muscle meat) [ไม่รวมเนื้อจากส่วนที่ติดกระดูกซึ่งเลาะออกได้โดยใช้เครื่องจักร (mechanically separated meat, MSM)]	ได้จาก (๑) โคผ่านการตรวจโรคก่อนและหลังฆ่า โดยไม่พบว่าเป็นโรควัวบ้าหรือสงสัยว่าเป็นโรควัวบ้า (๒) วิธีการฆ่าโคที่ไม่ทำให้สมองหรือไขสันหลัง ฉีกขาดและกระจาย (๓) ไม่มีและไม่ปนเปื้อนกับ ก. ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย จากโค<u>ทุกช่วงอายุ</u> สมอง ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลก กระดูกสันหลัง จากโคอายุ ><u>๓๐ เดือน</u> <u>จากกลุ่มที่ ๒</u> ข. ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย จากโค<u>ทุกช่วงอายุ</u> สมอง ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลก กระดูกสันหลัง จากโคอายุ ><u>๑๒ เดือน</u> <u>จากกลุ่มที่ ๓</u>	✓ (ข้อ ๗(๑))	✓ (ข้อ ๗(๒))
ข้อ ๓(๖)	เลือดโคและผลิตภัณฑ์พลอยได้จากเลือดโค	ได้จากโคที่ฆ่าโดยไม่ทำให้สมองหรือไขสันหลังฉีกขาดและกระจาย	✓ (ข้อ ๗(๑))	✓ (ข้อ ๗(๒))

✓ ต้องมีหลักฐานหรือหนังสือรับรอง (ตามที่ระบุไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขข้อนั้นๆ)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	อาหาร	ข้อกำหนดเงื่อนไข (ที่ต้องปฏิบัติและระบุในเอกสาร)	หลักฐานหรือหนังสือรับรองประกอบการนำเข้า		
			รับรองการตรวจสอบวัตถุดิบหรือส่วนผสม		รับรองความปลอดภัยผลิตภัณฑ์เนื้อโค
			เนื้อโคสด	ผลิตภัณฑ์เนื้อโค	
			แหล่งผลิตโค/ซากโค [กรมปศุสัตว์ / ประเทศผู้ผลิต ①]	สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อโค [ประเทศผู้ผลิต / ระบบสากล ②]	สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อโค [ประเทศผู้ผลิต / ระบบสากล ③]
ข้อ ๓ (ต่อ)	**นำเข้าได้** (โดย**ไม่มี**เงื่อนไขตามกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น)				
ข้อ ๓(๗)	ผลิตภัณฑ์ที่มีเนื้อถอดกระดูก ตามข้อ ๓(๕) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เป็นส่วนประกอบ	เนื้อถอดกระดูก ที่ใช้เป็นวัตถุดิบหรือส่วนผสมในการผลิตผลิตภัณฑ์ดังกล่าว เป็นไปตามเงื่อนไข	✓ (ข้อ ๘(๑) (ก)) **หรือ**	✓ (ข้อ ๘(๑) (ข))	✓ (ข้อ ๘(๒))
	ผลิตภัณฑ์ที่มีเลือดโคและผลิตภัณฑ์พลอยได้จากเลือดโค ตามข้อ ๓(๖) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เป็นส่วนประกอบ	เลือดโคและผลิตภัณฑ์พลอยได้จากเลือดโคที่ใช้เป็นวัตถุดิบหรือส่วนผสมในการผลิตผลิตภัณฑ์ดังกล่าว เป็นไปตามเงื่อนไข	✓ (ข้อ ๘(๑) (ก)) **หรือ**	✓ (ข้อ ๘(๑) (ข))	✓ (ข้อ ๘(๒))

✓ ต้องมีหลักฐานหรือหนังสือรับรอง (ตามที่ระบุไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขข้อนั้นๆ)

① กรณีกรมปศุสัตว์ไม่สามารถออกหลักฐานหรือหนังสือรับรองดังกล่าวได้

② กรณีหน่วยงานของรัฐประเทศผู้ผลิตไม่สามารถออกหลักฐานหรือหนังสือรับรองได้

③ กรณีหน่วยงานของรัฐประเทศผู้ผลิตไม่ออก Health Certificate

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	อาหาร	ข้อกำหนดเงื่อนไข (ที่ต้องปฏิบัติและระบุในเอกสาร) ตามสถานะความเสี่ยงของโคจากโรควัวบ้าของประเทศหรือพื้นที่ที่ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น			หลักฐานหรือหนังสือรับรองประกอบการนำเข้า	
					รับรองแหล่งผลิตโค/ซากโค [กรมปศุสัตว์]	Health Certificate [ประเทศผู้ผลิต]
ข้อ ๔	**นำเข้าได้** (โดย**มี**เงื่อนไขตามกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น)					
		ประเทศ/พื้นที่ กลุ่มที่ ๑ Negligible BSE Risk	ประเทศ/พื้นที่ กลุ่มที่ ๒ Controlled BSE Risk	ประเทศ/พื้นที่ กลุ่มที่ ๓ Undetermined BSE Risk		
ข้อ ๔(๑)	เนื้อโคสด [หมายถึง เนื้อโคสดอื่นที่ยังไม่มีการกล่าวถึงในข้อ ๓ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เช่น เนื้อติดกระดูก เครื่องใน ปากหนามวัว (beef lip meat) เอ็นกระดูก ไขมัน น้ำดี]	ได้จากโค (๑) ที่เกิดหลังมาตรการห้ามใช้ MBM หรือกากไขมันเป็นอาหารเลี้ยงสัตว์ (๒) ที่ผ่านการตรวจโรคก่อนและหลังฆ่าโดยไม่พบว่าเป็นโรควัวบ้าหรือสงสัยว่าเป็นโรควัวบ้า	ได้จากโค (๑) ที่เกิดหลังมาตรการห้ามใช้ MBM หรือกากไขมันเป็นอาหารเลี้ยงสัตว์ (๒) ที่ผ่านการตรวจโรคก่อนและหลังฆ่าโดยไม่พบว่าเป็นโรควัวบ้าหรือสงสัยว่าเป็นโรควัวบ้า (๓) ที่ฆ่าโดยไม่ทำให้สมองหรือไขสันหลังฉีกขาดและกระจาย (๔) ไม่มีและไม่ปนเปื้อนกับ ก. ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย จากโค<u>ทุกช่วงอายุ</u> ข. สมอง ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลกกระดูกสันหลัง จากโคอายุ >๓๐ <u>เดือน</u> ค. เนื้อจากส่วนที่ติดกะโหลกและกระดูกสันหลัง ที่เลาะโดยเครื่องจักร (MSM) จากโคอายุ >๓๐ <u>เดือน</u>	ได้จากโค (๑) ที่ไม่ได้เลี้ยงด้วย MBM หรือกากไขมัน (๒) ที่ผ่านการตรวจโรคก่อนและหลังฆ่าโดยไม่พบว่าเป็นโรควัวบ้าหรือสงสัยว่าเป็นโรควัวบ้า (๓) ที่ฆ่าโดยไม่ทำให้สมองหรือไขสันหลังฉีกขาดและกระจาย (๔) ไม่มีและไม่ปนเปื้อนกับ ก. ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย จากโค<u>ทุกช่วงอายุ</u> ข. สมอง ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลกกระดูกสันหลัง จากโคอายุ >๑๒ <u>เดือน</u> ค. เนื้อจากส่วนที่ติดกะโหลกและกระดูกสันหลัง ที่เลาะโดยเครื่องจักร (MSM) จากโคอายุ >๑๒ <u>เดือน</u> ง. เนื้อเยื่อระบบประสาทและเนื้อเยื่อน้ำเหลือง	✓ (ข้อ ๗(๑))	✓ (ข้อ ๗(๒))

✓ ต้องมีหลักฐานหรือหนังสือรับรอง (ตามที่ระบุไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขข้อนั้นๆ)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	อาหาร	ข้อกำหนดเงื่อนไข (ที่ต้องปฏิบัติและระบุในเอกสาร) ตามสถานะความเสี่ยงของโคจากโรควัวบ้าของประเทศหรือพื้นที่ที่ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น			หลักฐานหรือหนังสือรับรองประกอบการนำเข้า	
					รับรองการตรวจสอบวัตถุดิบหรือส่วนผสม	รับรองความปลอดภัยผลิตภัณฑ์เนื้อโค
					แหล่งผลิตโค/ซากโค [กรมปศุสัตว์ / ประเทศผู้ผลิต ①]	สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อโค [ประเทศผู้ผลิต / ระบบสากล ②]
ข้อ ๔ (ต่อ)	**นำเข้าได้** (โดย**มี**เงื่อนไขตามกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น)					
		ประเทศ/พื้นที่ กลุ่มที่ ๑ Negligible BSE Risk	ประเทศ/พื้นที่ กลุ่มที่ ๒ Controlled BSE Risk	ประเทศ/พื้นที่ กลุ่มที่ ๓ Undetermined BSE Risk		
ข้อ ๔(๒)	เจลาตินและคอลลาเจนจากกระดูก	ได้จากโคในประเทศกลุ่มที่ ๑	ได้จากโค (๑) ผ่านการตรวจโรคก่อนและหลังฆ่า โดยไม่พบว่าเป็นโรค วัวบ้าหรือสงสัยว่าเป็นโรควัวบ้า (๒) ไม่มีส่วนกระดูกสันหลังจากโค อายุ >๓๐ เดือน **และ**กะโหลกจากโค<u>ทุกช่วงอายุ</u> (๓) กระดูกต้องผ่านกระบวนการต่างๆ เช่น การสกัดไขมัน การสลายแร่ธาตุในสภาวะกรด การทำให้เป็นกรดหรือด่าง การกรอง การทำให้ปราศจากสารก่อโรค โดยจะต้องผ่านความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๑๓๘ °C ไม่น้อยกว่า ๔ วินาที [ตามระบุในประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ ข้อ ๔(๒) (ข) ๓)]		✓ (ข้อ ๘(๑) (ก))	✓ (ข้อ ๘(๒))

✓ ต้องมีหลักฐานหรือหนังสือรับรอง (ตามที่ระบุไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขข้อนั้นๆ)

① กรณีกรมปศุสัตว์ไม่สามารถออกหลักฐานหรือหนังสือรับรองดังกล่าวได้

② กรณีหน่วยงานของรัฐประเทศผู้ผลิตไม่ออก Health Certificate

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	อาหาร	ข้อกำหนดเงื่อนไข (ที่ต้องปฏิบัติและระบุในเอกสาร) ตามสถานะความเสี่ยงของโคจากโรควัวบ้าของประเทศหรือพื้นที่ที่ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น			หลักฐานหรือหนังสือรับรองประกอบการนำเข้า	
					รับรองการตรวจสอบวัตถุดิบหรือส่วนผสม	รับรองความปลอดภัยผลิตภัณฑ์เนื้อโค
					แหล่งผลิตโค/ซากโค [กรมปศุสัตว์/ประเทศผู้ผลิต ①]	สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อโค [ประเทศผู้ผลิต/ระบบสากล ②]
ข้อ ๔(ต่อ)	**นำเข้าได้** (โดย**มี**เงื่อนไขตามกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น)					
		ประเทศ/พื้นที่ กลุ่มที่ ๑ Negligible BSE Risk	ประเทศ/พื้นที่ กลุ่มที่ ๒ Controlled BSE Risk	ประเทศ/พื้นที่ กลุ่มที่ ๓ Undetermined BSE Risk		
ข้อ ๔(๓)	ไขมันสกัด (Tallow) ที่ไม่ใช่ไขมันสกัดตามข้อ ๓(๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ได้จากโคในประเทศกลุ่มที่ ๑	ได้จากโค (๑) ผ่านการตรวจโรคก่อนและหลังฆ่า โดยไม่พบว่าเป็นโรควัวบ้าหรือสงสัยว่าเป็นโรควัวบ้า (๒) ไม่ผลิตจากต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย จากโค<u>ทุกช่วงอายุ</u> สมอง ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลก กระดูกสันหลัง จากโคอายุ ><u>๓๐ เดือน</u> เนื้อจากส่วนที่ติดกะโหลกและกระดูกสันหลังที่เจาะโดยเครื่องจักร (MSM) จากโคอายุ ><u>๓๐ เดือน</u> และเนื้อโคสดที่ปนเปื้อนส่วนดังกล่าว	✕ [ห้ามนำเข้า]	✓ (ข้อ ๘(๑) (ก))	✓ (ข้อ ๘(๒))

✓ ต้องมีหลักฐานหรือหนังสือรับรอง (ตามที่ระบุไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขข้อนั้นๆ)

① กรณีกรมปศุสัตว์ไม่สามารถออกหลักฐานหรือหนังสือรับรองดังกล่าวได้

② กรณีหน่วยงานของรัฐประเทศผู้ผลิตไม่ออก Health Certificate

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	อาหาร	ข้อกำหนดเงื่อนไข (ที่ต้องปฏิบัติและระบุในเอกสาร) ตามสถานะความเสี่ยงของโคจากโรควัวบ้าของประเทศหรือพื้นที่ที่ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น			หลักฐานหรือหนังสือรับรองประกอบการนำเข้า	
					รับรองการตรวจสอบวัตถุดิบหรือส่วนผสม	รับรองความปลอดภัยผลิตภัณฑ์เนื้อโค
					แหล่งผลิตโค/ซากโค [กรมปศุสัตว์ / ประเทศผู้ผลิต ①]	สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อโค [ประเทศผู้ผลิต / ระบบสากล ②]
ข้อ ๔ (ต่อ)	**นำเข้าได้** (โดย**มี**เงื่อนไขตามกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น)					
		ประเทศ/พื้นที่ กลุ่มที่ ๑ Negligible BSE Risk	ประเทศ/พื้นที่ กลุ่มที่ ๒ Controlled BSE Risk	ประเทศ/พื้นที่ กลุ่มที่ ๓ Undetermined BSE Risk		
ข้อ ๔(๔)	อนุพันธ์ของไขมันสกัดที่ไม่ใช่อนุพันธ์ของไขมันสกัดตามข้อ ๓(๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ได้จากโคในประเทศกลุ่มที่ ๑	(๑) ได้จากไขมันสกัดตามข้อ ๔(๓) (กลุ่มที่ ๒) [ระบุกรรมวิธีผลิตตามระบุในข้อ ๔(๓)] หรือ (๒) ผลิตโดยกระบวนการ Hydrolysis, Saponification หรือTransesterification ที่ใช้อุณหภูมิและความดันสูง	ผลิตโดยกระบวนการ Hydrolysis, Saponification หรือ Transesterification ที่ใช้อุณหภูมิและความดันสูง	✓ (ข้อ ๘(๑) (ก))	✓ (ข้อ ๘(๒))
ข้อ ๔(๕)	ไดแคลเซียมฟอสเฟตที่ไม่ใช่ไดแคลเซียมฟอสเฟตตามข้อ ๓(๔) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ได้จากโคในประเทศกลุ่มที่ ๑	เป็นผลิตผลพลอยได้จากการผลิตเจตลาตินจากกระดูกตามกระบวนการที่ระบุในข้อ ๔(๒) (ข) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข		✓ (ข้อ ๘(๑) (ก))	✓ (ข้อ ๘(๒))

✓ ต้องมีหลักฐานหรือหนังสือรับรอง (ตามที่ระบุไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขข้อนั้นๆ)

① กรณีกรมปศุสัตว์ไม่สามารถออกหลักฐานหรือหนังสือรับรองดังกล่าวได้

② กรณีหน่วยงานของรัฐประเทศผู้ผลิตไม่ออก Health Certificate

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	อาหาร	ข้อกำหนดเงื่อนไข (ที่ต้องปฏิบัติและระบุในเอกสาร) ตามสถานะความเสี่ยงของโคจากโรควัวบ้าของประเทศหรือพื้นที่ที่ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น	หลักฐานหรือหนังสือรับรองประกอบการนำเข้า		
			รับรองการตรวจสอบวัตถุดิบหรือส่วนผสม		รับรองความปลอดภัยผลิตภัณฑ์เนื้อโค
			เนื้อโคสด	ผลิตภัณฑ์เนื้อโค	
			แหล่งผลิตโค/ซากโค [กรมปศุสัตว์ /ประเทศผู้ผลิต ①]	สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อโค [ประเทศผู้ผลิต / ระบบสากล ②]	สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อโค [ประเทศผู้ผลิต / ระบบสากล ③]
ข้อ ๔ (ต่อ)	**นำเข้าได้** (โดย**มี**เงื่อนไขตามกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น)				
ข้อ ๔(๖)	ผลิตภัณฑ์ที่มีเนื้อโคสดตามข้อ ๔(๑) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เป็นส่วนประกอบ	เนื้อโคสด ที่ใช้เป็นวัตถุดิบหรือส่วนผสมในการผลิตผลิตภัณฑ์ดังกล่าว เป็นไปตามเงื่อนไข (ตามกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น)	✓ (ข้อ ๘(๑) (ก)) **หรือ**	✓ (ข้อ ๘(๑) (ข))	✓ (ข้อ ๘(๒))
	ผลิตภัณฑ์ที่มีเจลาตินและคอลลาเจนจากกระดูก เป็นส่วนประกอบ	เจลาตินและคอลลาเจนจากกระดูก ที่ใช้เป็นวัตถุดิบหรือส่วนผสมในการผลิตผลิตภัณฑ์ดังกล่าว เป็นไปตามเงื่อนไข (ตามกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น)	✗	✓ (ข้อ ๘(๑) (ข))	✓ (ข้อ ๘(๒))
	ผลิตภัณฑ์ที่มีไขมันสกัด ที่ไม่ใช่ไขมันสกัดตามข้อ ๓(๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เป็นส่วนประกอบ **[ห้ามนำเข้าผลิตภัณฑ์ที่มีไขมันสกัดดังกล่าวที่มาจากกลุ่มที่ ๓]**	ไขมันสกัดดังกล่าว ที่ใช้เป็นวัตถุดิบหรือส่วนผสมในการผลิตผลิตภัณฑ์ดังกล่าว เป็นไปตามเงื่อนไข (ตามกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น)	✗	✓ (ข้อ ๘(๑) (ข))	✓ (ข้อ ๘(๒))

✗ ไม่ต้องมีหลักฐานหรือหนังสือรับรอง ✓ ต้องมีหลักฐานหรือหนังสือรับรอง (ตามที่ระบุไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขข้อนั้นๆ)

① กรณีกรมปศุสัตว์ไม่สามารถออกหลักฐานหรือหนังสือรับรองดังกล่าวได้

② กรณีหน่วยงานของรัฐประเทศผู้ผลิตไม่สามารถออกหลักฐานหรือหนังสือรับรองได้

③ กรณีหน่วยงานของรัฐประเทศผู้ผลิตไม่ออก Health Certificate

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	อาหาร	ข้อกำหนดเงื่อนไข (ที่ต้องปฏิบัติและระบุในเอกสาร) ตามสถานะความเสี่ยงของโคจากโรควัวบ้าของประเทศหรือพื้นที่ที่ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น	หลักฐานหรือหนังสือรับรองประกอบการนำเข้า		
			รับรองการตรวจสอบวัตถุดิบหรือส่วนผสม		รับรองความปลอดภัยผลิตภัณฑ์เนื้อโค
			เนื้อโคสด	ผลิตภัณฑ์เนื้อโค	
			แหล่งผลิตโค/ซากโค [กรมปศุสัตว์ /ประเทศผู้ผลิต ①]	สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อโค [ประเทศผู้ผลิต/ระบบสากล ②]	สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อโค [ประเทศผู้ผลิต/ระบบสากล ③]
ข้อ ๔(ต่อ)	**นำเข้าได้** (โดย**มี**เงื่อนไขตามกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น)				
ข้อ ๔(๖) (ต่อ)	ผลิตภัณฑ์ที่มีอนุพันธ์ของไขมันสกัดที่ไม่ใช่อนุพันธ์ของไขมันสกัดตามข้อ ๓(๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เป็นส่วนประกอบ	อนุพันธ์ของไขมันสกัดดังกล่าว ที่ใช้เป็นวัตถุดิบหรือส่วนผสมในการผลิตผลิตภัณฑ์ดังกล่าว เป็นไปตามเงื่อนไข (ตามกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น)	✗	✓ (ข้อ ๘(๑) (ข))	✓ (ข้อ ๘(๒))
	ผลิตภัณฑ์ที่มีไดแคลเซียมฟอสเฟตที่ไม่ใช่ ไดแคลเซียมฟอสเฟตตามข้อ ๓(๔) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เป็นส่วนประกอบ	ไดแคลเซียมฟอสเฟตดังกล่าว ที่ใช้เป็นวัตถุดิบหรือส่วนผสมในการผลิตผลิตภัณฑ์ดังกล่าว เป็นไปตามเงื่อนไข (ตามกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น)	✗	✓ (ข้อ ๘(๑) (ข))	✓ (ข้อ ๘(๒))

✗ ไม่ต้องมีหลักฐานหรือหนังสือรับรอง ✓ ต้องมีหลักฐานหรือหนังสือรับรอง (ตามที่ระบุไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขข้อนั้นๆ)

① กรณีกรมปศุสัตว์ไม่สามารถออกหลักฐานหรือหนังสือรับรองดังกล่าวได้

② กรณีหน่วยงานของรัฐประเทศผู้ผลิตไม่สามารถออกหลักฐานหรือหนังสือรับรองได้

③ กรณีหน่วยงานของรัฐประเทศผู้ผลิตไม่ออก Health Certificate

บัญชีหมายเลข ๓

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๗) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า

ตัวอย่างหนังสือรับรองสุขอนามัยซากสัตว์ : เนื้อโคสด

RESPONSIBLE GOVERNMENT AGENCY
(Example : United States Department of Agriculture; Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries)

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF FRESH MEAT

No. : .....

Date.....

I. Identification of the Products

(Type of cuts)	
(Number of pieces or package)	(Net weight)
(Exporter)	(Exporter Address)
(Consignee)	(Consignee Address)

II. Origin of products

Name	Establishment No.	Address
(Slaughterhouse)		
(Cutting/ Processing plant)		

Date of slaughter: .....
Type of package of the meat:.....

I hereby certify that: (Example : Gr.1)

1) The cattle were born and reared in ..... ,
2) The cattle were born after the date from which the ban on the feeding of ruminants with meat-and-bone meal and greaves derived from ruminants had been effectively enforced,
3) The cattle have received ante-mortem and post-mortem inspections by full time authorized veterinary official of ..... without detection or suspicion of BSE,
4) The slaughter , processing and storage of the product were from establishment(s) under inspection of ..... authorized veterinary official.

Signature of Official Veterinarian : .....
Printed Name : .....
Official Title: .....
Name of city: .....

๑) รับรองโดยหน่วยงานของรัฐ
๒) ระบุแหล่งที่มาของเนื้อโคสด
๓) ระบุรายละเอียดข้อกำหนดและเงื่อนไขการผลิต แล้วแต่กลุ่ม ดังนี้

กลุ่มที่ ๑	กลุ่มที่ ๒	กลุ่มที่ ๓
ได้จากโคที่ (๑) เกิดภายหลังมาตรการห้ามการนำเนื้อและกระดูกป่น หรือกากไขมัน ที่ได้จากสัตว์เคี้ยวเอื้องมาทำเป็นอาหารสัตว์เคี้ยวเอื้อง (๒) มีการตรวจโรคก่อนฆ่าและมีการตรวจซากเครื่องใน ภายหลังการฆ่า โดยไม่พบว่าเป็นโรควัวบ้าหรือสงสัยว่าเป็นโรควัวบ้า	ได้จากโคที่ (๑) เกิดภายหลังมาตรการห้ามการนำเนื้อและกระดูกป่น หรือกากไขมัน ที่ได้จากสัตว์เคี้ยวเอื้อง มาทำเป็นอาหารสัตว์เคี้ยวเอื้อง (๒) มีการตรวจโรคก่อนฆ่าและมีการตรวจซากเครื่องใน ภายหลังการฆ่า โดยไม่พบว่าเป็นโรควัวบ้าหรือสงสัยว่าเป็นโรควัวบ้า (๓) ไม่ทำให้สลบก่อนฆ่า ด้วยวิธีการอัดอากาศหรือแก๊สเข้าไปใน หรือการเจาะสมอง หรือวิธีอื่นที่ทำให้สมองหรือไขสันหลังฉีกขาดและกระจาย (๔) ไม่มีและไม่ปนเปื้อนกับ (ก) ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็ก จากโคทุกช่วงอายุ (ข) สมอง ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลก กระดูกสันหลัง จากโคที่มีอายุ >๓๐ เดือน (ค) เนื้อจากส่วนที่ติดกะโหลกและกระดูกสันหลัง ที่ได้จากโคที่มีอายุ >๓๐ เดือน ซึ่งเลาะโดยใช้เครื่องจักร (mechanically separated meat)	ได้จากโคที่ (๑) ไม่ได้เลี้ยงด้วยเนื้อและกระดูกป่น หรือกากไขมัน ที่ได้จากสัตว์เคี้ยวเอื้อง (๒) มีการตรวจโรคก่อนฆ่าและมีการตรวจซากเครื่องใน ภายหลังการฆ่า โดยไม่พบว่าเป็นโรควัวบ้าหรือสงสัยว่าเป็นโรควัวบ้า (๓) ไม่ทำให้สลบก่อนฆ่า ด้วยวิธีการอัดอากาศหรือแก๊สเข้าไปใน หรือการเจาะสมอง หรือวิธีอื่นที่ทำให้สมองหรือไขสันหลังฉีกขาดและกระจาย (๔) ไม่มีและไม่ปนเปื้อนกับ (ก) ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย จากโคทุกช่วงอายุ (ข) สมอง ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลก กระดูกสันหลัง จากโคที่มีอายุ >๑๒ เดือน (ค) เนื้อจากส่วนที่ติดกะโหลกและกระดูกสันหลัง ที่ได้จากโคที่มีอายุ >๑๒ เดือน) ซึ่งเลาะโดยใช้เครื่องจักร (mechanically separated meat) (ง) เนื้อเยื่อระบบประสาทและเนื้อเยื่อน้ำเหลืองในระหว่างกระบวนการถอดกระดูก

ตัวอย่างหนังสือรับรองสุขอนามัย: ผลิตภัณฑ์จากโค (เจลาตินจากกระดูก)

RESPONSIBLE GOVERNMENT AGENCY
(Example : United States Department of Agriculture, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries)

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF GELATINE

No. : .....

Date.....

I. Identification of the Products

(Type of Product)		
(Number of pieces or package)	(Net weight)	
(Exporter)	(Exporter Address)	
(Consignee)	(Consignee Address)	

II. Origin of products

Manufacturing Name	Establishment No.	Address

III. Origin of Raw material

(Organ/Part)		
(Slaughterhouse Name)	(Establishment No.)	(Address)
(Cutting/ Processing plant Name)	(Establishment No.)	(Address)

Type of package of the Product:.....

I hereby certify that:

1) The gelatine made from bovine bone which were born and reared in .....*(country)*..... that is classified as ....*(Negligible / Controlled / Undetermined)*... BSE Risk country,

2) The bone from which the gelatine was derived from bovines that have received ante-mortem and post-mortem inspections by full time authorized veterinary official of .....(country)*..... without detection or suspicion of BSE,

*3) The bone from which the gelatine was derived did not include vertebral columns from bovine over 30 months of age at the time of slaughter and skulls from bovine of any age,

*4) The bone were subject to a process that includes all of the following steps:

a) Degreasing,
b) Acid demineralization,
c) Acid or alkaline treatment,
d) Filtration,
e) Sterilisation at ≥138°C for a minimum of 4 seconds.

5) The gelatine has not been commingled with materials ineligible or with the BSE agent during storage of raw materials, processing and storage of the product.

* ต้องระบุเพิ่มเติม กรณีมาจาก Controlled BSE risk Country หรือ Undetermined BSE risk Country

Signature : .....

Printed Name : .....

Official Title: .....

Name of city: .....

Example

๑) รับรองโดยหน่วยงานของรัฐ

๒) ระบุแหล่งที่มาของกระดูกโค
(ระบุโรงฆ่า สถานที่ตัดแต่งซาก/ชำแหละ และประเทศ ที่เป็นแหล่งที่มาของกระดูกโค)

๓) ข้อกำหนดและเงื่อนไขการผลิต แล้วแต่กลุ่ม ดังนี้

กลุ่มที่ ๑	กลุ่มที่ ๒ และกลุ่มที่ ๓
ได้จากโคในประเทศหรือพื้นที่ที่มีสถานะความเสี่ยงโรควัวบ้ากลุ่มที่ ๑	ได้จากโคที่ (๑) เกิดภายหลังมาตรการห้ามการนำเนื้อและกระดูกป่น หรือกากไขมันที่ได้จากสัตว์เคี้ยวเอื้อง มาทำเป็นอาหารสัตว์เคี้ยวเอื้อง (๒) ไม่มีส่วนของกระดูกสันหลังที่ได้จากโคที่มีอายุ>๓๐ เดือน และ ไม่มีส่วนของกะโหลกโคทุกช่วงอายุ (๓) กระดูกผ่านกระบวนการทุกขั้นตอน ดังต่อไปนี้ ก) การสกัดไขมัน (degreasing) ข) การสลายแร่ธาตุในสภาวะกรด (acid demineralisation) ค) การทำให้เป็นกรดหรือด่าง (acid or alkaline treatment) ง) การกรอง (filtration) จ) การทำให้ปราศจากสารก่อโรค โดยจะต้องผ่านความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๑๓๘°C ไม่น้อยกว่า ๔ วินาที

๔) ไม่มีการปนเปื้อนสารก่อโรควัวบ้าในระหว่างการเก็บรักษาวัตถุดิบ กระบวนการผลิตอาหาร และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร

ตัวอย่างหนังสือรับรองสุขอนามัย: ผลิตภัณฑ์จากโค (แคปซูล)

หลักฐานหรือหนังสือรับรอง
วัตถุดิบหรือส่วนผสมที่ได้จากโค - เจลาตินจากกระดูกโค

หนังสือรับรอง จากหน่วยงานรัฐ

หรือ

รับรองระบบ ประกันคุณภาพ

RESPONSIBLE GOVERNMENT AGENCY
(Example : United States Department of Agriculture, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries)

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF GELATINE

No. : .....
Date.....

I. Identification of the Products

(Type of Product)	
(Number of pieces or package)	(Net weight)
(Exporter)	(Exporter Address)
(Consignee)	(Consignee Address)

II. Origin of products

Manufacturing Name	Establishment No.	Address

III. Origin of Raw material

(Organ/Part)		
(Slaughterhouse Name)	(Establishment No.)	(Address)
(Cutting/ Processing plant Name)	(Establishment No.)	(Address)

Type of package of the Product:.....

I hereby certify that:
1) The gelatine made from bovine bone which were born and reared in .....*(country)*..... that is classified as .....*(Negligible/ Controlled/ Undetermined)*... BSE Risk country,
2) The bone from which the gelatine was derived from bovines that have received ante-mortem and post-mortem inspections by full time authorized veterinary official of .....(country)*..... without detection or suspicion of BSE,
*3) The bone from which the gelatine was derived did not include vertebral columns from bovine over 30 months of age at the time of slaughter and skulls from bovine of any age,
*4) The bone were subject to a process that includes all of the following steps:
a) Degreasing,
b) Acid demineralization,
c) Acid or alkaline treatment,
d) Filtration,
e) Sterilisation at ≥138°C for a minimum of 4 seconds.
5) The gelatine has not been commingled with materials ineligible or with the BSE agent during storage of raw materials, processing and storage of the product.

* ต้องระบุเพิ่มเติม กรณีมาจาก Controlled BSE risk Country หรือ Undetermined BSE risk Country

Signature : .....
Printed Name : .....
Official Title: .....
Name of city: .....

Example

CERTIFICATE OF APPROVAL
HACCP
หรือ
ISO 22000:2005

This is to certify that : ...Manufacturing Name and address.....
.....
Has been approved by : .....
Product scope : .....

Certificate issued on : D-M-Y
Certificate valid until : D-M-Y

Authorised/Issued by : .....

Example

เอกสารรับรองระบบประกันคุณภาพสถานที่ผลิตวัตถุดิบ (เจลาตินจากกระดูกโค)
<u>และ</u> แนบแผนงาน HACCP (HACCP plan) ที่มีการวิเคราะห์อันตรายจาก BSE

หลักฐานหรือหนังสือรับรอง
ผลิตภัณฑ์เนื้อโค - แคปซูล

หนังสือรับรอง จากหน่วยงานรัฐ

หรือ

รับรองระบบ ประกันคุณภาพ

RESPONSIBLE GOVERNMENT AGENCY
(Example : United States Department of Agriculture, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries; Ministry of Health, Labour and Welfare)

HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF EMPTY GELATIN CAPSULES

No. : .....
Date.....

I. Identification of the Products

(Type of Product)	
(Number of pieces or package)	(Net weight)
(Exporter)	(Exporter Address)
(Consignee)	(Consignee Address)

II. Origin of products

Manufacturing Name	Establishment No.	Address

III. Origin of Raw material

Manufacturing Name	Establishment No.	Address

Type of package of the Product:.....

I hereby certify that:
1) The empty gelatin capsules made from bovine bone gelatine,
2) The bovine bone gelatine used to produce these capsules was derived from bovine which were born and reared in .....*(country)*..... that is classified as .....*(Negligible/ Controlled/ Undetermined)*... BSE Risk country,
3) The bovine bone gelatine used to produce these capsules was derived from bovines that have received ante-mortem and post-mortem inspections by full time authorized veterinary official of .....(country)*..... without detection or suspicion of BSE,
*4) The bone from which the gelatine was derived did not include vertebral columns from bovine over 30 months of age at the time of slaughter and skulls from bovine of any age,
*5) The bone were subject to a process that includes all of the following steps:
a) Degreasing,
b) Acid demineralization,
c) Acid or alkaline treatment,
d) Filtration,
e) Sterilisation at ≥138°C for a minimum of 4 seconds.
6) The empty gelatin capsules have not been commingled with materials ineligible or with the BSE agent during storage of raw materials, processing and storage of the product.

* ต้องระบุเพิ่มเติม กรณีมาจาก Controlled BSE risk Country หรือ Undetermined BSE risk Country

Signature : .....
Printed Name : .....
Official Title: .....
Name of city: .....

Example

CERTIFICATE OF APPROVAL
HACCP
หรือ
ISO 22000:2005

This is to certify that : ...Manufacturing Name and address.....
.....
Has been approved by : .....
Product scope : .....

Certificate issued on : D-M-Y
Certificate valid until : D-M-Y

Authorised/Issued by : .....

Example

เอกสารรับรองระบบประกันคุณภาพสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์ (แคปซูล)
<u>และ</u> แนบแผนงาน HACCP (HACCP plan) ที่มีการวิเคราะห์อันตรายจาก BSE

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๙

ด้วยเห็นควรให้มีหลักเกณฑ์และแนวปฏิบัติที่ชัดเจนเกี่ยวกับลักษณะการโฆษณาอาหารที่ไม่เป็นการโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร ตามมาตรา ๔๑ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ และสอดคล้องกับพระราชบัญญัติการอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. ๒๕๕๘ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศฯดังนี้

ข้อ ๑ การโฆษณาที่เป็นการให้ข้อมูล ภาพ เสียง ข้อความ สัญลักษณ์ หรือลักษณะอื่นใด เฉพาะที่เป็นลักษณะการโฆษณาที่เป็นการให้ข้อเท็จจริงเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร ไม่เข้าลักษณะเป็นคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๒ การโฆษณาตามข้อ ๑ หากมีการโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหารร่วมอยู่ด้วย ต้องยื่นคำขออนุญาตโฆษณาและต้องส่งเอกสารหลักฐานประกอบการพิจารณาการกล่าวอ้างทุกรายการด้วย เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงจะโฆษณาได้

ข้อ ๓ การให้ข้อมูลทางวิชาการที่ไม่เป็นความเชื่อโดยทำให้เข้าใจว่าเป็นการโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณ ของอาหารใดเป็นการเฉพาะ และไม่มีวัตถุประสงค์เพื่อประโยชน์ทางการค้า ไม่จัดเป็นการโฆษณาอาหารที่ต้องขออนุญาต แต่ทั้งนี้การให้ข้อมูลทางวิชาการดังกล่าวต้องให้ข้อมูลที่ครบถ้วน ถูกต้องตามหลักวิชาการ มีหลักฐานอ้างอิงที่เชื่อถือได้ เช่น และข้อดี- ข้อเสีย เป็นต้น

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

บุญชัย สมบูรณ์สุข

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๓ ตอนพิเศษ ๑๘๑ ง ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๙)

ยกเลิก

บัญชีแนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๙

ลักษณะการโฆษณาที่เป็นการให้ข้อเท็จจริงเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร ไม่เข้าลักษณะเป็นคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร

ลำดับ	ข้อความ/ลักษณะการโฆษณา	หลักฐานประกอบ	หลักเกณฑ์/เงื่อนไขในการโฆษณา
๑	การจัดรายการ ส่งเสริมการขาย : เสี่ยงโชค ชิงรางวัล	ใบอนุญาตให้จัดให้มีการเล่นแถมพกหรือรางวัลในการเสี่ยงโชคจากกรมการปกครอง (ส่วนกลาง/ส่วนภูมิภาค)	๑.แสดงข้อมูลรายละเอียดให้ตรงตามที่ได้รับอนุญาตเกี่ยวกับการ เสี่ยงโชค ชิงรางวัล จากหน่วยงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบ ๒.ระบุเงื่อนไขการชิงโชคให้ครบถ้วนตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค
๒	การจัดรายการส่งเสริมการขาย : ลด แลก แจก แถม โปรโมชั่นต่างๆ เช่น ผลิตภัณฑ์...ปกติ ๑ กล่อง ราคา xx บาท ซื้อ ๒ กล่องในราคา xxx บาท เป็นต้น	หนังสือ/เอกสารรับรองการจัดรายการ	๑.ระบุรายละเอียด/เงื่อนไข ให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค เช่น ระยะเวลาจัดรายการ, มูลค่าของสินค้าที่ แลก แจก แถม
๓	ราคาสินค้า, ปริมาณสินค้า	-	-
๔	การเปรียบเทียบราคากับปริมาณสินค้า เช่น คุ้มค่า, ประหยัดกว่า,สุดคุ้ม, เพิ่มปริมาณแต่ไม่เพิ่มราคา, ฟรี...กรัม, ลดราคาจาก...เหลือ ...บาท เป็นต้น	เอกสารรับรองการลดราคา หรือการเปรียบเทียบราคากับปริมาณ ความคุ้มค่า ความประหยัด	ไม่อนุญาตให้เปรียบเทียบกับสินค้าของผู้อื่นหรือคู่แข่งหรือเปรียบเทียบในลักษณะทับถมผู้อื่น
๕	สถานที่วางจำหน่าย,ระยะเวลาจำหน่าย เช่นจำหน่ายที่ห้างสรรพสินค้า...ตั้งแต่วันที่..., จำหน่ายที่...เท่านั้นเป็นต้น	-	-
๖	ข้อความ/โลโก้/เครื่องหมายรับรอง ผลิตภัณฑ์อาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น ฮาลาล(Halal), อาหารสำหรับชาวมุสลิม, โคเชอร์ (Kosher), มอก. เป็นต้น	หนังสือรับรองว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่โฆษณาได้รับการรับรองจริงและยังไม่หมดอายุ	๑.ให้แสดงเครื่องหมาย/โลโก้ ตามรูปแบบที่หน่วยงานกำหนด ๒.อาจใช้ข้อความควบคู่กับโลโก้หรือเครื่องหมาย

ร่างประกาศ

ลำดับ	ข้อความ/ลักษณะการโฆษณา	หลักฐานประกอบ	หลักเกณฑ์/เงื่อนไขในการโฆษณา
๗	ได้รางวัล เช่น ได้รับรางวัลแบรนด์ที่น่าเชื่อถือ จากนิตยสาร... เป็นต้น	หนังสือ/เอกสารยืนยันการได้รับรางวัล	๑.รางวัลที่ได้รับกับเนื้อหาโฆษณาต้องสอดคล้อง ได้ความหมายเดียวกัน เช่น ได้รับรางวัลการออกแบบผลิตภัณฑ์ดีเด่น ต้องไม่โฆษณาว่า เป็นรางวัลของคุณภาพผลิตภัณฑ์ดีเด่น ๒.ระบุปีที่ได้รับรางวัล
๘	สถานที่ผลิตมีระบบประกันคุณภาพ, GMP เช่น ๑.สถานที่ผลิตผ่านการตรวจGMP กฎหมาย ๒.สถานที่ผลิตได้รับการรับรองระบบประกันคุณภาพสำหรับการผลิต... จาก.... ๓.สถานที่ผลิตได้รับการตรวจประเมินสถานที่ผลิต	๑.หนังสือรับรอง GMP กฎหมาย/ ๒.หนังสือรับรอง GMP สากล/ ๓.หนังสือรับรอง HACCP หรือ ๔.อื่นๆที่เทียบเท่า ที่ยังไม่หมดอายุ	๑.ต้องแสดงข้อความให้ตรงตามกำหนดในประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความบนฉลากอาหารเกี่ยวกับการได้รับการตรวจประเมินสถานที่ผลิต ลงวันที่ ๓๐ เมษายน พ.ศ.๒๕๕๐ ๒. การใช้สัญลักษณ์หรือโลโก้ของหน่วยงานอื่นให้เป็นไปตามเงื่อนไขของหน่วยงานนั้น ๓.ไม่ให้ใช้สัญลักษณ์ อย.
๙	ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ ตามสูตรที่ผลิต/นำเข้าจริง หรือตามที่ได้รับอนุมัติ	สูตรส่วนประกอบที่ได้รับการอนุญาต/สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐%	๑.ไม่รวมถึงการแสดงสารอาหาร หรือ สารสำคัญ ๒.ส่วนประกอบต้องไม่ใช่วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ๓.ส่วนประกอบไม่ขัดต่อประกาศกระทรวงสาธารณสุข กฎ ระเบียบ หลักเกณฑ์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ๔.การแสดงภาพเป็นไปตามคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเรื่องหลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากผลิตภัณฑ์ ลงวันที่ ๙ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๘ หากใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส ให้แสดงข้อความว่า “ภาพ... สื่อถึงกลิ่นรสเท่านั้น”

ตัวอย่าง

ลำดับ	ข้อความ/ลักษณะการโฆษณา	หลักฐานประกอบ	หลักเกณฑ์/เงื่อนไขในการโฆษณา
๑๐	ไม่ใช้/ไม่ใส่วัตถุกันเสีย หรือ ไม่ใช้/ไม่ใส่ผงชูรส	สูตรส่วนประกอบที่ได้รับการอนุญาต/ สูตรส่วนประกอบ	อาหารดังกล่าวอนุญาตให้ใช้วัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวได้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และตามข้อเท็จจริงไม่มีการใช้ในอาหาร
๑๑	ผ่านการตรวจ..... (ความที่เว้นไว้ระบุ ชนิดของจุลินทรีย์หรือจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ชนิดของโลหะหนัก ชนิดของสารพิษตกค้าง เป็นต้น)	รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ตามที่ได้กล่าวอ้าง	รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศที่เกี่ยวข้อง
๑๒	ใหม่	หลักฐานการอนุญาตไม่เกิน ๑ ปี หรือหนังสือรับรองการเริ่มวางจำหน่าย	สำหรับสินค้าใหม่ และวางจำหน่ายเป็นเวลาไม่เกิน ๑ ปี
๑๓	สูตรใหม่	หลักฐานการแก้ไขสูตรอนุญาตไม่เกิน ๑ ปี หรือ หนังสือรับรองการเริ่มวางจำหน่าย	สำหรับสินค้าสูตรใหม่ และวางจำหน่ายเป็นเวลาไม่เกิน ๑ ปี
๑๔	โฉมใหม่/แพ็คใหม่/ขนาดใหม่	หนังสือรับรองการเริ่มวางจำหน่าย	สำหรับสินค้าที่มีการเปลี่ยนรูปแบบ/แพ็ค/ขนาดใหม่ และวางจำหน่ายไม่เกิน ๑ ปี
๑๕	ยอดขายอันดับ ๑/แบรนด์ยอดขายอันดับ ๑	หลักฐานการสำรวจยอดขายอันดับ ๑/ แบรนด์ยอดขายอันดับ ๑ จากหน่วยงานหรือองค์กรที่เป็นที่ยอมรับ	ให้กล่าวอ้างเฉพาะสิ่งที่ปรากฏในหลักฐานการสำรวจและไม่ขัดกับกฎหมายอาหาร
๑๖	ข้อความว่า ชอบ...(ชื่อผลิตภัณฑ์), รัก...(ชื่อผลิตภัณฑ์), (ผลิตภัณฑ์)... อร่อย/กลมกล่อม/อร่อยต้องลอง/อร่อยเหมือนเดิม/เข้มข้น/เปรี้ยว/หวาน/เค็ม/มัน/ขม/หอม	-	-

ตัวอย่าง

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจประเมินและรับรอง
สถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

โดยเป็นการสมควรปรับปรุงประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย เพื่อพัฒนาให้การดำเนินงานขึ้นทะเบียนมีแนวปฏิบัติเดียวกัน ชัดเจน สอดคล้องกับหลักการสากล และสามารถดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย ลงวันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๕

ข้อ ๒ การขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจประเมินและรับรองสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายให้ใช้หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศฉบับนี้

ข้อ ๓ การยื่นคำขอขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจประเมินและรับรองสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายให้ใช้แบบคำขอ ตามบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๘

บุญชัย สมบูรณ์สุข
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

Back

บัญชีหมายเลข ๑
หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการขึ้นทะเบียน
หน่วยตรวจประเมินและรับรองสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

---

๑. ขอบข่าย

เอกสารนี้กำหนดนิยาม คุณสมบัติของผู้ยื่นคำขอ วิธีการเพื่อขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจประเมินและรับรองสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย เงื่อนไข การตรวจติดตาม การลดขอบข่ายและการเพิกถอน การอุทธรณ์ การรักษาความลับ และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องในการยอมรับความสามารถในฐานะหน่วยตรวจประเมินและรับรองสถานที่ผลิตอาหารเพื่อขึ้นทะเบียนไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อทำหน้าที่ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารประเภทต่าง ๆ ตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย และเป็นข้อมูลให้สำนักงานใช้ดำเนินการตามกฎหมายต่อไป โดยการขึ้นทะเบียนตามขอบข่ายหลักเกณฑ์ของกฎหมาย ดังนี้

๑.๑ การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

๑.๒ การตรวจประเมินสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

๑.๓ การตรวจประเมินสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

๑.๔ การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

๑.๕ การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด

๑.๖ การตรวจประเมินวิธีการ เครื่องมือเครื่องใช้ในการฉายรังสี และการเก็บรักษาอาหารฉายรังสี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารฉายรังสี

๑.๗ การตรวจประเมินสถานที่ผลิตเกลือบริโภค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เกลือบริโภค

๑.๘ หลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารอื่น ๆ ตามกฎหมายที่สำนักงานกำหนด

๒. เอกสารอ้างอิง

๒.๑ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

๒.๒ หลักเกณฑ์/ เงื่อนไขในการรับรองความสามารถของหน่วยรับรองสินค้าเกษตรและอาหาร ขอบข่าย GMP/HACCP (ACFS-CSSA-R-SD-01) สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

๒.๓ หลักเกณฑ์/เงื่อนไขการยอมรับความสามารถหน่วยรับรองขอบข่ายระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System) (ACFS-CSSA-R-SD-15) สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

๒.๔ ISO/TS 22003:2013 Food safety management system - Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems

๒.๕ ISO/IEC 17021:2011 Conformity assessment - Requirements for bodies providing audit and certification of management systems

๒.๖ หลักเกณฑ์และเงื่อนไขว่าด้วยคุณสมบัติและประสบการณ์สำหรับผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (RL-F5-14)

๒.๗ หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (RL-F5-15)

๓. นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในเอกสารนี้ มีดังต่อไปนี้

๓.๑ สำนักงาน หมายถึง สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๓.๒ เลขาธิการ หมายถึง เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา หรือผู้ที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยามอบหมาย

๓.๓ การตรวจประเมิน หมายถึง กระบวนการที่เป็นระบบ เป็นอิสระ และจัดทำเป็นเอกสาร เพื่อให้ได้หลักฐานการตรวจประเมิน และมีการประเมินผลอย่างตรงไปตรงมาเพื่อพิจารณาความสอดคล้องกับเกณฑ์การประเมินตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ กฎกระทรวงที่เกี่ยวข้อง และเกณฑ์การตรวจประเมินของสำนักงาน

๓.๔ ผู้ยื่นคำขอ หมายถึง นิติบุคคลที่ประสงค์จะขึ้นทะเบียนกับสำนักงานเพื่อทำหน้าที่เป็น “หน่วยตรวจประเมินและรับรองสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย”

๓.๕ หน่วยตรวจประเมินและรับรอง หมายถึง ผู้ยื่นคำขอที่ผ่านการตรวจประเมินหลักฐานประกอบคำขอ ผ่านการประเมินและได้รับการยอมรับความสามารถเพื่อทำหน้าที่ตรวจประเมินและรับรองสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายจากสำนักงานแล้ว

๓.๖ คณะทำงานประเมินเพื่อรับรองความสามารถหน่วยตรวจสอบและรับรอง รวมทั้งบุคลากรด้านอาหาร หมายถึง คณะบุคคลที่ได้รับการแต่งตั้งโดยเลขาธิการให้ทำหน้าที่พิจารณาคุณสมบัติของผู้ยื่นคำขอตามขอบข่ายที่ขอรับการขึ้นทะเบียน การลดและขยายขอบข่าย และการเพิกถอน

๓.๗ คณะทำงานตรวจติดตาม หมายถึง คณะบุคคลที่ได้รับการแต่งตั้งโดยคณะทำงานประเมินเพื่อรับรองความสามารถหน่วยตรวจสอบและรับรอง รวมทั้งบุคลากรด้านอาหารให้ทำหน้าที่ตรวจติดตามผลการดำเนินงานของหน่วยตรวจประเมินและรับรอง

๓.๘ คณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ หมายถึง คณะบุคคลที่ได้รับการแต่งตั้งโดยเลขาธิการให้ทำหน้าที่พิจารณาคำอุทธรณ์

๔. คุณสมบัติของผู้ยื่นคำขอ

๔.๑ ผู้ยื่นคำขอต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๔.๑.๑ เป็นนิติบุคคลที่จดทะเบียนในประเทศไทย ในกรณีเป็นนิติบุคคลต่างด้าวจะต้องได้รับใบอนุญาตให้ประกอบธุรกิจตามกฎหมายว่าด้วยการประกอบธุรกิจของคนต่างด้าวจากกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์

๔.๑.๒ ได้รับการรับรองจากหน่วยรับรองระบบงาน ที่เป็นสมาชิกและได้รับการยอมรับจากหน่วยงานสากลว่าด้วยการรับรองระบบงาน (International Accreditation Forum; IAF) ตามมาตรฐานใดมาตรฐานหนึ่ง ดังนี้

(ก) หลักเกณฑ์/เงื่อนไขในการรับรองความสามารถของหน่วยรับรองสินค้าเกษตรและอาหารขอบข่าย GMP/HACCP (ACFS-CSSA-R-SD-01)

(ข) หลักเกณฑ์/เงื่อนไขการยอมรับความสามารถหน่วยรับรองขอบข่ายระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System) (ACFS-CSSA-R-SD-15)

(ค) ISO/TS 22003:2013 Food safety management system - Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems

(ง) ISO/IEC 17021:2011 Conformity assessment - Requirements for bodies providing audit and certification of management systems

(จ) มาตรฐานอื่นที่เท่าเทียมกัน

๔.๑.๓ ไม่เป็นผู้ถูกเพิกถอนการขึ้นทะเบียนตามขอบข่ายที่ยื่นขอขึ้นทะเบียน เว้นแต่พ้นระยะ ๖ เดือน

๔.๑.๔ ไม่เป็นผู้ถูกดำเนินคดี หรือเป็นผู้ที่มีตัวแทนที่อยู่ระหว่างถูกดำเนินคดีในความผิดฐานปลอมแปลงเอกสารที่จะนำมาใช้ประกอบการยื่นขอขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจประเมินและรับรอง เว้นแต่คดีจะยุติว่าผู้ยื่นคำขอหรือตัวแทนไม่มีความผิดตามข้อกล่าวหานั้น หรือในกรณีที่ศาลมีคำพิพากษาถึงที่สุดในคดีดังกล่าว

๔.๑.๕ ไม่เป็นผู้อยู่ระหว่างการถูกตรวจสอบเพื่อรับรองความถูกต้องแท้จริงของเอกสารฉบับใดฉบับหนึ่งอันเนื่องมาจากมีพฤติการณ์ หรือมีมูลเหตุอันควรเชื่อถือได้ว่าหน่วยตรวจประเมินและรับรอง หรือตัวแทนกระทำการปลอมแปลงเอกสารของทางราชการที่เกี่ยวข้องกับการรับรอง หรือมีส่วนเกี่ยวข้อง หรือรู้เห็นเป็นใจในการกระทำผิดดังกล่าว หรือมีความผิดในเหตุอื่นทั้งทางตรงและทางอ้อม

๔.๒ บุคลากร

๔.๒.๑ ผู้ยื่นคำขอต้องมีบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถ และประสบการณ์ในการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารในขอบข่ายมาตรฐานที่ขอรับการขึ้นทะเบียน เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขว่าด้วยคุณสมบัติและประสบการณ์สำหรับผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย และผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรและหน่วยงานฝึกอบรมที่ได้รับการยอมรับและขึ้นทะเบียนไว้กับสำนักงานหรือหลักสูตรต้นแบบของสำนักอาหาร

๔.๒.๒ ผู้ยื่นคำขอต้องมีบุคลากร จำนวนเพียงพออย่างน้อย ๔ คนต่อหน่วยงาน ในการดำเนินการตรวจสถานที่ผลิตอาหารที่ขอรับบริการ และอย่างน้อย ๒ คน ต่อขอบข่ายตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายที่ขึ้นทะเบียนไว้กับสำนักงาน

๕. วิธีการเพื่อขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจประเมินและรับรองสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

๕.๑ การยื่นคำขอ ให้ยื่นคำขอต่อสำนักงานโดยใช้คำขอขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจประเมินและรับรองสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย พร้อมแนบเอกสารและหลักฐาน ตามที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ ทั้งนี้ ผู้ยื่นคำขอต้องส่งมอบข้อมูลที่ถูกต้องและเป็นปัจจุบัน

๕.๒ เมื่อได้รับคำขอแล้ว สำนักงานจะตรวจสอบเบื้องต้นเพื่อพิจารณาความถูกต้องสมบูรณ์ของคำขอและเอกสารประกอบคำขอ หากมีรายละเอียดไม่ครบถ้วน หรือจำเป็นต้องขอให้ส่งหลักฐานเพิ่มเติม สำนักงานจะแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอทราบเพื่อดำเนินการตามที่ได้รับแจ้งต่อไป และเจ้าหน้าที่จะพิจารณาคำขอต่อเมื่อได้รับหลักฐานครบถ้วนตามที่แจ้งเพิ่มเติมไว้แล้ว

๕.๓ เมื่อหลักฐานครบถ้วนแล้ว คณะทำงานประเมินเพื่อรับรองความสามารถหน่วยตรวจสอบและรับรองรวมทั้งบุคลากรด้านอาหาร ที่สำนักงานแต่งตั้งจะพิจารณาคุณสมบัติของผู้ยื่นคำขอ ตามขอบข่ายที่ขอรับการขึ้นทะเบียน กรณีเอกสารหลักฐานและคุณสมบัติไม่เป็นไปตามที่กำหนด จะแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้ยื่นคำขอแก้ไขปรับปรุง หรือส่งเอกสารหลักฐานเพื่อประกอบการพิจารณาเพิ่มเติม

๕.๔ ผู้ยื่นคำขอที่มีคุณสมบัติครบถ้วนจะเป็น “หน่วยตรวจประเมินและรับรองสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย” เมื่อผ่านการประเมินสมรรถนะหัวหน้าผู้ตรวจประเมินหรือผู้ตรวจประเมิน ณ สถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย โดยความเห็นชอบจากคณะทำงานประเมินเพื่อรับรอง

ความสามารถหน่วยตรวจสอบและรับรองรวมทั้งบุคลากรด้านอาหารอย่างน้อย ๒ ครั้ง หรือเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๒ วัน

๕.๕ สำนักงานจะขึ้นทะเบียนผู้ยื่นคำขอที่มีดำเนินการตามข้อ ๕.๔ แล้ว เป็น “หน่วยตรวจประเมินและรับรองสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย” เฉพาะขอบข่ายตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายที่ขอรับการขึ้นทะเบียน และจะประกาศเผยแพร่ให้กับผู้เกี่ยวข้องทราบต่อไป

๕.๖ ทะเบียนรายชื่อหน่วยตรวจประเมินและรับรองสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายที่ขึ้นทะเบียนไว้กับสำนักงาน มีอายุคราวละ ๓ ปี นับตั้งแต่วันที่ขึ้นทะเบียน

๖. เงื่อนไข

ผู้ยื่นคำขอที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นหน่วยตรวจประเมินและรับรองต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

๖.๑ รักษาไว้ซึ่งระบบคุณภาพตามมาตรฐานที่ได้รับการรับรอง และหลักเกณฑ์เงื่อนไขหรือกฎระเบียบที่สำนักงานกำหนด ตลอดระยะเวลาที่ได้รับการขึ้นทะเบียน

๖.๒ ไม่มีส่วนได้ส่วนเสียหรือเกี่ยวข้องกับธุรกิจอื่นใด อันจะมีผลต่อการดำรงรักษาไว้ซึ่งความเป็นกลางและความซื่อตรงในการดำเนินกิจกรรมของหน่วยงาน เช่น

๖.๒.๑ หน่วยตรวจประเมินและรับรอง และส่วนงานต่าง ๆ ภายใต้สถานะกฎหมายเดียวกันต้องไม่เสนอหรือให้บริการการให้การปรึกษาระบบการจัดการที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

๖.๒.๒ ต้องไม่ทำการตลาดหรือเสนอกิจกรรมของตนเชื่อมโยงกับกิจกรรมของบริษัทที่ปรึกษาระบบการจัดการที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

๖.๒.๓ ต้องไม่ใช้บุคลากรที่ให้บริการการปรึกษาระบบการจัดการที่เกี่ยวข้องกับอาหารในการตรวจประเมินและกิจกรรมการรับรองอื่นสำหรับลูกค้ารายนั้นอย่างน้อย ๒ ปี หลังจากสิ้นสุดการให้บริการการปรึกษาดังกล่าว

๖.๒.๔ หากหน่วยตรวจประเมินและรับรอง เสนอการตรวจประเมินภายในองค์กรใด หน่วยตรวจประเมินและรับรองต้องไม่ดำเนินการตรวจประเมินและรับรององค์กรนั้นภายใน ๒ ปี นับจากการสิ้นสุดการตรวจประเมินภายใน

๖.๒.๕ ต้องไม่จ้างเหมาการตรวจประเมินใด ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารให้กับองค์กรหรือหน่วยงานอื่น

๖.๓ หน่วยตรวจประเมินและรับรองต้องให้ความร่วมมือกับสำนักงานต่าง ๆ ดังนี้

๖.๓.๑ ต้องตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามขั้นตอนหรือคู่มือการตรวจประเมินที่สำนักงานกำหนดหรือให้ความเห็นชอบ ได้แก่

(ก) หลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารเพื่อการอนุญาตหรือให้การรับรองตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

(ข) คู่มือการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร

(ค) ระเบียบหลักเกณฑ์อื่นที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร

๖.๓.๒ ต้องไม่เปิดเผยผลการตรวจแก่บุคคลอื่นเว้นแต่จะได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากผู้รับการตรวจประเมินและสำนักงาน

๖.๓.๓ ต้องจัดส่งข้อมูลบันทึกผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามเกณฑ์กฎหมายให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาทุกเดือน

กรณีผลตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารไม่ผ่านตามเกณฑ์กฎหมายหรือข้อมูลที่มีการเปลี่ยนแปลงไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาต หน่วยตรวจประเมินและรับรองต้องแจ้งให้สำนักงานทราบทันที พร้อมหลักฐานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

๖.๓.๔ ให้ความร่วมมือแก่คณะทำงานตรวจติดตามในการดำเนินการตรวจติดตามผลการดำเนินงาน รวมทั้งส่งมอบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ ให้แก่สำนักงานเมื่อได้รับการร้องขอ

๖.๔ ต้องไม่นำการขึ้นทะเบียนไปใช้ หรืออ้างถึงในทางที่ทำให้เกิดความเสียหาย หรืออาจทำให้เกิดความเข้าใจผิดในการได้รับการขึ้นทะเบียนนั้น ๆ

๖.๕ กรณีพบความบกพร่องหรือผิดพลาดในผลการตรวจประเมินต้องแก้ไขปรับปรุงการดำเนินงานที่บกพร่องหรือไม่สมบูรณ์ตามที่สำนักงานแจ้งให้ทราบโดยไม่ชักช้า กรณีที่ผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารต้องตรวจประเมินสถานที่ผลิตเพิ่มเติม อันเนื่องมาจากความบกพร่องหรือความไม่สมบูรณ์ในการดำเนินงานของผู้ตรวจประเมิน ไม่สามารถเรียกเก็บค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมจากผู้ได้รับการตรวจประเมินหรือจากสำนักงาน

๖.๖ หากประสงค์จะต่ออายุการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจประเมินและรับรอง ให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้สำนักงานทราบล่วงหน้าก่อนสิ้นอายุ ไม่น้อยกว่า ๙๐ วัน

๖.๗ หากประสงค์จะลดขอบข่าย หรือยกเลิกการขึ้นทะเบียนให้แจ้งเป็นลายลักษณ์ต่อสำนักงานทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๔๕ วัน

๖.๘ หากประสงค์จะขยายขอบข่ายการขึ้นทะเบียน ให้หน่วยตรวจประเมินและรับรองยื่นคำขอต่อสำนักงาน และดำเนินการเช่นเดียวกับการขอขึ้นทะเบียนในครั้งแรก

๖.๙ หากมีการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดตามที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้ในเอกสารประกอบคำขอ หรือการเปลี่ยนแปลงอื่น ๆ ที่จะกระทบต่อความสามารถของหน่วยตรวจประเมินและรับรอง เช่น การเปลี่ยนแปลงผู้ตรวจประเมิน การยกเลิก เพิกถอน หรือพักใช้การรับรองระบบงาน เป็นต้น ผู้ยื่นคำขอต้องแจ้งให้สำนักงานทราบภายใน ๑๕ วัน

๖.๑๐ สำนักงานอาจมีการทบทวนการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจประเมินและรับรอง หากมีการเปลี่ยนแปลงใด ๆ ที่มีผลต่อกิจกรรมการตรวจประเมินและรับรอง ทั้งด้านความสามารถและหรือศักยภาพในการตรวจประเมิน

๗. การตรวจติดตาม

คณะทำงานตรวจติดตามจะตรวจติดตามหน่วยตรวจประเมินและรับรองอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง โดยพิจารณาจากประวัติการดำเนินงาน และข้อร้องเรียน เพื่อตรวจประเมินความสามารถของผู้ตรวจประเมินของหน่วยตรวจประเมินและรับรองที่ได้รับการขึ้นทะเบียน ณ สถานที่ผลิตอาหาร หรืออาจตรวจประเมินทั้งระบบ ณ สำนักงานของหน่วยตรวจประเมินและรับรอง หากผลการตรวจติดตามไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไขที่สำนักงานกำหนดต้องแจ้งแนวทางการแก้ไขภายใน ๓๐ วัน และดำเนินการแก้ไขภายใน ๖๐ วัน แล้วแต่กรณี

๘. การลดขอบข่ายและการเพิกถอน

๘.๑ หากหน่วยตรวจประเมินและรับรอง ไม่สามารถรักษาระบบตามเงื่อนไขที่กำหนดในข้อ ๖ หรือไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขต่าง ๆ ที่กำหนด สำนักงานอาจดำเนินการดังต่อไปนี้

๘.๑.๑ การลดขอบข่ายการขึ้นทะเบียน

หากตรวจสอบพบว่ามีการเปลี่ยนแปลงสำคัญใด ๆ ภายในหน่วยงานอันมีผลกระทบต่อความสามารถในการดำเนินการตรวจประเมินและรับรองของหน่วยงานนั้น หรือกรณีหน่วยตรวจประเมินและรับรองให้แจ้งเป็นลายลักษณ์ต่อสำนักงาน

๘.๑.๒ การเพิกถอนการขึ้นทะเบียน จะใช้ในกรณีดังต่อไปนี้

(ก) การตรวจติดตามของสำนักงาน ชี้บ่งว่าหน่วยตรวจประเมินและรับรองปฏิบัติไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดในมาตรฐานการรับรองตามข้อ ๔.๑ และข้อ ๔.๒ ในสาระสำคัญ และไม่สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขได้ภายในระยะเวลาที่กำหนด โดยไม่มีเหตุผลสมควรหรือแก้ไขแล้วแต่ไม่มีประสิทธิภาพ

(ข) ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขข้อ ๖ และข้อ ๗ รวมทั้งหลักเกณฑ์และเงื่อนไขอื่นที่สำนักงานกำหนด

๘.๒ สำนักงานอาจพิจารณาลดขอบข่ายหรือเพิกถอนการขึ้นทะเบียน เมื่อได้รับข้อมูล หลักฐาน หรือข้อเสนอจากหน่วยรับรองระบบงานที่ให้การรับรองระบบงานแก่หน่วยตรวจประเมินและรับรอง โดยพิจารณาว่าเห็นควรลดขอบข่าย หรือเพิกถอนตามแต่กรณี

๘.๓ กรณีที่ถูกลดขอบข่ายหรือเพิกถอนการขึ้นทะเบียน สำนักงานจะประกาศให้สาธารณชนทราบเมื่อได้รับข้อมูลหรือหลักฐานจากข้อ ๘.๒ หรือได้ข้อยุติในข้อ ๙ แล้ว

๘.๔ กรณีที่ถูกลดขอบข่ายหรือเพิกถอนการขึ้นทะเบียน หน่วยตรวจประเมินและรับรองต้องยุติการดำเนินการหรือกล่าวอ้าง เพื่อดำเนินการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย และต้องยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณา ที่มีการอ้างอิงถึงการได้รับการขึ้นทะเบียนไว้กับสำนักงานทั้งหมดทันที

๙. การอุทธรณ์

๙.๑ ผู้ยื่นคำขอรับการขึ้นทะเบียน หรือหน่วยตรวจประเมินและรับรองที่ถูกลดขอบข่ายหรือเพิกถอนตามข้อ ๘.๑ อาจยื่นคำอุทธรณ์เป็นลายลักษณ์อักษรต่อเลขาธิการได้ภายใน ๑๕ วันทำการ นับแต่วันที่สำนักงานมีหนังสือแจ้งผลการพิจารณาตัดสินหรือมาตรการนั้นให้ทราบ

๙.๒ สำนักงานจะแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ เพื่อพิจารณาและแจ้งผลการพิจารณาให้ผู้ยื่นคำอุทธรณ์ทราบภายใน ๓๐ วันทำการ นับตั้งแต่วันที่สำนักงานได้รับคำอุทธรณ์ หากระยะเวลาดังกล่าวไม่เพียงพออาจขยายเวลาออกไปได้ไม่เกิน ๒ ครั้ง ครั้งละไม่เกิน ๑๕ วันทำการ

๙.๓ ในกรณีที่ผู้ยื่นคำอุทธรณ์ไม่ยอมรับคำตัดสินของคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ ผู้ยื่นคำอุทธรณ์สามารถยื่นอุทธรณ์ได้เป็นครั้งที่ ๒ กับเลขาธิการได้ภายใน ๑๕ วันทำการ นับตั้งแต่วันที่สำนักงานมีหนังสือแจ้งผลพิจารณาของคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ให้ทราบ

๙.๔ ระหว่างการพิจารณาคำอุทธรณ์ยังไม่สิ้นสุด ให้ถือว่าผลการพิจารณาเดิมมีผลใช้บังคับอยู่

๙.๕ ผลการตัดสินของเลขาธิการให้ถือเป็นที่สิ้นสุด

๑๐. การรักษาความลับ

๑๐.๑ สำนักงานและผู้ที่เกี่ยวข้องทั้งหมดจะเก็บรักษาข้อมูลต่าง ๆ ที่ได้จากผู้ยื่นคำขอหรือหน่วยตรวจประเมินและรับรองที่ได้รับการขึ้นทะเบียนไว้เป็นความลับไม่นำไปเปิดเผยกับบุคคลอื่น เว้นแต่จะได้รับความยินยอมจากผู้ยื่นคำขอหรือหน่วยตรวจประเมินและรับรองที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นลายลักษณ์อักษร

๑๐.๒ สำนักงานจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใด ๆ ที่เกิดขึ้นกับผู้ยื่นคำขอ หรือหน่วยตรวจประเมินและรับรองที่ได้รับการขึ้นทะเบียน อันเนื่องมาจากความลับนี้ได้แพร่งพรายสู่บุคคลภายนอก เว้นแต่ในกรณีที่มีหลักฐานที่พิสูจน์ได้ว่าเกิดจากความบกพร่องของสำนักงาน

๑๑. อื่นๆ

๑๑.๑ กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงแก้ไขหลักเกณฑ์หรือเงื่อนไขใด ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการขึ้นทะเบียน หน่วยตรวจประเมินและรับรองสำนักงานจะแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอหรือหน่วยตรวจประเมินและรับรองที่ได้รับการขึ้นทะเบียนทราบ เพื่อปรับปรุงแก้ไขให้ถูกต้องภายในระยะเวลาที่กำหนดแล้วแต่กรณี

๑๑.๒ สำนักงานไม่รับผิดชอบในการกระทำใด ๆ ของผู้ยื่นคำขอหรือหน่วยตรวจประเมินและรับรองที่ได้รับการขึ้นทะเบียนที่ได้กระทำไปโดยไม่สุจริต หรือฝ่าฝืนหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนด

บัญชีหมายเลข ๒
คำขอขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจประเมินและรับรองสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

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

๑. ข้าพเจ้า ..... อายุ ..... ปี สัญชาติ .....
บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่ ..... ออกให้ ณ .....
บ้านเลขที่ ..... ตรอก/ซอย ..... ถนน ..... หมู่ที่ .....
ตำบล/แขวง ..... อำเภอ/เขต ..... จังหวัด ..... รหัสไปรษณีย์ .....
โทรศัพท์..... โทรศัพท์เคลื่อนที่ .....โทรสาร .....
e-mail.....

๒. ขอขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจประเมินและรับรองในนามของ.....
(ชื่อผู้ขออนุญาตนิติบุคคล)
โดยมี ..... เป็นผู้ดำเนินกิจการ
ณ เลขที่ ..... ตรอก/ซอย ..... ถนน ..... หมู่ที่ .....
ตำบล/แขวง ..... อำเภอ/เขต ..... จังหวัด ..... รหัสไปรษณีย์ .....
โทรศัพท์..... โทรสาร..... e-mail.....

๓. สำนักงานสาขาหรือภูมิภาคที่ต้องการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจประเมินและรับรอง (ถ้ามี)
ชื่อหน่วยงาน..... สาขา .....
ที่อยู่เลขที่ ..... ตรอก/ซอย ..... ถนน ..... หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง ..... อำเภอ/เขต ..... จังหวัด ..... รหัสไปรษณีย์ .....
โทรศัพท์..... โทรสาร..... e-mail.....

๔. มีวัตถุประสงค์
☐ ขอขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจประเมินและรับรอง ☐ ขอขยายขอบข่ายการขึ้นทะเบียน ☐ ขอต่ออายุการขึ้นทะเบียน ในขอบข่ายดังต่อไปนี้ (สามารถเลือกขอบข่ายได้มากกว่า ๑ ข้อ)

☐ (๑) การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา

☐ (๒) การตรวจประเมินสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

☐ (๓) การตรวจประเมินสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

☐ (๔) การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

☐ (๕) การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

☐ (๖) การตรวจประเมินสถานที่ผลิตเกลือบริโภค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เกลือบริโภค

☐ (๗) การตรวจประเมินสถานที่ฉายรังสี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารฉายรังสี

☐ (๘) หลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารอื่นๆ ตามกฎหมาย โปรดระบุ.....
.....

☐ ขอเปลี่ยนแปลงรายละเอียด เช่น การปรับระดับผู้ตรวจ การเปลี่ยนแปลงที่อยู่หน่วยตรวจ การเพิ่มหลักฐานการขึ้นทะเบียน เป็นต้น (ระบุรายละเอียดการเปลี่ยนแปลงให้ครบถ้วนชัดเจน).....
.....

๕. การขอขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจประเมินและรับรอง เพื่อให้บริการ (สามารถเลือกได้มากกว่า ๑ ข้อ)
☐ ออกหนังสือรับรอง GMP กฎหมาย ☐ ตรวจสถานที่เพื่อต่ออายุใบอนุญาตผลิต

๖. สถานะทางกฎหมาย
☐ หน่วยงานของรัฐ ☐ หน่วยงานเอกชน ☐ อื่นๆ (โปรดระบุ) .....

๗. การรับรองระบบงานจากหน่วยรับรองระบบ

ชื่อหน่วยรับรองระบบ	หมายเลขใบรับรอง	ขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง	วันที่รับรอง	วันที่หมดอายุ

๘. จำนวนผู้ตรวจประเมิน ทั้งหมด..... คน ประกอบด้วย หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน.....คน และผู้ตรวจประเมิน.....คน

๙. บุคคลที่สามารถติดต่อได้ (ควรเป็นตัวแทนฝ่ายบริหารหรือบุคคลที่เข้าใจระบบขององค์กร)

๑) ชื่อ..... ตำแหน่ง:..... .....

โทรศัพท์ :..... โทรศัพท์เคลื่อนที่: .....

โทรสาร : ..... e-mail : .....

๒) ชื่อ..... ตำแหน่ง:..... .....

โทรศัพท์ :..... โทรศัพท์เคลื่อนที่: .....

โทรสาร : ..... e-mail : .....

๑๐. พร้อมกับคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารและหลักฐานประกอบคำขอ จำนวน ๑ ชุด เรียงลำดับตามรายการต่อไปนี้

๑๐.๑ หนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หรือเอกสารแสดงสถานการณ์เป็นนิติบุคคล และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ยื่นคำขอ ในกรณีเป็นนิติบุคคลต่างด้าวจะต้องได้รับใบอนุญาตให้ประกอบธุรกิจตามกฎหมายว่าด้วยการประกอบธุรกิจของคนต่างด้าวจากกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์

๑๐.๒ สำเนาทะเบียนบ้านและสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่นคำขอ กรณีผู้ยื่นคำขอมิได้เป็นผู้มีอำนาจลงชื่อให้จัดเตรียมเอกสารเพิ่มเติม ดังนี้

(๑) หนังสือมอบอำนาจ (พร้อมอากรแสตมป์ ๓๐ บาท)

(๒) สำเนาทะเบียนบ้าน และสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้มอบอำนาจและผู้รับอำนาจหรือเอกสารอื่นที่เทียบเท่า ซึ่งเป็นที่ยอมรับของหน่วยงานราชการ เช่น สำเนาหนังสือเดินทาง สำเนาใบขับขี่ สำเนาบัตรข้าราชการ สำเนาใบอนุญาตประกอบธุรกิจสมาคมต่างด้าว เป็นต้น

๑๐.๓ สำเนาแผนที่ตั้งสำนักงานใหญ่ และ สำนักงานสาขาในประเทศไทยที่ขอรับการขึ้นทะเบียนโดยละเอียด

๑๐.๔ โครงสร้างองค์กรของหน่วยงานผู้ขอรับการขึ้นทะเบียน ที่แสดงหน้าที่ความรับผิดชอบของบุคลากรและผู้ตรวจประเมินในหน่วยงาน

๑๐.๕ สำเนาหลักฐานการรับรองระบบงานตามขอบข่ายที่ระบุในใบสมัครข้อ ๗ จากหน่วยงานรับรองระบบงาน (Accreditation Body) ที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล

๑๐.๖ สำเนาหลักฐานแสดงความสามารถผู้ตรวจประเมินเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไข ว่าด้วยคุณสมบัติและประสบการณ์สำหรับ ผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย ได้แก่

(๑) วุฒิการศึกษา

(๒) การฝึกอบรม (ใบประกาศนียบัตรหรือวุฒิบัตรการฝึกอบรม)

(๓) สำเนาประสบการณ์การทำงานและการตรวจประเมินของผู้ตรวจประเมินและหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน (Audit Log การตรวจสถานที่) ที่รับรองโดยหัวหน้างานหรือหน่วยงานที่ได้รับการตรวจประเมิน

๑๐.๗ สำเนาเอกสารคู่มือคุณภาพ (Quality Manual) หรือเทียบเท่า (เกณฑ์การประเมินจำนวนผู้ตรวจประเมิน (Man-day) (ถ้ามี))

๑๐.๘ สำเนาเอกสารขั้นตอนวิธีการปฏิบัติงาน (Procedure) ตั้งแต่ขั้นตอนการรับคำขอ การวางแผนการตรวจประเมิน การแต่งตั้งผู้ตรวจประเมิน การตรวจประเมิน การให้การรับรอง การตรวจติดตามระหว่างการรับรอง ตลอดจนอายุการรับรอง

๑๐.๙ เอกสารเผยแพร่ประชาสัมพันธ์แนะนำหน่วยงาน (ถ้ามี)

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า

(ก) ผู้ที่ลงนามเป็นผู้ที่รับมอบหมายให้กระทำการใด ๆ ในฐานะตัวแทนของหน่วยงาน

(ข) สิ่งที่ปรากฏอยู่ในคำขอฯ เป็นความจริงและเป็นปัจจุบัน หากเอกสารไม่สมบูรณ์ ข้าพเจ้าจะจัดหาเอกสารที่ถูกต้องสมบูรณ์ของหน่วยงานส่งมาให้ครบถ้วนสมบูรณ์ตามเงื่อนไขการขอรับการรับรอง

ลงชื่อผู้ยื่นคำขอ (ผู้มีอำนาจลงนาม) : ( ) ตำแหน่ง :	ประทับตรา : วัน/เดือน/ปี :

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขว่าด้วยคุณสมบัติและประสบการณ์
สำหรับผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

โดยเป็นการสมควรปรับปรุงประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขว่าด้วยคุณสมบัติและประสบการณ์สำหรับผู้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย เพื่อให้การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายดำเนินการอย่างมีประสิทธิผลและเป็นไปในแนวทางเดียวกัน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขว่าด้วยคุณสมบัติและประสบการณ์สำหรับผู้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย ลงวันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๕

ข้อ ๒ พนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และผู้ตรวจประเมินของหน่วยตรวจสอบและรับรองที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้ใช้หลักเกณฑ์ หลักฐานแสดงประสบการณ์ และขั้นตอนการประเมินสมรรถนะผู้ตรวจประเมิน ดังต่อไปนี้

(๑) หลักเกณฑ์และเงื่อนไขว่าด้วยคุณสมบัติและประสบการณ์สำหรับผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย ตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้

(๒) หลักฐานแสดงประสบการณ์การตรวจประเมิน ตามบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้

(๓) ขั้นตอนการปฏิบัติงานการประเมินสมรรถนะผู้ตรวจประเมิน ณ สถานที่ผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย ตามบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๘

บุญชัย สมบูรณ์สุข
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

Back

บัญชีหมายเลข ๑
หลักเกณฑ์และเงื่อนไขว่าด้วยคุณสมบัติและประสบการณ์
สำหรับผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

---

๑. ขอบข่าย

เอกสารนี้เป็นการกำหนดนิยามระดับผู้ตรวจประเมิน คุณลักษณะและคุณสมบัติผู้ตรวจประเมิน จรรยาบรรณ รวมทั้งอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องในการยอมรับความสามารถในฐานะผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย ทั้งที่เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ และผู้ตรวจประเมินของหน่วยตรวจประเมินและรับรองที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงาน เพื่อเป็นหลักประกันว่า การตรวจประเมินได้ดำเนินการอย่างมีประสิทธิผลและเป็นไปในแนวทางเดียวกัน

๒. เอกสารอ้างอิง

๒.๑ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒

๒.๒ ISO 19011:2011 Guidelines for auditing management systems หรือ มอก.19011-2556 แนวทางการตรวจประเมินระบบการจัดการ

๒.๓ หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจประเมินและรับรองสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (RL-F5-13)

๒.๔ หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (RL-F5-15)

๓. นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในเอกสารนี้ มีดังต่อไปนี้

๓.๑ สำนักงาน หมายถึง สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๓.๒ เลขาธิการ หมายถึง เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา หรือผู้ที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยามอบหมาย

๓.๓ หน่วยตรวจประเมินและรับรอง หมายถึง ผู้ยื่นคำขอที่ผ่านการตรวจประเมินหลักฐานประกอบคำขอ ผ่านการประเมินและได้รับการยอมรับความสามารถเพื่อทำหน้าที่ตรวจประเมินและรับรองสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายจากสำนักงานแล้ว

๓.๔ ผู้ตรวจประเมิน หมายถึง บุคคลที่มีคุณสมบัติในการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

๓.๕ การตรวจประเมิน หมายถึง กระบวนการที่เป็นระบบ เป็นอิสระ และจัดทำเป็นเอกสาร เพื่อให้ได้หลักฐานการตรวจประเมิน และมีการประเมินผลอย่างตรงไปตรงมาเพื่อพิจารณาความสอดคล้องกับเกณฑ์การประเมินตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ กฎกระทรวงที่เกี่ยวข้อง และเกณฑ์การตรวจประเมินของสำนักงาน

๔. ระดับผู้ตรวจประเมิน

๔.๑ ผู้ตรวจประเมินฝึกหัด

๔.๒ ผู้ตรวจประเมิน

๔.๓ หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน

๕. คุณลักษณะและคุณสมบัติผู้ตรวจประเมิน

๕.๑ ผู้ตรวจประเมินตามข้อ ๔.๑-๔.๓ ต้องแสดงคุณลักษณะส่วนบุคคล ดังต่อไปนี้

๕.๑.๑ มีจริยธรรม เช่น มีความยุติธรรม พูดความจริง จริงใจ ซื่อสัตย์ และสุขุม

๕.๑.๒ เปิดใจกว้าง เต็มใจที่พิจารณาความเห็นหรือมุมมองที่แตกต่างกัน

๕.๑.๓ ช่างสังเกต เช่น ใส่ใจสังเกตสิ่งแวดล้อมและกิจกรรมต่าง ๆ อย่างกระตือรือร้น

๕.๑.๔ มีความสามารถในการรับรู้และเข้าใจ มีความตระหนักและสามารถเข้าใจความต้องการในการเปลี่ยนแปลงและการปรับปรุง

๕.๑.๕ มีความสามารถในการปรับตัว สามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ที่แตกต่างกัน ตระหนักถึงวัฒนธรรมและคุณค่าของหน่วยงาน

๕.๑.๖ มีความมุ่งมั่นในการทำงานให้สำเร็จ เช่น ยืนหยัดและจดจ่อที่จะบรรลุผลสำเร็จให้ได้ตามวัตถุประสงค์

๕.๑.๗ มีความเชื่อมั่นในตนเอง สามารถปฏิบัติและทำหน้าที่อย่างเป็นอิสระ ในขณะเดียวกันก็สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิผล

๕.๑.๘ มีความสามารถในการตัดสินใจ สามารถหาข้อสรุปในเวลาอันควร โดยใช้ตรรกะแห่งเหตุผลและการวิเคราะห์

๕.๑.๙ มีความสามารถในการสื่อสารและศิลปะในการเจรจา เช่น สามารถสื่อสารให้ผู้รับสารเข้าใจ และรับฟังอย่างเต็มใจและสร้างสรรค์ ทันเวลา และมีไหวพริบในการติดต่อสื่อสารกับบุคคลต่าง ๆ ทุกระดับ

๕.๑.๑๐ ปฏิบัติหน้าที่ด้วยความรับผิดชอบและมีจริยธรรม บริหารจัดการเวลาอย่างมีประสิทธิผล

๕.๑.๑๑ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิผล และมีความสามารถในการเป็นผู้นำ

๕.๒ ผู้ตรวจประเมินตามข้อ ๔.๑-๔.๓ ต้องมีคุณสมบัติด้านความรู้ ดังต่อไปนี้

๕.๒.๑ การศึกษา

ต้องสำเร็จการศึกษาอย่างน้อยระดับปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร หรือปริญญาตรีที่มีพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์ และมีหลักฐานแสดงวุฒิการศึกษา

๕.๒.๒ การฝึกอบรม

ต้องผ่านการอบรมจากหน่วยงานฝึกอบรมที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงานหรือหลักสูตรต้นแบบของสำนักงาน และผ่านการทดสอบความรู้ตามหลักสูตรต่อไปนี้

(ก) หลักสูตรกฎหมายอาหารและการขออนุญาต ระยะเวลาการฝึกอบรมอย่างน้อย ๑๖ ชั่วโมง

(ข) หลักสูตรการตรวจประเมินสถานที่ผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย (ทั้งนี้ ต้องผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรข้อ (ก) ก่อน และสามารถเลือกหัวข้อมาตรฐานหรือหลักเกณฑ์ได้ตามประเภทการตรวจประเมินที่ได้รับมอบหมายให้ตรวจประเมิน หรือที่ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจประเมินและรับรองหรือได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงาน)

(ค) หลักสูตรแนวทางการตรวจประเมินตามมาตรฐานข้อกำหนด ISO 19011 ระยะเวลาการฝึกอบรมอย่างน้อย ๒๘ ชั่วโมง (กรณีผ่านการฝึกอบรมและการทดสอบในหลักสูตรผู้ตรวจประเมินและหัวหน้าผู้ตรวจประเมินระบบการบริหารงานคุณภาพ (Auditor/Lead Auditor ISO 9001 หรือ ISO 22000) หรือหลักสูตรการฝึกอบรมผู้ประเมินระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในอุตสาหกรรมอาหารจากหน่วยงานฝึกอบรมที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจาก International Register of Certificated Auditors; IRCA (ถ้ามี) ให้ใช้ผลดังกล่าวแนบเป็นหลักฐานโดยไม่ต้องฝึกอบรมในหลักสูตรนี้)

กรณีเป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ที่ปฏิบัติหน้าที่ในการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายมาแล้วไม่น้อยกว่า ๕ ปี ไม่ต้องผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรข้างต้น และได้รับการยกเว้นการตรวจประเมินสมรรถนะผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจประเมินและรับรองสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย (RL-F-13) ข้อ ๕.๔

๕.๓ ประสบการณ์การทำงาน

๕.๓.๑ ผู้ตรวจประเมินฝึกหัด

ไม่กำหนด

๕.๓.๒ ผู้ตรวจประเมิน ต้องมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร อย่างน้อย ๒ ปี

๕.๓.๓ หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ต้องมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร อย่างน้อย ๔ ปี

โดยหน่วยงานต้นสังกัด หรือหน่วยตรวจประเมินและรับรองที่ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจประเมินหรือได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงาน ต้องมีหลักฐานแสดงประสบการณ์การทำงานของบุคลากรผู้ทำหน้าที่ตรวจประเมินที่รับรองโดยหัวหน้างาน หรือหน่วยงานที่ได้รับการตรวจประเมิน

๕.๔ ประสบการณ์การตรวจประเมินหรือการตรวจประเมิน

๕.๔.๑ ผู้ตรวจประเมินฝึกหัด

ไม่กำหนด

๕.๔.๒ ผู้ตรวจประเมิน

(ก) มีประสบการณ์การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายในขอบข่ายที่ได้รับมอบหมายให้ไปตรวจ หรือขอบข่ายที่ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจประเมินและรับรองกับสำนักงาน ไม่น้อยกว่า ๔ ครั้งของการตรวจประเมิน เป็นเวลารวมอย่างน้อย ๒๐ วัน และดำเนินการต่อเนื่องภายในระยะเวลา ๓ ปี ซึ่งต้องอยู่ภายใต้การดูแลของหัวหน้าผู้ตรวจประเมินที่มีความสามารถ

(ข) กรณีมีประสบการณ์การตรวจประเมินตามมาตรฐาน GMP หรือ HACCP หรือ ISO/TS 22002 หรือ ISO 9001 หรือมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่าในสถานที่ผลิตอาหาร ต้องไม่น้อยกว่า ๔ ครั้งของการตรวจประเมิน เป็นเวลารวมอย่างน้อย ๒๐ วัน ทั้งนี้ต้องดำเนินการอย่างต่อเนื่องภายในระยะเวลา ๓ ปี

๕.๔.๓ หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน

(ก) ต้องเป็นผู้ตรวจประเมินที่มีประสบการณ์ในบทบาทหัวหน้าผู้ตรวจประเมินสำหรับการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายในขอบข่ายที่ได้รับมอบหมายให้ไปตรวจ หรือขอบข่ายที่ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจกับสำนักงาน ไม่น้อยกว่า ๓ ครั้ง เป็นเวลารวมอย่างน้อย ๑๕ วัน

(ข) กรณีมีประสบการณ์การตรวจประเมินระบบ GMP หรือ HACCP หรือ ISO/TS 22002 หรือ ISO 9001 ในสถานที่ผลิตอาหาร ต้องไม่น้อยกว่า ๓ ครั้งของการตรวจประเมิน รวมอย่างน้อย ๑๕ วัน ทั้งนี้ต้องดำเนินการอย่างต่อเนื่องภายในระยะเวลา ๓ ปี

โดยหน่วยงานต้นสังกัด หรือหน่วยตรวจประเมินที่ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจประเมินหรือได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงาน ต้องมีหลักฐานแสดงประสบการณ์ซึ่งรับรองโดยหัวหน้างานหรือหน่วยงานที่ได้รับการตรวจประเมิน โดยมีรายละเอียดตามบัญชีหมายเลข ๒ หรือหลักฐานการได้รับการจดทะเบียนผู้ประเมินจากหน่วยงานที่น่าเชื่อถือ และมีหลักฐานแสดงผลการประเมินสมรรถนะผู้ตรวจประเมินขณะตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร

๕.๔.๔ กรณีผู้ตรวจประเมินข้อ ๕.๔.๒ และ ๕.๔.๓ เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงต้นสังกัดไปอยู่หน่วยตรวจประเมินและรับรองแห่งใหม่ จะนับประสบการณ์ตรวจประเมินต่อเนื่อง จากระยะเวลา ๓ ปีที่กำหนดไว้

๕.๕ การประเมินสมรรถนะผู้ตรวจประเมินเพื่อขึ้นทะเบียนตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

ผู้ตรวจประเมินต้องผ่านการประเมินสมรรถนะผู้ตรวจประเมิน ณ สถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย โดยหัวหน้าผู้ตรวจประเมินต้องผ่านเกณฑ์การประเมินของสำนักงานร้อยละ ๘๐ และสำหรับผู้ตรวจประเมินร้อยละ ๗๐ โดยความเห็นชอบจากคณะทำงานประเมินเพื่อรับรองความสามารถหน่วยตรวจประเมินและรับรอง รวมทั้งบุคลากรด้านอาหารอย่างน้อย ๒ ครั้ง หรือเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๒ วัน

๕.๕.๑ กรณีผู้ตรวจประเมินไม่ผ่านการประเมินในครั้งที่ ๑ ให้ดำเนินการประเมินใหม่โดยกำหนดให้เกณฑ์ผ่านการประเมินในครั้งที่ ๒ ของหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ต้องมีคะแนนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐ และผู้ตรวจประเมิน ต้องมีคะแนนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ และไม่พบข้อบกพร่องสำคัญ

สำหรับกรณีผู้ตรวจประเมินผ่านการประเมินครั้งที่ ๑ แต่ไม่ผ่านการประเมินครั้งที่ ๒ จะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขเพิ่มเติม คือ ต้องมีหลักฐานประสบการณ์การตรวจสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายเพิ่มเติม จำนวน ๑๐ ราย พร้อมสำเนาบันทึกผลการตรวจ และผลการประเมินสมรรถนะจากหัวหน้าผู้ตรวจประเมินที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานจากสถานที่ผลิตอาหารรายที่ ๙ และ ๑๐ รวมทั้งต้องอบรมและสอบผ่านหลักสูตรกฎหมายอาหารเพิ่มเติม

๕.๕.๒ กรณีผู้ตรวจประเมินไม่ผ่านการประเมินทั้ง ๒ ครั้ง สำนักงานจะไม่รับรองการขึ้นทะเบียนรายนั้น

๕.๖ การปรับระดับผู้ตรวจประเมิน

ให้หน่วยตรวจประเมินและรับรองดำเนินการตามคู่มือปฏิบัติงานที่ยื่นไว้กับสำนักงาน โดยกำหนดให้หัวหน้าผู้ตรวจประเมินที่ผ่านการประเมินสมรรถนะจากสำนักงานและมีประสบการณ์ตามข้อ ๕.๔.๓ (ก) เป็นผู้ตรวจประเมินสมรรถนะเพื่อปรับระดับของผู้ตรวจประเมินของหน่วยตรวจประเมินและรับรอง แล้วให้เสนอผลการประเมินให้สำนักงานทราบเพื่ออนุมัติในการขึ้นทะเบียนต่อไป

๕.๗ การรักษาความสามารถของผู้ตรวจประเมิน

หน่วยตรวจประเมินและรับรองจะต้องมีการประเมินความสามารถของผู้ตรวจประเมินตามที่หน่วยตรวจประเมินและรับรองกำหนด อย่างน้อย ๑ ครั้ง ภายในระยะเวลา ๓ ปี

๖. จรรยาบรรณ

ผู้ตรวจประเมินตามข้อ ๔.๑-๔.๓ ต้องรักษาจรรยาบรรณและชื่อเสียงในการตรวจประเมิน โดยให้ครอบคลุมถึง

๖.๑ ปฏิบัติอย่างมืออาชีพ เป็นกลาง เป็นธรรม และไม่ลำเอียง

๖.๒ ช่วยพัฒนาทักษะในการตรวจประเมิน คุณภาพและการบริหารของบุคลากรในบังคับบัญชาหรือภายใต้การแนะนำของตน

๖.๓ ไม่ตรวจประเมินนอกขอบข่ายที่ผ่านการประเมินความสามารถ หรือขอบข่ายที่ได้รับการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจกับสำนักงาน

๖.๔ ต้องไม่ตรวจประเมินในกรณีที่ตนเองมีความเกี่ยวข้องอันจะนำไปสู่การขัดแย้งหรือการไม่เป็นกลางซึ่งอาจมีอิทธิพลต่อการตัดสินใจ

๖.๕ ต้องรักษาความลับหรือไม่เปิดเผยข้อมูลใดๆ ที่เกี่ยวกับการตรวจประเมินให้ผู้อื่น นอกจากจะได้รับความยินยอม เป็นลายลักษณ์อักษรจากผู้รับการตรวจประเมิน หรือสำนักงาน

๖.๖ ต้องไม่รับทรัพย์สินหรือประโยชน์อื่นใดจากผู้รับการตรวจประเมิน ลูกจ้างหรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสียหรือเป็นใจให้เพื่อนร่วมงานทำเช่นนั้น

๖.๗ ไม่ปฏิบัติตนที่ก่อให้เกิดความเสียหายกับสำนักงาน และให้ความร่วมมืออย่างเต็มที่เมื่อมีการสอบสวนข้อกล่าวหา

๖.๘ ไม่จงใจสื่อสารผิด ๆ หรือให้ข้อมูลไปในทางที่อาจมีผลต่อความเป็นกลางของการตรวจประเมิน

บัญชีหมายเลข ๒
หลักฐานแสดงประสบการณ์การตรวจประเมิน

๑. หลักฐานแสดงประสบการณ์การตรวจประเมิน ซึ่งรับรองโดยหัวหน้างานหรือหน่วยงานที่ได้รับการตรวจประเมิน ดังต่อไปนี้

๑.๑ ชื่อและสถานที่ติดต่อของผู้ถูกตรวจประเมิน

๑.๒ ชื่อและสถานที่ติดต่อของหน่วยงานที่ว่าจ้างให้ทำการตรวจประเมิน

๑.๓ วันเดือนปีเริ่มต้นและสิ้นสุดของแต่ละการตรวจประเมิน

๑.๔ ระยะเวลาที่ใช้สำหรับการตรวจประเมิน ณ สถานที่ผลิตอาหาร แต่ละครั้ง และเวลารวมทั้งหมด ต้องแสดงไว้แยกจากกัน

๑.๕ บทบาทในคณะผู้ตรวจประเมิน เช่น หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมิน หรือผู้ตรวจประเมินฝึกหัด เป็นต้น

๑.๖ ประเภทของการตรวจประเมิน เช่น Third party audit, Second party audit และ Surveillance audit เป็นต้น

๑.๗ มาตรฐานหรือหลักเกณฑ์ที่ใช้ในการตรวจประเมินหรือการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร

๑.๘ จำนวนสมาชิกในคณะตรวจประเมิน

๒. ประสบการณ์การตรวจประเมินมีรายละเอียดที่พิจารณา ดังต่อไปนี้

๒.๑ เป็นการตรวจอิสระเท่านั้น ผู้ตรวจและหน่วยตรวจต้องมีโครงสร้างหน่วยงานและการบริหารที่เป็นอิสระจากหน่วยงานที่ได้รับการตรวจประเมิน เช่น

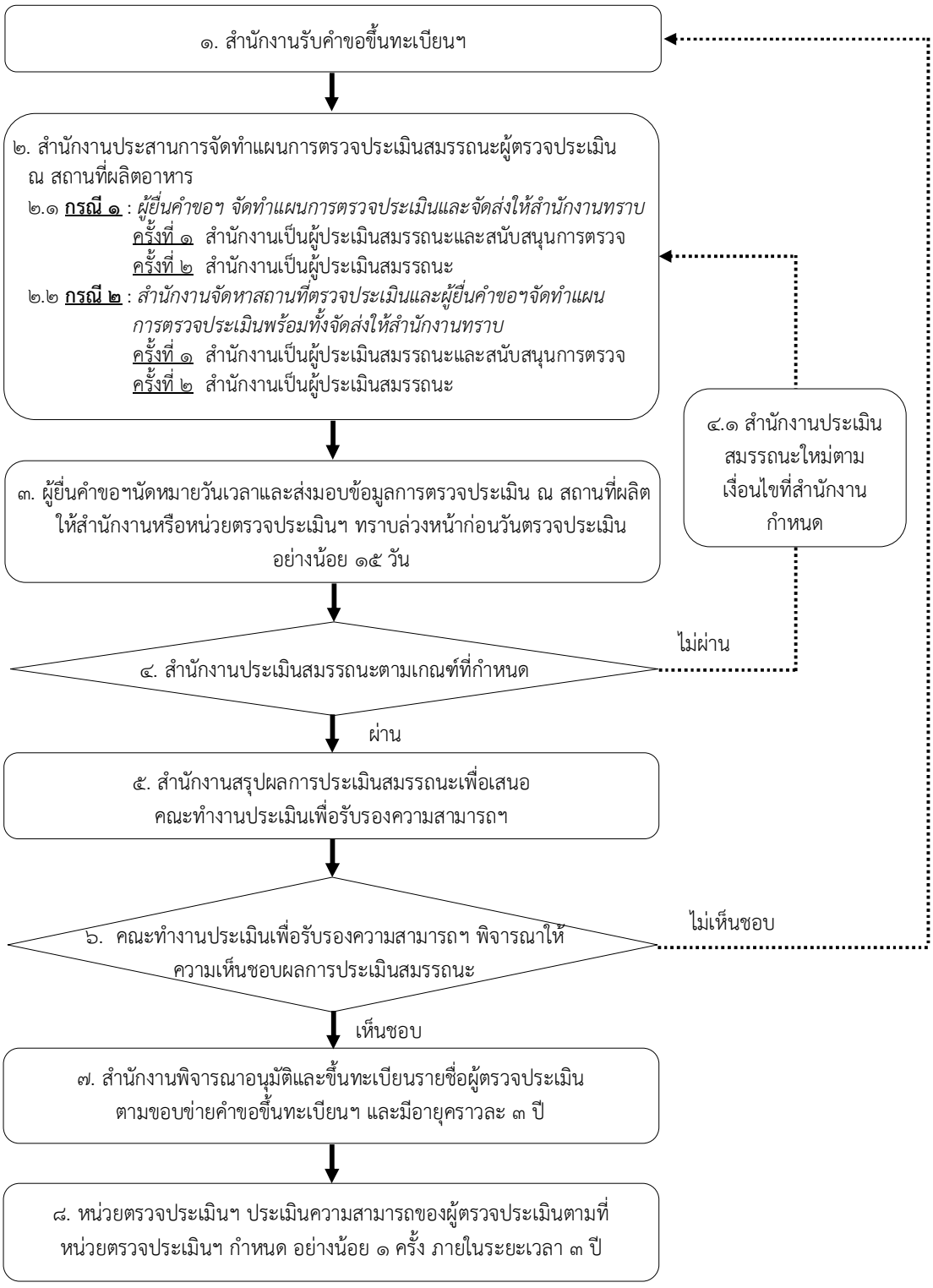
- หน่วยงานที่เป็นลูกค้าไม่ตรวจประเมินหน่วยงานผู้ส่งมอบ
- การตรวจประเมินให้การรับรองของบุคคลที่สาม
- ที่ปรึกษาได้รับการว่าจ้างให้ทำการตรวจประเมินเป็นไปตามข้อกำหนดอย่างเป็นอิสระ

๒.๒ เป็นการตรวจประเมินเต็มรูปแบบและครบทุกขั้นตอนตามมาตรฐานข้อกำหนดของ ISO 19011 หรือตามขั้นตอนการปฏิบัติงานที่สำนักงานกำหนด

๒.๓ การตรวจประเมินทั้งหมดต้องเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการตรวจตามข้อกำหนด ไม่เกี่ยวกับคำแนะนำในการพัฒนาและหรือปรับปรุงสถานประกอบการด้านอาหาร

บัญชีหมายเลข ๓

ขั้นตอนการปฏิบัติงานการประเมินสมรรถนะผู้ตรวจประเมิน ณ สถานที่ผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย



ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง การขอหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร

ด้วยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ทบทวนภารกิจของส่วนราชการ ตามมาตรา ๓๓ แห่งพระราชกฤษฎีกาว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการบริหารกิจการบ้านเมืองที่ดี พ.ศ. ๒๕๔๖ และตามมติคณะรัฐมนตรีเมื่อวันที่ ๑๑ พฤษภาคม ๒๕๕๓ เห็นควรถ่ายโอนภารกิจที่เป็นการส่งเสริมและสนับสนุนผู้ประกอบการผลิตอาหาร ในกรณีผู้ผลิตอาหารประสงค์จะขอรับการตรวจประเมินสถานที่ผลิต เพื่อออกหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหารให้แก่หน่วยตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายที่ผ่านการประเมินความสามารถและได้รับการขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาดำเนินการแทน

ดังนั้น เพื่อให้พนักงานเจ้าหน้าที่ หน่วยตรวจประเมินและรับรองสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย และผู้ประกอบการผลิตอาหาร มีแนวทางปฏิบัติเดียวกัน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

๑. ให้ยกเลิก

๑.๑ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การขอหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร ประกาศ ณ วันที่ ๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

๑.๒ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การขอหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๗ ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

๒. ในประกาศฉบับนี้ “มาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย” หมายความว่า มาตรฐานเกี่ยวกับวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร ที่ออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖ (๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒

๓. ผู้ประสงค์จะขอหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหารสำหรับสถานที่ผลิตอาหารที่มีที่ตั้งอยู่ในกรุงเทพมหานคร ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ เป็นต้นไป ให้ยื่นคำขอที่หน่วยตรวจประเมินและรับรองที่ได้รับการขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สำหรับผู้ประกอบการผลิตอาหารในส่วนภูมิภาคที่ประสงค์จะขอรับหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย ตั้งแต่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ จนถึง ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๘ สามารถยื่นคำขอได้ที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดหรือหน่วยตรวจประเมินและรับรองที่ได้รับการขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ทั้งนี้ ตั้งแต่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๘ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศจะยุติการดำเนินงานการออกหนังสือรับรองดังกล่าว โดยผู้ประกอบการผลิตอาหารในส่วนภูมิภาคสามารถยื่นคำขอได้ที่หน่วยตรวจประเมินและรับรองที่ได้รับการขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๔. การยื่นคำขอหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายกับหน่วยตรวจประเมินและรับรองที่ได้รับการขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาตามขอบข่ายที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ประกาศไว้ โดยให้ปฏิบัติดังนี้

Back

๔.๑ ยื่นแบบคำขอหนังสือรับรองฯ และเอกสารหลักฐาน ตามที่หน่วยตรวจประเมินและรับรองฯ ที่รับคำขอฯ กำหนด โดยยื่นหลักฐานอย่างน้อยดังนี้

๔.๑.๑ สำเนาใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.๒) หรือ คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.๑)

๔.๑.๒ แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.๒) (ถ้ามี)

๔.๑.๓ แปลนพื้นอาคารผลิตที่แสดงรายละเอียดตำแหน่งเครื่องจักรและอุปกรณ์

๔.๒ ขั้นตอนการขอหนังสือรับรองฯ ตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศ หรือเป็นไปตามที่หน่วยตรวจประเมินและรับรองฯ ที่รับคำขอฯ กำหนด

๔.๓ เงื่อนไขการออกหนังสือรับรองฯ มีดังนี้

๔.๓.๑ ออกหนังสือรับรองฯ ให้กับผู้ประกอบการผลิตอาหาร เมื่อผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนดทุกหมวด ไม่พบข้อบกพร่องรุนแรง และมีคะแนนรวมทุกหมวดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๕.๐๐

๔.๓.๒ ขอบข่ายการรับรอง ให้ระบุประเภทอาหารตามที่ได้รับอนุญาตและเป็นไปตามการผลิตจริง

๔.๓.๓ หนังสือรับรองฯ มีรูปแบบตามเงื่อนไขที่กำหนดใน บัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศ

๔.๓.๔ หนังสือรับรองฯ มีอายุ ๓ ปี นับตั้งแต่วันที่ลงนามหนังสือรับรองฯ

๔.๓.๕ ผู้ยื่นคำขอต้องยินยอมให้เจ้าหน้าที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เข้าร่วมสังเกตการณ์การตรวจประเมินของหน่วยตรวจประเมินและรับรองฯ ณ สถานประกอบการของผู้ยื่นคำขอตามแผนการตรวจติดตามของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

๔.๔ ค่าใช้จ่ายในการตรวจประเมินและรับรอง

๔.๔.๑ กรณีขอรับการตรวจประเมินสถานที่ผลิตเพื่อออกหนังสือรับรองฯ อัตราค่าใช้จ่ายในการตรวจประเมินและรับรอง เป็นไปตามข้อตกลงระหว่างหน่วยตรวจประเมินและรับรองฯ และผู้ยื่นคำขอหนังสือรับรองฯ

๔.๔.๒ สำหรับค่าใช้จ่ายในการตรวจติดตามผลการรักษาระบบ (Surveillance Audit) และตรวจติดตามผล (Follow up Audit) ที่ดำเนินการในช่วงที่ใบรับรองยังไม่หมดอายุ ปีละ ๑ ครั้ง เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าระบบยังคงเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด มีอัตราค่าใช้จ่ายเป็นไปตามข้อตกลงระหว่างหน่วยตรวจประเมินและรับรองฯ และผู้ยื่นคำขอหนังสือรับรองฯ

๔.๕ การตรวจติดตามสถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตแล้ว ทั้งจากหน่วยตรวจประเมินฯ หากไม่ผ่านเกณฑ์ที่รับรองไว้ และไม่แก้ไขภายในระยะเวลาที่กำหนด ให้หน่วยตรวจประเมินและรับรองฯ ที่ออกหนังสือรับรองเพิกถอนและเรียกคืนหนังสือรับรองดังกล่าว และแจ้งข้อมูลต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาภายใน ๗ วัน นับจากวันที่พิจารณาเพิกถอนและเรียกคืนหนังสือรับรองฯ ดังกล่าว

๕. สำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ใช้แบบฟอร์มคำขอ หลักฐานประกอบ และปฏิบัติงานตามคู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน เรื่อง การรับรองระบบ GMP ตามกฎหมาย (P-F5-50) จนกว่าจะยุติการดำเนินการออกหนังสือรับรองดังกล่าว

Back

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และหากมีข้อสงสัยประการใดติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐-๒๕๙๐-๗๒๕๗ หรือ ๐-๒๕๙๐-๗๒๐๖ ในเวลาราชการ หรือส่งจดหมายอิเล็กโทรนิคส์มาที่ food@fda.moph.go.th หรือ qateam.food@gmail.com

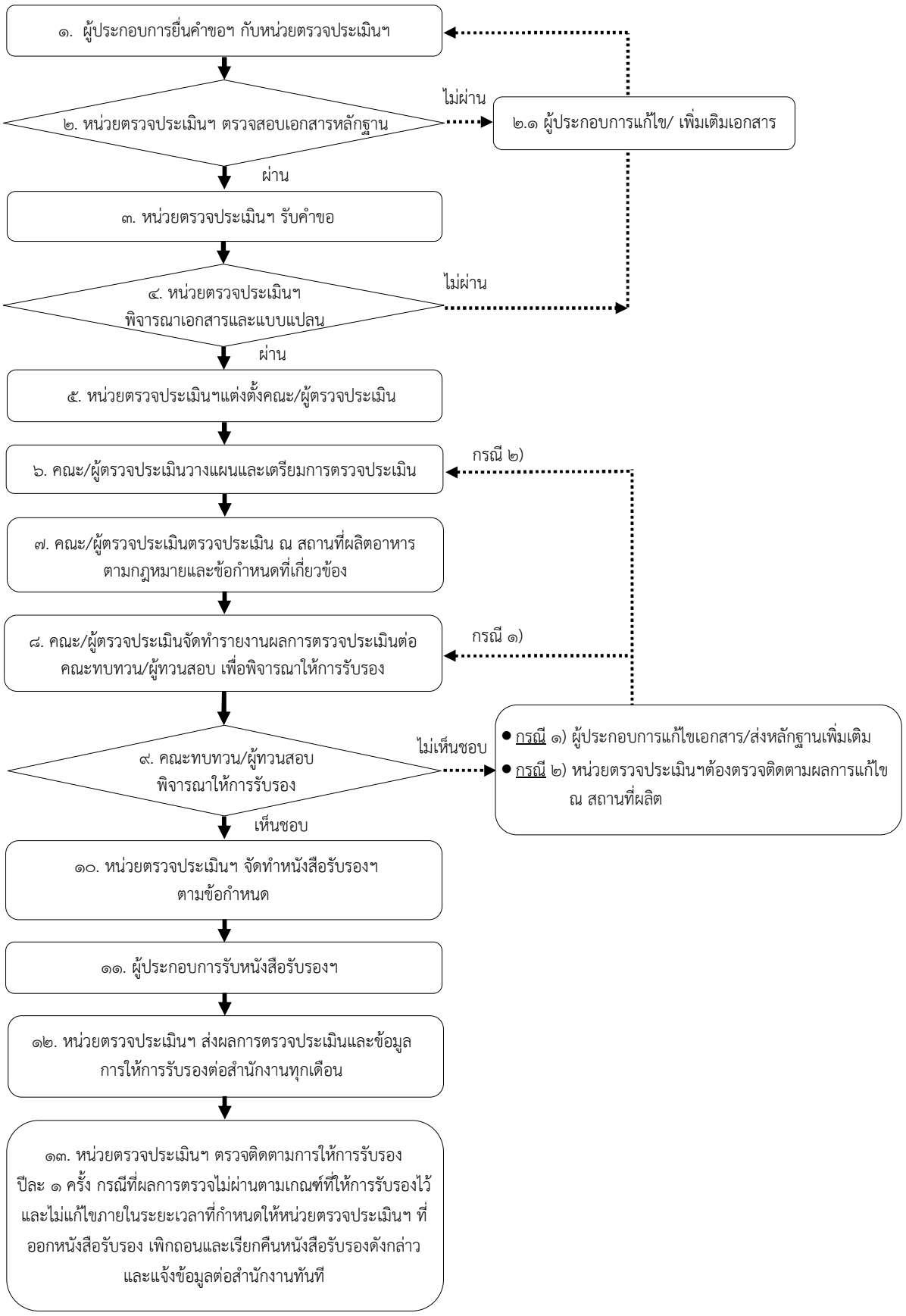
ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๘

บุญชัย สมบูรณ์สุข
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

Back

บัญชีหมายเลข ๑

ขั้นตอนการปฏิบัติงานการขอหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร



บัญชีหมายเลข ๒

รูปแบบหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร

ที่ออกโดยหน่วยตรวจประเมินและรับรองที่ได้รับการขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๑. รูปแบบหนังสือรับรองให้เป็นไปตามรูปแบบที่หน่วยตรวจประเมินและรับรองฯ ผู้ออกหนังสือกำหนดขึ้น ทั้งนี้ให้มีข้อความอย่างน้อย ดังต่อไปนี้

๑.๑ ชื่อหน่วยงานที่ให้การรับรอง

๑.๒ ชื่อมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหารที่ให้การรับรอง โดยระบุขอบข่ายให้ครอบคลุมทุกมาตรฐานที่ตรวจสอบตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๑.๓ ชื่อและที่ตั้งสถานที่ผลิตที่ได้รับการรับรอง

๑.๔ ประเภทอาหารที่ได้รับการรับรอง (ระบุประเภทอาหารตามที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมาย)

๑.๕ วันที่ลงนามหนังสือรับรอง

๑.๖ วันที่หนังสือรับรองหมดอายุ

๑.๗ เลขที่หนังสือรับรอง

๑.๘ ลายมือชื่อผู้มีอำนาจลงนามให้การรับรองของหน่วยตรวจประเมินและรับรองฯ

๑.๙ เครื่องหมายรับรองการขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ตามรูปแบบและเงื่อนไขในข้อ ๒

๒. รูปแบบและเงื่อนไขการแสดงเครื่องหมายรับรองการขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๒.๑ เครื่องหมายรับรอง มีลักษณะดังภาพที่ ๑ ขนาดของเครื่องหมายให้เป็นไปตามความเหมาะสม

๒.๑.๑ กรณีพื้นสีขาวและพื้นสีอ่อน ให้ใช้ตราสัญลักษณ์เป็นสีน้ำเงิน (FDA Blue - FDA PANTONE ๖๖๑ และ FDA Light Blue - PANTONE ๒๗๙ C) เท่านั้น

๒.๑.๒ กรณีพื้นสีเข้ม ให้ใช้ตราสัญลักษณ์เป็นสีขาว หรือ สีทอง โดยพื้นด้านในสัญลักษณ์เป็นสีพื้นนั้น ๆ (โปร่ง)

๒.๒ หน่วยตรวจประเมินและรับรองฯ ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเท่านั้น จึงจะมีสิทธิ์ใช้เครื่องหมายรับรองในหนังสือรับรอง

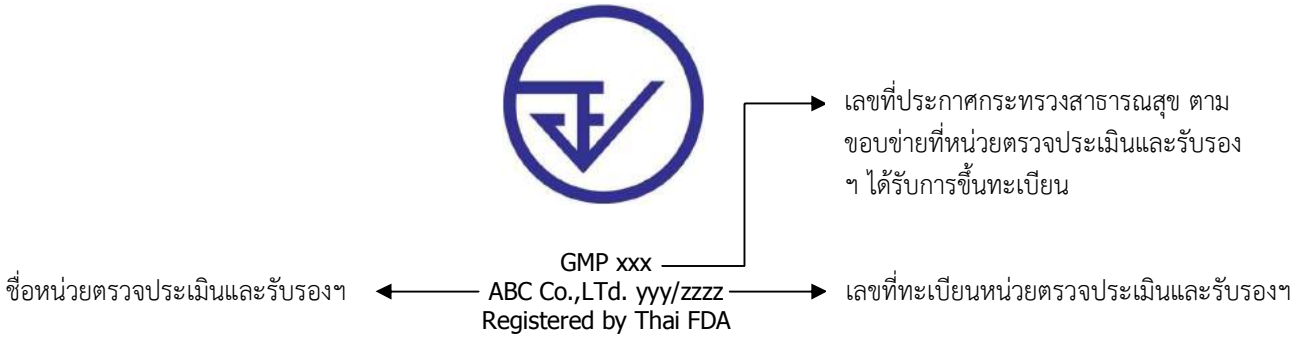
๒.๓ ในการแสดงเครื่องหมายรับรอง ให้ระบุขอบข่ายมาตรฐานการตรวจประเมินที่ได้รับการขึ้นทะเบียนและเลขที่การขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาไว้กับเครื่องหมายรับรองด้วย โดยมีรูปแบบดังภาพที่ ๑

๒.๔ ห้ามนำเครื่องหมายรับรองไปใช้ร่วมกับผลิตภัณฑ์หรือบริการใดๆ ของหน่วยงาน หากมีผลิตภัณฑ์หรือบริการอื่นที่ร่วมอยู่ด้วย ต้องระบุให้ชัดเจนว่าไม่อยู่ในขอบข่ายที่ได้รับการรับรองนี้

๒.๕ การแสดงเครื่องหมายรับรอง ให้ใช้ได้เฉพาะการออกหนังสือรับรองเท่านั้น และต้องไม่ใช้นอกเหนือจากขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง หรือทำให้ผู้อื่นเข้าใจผิดในขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง

๒.๖ หน่วยตรวจประเมินและรับรองฯ จะต้องชี้แจงแก่ผู้ประกอบการว่าเครื่องหมายรับรองนี้ ไม่อนุญาตให้ระบุในฉลากผลิตภัณฑ์

๒.๗ การแสดงข้อความบนฉลากอาหารให้ดำเนินการตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความบนฉลากอาหารเกี่ยวกับการได้รับการตรวจประเมินสถานที่ผลิต ลงวันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๕๐



ภาพที่ ๑ เครื่องหมายรับรองการขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง รายชื่อพืชที่ไม่ผ่านกระบวนการสกัดที่ให้ใช้ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

เพื่อเป็นการให้ข้อมูลอันเป็นประโยชน์และอำนวยความสะดวกเกี่ยวกับการขออนุญาตผลิตหรือนำเข้า เพื่อจำหน่ายซึ่งผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงได้ประกาศรายชื่อพืชที่ไม่ผ่านกระบวนการสกัด ส่วนที่ใช้ และสารสำคัญ ที่ให้ใช้ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหารได้ดังรายละเอียดตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

นายบุญชัย สมบูรณ์สุข
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ยกเลิก

ตารางแสดงบัญชีรายชื่อพืชที่ไม่ผ่านกระบวนการสกัดที่ให้ใช้ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง รายชื่อพืชที่ไม่ผ่านกระบวนการสกัดที่ให้ใช้ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	หมายเหตุ
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ			
๑	*Actinidia chinensis* L.	กีวี	Gold kiwifruit, Kiwi	- เนื้อผล	- Phenolic compounds : Flavonoids	
๒	*Aegle marmelos* (L.) Correa ex Roxb.	มะตูม	Bael fruit	- เนื้อผล	-	
๓	*Allium cepa* L.	หอมหัวใหญ่	Onion	- เนื้อส่วนหัว	- Flavonoids : Quercetin	
๔	*Allium fistulosum* L.	หอมต้นญี่ปุ่น	Welsh onion	- ใบ - ลำต้น	-	
๕	*Allium sativum* L.	กระเทียม	Garlic	- เนื้อกระเทียม	- Sulfur – containing compounds : Allicin	
๖	*Aloe aborescens* *Aloe barbadensis* Mill. *Aloe ferox* Mill. *Aloe vera* (L.) Burm.f.	ว่านหางจระเข้	Aloe	- วุ้นจากใบ	- Polysaccharides	
๗	*Alpinia galanga* (L.) Willd. - ชื่อพ้อง : *Languas galanga* (L.) Stuntz *Alpinia officinarum* Hance *Alpinia siamensis* K.Schum	ข่า	Galangal	- เหง้า	- Phenolic compounds : Eugenol	
๘	*Amorphophallus Konjac*	บุก	Glucomanan, Konjac	- หัวใต้ดิน	- Glucomannan - Carbohydrate - Dietary fiber	

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	หมายเหตุ
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ			
๙	*Ananas comosus* (L.) Merr.	สับปะรด	Pineapple	- เนื้อผล	- Dietary fiber	
๑๐	*Apium graveolens* L.	ขึ้นฉ่าย	Celery	- ใบ - ลำต้น	- Phenolic compounds : Flavonoids	
๑๑	*Asparagus officinalis* L	หน่อไม้ฝรั่ง	Asparagus	- หน่อ	- Steroidal saponins	
๑๒	*Auricularia auricular* Judae	เห็ดหูหนู	Tree ear	- ดอกเห็ด	- Polysaccharides	
๑๓	*Avena sativa* L.	ข้าวโอ๊ต	Oat	- เมล็ด (ไม่รวมเปลือก)	- Dietary fiber - Insoluble fiber - Soluble fiber - Soluble polysaccharides : Beta-glucan, arabinoxylans	
๑๔	*Beta vulgaris* L.	บีทรูท	Beet root	- หัว	- Dietary fiber - Insoluble fiber - Soluble fiber - Polysaccharides : Galactans	
๑๕	*Boesenbergia rotunda* (L.) Mansf.	กระชาย	Finger root	- เหง้า	- Flavonoids : Boesenbergin	

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	หมายเหตุ
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ			
๑๖	*Brassica alboglabra* L.H.Bailey	คะน้า	Kale	- ใบ - ลำต้น	- Phenolic compounds - Glucosinolate	
๑๗	*Brassica oleracea italica x alboglabra*		Broccolini	- ดอก - ก้านดอก	- Phenolic compounds	
๑๘	*Brassica oleracea* L. var. *italica* Plenck.	บล็อคโคลี่	Broccoli	- ดอก - ลำต้น - ใบ	- Dietary fiber - Glucosinolate	
๑๙	*Brassica oleracea* L. var. *capitata* L.	กะหล่ำปลี	Cabbage	- ใบ - ดอก	- Glucosinolate	
๒๐	*Capsicum annuum* L. var.*grossum* Sendtn.	พริกหวาน	Capsicum	- ผล	- Alkaloids : Capsaicin	
๒๑	*Capsicum frutescens*	พริกขี้หนู	Capsicum	- ผล	- Alkaloids : Capsaicin	
๒๒	*Carica papaya* L.	มะละกอ	Papaya	- เนื้อผลดิบ	-	
๒๓	*Centella asiatica* (L.) Urb.	บัวบก	Asiatic Pennywort	- ใบ	- Triterpenoid compounds : Asiatic acid ,Asiaticoside	
๒๔	*Citrus aurantifolia* (Christm.) Swingle	มะนาว	Lime	- ผลไม่รวมเมล็ด	- Flavonoids : Hesperidine	
๒๕	*Citrus aurantium* L.	ส้มซ่า	Bitter Orange	- ผลไม่รวมเมล็ด	- Flavonoids	
๒๖	*Citrus limon* (L.) Burm.f.	มะนาวเทศ	Lemon	- ผลไม่รวมเมล็ด	- Flavonoids	
๒๗	*Citrus paradise* Macfad	เกรฟฟรุต	Grapefruit	- เนื้อผลไม่รวมเมล็ด	- Flavonoids	

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	หมายเหตุ
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ			
๒๘	*Citrus reticulate* Blanco	ส้มเขียวหวาน	Tangerine	- เนื้อผลไม่รวมเมล็ด	- Flavonoids : Hesperidine	
๒๙	*Citrus sinensis* (L.)	ส้ม	Orange	- เนื้อผลไม่รวมเมล็ด	- Flavonoids	
๓๐	*Cocos nucifera* L.	มะพร้าว	Coconut	- เนื้อผล	- Phenolic compounds	
๓๑	*Coix lacryma-jobi* L.	ลูกเดือย	Job's tears	- เมล็ด	- Protein - Phenolic compounds	
๓๒	*Cucumis sativus* L.	แตงกวา	Cucumber	- ผล	- Phenolic compounds : Flavonoids	
๓๓	*Cucurbita pepo* L. var.pepo	ฟักทอง	Pumpkin	- เนื้อผล - เมล็ด	- Phenolic compounds	
๓๔	*Curcuma domestica Valeton* *Curcuma longa* L.	ขมิ้นชัน	Tumeric	- เหง้า	- Phenolic compounds : Curcuminoid : Curcumin	ผงหยาบ (Crude) ไม่เกิน ๒ กรัม
๓๕	*Curcumis melo* L.	เมล่อน, แตงเทศ	Melon	- เนื้อผล	- Carbohydrate : Soluble sugar	
๓๖	*Cymbopogon citrates* (DC.) stapf *Cymbopogon flexuosus*	ตะไคร้แกง	Lemon grass	- ลำต้น	-	
๓๗	*Daucus carota* var.sativa	แครอท	Carrot	- หัว	- Carotenoid : Beta-carotene - Phenolic compounds	

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	หมายเหตุ
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ			
๓๘	*Dimocarpus longan* Lour.	ลำไย	Longan	- เนื้อหุ้มเมล็ด	- Polysaccharides	
๓๙	*Fragaria* x *ananassa* Duchesne	สตรอเบอร์รี	Strawberry	- ผล	- Anthocyanin - Ascorbic acid - Flavonoids : Quercetin - Phenolic compounds	
๔๐	*Garcinia cambogia* Desr.	ส้มแขก	Gamboge	- เนื้อผล	- Phenolic compounds	
๔๑	*Garcinia mangostana* L.	มังคุด	Mangosteen	- เนื้อมังคุด	- Phenolic compounds	
๔๒	*Glycine max* (L.) Merr.	ถั่วเหลือง	Soybean	- เมล็ด	- Protein	
๔๓	*Hibiscus sabdariffa* L.	กระเจี๊ยบแดง	Roselle	- กลีบเลี้ยงดอก	- Flavonoids : Anthocyanidins - Polysaccharides	
๔๔	*Ipomoea aquatica* Forsk.	ผักบุ้งจีน	Water spinach	- ลำต้น - ใบ	- Phenolic compounds : Flavonoids	
๔๕	*Kaempferia parviflora* wall. Ex Baker	กระชายดำ	Black galingale	- เหง้า	- Phenolic compounds : Flavonoids - Phenolic glycoside	
๔๖	*Lentinus edodes* (Brrk.) Singer.	เห็ดหอม	Shitake	- ดอกเห็ด	- Fiber - Polysaccharides	

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	หมายเหตุ
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ			
					- Protein - Terpenoids	
๔๗	*Luffa cylindrical* (L.) M.Roem.	บวบ	Luffa cylindrical	- เนื้อผล	- Phenolic compounds : Flavonoids - Triterpenoid saponins	
๔๘	*Lycopersicon esculentum* L.	มะเขือเทศ	Tomato	- ผล	- Carotenoid : Lycopene	
๔๙	*Malus domestica* Borkh. - ชื่อพ้อง : *Pyrus malus* L.	แอปเปิ้ล	Apple	- ผลไม่รวมเมล็ด	- Dietary fiber - Phenolic compounds	
๕๐	*Mangifera indica* L.	มะม่วง	Mango	- เนื้อผล	-	
๕๑	*Mentha piperita* L.	เปปเปอร์มินต์	Peppermint	- ลำต้น - ใบ	- Phenolic compounds : Flavonoids	
๕๒	*Mentha spicata* L.	สเปียร์มินต์	Spearmint	- ใบ	- Phenolic compounds : Flavonoids	
๕๓	*Morus alba* L.	หม่อน	Mulberry	- ใบ - ผล	- Tannins : Anthocyanidins - Phenolic compounds : Flavonoids	
๕๔	*Musa sapientum* L.	กล้วยน้ำว้า	Banana	- เนื้อผลสุก	- Carbohydrate - Tannins - Phenolic compounds : Flavonoids	

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	หมายเหตุ
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ			
๕๕	*Ocimum basilicum* L.	โหระพา	Sweet basil	- ใบ	- Triterpenoid compounds : Ursolic acid - Phenolic compounds : Flavonoids	
๕๖	*Olea europaea* L.	มะกอก	Olive	- ผลไม่รวมเมล็ด	- Phenolic compounds : Flavonoids	
๕๗	*Origanum vulgare*	ออริกาโน	Oregano	- ใบ	- Phenolic compounds : Flavonoids	
๕๘	*Oryza sativa* L.	ข้าว	Rice	- เมล็ด (ไม่รวมเปลือก)	- Insoluble fiber - Gamma-oryzanol - Octaconanol - Policosanol - Polysaccharide soluble - Protein - Soluble fiber	
๕๙	*Panicum milliaceum*	ข้าวฟ่าง	Millet	- เมล็ด (ไม่รวมเปลือก)	- Protein - Phenolic compounds : Flavonoids	
๖๐	*Passiflora edulis* Sims. f. edulus *Passiflora laurifolia* L.	เสาวรส, แพชชั่นฟรุ๊ต	Passion fruit	- เนื้อผล	- Phenolic compounds : Flavonoids	

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	หมายเหตุ
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ			
๖๑	*Petroselinum crispum*	ผักชีฝรั่ง, พาร์สเลย์	Parsley	- ใบ - เมล็ด	- Flavonoids : Apigenin - Phenolic compounds : Flavonoids	
๖๒	*Phaseolus vulgaris* L.	ถั่วแดงหลวง, ถั่วแขก	Kidney bean	- เมล็ด	- Fiber - Phenolic compounds : Flavonoids - Tannins : Anthocyanin, Proanthocyanidin - Unsaturated fatty acid	
๖๓	*Phyllanthus emblica* L.	มะขามป้อม	Indian gooseberry	- น้ำผล	- Tannins : Emblicanin - Phenolic compounds : Flavonoids - Tannins	
๖๔	*Piper nigrum* L.	พริกไทย	Black pepper, pepper	- เมล็ด	- Alkaloids : Piperine - Polysaccharide	
๖๕	*Pisum sativum* L.	ถั่วลันเตา ถั่วน้อย	Pea	- ฝัก	- Dietary fiber - Phenolic compounds - Tannin	
๖๖	*Psidium guajava* L.	ฝรั่ง	Guava	- ผล	- Ascorbic acid	
๖๗	*Punica granatum* L.	ทับทิม	Pomegranate	- เมล็ด	- Ascorbic acid - Phenolic compounds - Tannins : Anthocyanin,	

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	หมายเหตุ
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ			
					Gallic acid	
๖๘	*Rubus fruticosus* L.	แบล็คเบอร์รี	Blackberry	- ผล	- Ascorbic acid - Tannins : Anthocyanin	
๖๙	*Rubus idaeus*	ราสพ์เบอร์รี	Raspberry	- ผล	- Ascorbic acid - Phenolic compounds : Flavonoids - Tannins : Anthocyanins	
๗๐	*Sesamum indicum* L.	งา	Sesame	- เมล็ด	- Linoleic acid - Oleic acid - Palmitic acid - Protein	
๗๑	*Solanum torvum* Sw.	มะเขือพวง	Turkey Berry	- ผล	- Tannins - Terpenoids	
๗๒	*Spinacia oleracea* L.	ปวยเล้ง	Spinach	- ใบ	- Carotenoid : Beta-Carotene, Lutein - Dietary fiber - Phenolic compounds : Flavonoids	
๗๓	*Thymus vulgaris* L.	ไทม์	Thyme	- ใบ	- Phenolic compounds : Thymol - Triterpene	

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	หมายเหตุ
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ			
๗๔	*Tremella fusiformis* Berk	เห็ดหูหนูขาว	White jelly fungus	- ดอกเห็ด	- Polysaccharides	
๗๕	*Triticum aestivum* L. *Triticum vulgare* Vill.	ข้าวสาลี	Wheat bran, Wheat grass	- เมล็ด (ไม่รวมเปลือก) - ใบอ่อน	- Dietary fiber - Polysaccharides - Protein	
๗๖	*Vaccinium angustifolium* *Vaccinium corymbosum* L. *Vaccinium myrtillus* L.	บลูเบอร์รี่ บิลเบอร์รี่	Blueberry, Bilberry	- ผล	- Tannins : Anthocyanidins, Anthocyanin, Proanthocyanidins - Phenolic compounds : Flavonoids	
๗๗	*Vaccinium macrocarpon* Aiton	แครนเบอร์รี	Cranberry	- ผล	- Tannins : Anthocyanidins, Proanthocyanidins	
๗๘	*Vitis vinifera* L.	องุ่น	Grape	- ผล	- Phenolic compound : Flavonoids - Tannins : Proanthocyanidin	
๗๙	*Zingiber officinale* Roscoe	ขิง	Ginger	- เหง้า	- Flavonoids : Gingerols	
๘๐	*Ziziphus jujuba* Mill. *Ziziphus jujuba* Miller	พุทรา, พุทราจีน	Jujube	- ผลไม่รวมเมล็ด	- Phenolic compounds : Flavonoids	

ตัวอย่าง

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๔) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ

ปัจจุบัน ปัญหาสุขภาพของประชาชนจากภาวะโภชนาการเกินและโรคไม่ติดต่อ โดยเฉพาะโรคอ้วน โรคเบาหวาน และความดันโลหิตสูง เป็นปัญหาระดับประเทศและระดับโลก ดังนั้น กระทรวงสาธารณสุขจึงได้มีนโยบายลดการบริโภคอาหารที่มีรส หวาน มัน เค็ม เพื่อช่วยป้องกันปัญหาภาวะโภชนาการเกินและโรคไม่ติดต่อ โดยให้แสดงค่าพลังงาน ไขมัน น้ำตาล และโซเดียม แบบจีดีเอ (Guideline Daily Amounts) ต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์ บนฉลากด้านหน้าของผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถใช้เป็นข้อมูลในการตัดสินใจเลือกซื้อได้อย่างเหมาะสม และได้ขยายขอบข่ายอาหารที่บังคับการแสดงฉลากโภชนาการและค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอเพิ่มขึ้น โดยได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๔) พ.ศ.๒๕๕๙ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ ซึ่งมีสาระสำคัญโดยสรุป ดังนี้

๑. ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุขจำนวน ๒ ฉบับ ได้แก่ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๕) พ.ศ.๒๕๕๐ เรื่อง การแสดงฉลากอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด ลงวันที่ ๓๐ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๐ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๔

๒. ให้อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีที่อยู่ในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่ายต่อผู้บริโภค ดังต่อไปนี้เป็นอาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ

(๑) อาหารขบเคี้ยว ได้แก่

(๑.๑) มันฝรั่งทอดหรืออบกรอบ เช่น มันฝรั่งแผ่นทอดกรอบ มันฝรั่งอบกรอบ มันฝรั่งแผ่นทอดกรอบหรืออบกรอบปรุงรสต่างๆ เช่น รสเนยและเพรารสบาร์บีคิว รสชีสและหัวหอม เป็นต้น

(๑.๒) ข้าวโพดคั่วทอดหรืออบกรอบ เช่น ข้าวโพดอบกรอบ ข้าวโพดอบกรอบเคลือบเนยคาราเมล ข้าวโพดอบกรอบรสช็อกโกแลต ข้าวโพดกรอบรสชีส ข้าวโพดคลุกน้ำตาลและเนย ข้าวโพดเคลือบช็อกโกแลต ข้าวโพดเคลือบเนยคาราเมล เป็นต้น

(๑.๓) ข้าวเกรียบทอดหรืออบกรอบ หรืออาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง เช่น ข้าวเกรียบสมุนไพร ข้าวเกรียบเผือก ข้าวเกรียบกุ้ง มันผสมทอดกรอบเคลือบเนยคาราเมล แป้งถั่วเหลืองอบกรอบ ขนมอบกรอบเคลือบรสช็อกโกแลต ข้าวเหนียวอบกรอบพันสาหร่าย ขนมอบกรอบรสตรอเบอร์รี ข้าวกรอบรสต้มยำ เป็นต้น

(๑.๔) ถั่วหรือนัตทอดหรืออบกรอบ หรืออบเกลือ หรือเคลือบปรุงรส เช่น ถั่วลิสงทอดกรอบ ถั่วลิสงอบกรอบ ถั่วลิสงอบเกลือ ถั่วลิสงปรุงรส ถั่วคั่วนัตคั่ว เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบเกลือ หรือถั่วผสมนัตอบเกลือ อัลมอนด์ปรุงรส เป็นต้น

(๑.๕) สาหร่ายทอด สาหร่ายทอดอบกรอบ สาหร่ายทอดเคลือบปรุงรส

(๑.๖) ปลาเส้นทอด ปลาเส้นอบกรอบหรือปรุงรส

(๒) ช็อกโกแลต และผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกันนี้ เช่น ช็อกโกแลตชนิดไม่หวาน ช็อกโกแลตนมคูเวอร์เจอร์ช็อกโกแลตนม ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากช็อกโกแลต หรือขนมหวานที่มีลักษณะคล้ายช็อกโกแลตซึ่งเป็นอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

(๓) ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ได้แก่

(๓.๑) ขนมปังกรอบ หรือแครกเกอร์ หรือบิสกิต เช่น ขนมปังกรอบเคลือบช็อกโกแลต ขนมปังกรอบสอดไส้ครีมช็อกโกแลต ขนมปังกรอบรสชีส บิสกิตรสมินท์ บิสกิตรสส้ม ครีมแครกเกอร์ แซนวิช

ยกเลิก

แครกเกอร์ไส้ครีมกลิ่นบลูเบอร์รี แซนวิชแครกเกอร์ไส้ครีมกลิ่นเลมอนเชอร์เบท บิสกิตโรลรสช็อกโกแลต ขนมขาไก่ เป็นต้น

(๓.๒) เวเฟอร์สอดไส้ เช่น เวเฟอร์ไส้ครีมกลิ่นชาเขียว เวเฟอร์ไส้ครีมกลิ่นบลูเบอร์รี เวเฟอร์สอดไส้ครีมช็อกโกแลต เวเฟอร์รสนมสอดไส้ครีมกลิ่นวานิลลา เวเฟอร์เคลือบโกโก้ครีม เป็นต้น

(๓.๓) คุกกี้

(๓.๔) เค้ก เช่น เค้กโรล บราวนี คัพเค้ก มัฟฟิน ช็อกบอล เค้กเนยสด ชีสเค้ก ชิฟฟอนเค้ก เค้กกล้วยหอม เป็นต้น

(๓.๕) พาย เพสตรี้ ทั้งชนิดที่มีและไม่มีไส้

(๔) อาหารกึ่งสำเร็จรูป ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๐) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป ได้แก่

(๔.๑) ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้นไม่ว่าจะมีการปรุงแต่งหรือไม่ก็ตาม พร้อมซองเครื่องปรุง

(๔.๒) ข้าวต้มที่ปรุงแต่ง และโจ๊กที่ปรุงแต่ง

(๕) อาหารมื้อหลักที่เป็นอาหารจานเดียว ซึ่งต้องเก็บรักษาไว้ในตู้เย็นหรือตู้แช่แข็งตลอดระยะเวลาจำหน่าย ได้แก่ อาหารที่รับประทานเป็นมื้อหลักในแต่ละวัน ได้แก่ เช้า กลางวัน เย็น มิใช่อาหารที่รับประทานระหว่างมื้อ อาจรับประทานในลักษณะที่เป็นอาหารจานเดียว โดยทั่วไปจัดอยู่ในประเภทอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที อยู่ในภาชนะที่พร้อมนำไปรับประทานได้โดยต้องนำไปผ่านเตาไมโครเวฟก่อนการบริโภค เช่น ข้าวผัดต่างๆ ข้าวผัดกระเพรา ข้าวไข่เจียว ข้าวต้ม โจ๊ก ข้าวผัดอเมริกัน ข้าวหมูกรอบ ข้าวหน้าเป็ด ข้าวหมกไก่ ข้าวพร้อมกับข้าวชนิดต่างๆ (เช่น แกงกะหรี่ แกงเขียวหวาน แกงมัสมั่น แกงพะแนง แกงเผ็ดเป็ดย่าง แกงส้ม ต้มยำ ไก่ตุ๋นยาจีน แกงจืด ต้มข่าไก่ ยำต่างๆ หมูหวานกระเทียม) บะหมี่น้ำหมูแดง บะหมี่แห้งเป็ด เกี๊ยวกุ้ง ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า ผัดวุ้นเส้น ผัดซีอิ๊ว ขนมจีนน้ำยา ผัดไทย เป็นต้น

ทั้งนี้ ไม่รวมถึงอาหารมื้อหลักซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูปที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

๓. การแสดงฉลากอาหารตามข้อ ๒ ของประกาศดังกล่าว ให้ปฏิบัติดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลากของอาหารนั้นๆ ที่ได้มีการกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ และจะต้องแสดงฉลากโภชนาการอย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้

(๑.๑) แสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็ม ตามข้อ ๑.๑ ของบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ.๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ ลงวันที่ ๒๐ มีนาคม พ.ศ.๒๕๔๑ หรือ

(๑.๒) แสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อ ตามข้อ ๑.๒ ของบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ.๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ ลงวันที่ ๒๐ มีนาคม พ.ศ.๒๕๔๑ โดยให้แสดงข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการเฉพาะพลังงานทั้งหมด ไขมันทั้งหมด โปรตีน คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด น้ำตาล โซเดียม แต่หากมีปริมาณโคเลสเตอรอลต่อหนึ่งหน่วยบริโภคตั้งแต่ ๒ มิลลิกรัมขึ้นไป จะต้องแสดงโคเลสเตอรอลด้วย

การตรวจวิเคราะห์เพื่อแสดงฉลากโภชนาการแบบย่อ อาจตรวจวิเคราะห์เฉพาะพลังงานทั้งหมด ไขมันทั้งหมด โปรตีน คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด น้ำตาล โซเดียม และโคเลสเตอรอลได้

กรณีอาหารตามข้อ ๒ ของประกาศดังกล่าว ที่ประสงค์จะแสดงข้อความกล่าวอ้างทางโภชนาการด้วย เช่น “มีแคลเซียม” “อุดมด้วยโปรตีน” หรือต้องการแสดงคุณค่าทางโภชนาการของสารอาหารชนิดอื่น เพื่อใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย หรือระบุกลุ่มผู้บริโภคเฉพาะในการส่งเสริมการขาย จะต้องแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มตามข้อ ๑.๑ ของบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ. ๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ เท่านั้น จะแสดงแบบย่อไม่ได้

ตัวอย่าง

(๒) แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอของอาหารตามข้อ ๒ ของประกาศ ให้แสดงตามรูปแบบและเงื่อนไขตามบัญชีแนบท้ายของประกาศดังกล่าว ดังนี้

คุณค่าทางโภชนาการต่อ.....
ควรแบ่งกิน.....ครั้ง

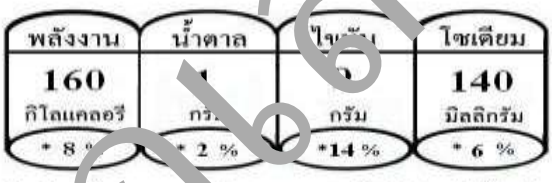
*** คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน**

(๓) แสดงข้อความว่า “บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ” ด้วยตัวอักษรหนาทึบ เห็นได้ชัดเจน สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของกรอบ และสีของกรอบตัดกับสีพื้นฉลาก สำหรับอาหารขบเคี้ยว ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกัน และผลิตภัณฑ์ขนมอบ

อนึ่ง เพื่อความชัดเจนในการปฏิบัติตามประกาศ จึงขอยกตัวอย่างประกอบเป็นรายกรณี ดังนี้

<u>กรณีที่ ๑</u> อาหารที่หนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์มีปริมาณเท่ากับหนึ่งหน่วยบริโภค หรือน้อยกว่าหนึ่งหน่วยบริโภค หรือกินได้ ๑ ครั้ง ให้แสดงข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ.....” (ความที่เว้นไว้ให้แสดงปริมาณที่เข้าใจได้ง่ายของหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์นั้น เช่น ๑ แท่ง ๑ ซอง ๑ ถุง หรือ ๑ กล่อง) ตัวอย่างเช่น

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ซอง



*** คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน**

<u>กรณีที่ ๒</u> อาหารที่หนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์มีปริมาณมากกว่าหนึ่งหน่วยบริโภค หรือกินได้มากกว่า ๑ ครั้ง ให้แสดง “คุณค่าทางโภชนาการต่อ.....” (ความที่เว้นไว้ให้แสดงปริมาณที่เข้าใจได้ง่ายของหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์ เช่น ๑ แท่ง ๑ ซอง ๑ ถุง ๑ กล่อง ๑ กระป๋อง) และข้อความ “ควรแบ่งกิน.....ครั้ง” (ความที่เว้นไว้ให้แสดงจำนวนครั้งที่แนะนำให้กิน ที่คำนวณได้จากปริมาณหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์หารด้วยปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค) ไว้ใต้ข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ.....” ด้วย ตัวอย่างเช่น

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ซอง
ควรแบ่งกิน 7 ครั้ง

*** คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน**

<u>กรณีที่ ๓</u> กรณีอาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุย่อย ซึ่งมีเนื้อที่ฉลากด้านหน้าน้อยกว่า ๖๕ ตารางเซนติเมตร และจัดรวมในหีบห่อพร้อมจำหน่าย ให้แสดงกรอบข้อมูลโภชนาการ พร้อมทั้งแสดงค่า

ยกเลิก

พลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ ที่คำนวณได้จากปริมาณหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์หารด้วยปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค ไว้ที่หีบห่อพร้อมจำหน่ายได้ ตัวอย่างเช่น

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ซอง

ควรแบ่งกิน ..... ครั้ง

*** คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน**

๔. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๔) พ.ศ.๒๕๕๙ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๙ มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๑๘ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๙ เป็นต้นไป

๕. อาหารตามข้อ ๒ ของประกาศดังกล่าว ไม่ใช้บังคับกับอาหารที่ผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายโดยตรงให้แก่ผู้บริโภค

๖. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารตามข้อ ๒ ของประกาศดังกล่าว นอกเหนือจากอาหาร ๕ ชนิด ได้แก่ มันฝรั่งทอดหรืออบกรอบ ข้าวโพดคั่วทอดหรืออบกรอบ ข้าวเกรียบหรืออาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง ขนมปังกรอบหรือแครกเกอร์หรือบิสกิต และเวเฟอร์สอดไส้ อยู่ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ ภายในวันที่ ๑๘ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๙ และให้ใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปได้ แต่ไม่เกินวันที่ ๑๗ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๖๐

๗. ในกรณีที่ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารตามข้อ ๒ ของประกาศดังกล่าว ที่แสดงฉลากโภชนาการถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ.๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ หรือค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด (ฉบับที่ ๒) อยู่แล้ว และไม่ขัดแย้งกับประกาศฉบับนี้ ถือว่าได้ปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้แล้ว

๘. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าที่ไม่ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ จัดว่าเป็นการฝ่าฝืนประกาศ ซึ่งออกตามมาตรา ๖(๑) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ มีโทษปรับไม่เกิน ๓๐,๐๐๐ บาท

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด โปรดติดต่อสอบถามได้ที่ สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ และ ๐๒-๕๙๐-๗๒๕๒ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

บุญชัย สมบูรณ์สุข
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ยกเลิก

ตัวอย่างการแสดงฉลากโภชนาการแบบย่อรูปแบบมาตรฐาน

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๔) พ.ศ.๒๕๕๙

เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ

---

๑) กรณีที่ผลิตภัณฑ์มีปริมาณโคเลสเตอรอล น้อยกว่า ๒ มก. ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค ตามที่ระบุบนฉลาก

ข้อมูลโภชนาการ	
หนึ่งหน่วยบริโภค :.....(.....)	
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ..... :	
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	
พลังงานทั้งหมด ..... กิโลแคลอรี	
	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *
ไขมันทั้งหมด ..... ก.	.....%
โปรตีน ..... ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ..... ก.	.....%
น้ำตาล ..... ก.	
โซเดียม ..... มก.	.....%
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ ๖ ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ ๒,๐๐๐ กิโลแคลอรี	

๒) กรณีที่ผลิตภัณฑ์มีปริมาณโคเลสเตอรอล ตั้งแต่ ๒ มิลลิกรัมขึ้นไป ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค

ข้อมูลโภชนาการ	
หนึ่งหน่วยบริโภค :.....(.....)	
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ..... :	
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	
พลังงานทั้งหมด ..... กิโลแคลอรี	
	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *
ไขมันทั้งหมด ..... ก.	.....%
โคเลสเตอรอล..... มก.	.....%
→ **โปรตีน** ..... ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ..... ก.	.....%
น้ำตาล ..... ก.	
โซเดียม ..... มก.	.....%
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ ๖ ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ ๒,๐๐๐ กิโลแคลอรี	

ยกเลิก

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๖) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง อาหารใหม่ (Novel food)

ด้วยปัจจุบันมีการนำวัตถุที่ไม่มีประวัติใช้บริโภคเป็นอาหาร มาเป็นส่วนประกอบหรือส่วนผสมในอาหารหรือจำหน่ายเป็นอาหารโดยตรง รวมทั้งมีการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตในกระบวนการผลิตอาหาร ซึ่งวัตถุหรืออาหารเหล่านั้น อาจไม่ปลอดภัยในการบริโภคหรืออาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ ดังนั้น จึงจำเป็นต้องมีมาตรการกำกับดูแลให้รัดกุม เพื่อขจัดปัญหาดังกล่าวและคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค ในการนี้ กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่ (Novel food) โดยกำหนดให้ต้องมีการประเมินความเสี่ยงของอาหารใหม่เหล่านั้น และต้องได้รับอนุมัติฉลากก่อนนำไปผลิตเพื่อจำหน่ายหรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย รวมถึงกำหนดขั้นตอนและหลักฐานในการประเมินความปลอดภัย ซึ่งมีสาระสำคัญสรุปได้ ดังนี้

๑. กำหนดให้อาหารใหม่ ต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยก่อนและต้องส่งมอบฉลากให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้

๒. กำหนดนิยามและขอบเขตของอาหารใหม่ ซึ่งหมายถึง

(๑) วัตถุที่ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหารที่ปรากฏหลักฐานทางวิชาการว่ามีประวัติการบริโภคเป็นอาหารน้อยกว่าสิบห้าปี หรือ

(๒) วัตถุที่ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหารที่ได้จากกระบวนการผลิตที่มิใช่กระบวนการผลิตโดยทั่วไปของอาหารนั้นๆ ที่ทำให้ส่วนประกอบของอาหาร โครงสร้างของอาหาร หรือรูปแบบของอาหารนั้นเปลี่ยนแปลงไปอย่างมีนัยสำคัญ ส่งผลต่อคุณค่าทางโภชนาการ กระบวนการทางเคมีภายในร่างกายของสิ่งมีชีวิตหรือเมแทบอลิซึม (Metabolism) หรือระดับของสารที่ไม่พึงประสงค์ (Level of undesirable substances)

(๓) ผลิตภัณฑ์อาหาร ที่มีวัตถุ (๑) หรือ (๒) เป็นส่วนประกอบ

ทั้งนี้ ไม่รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร และอาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรม

ดังนั้น ขอบเขตของอาหารใหม่ คือ อาหารหรือวัตถุที่ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหาร ซึ่งครอบคลุมถึงอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน อาหารที่ต้องแสดงฉลาก และอาหารทั่วไปที่เข้าข่ายตามนิยามอาหารใหม่ข้างต้น <u>ยกเว้น</u> วัตถุเจือปนอาหารและอาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรม ซึ่งมีรายละเอียดของการประเมินความปลอดภัยอาหารที่แตกต่างกัน

<u>“อาหารที่มีประวัติการบริโภคเป็นอาหาร”</u> หมายถึง อาหารที่มีการบริโภคตามปกติของอาหารนั้นๆ โดยอ้างอิงประวัติจากข้อมูลทางวิชาการ ตัวอย่างเช่น

- โสม มีรูปแบบการบริโภคเป็นอาหาร คือ รับประทานส่วนราก หากนำส่วนอื่นๆ เช่น ใบของโสมมาบริโภค ซึ่งมีประวัติการบริโภคน้อยกว่า ๑๕ ปี ถือว่าใบของโสมเป็นอาหารใหม่

- ผักบุ้ง มีรูปแบบการบริโภคเป็นอาหารโดยปกติ คือ รับประทานส่วนต้นและใบ หากนำผักบุ้งมาสกัดด้วยตัวทำละลาย เช่น เอทานอล แล้วได้สารสำคัญ B และมีวัตถุประสงค์นำมาบริโภคเป็นอาหารในรูปแบบนี้โดยตรง ดังนั้นสาร B ถือว่าเป็นอาหารใหม่

ทั้งนี้ แหล่งของข้อมูลทางวิชาการที่น่าเชื่อถือเพื่อแสดงประวัติการบริโภคเป็นอาหาร เช่น บทความที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการที่เกี่ยวข้องและเป็นที่ยอมรับ ตำราพืชสมุนไพรที่ตีพิมพ์ (ที่ระบุว่ามีการใช้เป็นอาหาร) หนังสือรับรองจากหน่วยงานรัฐ หน่วยงานหรือองค์กรที่ได้รับมอบหมายจากหน่วยงานรัฐ (ทั้งในและต่างประเทศ) เป็นต้น

"กระบวนการผลิตที่มิใช่กระบวนการผลิตทั่วไป" หมายรวมถึง กระบวนการผลิตใดๆ ที่ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของส่วนประกอบของอาหาร หรือโครงสร้างของอาหาร หรือรูปแบบของอาหารอย่างมีนัยสำคัญ ซึ่งส่งผลต่อคุณค่าทางโภชนาการ (เช่น เพิ่มสารอาหาร เป็นต้น) หรือกระบวนการทางเคมีในร่างกายหลังจากบริโภค หรือระดับของสารที่ไม่พึงประสงค์ (เช่น สารปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม สารพิษจากเชื้อรา สารก่อภูมิแพ้ สารพิษที่เกิดจากธรรมชาติ สารยับยั้งสารอาหาร จุลินทรีย์ที่เป็นอันตราย เป็นต้น) ยกตัวอย่างกระบวนการผลิตใหม่ เช่น

- นาโนเทคโนโลยี ที่ส่งผลให้ส่วนประกอบของอาหารมีอนุภาคเล็กกว่าการผลิตโดยวิธีดั้งเดิม
- กระบวนการพาสเจอร์ไรส์โดยไม่ใช้ความร้อน (Non-thermal food pasteurization processes)
- กระบวนการผลิตโดยใช้แรงดัน (High hydrostatic pressure processing)

ทั้งนี้ การพิจารณาความว่า "การเปลี่ยนแปลงอย่างมีนัยสำคัญ" นั้น ให้ใช้การเปรียบเทียบคุณค่าทางโภชนาการ หรือเมแทบอลิซึม (Metabolism) หรือระดับของสารไม่พึงประสงค์ที่เกิดขึ้นเทียบกันระหว่างกระบวนการผลิตใหม่กับกระบวนการผลิตแบบดั้งเดิมของผลิตภัณฑ์นั้นๆ ว่ามีความแตกต่างหรือไม่หรือส่งผลต่อความปลอดภัยในการบริโภคหรือไม่อย่างไร

๓. การประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่ ต้องยื่นผลการประเมินความปลอดภัยจากหน่วยงานประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับพร้อมกับหลักฐานอื่นตามบัญชีแนบท้ายประกาศฯ นี้

เอกสารหลักฐานที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายครอบคลุมถึงข้อมูลทั่วไปของอาหารใหม่ คุณภาพหรือมาตรฐาน (Specification) ข้อมูลประวัติการใช้เป็นอาหาร กระบวนการผลิต วิธีการตรวจวิเคราะห์ ผลการตรวจวิเคราะห์ วิธีการบริโภคหรือคำแนะนำในการบริโภค ข้อมูลความปลอดภัยซึ่งประกอบด้วยหลักฐานการทดลองทางพิษวิทยาในสัตว์ทดลองหรือในมนุษย์ ข้อมูลด้านโภชนาการ และรายงานผลการพิจารณาความปลอดภัยจากหน่วยงานสากลหรือต่างประเทศหรือข้อมูลการอนุญาตให้จำหน่ายเป็นอาหารในต่างประเทศ

หน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ คือ หน่วยงานที่มีคุณสมบัติตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จะประกาศรายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยอาหาร สำหรับอาหารใหม่ต่อไป

สำหรับการดำเนินการเพื่อขอประเมินความปลอดภัยนั้น ผู้ประกอบการต้องยื่นเอกสารหลักฐานตามที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายของประกาศฯ ให้แก่หน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยายอมรับ เพื่อดำเนินการประเมินความปลอดภัย และจัดทำรายงานผลการประเมินความปลอดภัยโดยมีรายละเอียดตามที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายของประกาศฯ จากนั้น ผู้ประกอบการต้องนำผลการประเมินและเอกสารหลักฐานที่ได้รับมามอบให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อเสนอให้คณะอนุกรรมการเพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและวินิจฉัยในเชิงวิชาการเกี่ยวกับอาหาร (อ.๑) พิจารณาให้ข้อคิดเห็นและเห็นชอบอีกครั้ง เพื่อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และเงื่อนไขหรือวิธีการใช้ในประเภทอาหาร และปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ได้อย่างเหมาะสมและปลอดภัยกับการบริโภคของกลุ่มประชากรไทย ตามหลักการประเมินความเสี่ยงของสากล และคู่มือสำหรับประชาชน เรื่องการขอประเมินความปลอดภัยอาหาร

๔. อาหารใหม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน และเงื่อนไขการใช้ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ ซึ่งเป็นไปตามผลการประเมินความปลอดภัย

๕. อาหารใหม่ นอกจากต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้แล้ว ยังต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนั้นๆ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่เกี่ยวข้องแล้วแต่กรณี ด้วย

ตัวอย่างเช่น ผลิตภัณฑ์ของนมพาสเจอร์ไรส์ ที่มีส่วนประกอบของอาหารใหม่ ต้องดำเนินการดังนี้

(๑) ได้รับการประเมินความปลอดภัยและฉลากต้องได้รับอนุมัติก่อนใช้

(๒) มีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศฯ (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม

(๓) มีกระบวนการผลิตตามประกาศฯ (ฉบับที่ ๒๙๘) พ.ศ.๒๕๔๙ เรื่อง วิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

๖. การแสดงฉลากของอาหารใหม่ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากอาหาร ในภาชนะบรรจุ ยกเว้นการแสดงวันเดือนปีที่ควรบริโภคก่อน ให้แสดงวันเดือนปีที่ผลิตและวันเดือนปีที่หมดอายุการบริโภค โดยเรียงวันเดือนปีตามลำดับ และมีข้อความว่า “ผลิต” “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี และต้องแสดงข้อความเพิ่มเติม ดังนี้

(๑) ชื่อสารสำคัญ (ถ้ามี)

(๒) วิธีการบริโภค วิธีการใช้หรือเงื่อนไขการใช้ เช่น ประเภทหรือชนิดอาหารและปริมาณการใช้สูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ได้

<u>ตัวอย่างของการแสดงชื่อสารสำคัญ</u> เช่น

- สารสกัดต้นกระบองเพชร *Caralluma fimbriata* extract ๑๐๐% ประกอบด้วยสารสำคัญ Pregnane glycosides และ Saponin glycosides

<u>ตัวอย่างวิธีการบริโภค วิธีการใช้หรือเงื่อนไขการใช้</u> ซึ่งเป็นไปตามผลการประเมินความปลอดภัย เช่น

- สาร Oligonol ที่สกัดจากผลลิ้นจี่และใบชาเขียว ให้ใช้ได้ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหารในปริมาณไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน เนื่องจากเป็นปริมาณที่ไม่เกินค่าความปลอดภัย (Upper Intake Level, UL)

๗. ประกาศนี้ ไม่ใช้บังคับกับ

(๑) อาหารใหม่ที่ผลิตเพื่อการส่งออก

(๒) อาหารใหม่ที่ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าได้รับอนุญาตให้ผลิตหรือนำเข้าก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

๘. ประกาศนี้มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ผลิตเพื่อจำหน่ายหรือ ผู้นำเข้าเพื่อจำหน่ายอาหารใหม่ดังกล่าว ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๒ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

บุญชัย สมบูรณ์สุข
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง รายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ

ด้วยประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารใหม่ (Novel food) กำหนดให้อาหารใหม่ดังกล่าวต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยก่อนและต้องส่งมอบฉลากให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ โดยต้องยื่นผลการประเมินความปลอดภัยจากหน่วยงานประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับพร้อมด้วยหลักฐานอื่นตามที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าว ประกอบกับปัจจุบัน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้จัดทำคู่มือประชาชนที่เกี่ยวข้องกับการประเมินความปลอดภัยสำหรับส่วนประกอบของอาหารหรือภาชนะบรรจุที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

- การประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารที่ยังไม่มีข้อกำหนดด้านคุณภาพหรือมาตรฐานหรือ ไม่มีเงื่อนไขการใช้ที่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหารหรือตามมาตรฐานสากล (Codex) เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

- การประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของวัสดุที่ใช้ทำขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ที่มิใช่ชนิดวัสดุที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

- การประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่ยังมิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๕) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

- การประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health claim) สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่ต้องการแสดงการกล่าวอ้างทางสุขภาพบนฉลากอาหาร

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินการประเมินความปลอดภัยเป็นไปตามข้อกำหนดของประกาศกระทรวงสาธารณสุข อำนวยความสะดวกทางการค้าการปฏิบัติตามคู่มือประชาชนดังกล่าวได้อย่างรวดเร็ว และอยู่บนพื้นฐานของการคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภคตามหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เชื่อถือได้ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้กำหนดรายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการและยาให้การยอมรับและขอบเขตเรื่องที่สามารถประเมินความปลอดภัยได้ ไว้ดังนี้

ข้อ ๑. รายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัย และขอบเขตที่สามารถดำเนินการประเมินความปลอดภัยได้

(๑) สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข โดยมีขอบเขตการประเมินความปลอดภัย ได้แก่ อาหารใหม่ (Novel food) และวัตถุเจือปนอาหาร (Food additives)

(๒) สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โดยมีขอบเขตการประเมินความปลอดภัย ได้แก่ อาหารใหม่ (Novel food)

(๓) ศูนย์ประเมินความเสี่ยงประเทศไทย สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล โดยมีขอบเขตการประเมินความปลอดภัย ได้แก่ อาหารใหม่ (Novel food)

ข้อ ๒ ให้หน่วยประเมินความปลอดภัยที่มีขอบเขตการดำเนินการความปลอดภัยอาหารใหม่ (Novel food) ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และแนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานประเมินความปลอดภัยสำหรับอาหารใหม่ (Novel food) ดังบัญชีแนบท้ายของประกาศสำนักงานนี้

ยกเลิก

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๒ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

บุญชัย สมบูรณ์สุข
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ยกเลิก

บัญชีแนบท้าย ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง รายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ
เรื่อง หลักเกณฑ์และแนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานประเมินความปลอดภัยสำหรับอาหารใหม่ (Novel food)

---

๑. ความเป็นมา

ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้จัดทำประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่ (Novel food) ซึ่งกำหนดให้ต้องมีประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมในการบริโภคก่อนที่จะได้รับอนุญาตให้ผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย โดยมีหน่วยงานประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ ทำหน้าที่ในการประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่ บนพื้นฐานของข้อมูลและหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เชื่อถือได้ เป็นปัจจุบันและเกี่ยวข้องกับอาหารใหม่นั้นๆ ตามที่ผู้ประกอบการเป็น ผู้จัดเตรียมให้ เพื่อให้ได้ผลการประเมินความปลอดภัยแก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในการพิจารณาอนุญาตตามความเหมาะสมตามระบบการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารต่อไป

หน่วยงานประเมินความปลอดภัย หมายถึงหน่วยงานกลางในการประสานผู้พิจารณาผลการประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่ โดยหน่วยงานนั้นต้องมีคุณสมบัติและความรับผิดชอบตามที่กำหนดไว้ และได้รับการยอมรับโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งจะพิจารณาความเหมาะสมและศักยภาพของหน่วยงานประเมินความปลอดภัย หากเป็นไปตามข้อกำหนดในการดำเนินการที่กำหนดไว้ จะรายชื่อหน่วยงานประเมินความปลอดภัยและจัดทำเป็นประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อเป็นข้อมูลแก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภคต่อไป

๒. ข้อกำหนดของหน่วยประเมินความปลอดภัย

๒.๑ คุณสมบัติและความรับผิดชอบของหน่วยประเมินความปลอดภัย

๒.๑.๑ คุณสมบัติ

๑) มีเอกสารแสดงถึงการจัดตั้งหน่วยงานอย่างถูกต้องตามกฎหมาย

๒) เป็นหน่วยงานที่มีความเป็นกลางและเป็นอิสระจากภาคธุรกิจโดยอยู่บนพื้นฐานของข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ เช่น หน่วยงานภาครัฐ สถาบันการศึกษา/สถาบันที่เป็นเครื่องมือของส่วนราชการ (หน่วยงานอิสระ ภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยงานรัฐ)

๓) มีการกำหนดนโยบาย และมีการบริหารการจัดการในลักษณะที่เป็นธรรม ไม่เลือกปฏิบัติ

๔) มีฝ่ายบริหารจัดการ เพื่อประสานการให้บริการแก่ผู้ประกอบการ อำนวยความสะดวกในการประสานงานระหว่างผู้เชี่ยวชาญต่างๆ เพื่อรวบรวมข้อคิดเห็นและจัดทำเป็นรายงานผลการประเมินความปลอดภัย รวมถึงการประสานงานระหว่างหน่วยประเมินความปลอดภัยและสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๕) มีผู้เชี่ยวชาญหรือเครือข่ายผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่างๆ ที่กำหนดเพื่อทำหน้าที่เป็นผู้พิจารณาและจัดทำผลการประเมินความปลอดภัย

๒.๑.๒ ความรับผิดชอบ

๑) ให้บริการประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่ โดยกำหนดกระบวนการให้บริการและอัตราค่าบริการที่เหมาะสม พร้อมทั้งประกาศแจ้งให้ทราบอย่างทั่วถึง

๒) จัดทำบัญชีรายชื่อคณะผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่างๆ เพื่อทำหน้าที่เป็นคณะผู้พิจารณาผลการประเมินความปลอดภัย

๓) ตรวจสอบข้อมูลวิชาการวิทยาศาสตร์ที่ยื่นโดยผู้ประกอบการ ซึ่งมีรายละเอียดตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่พร้อมทั้งจัดทำรายงานผลการประเมินความปลอดภัยตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

ยกเลิก

๔) ประสานและกำหนดคณะผู้พิจารณาประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่ รวบรวมข้อคิดเห็นและจัดทำเป็นรายงานผลการประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่นั้น

โดยในการพิจารณาแต่ละเรื่อง จะมีคณะผู้พิจารณาผลการประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่ที่ประกอบไปด้วยผู้เชี่ยวชาญ ๓-๕ ท่านในสาขาที่จำเป็น เช่น ด้านพิษวิทยา (Toxicology, food toxicology) ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (Food Science, Food technology) ด้านโภชนาการ (Nutrition) ด้านเคมีหรือชีวเคมีของอาหาร (Food chemistry, Food biochemistry) และด้านจุลชีววิทยา (Food microbiology) ทั้งนี้ อาจมีสาขาเฉพาะด้านอื่นๆ เพิ่มเติมแล้ว ขึ้นอยู่กับเรื่องที่จะประเมินความปลอดภัยแล้วแต่กรณี

๕) ประสานงานกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในการดำเนินการประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่ ในกรณีที่มีข้อสงสัยหรือปัญหาในการให้บริการ

๖) รักษาความลับของข้อมูลที่ได้รับมาและต้องไม่เปิดเผยข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์หรือข้อมูลของผู้รับการประเมินให้แก่บุคคลที่สาม โดยไม่ได้รับการยินยอมจากผู้ขอรับการประเมินเป็นลายลักษณ์อักษร ในกรณีที่กฎหมายต้องการให้เปิดเผยข้อมูลไปยังบุคคลที่สาม หน่วยงานต้องแจ้งให้ผู้ขอรับการประเมินทราบถึงข้อมูลที่จะเปิดเผยก่อน ทั้งนี้ หากเกิดปัญหาการเผยแพร่ข้อมูลความลับดังกล่าว หน่วยงานประเมินความปลอดภัยต้องรับผิดชอบในผลเสียที่เกิดขึ้น

๒.๒ คุณสมบัติของผู้พิจารณาประเมินความปลอดภัย

๒.๒.๑ เป็นผู้เชี่ยวชาญทางวิทยาศาสตร์จากหน่วยงานประเมินความปลอดภัยของสถาบันการศึกษา สถาบันการวิจัย และหน่วยงานด้านความปลอดภัยอาหาร ต้องมีความเป็นกลางและไม่มีส่วนได้ส่วนเสียในเรื่องที่พิจารณาความปลอดภัยเรื่องนั้นๆ และต้องไม่เป็นผู้แทนในคณะอนุกรรมการเพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและวินิจฉัยในเชิงวิชาการเกี่ยวกับอาหาร (อ.๑) เพื่อพิจารณาให้ข้อคิดเห็นในเรื่องนั้นๆ

๒.๒.๒ ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นที่ปรึกษาจากฐานข้อมูลที่ปรึกษาไทย กระทรวงการคลังหรือมีรายชื่อในบัญชีรายชื่อคณะผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่างๆของหน่วยงานประเมินความปลอดภัย

๒.๒.๓ มีความรู้และประสบการณ์ด้านการประเมินความเสี่ยง โดยมีผลงานการทบทวนงานทางวิทยาศาสตร์ หรือมีผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารไทยหรือต่างประเทศที่เป็นที่ยอมรับหรือมีผลงานเอกสารวิชาการในสาขาที่เกี่ยวข้องและเป็นที่ยอมรับ

๒.๒.๔ รักษาความลับของข้อมูลที่ได้รับและลงนามเพื่อแสดงเจตจำนงในการรักษาความลับ

<u>๓. แนวทางปฏิบัติในการพิจารณาประเมินความปลอดภัย</u>

การพิจารณาประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่ มีแนวทางปฏิบัติดังนี้

๓.๑ ผู้ขอประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่ ยื่นเอกสารหลักฐานตามที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารใหม่ จำนวน ๑ ชุดให้แก่หน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับพร้อมจ่ายค่าธรรมเนียมประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่ ตามอัตราที่หน่วยประเมินความปลอดภัยกำหนด

ในกรณีที่ผู้ขอประเมินฯ ต้องการตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์ของตนเข้าข่ายเป็นอาหารใหม่หรือไม่นั้น ให้ดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อการตรวจสอบ จำนวน ๑ ชุดและยื่นต่อสำนักอาหาร โดยนัดหมายล่วงหน้าผ่านระบบจองคิวที่เว็บไซต์สำนักอาหาร (http://iodinethailand.fda.moph.go.th/foodbooking/) ระยะเวลาในการตรวจสอบ ๑ วันทำการ

๓.๒ หน่วยประเมินความปลอดภัยรับมอบเอกสารและพิจารณาความครบถ้วนของเอกสารในเบื้องต้น จากนั้นแจ้งให้ผู้ขอประเมินฯ ทราบเพื่อส่งเอกสารเพิ่มเติมกรณีไม่ครบถ้วน ตามกำหนดเวลาที่หน่วยงานประเมินความปลอดภัยกำหนด

ยกเลิก

๓.๓ เมื่อเอกสารครบถ้วนถูกต้องแล้ว หน่วยประเมินความปลอดภัยจัดคณะผู้ประเมินและประสานการพิจารณาการประเมินความปลอดภัย รวมทั้งจัดทำรายงานผลการประเมินความปลอดภัย ภายใน ๙๐ วันทำการ ทั้งนี้ จะไม่รวมถึงระยะเวลาที่ใช้ในการเรียกขอเอกสารเพิ่มเติม ในกรณีที่ข้อมูลที่ผู้ขอประเมินฯ ยื่นมาไม่เพียงพอในการใช้ประกอบการตัดสินใจของผู้พิจารณาประเมิน

๓.๔ หน่วยประเมินความปลอดภัยจัดทำสรุปรายงานสรุปผลการพิจารณาประเมินความปลอดภัย ซึ่งมีรายละเอียดตามที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่ จำนวน ๓ ชุด โดยจัดส่งรายงานผลการประเมินความปลอดภัย จำนวน ๑ ชุดพร้อมเอกสารประกอบการพิจารณาทั้งหมดให้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องดังนี้

๓.๔.๑ ผู้ขอประเมินฯ เพื่อนำไปดำเนินการต่อไป

๓.๔.๒ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อเป็นเอกสารอ้างอิง

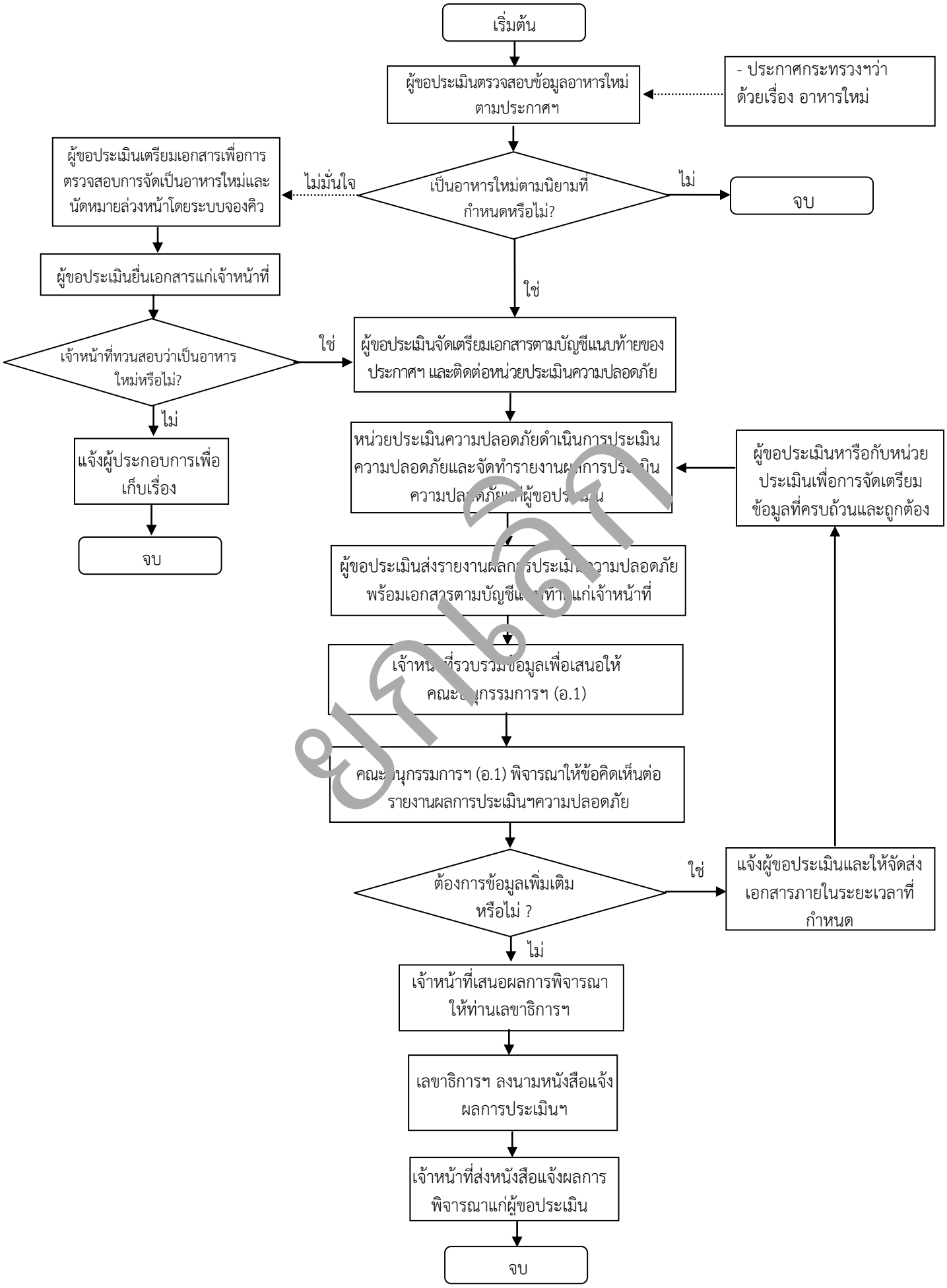
๓.๔.๓ หน่วยประเมินความปลอดภัย เพื่อเก็บเป็นหลักฐาน

<u>๔. ค่าธรรมเนียมในการประเมินผลความปลอดภัย</u>

หน่วยงานประเมินความปลอดภัยดำเนินการเรียกเก็บค่าธรรมเนียมในการประเมินความปลอดภัย ซึ่งรวมถึงค่าตอบแทนผู้เชี่ยวชาญ ค่าบริหารจัดการ ค่าจัดการประชุมค่าจัดทำรายงานผลการประเมินความปลอดภัยและอื่นๆ ตามที่กำหนด โดยเรียกเก็บจากผู้ขอประเมินฯ ในอัตราที่หน่วยงานประเมินความปลอดภัยนั้นกำหนดตามความเหมาะสม โดยอาจอ้างอิงจากหลักเกณฑ์อ้างอิงที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมบัญชีกลางหรือหลักเกณฑ์ราคากลางการจ้างที่ปรึกษา ของกระทรวงการคลัง ทั้งนี้ให้ผู้ขอประเมินฯ จ่ายค่าธรรมเนียมแก่หน่วยงานประเมินความปลอดภัยตามช่องทางที่หน่วยงานนั้นๆ กำหนดไว้

<u>๕. กระบวนงานประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่</u>

ยกเลิก


เริ่มต้น
ผู้ขอประเมินตรวจสอบข้อมูลอาหารใหม่ตามประกาศฯ
- ประกาศกระทรวงฯว่าด้วยเรื่อง อาหารใหม่
เป็นอาหารใหม่ตามนิยามที่กำหนดหรือไม่?
ไม่มั่นใจ
ไม่
จบ
ผู้ขอประเมินเตรียมเอกสารเพื่อการตรวจสอบการจัดเป็นอาหารใหม่และนัดหมายล่วงหน้าโดยระบบจองคิว
ผู้ขอประเมินยื่นเอกสารแก่เจ้าหน้าที่
ใช่
เจ้าหน้าที่ทวนสอบว่าเป็นอาหารใหม่หรือไม่?
ใช่
ไม่
ผู้ขอประเมินจัดเตรียมเอกสารตามบัญชีแนบท้ายของประกาศฯ และติดต่อหน่วยประเมินความปลอดภัย
แจ้งผู้ประกอบการเพื่อเก็บเรื่อง
จบ
หน่วยประเมินความปลอดภัยดำเนินการประเมินความปลอดภัยและจัดทำรายงานผลการประเมินความปลอดภัยแก่ผู้ขอประเมิน
ผู้ขอประเมินหารือกับหน่วยประเมินเพื่อการจัดเตรียมข้อมูลที่ครบถ้วนและถูกต้อง
ผู้ขอประเมินส่งรายงานผลการประเมินความปลอดภัยพร้อมเอกสารตามบัญชีแนบท้ายแก่เจ้าหน้าที่
เจ้าหน้าที่รวบรวมข้อมูลเพื่อเสนอให้คณะอนุกรรมการฯ (อ.1)
คณะอนุกรรมการฯ (อ.1) พิจารณาให้ข้อคิดเห็นต่อรายงานผลการประเมินฯความปลอดภัย
ต้องการข้อมูลเพิ่มเติมหรือไม่ ?
ใช่
แจ้งผู้ขอประเมินและให้จัดส่งเอกสารภายในระยะเวลาที่กำหนด
ไม่
เจ้าหน้าที่เสนอผลการพิจารณาให้ท่านเลขาธิการฯ
เลขาธิการฯ ลงนามหนังสือแจ้งผลการประเมินฯ
เจ้าหน้าที่ส่งหนังสือแจ้งผลการพิจารณาแก่ผู้ขอประเมิน
จบ

ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๗๘) พ.ศ. ๒๕๕๙

เรื่อง กำหนดพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์ ที่ห้ามใช้ในอาหาร

ด้วยปรากฏหลักฐานและเหตุผลทางวิทยาศาสตร์ว่า สารประกอบหรือกลุ่มสารประกอบในพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์บางชนิดไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค และไม่ควรนำมาใช้เป็นส่วนผสมในอาหาร ดังนั้น เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคจากการบริโภคอาหาร จึงห้ามใช้พืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์ดังกล่าวในอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๕) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้พืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์ ตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

ข้อ ๒ ประกาศนี้มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๓ ตอนพิเศษ ๒๔๒ ง ลงวันที่ ๓๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๙)

ยกเลิก

บัญชีรายชื่อพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์ ที่ห้ามใช้ในอาหาร

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๘) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง กำหนดพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์ ที่ห้ามใช้ในอาหาร

ลำดับ	ชื่อพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์		ส่วนของพืชหรือสัตว์
	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ	
๑.	ชื่อวิทยาศาสตร์ของสัตว์ที่มีฮอร์โมนต่าง ๆ (Animals parts containing hormones) กำหนดห้ามใช้ส่วนของสัตว์ในอาหาร	ชื่อสามัญของสัตว์ที่มีฮอร์โมนต่าง ๆ (Animals parts containing hormones) ที่กำหนดห้ามใช้ส่วนของสัตว์ในอาหาร	ส่วนที่อาจมีฮอร์โมนต่าง ๆ ได้แก่ ต่อมใต้สมอง (Pituitary gland) ต่อมไทรอยด์ (Thyroid gland) ต่อมพาราไทรอยด์ (Parathyroid glands) ต่อมหมวกไต (Adrenal glands) ตับอ่อน (Pancreas) ต่อมไทมัส (Thymus gland) รังไข่ (Ovary) อัณฑะ (Testes) รก (Placenta)
๒.	*Abrus precatorius* L.	มะกล่ำตาหนู หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า อินเดียนลิโคริซ (Indian Licorice) พรีเคทอรีบีน (Precatory bean) เจควิริตี (Jequerity) มิวชวล เลิฟบีน (Mutual love bean) (จีน) กูดริมานี (Kudri mani) (ทมิฬ) กูรูกินจา (Guru Ginja) (เทเลกู)	เมล็ด (Seed)
๓.	*Aconitum* spp. ซึ่งมีสารกลุ่มแอโคไนต์แอลคาลอยด์ (Aconite alkaloids) ได้แก่ *Aconitum kusnezoffri* Reichb. *Aconitum carmichaeli* Debx.	โหราเดือยไก่ หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า มังก์สฮูด (Monkshood) แอโคไนต์ (Aconite)	ทั้งต้น (Whole plant)
๔.	*Adonis vernalis* L.	เฟแซนตส์อาย (Pheasant's eye)	ทั้งต้น (Whole plant)
๕.	*Antiaris toxicaria* Lesch.	ยางน่อง ยางน่องต้น หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า ต้นยูพาส (Upas tree) (เป็นภาษาชวาแปลว่า ยาพิษใช้อาบลูกศร) ต้นบาร์กคลอท (Bark cloth Tree)	น้ำยาง (Latex) น้ำเลี้ยง (Sap)
๖.	*Aristolochia* spp. ได้แก่	ไคร้เครือ ไก่ฟ้าพญาลอ นกกระทุงใหญ่	ทั้งต้น (Whole plant)

ลำดับ	ชื่อพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์		ส่วนของพืชหรือสัตว์
	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ	
	Aristolochia ringens Vahl. *Aristolochia durior* *Aristolochia pothieri* Pierre ex Lecomte	กระเช้าถุงทอง หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า เบิร์ทเวิร์ต (Birthwort) เพลิแคนฟลาวเออร์ (Pelican flower) แซงกรีรูต (Sangree root) แซงเกรล (Sangrel) เซอร์เพนทาเรีย (Serpentaria) สเนกวีด (Snakeweed)	
๗.	*Aspidosperma quebracho-blanco* Schltdl.	เคาแบรโค (Quebracho)	เปลือก (Bark)
๘.	*Atropa belladonna* L.	เดดลีไนต์เชด (Deadly nightshade)	ทั้งต้น (Whole plant)
๙.	*Azadirachta indica* A.Juss.	สะเดาอินเดีย หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า นิมบา (Nimba) นีม (Neem)	เมล็ด (Seed)
๑๐.	*Barnardia japonica* (Thunb) Schult. & Schult.f. ชื่อพ้อง : *Scilla sinensis* (Lour.) Merr.	-	หัว (Bulb)
๑๑.	*Berberis* spp. ซึ่งมีสารเบอร์เบอรีน (berberine) ได้แก่ *Berberis vulgaris* L.	รอกกีเมาเทนเกรป (Rocky mountain grape) บาร์เบอร์รี (Barberry)	ราก (Root) เปลือก (Bark) เหง้า (Rhizome)
๑๒.	*Brucea javanica* (L.) Merr.	ราชดัด หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า สุมาทรา นา อะมาริสซิมัส (Sumatra amarissimus) จาวา บรูเซีย (Java brucea)	ผลและเมล็ดแห้ง (Dried fruit and Seed)
๑๓.	*Bufo gargarizans* Cantor *Bufo melanostictus* Schneider *Bufo vulgaris* Lour.	คางคก หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า โทด (Toad) ซัมซู (Samsu) โคด็อก เคร็อก (Kodok kerok)	พิษสัตว์ (ยางคางคก) สิ่งคัดหลั่งแห้ง ทั้งตัว ไข่
๑๔.	*Calotropis gigantea* (L.) Dryand. *Calotropis procera* (Aiton) Dryand.	รักดอกขาว รักดอกม่วง หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า สมอลล์คราวน์ฟลาวเออร์ (Small crown flower) ไจแอนต์มิลค์วีด (Giant milkweed)	ทั้งต้น (Whole plant)
๑๕.	*Cannabis sativa* L. *Cannabis indica* Lam.	กัญชา หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า มาริฮัวนา (Marijuana)	ทั้งต้น (Whole plant)
๑๖.	*Catharanthus roseus* (L.) G.Don	แพงพวยฝรั่ง หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า	ทั้งต้น (Whole plant)

ตัวอย่าง

ลำดับ	ชื่อพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์		ส่วนของพืชหรือสัตว์
	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ	
	ชื่อพ้อง : *Vinca rosea* L.	โรซีเพอริวิงเคิล (Rosy Periwinkle) มาดากัสการ์เพอริวิงเคิล (Madagascar Periwinkle) โอลด์เมด (Old maid)	
๑๗.	*Cerbera manghas* L.	ตีนเป็ดทราย เนียนหนู รักขาว หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า ด็อกเบน (Dog bane) พิงก์-อายด์เซอร์เบอรา (Pink eyed cerbera)	เมล็ด (Seed)
๑๘.	*Cerbera odollam* Gaertn.	ตีนเป็ดน้ำ ตีนเป็ดทะเล หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า อินเดียนซุยไซด์ทรี (Indian suicide tree) แสมแมงโก (Sea mango)	เมล็ด (Seed)
๑๙.	*Chelidonium majus* L.	ซีแลนดีน (Celandine) เกรเตอร์ซีแลนดีน (Greater Celandine) นิปเพิลเวิร์ต (Nipplewort)	ทั้งต้น (Whole plant)
๒๐.	*Chondrodendron tomentosum* Ruiz&Pav	ยางน่อง หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า คิวแรร์ (Curare) พารีรา (Pareira) พารีรา บราวา (Pareira brava)	ลำต้น (Stems)
๒๑.	*Cinchona spp.* ได้แก่ *Cinchona pubescens* Vahl *Cinchona succirubra* Pav. ex Klotzsch	ซินโคนา (Cinchona)	เปลือก (Bark)
๒๒.	*Citrullus colocynthis* (L.) Schrad.	ขี้กาเทศ หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอินว่า บิตเตอร์แอปเปิล (Bitter apple)	ผล (Fruit) เมล็ด (Seed)
๒๓.	*Claviceps purpurea* (Fr.) Tul	เออร์ก็อต (Ergot)	สเกลอโรเทียม (Sclerotium)
๒๔.	*Colchicum autumnale* L.	มีโดว์แซฟฟรอน (Meadow saffron)	เมล็ด (Seed)
๒๕.	*Conium maculatum* L.	เฮมล็อก (Hemlock) พอยซันเฮมล็อก	ทั้งต้น (Whole plant)
๒๖.	*Croton tiglium* L.	สลอด มะข่าง มะตอด หมากทาง หมากยอง หัสคืน หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า เพอร์จิงโครตอน (Purging Croton)	ทั้งต้น (Whole plant)

ลำดับ	ชื่อพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์		ส่วนของพืชหรือสัตว์
	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ	
๒๗.	*Datura* spp. ซึ่งมีสารไฮออสไซยามีน (Hyoscyamine) แอโทรพีน (Atropine) สกอพอลามีน (Scopolamine) และแอโพแอโทรพีน (Apoatropine) ได้แก่ *Datura alba* Nees. *Datura fastuosa* Linn. *Datura metal* Linn. *Datura stramonium* Linn.	ลำโพง ลำโพงดอกขาว (ลำโพงขาว) ลำโพงกาสลัก (ลำโพงแดง ลำโพงดำ ลำโพงม่วง) ลำโพงฝรั่ง หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า จิมสันวีด (Jimson weed) เดวิลส์แอปเปิล (Devil's apple) กรีนดรากอน (Green dragon) ซอมบีส์คิวคัมเบอร์ (Zombie's cucumber) มูนวีด (Moon weed) ทรัมเป็ตลิลี (Trumpet lily) สติงก์วีด (Stinkweed)	ทั้งต้น (Whole plant)
๒๘.	*Delphinium staphisagria* L.	สตาเวเซเกร็อ (Stavesacre)	เมล็ด (Seed)
๒๙.	*Digitalis* spp. ซึ่งมีสารกลุ่มคาร์ดีโนไลด์ (Cardenolides) ได้แก่ *Digitalis purpurea* *Digitalis lanata*	ปลอกหมวกเทพี หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า คอมมอนด์ฟ็อกซ์โกลฟ	ทั้งต้น (Whole plant)
๓๐.	*Drimia maritima* (L.) Stearn ชื่อพ้อง: *Urginea maritima* (L.) Baker	ซีสควิลล์ (Sea squill) เรดสควิลล์ (Red squill) ซีอันยัน (Sea onion) สควิลล์ (Squill)	หัว (Bulb)
๓๑.	*Dryobalanops sumatrensis* (J.F.Gmel.) Kosterm. ชื่อพ้อง: *Dryobalanops aromatica* C.F. Gaertn. *Dryobalanops lanceolata* Burck	กาเปอร์ (Kapur) บอร์เนียวแคมเฟอร์ (Borneo camphor) มาเลย์แคมเฟอร์ (Malay camphor) สุมาตราแคมเฟอร์ (Sumatra camphor)	ทั้งต้น (Whole plant)
๓๒.	*Dryopteris filix-mas* (L.) Schott	เมลเฟิร์น (Male fern) แอสพิเดียม (Aspidium) เมลชิลด์เฟิร์น (Male shield fern)	ทั้งต้น (Whole plant)
๓๓.	*Euphorbia antiquorum* L. *Euphorbia trigona* Mill.	สลัดไดป่า สลัดไดบ้าน สลัดได หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า ไทรแองกูลาร์สเปิร์จ (Triangular spurge)	ทั้งต้น (Whole plant)
๓๔.	*Excoecaria agallocha* L.	ตาตุ่มทะเล หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า	ทั้งต้น (Whole plant)

ตัวอย่าง

ลำดับ	ชื่อพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์		ส่วนของพืชหรือสัตว์
	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ	
		ไบลน์ดิงทรี (Blinding tree)	
๓๕.	*Fritillaria* spp.	ฟริทิลลารีบัลบ์ (Fritillary bulb) ชวนป่วย	หัวแห้ง (Dried bulb)
๓๖.	*Garcinia elliptica* Wall. ex Wight *Garcinia hanburyi* Hook.f. *Garcinia morella* (Gaertn.) Desr	รง รงทอง แกมโบจ (Gamboge)	ทั้งต้น (Whole plant)
๓๗.	*Gelsemium sempervirens* (L.) J.St.-Hil. *Gelsemium elegans* (Gardner & Chapm.) Benth	มะเค็ด มะลิเหลือง มะลิป่า มะลิกินตาย หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า ปะหล่องเท (Palaung thay) เยลโลว์เจสซามีน (Yellow jessamine) ซัวนาตั่ว ฮาร์ตเบรกกราเส์ (Heartbreak grass)	ทั้งต้น (Whole plant)
๓๘.	*Gluta usitata* (Wall.) Ding Hou ชื่อพ้อง : *Melanorrhoea usitata* Wall.	รักดำ รักใหญ่ รักเหลวง หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า วานิชทรี (Varnish tree) แล็กเกอร์ทรี	น้ำยาง (Latex)
๓๙.	*Hyoscyamus muticus* L. *Hyoscyamus niger* L.	เฮนเบน (Henbane) เฮนเบน (Henbane) จัสควาอีม (Jusquaim)	ทั้งต้น (Whole plant)
๔๐.	*Jatropha multifida* L.	มะละกอฝรั่ง ฝิ่นต้น หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า คอรัลบุช (Coral bush) คอรัลแพลนต์ (Coral plant) ฟิซิกนัต (Physic nut) กัวเตมาลารูบาร์บ (Guatemala rhubarb)	ผล (Fruit) เมล็ด (Seed)
๔๑.	*Juniperus sabina* L.	แซฟวิน (Savin) แซฟวีน (Savine)	ทั้งต้น (Whole plant)
๔๒.	*Lantana camara* L.	ผกากรอง หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า เทมเบเลกัน (Tembelekan) (ทาฮีอายัม (Tahi ayam))	ทั้งต้น (Whole plant)
๔๓.	*Larrea tridentata* (Sessé & Moc. ex DC.) Coville *Larrea Mexicana* Moric	แชพาร์รัล (Chaparral)	ทั้งต้น (Whole plant)
๔๔.	*Lobelia nicotianifolia* Roth ex Schult.	พระจันทร์ครึ่งซีก บัวครึ่งซีก ปั่วกี่เน้ย หรือที่มีชื่อ	ทั้งต้น (Whole plant)

ตัวอย่าง

ลำดับ	ชื่อพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์		ส่วนของพืชหรือสัตว์
	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ	
	Lobelia inflata L. *Lobelia chinensis* Lour. *Lobelia tupa* L.	เรียกในประเทศอื่นว่า อินเดียนโทแบกโก (Indian tobacco)	
๔๕.	*Lytta vesicatoria* Linn.	แมลงวันสเปน หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า สแปนิชฟลาย (Spanish fly)	ทั้งตัว (Whole body)
๔๖.	*Magnolia officinalis* Rehder&E.H.Wilson	ฮูโป (Houpo) ฮูโปฮัว (Houpohua) แลมป์โพสต์ (Lamp post) ออฟฟิซินัลแมกโนเลีย (Officinal magnolia)	ทั้งต้น (Whole plant)
๔๗.	*Melaleuca alternifolia* [Maiden & Betche] Cheel	ทีทรี (Tea tree)	ใบ (Leaf) ปลายราก (Terminal branch) (น้ำมันทีทรี (Tea tree oil))
๔๘.	*Mitragyna speciosa* (Korth.) Havil.	กระท่อม	ทั้งต้น (Whole plant)
๔๙.	*Mylabris phalerata* Pall. *Mylabris cichorii* Linnaeus	ด้วงน้ำมัน ด้วงน้ำมันเสือเหลือง หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า บลิสเตอร์บีเทิล (Blister beetle) ไมลาบริส (Mylabris)	ซากแห้ง (Dried body)
๕๐.	*Nerium oleander* L. ชื่อพ้อง : *Nerium indicum* Mill.	ยี่โถ หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า โอลีแอนเดอร์ (Indian oleander) เอกไซล์ทรี (Exile tree)	ทั้งต้น (Whole plant)
๕๑.	*Nicotiana tabacum* L.	ยาสูบ ยาเส้น ยาฉุน หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า โทแบกโก (Tobacco)	ใบ (Leaf)
๕๒.	*Papaver* spp. ประกอบด้วย มอร์ฟีน (Morphine) และอนุพันธ์ของมอร์ฟีน และโคเดอีน (Codeine)	ฝิ่น หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า โอเปียม พ็อปปี (Opium poppy)	ทั้งต้น (Whole plant)
๕๓.	*Pausinystalia johimbe* (K.Schum.) Pierre ex Beille	โยฮิมเบ (Yohimbe)	เปลือก (Bark)
๕๔.	*Physostigma venenosum* Balf.	คาลาบาร์บีน (Calabar bean)	เมล็ด (Seed)
๕๕.	*Pilocarpus microphyllus* Stapf ex	แจบอแรนดิ (Jaborandi)	ทั้งต้น (Whole plant)

ตัวอย่าง

ลำดับ	ชื่อพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์		ส่วนของพืชหรือสัตว์
	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ	
	Wardleworth *Pilocarpus jaborandi* Holmes *Pilocarpus pinnatifolius* Lem.		
๕๖.	*Piper methysticum* G. Forst.	คาวาคาวา (Kava kava)	ทั้งต้น (Whole plant)
๕๗.	*Plumbago zeylanica* L.	เจตมูลเพลิงขาว หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า ไวต์เลดเวิร์ต (White leadwort)	ราก (Root)
๕๘.	*Plumbago indica* L.	เจตมูลเพลิงแดง หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า โรสคัลเลอรด์เลดเวิร์ต (Rose-coloured leadwort)	ราก (Root) เปลือกราก (Root bark)
๕๙.	*Podophyllum emodi* Wall. ex Hook.f. & Thomson *Podophyllum peltatum* L.	อินเดียนเมย์แอปเปิล อเมริกันเมย์แอปเปิล (American mayapple) แมนเดรก (Mandrake)	ราก (Root) ใบ (Leaf)
๖๐.	*Psilocybe cubensis* (Earle) Singer	เห็ดขี้ควาย เห็ดขี้วัว หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า โกลด์แคปส์ (Gold caps) ชรูมส์ (Shrooms) แมจิกมัชรูมส์ (Magic mushrooms) ซาคริดมัชรูมส์ (Sacred mushrooms)	ทั้งต้น (Whole plant)
๖๑.	*Punica granatum* L.	ทับทิม หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า พอมีแกรเนต (Pomegranate)	เปลือกลำต้น (Stem bark) เปลือกราก (Root bark)
๖๒.	*Rauvolfia serpentina* (L.) Benth. ex Kurz ชื่อพ้อง : *Ophioxylon serpentinum* L. *Rauvolfia vomitoria* Afzel	ระย่อม ระย่อมตีนหมา หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า เราโวลเฟีย (Rauwolfia) อินเดียนสเนกรูต (Indian snakeroot) สเนกรูต (Snakeroot)	ทั้งต้น (Whole plant)
๖๓.	*Sanguinaria canadensis* L.	บลัดรูต (Bloodroot) อินเดียนเพนต์ (Indian paint)	ราก (Root) เหง้า (Rhizome)
๖๔.	*Schoenocaulon officinale* (Schltdl. & Cham.) A. Gray	ซาบาดิลลา (Sabadilla)	เมล็ด (Seed)

ตัวอย่าง

ลำดับ	ชื่อพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์		ส่วนของพืชหรือสัตว์
	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ	
๖๕.	*Senecio aureus* L. *Senecio jacobaea* L. *Senecio bicolor* Sch.Bip. *Senecio nemorensis* L. *Senecio vulgaris* L. *Senecio longilobus* Benth. *Senecio scandens* Buch.-Ham. ex D.Don	กลุ่มไม้ประดับพวกสร้อยทอง สุวรรณนภา ช่อสุวรรณ ขางย้อย ไข่ขาง	ทั้งต้น (Whole plant)
๖๖.	*Sophora tomentosa* L.	สารพิษ หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า ซีโคสต์-ลาเบอร์นัม (Sea coast- Laburnum) ซิลเวอร์บุช (Silver Bush)	เมล็ด (Seed)
๖๗.	*Spigelia marilandica* L.	เวิร์มกราส (Worm grass) พิงก์รูต (Pinkroot)	ทั้งต้น (Whole plant)
๖๘.	*Stephania tetrandra* S. Moore	แฟงจิ (Fang ji) เฟินแฟงจิ (Fen fang ji) แฮนแฟงจิ (Han fang ji) สเตฟาเนีย-รูต (Stephania-root)	ราก (Root)
๖๙.	*Strophanthus* spp. ซึ่งมีสาร กลุ่มสโตรแฟนทัสแอลคาลอยด์ (Strophanthus alkaloids) ได้แก่ *Strophanthus caudatus* *Strophanthus gratus* *Strophanthus wallichii* *Strophanthus kombe* *Strophanthus gardeniiflorus*	ยางน่องเถา บานทนโรมปีนัง ผักบุ้งปีนัง มังกรเหลือง มังกรแดง หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า คอมบี (Kombe) การ์ดีเนียโอลีแอนเดอร์ (Gardenia oleander) ไคลม์บิงโอลีแอนเดอร์ (Climbing oleander)	เมล็ด (Seed)
๗๐.	*Strychnos nux-vomica* L. *Strychnos ignatii* P.J. Bergius *Strychnos lucida* R.Br. *Strychnos roberans* A.W.Hill	โกฐกะกลิ้ง แสลงใจ ตูมกาแดง พญามือเหล็ก พญามือเหล็กเถา หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า นักซ์-โวมิกา (Nux-vomica) อิกนาเทียสบีน (Ignatius bean)	ผล (Fruit) เมล็ด (Seed)
๗๑.	*Symphytum officinale* L.	คอมฟรีย์ (Comfrey)	ทั้งต้น (Whole plant)

ตัวอย่าง

ลำดับ	ชื่อพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์		ส่วนของพืชหรือสัตว์
	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ	
	Symphytum asperum Lepech. *Symphytum* x *uplandicum* Nyman *Symphytum peregrinum* Ledeb.		
๗๒.	*Veratrum viride* Aiton *Veratrum album* L. *Veratrum mengtzeanum* O.Loes. *Veratrum nigrum* L. *Veratrum stenophyllum* Diels *Veratrum maackii* Regel *Veratrum dahuricum* (Turcz.) O.Loes. *Veratrum grandiflorum* (Maxim.ex Miq.) O.Loes. *Veratrum taliense* O.Loes.	อเมริกันเฮลเลบอร์ (American hellebore) อินเดียนโพก (Indian poke) อินเดียนเฮลเลบอร์ (Indian hellebore) ฟอลส์เฮลเลบอร์ (False hellebore) กรีนฟอลส์เฮลเลบอร์ (Green false hellebore) ไวต์เฮลเลบอร์ (White hellebore)	ทั้งต้น (Whole plant)
๗๓.	*Vinca minor* L.	เลสเซอร์เพอริวิงเคิล (Lesser periwinkle)	ทั้งต้น (Whole plant)

ตัวอย่าง

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๗๙) พ.ศ. ๒๕๕๙

เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ซัยคลาเมต

เนื่องด้วยประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ได้ปรับปรุงข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารซึ่งรวมถึงกรดซัยคลามิก และเกลือโซเดียมหรือเกลือแคลเซียมของกรดซัยคลามิกไว้แล้ว ดังนั้นจึงเป็นการสมควรยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ซัยคลาเมต

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖(๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ซัยคลาเมต ลงวันที่ ๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๖

ข้อ ๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๙

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๓ ตอนพิเศษ ๒๙๘ ง ลงวันที่ ๒๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๙)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๘๐) พ.ศ. ๒๕๕๙

เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง สตีวิออลไกลโคไซด์

เนื่องด้วยประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ได้ปรับปรุงข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารซึ่งรวมถึงสตีวิออลไกลโคไซด์ไว้แล้ว ดังนั้นจึงเป็นการสมควรยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง สตีวิออลไกลโคไซด์

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖(๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง สตีวิออลไกลโคไซด์ ลงวันที่ ๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๖

ข้อ ๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๙

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๓ ตอนพิเศษ ๒๙๘ ง ลงวันที่ ๒๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๙)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙

เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งรวมถึงซัยคลาเมตและสตีวิออลไกลโคไซด์ เกี่ยวกับข้อกำหนดการใช้ให้มีความเหมาะสมตามความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิตอาหารและเพิ่มประสิทธิภาพในการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคให้มากยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๖ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๖ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ต้องใช้ตามชื่อวัตถุเจือปนอาหาร หมวดอาหารหรือชนิดอาหาร หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต และปริมาณสูงสุดที่อนุญาตที่กำหนดไว้ตามบัญชีหมายเลข ๑ โดยมีคำอธิบายเพิ่มเติมตามบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้

การใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิดไม่เกินหนึ่ง”

ข้อ ๒ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๖/๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗

“ข้อ ๖/๑ กรณีการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่แตกต่างไปจากข้อ ๖ ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยจะต้องผ่านการประเมินความปลอดภัย ดังนี้

(๑) ต้องเป็นวัตถุเจือปนอาหารที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและค่าความปลอดภัยไว้แล้วอย่างสมบูรณ์ตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives ฉบับล่าสุด หรือ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่องการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร

(๒) ผ่านการประเมินการได้รับสัมผัสวัตถุเจือปนอาหาร

(๓) มีเอกสารวิชาการหรือผลการศึกษาวิจัยที่น่าเชื่อถือซึ่งสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิตและประสิทธิภาพของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ในผลิตภัณฑ์อาหารที่จะเสนอขอใช้

(๔) มีกฎหมายหรือกฎระเบียบฉบับล่าสุดของประเทศที่มีระบบประเมินความปลอดภัยที่น่าเชื่อถือตั้งแต่ ๒ ประเทศขึ้นไปที่ยอมรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ในผลิตภัณฑ์อาหารที่จะเสนอขอใช้”

ข้อ ๓ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๖/๒ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗

“ข้อ ๖/๒ การใช้วัตถุเจือปนอาหารตามข้อ ๖ และ ข้อ ๖/๑ ไม่ใช้บังคับสำหรับอาหารควบคุมเฉพาะ หรืออาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานซึ่งได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารไว้แล้วเป็นการเฉพาะ”

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกข้อ ๗ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗

ข้อ ๕ ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๖ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๙

ปิยะสกล สกลสัตยาทร
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๓ ตอนพิเศษ ๒๙๘ ง ลงวันที่ ๒๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๙)

บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔)

ACESULFAME POTASSIUM (แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม)

INS: 950 ชื่ออื่น: Acesulfame K หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	350	161,188,TH1	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	2000	161,188	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	1000	161,188	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	1000	161,188	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	350	161,188	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	350	161,188	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000	161,188	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	350	161,188	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	800	161,188	2559
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง	500	161,188	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	50	161,188	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	200	161,188	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	350	161,188	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก สำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	161,188	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	500	161,188	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	350	161,188	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	350	161,188	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	350	161,188	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	350	161,188	2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	500	161,188	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	200	144,188	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	350	161,188	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	188	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	350	161,188	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	1000	188	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	350	97,188,XS141	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	350	97,161,188	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม	1000	161,188,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	500	161,188,TH2	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	500	161,188	2559

ยกเลิก

ACESULFAME POTASSIUM (แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	500	156,161,188	2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่ม	1000	157,161,188	2559
05.2.3	นูกัตและมาร์ชิแพน	1000	161,188	2559
05.3	หมากฝรั่ง	5000	161,188	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	500	161,188	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	1200	161,188	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	350	161,188	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่หวาน และส่วนผสมสำเร็จรูป	1000	161,188	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	1000	165,188	2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	200	144,188,XS311	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	200	144,188	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	144,188	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	350	161,188	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	1000	159,188	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม	188	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	2000	161,188	2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	2000	161,188	2559
12.4	มัสตาร์ด	350	188	2559
12.5	ซุป	110	161,188,XS117	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	1000	188	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	350	161,188	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	500	188	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	450	188	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	450	188	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2000	188	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	350	188	2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	350	161,188	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	350	127,188	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	350	127,161,188	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500	161,188,TH3	2559

ยกเลิก

ACESULFAME POTASSIUM (แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	600	160,161,188	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	350	188	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	350	188	2559

ACETIC ACID, GLACIAL (กรดแอซีติก)

INS: 260 ชื่ออื่น: Acetic acid; Ethanoic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	ปริมาณที่เหมาะสม	262,263	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	262,263	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ACETIC ACID, GLACIAL (กรดแอซีติก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ACETIC ACID, GLACIAL (กรดแอซีติก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	238	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน)

INS: 472a ชื่ออื่น: Acetic acid esters of mono- and diglycerides; Acetoglycerides; Acetylated mono- and diglycerides

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559

ยกเลิก

ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ร่างกฎหมาย

ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,29	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	239,268	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอซีทิเลเตดไดสตาร์ชอะดิเพต)

INS: 1422 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงรสหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	72,150,285,292	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	269,270	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1414 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	5000	72,150,284,292	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรดัดแปลงสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	72,150,285,292	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	5000	72,150,292	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	269,270	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETYLATED OXIDIZED STARCH (แอซีทิเลเทดออกซิไดซด์สตาร์ช)

INS: 1451 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ACETYLATED OXIDIZED STARCH (แอซีทิเลเทดออกซิไดซด์สตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	239,269	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ACETYLATED OXIDIZED STARCH (แอซีทิเลเทดออกซิไดซด์สตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACID-TREATED STARCH (แอซิดทรีเทดสตาร์ช)

INS: 1401 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ทดแทนในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ACID-TREATED STARCH (แอซิดทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ACID TREATED STARCH (แอซิดทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์ไม่น้อยกว่า 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ADIPATES (กลุ่มอะดิเพต)

INS: 355 Adipic acid (กรดอะดิปิก) หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

ชื่ออื่น: -

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	1500	1	2559

ยกเลิก

AGAR (อะการ์)

INS: 406 ชื่ออื่น: Agar-agar; Gelose; Japan agar; Bengal Isinglass; Ceylon Isinglass; Chinese Isinglass; Japanese Isinglass; Layor Carang หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

AGAR (อะการ์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	3,53,29	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

AGAR (อะการ์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ALGINIC ACID (กรดแอลจินิก)

INS: 400 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ALGINIC ACID (กรดแอลจินิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็	ปริมาณที่เหมาะสม	16,331	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ALGINIC ACID (กรดแอลจินิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALITAME (แอลิแทม)

INS: 956 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	40	161,TH1	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100	161	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	100	161	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	300	161	2559

ยกเลิก

ALITAME (แอลิแทม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนม	300	161,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	300	161,TH2	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300	161	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300	161	2559
05.3	หมากฝรั่ง	300	161	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	300	161	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	200	159	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	40	161,XS117	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	40	161,TH3	2559

ALKALINE TREATED STARCH (แอลคาไลน์ทรีเทดสตาร์ช)

INS: 1402 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ALKALINE TREATED STARCH (แอลคาไลน์ทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ALKALINE TREATED STARCH (แอลคาไลน์ทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALLURA RED AC (แอลลูรา เรด เอซี)

INS: 129 ชื่ออื่น: CI Food Red 17; FD&C Red No.40; CI (1975) No.16035 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	70	52,161	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	100		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	100	161	2559

ยกเลิก

ALLURA RED AC (แอลลูรา เรด เอซี)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	300	161	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	300	161	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	150		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100	161	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	300	161	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	300	161,182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	300	161	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	300	161	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	300	161	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	161	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	200	92,161	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม	300	161,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	300	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300		2559
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	300		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	300		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	300	161	2559
07.1.3	ขนมอบชนิดไม่หวานอื่นๆ	300	161	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	300	161	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	25	161,XS88, XS89,XS98	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	300	16	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	300	95	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	300	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	250		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	300	22	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	300		2559

ยกเลิก

ALLURA RED AC (แอลลูรา เรด เอซี)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	300		2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	100	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	300	161	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	300	161	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	300		2559
12.4	มัสตาร์ด	300		2559
12.5	ซุป	300	161,337	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	300		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	300	127,161	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	300		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200	161	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีนัทเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

ALPHA AMYLASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. (เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*แอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ*)

INS: 1100(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ALPHA AMYLASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. (เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*แอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2	แป้งและสตาร์ช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ALPHA AMYLASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. (เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*แอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS MEGATERIUM* EXPRESSED IN *BACILLUS SUBTILIS*
(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส เมกกาทีเรียม* ที่แสดงออกในเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)

INS: 1100(iv) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS MEGATERIUM* EXPRESSED IN *BACILLUS SUBTILIS*
(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส เมกกาทีเรียม* ที่แสดงออกในเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ปอกและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงรสหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS MEGATERIUM* EXPRESSED IN *BACILLUS SUBTILIS*
(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส เมกกาทีเรียม* ที่แสดงออกในเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เพื่อทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS*

(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส สตีโรเทอร์โมฟิลัส*)

INS: 1100(ii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS*
(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส สตีโรเทอร์โมฟิลัส*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS* EXPRESSED IN *BACILLUS SUBTILIS*
(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส สตีโรเทอร์โมฟิลัส*ที่แสดงออกในเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)

INS: 1100(v) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS* EXPRESSED IN *BACILLUS SUBTILIS*
(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส สตีโรเทอร์โมฟิลัส*ที่แสดงออกในเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ALPHA-AMYLASE FROM *BACILLUS SUBTILIS* (เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)

INS: 1100(iii) ชื่ออื่น: Glycogenase หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2	แป้งและสตาร์ช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ALPHA-AMYLASE FROM *BACILLUS SUBTILIS* (เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ALUMINIUM AMMONIUM SULFATE (อะลูมิเนียมแอมโมเนียมซัลเฟต)

INS: 523 ชื่ออื่น: Ammonium alum หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารคงสภาพของสี, สารทำให้แน่น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	520	6,245,296	2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	300	6,247	2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	100	6,246	2559
07.1.3	ขนมอบชนิดไม่หวานอื่นๆ	100	6,244,246	2559
07.1.5	หมั่นโถ ซาลาเปา ติ่มซำ	40	6,246,248	2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	40	6,246,249	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	200	6,250	2559

AMMONIUM ALGINATE (แอมโมเนียมแอลจิเนต)

INS: 403 ชื่ออื่น: Ammonium salt of alginic acid หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

AMMONIUM ALGINATE (แอมโมเนียมแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

AMMONIUM ALGINATE (แอมโมเนียมแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM CARBONATE (แอมโมเนียมคาร์บอเนต)

INS: 503(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

AMMONIUM CARBONATE (แอมโมเนียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ปอกและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงรสหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

AMMONIUM CARBONATE (แอมโมเนียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก... ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239,248	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

AMMONIUM CHLORIDE (แอมโมเนียมคลอไรด์)

INS: 510 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

AMMONIUM CHLORIDE (แอมโมเนียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE (แอมโมเนียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

INS: 503(ii) ชื่ออื่น: Ammonium bicarbonate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE (แอมโมเนียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239,248	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

AMMONIUM HYDROXIDE (แอมโมเนียมไฮดรอกไซด์)

INS: 527 ชื่ออื่น: Ammonia solution; Strong ammonia solution; Aqueous ammonia หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ดที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

AMMONIUM HYDROXIDE (แอมโมเนียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

AMMONIUM HYDROXIDE (แอมโมเนียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID (เกลือแอมโมเนียมของกรดฟอสฟาทิดิก)

INS: 442 ชื่ออื่น: Ammonium phosphatides; Emulsifier YN; Mixed ammonium salts of phosphorylated glycerides หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	5000	231	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	10000	97	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	10000	101	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	10000		2559

ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED (สารสกัดเมล็ดคำแสดที่มีบิกซิน)

INS: 160b(i) ชื่ออื่น: Annatto B; Orlean; Terre orellana; L. Orange; CI (1975) 75120 (Natural Orange) หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.1	เนย	20	8	2559

ASCORBIC ACID, L- (กรด*แอล*-แอสคอร์บิก)

INS: 300 ชื่ออื่น: Vitamin C, L-Ascorbic acid, Ascorbic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง , สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ASCORBIC ACID, L- (กรด*แอล*-แอสคอร์บิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	500	262	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	110	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงรสหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.1	แป้ง	300		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	200		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ASCORBIC ACID, L- (กรด*แอล*-แอสคอร์บิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	304,305,242	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	306,307	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	306,307	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	267,333	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50	72,242,315	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	500	242	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ASCORBIC ACID, L- (กรด*แอล*-แอสคอร์บิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.2	น้ำผัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.2.4	น้ำผักเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ASCORBYL ESTERS (กลุ่มแอสคอร์บิลเอสเตอร์)

INS: 304	Ascorbyl palmitate (แอสคอร์บิลแพลมิเทต) ชื่ออื่น: Vitamin C palmitate; L-ascorbyl palmitate	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น
INS: 305	Ascorbyl stearate (แอสคอร์บิลสเตียเรต) ชื่ออื่น: Vitamin C stearate; L-ascorbyl stearate	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	80	10,15	2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	500	10,15	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	80	10,15	2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	500	10,15,112	2559

ยกเลิก

ASCORBYL ESTERS (กลุ่มแอสคอร์บิลเอสเตอร์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	500	2,10,15	2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี	500	10,15,171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	500	10,15	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	500	10,15	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	500	10,15	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	500	10,15	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	80	10,15	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	200	10,15	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	80	10,15	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	500	2,10,15	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	80	10,15	2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	500	10,15,375,XS86, XS105,XS141	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200	10,15	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	500	10,15,211	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	500	2,10,15	2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	1000	10,15	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	5000	10,15	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	1000	10,15	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	1000	10,15	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	500	2,10,15	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	200	10,15	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	500	10,15	2559
12.4	มัสตาร์ด	500	10,15	2559
12.5	ซุป	200	10,15	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	500	10,15	2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	500	10,15	2559
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	200	10,15	2559
12.6.4	ซอสใส	200	10,15	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	200	10,15	2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	10	15,72,187	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50	15,72,187,315	2559

ยกเลิก

ASCORBYL ESTERS (กลุ่มแอสคอร์บิลเอสเตอร์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	10	10,15,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	100	10,15	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	500	10,15	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	500	10,15	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	500	10,15	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	1000	10,15	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200	10,15	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีนัทเป็นส่วนประกอบหลัก	200	10,15	2559

ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

INS: 951 ชื่ออื่น: Aspartyl phenylalanine methyl ester (APM) หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	550	161,191,TH1	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	6000	161,191	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	3000	161,191	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	2000	161,191	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	1000	161,191	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	1000	161,191	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	161,191	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000	161,191	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	161,191	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	1000	161,191	2559
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง	2000	161,191	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	2000	161,191	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	300	144,191	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	1000	161,191	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	161,191	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	2000	161,191	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	1000	161,191	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	161,191	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	1000	161,191	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	1000	161,191	2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	1000	161,191	2559

ยกเลิก

ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	1000	161,191	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	1000	161,191	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	300	144,191	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	1000	161,191	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	161,191	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	1000	161,191	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	2500	161,191	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	1000	161,191	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	2000	97,191,XS141	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	1000	161,191	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนม	3000	161,191,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	3000	161,191,TH2	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	3000	161,191	2559
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	3000	161,148	2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่ม	3000	161,148	2559
05.2.3	นูกัตและมาร์ซิแพน	3000	161,191	2559
05.3	หมากฝรั่ง	10000	161,191	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	1000	161,191	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	1000	161,191	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสาหร่ายเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	161,191	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่หวาน และส่วนผสมสำเร็จรูป	4000	161,191	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	1700	165,191	2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	300	144,191,XS311	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	300	144,191	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	300	144,191	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	161,191	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	3000	159,191	2559

ยกเลิก

ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม	191	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	2000	161,191	2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	3000	161,191	2559
12.4	มัสตาร์ด	350	191	2559
12.5	ซุป	1200	161,188,XS117	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	350	191	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	350	161,166	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	1000	191	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	800	191	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	1000	191	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	5500	191	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	600	191	2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	600	161,191	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	600	127,191	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	60	127,161	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500	161,191,TH3	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	600	160,161	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	600	191	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	500	191	2559

ASPARTAME-ACESULFAME SALT (เกลือแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม)

INS: 962 ชื่ออื่น: Aspartame-acesulfame หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	350	113,161,TH1	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	350	113,161	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	350	113,161	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	350	113,161	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	350	113,161	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	350	113,161	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	200	113,161	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	350	113,161	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	500	113,161	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	1000	77,113	2559

ยกเลิก

ASPARTAME-ACESULFAME SALT (เกลือแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	200	113	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	113	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	500	113	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	450	113	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	450	113	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2000	113	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	350	113	2559

AZODICARBONAMIDE (เอโซไดคาร์โบนาไมด์)

INS: 927a ชื่ออื่น: Azobisformamide; Azodicarboxylic acid diamide หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.2.1	แป้ง	45		2559

AZORUBINE (เอโซรูบีน)

INS: 122 ชื่ออื่น: CI Food Red 3, Carmoisine; CI (1975) No. 14720 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	70	52,161	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	100	3,161	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	100		2559
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	150	161	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	50		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	300	161	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100	161	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักสำหรับใช้ทาหรือป้าย	500	161	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	200	161	2559

ยกเลิก

AZORUBINE (เอโซรูบีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	50	161,182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	50	161	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	50	161	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	500	161	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	300	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	50		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300	161	2559
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	50		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	50		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	500	16	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	500	16,95	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	500	16,95	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	500	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	250		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	100	22,XS311	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	500		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	100		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	500		2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	500	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	300	159	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500		2559
12.4	มัสตาร์ด	300		2559
12.5	ซุป	50	99	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	50		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	200		2559

ยกเลิก

AZORUBINE (เอโซรูบีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	50		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีนัทเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

BEESWAX (ขี้ผึ้ง)

INS: 901 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม	79	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาซิเพน	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.3	หมากฝรั่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	131	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	108	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559

ยกเลิก

BEET RED (สีแดงหัวบีต)

INS: 162 ชื่ออื่น: Beetroot Red หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

BEET RED (สีแดงหัวบีต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

BENZOATES (กลุ่มเบนโซเอต)

INS: 210	Benzoic acid (กรดเบนโซอิก) ชื่ออื่น: Benzenecarboxylic acid; Phenylcarboxylic acid	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 211	Sodium benzoate (โซเดียมเบนโซเอต) ชื่ออื่น: Sodium salt of benzenecarboxylic acid; Sodium salt of phenylcarboxylic acid	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 212	Potassium benzoate (โพแทสเซียมเบนโซเอต) ชื่ออื่น: Potassium salt of benzenecarboxylic acid; Potassium salt of phenylcarboxylic acid	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 213	Calcium benzoate (แคลเซียมเบนโซเอต) ชื่ออื่น: Monocalcium benzoate; Calcium salt of benzenecarboxylic acid; Calcium salt of phenylcarboxylic acid	หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	300	13,TH4,TH5	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	13	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000	13	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	13,TH4	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000	13	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	1000	13	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	13	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	1000	13	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	1000	13	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	13	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	1000	13	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	1000	13	2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	500	13	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	2000	13	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	13	2559

ยกเลิก

BENZOATES (กลุ่มเบนโซเอต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	3000	13	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	1000	13	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	500	13	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนม	1500	13,XS86	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	1500	13	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	1000	13	2559
05.3	หมากฝรั่ง	1500	13	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	1500	13	2559
06.4.1.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด	1000	13	2559
06.4.2.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง	1000	13	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	1000	13	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	13	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	500	13	2559
08.2.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านการทำแห้ง	1000	3,13	2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	1000	3,13	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	1000	13,82	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	2000	13,120	2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	2500	13	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	500	13	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	1000	13	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	2000	13	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500	13	2559
12.4	มัสตาร์ด	1000	13	2559
12.5	ซุป	500	13,338,339, TH6	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	1000	13	2559

ยกเลิก

BENZOATES (กลุ่มเบนโซเอต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	1500	13	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	1500	13	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	1500	13	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	1000	13	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2000	13	2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	200	13,91,122	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	200	13,91, 122,127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	200	13,91,122	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	200	13,91, 122,127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	200	13	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	13,123,301	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	200	13	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	1000	13,124	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	1000	13	2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	1000	13	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	1000	13	2559

BENZOYL PEROXIDE (เบนโซอิลเพอร์ออกไซด์)

INS: 928 ชื่ออื่น: Benzoyl superoxide; Dibenzoyl peroxide หน้าที่: สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	100	74	2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	100	147	2559
06.2.1	แป้ง	75		2559

BLEACHED STARCH (บลีเชดสตาร์ช)

INS: 1403 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

BLEACHED STARCH (บลีเชดสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

BLEACHED STARCH (บลีเชดสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

BLEACHED STARCH (บลีเชดสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

BRILLIANT BLUE FCF (บริลเลียนต์ บลู เอฟซีเอฟ)

INS: 133 ชื่ออื่น: CI Food Blue 2; FD&C Blue No.1; CI (1975) No. 42900 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	150	52	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	100		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	150		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	161	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100	161	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักสำหรับใช้ทาหรือป้าย	100	161	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	100	161	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	100	161,182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	250		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	500	161	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	161	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	100	92,161	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	100	92,161	2559

ยกเลิก

BRILLIANT BLUE FCF (บริลเลียนต์ บลู เอฟซีเอฟ)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนม	100	161,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	100	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300		2559
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	500		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่หวาน และส่วนผสมสำเร็จรูป	100	161	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	200	161	2559
08.0	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	100	4,16,XS88,XS89,XS96,XS97,XS98	2559
09.1.1	ปลาสด	300	4,16,50	2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	300	4,16	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	500	95	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	500	16	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บดแช่เยือกแข็ง	500	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	100	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	100		2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	500	16	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ หมักน้ำส้มสายชูหรือไวน์	500	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำดองในน้ำเกลือ	500	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	500		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	500		2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	ปริมาณที่เหมาะสม	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100		2559
12.4	มัสตาร์ด	100		2559
12.5	ซุป	50		2559

ยกเลิก

BRILLIANT BLUE FCF (บริลเลียนต์ บลู เอฟซีเอฟ)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีนัทเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

BROMELAIN (เอนไซม์โบรมีเลน)

INS: 1101(iii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มจากธรรมชาติ, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

BROMELAIN (เอนไซม์โบรมีเลน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

BROMELAIN (เอนไซม์โบรมีเลน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

BUTYLATED HYDROXYANISOLE (บิวทิเลเตดไฮดรอกซีแอนิโซล)

INS: 320 ชื่ออื่น: BHA หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	100	15,195	2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	100	15,196	2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี	175	15,133,171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	15,130	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	15,130	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	200	15,130	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	200	15,130	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	200	15,195	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	200	15,76,196	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	200	15,130,141	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	200	15,130	2559
05.3	หมากฝรั่ง	400	130	2559

ยกเลิก

BUTYLATED HYDROXYANISOLE (บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	200	15,130	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200	15,196	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	15,130	2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	200	15,180	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	200	15,130, XS96,XS97	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	200	15,130,XS88, XS89,XS98	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	200	15,180	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	200	15,180	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	200	15,196,XS311	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	200	15,180	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	15,180	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	200	15,130	2559
12.5	ซุป	200	15,130	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	200	15,130	2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	200	15	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	400	15,196	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีนัทเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559

BUTYLATED HYDROXYTOLUENE (บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน)

INS: 321 ชื่ออื่น: BHT หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	100	15,195	2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	200	15,196	2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี	75	15,133,171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	15,130	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	15,130	2559

ยกเลิก

BUTYLATED HYDROXYTOLUENE (บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	200	15,130	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	200	15,130	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	100	15,195	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	200	15,76,196	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	200	15,130,141	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	200	15,197	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	200	15,130	2559
05.3	หมากฝรั่ง	400	130	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	200	15,130	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	100	15,196	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	15,130	2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	200	15,180	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	100	15,130, 167, XS96,XS97	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	100	15,130,162, XS88, XS89, XS98	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	200	15,180	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	200	15,180	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	200	15,196,XS311	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	200	15,180	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	15,180	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	200	15,130	2559
12.5	ซุป	200	15,130,340	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100	15,130	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	400	15,196	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	200	15,130	2559

ยกเลิก

CALCIUM 5'-GUANYLATE (แคลเซียม 5'-กัวไนเลต)

INS: 629 ชื่ออื่น: Calcium guanylate; Calcium guaosine-5'-monophosphate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM 5'-GUANYLATE (แคลเซียม 5'-กัวไนเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่มิใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM 5'-INOSINATE (แคลเซียม 5'-ไอโนซิเนต)

INS: 633 ชื่ออื่น: Calcium inosinate; Calcium inosine-5'-monophosphate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM 5'-INOSINATE (แคลเซียม 5'-ไอโนซิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่มิใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (แคลเซียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไทด์)

INS: 634 ชื่ออื่น: Calcium ribonucleotides หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแต่งนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	279	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (แคลเซียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไทด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (แคลเซียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไทด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM ACETATE (แคลเซียมแอซีเทต)

INS: 263 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM ACETATE (แคลเซียมแอซีเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM ACETATE (แคลเซียมแอซีเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM ALGINATE (แคลเซียมแอลจิเนต)

INS: 404 ชื่ออื่น: Calcium salt of alginic acid หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM ALGINATE (แคลเซียมแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM ALGINATE (แคลเซียมแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

INS: 302 ชื่ออื่น: Calcium ascorbate dihydrate หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.1.3	ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ป่นและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงรสหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	200	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	304,305,242	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	308	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	139	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50	70,72,315	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	200	239,317	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559

ยกเลิก

CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

INS: 170(i) ชื่ออื่น: Chalk; Carbonic acid calcium salt หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สี, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	4,16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	4,16,281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	95	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM CHLORIDE (แคลเซียมคลอไรด์)

INS: 509 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29,323,324	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM CHLORIDE (แคลเซียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	58	2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ร่างกฎกระทรวง

CALCIUM CHLORIDE (แคลเซียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่าง ๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM DI-L-GLUTAMATE (แคลเซียมได-*แอล*-กลูทาเมต)

INS: 623 ชื่ออื่น: Calcium glutamate; Monocalcium di-L-glutamate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM DI-L-GLUTAMATE (แคลเซียมได-*แอล*-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM DI-L-GLUTAMATE (แคลเซียมได-*แอล*-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM GLUCONATE (แคลเซียมกลูโคเนต)

INS: 578 ชื่ออื่น: Calcium di-D-gluconate monohydrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM GLUCONATE (แคลเซียมกลูโคเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดแล้ว เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM GLUCONATE (แคลเซียมกลูโคเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM HYDROXIDE (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)

INS: 526 ชื่ออื่น: Slaked lime หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.1	เนย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM HYDROXIDE (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM HYDROXIDE (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM LACTATE (แคลเซียมแล็กเทต)

INS: 327 ชื่ออื่น: Calcium dilactate; Calcium dilactate hydrate; 2-Hydroxypropanoic acid calcium salt

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM LACTATE (แคลเซียมแล็กเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	10000	58	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM LACTATE (แคลเซียมแล็กเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	83,239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM MALATE, DL- (*ดีแอล-แคลเซียมมาเลต*)

INS: 352(ii) ชื่ออื่น: DL-Monocalcium malate; Calcium DL-malate; Calcium-l-hydroxysuccinate; Hydroxybutanedioic acid calcium salt

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM MALATE, DL- (*ดีแอล*-แคลเซียมมาเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM MALATE, DL- (*ดีแอล*-แคลเซียมมาเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM OXIDE (แคลเซียมออกไซด์)

INS: 529 ชื่ออื่น: Lime หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM OXIDE (แคลเซียมออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิ[illegible]แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM OXIDE (แคลเซียมออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM PROPIONATE (แคลเซียมโพรพิโอเนต)

INS: 282 ชื่ออื่น: Calcium propanoate หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH1,TH4	2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	3000	70	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4,TH5	2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM PROPIONATE (แคลเซียมโพรพิโอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM PROPIONATE (แคลเซียมโพรพิโอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM SILICATE (แคลเซียมซิลิเกต)

INS: 552 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM SILICATE (แคลเซียมซิลิเกต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.1.2	น้ำตาลทรายผงและเด็กซ์โตรสผง	15000	56	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM SILICATE (แคลเซียมซิลิเกต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM SULFATE (แคลเซียมซัลเฟต)

INS: 516 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM SULFATE (แคลเซียมซัลเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29,323,324	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CALCIUM SULFATE (แคลเซียมซัลเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CANDELILLA WAX (แคนเดลิลลาแวกซ์)

INS: 902 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม	79	2559

ยกเลิก

CANDELILLA WAX (แคนเดลิลลาแวกซ์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.3	หมากฝรั่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	131	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	108	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559

CARAMEL I - PLAIN CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 1 - คาราเมลธรรมดา)

INS: 150a ชื่ออื่น: Class I: Plain caramel หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CARAMEL I - PLAIN CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 1 - คาราเมลธรรมดา)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CARAMEL I - PLAIN CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 1 - คาราเมลธรรมดา)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 – แอมโมเนียคาราเมล)

INS: 150c ชื่ออื่น: Class III: Ammonia caramel หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	500	52	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	500		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	2500		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	2500		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	7500	201	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	25000		2559
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)	25000		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	25000		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	250		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	10000		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	10000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	1000		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	100		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	100		2559

ยกเลิก

CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 – แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักสำหรับใช้ทาหรือป้าย	250		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	100		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	3750	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	3750		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	25000	76,161	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	250		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	25000	161	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	25000		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	25000	161	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	25000	161	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	25000	161	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	25000		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนม	25000	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	25000	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	25000		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	50000		2559
05.3	หมากฝรั่ง	10000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	25000		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	25000	189	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	25000		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	25000		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	25000		2559
06.8.1	เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง	750		2559
06.8.8	ผลิตภัณฑ์อื่นๆที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก	10000		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	25000	161	2559
07.1.3	ขนมอบชนิดไม่หวานอื่นๆ	25000	161	2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	25000	161	2559
07.1.5	หมั่นโถ ซาลาเปา ติ่มซำ	25000	161	2559

ยกเลิก

CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 – แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	25000	161	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	25000	161	2559
08.0	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม	3,4,16,XS88, XS89,XS96, XS97,XS98	2559
09.1	สัตว์น้ำสด	15000	4,16	2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	15000	XS311	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	15000	95	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	250	50	2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	10000	4	2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	10000	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	10000		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	25000	100	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	30000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	500	78	2559
12.4	มัสตาร์ด	25000		2559
12.5	ซุป	12500		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	15000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	25000	89	2559
12.9.2.1	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก	10000	207	2559
12.9.2.2	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก	750		2559
12.9.2.3	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2	15000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	10000		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	10000		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	10000		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	20000		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	5000	9	2559

ยกเลิก

CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 – แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	5000	160,7	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	25000		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	500		2559
14.2.3.3	ไวน์องุ่นชนิดฟอร์ติไฟด์ ไวน์เหล้าองุ่น และไวน์หวานจากองุ่น	25000		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	500		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	500		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	25000		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	25000		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	5000		2559

CARAMEL IV - SULFITE AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 4 – ซัลไฟต์แอมโมเนียคาราเมล)

INS: 150d ชื่ออื่น: Class IV: Sulfite ammonia caramel หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	500	52	2559
01.2.1	ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการหมักชนิดที่ไม่มีการปรุงแต่ง	75	12	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	500		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	2500		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	2500		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	25000	201	2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	25000	201	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	25000		2559
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)	25000	72	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	25000	201	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	2000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	250	214	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	1000		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	3750		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	3750		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	750		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักสำหรับใช้ทาหรือป้าย	250		2559

ยกเลิก

CARAMEL IV - SULFITE AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 4 – ซัลไฟต์แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	3750		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	3750	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	3750		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	3750		2559
04.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดแปรรูป	25000	92,161	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	25000		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม	25000	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	25000	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	25000		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	50000		2559
05.3	หมากฝรั่ง	10000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	25000		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	1250		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	2500	211	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	1250		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	1250		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	1250		2559
06.8.8	ผลิตภัณฑ์อื่นๆที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก	10000		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	25000	161	2559
07.1.3	ขนมอบชนิดไม่หวานอื่นๆ	25000	161	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	600		2559
08.0	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม	3,4,16,XS88, XS89,XS96, XS97,XS98	2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	15000	95,XS311	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	15000	95	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	15000	95	2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	10000	4	2559
10.2	ผลิตภัณฑ์จากไข่	10000	161	2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	10000		2559

ยกเลิก

CARAMEL IV - SULFITE AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 4 – ซัลไฟต์แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	10000		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	600	213	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	5000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	25000		2559
12.4	มัสตาร์ด	25000		2559
12.5	ซุป	12500	212	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	15000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	25000		2559
12.9.2.1	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก	15000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	10000		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	10000		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	10000		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	10000		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	5000		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	5000	7,127	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	25000		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	500		2559
14.2.3.3	ไวน์องุ่นชนิดฟอร์ติไฟด์ ไวน์หล้าองุ่น และไวน์หวานจากองุ่น	25000		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	500		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	500		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	25000		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	25000		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	5000		2559

CARBOHIDRASE FROM *BACILLUS LICHENIFORMIS* (เอนไซม์คาร์โบไฮเดรสจากเชื้อ*บาซิลลัส ไลเคนิฟอร์มิส*)

INS: 1100(vi) ชื่ออื่น: Diastase; Ptyalin; Glycogenase หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CARBOHIDRASE FROM *BACILLUS LICHENIFORMIS* (เอนไซม์คาร์โบไฮเดรสจากเชื้อ*บาซิลลัส ไลเคนิฟอร์มิส*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงรสหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2	แป้งและสตาร์ช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CARBOHIDRASE FROM *BACILLUS LICHENIFORMIS* (เอนไซม์คาร์โบไฮเดรสจากเชื้อ*บาซิลลัส ไลเคนิฟอร์มิส*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)

INS: 290 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์, สารทำให้เกิดฟอง, ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร, สารกันเสีย, ก๊าซที่ใช้ขับดัน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59,278	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.1.3	ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	59,211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	ปริมาณที่เหมาะสม	69	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	69,127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม	69	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	69,127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	59,160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.3	ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม	60	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARMINES (คาร์มีน)

INS: 120 ชื่ออื่น: Cochineal carmine; Carmine; CI Natural Red 4; CI (1975) No. 75470 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	112	52	2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	125		2559
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100	3,178	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	500	161,178	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	500	161,178	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	150		2559
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	500	4,16	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200		2559

ยกเลิก

CARMINES (คาร์มีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก สำหรับใช้ทาหรือป้าย	500		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	500	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	300		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	500	4,16	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	500	161,178	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	100		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	200	92	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	300		2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300		2559
05.3	หมากฝรั่ง	300	178	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	500		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	100	153,178	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	150		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	500		2559
06.8.1	เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง	100	178	2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	200	178	2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	500	178	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	200		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	500	4,16	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	100	4,16,117	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	500	16,XS96,XS97	2559
08.3.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก โดยไม่ใช้ความร้อน	200	118	2559

ยกเลิก

CARMINES (คาร์มีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	100		2559
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน	100		2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	100	XS88,XS89, XS98	2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	500	16	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	500	16	2559
09.1.1	ปลาสด	300	4,16,50	2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	500	4,16	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	100	95,178	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	500	16,95,178	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	500	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	500		2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	250		2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	500	16,95,178	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	300	22,XS311	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ หมัก น้ำส้มสายชูหรือไวน์	500	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำดองในน้ำเกลือ	500	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	500		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	100		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	500	16	2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	ปริมาณที่เหมาะสม	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500		2559
12.4	มัสตาร์ด	300		2559
12.5	ซุป	50		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	500		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559

ยกเลิก

CARMINES (คาร์มีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100	178	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	100		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200	178	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีนัทเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
15.3	ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก	200	178	2559

CARNAUBA WAX (คาร์เนาบาแวกซ์)

INS: 903 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	400		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	400		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	400	79	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	5000	3	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	5000	3	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	5000	3	2559
05.3	หมากฝรั่ง	1200	3	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	4000		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	5000	3	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	131	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	200	108	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	200	3	2559

ยกเลิก

CAROB BEAN GUM (คารอบบีนกัม)

INS: 410 ชื่ออื่น: Locust bean gum หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CAROB BEAN GUM (คารอบบีนกัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	37	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CAROB BEAN GUM (คารอบบีนกัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	1000	72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	1000	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	1000	72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	2000	271,272	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (*บีตา-แคโรทีนจากผัก*)

INS: 160a(ii) ชื่ออื่น: Natural β-carotene; Carotenes-natural; CI Food Orange 5, Mixed carotenes; CI (1975) No. 75130; CI (1975) No. 40800 (β-Carotene) หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	52	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	1000		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	20		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	1000		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	600		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	600		2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	1000		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	1000		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	1000		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	1000	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	1000		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	1000		2559
02.2.1	เนย	600		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	1000		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	1000		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	1000		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักสำหรับใช้ทาหรือป้าย	500		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	1000		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	100	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	200		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	200		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	1320		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200		2559

ยกเลิก

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (*บีตา*-แคโรทีนจากผัก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	1000	92	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	1000		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนม	100	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	100	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	500		2559
05.3	หมากฝรั่ง	500		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	20000		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	400		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	1000	211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	1000	153	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	1000		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	1000		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	1000		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	1000		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	20	4,16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	5000	16,XS96,XS97	2559
08.3.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ไม่ผ่านความร้อน	20	118	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	20	XS88,XS89,XS98	2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	5000	16	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	5000		2559
09.1.1	ปลาสด	100	4,16,50	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	1000	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	1000	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	1000		2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	1000	16	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	1000	XS311	2559

ยกเลิก

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (*บีตา*-แคโรทีนจากผัก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ หมัก น้ำส้มสายชูหรือไวน์	1000	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำดองในน้ำเกลือ	1000	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	1000		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	1000	16	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	500		2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	1000	4	2559
10.2	ผลิตภัณฑ์จากไข่	1000		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	50		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500		2559
12.4	มัสตาร์ด	1000		2559
12.5	ซุป	1000	341	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	2000		2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	2000		2559
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	2000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	1000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	600		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	600		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	600		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	600		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	2000		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	600		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	600		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	600		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	600		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	600		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีนัทเป็นส่วนประกอบหลัก	20000	3	2559
15.3	ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

ยกเลิก

CAROTENOIDS (กลุ่มแคโรทีนอยด์)		
INS: 160a(i)	beta-Carotenes, synthetic (*บีตา*-แคโรทีนสังเคราะห์) ชื่ออื่น: CI Food Orange 5; CI (1975) No. 40800	หน้าที่: สี
INS: 160a(iii)	beta-Carotenes, *Blakeslea trispora* (*บีตา*-แคโรทีนจากรา*บลาเคสเลีย ไทรสปอรา*) ชื่ออื่น: CI Food Orange 5	หน้าที่: สี
INS: 160e	Carotenal, beta-apo-8'- (*บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีนัล) ชื่ออื่น: CI Food Orange 6; CI (1975) No. 40820	หน้าที่: สี
INS: 160f	Carotenoic acid, ethyl ester, beta-apo-8'- (เอทิลเอสเตอร์ของกรด*บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีโนอิก) ชื่ออื่น: CI Food Orange 7; CI (1975) No. 40825	หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	15	52	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	100		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	20		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	100	209	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	100		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	100		2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	500		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	100		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	200		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	25	232	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	25		2559
02.2.1	เนย	25	146,291	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	35		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	200		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	200		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	161	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักสำหรับใช้ทาหรือป้าย	500		2559

ยกเลิก

CAROTENOIDS (กลุ่มแคโรทีนอยด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	100	161,182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	500		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	500	4,16,161	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	1000	161	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	50	161	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	50	161	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	50	161	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	50	92,161	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	50		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม	100	161,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	100	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	100		2559
05.3	หมากฝรั่ง	100		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	100		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	1200	153	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	500		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	1000		2559
07.1.3	ขนมอบชนิดไม่หวานอื่นๆ	100		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	200	116	2559
07.1.5	หมั่นโถ ซาลาเปา ติ่มซำ	100	216	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	100		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	100	4,16	2559
08.3.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน	100	16	2559

ยกเลิก

CAROTENOIDS (กลุ่มแคโรทีนอยด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	20	16	2559
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน	20	16	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	20	16,XS88, XS89,XS98	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	100		2559
09.1.1	ปลาสด	300	4	2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	100	4,16	2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	100	95,XS311	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	100	95	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	100	95	2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	1000	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	50	217	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	300		2559
12.4	มัสตาร์ด	300		2559
12.5	ซุป	300	341	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	500		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทำนองวิช	50		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีนัทเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

ยกเลิก

CARRAGEENAN (แคร์ราจีแนน)

INS: 407 ชื่ออื่น: Irish moss gelose (from Chondrus spp.); Eucheuman (from Eucheuma spp.); Iridophycan (from Iridaea spp.); Hypnean (from Hypnea spp.); Furcellaran or Danish agar (from Furcellaria fastigiata)

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CARRAGEENAN (แคร์ราจีแนน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	37,332	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CARRAGEENAN (แคร์ราจีแนน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	300	378,381	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	300	72,151,328,329	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	1000	379,381	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CARRAGEENAN (แคร์ราจีแนน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CASSIA GUM (แคสเซียกัม)

INS: 427 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CASSIA GUM (แคสเซียกัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CASSIA GUM (แคสเซียกัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CASTOR OIL (น้ำมันละหุ่ง)

INS: 1503 ชื่ออื่น: Ricinus oil หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยทำละลายหรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	350		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	500		2559
05.3	หมากฝรั่ง	2100		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	1000		2559

CHLORINE (คลอรีน)

INS: 925 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.2.1	แป้ง	2500	87	2559

CHLOROPHYLLS (คลอโรฟิลล์)

INS: 140 ชื่ออื่น: Magnesium chlorophyll; magnesium phaeophytin; CI Natural Green 3; C.I. (1975) No. 75810 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CHLOROPHYLLS (คลอโรฟิลล์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CHLOROPHYLLS (คลอโรฟิลล์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES
(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

INS: 141(i)	Chlorophylls, copper complexes (กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์) ชื่ออื่น: Copper chlorophyll; Copper phaeophytin; CI Natural Green 3; C.I. (1975) No. 75810	หน้าที่: สี

ยกเลิก

INS: 141(ii) Chlorophyllin copper complexes, potassium and sodium salts (เกลือโพแทสเซียมหรือเกลือโซเดียมของกลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลลิน)
ชื่ออื่น: Sodium copper chlorophyllin; Potassium copper chlorophyllin; C.I. (1975) No. 75815

หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	50	52,190	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	50	161	2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	15		2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	75		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	50		2559
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)	50		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	50		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	500		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	50		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	100	62	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	10	62	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200	161	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก สำหรับใช้ทาหรือป้าย	150		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	250		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	100	62,182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	100	62	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100	62	2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	100	62	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	100	62	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	100	62,92	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	100	62	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	100	62	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	6.4	62,161	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนม	6.4	62,161,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	700	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	700		2559

ยกเลิก

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES
(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	700		2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่ม	100		2559
05.2.3	นูกัตและมาร์ซิแพน	100		2559
05.3	หมากฝรั่ง	700		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	100		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	100	153	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	75		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	6.4	62,161	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	75		2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	40	95	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	30	62,95	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	40	95	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	200	XS311	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ หมักน้ำส้มสายชูหรือไวน์	40	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำดองเค็ม น้ำเกลือ	40	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	200		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	75	95	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	500	95	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	300	2	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	64	62	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500		2559
12.4	มัสตาร์ด	500		2559
12.5	ซุป	400	342	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	500	3	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	300		2559

ยกเลิก

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES
(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	350		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีนัทเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
15.3	ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก	350		2559

CITRIC ACID (กรดซิทริก)

INS: 330 ชื่ออื่น: 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารคงสภาพของสี, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี	ปริมาณที่เหมาะสม	171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	15,277	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CITRIC ACID (กรดซิทริก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	ปริมาณที่เหมาะสม	262,264	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	242,262, 264,265	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	15,281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	304,305,242	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	61,257	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	61	2559

ยกเลิก

CITRIC ACID (กรดซิทริก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	238	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	3000	122	2559
14.1.2.2	น้ำผัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CITRIC ACID (กรดซิทริก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	3000	122,127	2559
14.1.2.4	น้ำผักเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	5000		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	5000	127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน)

INS: 472c ชื่ออื่น: Citric acid esters of mono- and di-glycerides; Citroglycerides; CITREM หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, อิมัลซิไฟเออร์, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	100	277	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	100	322	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงรสหรือผัดไ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	304,305	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,29	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1	ผลิตภัณฑ์สำหรับทารกและเด็กเล็ก	9000	380,381	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	239,268	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (ครอส์-ลิงเคโซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

INS: 468 ชื่ออื่น: Cross-linked carboxymethyl Cellulose; Cross-linked sodium CMC; Crosslinked CMC; Croscarmellose sodium; Cross linked cellulose gum หน้าที่: สารที่ให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (ครอสส์-ลิงเคดโซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (ครอสส์-ลิงเคดโซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CURCUMIN (เคอร์คูมิน)

INS: 100(i) ชื่ออื่น: Turmeric yellow, Kurkum หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	200	TH18	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200	TH18	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	1000		2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่ม	480		2559
05.2.3	นูกัตและมาร์ซิแพน	480		2559
05.3	หมากฝรั่ง	480		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	50		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	480		2559
12.5	ซุป	50	99	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	480		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	300		2559

ยกเลิก

CURDLAN (เคิร์ดแลน)

INS: 424 ชื่ออื่น: beta-1,3-Glucan หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CURDLAN (เคิร์ดแลน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทำนองแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CURDLAN (เคิร์ดแลน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLAMATES (กลุ่มซัยคลาเมต)

INS: 952(i)	Cyclamic acid (กรดซัยคลามิก) ชื่ออื่น: Cyclohexylsulfamic acid; Cyclohexanesulfamic acid	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 952(ii)	Calcium cyclamate (แคลเซียม ซัยคลาเมต) ชื่ออื่น: Calcium cyclohexylsulfamate; Calcium cyclohexanesulfamate	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 952(iv)	Sodium cyclamate (โซเดียม ซัยคลาเมต) ชื่ออื่น: Sodium cyclohexylsulfamate; Sodium cyclohexanesulfamate	หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	250	17,161,TH1	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	250	17,161	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	250	17,161	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	250	17,161	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	1000	17,161	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก สำหรับใช้ทาหรือป้าย	2000	17,161	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	250	17,161	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	250	17,161	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	250	17,161	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	250	17,127,161	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนม	500	17,161,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	500	17,161,TH2	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	500	17,161	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	500	17,156,161	2559
05.3	หมากฝรั่ง	3000	17,161	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	500	17,161	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	250	17,161	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	1600	17,165	2559

ยกเลิก

CYCLAMATES (กลุ่มซัยคลาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	250	17,161	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	500	17,159	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม	17	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	500	17,161	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	500	17,161	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	400	17	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	400	17	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	400	17	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	1250	17	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	400	17,122	2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	400	17,161	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	400	17,122,127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	400	17,127,161	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	350	17,127,TH3	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	250	17	2559

CYCLODEXTRIN, ALPHA- (*แอลฟา-ไซโคลเดกซ์ทริน*)

INS: 457 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CYCLODEXTRIN, ALPHA- (*แอลฟา*-ไซโคลเดกซ์ทริน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CYCLODEXTRIN, ALPHA- (*แอลฟา*-ไซโคลเดกซ์ทริน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLODEXTRIN, BETA- (*บีตา*-ไซโคลเดกซ์ทริน)

INS: 459 ชื่ออื่น: Beta-cyclodextrin; βCD; BCD; β-Schardinger dextrin; Cyclodextrin B; Cycloheptaamylose

หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.3	หมากฝรั่ง	20000		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	1000	153	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	500		2559

ยกเลิก

CYCLODEXTRIN, GAMMA- (*แกมมา*-ไซโคลเดกซ์ทริน)

INS: 458 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ทบดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CYCLODEXTRIN, GAMMA- (*แกมมา*-ไซโคลเดกซ์ทริน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CYCLOTETRAGLUCOSE (ไซโคลเททระกลูโคส)

INS: 1504(i) ชื่ออื่น: Cyclotetraose; Cyclic nigerosyl-(1⟶6)-nigerose; cycloalternan; cycloalternanotetraose หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ทำให้	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CYCLOTETRAGLUCOSE (ไซโคลเททระกลูโคส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CYCLOTETRAGLUCOSE SYRUP (ไซโคลเททระกลูโคสไซรัป)

INS: 1504(ii) ชื่ออื่น: Cyclotetraglucose syrup; Cyclic nigerosyl-(1⟶6)-nigerose syrup; Cycloalternan syrup; Cycloalternanotetraose syrup หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

CYCLOTETRAGLUCOSE SYRUP (ไซโคลเททระกลูโคสไซรัป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่มิใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรินจากสตาร์ชคั่ว)

INS: 1400 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรินจากสตาร์ชคั่ว)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	3,53,29	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรินจากสตาร์ชคั่ว)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	90,160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL
(เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดไดอะซีทิลทาร์ทาริกและกรดไขมัน)

INS: 472e ชื่ออื่น: Diacetyltartaric acid esters of mono- and diglycerides; DATEM; Tartaric, acetic and fatty acid esters of glycerol; mixed; Mixed acetic and tartaric acid esters of mono and diglycerides of fatty acids

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	5000		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	5000		2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	5000		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	6000		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	5000		2559

ยกเลิก

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL
(เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดไดแอซีทิลทาร์ทาริกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	6000		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	10000		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	10000		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	10000		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	10000		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	10000		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักสำหรับใช้ทาหรือป้าย	5000		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	2500		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	2500		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	2500		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	10000		2559
05.3	หมากฝรั่ง	50000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	10000		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	5000		2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่หวาน และส่วนผสมสำเร็จรูป	6000		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	20000		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	5000		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	16000		2559
12.4	มัสตาร์ด	10000		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	10000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	5000		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	5000		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	5000		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	5000		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	5000		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	5000		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	5000		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	10000		2559

ยกเลิก

DIMETHYL DICARBONATE (ไดเมทิล ไดคาร์บอเนต)

INS: 242 ชื่ออื่น: DMDC; Dimethyl pyrocarbonate หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	250	18	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	250	18	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	250	18	2559
14.2.3	ไวน์องุ่น	200	18	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	250	18	2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	200	18	2559

DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE (ไดโพแทสเซียม 5'-กัวไนเลต)

INS: 628 ชื่ออื่น: Potassium guanylate; Potassium 5'-guanylate; Dipotassium guanosine-5'-monophosphate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE (ไดโพแทสเซียม 5’-กัวไนเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE (ไดโพแทสเซียม 5’-กัวไนเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISODIUM 5'-GUANYLATE (ไดโซเดียม 5’-กัวไนเลต)

INS: 627 ชื่ออื่น: Sodium 5'-guanylate; Sodium guanylate; GMP; Disodium guanosine-5'-monophosphate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

DISODIUM 5'-GUANYLATE (ไดโซเดียม 5’-กัวไนเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	279	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและพาสตาเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	95	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	309	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	311	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม	312	2559

ยกเลิก

DISODIUM 5'-GUANYLATE (ไดโซเดียม 5’-กัวไนเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	201	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

DISODIUM 5'-INOSINATE (ไดโซเดียม 5’ ไอโนซิเนต)

INS: 631 ชื่ออื่น: Sodium 5'-inosinate; Sodium inosinate; IMP; Disodium inosine-5'-monophosphate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	279	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

DISODIUM 5'-INOSINATE (ไดโซเดียม 5’ ไอโนซิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	95	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	309	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	311	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม	312	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

DISODIUM 5'-INOSINATE (ไดโซเดียม 5’ ไอโนซิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	201	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (ไดโซเดียม 5’-ไรโบนิวคลีโอไทด์)

INS: 635 ชื่ออื่น: Sodium 5'-ribonucleotides, Sodium ribonucleotides หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (ไดโซเดียม 5’-ไรโบนิวคลิโอไตด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	279	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	95	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	309	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	311	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม	312	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (ไดโซเดียม 5’-ไรโบนิวคลิโอไตด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางตามโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	201	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

DISODIUM SUCCINATE (ไดโซเดียมซักซิเนต)

INS: 364(ii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559

DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1412 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติ และสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	5000	72,150,284,292	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	72,150,285,292	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	5000	72,150,292	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	269,270	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

DL-ALANINE (ดีแอลแอละนีน)

INS: - ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแต่งนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ทับดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

DL-ALANINE (ดีแอลแอละนีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ร่างกาลิก

EDIBLE GELATIN (เจลาตินชนิดรับประทานได้)

INS: 428 ชื่ออื่น: Gelatin edible หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารทำให้เกิดเจล, อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแต่งนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

EDIBLE GELATIN (เจลาตินชนิดรับประทานได้)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ERYTHORBIC ACID (กรดอีริทอร์บิก)

INS: 315 ชื่ออื่น: Isoascorbic acid; D-araboascorbic acid; D-Erythro-hex-2-enoic acid delta-lactone; Isoascorbic acid; D-isoascorbic acid

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ERYTHORBIC ACID (กรดอีริทอร์บิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	304,305,242	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	308,310	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	139	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ERYTHORBIC ACID (กรดอีริทอร์บิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ERYTHRITOL (อีริทริทอล)

INS: 968 ชื่ออื่น: Meso-erythritol; Erythrite tetrahydroxybutane; 1,2,3,4-Butanetetrol หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ERYTHRITOL (อีริทริทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ERYTHRITOL (อีริทริทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ERYTHROSINE (อีริโทรซีน)

INS: 127 ชื่ออื่น: CI Food Red 14; FD&C Red No. 3; C.I. (1975) No. 45430 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	200	54	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	30		2559
05.3	หมากฝรั่ง	50		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	100		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	30	4,16,XS96,XS97	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	30	4,290,XS88	2559

ETHYL CELLULOSE (เอทิลเซลลูโลส)

INS: 462 ชื่ออื่น: Cellulose ethyl ether; Ethyl ether of cellulose หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ETHYL CELLULOSE (เอทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ปั่นและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงรสหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ETHYL CELLULOSE (เอทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE (เอทิลไฮดรอกซิเอทิลเซลลูโลส)

INS: 467 ชื่ออื่น: Ethyl hydroxyethyl cellulose; 2-hydroxyethyl ether of ethyl cellulose หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE (เอทิลไฮดรอกซิเอทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่มิใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ETHYL MATOL (เอทิลมอลตัล)

INS: 637 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	200		2559

ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (กลุ่มเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต)

INS: 385 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate (แคลเซียมไดโซเดียมเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต)
ชื่ออื่น: Calcium disodium EDTA; Calcium disodium edetate
หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

INS: 386 Disodium ethylenediaminetetraacetate (ไดโซเดียมเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต)
ชื่ออื่น: Disodium EDTA; Disodium edetate; Disodium dihydrogen ethylenediaminetetraacetate
หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	100	21	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	265	21	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	250	21	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	130	21	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักสำหรับใช้ทาหรือป้าย	100	21	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	250	21	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	650	21	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	100	21,110	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	800	21,64,297	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	250	21	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	365	21	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	250	21	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	80	21	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	250	21	2559

ยกเลิก

ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (กลุ่มเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	250	21	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนม	50	21,XS86	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	315	21	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	35	21,XS88, XS89,XS98	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	75	21	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	75	21	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	50	21	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำดองในน้ำเกลือ	250	21	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	340	21	2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	200	21,47	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	1000	21,96	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	70	21	2559
12.4	มัสตาร์ด	75	21	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	100	21	2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	75	21	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	100	21	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	150	21	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	21	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	35	21	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	25	21	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	25	21	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	25	21	2559

FAST GREEN FCF (ฟาสต์ กรีน เอฟซีเอฟ)

INS: 143 ชื่ออื่น: CI Food Green 3; FD&C Green 3; CI (1975) No. 42053 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	70	52	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100	2	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

FAST GREEN FCF (ฟาสต์ กรีน เอฟซีเอฟ)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	100		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	400		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักสำหรับใช้ทาหรือป้าย	100	161	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	100	161	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	100	161,182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	100	161	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100	161	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	300		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	100	161	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	100		2559
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	100		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	194	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	100	161	2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	100	161	2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	100	3,4,16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	100	3,4,XS96,XS97	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	100	3,4	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	100		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	100	XS311	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	100		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	100	95	2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	ปริมาณที่เหมาะสม	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100		2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	100		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	600		2559

ยกเลิก

FAST GREEN FCF (ฟาสต์ กรีน เอฟซีเอฟ)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	100		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	100		2559

FERRIC AMMONIUM CITRATE (เฟร์ริกแอมโมเนียมซิเทรต)

INS: 381 ชื่ออื่น: Iron ammonium citrate; Ammonium ferric citrate; Ammonium iron citrate; Ammonium iron (III) citrate — หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4.3	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสเข้มข้นหรือแห้ง	10	23	2559

FERROCYANIDES (กลุ่มเฟร์โรไซยาไนด์)

INS: 535 Sodium ferrocyanide (โซเดียมเฟร์โรไซยาไนด์) ชื่ออื่น: Yellow prussiate of soda; Hexacyanoferrate of sodium; Sodium hexacyanoferrate (II) — หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

INS: 536 Potassium ferrocyanide (โพแทสเซียมเฟร์โรไซยาไนด์) ชื่ออื่น: Yellow prussiate of potash; Hexacyanoferrate of potassium; Potassium hexacyanoferrate (II) — หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

INS: 538 Calcium ferrocyanide (แคลเซียมเฟร์โรไซยาไนด์) ชื่ออื่น: Yellow prussiate of lime, Hexacyanoferrate of calcium; Calcium hexacyanoferrate (II) — หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.1.1	เกลือ	14	24,107	2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	20	24	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	20	24	2559

ยกเลิก

FERROUS GLUCONATE (เฟร์รัสกลูโคเนต)

INS: 579 ชื่ออื่น: Iron (II) di-D-gluconate dehydrate; Ferrous gluconate หน้าที่: สารคงสภาพของสี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	150	23,48	2559

FERROUS LACTATE (เฟร์รัสแล็กเทต)

INS: 585 ชื่ออื่น: Ferrous lactate; Iron (II) lactate; Iron (II) 2-hydroxypropanoate หน้าที่: สารคงสภาพของสี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	150	23,48	2559

FUMARIC ACID (กรดฟูมาริก)

INS: 297 ชื่ออื่น: trans-Butenedioic acid; trans-1,2-Ethylene-dicarboxylic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

FUMARIC ACID (กรดฟูมาริก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	700		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

FUMARIC ACID (กรดฟูมาริก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GELLAN GUM (เจลแลนกัม)

INS: 418 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559

ยกเลิก

GELLAN GUM (เจลแลนกัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559

ยกเลิก

GELLAN GUM (เจลแลนกัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

GELLAN GUM (เจลแลนกัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLUCONO DELTA-LACTONE (กลูโคโน เดลต้า-แล็กโทน)

INS: 575	ชื่ออื่น: Glucono-delta-lactone; Gluconolactone; delta-gluconolactone; GDL; D-Glucono-1,5-lactone, D-gluconic acid delta-lactone	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

GLUCONO DELTA-LACTONE (กลูโคโน *เดลตา*-แล็กโทน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ผ่านการปอกเปลือยด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ปรุงและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

GLUCONO DELTA-LACTONE (กลูโคโน *เดลตา*-แล็กโทน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

GLUCOSE OXIDASE (เอนไซม์กลูโคสออกซิเดส)

INS: 1102 ชื่ออื่น: Glucose oxyhydrase; Glucose aerodehydrogenase; Notatin; Aeroglucose dehydrogenase หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

GLUCOSE OXIDASE (เอนไซม์กลูโคสออกซิเดส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

GLUTAMIC ACID, L(+)- (กรด*แอล*(+)-กลูทามิก)

INS: 620 ชื่ออื่น: Glutamic acid; L-(+)-Glutamic acid, L-2-Amino-pentanedioic acid; Lalpha-aminoglutaric acid หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

GLUTAMIC ACID, L(+)- (กรด*แอล*(+)-กลูทามิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

GLYCEROL (กลีเซอรอล)

INS: 422 ชื่ออื่น: Glycerin; 1,2,3-Propanetriol; Trihydroxypropane หน้าที่: สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

GLYCEROL (กลีเซอรอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหารหรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

GLYCEROL (กลีเซอรอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลจากวูดโรซิน)

INS: 445(iii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	110		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	110		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	150		2559

GLYCINE (ไกลซีน)

INS: 640 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

GLYCINE (ไกลซีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีเคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ปรุงละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ปรุงและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

GLYCINE (ไกลซีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางอื่นๆ โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GRAPE SKIN EXTRACT (สารสกัดเปลือกผลองุ่น)

INS: 163(ii) ชื่ออื่น: Enociania, Eno หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	200	181	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200	181	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	100	181	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	500	161,181	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักสำหรับใช้ทาหรือป้าย	500	161,181	2559

ยกเลิก

GRAPE SKIN EXTRACT (สารสกัดเปลือกผลองุ่น)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	500	161,181	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	500	161,181	2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่ม	1700	181	2559
05.3	หมากฝรั่ง	500	181	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	500	181	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200	181	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	1000	4,16,94	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	500	16	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	500	16,95	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	1000	16,95	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ หมักน้ำส้มสายชูหรือไวน์	500	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำดองในน้ำเกลือ	1500	16	2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	1500	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	200	181	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	500	181	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100	181	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	300	181	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	300	181	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	300	181	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์แต่งกลิ่นรส	300	181	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	500	181	2559
15.2	นัทแปรรูป	300	181	2559
15.3	ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก	400		2559

GUAIAC RESIN (ไกวแอกเรซิน)

INS: 314 ชื่ออื่น: Guaiac gum; Gum guaiac; Gum guaiacum; Guaiacum หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	1000		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	1000		2559
05.3	หมากฝรั่ง	1500		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	600	15	2559

ยกเลิก

GUANYLIC ACID, 5'- (กรด 5’ กัวไนลิก)

INS: 626 ชื่ออื่น: Guanylic acid; GMP; Guanosine-5'-monophosphoric acid หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แช่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่เย็นนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

GUANYLIC ACID, 5'- (กรด 5’ กัวไนลิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

GUAR GUM (กัวร์กัม)

INS: 412 ชื่ออื่น: Gum cyamopsis, Guar flour หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

GUAR GUM (กัวร์กัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	37,73	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้น แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลาอบรุ่งสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด ลวก ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

GUAR GUM (กัวร์กัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	1000	14,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	1000	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	1000	14,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	2000	271,272	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางอื่น โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

INS: 414 ชื่ออื่น: Gum arabic (Acacia senegal); Gum arabic (Acacia seyal); Acacia gum; Arabic gum หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ร่างกาศ

GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,331	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,331	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	1000	239,273	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HEXAMETHYLENE TETRAMINE (เฮกซะเมทิลีนเททระมีน)

INS: 239 ชื่ออื่น: Hexamine; Methenamine หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	25	66,298	2559

ยกเลิก

HYDROCHLORIC ACID (กรดไฮโดรคลอริก)

INS: 507 ชื่ออื่น: Muriatic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ทับดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

HYDROCHLORIC ACID (กรดไฮโดรคลอริก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

HYDROGENATED POLY-1-DECENES (ไฮโดรจิเนเตต พอลิ-1-ดีซีเนส)

INS: 907 ชื่ออื่น: Hydrogenated polydec-1-ene; Hydrogenated poly-α-olefin หน้าที่: สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	2000		2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่ม	2000	XS309R	2559

HYDROXYBENZOATES, PARA- (กลุ่ม*พารา*-ไฮดรอกซิเบนโซเอต)

INS: 214 Ethyl para-hydroxybenzoate (เอทิล*พารา*-ไฮดรอกซิเบนโซเอต) ชื่ออื่น: Ethylparaben; Ethyl p-oxybenzoate; Ethyl ester of p-hydroxybenzoic acid หน้าที่: สารกันเสีย

INS: 218 Methyl para-hydroxybenzoate (เมทิล*พารา*-ไฮดรอกซิเบนโซเอต) ชื่ออื่น: Methylparaben; Methyl p-oxybenzoate; Methyl ester of p-hydroxybenzoic acid หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	300	27	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	500	27	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	120	27,TH4,TH5	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	300	27	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	300	27	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	800	27	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	250	27	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	250	27	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	27	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	1000	27	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	800	27	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	800	27	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	800	27	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	800	27	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	1000	27	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	27	2559

ยกเลิก

HYDROXYBENZOATES, PARA- (กลุ่ม*พารา*-ไฮดรอกซิเบนโซเอต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	1000	27	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	300	27	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนม	300	27,XS86	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300	27	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	1000	27	2559
05.3	หมากฝรั่ง	1500	27	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	300	27	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	300	27	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	36	27	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	1000	27	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	100	27	2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	100	27	2559
12.4	มัสตาร์ด	300	27	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	1000	27	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500	27	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	450	27,160	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200	27	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200	27	2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	200	27	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	1000	27,224	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	300	27	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีนัทเป็นส่วนประกอบหลัก	300	27	2559

ยกเลิก

HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซิโพรพิลเซลลูโลส)

INS: 463 ชื่ออื่น: Cellulose hydroxypropyl ether; Modified cellulose; Hydroxypropyl ether of cellulose; Cellulose hydroxypropyl ether หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,331	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บดแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559

ยกเลิก

HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	ชา กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชาสมุนไพรและเครื่องดื่มร้อนจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE (ไฮดรอกซีโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1442 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559

ยกเลิก

HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE (ไฮดรอกซิโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10,000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE (ไฮดรอกซิโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559

ยกเลิก

HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE (ไฮดรอกซิโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซิโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

INS: 464 ชื่ออื่น: 2-hydroxypropyl ether of methyl cellulose หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องไขมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,331	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางอื่น โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซิโพรพิลสตาร์ช)

INS: 1440 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	5000	72,150,284,292	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	5000	72,150,292	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	60000	237,276	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		

ICE STRUCTURING PROTEIN PRODUCED FROM GENETICALLY MODIFIED YEAST
(โปรตีนจับโครงสร้างน้ำแข็งผลิตจากยีสต์ดัดแปรพันธุกรรม)

INS: - ชื่ออื่น: Ice Structuring Protein type III HPLC 12; ISP Type III HPLC 12 หน้าที่: ช่วยให้โครงสร้างผลึกน้ำแข็งมีความคงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	50	TH13	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	50	TH13	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	50		2559

ร่างกฎกระทรวง

INDIGOTINE (อินดิโกทิน)

INS: 132 ชื่ออื่น: CI Food Blue 1; FD&C Blue No. 2; Indigo Carmine; CI (1975) No. 73015 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	70	52	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	200	3	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	100		2559
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	200	3,161	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	300	161	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	300	161	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	150		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	300	161	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักสำหรับใช้ทาหรือป้าย	300	161	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	200	161	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	150	161,182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	150	161	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	150	161	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	150	161	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่ปรุงแล้วเพื่อใช้ประกอบอาหาร	200	92,161	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	300	161	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	450	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300		2559
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	300		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	200	161	2559
09.1.1	ปลาสด	300	4,16,50	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	300	95	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	300	95	2559

ยกเลิก

INDIGOTINE (อินดิโกทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	250	16	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	300	22,161,XS311	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	300		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	300	161	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	300		2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	300	4,161	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	300	161	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	300	161	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	300		2559
12.4	มัสตาร์ด	300		2559
12.5	ซุป	50		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	300		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางตามโภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	300		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีนัทเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

INOSINIC ACID, 5'- (กรด 5' ไอโนซินิก)

INS: 630 ชื่ออื่น: Inosinic acid; IMP; Inosine-5'-monophosphoric acid หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

INOSINIC ACID, 5'- (กรด 5’ ไอโนซินิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแค่นึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดสับเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

INOSINIC ACID, 5'- (กรด 5’ ไอโนซินิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

IRON OXIDES (กลุ่มไอรอนออกไซด์)

INS: 172(i)	Iron oxide, black (ไอรอนออกไซด์, สีดำ) ชื่ออื่น: CI Pigment Black 11; CI (1975) No. 77499; Ferroso ferric oxide; Iron (II,III) oxide	หน้าที่: สี
INS: 172(ii)	Iron oxide, red (ไอรอนออกไซด์, สีแดง) ชื่ออื่น: CI Pigment Red 101 and 102; CI (1975) No. 77491; Iron sesquioxide, Anhydrous ferric oxide, Anhydrous iron (III) oxide	หน้าที่: สี
INS: 172(iii)	Iron oxide, yellow (ไอรอนออกไซด์, สีเหลือง) ชื่ออื่น: CI Pigment Yellow 42 and 43; CI (1975) No. 77492; Hydrated ferric oxide, Hydrated iron (III) oxide	หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	100		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	1000	3	2559

ISOPROPYL CITRATES (ไอโซโพรพิลซิเทรต)

INS: 384	ชื่ออื่น: Citric acid mixed esters of 2-propanol	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	100		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	200		2559
08.2.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านการทำแห้ง	200		2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	200		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200		2559

ยกเลิก

ISOMALT (ไอโซมอลต์)

INS: 953 ชื่ออื่น: Hydrogenated isomaltulose หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

ISOMALT (ไอโซมอลต์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

KARAYA GUM (คารายากัม)

INS: 416 ชื่ออื่น: Karaya; Gum karaya; *Sterculia*; Gum *sterculia*; Kadaya; Katilo; Kullo; Kuterra หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	200	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559

ยกเลิก

KARAYA GUM (คารายากัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

KARAYA GUM (คารายากัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

INS: 425 ชื่ออื่น: Konjac mannan; Konjac; Konnyaku

หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนน่ิง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ปอกเปลือกและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	11,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTIC ACID, L-, D- and DL- (กรดแอล-, ดี-, และ ดีแอล- แล็กติก)

INS: 270 ชื่ออื่น: 2-Hydroxypropanoic acid; 2-Hydroxypropionic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

LACTIC ACID, L-, D- and DL- (กรด*แอล-*, *ดี-*, และ *ดีแอล-*แล็กติก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	ปริมาณที่เหมาะสม	262,264	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	262,264	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงรสหรือผัดไฟ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

LACTIC ACID, L-, D- and DL- (กรด*แอล*-, *ดี*-, และ *ดีแอล*-แล็กติก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,83	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,83	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,83	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	2000	83,238	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

LACTIC ACID, L-, D- and DL- (กรด*แอล*-, *ดี*-, และ *ดีแอล*-แล็กติก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

INS: 472b ชื่ออื่น: Lactic acid esters of mono- and diglycerides; lactoglycerides หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,29	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	239,268	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

LACTITOL (แล็กทิทอล)

INS: 966 ชื่ออื่น: Lactit, lactositol, lactobiosit หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

LACTITOL (แล็กทิทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER (ลอริกอาร์จิเนตเอทิลเอสเตอร์)

INS: 243 ชื่ออื่น: Lauric arginate ethyl ester; lauramide arginine ethyl ester; LAE หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	200		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	200		2559
01.6.3	เวย์ชีส	200		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	200		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	200		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	200	170,TH4,TH5	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	200	214,215	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	200		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	200		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	200		2559
04.2.1.3	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย	200		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	200		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม	200	XS86	2559
05.3	หมากฝรั่ง	225		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติ และสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
08.2.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง แปรรูปโดยไม่ใช้ความร้อน	200		2559
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	200	XS96,XS97	2559
08.2.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง	200	3,374	2559
08.3.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ไม่ผ่านความร้อน	315		2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	200	XS88,XS89,XS98	2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	315	3,374	2259
10.2	ผลิตภัณฑ์จากไข่	200		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	200		2559
12.5	ซุป	200	XS117,TH6	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	200		2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	200		2559

ยกเลิก

LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER (ลอริกอาร์จิเนตเอทิลเอสเตอร์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	200		2559
14.1.4.1	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ	50		2559
14.1.4.2	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ	50		2559
14.1.4.3	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสเข้มข้นหรือแห้ง	50	127	2559

L-CYSTEINE HYDROCHLORIDE (แอล-ซีสเตอีนไฮโดรคลอไรด์)

INS: 920 ชื่ออื่น: L-2-Amino-3-mercaptopropanoic acid Monohydrochloride; L-Cysteine monohydrochloride หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.2.1	แป้ง	90		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	90		2559

LECITHIN (เลซิทิน)

INS: 322(i) ชื่ออื่น: Phosphatides; Phospholipids หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ร่างประกาศ

LECITHIN (เลซิทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.1	แป้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	25,28	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	304,305	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559

ยกเลิก

LECITHIN (เลซิทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	5000	72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	5000	72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	271,274	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

LECITHIN (เลซิทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LIPASES (เอนไซม์ไลเพส)

INS: 1104 ชื่ออื่น: Lipase; Triglycerin lipase; Tributyrase, Lipase from Animal หน้าที่: สารเติมรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

LIPASES (เอนไซม์ไลเพส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559

ยกเลิก

LIPASES (เอนไซม์ไลเพส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

Lutein, *Tagetes erecta* L. (ลูทีนจากดอกดาวเรือง)

INS: 161b(i) ชื่ออื่น: Vegetable lutein; Vegetable luteol; Bo-Xan (lutein) หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	75	TH14	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	75	TH15	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	40		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	40		2559

LYCOPENE, *Blakeslea trispora* (ไลโคพีนจากรา *บลาเคสเลีย ไทรสปอรา*)

INS: 160d(iii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

LYCOPENE, *Blakeslea trispora* (ไลโคพีนจากรา *บลาเคสเลีย ไทรสปอรา*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดแล้ว เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

LYCOPENE, *Blakeslea trispora* (ไลโคพีนจากรา *บลาเคสเลีย ไทรสปอรา*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

LYCOPENE, SYNTHETIC (ไลโคพีนสังเคราะห์)

INS: 160d(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

LYCOPENE, SYNTHETIC (ไลโคพีนสังเคราะห์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

LYCOPENE, TOMATO (ไลโคพีนจากมะเขือเทศ)

INS: 160d(ii) ชื่ออื่น: Lycopene (tomato) หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

LYCOPENE, TOMATO (ไลโคพีนจากมะเขือเทศ)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

LYSOZYME (ไลโซไซม์)

INS: 1105 ชื่ออื่น: Lysozyme hydrochloride หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	500		2559
14.2.3	ไวน์องุ่น	500		2559

MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

INS: 504(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารคงสภาพของสี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	5000	36	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267,333	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.1.2	น้ำตาลทรายผงและเด็กซ์โตรสผง	15000	56	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

INS: 511 ชื่ออื่น: Magnesium chloride hexahydrate หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารทำให้แน่น, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ร่างกฎกระทรวง

MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดแล้ว เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM di-L-GLUTAMATE (แมกนีเซียมได-*แอล*-กลูทาเมต)

INS: 625 ชื่ออื่น: Magnesium glutamate; Monomagnesium di-L-glutamate tetrahydrate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MAGNESIUM di-L-GLUTAMATE (แมกนีเซียมได-*แอล*-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MAGNESIUM di-L-GLUTAMATE (แมกนีเซียมได-*แอล*-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM GLUCONATE (แมกนีเซียมกลูโคเนต)

INS: 580 ชื่ออื่น: Magnesium di-D-gluconate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น, สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MAGNESIUM GLUCONATE (แมกนีเซียมกลูโคเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MAGNESIUM GLUCONATE (แมกนีเซียมกลูโคเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM HYDROXIDE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์)

INS: 528 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารคงสภาพของสี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MAGNESIUM HYDROXIDE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	2559

ยกเลิก

MAGNESIUM HYDROXIDE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางอื่นๆ ยกเว้นโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MAGNESIUM HYDROXIDE CARBONATE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์คาร์บอเนต)

INS: 504(ii) ชื่ออื่น: Magnesium subcarbonate (light or heavy); Hydrated basic magnesium carbonate; Magnesium carbonate hydroxide; Magnesium carbonate hydroxide hydrated หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารคงสภาพของสี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MAGNESIUM HYDROXIDE CARBONATE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์คาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MAGNESIUM HYDROXIDE CARBONATE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์คาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM DL-LACTATE (แมกนีเซียมดีแอล-แล็กเตต)

INS: 329 ชื่ออื่น: DL-Lactic acid magnesium salt, Magnesium di-DL-lactate; Magnesium DL-(+)-2-hydroxypropionate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MAGNESIUM DL-LACTATE (แมกนีเซียม*ดีแอล*-แล็กเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MAGNESIUM DL-LACTATE (แมกนีเซียม*ดีแอล*-แล็กเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM OXIDE (แมกนีเซียมออกไซด์)

INS: 530 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MAGNESIUM OXIDE (แมกนีเซียมออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MAGNESIUM OXIDE (แมกนีเซียมออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC (แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์)

INS: 553(i) ชื่ออื่น: Magnesium silicate หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC (แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดแล้ว เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC (แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.1.2	น้ำตาลทรายผงและเด็กซ์โตรสผง	15000	56	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MAGNESIUM STEARATE (แมกนีเซียมสเตียเรต)

INS: 470(iii) ชื่ออื่น: Magnesium distearate; Dibasic magnesium stearate หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MAGNESIUM STEARATE (แมกนีเซียมสเตียเรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MAGNESIUM SULFATE (แมกนีเซียมซัลเฟต)

INS: 518 ชื่ออื่น: Epsom salt (heptahydrate) หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MAGNESIUM SULFATE (แมกนีเซียมซัลเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MALIC ACID, DL- (*กรดดีแอล-มาลิก*)

INS: 296 ชื่ออื่น: 2-Hydroxybutanedioic acid; Hydroxysuccinic acid; dl-Malic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	265	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MALIC ACID, DL- (กรด*ดีแอล*-มาลิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหารหรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MALIC ACID, DL- (กรด*ดีแอล*-มาลิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	ปริมาณที่เหมาะสม	115	2559
14.1.2.2	น้ำผัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	115,127	2559
14.1.2.4	น้ำผักเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์ไม่น้อยกว่า 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALTITOL (มัลทิทอล)

INS: 965(i) ชื่ออื่น: D-Maltitol; Hydrogenated maltose

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MALTITOL (มัลทิทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ปั่นและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงรสหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MALTITOL (มัลทิทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MALTITOL SYRUP (มัลทิทอลไซรัป)

INS: 965(ii) ชื่ออื่น: Hydrogenated high maltose-content glucose syrup; Hydrogenated glucose syrup; Dried maltitol syrup; Maltitol syrup powder

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MALTITOL SYRUP (มัลทิทอลไซรัป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MALTITOL SYRUP (มัลทิทอลไซรัป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALTODEXTRIN (มอลโทเดกซ์ทริน)

INS: - ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว, สารเพิ่มปริมาณ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MALTODEXTRIN (มอลโทเดกซ์ทริน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MALTODEXTRIN (มอลโทเดกซ์ทริน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALTOL (มอลทอล)

INS: 636 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	200		2559

MANNITOL (แมนนิทอล)

INS: 421 ชื่ออื่น: D-Mannitol; Mannite หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารที่ให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมแต่งเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MANNITOL (แมนนิทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MANNITOL (แมนนิทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

METHYL CELLULOSE (เมทิลเซลลูโลส)

INS: 461 ชื่ออื่น: Cellulose methyl ether; Methyl ether of cellulose หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

METHYL CELLULOSE (เมทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	37,332	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

METHYL CELLULOSE (เมทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่าง ๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

METHYL ETHYL CELLULOSE (เมทิลเอทิลเซลลูโลส)

INS: 465 ชื่ออื่น: MEC; Ethyl methyl ether of cellulose หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้นหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559

ยกเลิก

METHYL ETHYL CELLULOSE (เมทิลเอทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแค่นึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดสับเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559

ยกเลิก

METHYL ETHYL CELLULOSE (เมทิลเอทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

METHYL ETHYL CELLULOSE (เมทิลเอทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสทัลไลน์เซลลูโลส)

INS: 460(i) ชื่ออื่น: Cellulose gel; Cellulose หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยกำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสทัลไลน์เซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสทัลไลน์เซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.2	น้ำตาลทรายแดง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสทัลไลน์เซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MICROCRYSTALLINE WAX (ไมโครคริสทัลไลน์แวกซ์)

INS: 905c(i) ชื่ออื่น: Petroleum wax หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	30000		2559
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	50		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	50		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.3	หมากฝรั่ง	20000	3	2559

MINERAL OIL, HIGH VISCOSITY (น้ำมันแร่ชนิดความหนืดสูง)

INS: 905d ชื่ออื่น: Liquid paraffin; Liquid petrolatum; Food grade mineral oil; White mineral oil หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	5000		2559
05.1	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต	2000	3,XS86,XS87, XS105,XS141	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	2000	3	2559

ยกเลิก

MINERAL OIL, HIGH VISCOSITY (น้ำมันแร่ชนิดความหนืดสูง)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.3	หมากฝรั่ง	20000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	2000	3	2559
06.1	ธัญชาติ	800	98	2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	3000	125	2559
08.2.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง	950	3	2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	950	3	2559

MINERAL OIL, MEDIUM VISCOSITY (น้ำมันแร่ชนิดความหนืดปานกลาง)

INS: 905e ชื่ออื่น: Liquid paraffin; Liquid petrolatum; Food grade mineral oil; White mineral oil หน้าที่: สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	5000		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	[illegible]0	3,XS86,XS87, XS105,XS141	2559
07.1.1	ขนมปังและโรล	[illegible]000	36,126	2559

MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS (มอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)

INS: 471 ชื่ออื่น: Glyceryl monostearate; Glyceryl monopalmitate; Glyceryl monooleate, etc.; Monostearin; Monopalmitin; Monoolein, etc.; GMS (for glyceryl monostearate) หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS (มอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดแล้ว เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS (มอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหน้าหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	4000	72	2559

ยกเลิก

MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS (มอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	4000	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	4000	72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	268,275	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOAMMONIUM L-GLUTAMATE (มอโนแอมโมเนียมแอล-กลูทาเมต)

INS: 624 ชื่ออื่น: Ammonium glutamate; Monoammonium L-glutamate monohydrate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MONOAMMONIUM L-GLUTAMATE (มอโนแอมโมเนียมแอล-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและ[illegible]เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MONOAMMONIUM L-GLUTAMATE (มอโนแอมโมเนียมแอล-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOPOTASSIUM L-GLUTAMATE (มอโนโพแทสเซียมแอล-กลูทาเมต)

INS: 622 ชื่ออื่น: Potassium glutamate, MPG; Monopotassium L-glutamate monohydrate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MONOPOTASSIUM L-GLUTAMATE (มอโนโพแทสเซียมแอล-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดแล้ว เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MONOPOTASSIUM L-GLUTAMATE (มอโนโพแทสเซียมแอล-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MONOPOTASSIUM TARTRATES (มอโนโพแทสเซียมทาร์เทรต)

INS: 336(i) ชื่ออื่น: Cream of tartar; Potassium acid tartrate; Potassium bitartrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	5000	45	2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	4000	45	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	4000	45	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	4000	45	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	4000	45	2559

MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูทาเมต)

INS: 621 ชื่ออื่น: Sodium glutamate; MSG; Monosodium L-glutamate monohydrate; Glutamic acid monosodium salt monohydrate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	201	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ร่างประกาศ

MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	279	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	95	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	311	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม	312	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	29,313	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่าง ๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	201	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOSTARCH PHOSPHATE (มอโนสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1410 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559

ยกเลิก

MONOSTARCH PHOSPHATE (มอโนสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ปรุงแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

MONOSTARCH PHOSPHATE (มอโนสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	239,269	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559

ยกเลิก

MONOSTARCH PHOSPHATE (มอโนสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

NATAMYCIN (นาทาไมซิน)

INS: 235 ชื่ออื่น: Pimaricin หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	40	3,80	2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	40	3,80	2559
01.6.4	โพรเซสชีส	40	3,80	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	40	3,80	2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	40	3,80	2559
08.2.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านการทำแห้ง	6		2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	20	3,81	2559

NEOTAME (นีโอแทม)

INS: 961 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	20	161,TH1	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	65	161	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	33	161	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	65	161	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	33	161	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100	161	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	10	161	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	100	161	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	100	161	2559
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง	100	161	2559

ยกเลิก

NEOTAME (นีโอแทม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	100	161	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	100	161	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	33	161	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก สำหรับใช้ทาหรือป้าย	70	161	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	65	161	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	100	161	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	100	161	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	65	161	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100	161	2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	65	161	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	33	161	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	33	161	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	10	144	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	33	161	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	33	161	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ[illegible] เพื่อใช้ประกอบอาหาร	33	161	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	33	161	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	33	161	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	33	97,161	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม	100	161,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	80	161,TH2	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	100	161	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	330	158,161	2559
05.3	หมากฝรั่ง	1000	161	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	100	161	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	160	161	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	33	161	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่หวาน และส่วนผสมสำเร็จรูป	70	161	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	80	161,165	2559

ยกเลิก

NEOTAME (นีโอแทม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	10	161	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	10	161	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	100	161	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	70	159	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	32	161	2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	12	161	2559
12.4	มัสตาร์ด	12		2559
12.5	ซุป	20	161,XS117	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	65		2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	70		2559
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	12		2559
12.6.4	ซอสใส	2		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	33	161,166	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	33		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	33		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	65		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	90		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	65	161	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	65	127,161	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	33	161,TH3	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	50	160	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	33		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	32		2559

NISIN (ไนซิน)

INS: 234 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	10		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	12.5	233	2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	12.5		2559

ยกเลิก

NISIN (ไนซิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	12.5		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	12.5		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	12.5	233,362	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	6.25	233	2559
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	25	233,330, XS96,XS97	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	25	233,377	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	7	233	2559

NITRITES (กลุ่มไนไทรต์)

INS: 249 Potassium nitrite (โพแทสเซียมไนไทรต์) หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย
ชื่ออื่น: -

INS: 250 Sodium nitrite (โซเดียมไนไทรต์) หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย
ชื่ออื่น: -

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน	80	32,TH7,TH21	2559
08.2.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน	80	32,TH8,TH21	2559
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	80	32,288,TH7,TH9, TH21	2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	80	32,TH10,TH21	2559
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน	80	32,TH8,TH11, TH21	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	80	32,286,287,TH12, TH21	2559

NITROGEN (ไนโตรเจน)

INS: 941 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้เกิดฟอง, ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร, ก๊าซที่ใช้ขับดัน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

NITROGEN (ไนโตรเจน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59,278	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.1.3	ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

NITROGEN (ไนโตรเจน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทำแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	59,160	2559

ยกเลิก

NITROGEN (ไนโตรเจน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

NITROUS OXIDE (ไนทรัสออกไซด์)

INS: 942 ชื่ออื่น: Dinitrogen oxide; Dinitrogen monoxide หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารทำให้เกิดฟอง, ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร, ก๊าซที่ใช้ขับดัน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อ[illegible] หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59,278	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบค[illegible]	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.1.3	ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

NITROUS OXIDE (ไนทรัสออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	304,305,242	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	308	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

NITROUS OXIDE (ไนทรัสออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ORTHO-PHENYLPHENOLS (กลุ่มออร์โท-เฟนิลฟีนอล)

INS: 231	ortho-Phenylphenol (*ออร์โท*-เฟนิลฟีนอล) ชื่ออื่น: Orthoxenol; 2-Hydroxydiphenyl; o-Hydroxydiphenyl	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 232	Sodium ortho-phenylphenol (โซเดียม*ออร์โท*-เฟนิลฟีนอล) ชื่ออื่น: Sodium o-phenylphenate; Sodium ophenylphenolate	หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	12	49	2559

ยกเลิก

OXIDIZED POLYETHYLENE (ออกซิไดซด์พอลิเอทิลีน)

INS: - ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

OXIDIZED STARCH (ออกซิไดซด์สตาร์ช)

INS: 1404 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

OXIDIZED STARCH (ออกซิไดซด์สตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

OXIDIZED STARCH (ออกซิไดซด์สตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50,000	239,269	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร และเครื่องดื่มร้อนจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

PAPAIN (เอนไซม์พาเพน)

INS: 1101(ii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแต่งนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ทบดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

PAPAIN (เอนไซม์พาเพน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

PAPRIKA OLEORESIN (ปาปริก้า โอลีโอเรซิน)

INS: 160c ชื่ออื่น: - หน้าที่: สี, วัตถุแต่งกลิ่นรส

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6	เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	4400		2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	2500		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	1000		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	3000		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	2000		2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	500	TH16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	500	TH16	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	10000		2559
12.5.1	ซุปพร้อมบริโภค	300		
12.5.2	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซุป	10000		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	10000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	10		

PECTINS (เพ็กทิน)

INS: 440 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

PECTINS (เพ็กทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

PECTINS (เพ็กทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,37	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	10000	72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	10000	273, 282,283	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

PECTINS (เพ็กทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	ปริมาณที่เหมาะสม	35	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	35,127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร และเครื่องดื่มร้อนจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟทเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1413 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดแล้ว เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟทเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	5000	72,150,284,292	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	72,150,285,292	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	5000	72,150,292	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	269,270	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

INS: 338	Phosphoric acid (กรดฟอสฟอริก) ชื่ออื่น: Orthophosphoric acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ
INS: 339(i)	Sodium dihydrogen phosphate (โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic sodium phosphate; Monosodium monophosphate Sodium acid phosphate Sodium biphosphate; Monosodium dihydrogenortho-phosphate; Monosodium dihydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 339(ii)	Disodium hydrogen phosphate (ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic sodium phosphate; Disodium phosphate; Disodium acid phosphate; Secondary sodium phosphate; Disodium hydrogen orthophosphate; Disodium hydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว,สารให้ความข้นเหนียว
INS: 339(iii)	Trisodium phosphate (ไทรโซเดียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tribasic sodium phosphate; Sodium phosphate; Trisodium orthophosphate; Trisodium monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

ยกเลิก

INS: 340(i)	Potassium dihydrogen phosphate (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic potassium phosphate; Monopotassium monophosphate potassium acid phosphate; Potassium biphosphate; Monopotassium dihydrogenorthophosphate; Monopotassium dihydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 340(ii)	Dipotassium hydrogen phosphate (ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic potassium phosphate; Dipotassium monophosphate; Dipotassium phosphate; Dipotassium acid phosphate; Secondary potassium phosphate; Dipotassium hydrogen orthophosphate; Dipotassium hydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 340(iii)	Tripotassium phosphate (ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tribasic potassium phosphate; Potassium phosphate; Tripotassium orthophosphate; Tripotassium monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 341(i)	Calcium dihydrogen phosphate (แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic calcium phosphate, monocalcium orthophosphate, monocalcium phosphate, calcium biphosphate, acid calcium phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ
INS: 341(ii)	Calcium hydrogen phosphate (แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic calcium phosphate; Dicalcium phosphate; Calcium monohydrogen phosphate; Calcium hydrogen orthophosphate, Secondary calcium phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 341(iii)	Tricalcium phosphate (ไทรแคลเซียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Calcium phosphate, tribasic; precipitated calcium phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

ยกเลิก

INS: 342(i)	Ammonium dihydrogen phosphate (แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic ammonium phosphate; Monoammonium phosphate; Acid ammonium phosphate; Primary ammonium phosphate; Ammonium dihydrogen tetraoxophosphate; Monoammonium monophosphate; Ammonium dihydrogen orthophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 342(ii)	Diammonium hydrogen phosphate (ไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic ammonium phosphate, Diammonium phosphate; Diammonium hydrogen tetraoxophosphate; Diammonium hydrogen orthophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 343(i)	Magnesium dihydrogen phosphate (แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monomagnesium orthophosphate, Magnesium dihydrogen phosphate; Magnesium phosphate monobasic; Magnesium biphosphate; Acid magnesium phosphate; Monomagnesium dihydrogen phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 343(ii)	Magnesium hydrogen phosphate (แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Magnesium phosphate, dibasic; secondary magnesium phosphate; Dimagnesium phosphate; Magnesium hydrogen orthophosphate trihydrate; Magnesium salt of phosphoric acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 343(iii)	Trimagnesium phosphate (ไทรแมกนีเซียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Magnesium phosphate, tribasic; Tertiary magnesium phosphate; Trimagnesium orthophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

ยกเลิก

INS: 450(i)	Disodium diphosphate (ไดโซเดียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Disodium dihydrogen diphosphate; Disodium dihydrogen pyrophosphate; Acid sodium pyrophosphate; Disodium Pyrophosphate; Disodium dihydrogen diphosphate; Disodium dihydrogen pyrophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(ii)	Trisodium diphosphate (ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Acid trisodium pyrophosphate, trisodium monohydrogen diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(iii)	Tetrasodium diphosphate (เททระโซเดียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tetrasodium diphosphate, sodium pyrophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(ix)	Magnesium dihydrogen diphosphate (แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Acid magnesium pyrophosphate, monomagnesium dihydrogen pyrophosphate; magnesium diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว
INS: 450(v)	Tetrapotassium diphosphate (เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tetrapotassium diphosphate; Potassium pyrophosphate; Tetrapotassium salt of diphosphoric acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(vi)	Dicalcium diphosphate (ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Calcium pyrophosphate; Dicalcium Pyrophosphate; Dicalcium diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(vii)	Calcium dihydrogen diphosphate (แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Acid calcium pyrophosphate; Monocalcium dihydrogen pyrophosphate; Monocalcium dihydrogen diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว
INS: 451(i)	Pentasodium triphosphate (เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Pentasodium tripolyphosphate, Sodium triphosphate, Sodium tripolyphosphate, Triphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

ยกเลิก

INS: 451(ii)	Pentapotassium triphosphate (เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Pentapotassium tripolyphosphate, potassium triphosphate, potassium tripolyphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(i)	Sodium polyphosphate (โซเดียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Sodium hexametaphosphate, sodium tetrapolyphosphate, Graham's salt	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(ii)	Potassium polyphosphate (โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Potassium metaphosphate; Potassium polymetaphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(iii)	Sodium calcium polyphosphate (โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Sodium calcium polyphosphate, glassy	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว
INS: 452(iv)	Calcium polyphosphate (แคลเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(v)	Ammonium polyphosphate (แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 542	Bone phosphate (โบนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Edible bone phosphate	หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

ยกเลิก

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.1	นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	1500	33,227	2559
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	1500	33,227	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1320	33	2559
01.2	นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	1000	33	2559
01.3.1	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง)	880	33	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	13000	33	2559
01.4	ครีม และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	2200	33	2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	4400	33	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	4400	33,88	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	4400	33	2559

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	9000	33	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	9000	33	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1500	33	2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	880	33,228	2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	4400	33	2559
02.2.1	เนย	880	33,34	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	2200	33	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	2200	33	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1500	33	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	7500	33	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	2200	33	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1100	33	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	10	33	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	350	33	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1500	33	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	2200	33	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	1500	33	2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	1760	16,33	2559
04.2.1.3	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย	5600	33,76	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่อิ่มแข็ง	5000	33,76	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	5000	33,76	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	2200	33	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	2200	33	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	2200	33,76	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	2200	33	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	2200	33	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	2200	33,76	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	1100	33,97	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนม	880	33,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	1100	33	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	2200	33	2559

ยกเลิก

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	2200	33	2559
05.3	หมากฝรั่ง	44000	33	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	1500	33	2559
06.2.1	แป้ง	2500	33,225	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	2200	33	2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	2500	33,211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	900	33,211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2500	33,211	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	7000	33	2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	5600	33	2559
06.8.1	เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง	1300	33	2559
06.8.3	เต้าหู้	100	33	2559
07.1.1.2	ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู	9300	33,229	2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	9300	33,229	2559
07.1.3	ขนมอบชนิดไม่หวานอื่นๆ	9300	33,229	2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	9300	33,229	2559
07.1.5	หมั่นโถ ซาลาเปา ติ่มซำ	9300	33,229	2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	9300	33,229	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	9300	33,229	2559
08.2.1	ผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่งแปรรูปโดยไม่ใช้ความร้อน	2200	33	2559
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	1320	33,289	2559
08.2.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแช่เยือกแข็ง	2200	33	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	2200	33,302,XS88	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	1100	33	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	2200	33	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	2200	33,299	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	2200	33	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	2200	33	2559

ยกเลิก

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (mg/kg)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	2200	33	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ หมัก น้ำส้มสายชูหรือไวน์	2200	33	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำดองในน้ำเกลือ	2200	33	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	2200	33	2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	2200	33,193	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	2200	33	2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	4400	33,67	2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	1290	33	2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	1000	33	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	1400	33	2559
11.1.2	น้ำตาลทรายผงและเด็กซ์โตรสผง	3600	33,56	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	1320	33	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	1000	33	2559
12.1.1	เกลือ	8800	33	2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	4400	33	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	2200	33,226	2559
12.5	ซุป	1500	33,343	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	2200	33	2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	1200	33	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	4400	33,230	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	2200	33	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	2200	33	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	2200	33	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2200	33	2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	1000	33,40,122	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	1000	33,40,122,127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	1000	33,40,122	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	1000	33, 40,122,127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	1000	33	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร และเครื่องดื่มร้อนจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	300	33,160	2559

ยกเลิก

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (mg/kg)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	880	33	2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	440	33,88	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	440	33,88	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	2200	33	2559

POLYDEXTROSES (พอลิเดกซ์โทรส)

INS: 1200 ชื่ออื่น: Modified polydextroses หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POLYDEXTROSES (พอลิเดกซ์โทรส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POLYDEXTROSES (พอลิเดกซ์โทรส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POLYDIMETHYLSILOXANE (พอลิไดเมทิลไซลอกเซน)

INS: 900a ชื่ออื่น: Poly(dimethylsiloxane); Dimethylpolysiloxane; Dimethylsilicone fluid; Dimethylsilicone oil; Dimethicone

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารป้องกันการเกิดฟอง, อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	10		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	10		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	10		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	10	152	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	10		2559

ยกเลิก

POLYDIMETHYLSILOXANE (พอลิไดเมทิลไซลอกเซน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	10		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	30		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก สำหรับใช้ทาหรือป้าย	10		2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	110		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	10		2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	10	15	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	10		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	10		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	10		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	50		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	10		2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	10		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	10		2559
05.3	หมากฝรั่ง	100		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	50	153	2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	10		2559
12.5	ซุป	10		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	50		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	50		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	20		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	10		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	10		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	10		2559

POLYETHYLENE GLYCOL (พอลิเอทิลีนไกลคอล)

INS: 1521 ชื่ออื่น: PEG; Macrogol หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POLYETHYLENE GLYCOL (พอลิเอทิลีนไกลคอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.3	หมากฝรั่ง	20000		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	10000		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	70000		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	1000		2559

POLYGLYCEROL ESTERS of FATTY ACIDS (พอลิกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรดไขมัน)

INS: 475 ชื่ออื่น: Polyglycerol fatty acid esters; Glycerin fatty acid esters หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	5000	352,XS250, XS252	2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	6000		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	6000		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	6000		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	6000		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	5000	XS251	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	5000		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	5000	354, XS243	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	5000	359	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	20000	363	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	2000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	2000		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	5000	XS240,XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2000		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	2000		2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	5000	97,XS141	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	2000	366	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	2000	367,XS309R	2559
05.3	หมากฝรั่ง	5000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	2000	368	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	10000	369	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000	194	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2559

ยกเลิก

POLYGLYCEROL ESTERS of FATTY ACIDS (พอลิกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.1.1	ขนมปังและโรล	10000	372	2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	5000		2559
07.1.3	ขนมอบชนิดไม่หวานอื่นๆ	5000		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	5000		2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	15000	11	2559
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	10000		2559
07.2.2	ขนมอบชนิดหวานอื่นๆ	10000		2559
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	10000	11	2559

POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID
(พอลิกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรดริซิโนเลอิคที่ถูกอินเตอร์เอสเทอริไฟด์)

INS: 476 ชื่ออื่น: Glyceran esters of condensed castor oil fatty acids; Polyglycerol esters of polycondensed fatty acids from castor oil หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	5000	XS251	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	XS243	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	4000	359	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	10000		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	2000		2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2000		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	2000		2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	5000	97	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	5000	101	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	3000	366	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	3000	XS309R	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	5000		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	500	194	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2559

ยกเลิก

POLYOXYETHYLENE STEARATES (กลุ่มพอลิออกซิเอทิลีนสเตียเรต)

INS: 430	Polyoxyethylene (8) Stearate (พอลิออกซิเอทิลีน (8) สเตียเรต) ชื่ออื่น: Polyoxyl (8) stearate	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์
INS: 431	Polyoxyethylene (40) Stearate (พอลิออกซิเอทิลีน (40) สเตียเรต) ชื่ออื่น: Polyoxyl (40) stearate; Polyoxyethylene (40) monostearate	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	5000	2,194	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่หวาน และส่วนผสมสำเร็จรูป	3000		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	3000		2559

POLYGLYCITOL SYRUP (พอลิไกลซิทอลไซรัป)

INS: 964	ชื่ออื่น: Hydrogenated starch hydrolysate; Polyglucitol	หน้าที่: การให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH1	2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมแต่งเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POLYGLYCITOL SYRUP (พอลิไกลซิทอลไซรัป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POLYGLYCITOL SYRUP (พอลิไกลซิทอลไซรัป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม	TH3	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POLYSORBATES (กลุ่มพอลิซอร์เบต)

INS: 432	Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนลอเรต) ชื่ออื่น: Polysorbate 20	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 433	Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนโอลีเอต) ชื่ออื่น: Polysorbate 80	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 434	Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนแพลมิเทต) ชื่ออื่น: Polysorbate 40	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์
INS: 435	Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต) ชื่ออื่น: Polysorbate 60	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 436	Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนไทรสเตียเรต) ชื่ออื่น: Polysorbate 65	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

ยกเลิก

POLYSORBATES (กลุ่มพอลิซอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	4000		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	1000		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	1000		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	1000		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	5000		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	4000		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	80	38	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	5000	102	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	5000	102	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	10000	360,364	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	5000	102	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	102	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	1000		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	1000	154	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	3000		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ปรุงรสและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	3000		2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	500		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม	1000	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	5000	101	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	5000		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	1000		2559
05.3	หมากฝรั่ง	5000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	3000		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	5000		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	5000	153	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	5000	2	2559
07.1.1	ขนมปังและโรล	3000		2559

ยกเลิก

POLYSORBATES (กลุ่มพอลิซอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	5000	11	2559
07.1.3	ขนมอบชนิดไม่หวานอื่นๆ	3000	11	2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	3000	11	2559
07.1.5	หมั่นโถ ซาลาเปา ติ่มซำ	3000	11	2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	3000	11	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	3000		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	5000	XS96,XS97	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	5000	XS88,XS89,XS98	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	1500		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2559
12.1.1	เกลือ	10		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ	2000		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	5000		2559
12.5	ซุป	1000		2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	3000		2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	5000		2559
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี	5000	127	2559
12.6.4	ซอสใส	5000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	2000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	1000		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	1000		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	25000		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500	127	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	120		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	120		2559

POLYVINYL ALCOHOL (พอลิไวนิลแอลกอฮอล์)

INS: 1203 ชื่ออื่น: Vinyl alcohol polymer; PVOH; Ethenol homopolymer หน้าที่: สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	45000		2559

ยกเลิก

POLYVINYLPYRROLIDONE (พอลิไวนิลพีร์โรลิโดน)

INS: 1201 ชื่ออื่น: Povidone; PVP หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.3	หมากฝรั่ง	10000		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	3000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	40		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4.3	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสเข้มข้นหรือแห้ง	500		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	10	36	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	2	36	2559

POLYVINYLPYRROLIDONE, INSOLUBLE (พอลิไวนิลพีร์โรลิโดนที่ไม่ละลาย)

INS: 1202 ชื่ออื่น: Crospovidone; Cross linked polyvidone; Insoluble PVP; Polyvinylpolypyrrolidone; Cross linked homopolymer of 1-ethenyl-2- pyrrolidone, insoluble cross linked homopolymer of N-vinyl-1-pyrrolidone หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POLYVINYLPYRROLIDONE, INSOLUBLE (พอลิไวนิลพีร์โรลิโดนที่ไม่ละลาย)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POLYVINYLPYRROLIDONE, INSOLUBLE (พอลิไวนิลพีร์โรลิโดนที่ไม่ละลาย)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PONCEAU 4R (ปองโซ 4 อาร์)

INS: 124 ชื่ออื่น: CI Food Red 7; Cochineal Red A; New Coccine; Brilliant Scarlet; CI (1975) No. 16255 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	70	52,161	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	100	3,161	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	100		2559
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	150	161	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	50		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	300	161	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100	161	2559

ยกเลิก

PONCEAU 4R (ปองโซ 4 อาร์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก สำหรับใช้ทาหรือป้าย	500	161	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	200	161	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	50	161,182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	50	161	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	50	161	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	500	161	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	300	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	50		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300	161	2559
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	50		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	50		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	500	16	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	500	16,95	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	500	16,95	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	500	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	250		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	100	22,XS311	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	500		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	100		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	500		2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	500	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	300	159	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500		2559
12.4	มัสตาร์ด	300		2559

ยกเลิก

PONCEAU 4R (ปองโซ 4 อาร์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.5	ซุป	50		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	50		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	200		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	50		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีนัทเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

POTASSIUM 5'-INOSINATE (โพแทสเซียม 5'-ไอโนซิเนต)

INS: 632 ชื่ออื่น: Potassium inosinate; Dipotassium 5'-inosinate; Dipotassium inosine-5'-monophosphate หน้าที่: การเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POTASSIUM 5'-INOSINATE (โพแทสเซียม 5'-ไอโนซิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559

ยกเลิก

POTASSIUM 5'-INOSINATE (โพแทสเซียม 5'-ไอโนซิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM ACETATES (โพแทสเซียมแอซีเทต)

INS: 261(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POTASSIUM ACETATES (โพแทสเซียมแอซีเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POTASSIUM ACETATES (โพแทสเซียมแอซีเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM ALGINATE (โพแทสเซียมอัลจิเนต)

INS: 402 ชื่ออื่น: Potassium salt of alginic acid หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POTASSIUM ALGINATE (โพแทสเซียมแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดแล้ว เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POTASSIUM ALGINATE (โพแทสเซียมแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POTASSIUM CARBONATE (โพแทสเซียมคาร์บอเนต)

INS: 501(i) ชื่ออื่น: Potassium salt of carbonic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POTASSIUM CARBONATE (โพแทสเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	11000		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	230,266,267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POTASSIUM CARBONATE (โพแทสเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่าง ๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM CHLORIDE (โพแทสเซียมคลอไรด์)

INS: 508 ชื่ออื่น: Sylvine; Sylvite หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารเพิ่มรสชาติ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POTASSIUM CHLORIDE (โพแทสเซียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POTASSIUM CHLORIDE (โพแทสเซียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POTASSIUM CHLORIDE (โพแทสเซียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

INS: 332(i) ชื่ออื่น: Monopotassium citrate; Potassium citrate monobasic หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องไขมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางอื่น โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POTASSIUM GLUCONATE (โพแทสเซียมกลูโคเนต)

INS: 577 ชื่ออื่น: Potassium D-gluconate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแต่งนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POTASSIUM GLUCONATE (โพแทสเซียมกลูโคเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE (โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

INS: 501(ii) ชื่ออื่น: Potassium bicarbonate; Potassium acid carbonate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE (โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE (โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM HYDROXIDE (โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์)

INS: 525 ชื่ออื่น: Caustic potash, Potassium hydrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POTASSIUM HYDROXIDE (โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POTASSIUM HYDROXIDE (โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM LACTATE (โพแทสเซียมแล็กเทต)

INS: 326 ชื่ออื่น: Potassium 2-hydroxypropanoate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POTASSIUM LACTATE (โพแทสเซียมแล็กเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดแล้ว เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POTASSIUM LACTATE (โพแทสเซียมแล็กเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	83,239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POTASSIUM PROPIONATE (โพแทสเซียมโพรพิโอเนต)

INS: 283 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH1,TH4	2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4,TH5	2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านการรมวิธีเคี่ยวนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POTASSIUM PROPIONATE (โพแทสเซียมโพรพิโอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POTASSIUM SULFATE (โพแทสเซียมซัลเฟต)

INS: 515(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแต่งนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ทบดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POTASSIUM SULFATE (โพแทสเซียมซัลเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

INS: 460(ii) ชื่ออื่น: Cellulose หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,331	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,331	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร และเครื่องดื่มร้อนจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สาหร่ายทะเลยูชิวมาแปรรูป)

INS: 407a ชื่ออื่น: PES; PNG-carrageenan; Semi-refined carrageenan

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559

ยกเลิก

PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สาหร่ายทะเลยูชิวมาแปรรูป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้นหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559

ยกเลิก

PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สาหร่ายทะเลยูชิวมาแปรรูป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	37,332	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สาหร่ายทะเลยูชิวมาแปรรูป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร และเครื่องดื่มร้อนจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROPIONIC ACID (กรดโพรพิโอนิก)

INS: 280 ชื่ออื่น: Ethylformic acid; Methylacetic acid หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH1,TH4	2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

PROPIONIC ACID (กรดโพรพิโอนิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	3000	70	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4,TH5	2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

PROPIONIC ACID (กรดโพรพิโอนิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน[illegible]	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์[illegible] ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROPYL GALLATE (โพรพิลแกลเลต)

INS: 310 ชื่ออื่น: Propyl ester of gallic acid หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	200	15,75,196	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	90	2,15	2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี	100	15,133,171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	15,130	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	15,130	2559

ยกเลิก

PROPYL GALLATE (โพรพิลแกลเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	200	15,130	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	200	15,130	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	90	2,15	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	50	15,76,196	2559
05.1	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต	200	15,130,303,XS86, XS105,XS141	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	200	15,130	2559
05.3	หมากฝรั่ง	1000	130	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	200	15,130	2559
06.1	ธัญชาติ	100	15	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200	15,196	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	15,130,211	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	90	2,15	2559
07.1.3	ขนมอบชนิดไม่หวานอื่นๆ	100	15,130	2559
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	200	15,196	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	200	15,130, XS96,XS97	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	200	15,130,XS88, XS89,XS98	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	100	15,196,XS311	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	90	2,15	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	200	15,130	2559
12.5	ซุป	200	15,127,130	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	200	15,130	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	400	15,196	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	1000	15	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีนัทเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559

ยกเลิก

PROPYLENE GLYCOL (โพรพิลีนไกลคอล)

INS: 1520 ชื่ออื่น: Propanediol; Methyl glycol หน้าที่: สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	2000	XS240,XS314R	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	10000	194	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่หวาน และส่วนผสมสำเร็จรูป	1500		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	1500		2559

PROPYLENE GLYCOL ALGINATE (โพรพิลีนไกลคอลแอลจิเนต)

INS: 405 ชื่ออื่น: 1,2-Propane-diol ester of alginic acid; Hydroxypropyl alginate; Propane 1,2- diol alginate หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลายหรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	5000	XS250,XS252	2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	5000		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	2500		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	5000	XS262	2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	16000	353	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	9000		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	6000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	3000	359	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	3000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	10000		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	5000	XS240, XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	6000		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	5000		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	5000		2559
05.3	หมากฝรั่ง	5000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	5000		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	10000	370	2559

ยกเลิก

PROPYLENE GLYCOL ALGINATE (โพรพิลีนไกลคอลแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	5000	211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	5000	194,371	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	3000	XS88,XS89,XS98	2559

PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS (โพรพิลีนไกลคอลเอสเตอร์ของกลุ่มกรดไขมัน)

INS: 477 ชื่ออื่น: Propane-1,2-diol esters of fatty acids หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	5000	86	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	100000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	100000		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	20000		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	40000		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	20000		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	5000		2559
05.3	หมากฝรั่ง	20000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	40000		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	5000	11,72	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	5000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	5000		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	5000		2559

PROTEASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. (เอนไซม์โพรทีเอสจากเชื้อ*แอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ*)

INS: 1101(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

PROTEASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. (เอนไซม์โพรทีเอสจากเชื้อ*แอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ปั่นและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงรสหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.1	แป้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

PROTEASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. (เอนไซม์โพรทีเอสจากเชื้อ*แอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

PULLULAN (พัลลูแลน)

INS: 1204 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแต่งนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ทบดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.1	แป้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	25	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

PULLULAN (พัลลูแลน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

PULLULAN (พัลลูแลน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

QUILLAIA EXTRACTS (สารสกัดควิลลายา)

INS: 999(i)	Quillaia extract type I (สารสกัดควิลลายา แบบชนิด 1) ชื่ออื่น: Quillaja extract; Soapbark extract; Quillay bark extract; Bois de Panama; Panama bark extract; Quillai extract	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง
INS: 999(ii)	Quillaia extract type II (สารสกัดควิลลายา แบบชนิด 2) ชื่ออื่น: Quillaja extract; Soapbark extract; Quillay bark extract; Bois de Panama; Panama bark extract; Quillai extract	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	50	132,293	2559

ยกเลิก

QUINOLINE YELLOW (คิวโนลีนเยลโลว์)

INS: 104 ชื่ออื่น: CI Food Yellow 13; CI (1982) No. 47005 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.5	ซุป	50	99	2559

RIBOFLAVINS (กลุ่มไรโบเฟลวิน)

INS: 101(i)	Riboflavin, synthetic (ไรโบเฟลวินสังเคราะห์) ชื่ออื่น: Vitamin B2; Lactoflavin	หน้าที่: สี		
INS: 101(ii)	Riboflavin 5'-phosphate sodium (ไรโบเฟลวิน 5'-ฟอสเฟตโซเดียม) ชื่ออื่น: Riboflavin 5'-phosphate ester monosodium salt; Vitamin B2 phosphate ester monosodium salt	หน้าที่: สี		
INS: 101(iii)	Riboflavin from Bacillus subtilis (ไรโบเฟลวินจากเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*) ชื่ออื่น: Vitamin B2; lactoflavin	หน้าที่: สี		

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	100		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	100		2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	100		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	70		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	70		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักสำหรับใช้ทาหรือป้าย	70		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	70		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	70	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	70		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	70		2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	100		2559
05.3	หมากฝรั่ง	100		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	100		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	70		2559

ยกเลิก

RIBOFLAVINS (กลุ่มไรโบเฟลวิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	70		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	70	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	70		2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	100		2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	300	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	70		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	70		2559
12.4	มัสตาร์ด	70		2559
12.5	ซุป	70	344	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	70		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	70		2559
12.9.1	ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก	30		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	100		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	100		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางอื่นๆ โภชนาการ	70		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	30		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	300		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	300		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	100		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีนัทเป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559

SACCHARINS (กลุ่มแซ็กคาริน)

INS: 954(i)	Saccharin (แซ็กคาริน) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 954(ii)	Calcium saccharin (แคลเซียมแซ็กคาริน) ชื่ออื่น: Calcium o-benzosulfimide	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 954(iii)	Potassium saccharin (โพแทสเซียมแซ็กคาริน) ชื่ออื่น: Potassium o-benzosulfimide	หน้าที่: สารให้ความหวาน

ยกเลิก

INS: 954(iv)	Sodium saccharin (โซเดียมแซ็กคาริน) ชื่ออื่น: Soluble saccharin; Sodium o-benzosulfimide	หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	80	161,TH1	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100	161	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100	161	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	100	161	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	100	161	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	160	144	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	161	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักสำหรับใช้ทาหรือป้าย	200	161	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	200	161	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	100	161	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	160	161	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	50	161	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	500	161	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	1[illegible]	144	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	16[illegible]	144,161	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ผ[illegible]ดองเปรี้ยด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	160	161	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ป[illegible]และเพื่อใช้ประกอบอาหา[illegible]	200	161	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	200	161	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	160	144,161	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	100	97,161,XS141	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	80	161	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนม	200	161,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	500	161,TH2	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	500	161	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	500	161,163	2559
05.3	หมากฝรั่ง	1200	161	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	500	161	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	100	161	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	100	161	2559

ยกเลิก

SACCHARINS (กลุ่มแซ็กคาริน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	170	165	2559
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	500	161,XS96,XS97	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	500	161,XS88, XS89,XS98	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	500	161	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ หมักน้ำส้มสายชูหรือไวน์	160	144	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำดองในน้ำเกลือ	160	144	2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	160	144	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	144	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	100	144	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	300	159	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	1500	161	2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	300		2559
12.4	มัสตาร์ด	320		2559
12.5	ซุป	110	161,XS117	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	160		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	200	161,166	2559
12.9.1	ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก	200		2559
12.9.2.1	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก	500		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	200		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	300		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	200		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	1200		2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	80		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	80	161	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	80	127	2559
14.1.4.1	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ	200	161,TH3	2559
14.1.4.2	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ	200	161,TH3	2559

ยกเลิก

SACCHARINS (กลุ่มแซ็กคาริน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4.3	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสเข้มข้นหรือแห้ง	200	127,161,TH3	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	200	160	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	80		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	100		2559

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM (กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมิติก และสเตียริก)

INS: 470(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM
(กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมิติก และสเตียริก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,71,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	71,281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	71,29	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,29,71	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM
(กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมิติก และสเตียริก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	71,258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	71	2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางอื่น ๆ ยกเว้นโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM

(กลุ่มเกลือแคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดโอลีอิก)

INS: 470(ii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM
(กลุ่มเกลือแคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดโอลีอิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,29	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ร่างกฎกระทรวง

SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM
(กลุ่มเกลือแคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดโอลีอิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร และเครื่องดื่มร้อนจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SHELLAC, BLEACHED (เชลแล็กฟอกจาง)

INS: 904 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม	79	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.3	หมากฝรั่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559

ยกเลิก

SHELLAC, BLEACHED (เชลแล็กฟอกจาง)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	108	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559

SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS (ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน)

INS: 551 ชื่ออื่น: Silica หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารป้องกันการเกิดฟอง, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS (ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.1.2	น้ำตาลทรายผงและเด็กซ์โตรส	15000	56	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	2000	65,318	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS (ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	321	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ACETATE (โซเดียมแอซีเทต)

INS: 262(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM ACETATE (โซเดียมแอซีเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	600		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267,333	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM ACETATE (โซเดียมแอซีเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239,319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM ALGINATE (โซเดียมแอลจิเนต)

INS: 401 ชื่ออื่น: Sodium salt of alginic acid หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM ALGINATE (โซเดียมแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	37,332	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	210,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM ALGINATE (โซเดียมแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางอื่น โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES (กลุ่มโซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟต)

INS: 541(i)	Sodium aluminium phosphate, acidic (โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพกรด) ชื่ออื่น: SALP; Sodium trialuminium tetradecahydrogen octaphosphate tetrahydrate; Trisodium dialuminium pentadecahydrogen octaphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 541(ii)	Sodium aluminium phosphate, basic (โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพด่าง) ชื่ออื่น: Kasal	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	1600	6,251	2559
06.2.1	แป้ง	1600	6,252	2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	1000	6	2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	100	6,246	2559
07.1.3	ขนมอบชนิดไม่หวานอื่นๆ	100	6,244,246	2559
07.1.5	หมั่นโถ ซาลาเปา ติ่มซำ	40	6,246,248	2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	40	6,246,249	2559

SODIUM ALUMINOSILICATE (โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต)

INS: 554	ชื่ออื่น: Sodium silicoaluminate	หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	60	6,253	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	570	6,260	2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	265	6,259	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	570	6,259	2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	1140	6	2559
05.3	หมากฝรั่ง	100	6,174	2559
12.1.1	เกลือ	1000	6,254	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	1000	6,255	2559
12.5.2	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซุป	570	6,XS117	2559
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	570	6	2559

ยกเลิก

SODIUM ASCORBATE (โซเดียมแอสคอร์เบต)

INS: 301 ชื่ออื่น: Sodium L-ascorbate หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.1.3	ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.3	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แช่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.1	แป้ง	300		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM ASCORBATE (โซเดียมแอสคอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	200	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	304,305,242	2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	306,307	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	314	2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM ASCORBATE (โซเดียมแอสคอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50	70,72,315,316	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	500	317,319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่าง ๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM CARBONATE (โซเดียมคาร์บอเนต)

INS: 500(i) ชื่ออื่น: Soda ash; Sodium salt of carbonic acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM CARBONATE (โซเดียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.1	เนย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแต่งนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.2	สตาร์ช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	10000		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM CARBONATE (โซเดียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267,333	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559

ยกเลิก

SODIUM CARBONATE (โซเดียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,316	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	240,243,295, 319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

INS: 466 ชื่ออื่น: Sodium cellulose glycolate; Na CMC; Cellulose gum; Sodium CMC; Sodium salt of carboxymethyl ether of cellulose

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้แน่น, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส) 2559

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านการรมควันแคนน์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	37,332	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE, ENZYMATICALLY HYDROLYZED
(โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลสชนิดย่อยสลายด้วยเอนไซม์)

INS: 469 ชื่ออื่น: Enzymatically hydrolyzed carboxymethyl cellulose; CMC-ENZ; Carboxymethyl cellulose, sodium, partially enzymatically hydrolyzed

หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE, ENZYMATICALLY HYDROLYZED
(โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลสชนิดย่อยสลายด้วยเอนไซม์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE, ENZYMATICALLY HYDROLYZED
(โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลสชนิดย่อยสลายด้วยเอนไซม์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM DIACETATE (โซเดียมไดแอซีเทต)

INS: 262(ii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	XS253	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	1000		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	1000	XS309R	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	1000	XS96,XS97	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	1000	XS88,XS89,XS98	2559

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE (โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

INS: 331(i) ชื่ออื่น: Monosodium citrate; Sodium citrate monobasic หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE (โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี	ปริมาณที่เหมาะสม	171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	277	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	ปริมาณที่เหมาะสม	262	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE (โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,316	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	238,240,319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE (โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM DL-MALATE (โซเดียมดีแอล-มาเลต)

INS: 350(ii) ชื่ออื่น: Malic acid sodium salt; Disodium DL-malate; Hydroxybutanedioic acid disodium salt

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM DL-MALATE (โซเดียมดีแอล-มาเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บดและแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267,333	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM DL-MALATE (โซเดียมดีแอล-มาเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ERYTHORBATE (โซเดียมอีริทอร์เบต)

INS: 316 ชื่ออื่น: Sodium isoascorbate; Sodium D-isoascorbic acid หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM ERYTHORBATE (โซเดียมอีริทอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	280	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	304,305,242	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	308	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM ERYTHORBATE (โซเดียมอีริทอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางอื่นนอกจากโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM FUMARATES (โซเดียมฟูมาเรต)

INS: 365 ชื่ออื่น: Monosodium fumarate; Monosodium trans-butenedioic acid; Monosodium trans-1,2-ethylenedicarboxylate; Monosodium trans-1,2-ethylenedicarboxylic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM FUMARATES (โซเดียมฟูมาเรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM FUMARATES (โซเดียมฟูมาเรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM GLUCONATE (โซเดียมกลูโคเนต)

INS: 576 ชื่ออื่น: Sodium D-gluconate หน้าที่: สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM GLUCONATE (โซเดียมกลูโคเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM GLUCONATE (โซเดียมกลูโคเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROGEN CARBONATE (โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

INS: 500(ii) ชื่ออื่น: Baking soda; Bicarbonate of soda; Sodium bicarbonate; Sodium acid carbonate

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ร่างกฎกระทรวง

SODIUM HYDROGEN CARBONATE (โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.1	เนย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำเชื่อม น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่นิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM HYDROGEN CARBONATE (โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,316	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	240,319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM HYDROGEN CARBONATE (โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROGEN DL-MALATE (โซเดียมไฮโดรเจนดีแอล-มาเลต)

INS: 350(i) ชื่ออื่น: Malic acid monosodium salt; Monosodium DL-malate; 2-hydroxybutanedioic acid monosodium salt หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM HYDROGEN DL-MALATE (โซเดียมไฮโดรเจนดีแอล-มาเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM HYDROGEN DL-MALATE (โซเดียมไฮโดรเจนดีแอล-มาเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROGEN SULFATE (โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต)

INS: 514(ii) ชื่ออื่น: Sodium acid sulfate; Nitre cake; Sodium bisulfate; Sulfuric acid, Monosodium salt หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM HYDROGEN SULFATE (โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM HYDROGEN SULFATE (โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROXIDE (โซเดียมไฮดรอกไซด์)

INS: 524 ชื่ออื่น: Caustic soda; Lye; Sodium hydrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM HYDROXIDE (โซเดียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.1	เนย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่น้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชิ้นละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชิ้นบดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM HYDROXIDE (โซเดียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,316	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239,319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM LACTATE (โซเดียมแล็กเทต)

INS: 325 ชื่ออื่น: Sodium 2-hydroxypropanoate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM LACTATE (โซเดียมแล็กเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุก หรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267,333	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM LACTATE (โซเดียมแล็กเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	83,239,319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่าง ๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM PROPIONATE (โซเดียมโพรพิโอเนต)

INS: 281 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH1,TH4	2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM PROPIONATE (โซเดียมโพรพิโอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	3000	70	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4,TH5	2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM PROPIONATE (โซเดียมโพรพิโอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM SESQUICARBONATE (โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต)

INS: 500(iii) ชื่ออื่น: Sodium monohydrogendicarbonate; Sodium salt of carbonic acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยให้ฟู

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM SESQUICARBONATE (โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดแล้ว เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM SESQUICARBONATE (โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM SULFATE (โซเดียมซัลเฟต)

INS: 514(i) ชื่ออื่น: Glauber's salt (decahydrate from) หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ทบดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SODIUM SULFATE (โซเดียมซัลเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SORBATES (กลุ่มซอร์เบต)

INS: 200	Sorbic acid (กรดซอร์บิก) ชื่ออื่น: 2,4-hexadienoic acid; 2-propenylacrylic acid	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 201	Sodium sorbate (โซเดียมซอร์เบต) ชื่ออื่น: Sodium salt of trans, trans-2,4-hexadienoic acid	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 202	Potassium sorbate (โพแทสเซียมซอร์เบต) ชื่ออื่น: Potassium salt of trans, trans-2,4-hexadienoic acid	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 203	Calcium sorbate (แคลเซียมซอร์เบต) ชื่ออื่น: Calcium salt of trans, trans-2,4-hexadienoic acid	หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42,220,TH1,TH5	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	1000	42	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	20	42	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	1000	42,223	2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	3000	42	2559
01.6.3	เวย์ชีส	1000	42	2559
01.6.4	โพรเซสชีส	3000	42	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	3000	3,42	2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	3000	42	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42,TH4,TH5	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	2000	42	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000	42	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42,TH4	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	500	42	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000	42	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	1000	42	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	42	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	500	42	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	1000	42	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	1000	42	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	1000	42	2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	1200	42	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	1000	42	2559

ยกเลิก

SORBATES (กลุ่มซอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	42	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	1000	42	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	1000	42	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	1000	42,221	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	1000	42	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนม	1000	42,XS86	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	1500	42	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	1500	42	2559
05.3	หมากฝรั่ง	1500	42	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	1000	42	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000	42,211	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42	2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	2000	42	2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	1000	42	2559
08.2.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน	200	3,42,TH20	2559
08.2.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านการทำแห้ง	2000	3,42	2559
08.2.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน	200	3,42,TH20	2559
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	200	3,42,XS96,XS97, TH20	2559
08.2.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง	200	3,42	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	1500	42,XS88,XS89, XS98, TH20	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	10000	42,222,365	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	2000	42	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	2000	42,82	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	1000	42	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	1000	42	2559

ยกเลิก

SORBATES (กลุ่มซอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	5000	42	2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	1000	42	2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	1000	42	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	1000	42	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	1000	42,192	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	1000	42	2559
12.4	มัสตาร์ด	1000	42	2559
12.5	ซุป	1000	42,338,339,TH6	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	1000	42,127	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	1500	42	2559
12.9.1	ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก	1000	42	2559
12.9.2.1	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก	1000	42	2559
12.9.2.3	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2	1000	42	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	1000	42	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	1500	42	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางอื่นๆ นอกจากโภชนาการ	1500	42	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2000	42	2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	200	42,91,122	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	200	42,91,122,127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	200	42,91,122	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	200	42,91,122,127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	42,127	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	200	42,160	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	500	42	2559
14.2.3	ไวน์องุ่น	200	42	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	500	42	2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	200	42	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	500	42,224	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีนัทเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42	2559

ยกเลิก

SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS (กลุ่มซอร์บิแทนเอสเตอร์ของกรดไขมัน)		
INS: 491	Sorbitan monostearate (ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์
INS: 492	Sorbitan tristearate (ซอร์บิแทนไทรสเตียเรต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 493	Sorbitan monolaurate (ซอร์บิแทนมอโนลอเรต) ชื่ออื่น: Sorbitan laurate	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 494	Sorbitan monooleate (ซอร์บิแทนมอโนโอลีเอต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 495	Sorbitan monopalmitate (ซอร์บิแทนมอโนแพลมิเทต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	4000	XS250, XS252	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	5000	349	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	4000	XS251	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	5000	XS243	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	10000	359	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	5000	363	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	500		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	5000	XS240,XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	5000		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	5000	76	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	2000	97,123,XS141	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	10000	101	2559
05.3	หมากฝรั่ง	5000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	10000		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	5000	11	2559
07.1.3	ขนมอบชนิดไม่หวานอื่นๆ	5000	11	2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	5000	11	2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	10000	11	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	10000		2559

ยกเลิก

SORBITOL (ซอร์บิทอล)

INS: 420(i) ชื่ออื่น: D-Glucitol, D-sorbitol, Sorbit, Sorbol หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SORBITOL (ซอร์บิทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่มิใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SORBITOL SYRUP (ซอร์บิทอลไซรัป)

INS: 420(ii) ชื่ออื่น: D-Glucitol syrup หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

SORBITOL SYRUP (ซอร์บิทอลไซรัป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

STANNOUS CHLORIDE (สแตนนัสคลอไรด์)

INS: 512 ชื่ออื่น: Tin dichloride; Tin (II) chloride; Stannous chloride dihydrate หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารคงสภาพของสี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	20	43	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	25	43	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	20	43	2559

STARCH ACETATE (สตาร์ชแอซีเทต)

INS: 1420 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที ครีมปิ้งค้าง วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

STARCH ACETATE (สตาร์ชแอซีเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

STARCH ACETATE (สตาร์ชแอซีเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	239,269	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE (สตาร์ชโซเดียมออกทีนิลซักซิเนต)

INS: 1450 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE (สตาร์ชโซเดียมออกทีนิลซักซิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE (สตาร์ชโซเดียมออกทีนิลซักซิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	20000	376,381	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	239,269	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

STARCHES, ENZYME TREATED (เอนไซม์ทรีเทดสตาร์ช)

INS: 1405 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

STARCHES, ENZYME TREATED (เอนไซม์ทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

STARCHES, ENZYME TREATED (เอนไซม์ทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

STEAROYL LACTYLATES (กลุ่มสเตียโรอิลแล็กทิเลต)

INS: 481(i)	Sodium stearoyl lactylate (โซเดียมสเตียโรอิลแล็กทิเลต) ชื่ออื่น: Sodium Stearoyl-2-lactylate; Sodium stearoyl lactate; Sodium di-2-stearoyl lactate	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว
INS: 482(i)	Calcium stearoyl lactylate (แคลเซียมสเตียโรอิลแล็กทิเลต) ชื่ออื่น: Calcium Stearoyl-2-lactylate; Calcium stearoyl lactate; Calcium di-2-stearoyl lactate	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	3000	XS250, XS252	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	5000	2	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	2000		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	10000		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	3000		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	5000	15	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	2000	XS240,XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	2000		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	5000	76	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	3000	XS309R	2559

ยกเลิก

STEAROYL LACTYLATES

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.3	หมากฝรั่ง	2000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	2000		2559
06.2.1	แป้ง	5000	186	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	5000		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	3000		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2559
07.1.1.2	ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู	3000		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	3000		2559
07.1.3	ขนมอบชนิดไม่หวานอื่นๆ	5000		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	5000		2559
07.1.5	หมั่นโถ ซาลาเปา ติ่มซำ	3000		2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	5000		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	4000		2559

STEARYL CITRATE (สเตียริลซิเทรต)

INS: 484 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	100	15	2559
05.3	หมากฝรั่ง	15000		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500		2559

STEVIOL GLYCOSIDES (สตีวิออลไกลโคไซด์)

INS: 960 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	70	26,201,TH1	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	330	26,201	2559

ยกเลิก

STEVIOL GLYCOSIDES (สตีวิออลไกลโคไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	330	26	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	330	26	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	270	26	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	100	26	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	330	26	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักสำหรับใช้ทาหรือป้าย	330	26	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	40	26	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	330	26	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	350	26	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	115	26	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	330	26	2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	40	26	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	40	26	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	330	26	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	330	26	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	330	26	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดเพื่อใช้ประกอบอาหาร	165	26	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	200	26	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	40	26	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิปพาน	700	26,199	2559
05.3	หมากฝรั่ง	1100	26	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	350	26	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	165	26	2559
06.8.1	เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง	100	26	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	100	26,202,XS88, XS89,XS98	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ หมักน้ำส้มสายชูหรือไวน์	100	26,144	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำดองในน้ำเกลือ	165	26	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	100	26	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	100	26	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	330	26	2559

ยกเลิก

STEVIOL GLYCOSIDES (สตีวิออลไกลโคไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม	26	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	30	26	2559
12.4	มัสตาร์ด	130	26	2559
12.5	ซุป	50	26,XS117	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	350	26	2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	350	26	2559
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	350	26,127	2559
12.6.4	ซอสใส	350	26	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	115	26	2559
12.9.2.1	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก	30	26	2559
12.9.2.2	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก	165	26	2559
12.9.2.3	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2	165	26	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	350	26	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	270	26	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	350	26,198,294	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2500	26,203	2559
14.1.3	น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า	200	26	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	115	26,TH3	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	200	26,160	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200	26	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	170	26	2559

SUCCINIC ACID (กรดซักซินิก)

INS: 363 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559

ยกเลิก

SUCRALOSE (ซูคราโลส)

INS: 955 ชื่ออื่น: 4,1',6'-trichlorogalactosucrose หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	300	161,TH1	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	580	161	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	580	161	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	500	161	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	400	161	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	400	161	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	320	161	2559
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง	400	161	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	1500	161	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	180	144	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	400	161	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักสำหรับใช้ทาหรือป้าย	400	161	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	800	161	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	40	161	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	400	161	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	150	161	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	400	161	2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	15	161	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	150	161	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	580	161	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	400		
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	580	161	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	400	161,169	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	400	161	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	580	161	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	150	144,161	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	500	97,XS141	2559
05.1.2	โกโก้ไขรัป	400	97,161	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนม	400	161,169,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	800	161,TH2	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	800	161	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	1800	161,164	2559
05.3	หมากฝรั่ง	5000	161	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	1000	161	2559

ยกเลิก

SUCRALOSE (ซูคราโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	1000	161	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	400	161	2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	200	72	2559
06.8.1	เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง	400		2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่หวาน และส่วนผสมสำเร็จรูป	650	161	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	700	161,165	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	120	144	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	120	144	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	400	161	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	1500	159,161	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ	400	161	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	700	161	2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	400	161	2559
12.4	มัสตาร์ด	140		2559
12.5	ซุป	600	161,XS117	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	450	127	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนด์วิช	1250	161,169	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	400		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	320		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	400		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2400		2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	300		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	300	161	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	300	127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	300	127,161	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	300	127,161,TH3	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	300	160,161	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	700	161	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	1000	161	2559

ยกเลิก

SUCROGLYCERIDES (ซูโครกลีเซอไรด์)

INS: 474 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	20000	348,XS250, XS252	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	5000	348	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	10000	348	2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	10000		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	5000	348,XS243	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	10000	348,360	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	5000	102,363	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	5000	348	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	5000	348	2559
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	1500	348,XS314R	
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	5000	348	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	5000		2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	10000	348	
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	5000	348	2559
05.3	หมากฝรั่ง	10000	348	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	5000	348	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000	194,348	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	5000	348	2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	10000	348	2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	10000	348	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	5000	348	2559
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	5000	15,XS96,XS97	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	5000	15,XS88, XS89,XS98	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2559
12.5	ซุป	2000	345	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	10000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	5000		2559

ยกเลิก

SUCROGLYCERIDES (ซูโครกลีเซอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	5000		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2500		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	219	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	1000	176	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	5000		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	5000		2559

SUCROSE ACETATE ISOBUTYRATE (ซูโครสแอซีเทตไอโซบิวทิเรต)

INS: 444 ชื่ออื่น: SAIB หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500		2559

SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS (ซูโครสเอสเตอร์ของกรดไขมัน)

INS: 473 ชื่ออื่น: Sucrose fatty acid esters หน้าที่: สารทำให้คงตัว, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	20000	348,XS250, XS252	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	5000	348	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	5000	348	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและครีมผง	5000	350	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	10000		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	2500	348,XS243	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	10000	348,360	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	5000	102,363	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	2500	348	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	2500	348	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	1500	348,XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2500	348	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	3900	348	2559

ยกเลิก

SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS (ซูโครสเอสเตอร์ของกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	5000	348	2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่ม	5000	348	2559
05.3	หมากฝรั่ง	1000	348	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	5000	348	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	2000		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	2000	348	2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	10000	348	2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	10000	348	2559
07.2	ขนมอบ (รสหวาน รสเค็ม รสพิเศษ) และส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes)	10000	348	2559
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	3000	15,XS96,XS97	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	3000	15,XS96,373, XS97	2559
12.5	ซุป	2000	345	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	5000		2559
14.1.4.2	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ	700		2559

SUCROSE OLIGOESTERS, Type I and Type II (ซูโครสโอลิโกเอสเตอร์ แบบชนิด 1 และ แบบชนิด 2)

INS: 473a ชื่ออื่น: Type I: Sucrose fatty acid esters (high-esterified); Sucrose oligoesters (highest esterified) Type II: Sucrose fatty acid esters; Sucrose oligoesters หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	20000	348,XS250, XS252	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	5000	348	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	10000	348	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	5000	348,XS243	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	10000	348,360	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	5000	102,363	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	5000	348	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	5000	348	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	1500	348,XS314R	2559

ร่างที่สุด

SUCROSE OLIGOESTERS, Type I and Type II (ซูโครสโอลิโกเอสเตอร์ แบบชนิด 1 และ แบบชนิด 2)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	5000	348	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	6000	348	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	5000	348	2559
05.3	หมากฝรั่ง	10000	348	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	5000	348	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000	194,348	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	5000	348	2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	10000	348	2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	10000	348	2559
07.2	ขนมอบ (รสหวาน รสเค็ม รสพิเศษ) และส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes)	10000	348	2559

SULFITES (กลุ่มซัลไฟต์)		
INS: 220	Sulfur dioxide (ซัลเฟอร์ไดออกไซด์) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย
INS: 221	Sodium sulfite (โซเดียมซัลไฟต์) ชื่ออื่น: Disodium sulfite	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย
INS: 222	Sodium hydrogen sulfite (โซเดียมไฮโดรเจนซัลไฟต์) ชื่ออื่น: Sodium bisulfite	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารกันเสีย
INS: 223	Sodium metabisulfite (โซเดียมเมทาไบซัลไฟต์) ชื่ออื่น: Sodium disulfite; Disodium pentaoxodisulfate; Disodium pyrosulfite	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย
INS: 224	Potassium metabisulfite (โพแทสเซียมเมทาไบซัลไฟต์) ชื่ออื่น: Potassium disulfite; Potassium pentaoxodisulfate; Potassium pyrosulfite	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย
INS: 225	Potassium sulfite (โพแทสเซียมซัลไฟต์) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารกันเสีย
INS: 539	Sodium thiosulfate (โซเดียมไทโอซัลเฟต) ชื่ออื่น: Sodium hyposulfite	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

ยกเลิก

SULFITES (กลุ่มซัลไฟต์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง	500	44,155	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	500	44,135,218	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	100	44	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100	44	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	100	44	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	100	44,206	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	100	44	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	100	44	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100	44	2559
04.2.1.3	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย	50	44,76,136	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	50	44,76,136,137	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	500	44,105	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	100	44	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	50	44	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	500	44,138	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	300	44,205	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	100	44	2559
06.2.1	แป้ง	200	44	2559
06.2.2	สตาร์ช	50	44	2559
06.4.1.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด	35	44,TH19	2559
06.4.2.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง	45	44	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	20	44	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	50	44	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	100	44,139	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	150	44	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	30	44,XS311	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	150	44,140	2559

ยกเลิก

SULFITES (กลุ่มซัลไฟต์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.1.1	น้ำตาลทรายขาว เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส เด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต และฟรุกโตส	15	44	2559
11.1.2	น้ำตาลทรายผงและเด็กซ์โตรสผง	15	44	2559
11.1.3	น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย	20	44,111	2559
11.1.5	น้ำตาลขาวชนิดผลึก	70	44	2559
11.2	น้ำตาลทรายแดง	40	44	2559
11.3	น้ำเชื่อมและไซรัป	70	44	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	40	44	2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ	150	44	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	200	44	2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	100	44	2559
12.4	มัสตาร์ด	250	44,106	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	150	44	2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	50	44,122	2559
14.1.2.2	น้ำผัก	50	44,122	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	50	44,122,127	2559
14.1.2.4	น้ำผักเข้มข้น	50	44,122,127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	50	44,122	2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	50	44,122	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	50	44,122,127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	50	44,122,127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	70	44,127,143	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	50	44	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200	44	2559
14.2.3	ไวน์องุ่น	350	44,103	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200	44	2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	200	44	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200	44	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	250	44	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	50	44	2559

ยกเลิก

SUNSET YELLOW FCF (ซันเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ)

INS: 110 ชื่ออื่น: CI Food Yellow 3; Orange Yellow S; CI (1975) No. 15985 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	70	52	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	300	3	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	300		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	200	3	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	300	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	300	161	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	300	161	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	50		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	300	161	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักสำหรับใช้ทาหรือป้าย	300	161	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	20	161	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	300	161,182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	50	161	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	300	161	2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	30	4,16	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ปรุงและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	50	92	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	200	92	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	400	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300	161	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300	161	2559
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	300		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	300	161	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	300	153	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	50		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	300	4,16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	300	16,XS96,XS97	2559

ยกเลิก

SUNSET YELLOW FCF (ซันเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.3.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน	300	16	2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	135		2559
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน	300	16	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	300	16,XS88, XS89,XS98	2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	300	16	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	300	16	2559
09.1.1	ปลาสด	300	4,16,50	2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	300	4,16	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	300	95	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	300	16	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	300	16,95	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	300	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	250		2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	300	16	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	100	22	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ หมักน้ำส้มสายชูหรือไวน์	300	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำดองในน้ำเกลือ	300	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	300		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	300		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	300	95	2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	ปริมาณที่เหมาะสม	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	300		2559
12.4	มัสตาร์ด	300		2559
12.5	ซุป	50		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	300		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559

ยกเลิก

SUNSET YELLOW FCF (ซันเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100	127,161	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559

TALC (ทัลก์)

INS: 553(iii) ชื่ออื่น: Talcum หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

TALC (ทัลก์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

TALC (ทัลก์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TARA GUM (ทาราก้ัม)

INS: 417 ชื่ออื่น: Peruvian carob หน้าที่: สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

TARA GUM (ทารากัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29,73	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29,73	2559

ยกเลิก

TARA GUM (ทารากัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทำนองแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

TARA GUM (ทารากัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TARTRATES (กลุ่มทาร์เทรต)

INS: 334	L(+)-Tartaric acid (กรดแอล(+)-ทาร์ทาริก) ชื่ออื่น: L-Tartaric acid; L-2,3-dihydroxybutanedioic acid; L-2,3-dihydroxysuccinic acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารเพิ่มรสชาติ, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ
INS: 335(ii)	Sodium L(+)-tartrate (โซเดียมแอล(+)-ทาร์เทรต) ชื่ออื่น: Sodium dextro-tartrate; Disodium L-tartrate; Disodium (+)-tartrate; Disodium (+)-2,3-dihydroxybutanedioic acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว
INS: 337	Potassium sodium L(+)-tartrate (โพแทสเซียมโซเดียมแอล(+)-ทาร์เทรต) ชื่ออื่น: Rochelle salt; Seignette salt; Potassium sodium dextro-tartrate; Potassium sodium L-tartrate; Potassium sodium (+)-tartrate; Potassium sodium (+)-2,3-dihydroxybutanedioic acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	2000	45,230	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	1500	45,351	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	2000	45,XS243	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	100	45,361	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	100	45	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	100	45	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	2000	45	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	3000	45	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	45	2559

ยกเลิก

TARTRATES (กลุ่มทาร์เทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	10000	45	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	15000	45,XS38, XS115	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	5000	45,97,128	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	2000	45	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	5000	45,128	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	5000	45	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	2000	45,XS309R	2559
05.3	หมากฝรั่ง	30000	45	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	8000	45	2559
06.2.1	แป้ง	5000	45,186	2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	5000	45,128	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	7500	45,128,194	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	2000	45	2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	4000	45,128,129	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	4000	45,127,128,129	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	4000	45,128	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	4000	45,127,128	2559

TARTRAZINE (ตาร์ตราซีน)

INS: 102 ชื่ออื่น: CI Food Yellow 4, FD&C Yellow No. 5, CI (1975) No. 19140 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	70	52	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	300	3	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	300		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	200	3	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	300	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	300	161	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	300	161	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	50		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	300	161	2559

ยกเลิก

TARTRAZINE (ตาร์ตราซีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก สำหรับใช้ทาหรือป้าย	300	161	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	200	161	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	300	161,182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	50	161	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	300	161	2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	300	4,16	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	50	92	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	200	92	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	400	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300	161	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300	161	2559
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	300		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	300	161	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	300	153	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสม สำเร็จรูป	50		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	300	4,16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	300	16,XS96,XS97	2559
08.3.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน	300	16	2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	135		2559
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน	300	16	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	300	16,XS88, XS89,XS98	2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	300	16	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	300	16	2559
09.1.1	ปลาสด	300	4,16,50	2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	300	4,16	2559

ยกเลิก

TARTRAZINE (ตาร์ตราซีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	300	95	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	300	16	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	300	16,95	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	300	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	250		2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	300	16	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	100	22	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ หมักน้ำส้มสายชูหรือไวน์	300	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำดองในน้ำเกลือ	300	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	300		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	300		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	300	95	2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	ปริมาณที่เหมาะสม	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	300		2559
12.4	มัสตาร์ด	300		2559
12.5	ซุป	50	99	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	300		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100	127,161	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559

ยกเลิก

TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE (เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน)

INS: 319 ชื่ออื่น: TBHQ; Mono-tert-butylhydroquinone, t-Butylhydroquinone หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	100	15,195	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	15,130	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	15,130	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	200	15,130	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	200	15,130	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	200	15,195	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	200	15,130,141	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	200	15,130	2559
05.3	หมากฝรั่ง	400	130	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	200	15,130	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	15,130	2559
07.1.1	ขนมปังและโรล	200	15,195	2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	200	15,195	2559
07.1.3	ขนมอบชนิดไม่หวานอื่นๆ	200	15,130	2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	200	15,195	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	100	15,130,167, XS96,XS97	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	100	15,130,162, XS88, XS89,XS98	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	200	15,130	2559
12.4	มัสตาร์ด	200	15	2559
12.5	ซุป	200	15,130	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	200	15,130	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	200	15,130	2559

THAUMATIN (ทอมาทิน)

INS: 957 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

THAUMATIN (ทอมาทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแค่นึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดสับเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

THAUMATIN (ทอมาทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

THERMALLY OXIDIZED SOYA BEAN OIL INTERACTED WITH MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS
(น้ำมันถั่วเหลืองซึ่งถูกออกซิไดซ์ที่อุณหภูมิสูง แล้วทำปฏิกิริยากับกลุ่มมอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)

INS: 479 ชื่ออื่น: TOSOM หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	5000		2559

THIODIPROPIONATES (กลุ่มไทโอไดโพรพิโอเนต)

INS: 388 Thiodipropionic acid (กรดไทโอไดโพรพิโอนิก) ชื่ออื่น: 3,3'-Thiodipropionic acid; Diethyl sulfide 2,2'-dicarboxylic acid; Thiodihydracrylic acid หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

INS: 389 Dilauryl thiodipropionate (ไดลอริลไทโอไดโพรพิโอเนต) ชื่ออื่น: Didodecyl 3,3'-thiodipropionic acid หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	46	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	46	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	200	46	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	200	15,46	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	1000	15,46	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	200	46	2559

TITANIUM DIOXIDE (ไทเทเนียมไดออกไซด์)

INS: 171 ชื่ออื่น: Titania; CI Pigment white 6; CI (1975) No. 77891 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

TITANIUM DIOXIDE (ไทเทเนียมไดออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

TITANIUM DIOXIDE (ไทเทเนียมไดออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TOCOPHEROLS (กลุ่มโทคอเฟอรอล)

INS: 307a	d-alpha-Tocopherol (*ดี-แอลฟา*-โทคอเฟอรอล) ชื่ออื่น: Vitamin E; RRR-alpha - tocopherol, 5,7,8-trimethyltocol, (+)-alphaTocophero	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น
INS: 307b	Tocopherol concentrate, mixed (โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น) ชื่ออื่น: Vitamin E	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

ยกเลิก

INS: 307c	dl-alpha-Tocopherol (*ดีแอล-แอลฟา*-โทคอเฟอรอล) ชื่ออื่น: Vitamin E; dl-5,7,8-Trimethyltocol	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	400		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	500	XS243	2559
01.8	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ไม่รวมเวย์ชีส	200		2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี	500	171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	300	356,357	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	300	358	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	500		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	900		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	500	15	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร	150	XS240,XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	50	15	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	150		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	200	XS38	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	500	15	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	75	15,168	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	500	15	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	500	15,XS309R	2559
05.3	หมากฝรั่ง	1500		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	500	15	2559
06.2.1	แป้ง	5000	15,186	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	500	15,211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	211	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	500	15	2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	100		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	300	XS96,XS97	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	300	XS88,XS89,XS98	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	5000	365	2559
12.5	ซุป	50	346	2559

ยกเลิก

TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)

INS: 413 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,29	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	ชา กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชาสมุนไพร และเครื่องดื่มร้อนจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TREHALOSE (ทรีฮาโลส)

INS: - ชื่ออื่น: alpha,alpha-trehalose หน้าที่: สารปรับปรุงเนื้อสัมผัส, สารทำให้คงตัว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH13	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH13	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม	TH13	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ฉบับลง

TREHALOSE (ทรีฮาโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH22	2559
07.1.1.1	ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.2.2	ขนมอบชนิดหวานอื่นๆ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH17	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.3	ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRIACETIN (ไทรแอซีทิน)

INS: 1518 ชื่ออื่น: Glyceryl triacetate หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

TRIACETIN (ไทรแอซีทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

TRIACETIN (ไทรแอซีทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRIAMMONIUM CITRATE (ไทรแอมโมเนียมซิเทรต)

INS: 380 ชื่ออื่น: Citric acid triammonium salt; Ammonium citrate tribasic

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ฉบับลูกค้า

TRIAMMONIUM CITRATE (ไทรแอมโมเนียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงรสหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

TRIAMMONIUM CITRATE (ไทรแอมโมเนียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางอื่นนอกจากโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRICALCIUM CITRATE (ไทรแคลเซียมซิเทรต)

INS: 333(iii) ชื่ออื่น: Calcium citrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

TRICALCIUM CITRATE (ไทรแคลเซียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่อิ่มอกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

TRICALCIUM CITRATE (ไทรแคลเซียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

TRICALCIUM CITRATE (ไทรแคลเซียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRIETHYL CITRATE (ไทรเอทิลซิเทรต)

INS: 1505 ชื่ออื่น: Ethyl citrate หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	2500	47	2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	2500	47	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200		2559

TRIPOTASSIUM CITRATE (ไทรโพแทสเซียมซิเทรต)

INS: 332(ii) ชื่ออื่น: Potassium citrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

TRIPOTASSIUM CITRATE (ไทรโพแทสเซียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

TRIPOTASSIUM CITRATE (ไทรโพแทสเซียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	ชา กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชาสมุนไพรและเครื่องดื่มร้อนจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

TRISODIUM CITRATE (ไทรโซเดียมซิเทรต)

INS: 331(iii) ชื่ออื่น: Sodium citrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี	ปริมาณที่เหมาะสม	171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	277	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	ปริมาณที่เหมาะสม	262	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

TRISODIUM CITRATE (ไทรโซเดียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.1	แป้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	25	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

TRISODIUM CITRATE (ไทรโซเดียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,316	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	238,240,319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	ชา กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชาสมุนไพร และเครื่องดื่มร้อนจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)

INS: 415 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559

ยกเลิก

XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้นหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559

ยกเลิก

XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	37	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241,327	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	10000	239,273	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	ชา กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชาสมุนไพร และเครื่องดื่มร้อนจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

XYLITOL (ไซลิทอล)

INS: 967 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

XYLITOL (ไซลิทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชั่นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงรสหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

XYLITOL (ไซลิทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางอื่นนอกจากโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ยกเลิก

“รหัสของหมวดอาหาร” หมายถึง ชุดของตัวเลขที่ใช้แทนหมวดอาหาร ดังมีรายละเอียดกำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒; ส่วนที่ ๑ แนบท้ายประกาศฉบับนี้

“หมวดอาหาร” หมายถึง กลุ่มของอาหาร แบ่งออกเป็น ๑๖ หมวดใหญ่ ดังมีรายละเอียดกำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒; ส่วนที่ ๑ แนบท้ายประกาศฉบับนี้

“หน้าที่” หมายถึง หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิตอาหารของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ

“INS” หมายถึง ชุดของตัวเลขหรือตัวอักษรภาษาอังกฤษใช้สำหรับระบุชนิดของวัตถุเจือปนอาหาร ย่อมาจาก International Numbering System

“ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต” หมายถึง ปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้สำหรับหมวดอาหารหรืออาหารชนิดนั้นๆ แสดงหน่วยเป็น มิลลิกรัมของวัตถุเจือปนอาหารต่อ ๑ กิโลกรัมของอาหาร

“ปริมาณที่เหมาะสม” หมายถึง ปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่ต่ำที่สุดซึ่งให้ผลทางด้านเทคโนโลยีทางการผลิตตามที่ต้องการภายใต้หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice, GMP)

“เงื่อนไข” หมายถึง ข้อกำหนดเพิ่มเติมในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ ดังมีรายละเอียดกำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒; ส่วนที่ ๒ แนบท้ายประกาศฉบับนี้

“ปีที่รับค่ากำหนด” หมายถึง ปีที่มีการยอมรับข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ

ยกเลิก

บัญชีหมายเลข ๒
แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔)

ส่วนที่ ๑: รหัสของหมวดอาหาร และคำอธิบายหมวดอาหาร

01.0 ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม

หมายถึง ผลิตภัณฑ์นมทุกประเภทที่ได้จากน้ำนมของสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อรีดนม (เช่น โค แกะ แพะ กระบือ) โดยคำว่า "ไม่ปรุงแต่ง" ตามหมวดนี้หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส ผลไม้ ผัก หรือส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่นมหรือองค์ประกอบของนม เว้นแต่มีการอนุญาตไว้ในมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมหมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันหรือน้ำมันจากพืช

01.1 นมและผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว

ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวทั้งที่ไม่ปรุงแต่งและปรุงแต่งกลิ่นรส โดยมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้ ยกเว้นผลิตภัณฑ์นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.2 ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวตาม General Standard for the Use of Dairy Terms (CODEX STAN 206-1999) ที่ได้จากกระบวนการผลิตนม อาจมีการเติมวัตถุเจือปนอาหารและวัตถุอื่นตามความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต สำหรับน้ำนมดิบไม่ควรมีการเติมวัตถุเจือปนอาหารใดๆ

01.1.1 นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)

นมชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งได้จากน้ำนมของสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อรีดนม (เช่น โค แกะ แพะ กระบือ) ผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การพาสเจอร์ไรเซชัน (Pasteurization) ยูเอชที (ultra high temperature (UHT)) การสเตอริไรเซชัน (Sterilization) การฮอโมจีไนเซชัน (Homogenization) รวมถึงนมที่มีการปรับปริมาณไขมัน ตัวอย่างเช่น นมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ นมเต็มมันเนย และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน

01.1.2 นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)

นมชนิดเหลวอื่นๆที่ไม่ปรุงแต่ง ที่ไม่ใช่ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.1.1 บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.1.3 และผลิตภัณฑ์นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.2 ตัวอย่างเช่น นมคีนรูชนิดเหลว นมชนิดเหลวเสริมวิตามินและแร่ธาตุ นมชนิดเหลวที่มีการปรับปริมาณโปรตีน นมที่มีการลดปริมาณแลคโตส เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ซึ่งผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้จะต้องไม่มีการปรุงแต่งด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส รวมทั้งส่วนประกอบของอาหารที่มีความประสงค์จะให้กลิ่นรส แต่อาจมีส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่นมเป็นองค์ประกอบได้

01.1.3 บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)

บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (Fluid buttermilk) เป็นของเหลวที่เกือบไม่มีไขมันนม ซึ่งเป็นผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตเนย หรือการหมักนมขาดมันเนยชนิดเหลวด้วยแบคทีเรียที่สร้างกรดแลคติก หรือสร้างกลิ่นรส หรือโดยการหมักนมที่ผ่านความร้อนด้วยแบคทีเรียบริสุทธิ์ (คัลเจอร์บัตเตอร์มิลค์) มีทั้งชนิดที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน (Pasteurization) หรือสเตอริไรเซชัน (Sterilization)

01.1.4 เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)

ผลิตภัณฑ์พร้อมดื่ม รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ที่ใช้เตรียมผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจผ่านการหมักหรือไม่ก็ได้ ซึ่งมีการปรุงแต่งกลิ่นรสด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส รวมทั้งส่วนประกอบของอาหารที่มีความประสงค์จะให้กลิ่นรส ตัวอย่างเช่น นมปรุงแต่งกลิ่นต่างๆ นมช็อกโกแลตพร้อมดื่ม เครื่องดื่มช็อกโกแลตมอลต์ นมเปรี้ยวพร้อมดื่มกลิ่นต่างๆ เครื่องดื่มที่มีเวย์เป็นส่วนประกอบหลัก และแลซซี่ (lassi) (ของเหลวที่ทำจากการตีปั่นเคิร์ดของนมหมักผสมกับน้ำตาลหรือวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล) และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ยกเว้นผลิตภัณฑ์โกโก้ผงผสมน้ำตาลตามหมวด 05.1.1

ยกเลิก

01.2 นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)

ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านกระบวนการหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (Renneted milk) ในกระบวนการผลิตที่ไม่ปรุงแต่ง โดยมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้ ไม่รวมผลิตภัณฑ์ชนิดที่ปรุงแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 01.1.4 และ ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.7

01.2.1 ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการหมักชนิดที่ไม่มีการปรุงแต่ง

ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่ง รวมทั้งนมหมักชนิดเหลว นมที่เติมกรดชนิดเหลว และคัลเจอร์มิลค์ (Cultured milk) ชนิดเหลว โยเกิร์ตที่ไม่ปรุงแต่ง ซึ่งไม่มีส่วนประกอบของวัตถุแต่งกลิ่นรสและสี ซึ่งสามารถแบ่งเป็น 2 หมวดย่อย ได้แก่ หมวด 01.2.1.1 และ หมวด 01.2.1.2 โดยพิจารณาจากการฆ่าเชื้อหลังการหมัก

01.2.1.1 นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)

ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่งและไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก มีทั้งชนิดเหลวและชนิดไม่เหลว

01.2.1.2 นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)

ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่งและผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก เช่น สเตอริไรเซชัน หรือพาสเจอร์ไรเซชัน มีทั้งชนิดเหลวและชนิดไม่เหลว

01.2.2 นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)

ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากการตกตะกอนโปรตีนในนมด้วยเอนไซม์เรนเน็ตที่ไม่ปรุงแต่ง

01.3 นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)

นมข้นจืด นมข้นหวาน ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้นจืด และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้นหวาน รวมทั้งผลิตภัณฑ์นมที่ใช้เติมเครื่องดื่ม (Beverage whitener) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่ง ซึ่งมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ นมเต็มมันเนย นมข้นชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืช นมข้นหวานชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชก็ได้

01.3.1 นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง)

เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการดึงน้ำบางส่วนออกจากนมซึ่งอาจมีการเติมน้ำตาลด้วยก็ได้ หรือเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการดึงน้ำออกบางส่วนโดยใช้ความร้อน ตัวอย่าง เช่น นมข้นหวาน นมวัวหรือนมควายที่ทำให้เข้มข้นขึ้นด้วยการต้ม ผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้ไม่ปรุงแต่ง

01.3.2 ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม

ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมหรือครีมที่ประกอบด้วยอิมัลชันของไขมันพืชกับน้ำรวมกับโปรตีนจากนมและน้ำตาลแลคโตส (Lactose) หรือโปรตีนจากพืช สำหรับใช้เติมในเครื่องดื่ม เช่น กาแฟและชา เป็นต้น รวมทั้งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวชนิดผง ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้น นมข้นชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืช และนมข้นหวานชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืช

01.4 ครีม และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม (ไม่ปรุงแต่ง)

ครีมหมายถึงผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวซึ่งมีปริมาณไขมันสูงกว่าน้ำนม มีทั้งชนิดที่เป็นของเหลว กึ่งเหลว และกึ่งแข็ง ที่ไม่ปรุงแต่ง ทั้งนี้รวมถึงผลิตภัณฑ์ครีมและผลิตภัณฑ์ที่เลียนแบบหรือใช้แทนครีม สำหรับครีมและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมที่ปรุงแต่งกลิ่นรสให้จัดเป็นผลิตภัณฑ์ตามหมวด 01.1.4 และ 01.7

01.4.1 ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)

ครีมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอไรเซชัน หรือครีมที่ผลิตจากน้ำนมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอไรเซชัน และเป็นผลิตภัณฑ์ไม่ปรุงแต่ง

ยกเลิก

01.4.2 ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)

ครีมทุกชนิดที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งผ่านความร้อนในระดับที่สูงกว่าความร้อนที่ใช้ในกรรมวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน ได้แก่ สเตอริไลเซชัน ยูเอชที อัลตราพาสเจอร์ไรเซชัน รวมถึงครีมพร่องมันเนยและครีมทุกชนิดที่ใช้สำหรับตีให้ฟู (วิปปิ้งครีม (Whipping cream)) หรือทำให้ฟู (วิปครีม (Whipped cream)) ส่วนครีมที่ฟูแล้วอาจบรรจุภายใต้ความดัน เช่น วิปปิ้งครีม วิปครีมพาสเจอร์ไรเซชัน ครีมสเตอริไลเซชัน ครีมยูเอชที หรือครีมอัลตราพาสเจอร์ไรเซชัน และวิปครีมที่ใช้แต่งหน้าหรือสอดไส้อาหาร ยกเว้นครีมที่ใช้แต่งหน้าอาหารซึ่งใช้ไขมันอื่นทดแทนไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมด ตามหมวด 01.4.4

01.4.3 คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)

คลอตเตดครีม (Clotted cream) หมายถึง ครีมที่มีลักษณะข้นและเหนียวซึ่งได้จากการใช้เอนไซม์ตกตะกอนนม ที่ไม่ปรุงแต่ง รวมถึงครีมเปรี้ยว (ครีมที่ได้จากการหมักด้วยกรดแล็กติกตามวิธีการผลิตบัตเตอร์มิลค์ ตามหมวด 01.1.1.2)

01.4.4 ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม

ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมทั้งชนิดเหลวหรือชนิดผง ประกอบด้วยอิมัลชันของไขมันพืชกับน้ำ รวมทั้งวิปครีมสำเร็จรูปที่ใช้แต่งหน้าอาหารและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมเปรี้ยว สำหรับใช้ประกอบอาหารในวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากการเติมในเครื่องดื่ม ตามหมวด 01.3.2

01.5 นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)

นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์นมผงผสมครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงผสมครีมผง ที่ไม่ปรุงแต่ง ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาจผลิตจากนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้

01.5.1 นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)

ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากการดึงน้ำออกบางส่วนจากน้ำนมหรือครีมและผลิตให้อยู่ในรูปแบบผง ที่ไม่ปรุงแต่ง ทั้งนี้ให้รวมถึงเคซีน (Casein) และเคซีเนต (Caseinates) ด้วย

01.5.2 ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)

ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอิมัลชันของไขมันกับนมและทำให้แห้ง สำหรับใช้ประกอบอาหารในวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากการเติมในเครื่องดื่ม ตามหมวด 01.3.2 ตัวอย่างเช่น ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมชนิดแห้งซึ่งได้จากการผสมกันระหว่างนมขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชและผลิตให้อยู่ในรูปแบบผง

01.6 เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง

เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำและไขมันรวมอยู่ในโครงสร้างโปรตีนนมที่ตกตะกอน ทั้งนี้ไม่รวมซอสเนยแข็ง ตามหมวด 12.6.2 ขนมขบเคี้ยวปรุงแต่งรสเนยแข็ง ตามหมวด 15.1 และอาหารเตรียมสำเร็จที่มีเนยแข็งเป็นส่วนประกอบ เช่น มักกะโรนีกับเนยแข็ง ตามหมวด 16.0

01.6.1 เนยแข็งไม่บ่ม

เนยแข็งไม่บ่ม หมายถึง เนยแข็งสดที่พร้อมบริโภคหลังการผลิต ตัวอย่างเช่น

คอทเทจชีส (Cottage cheese) คือ เนยแข็งไม่บ่มชนิดเนื้อนิ่ม ได้จากการตกตะกอนชีสที่จับตัวเป็นก้อน (Curd cheese)

คอทเทจชีสผสมครีม (Creamed cottage cheese) คือ คอทเทจชีสที่เคลือบด้วยส่วนผสมของครีม

ครีมชีส (Cream cheese) คือ เนยแข็งไม่บ่มชนิดเนื้อนิ่ม สามารถใช้ทาหรือป้ายได้

มอซซาเรลลาชีส (Mozzarella cheeses) สกามอซ่าชีส (Scamorza cheeses) และพาเนียร์ (*paneer*) คือ เนยแข็งที่ได้จากการตกตะกอนโปรตีนนมด้วยการเติมกรดซิทริกจากน้ำเลมอนหรือน้ำมะนาว หรือกรดแล็กติกจากเวย์

ทั้งนี้ให้รวมถึงเนยแข็งไม่บ่มที่มีและไม่มีเปลือก ผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่จะไม่มีการปรุงแต่งแต่ผลิตภัณฑ์บางชนิด เช่น คอทเทจชีสและครีมชีส อาจปรุงแต่งกลิ่นรสหรือมีส่วนผสมของผลไม้ ผัก หรือ เนื้อสัตว์

ยกเลิก

01.6.2 เนยแข็งบ่ม

เนยแข็งบ่ม หมายถึง เนยแข็งที่ยังไม่สามารถบริโภคได้หลังจากที่มีการผลิต แต่จะต้องบ่มทิ้งไว้ภายใต้ระยะเวลาและสภาวะอุณหภูมิที่เหมาะสมเพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและกายภาพที่ได้คุณลักษณะเฉพาะของเนยแข็งชนิดนั้น ๆ สำหรับเนยแข็งที่มีการบ่มด้วยเชื้อรา เมื่อผ่านกระบวนการบ่มอย่างสมบูรณ์จะมีการเจริญเติบโตของเชื้อราลักษณะเฉพาะทั้งภายในและ/หรือบนพื้นผิวของเนยแข็ง ทั้งนี้เนยแข็งที่ผ่านการบ่มอาจมีลักษณะเนื้อนุ่ม เช่น เนยแข็งกามองแบร์ (Camembert), ลักษณะเนื้อแน่น เช่น เนยแข็งอีแดม (Edam) เนยแข็งเกาดา (Gouda) ลักษณะเนื้อแข็ง เช่น เนยแข็งเชดดาร์ (Cheddar) หรือลักษณะเนื้อแข็งมาก รวมถึงเนยแข็งในน้ำเกลือซึ่งเป็นเนยแข็งบ่ม ที่มีลักษณะกึ่งแข็งจนถึงนุ่ม สีขาวออกเหลือง เนื้อแน่น และไม่มีเปลือก

01.6.2.1 เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก

เนยแข็งบ่ม (รวมถึงการบ่มด้วยเชื้อรา) ทั้งเปลือกหรือส่วนใดส่วนหนึ่งของเนยแข็ง เช่น เนยแข็งที่ถูกตัดเป็นชิ้น หั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ขูดฝอย หรือฝานเป็นแผ่นบางๆ ตัวอย่างเช่น บลูชีส (Blue cheese), บรี (Brie), เกาดา (Gouda), ฮาวาร์ติ (Havarti), เนยแข็งขูด (Hard grating cheese) และ สวิสชีส (Swiss cheese) เป็นต้น

01.6.2.2 เปลือกเนยแข็งบ่ม

เปลือกเนยแข็งที่เป็นส่วนนอกของก้อนเนยแข็งมีองค์ประกอบเหมือนส่วนในของเนยแข็งแต่อาจแห้งขึ้นหลังจากผ่านการแช่น้ำเกลือและผ่านการบ่ม

01.6.2.3 เนยแข็งผง

เนยแข็งผง หมายถึง ผลิตภัณฑ์เนยแข็งที่ทำให้แห้งซึ่งผลิตจากเนยแข็งหลากหลายชนิดหรือโพรเซสชีส ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์มีวัตถุประสงค์เพื่อนำมาคืนรูปโดยการผสมกับนมหรือน้ำสำหรับทำซอส หรือเพื่อใช้ในลักษณะผงเป็นส่วนประกอบในอาหารอื่น (เช่น ใช้ผสมกับมักกะโรนีต้มสุก ใช้ผสมกับนมและเนยเพื่อปรุงอาหาร) รวมถึงเนยแข็งผงที่ผลิตโดยใช้เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย (spray-dried) ที่ทำจากเนยแข็งขูดฝอยหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ตามหมวด 01.6.2.1 และ โพรเซสชีสขูดฝอยหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ตามหมวด 01.6.4

01.6.3 เวย์ชีส

เวย์ชีส (Whey cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเวย์ (Whey) มาทำให้เข้มข้นขึ้น อาจมีการเติมนม ครีม หรือส่วนประกอบอื่นที่ได้จากนม แล้วนำมาขึ้นรูป อาจมีลักษณะแข็งหรือกึ่งแข็ง ทั้งนี้ให้รวมถึงเปลือกของเวย์ชีส แต่ไม่รวมเวย์โปรตีนชีส ตามหมวด 01.6.6

01.6.4 โพรเซสชีส

โพรเซสชีส (Processed cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหลอมและทำให้เนยแข็งเป็นเนื้อเดียวกันซึ่งมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยการใช้ความร้อนและทำให้ส่วนผสมระหว่างเนยแข็ง ไขมันนม โปรตีนนม นมผง และน้ำรวมกันเป็นเนื้อเดียวกัน อาจมีการเติมส่วนผสมอื่น ๆ เช่น กลิ่น เครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์ เป็นต้น ผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปแบบที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายอาหารหรือหั่นเป็นแผ่นหรือชิ้น คำว่า “โพรเซส (Processed)” มิได้หมายความรวมถึงการนำเอาเนยแข็งบ่ม ตามหมวด 01.6.2 มาตัด ขูด หั่น

01.6.4.1 โพรเซสชีส (ไม่ปรุงแต่ง)

โพรเซสชีสที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์

01.6.4.2 โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)

โพรเซสชีสที่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์

ยกเลิก

01.6.5 ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง

ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายเนยแข็ง แต่มีการใช้ไขมันชนิดอื่นแทนไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมด ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งชนิดผง

01.6.6 เวย์โปรตีนชีส

เวย์โปรตีนชีส (Whey protein cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของโปรตีนซึ่งสกัดจากเวย์ โดยมีกระบวนการผลิตที่สำคัญ คือ การตกตะกอนเวย์โปรตีน เช่น ริคอตต้าชีส (Ricotta cheese) เป็นต้น ไม่รวมเวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3

01.7 ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก

ผลิตภัณฑ์ขนมหวานพร้อมบริโภคที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักที่ปรุงแต่งกลิ่นรส รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตัวอย่างเช่น

โยเกิร์ตปรุงแต่งกลิ่นรส คือ ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากกระบวนการหมักนมหรือผลิตภัณฑ์นม อาจมีการแต่งกลิ่นรสหรือเติมส่วนผสมอื่น เช่น ผลไม้ โกโก้ กาแฟ เป็นต้น โดยอาจผ่านความร้อนหลังการหมักหรือไม่ก็ได้ ทั้งนี้ให้รวมถึงโยเกิร์ตปรุงแต่งกลิ่นรสแช่แข็ง

ไอศกรีมนม คือ ขนมหวานแช่แข็ง ซึ่งอาจมีส่วนประกอบของนมเต็มมันเนย, นมขาดมันเนย, ครีม, เนย, น้ำตาล, น้ำมันพืช, ผลิตภัณฑ์ไข่, ผลไม้, โกโก้ หรือ กาแฟ

ไอซ์มิลค์ (Ice milk) คือ ผลิตภัณฑ์ที่คล้ายกับไอศกรีม แต่มีปริมาณของนมหรือนมขาดมันเนยน้อยกว่า หรืออาจทำด้วยนมขาดมันเนย)

ทั้งนี้ให้รวมถึงไส้ขนมและขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักที่ทำจากนม น้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล หรือส่วนผสมอื่น ๆ เช่น แป้งสาลี วัตถุแต่งกลิ่นรส และสี เป็นต้น ไม่รวมไอศกรีมหวานเย็น เช่น เชอร์เบต (Sherbet) และซอร์เบต (Sorbet) ตามหมวด 03.0 ซึ่งมีน้ำเชื่อมเป็นส่วนประกอบหลักและไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ

01.8 เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ไม่รวมเวย์ชีส

ผลิตภัณฑ์ที่มีเวย์เป็นส่วนประกอบหลักทั้งชนิดเหลวและชนิดผง ไม่รวมเวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3

01.8.1 เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว

เวย์ หมายถึง ส่วนของเหลวที่แยกได้จากผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการตกตะกอนน้ำนม ครีม นมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ ด้วยเอนไซม์ในระหว่างกระบวนการผลิตเนยแข็ง เคซีน หรือผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกัน สำหรับแอสิดเวย์ (Acid whey) ได้จากการตกตะกอนน้ำนม ครีม นมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ด้วยกรด ไม่รวมเวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3

01.8.2 เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง

เวย์ผง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเวย์หรือแอสิดเวย์ (Acid whey) ซึ่งไขมันนมส่วนใหญ่ถูกขจัดออกไปแล้ว มาทำให้แห้งแบบพ่นฝอย (spray drying) หรือทำให้แห้งแบบลูกกลิ้ง (roll drying) ไม่รวมเวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3

02.0 น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์อิมัลชัน

หมายถึง ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลักซึ่งได้จากพืช สัตว์บก หรือสัตว์ทะเล จากแหล่งใดแหล่งหนึ่งหรือรวมกัน

ยกเลิก

02.1 น้ำมันและไขมัน ปราศจากน้ำ

ไขมันและน้ำมันที่สามารถบริโภคเป็นอาหารได้ ซึ่งมีองค์ประกอบหลัก คือ ไตรกลีเซอไรด์ของกรดไขมันจากพืช สัตว์บก หรือสัตว์ทะเล

02.1.1 บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี

ผลิตภัณฑ์จากไขมันนม เช่น ไขมันนมปราศจากน้ำ (Anhydrous milkfat) น้ำมันเนยปราศจากน้ำ (Anhydrous butter oil) และน้ำมันเนย (Butter oil) ที่ได้จากนมหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนมโดยกระบวนการที่แยกน้ำและธาตุน้ำนม (nonfat solid) ออกเกือบหมด สำหรับเนยใส (ghee) เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม ครีม หรือเนย โดยกระบวนการที่แยกน้ำและธาตุน้ำนม (non fat solid) ออกเกือบหมด ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้จะมีกลิ่นรสและคุณสมบัติทางกายภาพเฉพาะ

02.1.2 น้ำมันและไขมันจากพืช

น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชชนิดเดียวหรือหลายชนิดรวมกันในลักษณะน้ำมันผสม สำหรับใช้บริโภค ปรุงอาหาร ทอดอาหาร หรือเป็นน้ำมันสลัด ทั้งนี้น้ำมันบริสุทธิ์ (Virgin oils) ได้จากการบีบอัดหรือการคั้น ด้วยการใช้ความร้อนเท่านั้น ซึ่งจะไม่เปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางธรรมชาติของน้ำมันนั้น น้ำมันบริสุทธิ์สามารถนำมาบริโภคได้โดยตรง น้ำมันที่ได้จากการบีบอัดโดยไม่ใช้ความร้อน (Cold pressed oil) ได้จากการบีบอัดหรือการคั้นโดยไม่ใช้ความร้อน ตัวอย่างเช่น น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ (Virgin olive oil) น้ำมันเมล็ดฝ้าย น้ำมันถั่วลิสง เป็นต้น

02.1.3 น้ำมันและไขมันจากสัตว์

น้ำมันและไขมันจากสัตว์ทุกชนิดได้จากสัตว์ที่มีสุขภาพดีขณะฆ่าเพื่อการบริโภคของมนุษย์ น้ำมันหมู (lard) เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อไขมันของหมู ไขมันวัวที่บริโภคได้เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อไขมันสดของวัวที่ปกคลุมช่องท้อง รอบไตและรอบหัวใจ และจากเนื้อเยื่อไขมันที่แข็งและสีขาวดี ไขมันสดที่ได้จากสัตว์ที่ถูกฆ่าใหม่เรียกว่า "คิลลิ่งแฟท (killing fat)" ไขมันวัวที่มีคุณภาพดี (premier jus หรือ oleo stock) ได้จากไขมันสดจากสัตว์ที่ถูกฆ่าใหม่ และไขมันที่เลือกมาเฉพาะ โดยการใช้ความร้อน (ที่อุณหภูมิ 50-55 องศาเซลเซียส) ไขมันวัวคุณภาพรอง (secunda beef fat) เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะของไขมันวัว ได้จากไขมันวัว โดยการใช้ความร้อน (ที่อุณหภูมิ 60-65 องศาเซลเซียส) แล้วทำให้สะอาด ไขมันหมู (Rendered pork fat) เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อและกระดูกของหมู ไขมันวัวควาย (tallow) ที่บริโภคได้ (น้ำมันที่ไหลซึมออกจากเนื้อที่กำลังต้ม) ได้จากเนื้อเยื่อไขมัน กล้ามเนื้อ และกระดูกของสัตว์จำพวกวัวควายหรือแกะ เช่น ไขวัวควายและเนื้อเยื่อไขมันวัว หรือหมูที่สกัดน้ำมันบางส่วนออก เป็นต้น น้ำมันปลาได้ปลาจากแหล่งที่เหมาะสม เช่น ปลาเฮอร์ริง ปลาซาร์ดีน ปลาสแพรท (sprat) และปลากะตัก เป็นต้น

02.2 ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน

ผลิตภัณฑ์อิมัลชันทุกชนิด แต่ไม่รวมผลิตภัณฑ์นมและขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบซึ่งไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น

02.2.1 เนย

เนยเป็นผลิตภัณฑ์จากไขมันที่ประกอบด้วยอิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันซึ่งได้จากนม และ/หรือ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม

02.2.2 ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย

ผลิตภัณฑ์ใช้ทาหรือป้ายขนมอบที่ทำจากไขมัน (อิมัลชันชนิดน้ำกับไขมันและน้ำมันเพื่อการบริโภค) ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบที่ทำจากไขมันนม (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันนม) และผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบชนิดผสม (ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบที่ทำจากไขมันผสมกับไขมันนมในปริมาณที่สูงขึ้น) เช่น มาร์การีน (อิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันชนิดเหลวที่ผลิตจากไขมันและน้ำมันเพื่อการบริโภค) ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเนย (เช่น บัทเทอรีน

ยกเลิก

(Butterine) ทำจากเนยผสมกับน้ำมันพืช) ผลิตภัณฑ์ผสมของเนยและเนยเทียม และมินารีน (Minarine) (อิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันที่ผลิตจากน้ำกับไขมันและน้ำมันเพื่อการบริโภค ซึ่งไขมันและน้ำมันไม่ได้มาจากนมเพียงอย่างเดียว) เป็นต้น นอกจากนี้ยังรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีการลดปริมาณไขมันที่เป็นส่วนประกอบหลักที่ได้จากไขมันนม ไขมันสัตว์ หรือไขมันพืช รวมทั้งเนยที่มีการลดไขมัน เนยเทียมที่มีการลดไขมัน และผลิตภัณฑ์ทั้งสองผสมกัน (เช่น เนยที่มีไขมันสามในสี่ส่วน เนยเทียมที่มีไขมันสามในสี่ส่วน หรือเนยผสมเนยเทียมที่มีไขมันสามในสี่ส่วน)

02.3 ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ

ผลิตภัณฑ์ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักแต่ไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น ส่วนที่เป็นไขมันของผลิตภัณฑ์เหล่านี้ได้จากแหล่งไขมันอื่นๆ ที่ไม่ใช่จากไขมันนม เช่น ไขมันและน้ำมันจากพืช ตัวอย่างเช่น ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนม (คือ นมที่ใช้ไขมันอื่นทดแทน ซึ่งผลิตจากธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนย (non-fat milk solid) และไขมันจากพืช (เช่น น้ำมันมะพร้าว น้ำมันดอกคำฝอย หรือน้ำมันข้าวโพด) วิปครีมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ ผลิตภัณฑ์แต่งหน้าขนมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ และครีมที่ทำจากผัก เป็นต้น ไม่รวมมายองเนส ตามหมวด 12.6.1 และผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบซึ่งไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น

02.4 ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก

ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.7 แต่ไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น รวมถึงผลิตภัณฑ์ในลักษณะพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) สำหรับทำขนมหวาน ผลิตภัณฑ์สอดไส้ขนมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ ตัวอย่างเช่น ไอศกรีมดัดแปลงไขมันที่ทำจากไขมันพืช เป็นต้น

03.0 ไอศกรีมหวานเย็น

หมายถึง ขนมหวานแช่แข็งที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก ตัวอย่างเช่น น้ำผลไม้ปั่นที่แช่จนเป็นน้ำแข็ง, ไอศกรีมหวานเย็นที่ปรุงแต่งกลิ่นรส, ไอศกรีมเชอเบต (Sherbet) ที่ทำจากผลไม้ และ ไอศกรีมซอร์เบต (Sorbet) ซึ่งไม่มีไขมันแต่มีส่วนผสมของผลไม้ เป็นต้น ไม่รวมขนมหวานแช่แข็งที่มีนมเป็นส่วนประกอบ ตามหมวด 01.7

04.0 ผลไม้ ผัก สาหร่าย นัทและเมล็ด

หมายถึง ผลไม้ ตามหมวด 04.1 และ ผัก ตามหมวด 04.2 (รวมทั้งเห็ดและรา หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ทั้งชนิดสดและแปรรูป

04.1 ผลไม้

ผลไม้สด ตามหมวด 04.1.1 และผลไม้แปรรูป ตามหมวด 04.1.2

04.1.1 ผลไม้สด

ผลไม้สดต้องไม่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร กรณีผลไม้ที่เคลือบผิว ตัดแต่ง หรือปอกเปลือกสำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคอาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

04.1.1.1 ผลไม้สดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ

ผลไม้ทั้งดิบและสุกที่สดจากต้น และไม่ผ่านกระบวนการใดๆ

04.1.1.2 ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว

ผลไม้สดที่เคลือบผิวด้วยแวกซ์หรือใช้วัตถุเจือปนอาหาร เพื่อถนอมหรือช่วยรักษาความสด และคุณภาพของผลไม้ ตัวอย่างเช่น แอปเปิ้ล ส้ม อินทผาลัม และลำไย เป็นต้น

ยกเลิก

04.1.1.3 ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง

ผลไม้สดที่ปอกเปลือกหรือตัดแต่งสำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค ตัวอย่างเช่น ฟรุตสลัด รวมถึงเนื้อมะพร้าวขูด หรือหั่นเป็นเส้น เป็นต้น

04.1.2 ผลไม้แปรรูป

ผลไม้ที่แปรรูปอื่นๆ นอกเหนือจากปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือ ปรับสภาพผิวตามหมวด 04.1.1 ผลไม้ที่แปรรูปทุกรูปแบบ นอกเหนือจากผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว ตามหมวด 04.1.1.2 หรือปอกเปลือกหรือตัดแต่งตามหมวด 04.1.1.3

04.1.2.1 ผลไม้แช่เยือกแข็ง

ผลไม้ที่อาจผ่านการลวกหรือไม่ก็ได้แล้วนำไปแช่เยือกแข็ง โดยอาจแช่ในน้ำเชื่อมหรือน้ำผลไม้ เช่น ฟรุ๊ตสลัดแช่เยือกแข็ง และสตอเบอรี่แช่เยือกแข็ง เป็นต้น

04.1.2.2 ผลไม้แห้ง

ผลไม้ที่ทำแห้งหรือเอาน้ำออกเพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ ตัวอย่างเช่น ผลไม้แผ่นที่ได้จากการกวนผลไม้สุกแล้วทำเป็นแผ่นตากแห้ง แอปเปิ้ลแผ่นบางแห้ง ลูกเกด มะพร้าวหั่นฝอยแห้ง และลูกพรุน เป็นต้น

04.1.2.3 ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ

ผลไม้ที่ดองด้วยน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ ตัวอย่างเช่น บ๊วยดอง มะม่วงดอง มะนาวดอง และเปลือกแตงโมดอง หรือผลไม้ที่ดองด้วยน้ำส้มหรือน้ำเกลือ เป็นต้น แล้วนำมาแต่งรสชาติด้วยน้ำตาล อาจมีลักษณะแห้งหรือไม่ก็ได้ ซึ่งแตกต่างจากผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 04.1.2.7 ซึ่งมีลักษณะแห้งและเคลือบด้วยน้ำตาล

04.1.2.4 ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง

ผลไม้สดที่บรรจุในกระป๋องหรือขวดแก้วที่มีน้ำผลไม้ธรรมชาติหรือน้ำเชื่อม (รวมถึงน้ำเชื่อมที่เตรียมจากวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล) และนำไปผ่านกระบวนการสเตอริไรซ์ หรือพาสเจอไรซ์ รวมถึงผลิตภัณฑ์แปรรูปที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouch) ตัวอย่างเช่น ฟรุ๊ตสลัดกระป๋อง และซอสแอปเปิ้ลบรรจุในขวดแก้ว เป็นต้น

04.1.2.5 แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด

แยม (Jams) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายอาหารที่มีเนื้อข้นเหนียว ผลิตได้จากการต้มผลไม้ทั้งผล ผลไม้หั่นชิ้น หรือเนื้อผลไม้บด โดยอาจเติมน้ำผลไม้หรือน้ำผลไม้เข้มข้นหรือไม่ก็ได้ และใส่น้ำตาลเพื่อให้เนื้อข้นเหนียวขึ้น และอาจใส่เพ็กทิน (pectins) และผลไม้หั่นชิ้นลงไปด้วย ตัวอย่างเช่น แยมสตรอเบอรี่

เยลลี่ (Jellies) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายอาหารที่มีเนื้อใส กรรมวิธีการผลิตคล้ายแยม ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ได้จากการคั้นหรือสกัดจากผลไม้ หรือ ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ผ่านกรรมวิธี หรือทาให้เข้มข้น หรือแช่แข็ง ซึ่งผ่านการกรองและผสมกับน้ำตาลทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะ โดยเยลลี่มีเนื้อเนียนเสมอกันและไม่ใส่เนื้อผลไม้ ตัวอย่างเช่น เยลลี่องุ่น

มาร์มาเลด (Marmalades) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายอาหารที่มีเนื้อผลไม้ ผลิตจากผลไม้ทั้งผล เนื้อผลไม้บด (โดยทั่วไปเป็นตระกูลส้ม) และต้มด้วยน้ำตาลเพื่อให้เนื้อข้นเหนียวขึ้น อาจใส่เพ็กทิน (pectins) และเนื้อผลไม้และเปลือกผลไม้ลงไปด้วย ตัวอย่างเช่น มาร์มาเลดส้ม

04.1.2.6 ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักสำหรับใช้ทาหรือป้าย ไม่รวมผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.5

ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ทาหรือป้ายที่ทำจากผลไม้ ซึ่งไม่ใช่ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.5 ตัวอย่างเช่น แอปเปิ้ลบัตเตอร์ (Apple butter) เลมอนเคิร์ด (Lemon curd) เป็นต้น ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันกับผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.5 แต่มีการใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล และผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งรสที่ทำจากผลไม้ เช่น ชัตนี่ (Chutney) เป็นต้น

ยกเลิก

04.1.2.7 ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง

ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง (ผลไม้ที่แช่ในน้ำเชื่อมแล้วทำให้แห้ง) หรือผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้งที่คลุกหรือเคลือบน้ำตาล ตัวอย่างเช่น เชอรี่แช่อิ่ม (Cocktail (maraschino) cherries), เปลือกส้มแช่อิ่มแห้ง, เปลือกส้มแช่อิ่มแห้งสำหรับตกแต่งหน้าเค้ก (Candied citrons) และผลไม้แช่อิ่มสไตล์อิตาลี (mostarda di frutta) เป็นต้น

04.1.2.8 ผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร

ผลไม้บด (Fruit pulp) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ซึ่งโดยปกติมิได้บริโภคโดยตรง ได้จากนำส่วนที่รับประทานได้ของผลไม้มาผ่านกระบวนการหั่นบางๆ หรือบด โดยเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์มีทั้งส่วนที่เป็นของเหลว (น้ำผลไม้) และของแข็ง (เนื้อผลไม้) ทั้งนี้อาจมีการเติมวัตถุกันเสียหรือไม่ก็ได้

ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีกรรมวิธีการผลิตคล้ายกับผลไม้บด (Fruit pulp) แต่มีเนื้อสัมผัสที่เนียนละเอียดกว่า อาจใช้สำหรับทำไส้ขนม ตัวอย่างเช่น เนื้อมะม่วงบด หรือเนื้อลูกพรุนบด เป็นต้น

ซอสผลไม้ (Fruit sauce) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการต้มผลไม้บด (Fruit pulp) ทั้งนี้อาจเติมน้ำตาลหรือไม่ก็ได้และอาจใส่ชิ้นผลไม้ ตัวอย่างเช่น ซอสสับปะรด ซอสสตรอเบอรี่ โดยซอสผลไม้อาจใช้ราดบนผลิตภัณฑ์ขนมอบหรือไอศกรีม

น้ำเชื่อมผลไม้ (Fruit syrup) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่คล้ายกับซอสผลไม้ (Fruit sauce) แต่มีลักษณะเหลวมากกว่า ตัวอย่างเช่น น้ำเชื่อมบลูเบอรี่

กะทิและมันกะทิ (Coconut milk and coconut cream) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่เตรียมได้จากเนื้อในของผลมะพร้าว โดยอาจมีการเติมน้ำมะพร้าวหรือน้ำหรือไม่ก็ได้ และนำไปผ่านกระบวนการพาสเจอไรส์เซชัน, สเตอริไลเซชัน หรือยูเอชที ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปเข้มข้นหรือไขมันต่ำ

ทั้งนี้ให้รวมถึง น้ำมะขามเข้มข้น (ได้จากการสกัดเนื้อมะขาม โดยมีส่วนของแข็งทั้งหมดที่ละลายได้ทั้งหมดไม่น้อยกว่า ร้อยละ 65), มะขามผง (ได้จากเนื้อมะขามผสมแป้งมันสำปะหลัง), ลูกอมมะขาม (tamarind toffee) (ได้จากการผสมกันระหว่างเนื้อมะขาม, น้ำตาล, นมผง, วัตถุแต่งกลิ่นรส และ วัตถุเจือปนอาหาร) และ บาร์ที่ทำจากผลไม้ (Fruit bar) (ได้จากการผสมกันระหว่างเนื้อผลไม้บด, น้ำตาล, วัตถุแต่งกลิ่นรส และ วัตถุเจือปนอาหาร แล้วนำไปทำแห้งและอัดเป็นแท่ง)

04.1.2.9 ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก

ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักแต่มีการแต่งกลิ่นรสผลไม้ ทั้งชนิดพร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ใช้ทำขนม ตัวอย่างเช่น เจลาตินแต่งกลิ่นรสผลไม้ วุ้นมะพร้าว ผลไม้ลอยแก้ว ไม่รวมผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีไส้ผลไม้ ตามหมวด 07.2.1 และหมวด 07.2.2 ไอศกรีมหวานเย็นแต่งกลิ่นรสผลไม้ ตามหมวด 03.0 หรือของหวานแช่แข็งที่ทำจากนมที่มีการใส่ผลไม้ตามหมวด 01.7

04.1.2.10 ผลไม้หมักดอง

ผลไม้หมักดองด้วยน้ำเกลือเพื่อให้เกิดกรดแล็กติก ตัวอย่างเช่น บ๊วยดอง ฝรั่งดอง มะม่วงดอง

04.1.2.11 ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้

ผลิตภัณฑ์ทำไส้ขนมทุกชนิด โดยทั่วไปใส่ผลไม้ทั้งผลหรือผลไม้หั่นชิ้น ทั้งที่อยู่ในสภาพพร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ใช้สำหรับทำไส้ขนม ตัวอย่างเช่น ไส้ขนมเชอรี่พาย ไส้ลูกเกดสำหรับคุกกี้ข้าวโอ๊ต เป็นต้น ไม่รวมผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) ตามหมวด 04.1.2.8

04.1.2.12 ผลไม้ปรุงสุก

ผลไม้ที่ผ่านกระบวนการนึ่ง ต้ม อบ หรือทอด อาจมีการเคลือบหรือไม่ก็ได้ สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค ตัวอย่างเช่น แอปเปิ้ลอบ แอปเปิ้ลแผ่นทอด ทุเรียนทอด กล้วยฉาบ กล้วยทอด เป็นต้น

ยกเลิก

04.2 ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด

ผักสด (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ตามหมวด 04.2.1 และที่แปรรูป ตามหมวด 04.2.2

04.2.1 ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด

ผัก สาหร่ายสาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด โดยทั่วไปต้องไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ยกเว้นกรณีที่มีการเคลือบผิว ตัดแต่ง หรือปอกเปลือก สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค อาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

04.2.1.1 ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ

ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ

04.2.1.2 ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว

ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่เคลือบหรือปรับสภาพผิวด้วยแวกซ์หรือใช้วัตถุเจือปนอาหาร เพื่อถนอมหรือช่วยรักษาความสดและคุณภาพของผัก ตัวอย่างเช่น อะโวคาโด แตงกวา พริกหยวก และถั่วพิสตาชิโอ เป็นต้น

04.2.1.3 ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย

ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค เพื่อใช้เตรียมหรือประกอบอาหาร ตัวอย่างเช่น ขิงหั่นฝอย เป็นต้น

04.2.2 ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดแปรรูป

ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แปรรูปทุกรูปแบบ นอกเหนือจากการเคลือบหรือการปรับสภาพผิว ตามหมวด 04.2.1.2 และ ปอกเปลือก ตัดแต่ง ตามหมวด 04.2.1.3

04.2.2.1 ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง

ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ลวกแล้วแช่เยือกแข็ง เช่น ข้าวโพดแช่เยือกแข็ง เฟรนช์ฟรายแช่เยือกแข็ง ถั่วแช่เยือกแข็ง มะเขือเทศแปรรูปแช่เยือกแข็ง เป็นต้น

04.2.2.2 ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง

ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ทำแห้ง โดยไม่มีผลต่อคุณค่าทางอาหารที่สำคัญ เพื่อลดการเจริญของจุลินทรีย์ และอาจเติมน้ำหรือแช่น้ำเพื่อให้คืนรูปก่อนการบริโภคหรือไม่ก็ได้ รวมถึงผักผงที่ได้จากการนำน้ำผักมาทำแห้ง ตัวอย่างเช่น มะเขือเทศผง บีทผง มันฝรั่งแห้งชนิดเกล็ด และถั่วเลนทิลแห้ง สาหร่ายทะเลแห้ง สาหร่ายทะเลแห้งปรุงรส เป็นต้น

04.2.2.3 ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง

ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง ตัวอย่างเช่น ผักกาดดอง, แตงกวาดอง, มะกอกดอง, หัวหอมดอง, เห็ดในน้ำมัน, ผักดองน้ำข้าว, ผักดองโคจิ, ผักดองมิโซะ, ผักดองซีอิ๊ว, ขิงดอง, กระเทียมดอง และพริกดอง เป็นต้น ไม่รวมผักดองตามหมวด 04.2.2.7 หรือถั่วเหลืองหมักตามหมวด 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 และ 12.9.2.3

ยกเลิก

04.2.2.4 ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง

ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล ที่ได้จากการนำผักสดมาทำความสะอาด ลวก และบรรจุในกระป๋องหรือขวดโหล เติมของเหลวแล้วแต่กรณี เช่น น้ำเกลือ, น้ำ, น้ำมันหรือซอส และผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนโดยพาสเจอไรซ์หรือสเตอริไรซ์ ตัวอย่างเช่น ข้าวโพดกระป๋อง หน่อไม้ฝรั่งในขวดแก้ว และมะเขือเทศกระป๋อง เป็นต้น

04.2.2.5 ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย

ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด (purees) อาจนำไปผ่านความร้อน เช่น นึ่ง โดยผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการบดละเอียดแล้ว อาจมีส่วนประกอบของของเหลว (น้ำผัก) และของแข็ง (เนื้อผัก) ซึ่งอาจนำไปผ่านการกรองก่อนการบรรจุ โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้จะมีปริมาณของแข็งน้อยกว่าผลิตภัณฑ์ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ดที่บด ตามหมวด 04.2.2.6 ตัวอย่างเช่น มะเขือเทศบด (tomato puree), เนยถั่ว (ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากถั่วลิสงคั่วบดและเติมน้ำมันจากถั่วลิสงที่ใช้ทาหรือป้ายขนมอบ), เนยถั่วชนิดอื่นๆ เช่น เนยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ เป็นต้น และเนยฟักทอง

04.2.2.6 ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร

ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ในทำนองเดียวกับผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 04.2.2.5 แต่มีปริมาณของแข็งมากกว่า และมักใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารประเภทอื่นๆ (เช่น ซอส) ตัวอย่างเช่น เนื้อมันเผร็งบด ซัลซ่า (ทำจากมะเขือเทศสับ หัวหอมใหญ่ พริกไทยเครื่องเทศและสมุนไพร) ถั่วแดงหวานกวน เม็ดกาแฟกวน (เพื่อใช้สอดไส้) เนื้อมะเขือเทศบด (tomato paste) ซอสมะเขือเทศ ขิงแช่อิ่ม (crystallized ginger) และถั่วกวนที่ใช้ทำขนมหวาน ไม่รวมผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.2.2.5 เช่น เนยถั่ว

04.2.2.7 ผัก สาหร่ายทะเล ดอง

ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล หมักดองด้วยเกลือเพื่อให้เกิดกรดแล็กติก อาจมีการเติมเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส ตัวอย่างเช่น กิมจิ และกะหล่ำปลีดอง เป็นต้น ไม่รวมผลิตภัณฑ์ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง ตามหมวด 04.2.2.3 และผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก ตามหมวด 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 และ 12.9.2.3

04.2.2.8 ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด

ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเลที่นำมา นึ่ง ต้ม อบ หรือทอด เป็นต้น ทั้งที่ผ่านหรือไม่ผ่านการเคลือบหรือชุบ ตัวอย่างเช่น ถั่วนึ่ง มันฝรั่งทอด และผักต้มซีอิ๊ว เป็นต้น

05.0 ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต

หมายถึง ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1 ผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 05.2 หมากฝรั่ง ตามหมวด 05.3 ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม ตามหมวด 05.4

05.1 ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต

ผลิตภัณฑ์ที่มีโกโก้หรือช็อกโกแลตเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต

ยกเลิก

05.1.1 โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก

โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์จากช็อกโกแลต หรือเครื่องดื่มที่มีโกโก้เป็นส่วนประกอบหลัก ได้แก่

(1) เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้ (Cocoa beans) มาล้างทำความสะอาด แล้วกะเทาะเปลือก

(2) เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) ได้จากการทุบหรือบดเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ทั้งนี้ เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกและเนื้อโกโก้บดอาจมีการเติมด่างเพื่อปรับกลิ่นรส

(3) โกโก้ดัส (Cocoa dust) เป็นเศษเมล็ดโกโก้ที่ได้จากการร่อนแยกและการแยกคัพพะออกจากเมล็ดโกโก้ (degerming)

(4) โกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ไปคั่วอบ หรือตากแห้ง แล้วนำไปบดซึ่งมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกันและข้นเหลว

(5) โกโก้ผง (Cocoa powder) ได้จากการนำเนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือโกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) ไปผ่านกระบวนการลดไขมันโดยวิธีบีบอัด และขึ้นรูปให้เป็นโกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) แล้วนำบดเป็นโกโก้ผง เช่น โกโก้ผงที่ใช้สำหรับเตรียมเป็นเครื่องดื่มทำจากโกโก้ข้นเหลวหรือโกโก้ผงผสมน้ำตาลและอาจมีการแต่งกลิ่นรส เช่น กลิ่นวนิลา

(6) โกโก้ผงผสมน้ำตาล (Cocoa-sugar mixture) ได้จากการผสมกันระหว่างโกโก้ผง (Cocoa powder) และน้ำตาล

อาหารในหมวดนี้ให้รวมถึง ช็อกโกแลตผงหรือโกโก้ผงที่ใช้สำหรับเตรียมเป็นเครื่องดื่มหรือใช้สำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์ลูกกวาด ลูกอม ที่มีส่วนประกอบของโกโก้และน้ำตาล ไม่รวมผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหรือนมที่มีส่วนประกอบของโกโก้หรือช็อกโกแลตซึ่งอยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค ตามหมวด 01.1.4 และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตซึ่งอยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค ตามหมวด 05.1.4

05.1.2 โกโก้ไซรัป

โกโก้ไซรัปได้จากการเติมเอนไซม์อะไมเลสจากแหล่งที่เรียลงในโกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) เพื่อย่อยสลายแป้งในโกโก้ (Cocoa starch) ทำให้มีลักษณะเหลวและคงตัว ตัวอย่างเช่น โกโก้ไซรัปที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตนมรสช็อกโกแลตหรือเครื่องดื่มช็อกโกแลตร้อน เป็นต้น ไม่รวมช็อกโกแลตฟัดจ์ที่ใช้แต่งหน้าไอศกรีมซันเดย์ ตามหมวด 05.4

05.1.3 ผลิตภัณฑ์โกโก้ ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม

ผลิตภัณฑ์ทำจากโกโก้ผสมกับวัตถุดิบอื่นซึ่งโดยทั่วไปมีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อใช้ทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมอบ ตัวอย่างเช่น ไขมันโกโก้ (Cocoa butter), ไส้ลูกอมหรือช็อกโกแลต, ไส้พายช็อกโกแลตและช็อกโกแลตผสมถั่วสำหรับทาหรือป้ายขนมปัง เป็นต้น

05.1.4 ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

ช็อกโกแลต หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) เนื้อโกโก้บด โกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) โกโก้ผง หรือโกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) อาจจะเติมน้ำตาล ไขมันโกโก้ (Cocoa butter) แต่งกลิ่นรสหรือส่วนประกอบอื่นๆ เช่น นัทต่างๆและผลไม้แห้ง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้คุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ช็อกโกแลต หรือ Codex Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981) ตัวอย่างเช่น นัทและผลไม้เคลือบช็อกโกแลต, บอนบอน (bonbons), ขนมหวานที่มีการใช้ไขมันโกโก้ (ทำจาก cocoa butter, milk solid และน้ำตาล), ช็อกโกแลตขาว ช็อกโกแลตชิพ, ช็อกโกแล็ตนม, ครีมช็อกโกแลต, ช็อกโกแลตชนิดหวาน, ช็อกโกแลตชนิดขม, ช็อกโกแลตสอดไส้ต่างๆ และช็อกโกแลตที่มีการเคลือบน้ำตาลและอาจมีการแต่งสี เป็นต้น

ยกเลิก

05.1.5 ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต

ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะและรสชาติคล้ายช็อกโกแลตซึ่งอาจจะมีโกโก้เป็นส่วนประกอบหลักหรือไม่ก็ได้ ตัวอย่างเช่น ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากโกโก้ที่ใช้ไขมันจากพืชแทนไขมันโกโก้มากกว่าร้อยละ 5 ซึ่งไม่จัดเป็นผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานช็อกโกแลต (Codex Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981)) ตัวอย่างเช่น คอมพาวน์ช็อกโกแลต (Compound chocolate), คอมพาวน์ช็อกโกแลตที่มีการแต่งสีและกลิ่นรส, ผลิตภัณฑ์ขนมหวานเลียนแบบช็อกโกแลตที่เคลือบด้วยนัตและผลไม้ (เช่น ลูกเกด), ผลิตภัณฑ์ขนมหวานเลียนแบบช็อกโกแลตสำหรับใช้เป็นไส้ของลูกกวาด ลูกอม

05.2 ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน

ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้อมหรือเคี้ยว โดยมีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล ซึ่งอาจมีส่วนผสมของโกโก้หรือไม่ก็ได้ ได้แก่ ลูกกวาดชนิดแข็ง ตามหมวด 05.2.1 ลูกกวาดชนิดนุ่ม ตามหมวด 05.2.2 และนูกัตและมาร์ซิแพน ตามหมวด 05.2.3

05.2.1 ลูกกวาดชนิดแข็ง

ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำและน้ำตาล (น้ำเชื่อม) เป็นส่วนประกอบหลักที่มีลักษณะแข็ง อาจมีไส้ เติมสี กลิ่นรส หรืออาจเติมโกโก้หรือไม่ก็ได้ ตัวอย่างเช่น พาสติลส์ (Pastilles) และลอเซนจ์ (Lozenges) ซึ่งเป็นลูกกวาดหวานชนิดมีไส้และรูปร่างกลม ผลิตภัณฑ์เหล่านี้อาจใช้เป็นไส้ของผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 และผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5

05.2.2 ลูกกวาดชนิดนุ่ม

ผลิตภัณฑ์มีลักษณะนุ่มและเคี้ยวได้ อาจมีส่วนประกอบของโกโก้และนม ตัวอย่างเช่น คาราเมล (ซึ่งมีส่วนประกอบหลักคือ น้ำเชื่อม ไขมัน สี และกลิ่นรส), ลูกกวาดแบบเยลลี่ เช่น เยลลี่บีน เยลลี่ผลไม้บดเคลือบน้ำตาล (ซึ่งมีส่วนประกอบของเจลลาติน เพกติน สี และกลิ่นรส) และลิคอริช เป็นต้น ผลิตภัณฑ์เหล่านี้อาจใช้เป็นไส้ขนมในผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 และ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5

05.2.3 นูกัตและมาร์ซิแพน

นูกัต (Nougats) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำนัทที่คั่วบดมาผสมน้ำตาลหรือวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล และโกโก้ มีลักษณะเหนียวเหมือนแต่งเม อาจใช้เป็นไส้ขนมในผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 และ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5

มาร์ซิแพน (Marzipans) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำอัลมอนด์บดและน้ำตาลหรือวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล (คล้ายถั่วกวน) ซึ่งสามารถปั้นขึ้นรูปและแต่งสีได้ตามต้องการ อาจใช้เป็นไส้ขนมในผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 และ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5

05.3 หมากฝรั่ง

ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากยางธรรมชาติหรือยางสังเคราะห์เป็นส่วนประกอบหลัก มีส่วนประกอบของวัตถุแต่งกลิ่นรส สารให้ความหวานทั้งที่มีหรือไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ และวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นๆ และ เมื่อเคี้ยวจะยืดหยุ่นคล้ายยางและต้องคายกากยางทิ้ง ตัวอย่างเช่น หมากฝรั่งที่ใช้เคี้ยวปกติ หรือใช้สำหรับระงับกลิ่นปาก เป็นต้น

05.4 ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน

ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูปที่ใช้สำหรับตกแต่งหน้าเค้ก คุกกี้ พาย ขนมปัง และผลิตภัณฑ์ขนมอบอื่นๆ ที่ไม่ได้ทำจากผลไม้ ตัวอย่างเช่น ผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำตาลหรือช็อคโกแลตเป็นส่วนประกอบหลักใช้สำหรับเคลือบผลิตภัณฑ์ขนมอบ, ซอสหวาน, ช็อคโกแลตฟัดจ์, ซอสบัตเตอร์สกอต ไม่รวมน้ำเชื่อมที่ใช้แต่งหน้าขนม เช่น น้ำเชื่อมเมเปิ้ล น้ำเชื่อมคาราเมล และน้ำเชื่อมแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 11.4 และผลิตภัณฑ์แต่งหน้าขนมที่ทำจากผลไม้ ตามหมวด 04.1.2.8 และซอสช็อคโกแลต ตามหมวด 05.1.2

ยกเลิก

06.0 ธัญชาติ และผลิตภัณฑ์ธัญชาติ

ธัญชาติ และผลิตภัณฑ์ธัญชาติที่ได้จากเมล็ดธัญพืช รากและหัวพืช เมล็ดถั่ว ฝักถั่วชนิดต่างๆ และไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์ม ทั้งที่ผ่านและไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป ไม่รวมผลิตภัณฑ์ขนมอบ ตามหมวด 07.0

06.1 ธัญชาติ

ธัญชาติทั้งเมล็ด เมล็ดกะเทาะเปลือก รวมทั้งเมล็ดหักหรือป่น ที่ไม่ผ่านการแปรรูป ตัวอย่างเช่น ข้าว บาร์เลย์, ข้าวโพด, ดอกฮอพ (สำหรับทำเบียร์), ข้าวโอ๊ต, ข้าว (รวมทั้งข้าวเสริมวิตามิน ข้าวกึ่งสำเร็จรูป), ข้าวฟ่าง ถั่วเหลือง และข้าวสาลี เป็นต้น

06.2 แป้งและสตาร์ช

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการโม่เมล็ดธัญพืช รากและหัวพืช เมล็ดถั่ว และไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์มหรือฝักถั่ว รวมถึงถั่วเหลืองผง เพื่อใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิตอาหาร

06.2.1 แป้ง

แป้งที่แปรรูปจากการโม่เมล็ด ธัญชาติและหัวพืช (เช่น มันสำปะหลัง) ไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์ม ตัวอย่างเช่น แป้งข้นเหลว (Flour pastes) สำหรับทำขนมปัง, แป้งสำหรับทำลูกกวาดหรือขนมหวาน, แป้งสำหรับทำขนมปัง เพสตรี (Pastries) ผลิตภัณฑ์อาหารเส้น (เช่น เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นหมี่ พาสตา), แป้งผสมสำเร็จ (แป้งจากธัญชาติหลายๆชนิดที่นำมาผสมกันด้วยวิธีทางกายภาพ) เช่น แป้งข้าวสาลี, แป้งเอนกประสงค์ที่มีการผสมผงฟูแล้ว (Self-rising flour), แป้งเสริมคุณค่าสารอาหาร, แป้งข้าวโพด, แป้งข้าวโพดบดทั้งเมล็ด, รำ, แป้งฟารินา (Farina), แป้งถั่วเหลืองอบ, แป้งจากหัวบุก, แป้งไมดา (แป้งสาลีอัตสี) และแป้งสาคู ไม่รวมส่วนผสมแป้งสำเร็จรูปสำหรับผลิตขนมอบ ตามหมวด 07.1.6 และ หมวด 07.2.3

06.2.2 สตาร์ช

สตาร์ช (Starches) คือ กลูโคสพอลิเมอร์ (Glucose polymer) ที่ประกอบด้วยการเชื่อมโยงพันธะของน้ำตาลกลูโคส (Anhydro-alpha-D-glucose) ต่อกันหลายๆโมเลกุล ที่อยู่ในรูปเม็ดแป้งของพืชบางชนิด (เช่น ธัญชาติ เมล็ดข้าวโพด ข้าวสาลี ข้าว ถั่ว เป็นต้น) และหัวพืช (เช่น มันสำปะหลัง มันฝรั่ง เป็นต้น)

06.3 ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า

ผลิตภัณฑ์จากธัญชาติทั้งชนิดพร้อมบริโภคและกึ่งสำเร็จรูป และผลิตภัณฑ์สำหรับเป็นอาหารมื้อเช้าที่บริโภคขณะร้อน ตัวอย่างเช่น อาหารเช้าจากธัญชาติลักษณะเม็ดกลมพอง, ข้าวโอ๊ตบดทั้งเมล็ดสำเร็จรูป, โจ๊กกึ่งสำเร็จรูป, ฟารินา (ข้าวสาลีบดอย่างหยาบ), ข้าวสาลีพองหรือข้าวพอง (Puffed wheat or rice), อาหารเช้าจากธัญชาติผสม (เช่น ข้าว ข้าวสาลี และข้าวโพด), อาหารเช้าจากธัญชาติทำจากการผสมถั่วเหลืองหรือรำ และอาหารเช้าจากธัญชาติที่ทำจากการนำแป้งหรือธัญชาติบดผ่านเครื่องเอกซ์ทรูด (Extruded-type breakfast cereals) เป็นต้น

06.4 พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน

ผลิตภัณฑ์ในกลุ่มนี้ ตัวอย่างเช่น ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งสาลี (เช่น พาสตา บะหมี่), ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า (เช่น เส้นใหญ่ เส้นเล็ก เส้นหมี่ ขนมจีน), ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งถั่ว (เช่น วุ้นเส้น เส้นเซี่ยงไฮ้), พาสตาที่ทำจากถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน

06.4.1 พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด

ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ทั้งที่ผ่านและไม่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทิไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง

ยกเลิก

06.4.1.1 พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด

ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทิไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ผู้บริโภคต้องเตรียมให้สุกก่อนบริโภค ตัวอย่างเช่น พาสตา, บะหมี่, แผ่นเกี๊ยว เป็นต้น

06.4.1.2 พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด

ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทิไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ผู้บริโภคอาจรับประทานได้ทันทีหรือต้องเตรียมให้สุกก่อนบริโภค ตัวอย่างเช่น ขนมจีน, แผ่นปอเปี๊ยะ, เส้นก๋วยเตี๋ยวชนิดต่างๆ เช่น เส้นใหญ่, เส้นหมี่, วุ้นเส้น, เส้นเซี่ยงไฮ้ เป็นต้น

06.4.2 พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง

ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1 ที่ผ่านการทำแห้ง

06.4.2.1 พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง

ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1.1 ที่ผ่านการทำแห้ง ตัวอย่างเช่น พาสตาอบแห้ง มะกะโรนีอบแห้ง บะหมี่อบแห้ง เป็นต้น

06.4.2.2 พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง

ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1.2 ที่ผ่านการทำแห้ง ตัวอย่างเช่น ขนมจีนอบแห้ง, เส้นก๋วยเตี๋ยวชนิดต่างๆ อบแห้ง เช่น เส้นใหญ่อบแห้ง, เส้นหมี่อบแห้ง, เส้นเล็ก, วุ้นเส้นอบแห้ง, เส้นเซี่ยงไฮ้อบแห้ง เป็นต้น

06.4.3 พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป

ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทิไนซ์ (Pre-gelatinized) แช่เยือกแข็ง หรือ ทำให้แห้ง ผลิตภัณฑ์ในหมวดนี้อาจจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรืออาจเป็นวัตถุดิบสำหรับใช้ประกอบอาหาร โดยผ่านวิธีการปรุงก่อนรับประทานอย่างง่ายๆ และใช้เวลาสั้น เช่น การเติมน้ำร้อน การต้ม ตัวอย่างเช่น ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นกึ่งสำเร็จรูป (Instant noodles)

06.5 ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก

ขนมหวานที่ทำจากวัตถุดิบหลักคือ ธัญชาติ แป้ง รวมถึงไส้ขนมที่ทำจากธัญชาติ หรือสตาร์ช ตัวอย่างเช่น พุดดิงข้าว, พุดดิงเซโมลินา, พุดดิงมันสำปะหลัง, ขนมหวานทำจากโดแป้งสาลีหมักด้วยยีสต์นึ่ง เป็นต้น

06.6 แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด

ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของเกล็ดหรือแป้งบดที่ได้จากธัญชาติ เมื่อนำไปผสมกับส่วนผสมอื่นๆ (เช่น ไข่ น้ำ และนม) ใช้ชุบเนื้อสัตว์เพื่อทอด ตัวอย่างเช่น แป้งชุบทอด, แป้งชุบทอดสำหรับทำเทมปุระ เป็นต้น ทั้งนี้ไม่รวมโด (Doughs) สำหรับทำขนมปัง ตามหมวด 07.1.4 และส่วนผสมแป้งสำเร็จรูปสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ ตามหมวด 07.1.6 และ หมวด 07.2.3

06.7 ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป

ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป และผลิตภัณฑ์ข้าวเติมสารอาหาร ตัวอย่างเช่น ผลิตภัณฑ์ข้าวกึ่งสำเร็จรูปบรรจุในกระป๋องหรือบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouches) รวมทั้งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่มีการวางจำหน่ายในสภาวะแช่เย็น หรือแช่เยือกแข็ง, ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป แบบเอเชียตะวันออกซึ่งได้จากการนำข้าวมาแช่น้ำแล้วนำไป นึ่ง นวด และทำให้เป็นลักษณะก้อนเค้ก เช่น ขนมโมจิจากญี่ปุ่น, ขนมทุกค์ (teuck) จากเกาหลี เป็นต้น ทั้งนี้ไม่รวมขนมขบเคี้ยวทำจากข้าว ตามหมวด 15.1 ข้าวที่ไม่ผ่านการแปรรูป ตามหมวด 06.1 และขนมหวานที่มีข้าวเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 06.5

ยกเลิก

06.8 ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง

ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองที่ผ่านการทำแห้ง การปรุงให้สุก การทอด หรือการหมัก เป็นต้น ไม่รวมเครื่องปรุงรสจากถั่วเหลืองตามหมวด 12.9

06.8.1 เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง

เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลืองที่ได้จากการนำถั่วเหลืองแห้งมาแช่น้ำ บดละเอียด ต้ม และ กรอง หรือเตรียมจากแป้งถั่วเหลือง, ถั่วเหลืองเข้มข้น หรือถั่วเหลืองสกัด น้ำนมถั่วเหลืองอาจใช้บริโภคทันที หรือใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับทำผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ เช่น ฟองเต้าหู้ ตามหมวด 06.8.2 เต้าหู้ ตามหมวด 06.8.3 เต้าหู้กึ่งแข็ง ตามหมวด 06.8.4 และ เต้าหู้แห้ง ตามหมวด 06.8.5 อาจเติมเนื้อผลไม้ ธัญชาติ หรือสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์น้ำนมถั่วเหลืองชนิดผงซึ่งจะต้องคืนรูปก่อนบริโภคเป็นเครื่องดื่มหรือนำไปผสมกับสารที่ทำให้ตกตะกอนสำหรับใช้ทำเต้าหู้อ่อนเองที่บ้าน

06.8.2 ฟองเต้าหู้

ฟองเต้าหู้ได้จากฝ้าหรือเยื่อที่ผิวหน้าของน้ำนมถั่วเหลืองในระหว่างการอุ่นหรือต้มแล้วทำแห้ง อาจนำไปทอดกรอบ หรือคืนรูปโดยแช่น้ำ สำหรับใส่ในซุปหรืออาหารอื่น

06.8.3 เต้าหู้

เต้าหู้ได้จากนำถั่วเหลืองแห้งมาแช่น้ำ บดละเอียด และ กรอง นำส่วนที่เป็นของเหลวมาทำให้เป็นก้อนโดยใช้สารที่ทำให้เกิดการตกตะกอน แล้วนำมาใส่ในแม่พิมพ์ ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้อาจมีเนื้อสัมผัสหลายลักษณะ เช่น ชนิดอ่อน ชนิดกึ่งแข็ง และชนิดแข็ง

06.8.4 เต้าหู้กึ่งแข็ง

เต้าหู้กึ่งแข็ง (Semi-dehydrated soybean curd) ผลิตจากเต้าหู้อ่อนที่บีบน้ำออกบางส่วนระหว่างการทำให้เป็นก้อนในแม่พิมพ์ โดยเต้าหู้กึ่งแข็งจะมีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ 72 และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น

06.8.4.1 เต้าหู้กึ่งแข็งต้มหรือเคี่ยวกับซอส

เต้าหู้กึ่งแข็งนำมาต้มหรือเคี่ยวกับซอสข้น เช่น ซอสมิโซะ ซีอิ๊วดำ ทำให้เต้าหู้ดูดซับสีและรสชาติของซอส หรือซีอิ๊ว และมีเนื้อสัมผัสที่นุ่มขึ้น

06.8.4.2 เต้าหู้กึ่งแข็งทอด

เต้าหู้กึ่งแข็งนำมาทอด ซึ่งอาจรับประทานได้ทันที หรือนำมาประกอบอาหารอื่นๆ เช่น ต้มพะโล้

06.8.4.3 เต้าหู้กึ่งแข็งอื่นๆ

เต้าหู้ชนิดกึ่งแข็งอื่นๆ รวมถึงเต้าหู้ย่าง และเต้าหู้บด ที่อาจจะผสมกับส่วนประกอบหรือเครื่องปรุงชนิดอื่นๆ ทั้งนี้ไม่รวมผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 06.8.4.1 และ หมวด 06.8.4.2

06.8.5 เต้าหู้แห้ง

เต้าหู้แห้ง (Dehydrated soybean curd) คือ เต้าหู้ที่ถูกเอาความชื้นออกทั้งหมดโดยผ่านกระบวนการแช่แข็งบ่ม และการทำแห้ง สามารถบริโภคโดยตรง หรือทำให้คืนรูปโดยการแช่น้ำ หรือซอส หรือนำไปทอด หรือตุ๋นในซอส

06.8.6 ถั่วเหลืองหมัก

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากถั่วเหลืองที่ผ่านการนึ่งและหมักด้วยหัวเชื้อตั้งต้นจากเชื้อราหรือแบคทีเรีย ผลิตภัณฑ์มีลักษณะนุ่ม มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะ เช่น เต้าซี่ หรือเต้าเจี้ยว (จีน), นัตโตะ (ญี่ปุ่น) และเทมเป้ (อินโดนีเซีย)

ยกเลิก

06.8.7 เต้าหู้หมัก

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการหมักเต้าหู้ทั้งก้อน โดยผลิตภัณฑ์ที่ได้มีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม มีกลิ่นเฉพาะ อาจมีสีแดง สีเหลืองอ่อน หรือสีเทาแกมเขียว ตัวอย่างเช่น เต้าหู้ยี้

06.8.8 ผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก

ผลิตภัณฑ์อื่นๆ จากถั่วเหลืองที่มีโปรตีนถั่วเหลืองเป็นองค์ประกอบหลัก ตัวอย่างเช่น โปรตีนเกษตร โปรตีนถั่วเหลืองเข้มข้น และโปรตีนจากถั่วเหลืองสกัด (Isolated soybean protein) เป็นต้น

07.0 ผลิตภัณฑ์ขนมอบ

หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของแป้งที่ได้จากธัญชาติซึ่งมีส่วนประกอบของกลูเตน (Gluten) เช่น แป้งข้าวสาลี แป้งข้าวบาร์เลย์ แป้งข้าวไรย์ แล้วนำมาผ่านกระบวนการให้ความร้อน เช่น อบ หรือ ทอด โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้ ได้แก่ ขนมปัง ขนมอบชนิดไม่หวาน และส่วนผสมสำเร็จรูป ตามหมวด 07.1 และขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป ตามหมวด 07.2

07.1 ขนมปังและขนมอบชนิดไม่หวาน และส่วนผสมสำเร็จรูป

ขนมปังและขนมอบทุกชนิดที่ไม่มีรสหวาน รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว

07.1.1 ขนมปังและโรล

ขนมปังที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยยีสต์และขนมปังที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยผงฟู

07.1.1.1 ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์

ผลิตภัณฑ์ขนมปังและขนมอบชนิดไม่หวาน ตัวอย่างเช่น ขนมปังขาว, ขนมปังจากข้าวไรย์, ขนมปังจากข้าวสาลีทั้งเมล็ด, ขนมปังฝรั่งเศส, ขนมปังจากมอลต์, ขนมปังโรลแฮมเบอร์เกอร์, ขนมปังโรลจากข้าวสาลีทั้งเมล็ด และขนมปังโรลที่มีนมเป็นส่วนผสม เป็นต้น

07.1.1.2 ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู

ขนมปังที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยผงฟู เช่น โซเดียมไบคาร์บอเนต เบกกิ้งโซดา

07.1.2 แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน

แครกเกอร์ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีลักษณะบาง กรอบ ทำจากโด (Dough) ชนิดที่ไม่หวาน ตัวอย่างเช่น แครกเกอร์ที่ใช้ผงฟู แครกเกอร์กรอบจากข้าวไรย์ เป็นต้น ไม่รวมแครกเกอร์ที่มีรสหวาน หรือที่มีการเติมกลิ่นรส (เช่น การเติมกลิ่นรสชีส) ซึ่งบริโภคในลักษณะขนมขบเคี้ยว ตามหมวด 15.1

07.1.3 ขนมอบชนิดไม่หวานอื่นๆ

ผลิตภัณฑ์ขนมอบทุกชนิดที่ไม่หวาน ตัวอย่างเช่น ขนมปังจากข้าวโพด (Cornbread) บิสกิตที่ทำมาจากการหมักด้วยเวลาสั้นซึ่งขึ้นฟูโดยใช้ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดา เป็นต้น ไม่รวมบิสกิตแบบอังกฤษ เช่น คุกกี้หรือแครกเกอร์รสหวาน ตามหมวด 07.2.1

07.1.4 ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ

ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ ตัวอย่างเช่น ครูตอง (Croutons), ขนมปังป่น (Bread crumbs), ผลิตภัณฑ์ขนมปังที่ใช้เป็นไส้และส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำไส้ และโดเตรียมสำเร็จ เช่น โดเตรียมสำเร็จสำหรับทำบิสกิต เป็นต้น ไม่รวมส่วนผสมสำเร็จรูปตามหมวด 07.1.6

ยกเลิก

07.1.5 หมั่นโถ ซาลาเปา ติ่มซำ

ผลิตภัณฑ์ตามแบบเอเชียตะวันออก ได้จากการนำผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวเจ้าที่ทำให้ขึ้นฟูแล้วไปผ่านกระบวนการนึ่ง ผลิตภัณฑ์อาจมีไส้หรือไม่ก็ได้ ตัวอย่างเช่น หมั่นโถว ซาลาเปาไส้ต่างๆ รวมถึง ติ่มซำ

07.1.6 ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5

ส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) เป็นผงแห้ง ซึ่งต้องนำมาผสมของเหลว (เช่น น้ำ นม น้ำมัน เนยสด ไข่) เพื่อนวดเป็นโด (Dough) สำหรับทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1 - 07.1.5 ตัวอย่างเช่น ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังฝรั่งเศส, ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังแผ่นบาง เป็นต้น ทั้งนี้ไม่รวมส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ตามหมวด 07.2.3

07.2 ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป

ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ เช่น รสหวาน รสเค็ม ตามหมวด 07.2.1-07.2.2 และส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ตามหมวด 07.2.3

07.2.1 เค้ก คุกกี้ และพาย

ผลิตภัณฑ์ที่บริโภคในลักษณะขนมหวาน ตัวอย่างเช่น เค้กเนยสด ชีสเค้ก เค้กกล้วยหอม ชิฟฟอนเค้ก บาร์ทำจากธัญชาติไส้ผลไม้ เค้กปอนด์ ขนมหวานจากสตาร์ช (เช่น นามากาชิ) ขนมไหว้พระจันทร์ เค้กสปันจ์ พายไส้ผลไม้ (เช่น พายไส้แอปเปิล) คุกกี้ข้าวโอ๊ตบดทั้งเมล็ด คุกกี้น้ำตาล และบิสกิตแบบอังกฤษ (คุกกี้ หรือเครกเกอร์รสหวาน) ทาร์ต เป็นต้น

07.2.2 ขนมอบชนิดหวานอื่นๆ

ผลิตภัณฑ์ที่บริโภคในลักษณะขนมหวานหรืออาหารเช้า ตัวอย่างเช่น แพนเค้ก, วาฟเฟิล (waffle), ขนมปังสอดไส้ (หวาน/เค็ม), เดนนิช, เพสตรี, เวเฟอร์หรือโคนสำหรับไอศกรีม, มัฟฟิ่น (muffins), ขนมหวานจากแป้ง (flour confectionary) และไตรเฟอร์ (trifles) เป็นต้น

07.2.3 ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2

ส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) เป็นผงแห้ง ซึ่งต้องนำมาผสมของเหลว (เช่น น้ำ นม น้ำมัน เนยสด ไข่) เพื่อนวดเป็นโด (Dough) สำหรับทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1 - 07.2.2 ตัวอย่างเช่น ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำเค้ก, ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมหวานจากแป้ง, ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำแพนเค้ก, ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำพาย, ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำวาฟเฟิล (waffle) เป็นต้น ยกเว้นโด (Dough) ตามหมวด 07.1.4 และส่วนผสมสำเร็จรูป ตามหมวด 07.1.6

08.0 เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

หมายถึง เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ทุกชนิดจากเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก สัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา ได้แก่ เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่งหรือบดที่ยังสด ตามหมวด 08.1 และที่แปรรูป ตามหมวด 08.2 และ หมวด 08.3

08.1 เนื้อสัตว์สด

โดยทั่วไปทั้งเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา ที่ยังสด จะไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร แต่ใช้ได้ในกรณีจำเป็น เช่น ให้มีการใช้สีเพื่อประทับตราหรือทำเครื่องหมาย อาจเคลือบผิวหรือคลุกเนื้อสัตว์สดด้วยผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร ตามหมวด 04.1.2.8 หรือเครื่องเทศ ตามหมวด 12.2 ตัวอย่างเช่น ไก่ทาขมิ้น

ยกเลิก

08.1.1 เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง

เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งตัวหรือตัดแต่ง ที่ยังสด ตัวอย่างเช่น ซากหรือโครงทั้งตัวของวัวหรือหมู, เนื้อวัวตัดแต่งสำหรับทำสเต็ก, ไก่ทั้งตัว, ชิ้นส่วนไก่ตัดแต่ง เช่น ปีกไก่, เลือดสดจากสัตว์ทุกชนิด, เครื่องในสัตว์ทุกชนิด เช่น หัวใจ ไต ผ้าขี้ริ้ว เป็นต้น

08.1.2 เนื้อสัตว์สด บด

เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา ที่ยังสดและผ่านการบด หรือถอดกระดูก ตัวอย่างเช่น เนื้อบดสำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์ (แพตตี้ (Patties)), ไส้กรอกที่ไม่ได้กระบวนการหมักที่ยังสด, เนื้อหมูบด, ชิ้นส่วนของหมูที่ผ่านการถอดกระดูกซึ่งอาจมีการเคลือบผิวหรือชุบแป้ง เป็นต้น

08.2 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี

ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งตัวหรือตัดแต่งแปรรูปโดยผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การหมัก (Curing) ทั้งที่ไม่ใช้ความร้อน ตามหมวด 08.2.1 และใช้ความร้อน ตามหมวด 08.3.2

08.2.1 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง แปรรูปโดยไม่ใช้ความร้อน

ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยผ่านกระบวนการต่างๆ เช่น การหมัก (Curing) การหมักเกลือ (Salting) การทำแห้ง (Drying) การหมักดอง (Pickling) เพื่อช่วยถนอมหรือยืดอายุการเก็บรักษา โดยยังไม่ผ่านความร้อน

08.2.1.1 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน

ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยการหมักด้วยเกลือโซเดียมคลอไรด์ อาจหมักแบบแห้งโดยการทาเกลือบริเวณพื้นผิวของชิ้นเนื้อ หรือหมักแบบเปียกโดยการแช่ชิ้นเนื้อในน้ำเกลือ หรือฉีดน้ำเกลือ เข้าไปในชิ้นเนื้อ อาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงการรมควัน ตัวอย่างเช่น เบคอน, เนื้อหมักซอส (Marinated beef), อาหารพื้นเมืองทางเอเชียตะวันออก เช่น เนื้อหมักเต้าเจี้ยว เนื้อหมักซอสถั่วเหลือง เป็นต้น

08.2.1.2 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านการทำแห้ง

ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดย อาจผ่านการหมัก (Curing) หรือหมักเกลือ (Salting) ตามหมวด 08.2.1.1 แล้วทำให้แห้ง หรืออาจทำให้แห้งโดยไม่ผ่านการหมัก การทำให้แห้งอาจใช้การตากแห้ง หรือใช้ลมร้อนหรือภายใต้ความดัน ตัวอย่างเช่น หมูเค็มตากแห้ง, เนื้อแห้ง, ไอบีเรียนแฮม (ขาหมูเค็มตากแห้ง), เนื้อสันยัดไส้ตากแห้ง และแฮมแบบพรอสคิวโต (Prosciutto-type ham) เป็นต้น

08.2.1.3 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน

ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้น หรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยการหมักด้วยเกลือและจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติค ตัวอย่างเช่น แหนมซี่โครงหมู, แหนมเอ็นไก่ เป็นต้น

08.2.2 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน

ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้น หรือตัดแต่งและทำให้สุกโดยใช้ความร้อน (ทั้งที่หมักแล้วทำให้สุก หรือทำแห้งแล้วทำให้สุก) รวมถึงการสเตอริไรส์ และการบรรจุกระป๋อง ตัวอย่างเช่น แฮม (สุก), เนื้อไก่กระป๋อง, เนื้อต้มซีอิ๊ว (ทซึคุดัง) เป็นต้น

08.2.3 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง

ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้น หรือตัดแต่งทั้งดิบและสุกที่ผ่านการแช่เยือกแข็ง ตัวอย่างเช่น ไก่ทั้งตัวหรือชิ้นส่วนไก่แช่เยือกแข็ง, เนื้อสเต็กแช่เยือกแข็ง เป็นต้น

ยกเลิก

08.3 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี

ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ได้จากการบดหรือถอดกระดูก และผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การหมัก (Curing) การหมักเกลือ (Salting) การทำแห้ง การหมักดอง (Pickling) ทั้งที่ไม่ผ่านความร้อน ตามหมวด 08.3.1 และผ่านความร้อน ตามหมวด 08.3.2

08.3.1 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ไม่ผ่านความร้อน

ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ได้จากการบดหรือถอดกระดูก และผ่านกรรมวิธีต่างๆ โดยไม่ผ่านความร้อน เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เช่น การหมัก (Curing) การหมักเกลือ (Salting) การทำแห้ง การหมักดอง (Pickling)

08.3.1.1 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน

ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ได้จากการบดหรือถอดกระดูกและผ่านการหมัก (Curing) หรือการหมักด้วยเกลือโซเดียมคลอไรด์ (Salting) มีทั้งการหมักแบบแห้งโดยการทาเกลือบริเวณพื้นผิวของชิ้นเนื้อ หรือการหมักแบบเปียกโดยการแช่เนื้อสัตว์ในน้ำเกลือ หรือฉีดน้ำเกลือเข้าไปในชิ้นเนื้อ การหมักอาจมีใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงการรมควัน ตัวอย่างเช่น ไส้กรอกชนิดต่างๆ เช่น ซาลามิ (Salami), โทชิโน (Tocino) (ไส้กรอกสด), เป็ปโปโลนี (Pepperoni) และไส้กรอกรมควัน เป็นต้น

08.3.1.2 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้ง โดยไม่ใช้ความร้อน

ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ได้จากการบดหรือถอดกระดูกอาจผ่านการหมัก (Curing) หรือหมักเกลือ (Salting) ตามหมวด 08.3.1.1 แล้วทำให้แห้ง หรืออาจทำให้แห้งโดยไม่ผ่านการหมัก การทำให้แห้งอาจใช้ลมร้อนหรือภายใต้ความดัน ตัวอย่างเช่น จุนเชียง เนื้อแผ่น (Beef jerky), และ ไส้กรอกโซบราซาดา เป็นต้น

08.3.1.3 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน

ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา บด หรือถอดกระดูก ที่ผ่านกระบวนการหมัก (Fermentation) ด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติคและเกลือ เช่น แหนม ไส้กรอกอีสาน หม่ำ เป็นต้น

08.3.2 เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน

ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา บดและทำให้สุกโดยผ่านความร้อน (ทั้งที่หมักแล้วทำให้สุก หรือทำแห้งแล้วทำให้สุก) รวมถึงการสเตอริไรส์ ตัวอย่างเช่น หมูยอ, ลูกชิ้น, ไส้กรอกเวียนนา ตับห่านบด, เนื้อบดสำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์ (แพตตี้ (Patties)), คอนบีฟกระป๋อง, เนื้อบดต้มซีอิ๊ว (ทซึคุดัง), ไส้กรอกชนิดต่างๆ ปาเต้ รวมถึงผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุกที่ผ่านการปรุงแต่งและทำให้แห้ง เช่น หมูหรือเนื้อสวรรค์ หมูหยอง หมูหรือเนื้อทุบ เป็นต้น

08.3.3 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง

ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา บดหรือถอดกระดูก ทั้งที่ทำให้สุกทั้งหมดหรือสุกบางส่วน ที่ผ่านการแช่เยือกแข็ง ตัวอย่างเช่น เนื้อบดสำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์ (แพตตี้ (Patties)) แช่เยือกแข็ง, เนื้อไก่บดชุบแป้งหรือเกล็ดขนมปังแช่เยือกแข็ง เป็นต้น

08.4 ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก

ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอกชนิดทานได้ เช่น ไส้เทียมที่ทำจากคอลลาเจน เซลลูโลส หรือสารสังเคราะห์เกรดอาหาร หรือไส้จากธรรมชาติ เช่น ไส้หมู หรือไส้แกะ เป็นต้น

ยกเลิก

09.0 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ

หมายถึง สัตว์น้ำสด ตามหมวด 09.1 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแปรรูป ตามหมวด 09.2-09.4 โดยเป็นสัตว์น้ำที่มีกระดูกสันหลัง เช่น ปลา วาฬ และเป็นสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง เช่น แมงกะพรุน หอยเม่น ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยทาก เป็นต้น สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็นต้น และสัตว์น้ำสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนัง เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้น ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำอาจเคลือบผิวหรือคลุกด้วยเครื่องเทศก่อนจำหน่ายต่อผู้บริโภค

09.1 สัตว์น้ำสด

สัตว์น้ำสด หมายถึง ปลาหรือสัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ผ่านการเตรียมหรือการแปรรูปใดๆ ยกเว้นการแช่เย็น เก็บในน้ำแข็ง หรือการแช่แข็ง หลังการจับจากทะเล ทะเลสาบ แม่น้ำ หรือแหล่งน้ำอื่นๆ เพื่อรักษาความสดและป้องกันการเน่าเสีย

09.1.1 ปลาสด

เนื้อปลาและไข่ปลาทุกชนิดที่ยังสด ตัวอย่างเช่น เนื้อวาฬ ปลาคอด ปลาแซลมอน ปลาเทราต์ เป็นต้น

09.1.2 สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา

ได้แก่ สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง เช่น แมงกะพรุน หอยเม่น ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยทาก เป็นต้น สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็นต้น และสัตว์น้ำสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนัง เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้น ที่ยังสด

09.2 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี

สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปโดยผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การรมควัน (Smoked), การทำแห้ง (Dried), การหมักดอง (Fermented), การหมักเกลือ (Salted) และการแช่แข็งซึ่งอาจต้องนำไปปรุงสุกก่อนบริโภค รวมถึงผลิตภัณฑ์ปรุงสุกพร้อมบริโภค

09.2.1 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง

สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ยังสด รวมถึงที่ผ่านการปรุงสุกบางส่วน แล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็งหรือการแช่เยือกแข็งอย่างรวดเร็ว (Quick-freezing) เพื่อนำไปใช้สำหรับการแปรรูปต่อไป ตัวอย่างเช่น ชิ้นปลาแช่เยือกแข็ง ปูแช่เยือกแข็ง กุ้งแช่เยือกแข็ง ไข่ปลาแช่เยือกแข็ง ซูริมิแช่เยือกแข็ง และเนื้อวาฬแช่เยือกแข็ง เป็นต้น

09.2.2 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง

สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่นำมาชุบแป้ง ไข่ หรือขนมปังป่น โดยยังไม่ผ่านการปรุงสุกหรือผ่านการปรุงสุกบางส่วน แล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง ตัวอย่างเช่น กุ้งชุบแป้งแช่เยือกแข็ง เนื้อปลาชุบแป้งแช่เยือกแข็ง เป็นต้น

09.2.3 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง

สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ยังไม่ผ่านการปรุงสุก บดละเอียดแล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง

09.2.4 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด

สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ปรุงสุกหรือทอดพร้อมบริโภค

09.2.4.1 ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก

ปลาและผลิตภัณฑ์ปลาอาจเป็นทั้งตัว ชิ้นส่วน หรือบด ที่ผ่านการนึ่ง ต้ม และการทำให้สุกด้วยวิธีอื่นๆ ยกเว้นการทอด (ตามหมวด 09.2.4.3) ตัวอย่างเช่น ไส้กรอกปลา, ลูกชิ้นปลา ปลานึ่งหรือต้มซีอิ๊ว (ทซึคุดัง) ไข่ปลาสุก และผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลาบดหรือผลิตภัณฑ์ซูริมิต่างๆ ปรุงสุก (คามะโบะโกะ (*kamaboko*) หรือ คานิคะมะ (*kanikama*) หรือจิคุวะ (*chikuwa*)) เป็นต้น ยกเว้นผลิตภัณฑ์เนื้อปลาบดแบบเอเชียตะวันออก ตามหมวด 09.3.4

ยกเลิก

09.2.4.2 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก

สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ได้แก่ สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง เช่น แมงกะพรุน หอยเม่น ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยทาก เป็นต้น สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็นต้น และสัตว์น้ำสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนัง เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้น ที่ผ่านการนึ่ง ต้ม และการทำให้สุกด้วยวิธีอื่นๆ ยกเว้นการทอด ตามหมวด 09.2.4.3

09.2.4.3 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง

สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพร้อมบริโภคทันที เตรียมจากสัตว์น้ำทั้งตัว หรือตัดเป็นชิ้นส่วนอาจชุบแป้ง ไข่ หรือขนมปังป่นหรือไม่ก็ได้ แล้วนำไปทอด อบ ปิ้ง หรือย่าง อาจเติมซอสหรือน้ำมัน แล้วนำไปบรรจุในภาชนะหรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ตัวอย่างเช่น ซูริมิทอด ปูนิ่มทอด เป็นต้น

09.2.5 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมักดอง หมักเกลือ

<u>สัตว์น้ำรมควัน (Smoking)</u> ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งไปทำให้แห้งโดยตรงหรือผ่านการต้มก่อนการทำแห้ง อาจมีการหมักเกลือหรือไม่ก็ได้ แล้วนำไปรมควัน โดยอาจใช้ขี้เลื่อยเป็นเชื้อเพลิง ตัวอย่างเช่น ปลาแม็คเคอเรลรมควัน ปลาแซลมอนรมควัน เป็นต้น

<u>สัตว์น้ำแห้ง (Drying)</u> ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปตากแห้งโดยใช้แสงอาทิตย์หรือทำให้แห้งโดยตรงหรือผ่านการต้มก่อนการทำแห้งโดยใช้ตู้อบ ผลิตภัณฑ์อาจมีการหมักเกลือหรือไม่ก็ได้ ตัวอย่างเช่น ปลาเค็มต่างๆ เช่น ปลาคอดเค็ม ปลาโบนิโตะเค็ม เป็นต้น

<u>สัตว์น้ำหมักเกลือ (Salting)</u> ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปทาเกลือหรือแช่ในน้ำเกลือ ซึ่งกระบวนการผลิตแตกต่างไปจากการหมัก (Pickled) และการหมักด้วยเครื่องปรุงรส (Marinated) ตามหมวด 09.3 ตัวอย่างเช่น กุ้งหมักเกลือ ปลาแอนโชวี่หมักเกลือ เป็นต้น

<u>สัตว์น้ำหมัก (Curing)</u> ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการหมักเกลือ (Salting) แล้วนำไปรมควัน ตัวอย่างเช่น ปลาหมักรมควัน เป็นต้น

09.3 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถึงถนอมอาหาร

สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถึงถนอมอาหาร เช่น การหมักเครื่องปรุงรส (Marinating) การหมักดอง (Pickling) หรือการปรุงสุกบางส่วน ซึ่งผลิตภัณฑ์จะมีอายุการเก็บรักษาสั้น

09.3.1 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ หมักน้ำส้มสายชูหรือไวน์

สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการหมักหรือแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ อาจใส่เกลือและเครื่องเทศหรือสมุนไพรหรือไม่ก็ได้ บรรจุในขวดแก้วหรือกระป๋องซึ่งมีอายุการเก็บรักษาสั้น ผลิตภัณฑ์บางชนิดอาจนำไปแช่ในวุ้น (Jelly) ได้จากการนำสัตว์น้ำไปปรุงให้สุกหรือนึ่งเพื่อทำให้เนื้อนุ่ม จากนั้นเติมน้ำส้มสายชูหรือไวน์ เกลือ และวัตถุกันเสีย และทำให้แข็งตัวในวุ้น (Jelly)

09.3.2 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำดองในน้ำเกลือ

สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการดองในน้ำเกลือและน้ำส้มสายชู หรือแอลกอฮอล์ เช่น ไวน์ พบมากในแถบเอเชียตะวันออก ตัวอย่างเช่น ปลาดองด้วยโคจิ, ปลาดองด้วยมิโซะ, ปลาดองซีอิ๊วหรือซอสถั่วเหลือง, ปลาดองน้ำส้มสายชู, เนื้อวาฬดอง, ปลาแฮริ่งดอง เป็นต้น

09.3.3 คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ

ผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาโดยทั่วไปจะผ่านการล้าง หมักเกลือ และบ่มจนมีลักษณะใสแล้วนำมาบรรจุในภาชนะแก้วหรือภาชนะที่เหมาะสม เช่น คาร์เวียร์ (ไข่ปลาสายพันธุ์สเตอร์เจียน (Sturgeon species) เช่น ปลาเบลลูกา (Beluga) เป็นต้น) และไข่จากปลาชนิดอื่นๆ ทั้งปลาทะเลและปลาน้ำจืด (เช่น ปลาคอด, ปลาแฮริ่ง เป็นต้น) อาจเติมเกลือ เครื่องเทศ สีผสมอาหารหรือใช้วัตถุกันเสีย ตัวอย่างเช่น ไข่ปลาแซลมอนเค็ม, ไข่ปลาแซลมอนเค็มแปรรูป, ไข่ปลาคอด, ไข่ปลาคอดเค็ม เป็นต้น ไม่รวมถึงผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่ผ่านกรรมวิธีถนอมอาหาร (เช่น การพาสเจอร์ไรซ์) ตามหมวด 09.4 หรือผ่านการแช่แข็ง ตามหมวด 09.2.1 หรือปรุงสุก ตามหมวด 09.2.4.1 หรือผ่านการรมควัน ทำแห้ง หมักดอง ทำเค็ม ตามหมวด 09.2.5 และไข่ปลาสด ตามหมวด 09.1.1

ยกเลิก

09.3.4 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3

ผลิตภัณฑ์หมวดนี้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหารนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 มักเป็นผลิตภัณฑ์ของทางเอเชียตะวันออก ตัวอย่างเช่น ปลาสดที่บดหรือกากที่เหลือจากการทำน้ำปลาผสมกับแป้งสาลี รำ ข้าวหรือถั่วเหลือง เป็นต้น ผลิตภัณฑ์อาจมีการหมัก เช่น กะปิจากกุ้ง เป็นต้น

09.4 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง

สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ยืดอายุการเก็บรักษาโดยอาจบรรจุในน้ำมันหรือซอส โดยบรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรซ์หรือแคนนิ่ง ตัวอย่างเช่น ปลาซาดีนบรรจุกระป๋อง, ปูบรรจุกระป๋อง ไข่ปลาบรรจุกระป๋อง เป็นต้น ไม่รวมสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด ตามหมวด 09.2.4

10.0 ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่

หมายถึง ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ ได้แก่ ไข่สดทั้งฟอง ตามหมวด 10.1 ผลิตภัณฑ์จากไข่ ตามหมวด 10.2 และผลิตภัณฑ์อื่นๆ ตามหมวด 10.3 และ หมวด 10.4

10.1 ไข่สดทั้งฟอง

โดยทั่วไปจะไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารในไข่สดทั้งฟอง แต่อาจมีการใช้สีเพื่อการตกแต่ง, ย้อม หรือประทับตราหรือเครื่องหมายหรือ สัญลักษณ์บนเปลือกไข่เท่านั้น

10.2 ผลิตภัณฑ์จากไข่

ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนไข่สดในสูตรอาหารหรือใช้เป็นอาหาร มีทั้งชนิดที่มีไข่แดงและไข่ขาวรวมกัน หรือมีเฉพาะไข่ขาวหรือเฉพาะไข่แดง ซึ่งจะนำไปผ่านกระบวนการต่างๆ เพื่อผลิตผลิตภัณฑ์ไข่อื่นๆ ตัวอย่างเช่น ไข่แดงเหลว, ไข่แดงผง, ไข่ขาวเหลว, ไข่ขาวผง, ไข่แช่เยือกแข็ง เป็นต้น

10.2.1 ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว

ผลิตภัณฑ์ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง นำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ และใช้สารเคมีเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เช่น การเติมเกลือ

10.2.2 ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง

ผลิตภัณฑ์ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดงนำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์แล้วนำมาแช่เยือกแข็ง

10.2.3 ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแยกน้ำตาลออกจากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง แล้วนำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์และทำให้แห้ง

10.3 ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร

ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหารแบบเอเชียตะวันออก ตัวอย่างเช่น ไข่เค็ม, ไข่เยี่ยวม้า, รวมถึงไข่ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น

10.4 ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก

ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลักในลักษณะที่พร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูป ตัวอย่างเช่น คัสตาร์ด (Custard), ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำคัสตาร์ด, ไส้คัสตาร์ดสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ, ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง สังขยา เป็นต้น

ยกเลิก

11.0 สารให้ความหวาน และน้ำผึ้ง

หมายถึง น้ำตาลชนิดต่างๆ ตามหมวด 11.1, 11.2, 11.3, 11.4 และ 11.6 และน้ำผึ้ง ตามหมวด 11.5

11.1 น้ำตาลทรายฟอกสีและน้ำตาลทรายดิบ

สารให้ความหวานที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ตัวอย่างเช่น ซูโครสที่ทำให้บริสุทธิ์บางส่วนหรือทั้งหมด (ได้จากหัวบีทและอ้อย), กลูโคส (ได้จากแป้ง), ฟรุกโตส เป็นต้น ตามหมวด 11.1.1- 11.1.5

11.1.1 น้ำตาลทรายขาว เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส เด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต และฟรุกโตส

น้ำตาลทรายขาว คือ น้ำตาลซูโครส (Sucrose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ โดยมีค่าโพลาไรซ์เซชั่นไม่น้อยกว่า 99.7 สเกลของน้ำตาลสากล

เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) คือ น้ำตาลดี-กลูโคส (D-glucose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์โดยปราศจากผลึกของน้ำ

เด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) คือ น้ำตาลดี-กลูโคส (D-glucose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ โดยมีผลึกของน้ำ 1 โมเลกุล

ฟรุกโตส (Fructose) คือ น้ำตาลดี-ฟรุกโตส (D-fructose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์

11.1.2 น้ำตาลทรายผงและเด็กซ์โตรสผง

น้ำตาลทรายผงหรือน้ำตาลทรายไอซิ่ง (Icing sugar) คือ น้ำตาลทรายขาวที่ทำให้เป็นผง อาจเติมสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (Anticaking agents) หรือไม่ก็ได้

เด็กซ์โตรสผงหรือเด็กซ์โตรสไอซิ่ง (Icing dextrose) คือ เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) หรือเด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) ทำให้เป็นผง หรือนำทั้งสองชนิดผสมกัน อาจเติมสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (Anticaking agents) หรือไม่ก็ได้

11.1.3 น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย

น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด (Soft white sugar) คือ น้ำตาลทรายสีขาวที่ยังมีความชื้นซึ่งถูกทำให้บริสุทธิ์

น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด (Soft brown sugar) คือ น้ำตาลทรายสีน้ำตาลอ่อนจนถึงสีน้ำตาลเข้มที่ยังชื้นซึ่งยังไม่ถูกทำให้บริสุทธิ์

กลูโคสไซรัป (Glucose syrup) คือ สารละลายเข้มข้นของแซคคาไรด์ (Saccharides) ที่มีคุณค่าทางโภชนาการซึ่งได้จากการย่อยสลายแป้ง (Starch) หรือน้ำตาลอินนูลิน (Inulin) ซึ่งถูกทำให้บริสุทธิ์

กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง (Dried glucose syrup) คือ กลูโคสไซรัปที่ถูกนำมาระเหยน้ำออกบางส่วน

น้ำตาลอ้อย (Raw cane sugar) คือ น้ำตาลซูโครสที่ผ่านการตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์บางส่วนจากน้ำอ้อยที่ทำให้บริสุทธิ์บางส่วน และไม่ผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์อีกครั้ง

11.1.3.1 กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง ที่ใช้ในการผลิตลูกกวาดและขนมหวานอื่น ตามหมวด 05.2

กลูโคสไซรัป ตามหมวด 11.1.3 ซึ่งทำให้เป็นผงหรือแห้งที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตลูกกวาดและขนมหวานอื่น ตามหมวด 05.2 เช่น ลูกกวาดชนิดแข็งหรือลูกกวาดชนิดนุ่ม

11.1.3.2 กลูโคสไซรัปที่ใช้ในการผลิตลูกกวาดและขนมหวานอื่น ตามหมวด 05.2

กลูโคสไซรัป ตามหมวด 11.1.3 ที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตลูกกวาดและขนมหวานอื่นตามหมวด 05.2 เช่น ลูกกวาดชนิดแข็งหรือลูกกวาดชนิดนุ่ม

ยกเลิก

11.1.4 แลกโตส

แลกโตส (Lactose) คือ น้ำตาลที่เป็นองค์ประกอบตามธรรมชาติของนมโดยทั่วไปได้จากเวย์ ที่นำมาผ่านการตกผลึก อาจเป็นชนิดแอนไฮดรัส (ปราศจากน้ำ) หรือเป็นชนิดที่มีน้ำ 1 โมเลกุล หรือทั้งสองชนิดผสมกัน

11.1.5 น้ำตาลขาวชนิดผลึก

น้ำตาลขาวชนิดผลึก (Plantation หรือ mill white sugar) คือ น้ำตาลที่ได้จากการตกผลึกซูโครส (Sucrose) และทำให้บริสุทธิ์โดยมีค่าโพลาไรส์เซชั่นไม่ต่ำกว่า 99.5 สเกลของน้ำตาลสากล

11.2 น้ำตาลทรายแดง

น้ำตาลทรายแดงมีสีออกน้ำตาล หรือเหลือง ที่มีขนาดเม็ดน้ำตาลหยาบ ไม่รวมผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 11.1.3

11.3 น้ำเชื่อมและไซรัป

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการทำน้ำตาลให้บริสุทธิ์ ได้แก่ น้ำเชื่อมหรือไซรัปที่ยังไม่ได้ผ่านกระบวนการตกผลึกหรือทรีเคิล (Treacle) และกากน้ำตาลหรือโมลาส (Molasses)

น้ำตาลอินเวิร์ท (Invert sugar) คือ ส่วนผสมของน้ำตาลกลูโคสและน้ำตาลฟรุกโตสซึ่งได้จากกระบวนการไฮโดรไลซิส (Hydrolysis) น้ำตาลซูโครส

ไซรัปจากข้าวโพด (Corn syrup), ไซรัปจากข้าวโพดที่มีฟรุกโตสปริมาณสูง (High fructose corn syrup), ไซรัปจากน้ำตาลอินนูลินที่มีฟรุกโตสปริมาณสูง (High fructose inulin syrup) และ น้ำตาลจากข้าวโพด (Corn sugar) และผลผลิตจากกระบวนการผลิตน้ำตาลทุกชนิด ไม่รวมผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 11.1.3

11.4 น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม

ตัวอย่างเช่น น้ำเชื่อมที่ใช้ปรุงแต่งรสหวาน เช่น น้ำเชื่อมเมเปิล (Maple syrup), น้ำตาลไซโลส (Xylose), น้ำเชื่อมที่ใช้ราดหน้าขนมและไอศกรีม (เช่น น้ำเชื่อมคาราเมล น้ำเชื่อมแต่งกลิ่นรส เป็นต้น) รวมถึงน้ำตาลที่ใช้โรยหรือแต่งหน้าหน้าขนม เช่น ผลึกน้ำตาลแต่งสีต่างๆ สำหรับแต่งหน้าคุ้กกี้

11.5 น้ำผึ้ง

น้ำผึ้ง หมายถึง สารธรรมชาติที่เป็นของเหลวชนิดหวานที่ผึ้งผลิตขึ้น จากการเก็บสะสมน้ำหวานจากดอกไม้หรือพืชรวมกับสารเฉพาะในตัวผึ้ง ซึ่งถูกเก็บหรือบ่มจนเป็นน้ำผึ้งในรังผึ้ง ตัวอย่างเช่น น้ำผึ้งจากดอกไม้ป่าหรือดอกไม้ต่างๆ เช่น ดอกลิ้นจี่ ดอกลำไย ดอกทานตะวัน เป็นต้น

11.6 วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด ตัวอย่างเช่น อะซีซัลเฟมโพแทสเซียม (Acesulfame potassium) หรือน้ำตาลแอลกอฮอล์ (Polyols) เช่น ซอร์บิทอล (Sorbitol) โดยอาจผสมกับวัตถุเจือปนอาหารอื่นหรือสารที่มีคุณค่าทางโภชนาการอื่น เช่น คาร์โบไฮเดรต อาจอยู่ในรูปของผง เม็ดหรือของเหลว ใช้สำหรับเติมในอาหารเพื่อให้ความหวานแทนน้ำตาล

12.0 เกลือ เครื่องเทศ ซุป ซอส สลัด และผลิตภัณฑ์จากโปรตีน

หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งเพื่อเพิ่มกลิ่นและรสให้กับอาหาร ได้แก่ เกลือและสารที่ใช้แทนเกลือ ตามหมวด 12.1 สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส ตามหมวด 12.2 น้ำส้มสายชู ตามหมวด 12.3 มัสตาร์ด ตามหมวด 12.4 ซุปตามหมวด 12.5 ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ตามหมวด 12.6 สลัดและผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช ตามหมวด 12.7 ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ตามหมวด 12.8 เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง ตามหมวด 12.9 ผลิตภัณฑ์โปรตีนที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง ตามหมวด 12.10

12.1 เกลือและสารที่ใช้แทนเกลือ

เกลือ ตามหมวด12.1.1 และสารที่ใช้แทนเกลือ ตามหมวด 12.1.2 ทุกชนิดที่ใช้เป็นเครื่องปรุงรส

ยกเลิก

12.1.1 เกลือ

เกลือโซเดียมคลอไรด์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร รวมถึงชนิดที่มีการเติมไอโอดีน หรือเติมฟลูออไรด์และไอโอดีน หรือแร่ธาตุชนิดอื่นๆ และเกลือที่มีผลึกขนาดใหญ่ (Dendritic salt)

12.1.2 สารที่ใช้แทนเกลือ

สารที่ใช้แทนเกลือที่ใช้เป็นเครื่องปรุงรสเพื่อลดปริมาณโซเดียม เช่น เกลือโปแตสเซียมคลอไรด์

12.2 สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส

ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร เพื่อเพิ่มรสชาติให้กับอาหาร ตามหมวด 12.2.1-12.2.2 ตัวอย่างเช่น เครื่องปรุงรสสำหรับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

12.2.1 สมุนไพรและเครื่องเทศ

สมุนไพรและเครื่องเทศเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากพืช อาจจะทำให้แห้งแล้วบดหรือไม่ก็ได้ ตัวอย่างเช่น กะเพรา โหระพา พริก พริกป่น เม็ดยี่หร่า ออริกาโน และผงกระหรี่ เป็นต้น เครื่องเทศอาจได้จากการนำเครื่องเทศหลายชนิดมาผสมกัน อาจอยู่ในรูปผงหรือกึ่งแข็งกึ่งเหลว ตัวอย่างเช่น น้ำพริกแกงได้จากเครื่องเทศแห้ง ผสมกันเพื่อใช้สำหรับปรุงและเพิ่มรสชาติให้อาหาร ได้แก่ น้ำพริกแกงชนิดต่างๆ เช่น น้ำพริกแกงเผ็ด น้ำพริกแกงเขียวหวาน น้ำพริกแกงเหลือง น้ำพริกแกงส้ม หรือเครื่องเทศแห้งผสมสำหรับคลุกเนื้อสัตว์หรือปลา เป็นต้น

12.2.2 เครื่องปรุงรส

เครื่องปรุงรส (Seasoning และ condiments) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร ตัวอย่างเช่น ผงหมักเนื้อ ผงที่ใช้สำหรับโรยข้าวหรืออาหาร (ที่มีส่วนผสมของสาหร่ายทะเล งา และเครื่องเทศอื่นๆ) หรือเกลือผสมหอมใหญ่ หรือเกลือผสมกระเทียม น้ำพริกสำหรับคลุกข้าว เครื่องปรุงรสสำหรับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป น้ำมันพริกเผาและน้ำมันหอมเจียว ไม่รวมถึงผลิตภัณฑ์ประเภทซอส (เช่น ซอสมะเขือเทศ มายองเนส มัสตาร์ด) หรือเครื่องเคียงจำพวกผักดองประเภทต่างๆ

12.3 น้ำส้มสายชูหมัก

น้ำส้มสายชูหมักได้จากการหมักเอทานอลจากแหล่งต่างๆ (เช่น ไวน์ หรือไซเดอร์ เป็นต้น) ตัวอย่างเช่น น้ำส้มจากแอปเปิ้ล (Cider vinegar), น้ำส้มจากไวน์, น้ำส้มจากมอลต์หรือสุรากลั่น, น้ำส้มจากอ้อย (spirit vinegar), น้ำส้มจากธัญชาติ, น้ำส้มจากลูกเกดหรือผลไม้ เป็นต้น รวมถึงน้ำส้มสายชูหมักที่นำมาผ่านกระบวนการกลั่น

12.4 มัสตาร์ด

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการบดเมล็ดมัสตาร์ด (Mustards) โดยทั่วไปเป็นเมล็ดที่เอาไขมันออกไปแล้วผสมกับน้ำ น้ำส้มสายชู เกลือ น้ำมัน และเครื่องเทศอื่นๆ

12.5 ซุป

ผลิตภัณฑ์ซุป (Soups) และซุปใส (Broths) ที่พร้อมบริโภค อาจมีน้ำหรือนมเป็นส่วนประกอบหลัก ทั้งนี้รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes)

12.5.1 ซุปพร้อมบริโภค

ผลิตภัณฑ์ซุปและซุปใสที่มีน้ำหรือนมเป็นส่วนประกอบหลัก เตรียมได้จากน้ำต้มผัก เนื้อสัตว์ หรือปลา อาจมีส่วนประกอบอื่นๆ (เช่น ผัก, เนื้อ, เส้นก๋วยเตี๋ยว) หรือไม่ก็ได้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่งและการแช่เยือกแข็ง ตัวอย่างเช่น ซุปเนื้อ (บูล'เยิน (bouillon)), ซุปเนื้อน้ำใส (คอนซอมแม่ (consommés)), ซุปใส, ซุปข้น และซุปครีม เป็นต้น

ยกเลิก

12.5.2 ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซุป

ผลิตภัณฑ์ซุปสำเร็จรูปเข้มข้น นำมารับประทานโดยการคืนรูปหรือผสมด้วยน้ำหรือนมเพื่อให้ได้ซุปพร้อมบริโภค อาจมีส่วนประกอบอื่นๆ (เช่น ผัก, เนื้อ, เส้นก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น) หรือไม่ก็ได้ มีทั้งในรูปแบบข้น ผง หรือก้อน ตัวอย่างเช่น ซุปกึ่งสำเร็จรูป

12.6 ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน

ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสพร้อมบริโภค ตัวอย่างเช่น น้ำเกรวี่ หรือน้ำสลัด รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ที่จะต้องคืนรูปก่อนบริโภค ได้แก่ ซอสอิมัลชั่น ตามหมวด 12.6.1 ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชั่น ตามหมวด 12.6.2 ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ ตามหมวด 12.6.3 และซอสใส ตามหมวด 12.6.4

12.6.1 ซอสอิมัลชัน

ผลิตภัณฑ์ซอส น้ำเกรวี่ (Gravies) น้ำสลัดที่เป็นอิมัลชัน และเครื่องจิ้ม ประเภทน้ำมันหรือไขมันในน้ำ ตัวอย่างเช่น น้ำสลัดชนิดต่างๆ, ผลิตภัณฑ์ที่ใช้สำหรับป้ายหรือทาแซนวิช เช่น มายองเนส, น้ำสลัดครีม, ซอสที่มีน้ำมันหรือไขมันเป็นส่วนผสม และ เครื่องจิ้มสำหรับขนมขบเคี้ยว เป็นต้น

12.6.2 ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน

ผลิตภัณฑ์ซอส น้ำเกรวี่ (Gravies) และน้ำสลัด ที่มีส่วนผสมของ น้ำ หรือ กะทิ หรือ นม ก็ได้ ตัวอย่างเช่น ซอสมะเขือเทศ, ซอสพริก, ซอสบาร์บิคิว, น้ำจิ้มต่างๆ (เช่น น้ำจิ้มไก่ น้ำจิ้มอาหารทะเล), ชีสซอส (Cheese sauce), ครีมซอส (Cream sauce) ซึ่งเป็นซอสที่ทำจากนม หรือครีมผสมกับแป้ง และเนย หรือน้ำมันเล็กน้อย อาจใส่สมุนไพรเพื่อปรุงแต่งกลิ่นรส เป็นต้น

12.6.3 ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่

ซอสและเกรวี่ (Gravies) เข้มข้น โดยทั่วไปเป็นชนิด ผง เพื่อนำมาผสมกับนม น้ำ น้ำมัน หรือของเหลวอื่นๆ เพื่อเตรียมเป็นซอสหรือน้ำเกรวี่ ตัวอย่างเช่น ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำชีสซอส, ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำน้ำสลัด เป็นต้น

12.6.4 ซอสใส

ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะใส ไม่เป็นอิมัลชัน ซึ่งมีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก สำหรับใช้ปรุงรสหรือเป็นส่วนประกอบของอาหาร ตัวอย่างเช่น น้ำปลา ซอสหอยนางรม เป็นต้น

12.7 สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช

สลัด ตัวอย่างเช่น สลัดมักกะโรนี สลัดมันฝรั่ง เป็นต้น รวมทั้งผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายแซนวิชที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก และน้ำสลัดสำหรับสลัดกะหล่ำปี (โคลสลอว์ (Coleslaw)) ไม่รวมผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ทาหรือป้ายขนมที่มีนัทหรือโกโก้เป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 04.2.2.5 และตามหมวด 05.1.3

12.8 ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน

ยีสต์และผลิตภัณฑ์ที่ทำให้ขึ้นฟูที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ประเภทขนมอบ รวมถึงโคจิ (ได้จากการหมักข้าวเจ้าหรือข้าวสาลีกับ เชื้อ A. *oryzae*) ที่ใช้ในการผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

12.9 เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากถั่วเหลืองและส่วนประกอบอื่นๆ ซึ่งนำไปใช้เป็นเครื่องปรุงรส ตัวอย่างเช่น ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก, ซอสถั่วเหลือง เป็นต้น

12.9.1 ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากหมักถั่วเหลืองกับเกลือ น้ำ และส่วนประกอบอื่นๆ ตัวอย่างเช่น มิโซะ (ญี่ปุ่น) ซึ่งใช้สำหรับเตรียมซุป น้ำสลัด หรือเครื่องปรุงรส เป็นต้น

ยกเลิก

12.9.2 ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลือง

ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากถั่วเหลือง หรือใช้กรรมวิธีอื่น เช่น การใช้กรดย่อยถั่วเหลือง เป็นต้น

12.9.2.1 ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก

ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะใส ไม่เป็นอิมัลชัน ได้จากการหมักถั่วเหลือง ธัญชาติ เกลือ และน้ำ ตัวอย่างเช่น ซีอิ๊ว

12.9.2.2 ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการย่อยถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากถั่วเหลืองด้วยกรด (เช่น กรดไฮโดรคลอริก) แล้วทำให้เป็นกลางด้วยด่าง (เช่น โซเดียมคาร์บอเนต) แล้วกรอง ตัวอย่างเช่น ซอสปรุงรส เป็นต้น

12.9.2.3 ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2

ผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นอิมัลชัน ได้จากผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก และ/หรือ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก อาจเติมน้ำตาลหรือไม่ก็ได้ หรือผ่านกระบวนการเคี่ยวไหม้หรือไม่ก็ได้ ตัวอย่างเช่น ซีอิ๊วดำ ซีอิ๊วหวาน เป็นต้น

12.10 ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง

ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง เช่น โปรตีนจากนม, โปรตีนจากธัญชาติ และโปรตีนจากพืชอื่น สำหรับใช้ทดแทนเนื้อ ปลา หรือนม ตัวอย่างเช่น โปรตีนเกษตร, ฟู (ชีส) (ส่วนผสมของกลูเทน (โปรตีนจากพืช)), ผลิตภัณฑ์โปรตีนใช้ทดแทนเนื้อและปลา เป็นต้น

13.0 อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ

หมายถึง อาหารที่มีจุดประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ หมายถึง อาหารที่ผลิตขึ้นโดยมีกรรมวิธีหรือสูตรหรือส่วนประกอบเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษอันเนื่องมาจากสภาวะทางกายภาพ หรือสรีรวิทยา หรือความเจ็บป่วย หรือความผิดปกติของร่างกาย หรือส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์แตกต่างไปจากอาหารชนิดเดียวกันที่ใช้โดยปกติ สำหรับกลุ่มบุคคลที่มีสภาวะหรือความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ เช่น อาหารทารก อาหารทางการแพทย์ อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก รวมทั้งผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

13.1 ผลิตภัณฑ์สำหรับทารกและเด็กเล็ก

ผลิตภัณฑ์ที่มุ่งหมายใช้กับทารกและเด็กเล็ก ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 13.1.1, 13.1.2 และ 13.1.3

13.1.1 นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก

นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกอายุไม่เกิน 12 เดือน เพื่อทดแทนนมจากมารดา โดยมีองค์ประกอบที่เหมาะสมกับทารกและเด็กเล็ก ซึ่งอาจเป็นโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการไฮโดรไลซ์ (Hydrolyzed protein) หรือ กรดอะมิโน หรือนมเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปพร้อมดื่มหรือผงซึ่งจะต้องมีการคืนรูปก่อนบริโภค ไม่รวมผลิตภัณฑ์ตามหมวด 13.1.3

13.1.2 นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปและเด็กเล็กอายุ 1-3 ปี ซึ่งอาจเป็นโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการไฮโดรไลซ์ (Hydrolyzed protein) หรือ กรดอะมิโน หรือนมเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปพร้อมดื่มหรือผงซึ่งจะต้องมีการคืนรูปก่อนบริโภค ไม่รวมผลิตภัณฑ์ตามหมวด 13.1.3

ยกเลิก

13.1.3 อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก

อาหารสำหรับทารกที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ที่ผลิตขึ้นโดยกรรมวิธี หรือสูตรเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษของทารกและอาจใช้ภายใต้คำแนะนำของบุคลากรทางการแพทย์สำหรับทารกที่มีข้อจำกัดหรือมีความผิดปกติในการบริโภค การย่อย การดูดซึม กระบวนการเมตาบอลิสม หรือสำหรับทารกที่มีความต้องการสารอาหารที่ต้องอยู่ในความดูแลของบุคลากรทางการแพทย์ มีทั้งชนิดที่ดัดแปลงจากอาหารทารกปกติหรือเป็นอาหารอื่นที่ใช้ตามความต้องการพิเศษ หรือใช้บริโภคร่วมกันทั้งสองอย่าง

13.2 อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

อาหารสำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปและเด็กเล็ก เป็นอาหารที่ใช้เสริมคุณค่าอาหารและสร้างความคุ้นเคยในการบริโภคอาหารทั่วไปให้แก่ทารก อาจอยู่ในรูปพร้อมดื่มหรือผงสำหรับละลายน้ำ นม หรือของเหลวที่เหมาะสมอื่นก่อนบริโภคก็ได้ ตัวอย่างเช่น อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ทำจาก ธัญพืช ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ บิสกิตสำหรับเด็ก เป็นต้น ไม่รวมผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 13.1.1, 13.1.2 และ 13.1.3

13.3 อาหารทางการแพทย์

อาหารสำหรับผู้ป่วยที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ที่ผลิตขึ้นโดยกรรมวิธี หรือสูตรเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษของผู้ป่วยและอาจใช้ภายใต้คำแนะนำของบุคลากรทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่มีข้อจำกัดหรือมีความผิดปกติในการบริโภค การย่อย การดูดซึม กระบวนการเมตาบอลิสม หรือสำหรับผู้ป่วยที่มีความต้องการสารอาหารที่ต้องอยู่ในความดูแลของบุคลากรทางการแพทย์ มีทั้งชนิดที่ดัดแปลงจากอาหารปกติหรือเป็นอาหารอื่นที่ใช้ตามความต้องการพิเศษ หรือใช้บริโภคร่วมกันทั้งสองอย่าง ไม่รวมผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 13.1

13.4 อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

อาหารในรูปพร้อมบริโภค ซึ่งผลิตโดยกรรมวิธี สูตรหรือส่วนประกอบที่ใช้เฉพาะควบคุมหรือลดน้ำหนัก อาจเป็นอาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้บริโภคแทนอาหารปกติทั้งวันหรือใช้แทนอาหารบางมื้อ และหมายความรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ถูกลดพลังงานหรืออาหารที่ให้พลังงานต่ำ ตัวอย่างเช่น อาหารที่ลดน้ำตาลหรือมีไขมันต่ำ หรือใช้สารทดแทนน้ำตาล หรือไขมัน เป็นต้น

13.5 อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ

อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ทั้งในรูปของเหลวและของแข็ง ใช้สำหรับเพิ่มหรือเสริมสารอาหารเพื่อความสมดุลทางด้านโภชนาการแต่ไม่ได้มีวัตถุประสงค์หมายสำหรับการควบคุมน้ำหนัก หรือมีจุดประสงค์ทางการแพทย์ ไม่รวมผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 13.1-13.4 และ 13.6

13.6 ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ตัวอย่างเช่น วิตามิน แร่ธาตุ และสารอาหารอื่น ในปริมาณที่จัดเป็นอาหาร และมีการกำหนดปริมาณให้รับประทาน อาจเป็นอยู่ในรูปแบบของแคปซูล หรือเม็ด หรือผง หรือของเหลว

14.0 เครื่องดื่ม

หมายถึง เครื่องดื่ม ได้แก่ เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ตามหมวด 14.1 และ เครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์ ตามหมวด 14.2 ไม่รวมเครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.1.4

14.1 เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์

เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ได้แก่ น้ำ ตามหมวด 14.1.1 น้ำผลไม้และน้ำผัก ตามหมวด 14.1.2 น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3 เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4 และกาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรและเครื่องดื่มร้อนจากธัญชาติชนิดต่างๆ ตามหมวด 14.1.5 ทั้งนี้อาจมีแอลกอฮอล์ที่เกิดจากการหมักได้ไม่เกินร้อยละ 0.5

ยกเลิก

14.1.1 น้ำ

ได้แก่ น้ำแร่ธรรมชาติและน้ำจากแหล่งธรรมชาติ ตามหมวด 14.1.1.1 และน้ำบริโภคและน้ำโซดา ตามหมวด 14.1.1.2 อาจมีการเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือไม่ก็ได้

14.1.1.1 น้ำแร่ธรรมชาติและน้ำจากแหล่งธรรมชาติ

น้ำแร่ธรรมชาติและน้ำจากแหล่งธรรมชาติ เป็นน้ำที่ได้โดยตรงจากแหล่งน้ำที่เกิดขึ้นเองโดยธรรมชาติ และมีแร่ธาตุต่างๆ อยู่ตามคุณสมบัติสำหรับแหล่งน้ำนั้นๆ การบรรจุจะต้องกระทำภายในบริเวณแหล่งน้ำธรรมชาติแหล่งนั้นๆ เท่านั้น โดยคุณลักษณะของน้ำแร่และน้ำจากแหล่งธรรมชาติจะเป็นไปตามเกลือแร่ ธาตุอาหารรอง (trace elements) หรือองค์ประกอบอื่นๆ ของแหล่งน้ำนั้นๆ น้ำแร่ธรรมชาติอาจมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์อยู่แล้วจากแหล่งน้ำตามธรรมชาตินั้น หรือเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์จากแหล่งอื่น หรือมีการปรับลดปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ให้น้อยลง หรือเป็นน้ำที่ไม่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ก็ได้

14.1.1.2 น้ำบริโภคและน้ำโซดา

น้ำบริโภคเป็นน้ำที่มิได้เป็นน้ำจากแหล่งธรรมชาติ ตามหมวด 14.1.1.1 กระบวนการผลิตอาจปรับคุณภาพน้ำโดยการกรอง การฆ่าเชื้อ หรือวิธีอื่นที่เหมาะสม อาจมีการเติมแร่ธาตุ หรือก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ เช่น น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำโซดา น้ำบริโภคที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ เช่น สปาร์กลิงวอเตอร์ (Sparkling water) เป็นต้น สำหรับน้ำที่มีการแต่งกลิ่นรส จัดเป็นเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4

14.1.2 น้ำผลไม้ และน้ำผัก

ผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้ ได้แก่ น้ำผลไม้ ตามหมวด 14.1.2.1 และน้ำผัก ตามหมวด 14.1.2.2 สำหรับเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของผักและผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก จัดเป็นเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4

14.1.2.1 น้ำผลไม้

น้ำผลไม้ที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภคเตรียมได้จากส่วนที่รับประทานได้ของผลไม้ผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสมที่จะสามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพ เคมี คงกลิ่นและรสชาติที่ดีและคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ชนิดนั้นไว้ ซึ่งอาจมีลักษณะใสหรือขุ่นก็ได้อาจมีการเติมเนื้อผลไม้ชนิดนั้นๆ ลงไปด้วย สามารถแบ่งได้ 3 ลักษณะ ได้แก่

1. น้ำผลไม้ที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น บีบ คั้น
2. น้ำผลไม้ที่ได้จากคืนรูปน้ำผลไม้เข้มข้นโดยใช้น้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ทั้งนี้น้ำผลไม้ที่ได้จากคืนรูปน้ำผลไม้เข้มข้นจะต้องมีปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) ไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) กรณีที่ไม่มีค่า Brix level กำหนดไว้เฉพาะในภาคผนวกให้คำนวณจากปริมาณของแข็งที่อยู่ในน้ำผลไม้เข้มข้นที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิต
3. น้ำผลไม้ที่ได้จากการใช้น้ำในกระบวนการสกัดผลไม้ดังต่อไปนี้ (1) ผลไม้ที่ไม่สามารถสกัดน้ำได้โดยวิธีทางกายภาพ (2) ผลไม้แห้ง โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในสภาพเข้มข้นหรือคืนรูปทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ที่คืนรูปแล้วจะต้องมีปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) ไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005)

ตัวอย่างเช่น น้ำส้ม น้ำสับปะรด น้ำผลไม้รวม น้ำมะพร้าว น้ำมะม่วง น้ำแอปเปิ้ล น้ำส้มผสมมะม่วง เป็นต้น หรือทำจากผลไม้แห้ง เช่น น้ำลูกพรุน (ทำจากลูกพรุนแห้ง) น้ำลำไย (ทำจากลำไยแห้ง) เป็นต้น

ยกเลิก

14.1.2.2 น้ำผัก

น้ำผักที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภคเตรียมได้จากกรรมวิธีที่เหมาะสมที่จะสามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพ เคมี คงกลิ่นและรสชาติที่ดีและคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ชนิดนั้นไว้ อาจเป็นน้ำผักชนิดเดียว หรือสองชนิดขึ้นไป ซึ่งอาจมีลักษณะใสหรือขุ่นก็ได้ อาจมีเนื้อผักชนิดนั้นๆ ด้วย โดยอาจเป็นน้ำจากผักชนิดเดียว หรือน้ำผักรวม สามารถแบ่งได้ 2 ลักษณะ ได้แก่

1. น้ำผักที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น บีบ คั้น บด
2. น้ำผักที่ได้จากคืนรูปน้ำผักเข้มข้นโดยใช้น้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ตัวอย่างเช่น น้ำแครอท น้ำแครอทผสมคื่นช่ายฝรั่ง เป็นต้น

14.1.2.3 น้ำผลไม้เข้มข้น

น้ำผลไม้ตามหมวด 14.1.2.1 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ ส่งผลทำให้ปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) เพิ่มขึ้นอย่างน้อยร้อยละ 50 เมื่อเปรียบเทียบกับน้ำผลไม้ชนิดเดียวกันที่ได้จากคืนรูปน้ำผลไม้เข้มข้น ซึ่งใช้กรรมวิธีที่สามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพและเคมี โดยยังคงกลิ่นและรสชาติที่ดี และคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ไว้ได้ อาจทำให้มีสารที่ให้กลิ่นหรือมีองค์ประกอบของสารที่ให้กลิ่นระเหยได้เช่นเดียวกับผลไม้ที่ใช้ผลิตด้วยวิธีทางกายภาพ อาจมีการเติมเนื้อผลไม้หรือกลิ่นรสของผลไม้ชนิดนั้นๆ ลงไป ทั้งนี้อาจมีการใช้น้ำเพื่อเพิ่มการกระจายตัวของเนื้อผลไม้ในระหว่างกระบวนการผลิตก่อนขั้นตอนการทำให้เข้มข้น ผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจจะอยู่ในรูปของเหลว ของเหลวเข้มข้นหรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์พร้อมดื่มโดยการเติมน้ำลงไป ตัวอย่างเช่น น้ำส้มเข้มข้นแช่แข็ง น้ำมะนาวเข้มข้น เป็นต้น

14.1.2.4 น้ำผักเข้มข้น

น้ำผักชนิดเข้มข้นได้มาจากการนำน้ำผักมาแยกเอาน้ำออก อาจอยู่ในรูปของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็ง ใช้สำหรับทำผลิตภัณฑ์พร้อมดื่มโดยการเติมน้ำลงไป ตัวอย่างเช่น น้ำแครอทเข้มข้น เป็นต้น

14.1.3 น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า

น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้าได้จากการนำเนื้อผลไม้บด น้ำผลไม้ น้ำผลไม้เข้มข้น หรือ น้ำผัก น้ำผักเข้มข้นมาผสมกับน้ำ น้ำตาล น้ำผึ้ง สารให้ความหวานแทนน้ำตาล ได้แก่ น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3.1 น้ำผักชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3.2

14.1.3.1 น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า

น้ำผลไม้ตามหมวด 14.1.2.1 และ 14.1.2.3 หรือส่วนผสมของน้ำผักทั้ง 2 หมวดดังกล่าว ที่มีการเติมส่วนประกอบอื่นๆ ได้แก่ น้ำ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม และวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลที่อนุญาตไว้ตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารของ โคเด็กซ์ ฉบับล่าสุด (General Standard for Food Additives, GSFA) รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มิได้ผ่านกระบวนการหมักแต่นำวัตถุดิบที่ผ่านการหมักมาเติมน้ำ โดยอาจมีการเติมส่วนประกอบอื่นๆ ข้างต้นด้วยหรือ ไม่ก็ได้ นอกจากนี้อาจมีการเติมเนื้อผลไม้หรือกลิ่นรสของผลไม้ชนิดนั้นๆ ลงไป โดยอาจเป็นผลไม้ชนิดเดียวหรือหลายชนิดผสมกันก็ได้ ทั้งนี้ร้อยละโดยปริมาณของน้ำผลไม้จะต้องไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) ตัวอย่างเช่น น้ำพีชชนิดเนคต้า น้ำแพร์ชนิดเนคต้า เป็นต้น

ยกเลิก

14.1.3.2 น้ำผักชนิดเนคต้า

น้ำผักตามหมวด 14.1.2.2 หรือ 14.1.2.4 หรือส่วนผสมของน้ำผักทั้ง 2 หมวดดังกล่าว ที่มีการเติมส่วนประกอบอื่นๆ ได้แก่ น้ำ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม และวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลที่อนุญาตไว้ตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ ฉบับล่าสุด (General Standard for Food Additives, GSFA) อาจมีการเติมเนื้อหรือกลิ่นรสของน้ำผักนั้นๆ โดยอาจเป็นน้ำจากผักชนิดเดียว หรือน้ำผักรวม

14.1.3.3 น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น

น้ำผลไม้ชนิดเนคต้าตามหมวด 14.1.3.1 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจอยู่ในรูปของเหลว ของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมน้ำผลไม้ชนิดเนคต้าพร้อมดื่ม โดยการเติมน้ำลงไป เช่น น้ำลูกแพร์ชนิดเนคต้าเข้มข้น น้ำพีชชนิดเนคต้าเข้มข้น เป็นต้น

14.1.3.4 น้ำผักเนคต้าเข้มข้น

น้ำผักชนิดเนคต้าตามหมวด 14.1.3.2 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจอยู่ในรูปของเหลว ของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมน้ำผลไม้ชนิดเนคต้าพร้อมดื่ม โดยการเติมน้ำลงไป

14.1.4 เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส

เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ทั้งที่มีและไม่มีการเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ อาจเป็นชนิดเหลว เข้มข้น หรือผงก็ได้ ตัวอย่างเช่น เครื่องดื่มที่มีน้ำผักหรือน้ำผลไม้เป็นส่วนประกอบ เครื่องดื่มเกลือแร่ เครื่องดื่มที่มีชาหรือกาแฟเป็นส่วนประกอบ เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน เครื่องดื่มสมุนไพร เป็นต้น

14.1.4.1 เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ

เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ เป็นเครื่องดื่มที่มีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์อาจมีการเติมสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือ วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือวัตถุเจือปนอาหารอื่น อาจมีลักษณะใสหรือ ขุ่น อาจเติมชิ้นอาหาร เช่น เนื้อผลไม้ เช่น เครื่องดื่มโคล่า รูทเบียร์ น้ำหวานอัดก๊าซกลิ่นรสต่างๆ มีทั้ง อาจเป็นชนิดปกติหรือลดพลังงาน เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีนที่อัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์

14.1.4.2 เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ

เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ เป็นเครื่องดื่มที่ไม่มีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ผลิตภัณฑ์เป็นชนิดเหลวอาจมีลักษณะใสหรือขุ่น รวมทั้งอาจเติมเนื้อผลไม้ หรือเติมสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด ตัวอย่างเช่น เครื่องดื่มที่มีน้ำผักหรือน้ำผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก (เช่น น้ำมะพร้าว เครื่องดื่มโสม), น้ำหวานแต่งกลิ่นรสผลไม้ต่างๆ เช่น มะนาวหรือส้ม, น้ำผลไม้ประเภทสควอชจากผลไม้ตระกูลส้ม, เครื่องดื่มน้ำผลไม้ที่มีการหมักด้วยเชื้อจุลินทรีย์กลุ่มแลกติก (Lactic acid beverage), เครื่องดื่มชาหรือกาแฟพร้อมดื่มที่มีการแต่งกลิ่นรสอาจมีการเติมนมหรือผลิตภัณฑ์จากนมในปริมาณไม่มาก (ซึ่งแตกต่างจากชานมตามหมวด 01.1.4 ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก), เครื่องดื่มที่มีสมุนไพรเป็นส่วนประกอบหลัก (Herbal base drink) เช่น ชาแต่งกลิ่นรสผลไม้, เครื่องดื่มเกลือแร่, เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีนที่ไม่อัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ เป็นต้น

14.1.4.3 เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสเข้มข้นหรือแห้ง

เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ใช้สำหรับทำเครื่องดื่ม ตามหมวด 14.1.4.1 และ 14.1.4.2 มีทั้งชนิดผง หรือไซรัปหรือของเหลวเข้มข้น หรือของเหลวเข้มข้นแช่แข็ง ใช้สำหรับทำเครื่องดื่มพร้อมดื่ม ตัวอย่างเช่น น้ำหวานชนิดเข้มข้นกลิ่นโคล่า น้ำหวานชนิดเข้มข้นกลิ่นผลไม้ น้ำหวานรสผลไม้ชนิดแห้งหรือแช่แข็ง ชาปรุงสำเร็จชนิดผง เป็นต้น

14.1.5 กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา เครื่องดื่มสมุนไพร และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้

ผลิตภัณฑ์อาจเป็นชนิดพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูป หรือชนิดเข้มข้น ตัวอย่างเช่น เครื่องดื่มสมุนไพร ชา กาแฟ รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูปของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ซึ่งมีการรับประทานในขณะที่ยังร้อน เช่น ชาผงสำเร็จรูป (Instant tea), กาแฟผงสำเร็จรูป (Instant coffee), ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำกาแฟคาปูชิโนร้อน รวมถึงเมล็ดกาแฟคั่วสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์กาแฟ ไม่รวมเครื่องดื่มโกโก้ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.1.4 และ โกโก้ผง ตามหมวด 05.1.1

ยกเลิก

14.2 เครื่องดื่มแอลกอฮอล์

เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่สกัดแอลกอฮอล์ออก และเครื่องดื่มที่มีแรงแอลกอฮอล์ต่ำ

14.2.1 เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์

เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมัก (Brewed) ด้วยเมล็ดข้าวบาร์เลย์ที่งอก (มอลต์) ฮอพ (hops) ยีสต์ และน้ำ ตัวอย่างเช่น เบียร์ชนิดต่างๆ เช่น ลาเกอร์เบียร์ (lager beer) ไวส์เบียร์ (weiss beer) เอล (ale) พิลสเนอร์ (pilsner) บราวน์เบียร์ (brown beer) สเตาท์เบียร์ (stout) อาวบรุนน์เบียร์ (oud bruin beer) เบียร์ที่มีพลังงานต่ำ (light beer) เครื่องดื่มมอลต์ (malt liquor) พอร์ตเตอร์ (porter) ไวน์จากข้าวบาเลย์ เป็นต้น

14.2.2 ไซเดอร์และเพอร์รี่

ไซเดอร์ (Cider) เป็นไวน์ผลไม้ที่ได้จากแอปเปิ้ล

เพอร์รี่ (Perry) เป็นไวน์ผลไม้ที่ได้จากลูกแพร์

รวมถึงไซเดอร์และเพอร์รี่ ชนิดที่มีก๊าซ เช่น ไซเดอร์บูเชต์ (Cider bouche)

14.2.3 ไวน์องุ่น

ไวน์องุ่น (Grape wine) เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมักองุ่นสดทั้งลูกหรือองุ่นบดหรือน้ำองุ่น

14.2.3.1 ไวน์องุ่นชนิดไม่มีฟอง

ไวน์องุ่นชนิดไม่มีฟอง (Still grape wine) คือ ไวน์องุ่น (เช่น ไวน์ขาว ไวน์แดง ไวน์โรเซ่หรือไวน์สีชมพู) ชนิดที่มีปริมาณคาร์บอนไดออกไซด์ไม่เกิน 0.4 กรัม/100 มิลลิลิตร หรือ 4000 มิลลิกรัม/กิโลกรัม (ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส)

14.2.3.2 ไวน์องุ่นชนิดมีฟอง

ไวน์องุ่นชนิดมีฟอง (Sparkling and semi-sparkling grape wines) คือ ไวน์องุ่นชนิดที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่เกิดขึ้นในระหว่างกระบวนการหมักในขวดหรือภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือได้จากการเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์บางส่วนหรือทั้งหมด ตัวอย่างเช่น ไวน์ชนิดที่มีก๊าซของอิตาลี (Spumante), ไวน์ชนิดที่มีก๊าซของอเมริกา (Cold duck wine)

14.2.3.3 ไวน์องุ่นชนิดฟอร์ติไฟด์ ไวน์เหล้าองุ่น และไวน์หวานจากองุ่น

ไวน์องุ่นชนิดฟอร์ติไฟด์ (Fortified grape wine) ไวน์เหล้าองุ่น (Grape liquor wine) และไวน์หวานจากองุ่น (Sweet grape wine) คือ ไวน์องุ่นที่ได้จากการหมักน้ำองุ่นที่มีปริมาณน้ำตาลสูง หรือนำไวน์องุ่นมาผสมกับน้ำองุ่นเข้มข้น หรือนำไวน์องุ่นมาผสมแอลกอฮอล์ชนิดรับประทานได้ รวมถึงไวน์องุ่นหวาน หรือไวน์ที่ดื่มพร้อมของหวาน

14.2.4 ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น

ไวน์ที่ทำจากผลไม้ชนิดอื่นที่ไม่ใช่องุ่น เช่น แอปเปิ้ล แพร์ เป็นต้น ผลผลิตทางการเกษตรต่างๆ รวมถึงข้าว มีทั้งชนิดที่อัดก๊าซ และไม่มีก๊าซ ตัวอย่างเช่น สาเก (ไวน์ข้าว) และไวน์ผลไม้ชนิดต่างๆ ทั้งที่อัดก๊าซและไม่อัดก๊าซ เป็นต้น

14.2.5 สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง

สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง (Mead) คือ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมักน้ำผึ้ง อาจมีการเติมมอลท์ (malt) หรือเครื่องเทศหรือไม่ก็ได้ ตัวอย่างเช่น ไวน์น้ำผึ้ง เป็นต้น

ยกเลิก

14.2.6 สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี

สุรากลั่น (Distilled spirituous beverages) หมายถึง เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ผ่านการกลั่น และมีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี มักจะทำมาจากธัญชาติ (เช่น ข้าวโพด ข้าวบาร์เลย์ หรือข้าวฟ่าง เป็นต้น) พืชหัว (เช่น มันฝรั่ง) ผลไม้ (เช่น องุ่น หรือเบอร์รี่ เป็นต้น) หรือน้ำอ้อย ตัวอย่างเช่น เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ที่ดื่มก่อนรับประทานอาหาร (Aperitifs), บรั่นดี (กลั่นจากไวน์), คอร์เดียล (Cordials), ลิเคียวร์ (Liqueurs: รวมทั้งลิเคียวร์ที่มีการเติมสารอิมัลซิไฟเออร์), บากาซาเรียเบลฮา (Bagaciera belha: เป็นสุรากลั่นที่ทำจากเปลือก เมล็ด และต้นองุ่นของโปรตุเกส), บรั่นดี eau de vie, ยิน, เกรปปา (Grappa: บรั่นดีทำจากกากไวน์ของอิตาลี), มาร์ค (Marc: บรั่นดีกลั่นที่ทำจากกากแอปเปิ้ลหรือกากองุ่น), คอร์น หรือชแนฟส์ (Korn หรือ Schnapps: สุรากลั่นที่ทำจากธัญชาติมักใช้ข้าวไรย์ หรือข้าวสาลี หรือทั้งสองชนิดผสมกัน), มิสเตลา (Mistela หรือ Mistelle ของฝรั่งเศส) และ เจโรปิโค (Jeropico ของอัฟริกาใต้) ทำจากน้ำองุ่นเติมแอลกอฮอล์จากไวน์องุ่น, อูโซ (Ouzo: สุราของกรีกที่มีการปรุงแต่งกลิ่นรสด้วย Aniseed), รัม ซีคูเดีย (Tsikoudia: สุราที่ทำจากกากองุ่นของเกาะครีต), ซีพูโร (Tsipouro: สุราที่ทำจากกากองุ่นของกรีซ), ไวน์แบรนด์ (Wienbrand หรือ Burnt wine: บรั่นดีกลั่นจากองุ่นของเยอรมันนี), คาชาซ่า (Cachaca: สุรากลั่นที่ทำจากน้ำอ้อยที่ผ่านการหมัก), เตกีลา (Teguila), วิสกี้ (Whiskey) และวอดกา (vodka) เป็นต้น

14.2.7 เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส

เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส (Aromatized alcoholic beverages) หมายถึง เครื่องดื่มแอลกอฮอล์อื่นๆ ที่ไม่ได้กำหนดมาตรฐานไว้ ผลิตภัณฑ์โดยส่วนใหญ่มักมีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 15 ดีกรี ยกเว้นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นบางชนิดที่มีแรงแอลกอฮอล์สูงถึง 24 ดีกรี เช่น ไวน์ ซิเดอร์ และเพอร์รี่ที่มีการแต่งกลิ่น ไวน์กระตุ้นน้ำย่อยต่างๆ เอเมริกาโน (Amaricano: เครื่องดื่มคอกเทล) บาติดา (Batidas: เครื่องดื่มที่ทำจากคาชาซ่าผสมกับน้ำผลไม้ อาจเติมกะทิหรือนมข้นหวาน) บิตเตอร์โซดา และบิตเตอร์วิโน (Bitter Vino and Bitter Soda) คลาเรีย (Clarea หรือ Cleare หรือ Clary: เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของน้ำผึ้ง ไวน์ขาว เครื่องเทศ ซึ่งมีลักษณะคล้ายกับเครื่องดื่ม Hipocras ที่ทำจากไวน์แดง) เจรูบีบา (Jeribeba: alcoholic drink: เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ทำจากพืช Solanum paniculatum ซึ่งเป็นพืชประจำถิ่นของบราซิลและอเมริกาใต้) เนกัส (Negus: เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของพอร์ตไวน์ น้ำตาล น้ำมะนาว และเครื่องเทศ) ซอด (Sod) ซาฟท์ (Saft) และโซเดต์ (Sodet) เวอร์มุธ (Vermouth) ซูรา (Zurra: เครื่องดื่มจากทางตอนใต้ของสเปน เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของไวน์แดง น้ำพีช หรือน้ำเนคทารีน หรือทำจากไวน์ผสมน้ำตาล น้ำมะนาว และน้ำส้ม หรือเครื่องเทศ) อะมาคาเซะ (Amakaze: เครื่องดื่มที่มีแรงแอลกอฮอล์ต่ำกว่า 1 ดีกรี มีรสหวาน ทำจากสุราที่หมักด้วยโคจิ) มิริน (Mirin: เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่มีรสหวานที่มีแรงแอลกอฮอล์ต่ำกว่า 10 ดีกรี ทำจากสุราที่เรียกว่า โชชู (Shoochuu) ที่หมักด้วยข้าวและโคจิ) เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ที่ทำจากมอลต์ (Malternatives: เครื่องดื่มที่ส่วนใหญ่มักทำจากเบียร์ หรือไวน์ มีการปรุงแต่งกลิ่นรส มีแรงแอลกอฮอล์ระหว่าง 4-7 ดีกรี) และเครื่องดื่มคอกเทลสำเร็จรูป (เครื่องดื่มที่ได้จากการผสมสุราชนิดต่างๆ ลิเคียวร์ ไวน์ วัตถุแต่งกลิ่นรส ผลไม้ และน้ำผักหรือน้ำผลไม้ มีทั้งชนิดพร้อมบริโภค หรือชนิดที่ต้องนำมาผสม) เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ (Cooler-Type beverages) ที่ได้จากการผสมเบียร์ เครื่องดื่มมอลต์ ไวน์ หรือสุรากลั่นน้ำผลไม้ชนิดต่างๆ และน้ำโซดา) เป็นต้น

ยกเลิก

15.0 ขนมขบเคี้ยว

หมายถึง ขนมขบเคี้ยวทุกชนิด

15.1 ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก

ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ช (จากหัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว) เป็นส่วนประกอบหลักทั้งที่ไม่แต่งกลิ่นรสและที่แต่งกลิ่นรส ตัวอย่างเช่น มันฝรั่งทอดหรืออบกรอบ, ข้าวโพดคั่ว (Popcorn), เพรสแซล (Pretzels), แครกเกอร์ข้าว (Rice crackers), แครกเกอร์ปรุงแต่งกลิ่นรส เช่น แครกเกอร์กลิ่นรสชีส ข้าวแต๋นทองม้วน ข้าวเกรียบผลไม้ เป็นต้น

15.2 ขนมขบเคี้ยวที่มีนัทเป็นส่วนประกอบหลัก

ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดจากถั่วทั้งเมล็ดแปรรูป (เช่น อบแห้ง อบ คั่ว เคลือบ หรือต้ม) ทั้งเปลือก หรือแกะเปลือก ใส่เกลือหรือไม่ใส่เกลือ ตัวอย่างเช่น เมล็ดถั่วเคลือบด้วยโยเกิร์ต- ธัญชาติ- และน้ำผึ้ง และอาหารขบเคี้ยวที่มีส่วนผสมของผลไม้แห้ง เมล็ดถั่ว และธัญชาติ เช่น ส่วนผสมเทรล (Trail mixes) เป็นต้น ไม่รวมเมล็ดถั่วเคลือบช็อกโกแลตตามหมวด 05.1.4 และเมล็ดถั่วเคลือบผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5

15.3 ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก

ขนมขบเคี้ยวหรือแครกเกอร์ที่มีส่วนประกอบของปลาหรือสัตว์น้ำอื่น อาจแต่งกลิ่นรสปลา ตัวอย่างเช่น ข้าวเกรียบปลา, ปลาเส้น, ข้าวเกรียบกุ้ง เป็นต้น ไม่รวมปลาแห้งที่อาจบริโภคเป็นอาหารขบเคี้ยว ตามหมวด 09.2.5 และอาหารขบเคี้ยวจากเนื้อ เช่น เนื้อแผ่น ตามหมวด 08.3.1.2

16.0 อาหารเตรียมสำเร็จ

หมายถึง อาหารหมวดนี้ไม่รวมถึงอาหารตามหมวดอื่นๆ (01-15) และอาจมีการพิจารณาเป็นรายกรณีไป อาหารเตรียมสำเร็จ หมายถึง อาหารที่มีส่วนประกอบหลากหลาย เช่น เนื้อสัตว์ ซอส ธัญชาติ ชีส ผัก เป็นต้น โดยส่วนประกอบเหล่านี้จะอยู่ในหมวดอาหารอื่นๆ อาหารเตรียมสำเร็จต้องมีการปรุงเพิ่มเติมอีกเล็กน้อยโดยผู้บริโภค เช่น การให้ความร้อน (Heating) การละลาย (Thawing) การเติมน้ำ (Rehydrating) กรณีที่มีความจำเป็นในการใช้วัตถุเจือปนอาหารเพื่อให้เกิดผลทางด้านเทคโนโลยีการผลิตในการเตรียมอาหาร จะต้องมีเงื่อนไขดังต่อไปนี้ (1) ต้องมีผลทางด้านเทคโนโลยีการผลิตสำหรับอาหารที่เตรียมเพื่อจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรือ (2) ใช้ในปริมาณที่สูงกว่าปริมาณที่พบตกค้างหรือติดมากับส่วนประกอบของอาหารแต่ละชนิด (carry over) โดยมีเหตุผลความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิต

ยกเลิก

ส่วนที่ ๒: ข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ

เงื่อนไข	อธิบายความ
1	คำนวณเป็นกรดอะดิปิก (Adipic acid)
2	คำนวณในสภาพส่วนประกอบแห้ง, น้ำหนักเมื่อแห้ง หรือ ในสภาพเข้มข้น
3	ใช้สำหรับผิวหน้าเท่านั้น
4	ใช้เฉพาะประทับตรา หรือทำเครื่องหมายบนผลิตภัณฑ์เท่านั้น
5	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Jams, Jellies and Marmalades (CODEX STAN 296-2009)
6	คำนวณเป็นอลูมิเนียม (Aluminium)
7	ใช้สำหรับเครื่องดื่มเลียนแบบกาแฟเท่านั้น
8	คำนวณเป็นบิกซิน (Bixin)
9	ยกเว้นการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์กาแฟพร้อมดื่ม ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
10	คำนวณเป็นแอสคอสบิลสเตียเรต (Ascorbyl stearate)
11	คำนวณจากส่วนที่เป็นแป้ง
12	วัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างมาจากวัตถุแต่งกลิ่นรส
13	คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก (Benzoic acid)
14	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ไฮโดรไลซ์โปรตีน (Hydrolyzed protein) ชนิดเหลวเท่านั้น
15	คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน
16	ใช้สำหรับเคลือบหรือตกแต่งผิวในผักและผลไม้ เนื้อสัตว์หรือปลา
17	คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก (Cyclamic acid)
18	ปริมาณที่ใช้เติมลงไปจะต้องไม่มีการตกค้างในผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค
19	ใช้สำหรับไขมันโกโก้ (Cocoa fat) เท่านั้น
20	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกันสารทำให้คงตัว (Stabilizer), สารให้ความข้นเหนียว (Thickener) และ/หรือ กัม (Gum) ชนิดอื่นๆ
21	คำนวณเป็นแอนไฮดรัสแคลเซียมไดโซเดียมเอทธิลีนไดเอมีนเตตระอะซีเตต (Anhydrous calcium disodium ethylenediaminetetraacetate)
22	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ปลารมควันที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะซึ่งกำหนดไว้ตาม Standard for Smoked Fish, Smoked-flavoured Fish and Smoke-dried Fish (CODEX STAN 311-2013)
23	คำนวณเป็นเหล็ก
24	คำนวณเป็นแอนไฮดรัสโซเดียมเฟอร์โรไซยาไนด์ (Anhydrous sodium ferrocyanide)
25	สำหรับแป้งถั่วเหลืองเต็มไขมันเท่านั้นที่สามารถใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสม
26	คำนวณเป็นสตีวิออล (Steviol)
27	คำนวณเป็นกรดพารา-ไฮดรอกซิเบนโซอิก (para-Hydroxybenzoic acid)
28	ยกเว้นแป้งสาลีตาม Standard for Wheat Flour (CODEX STAN 152- 1985) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ยกเลิก

เงื่อนไข	อธิบายความ
29	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะเท่านั้น
30	คำนวณเป็น NO_3^- ที่ตกค้าง
31	ใช้สำหรับอาหารที่มีการบด
32	คำนวณเป็น NO_2 ที่ตกค้าง
33	คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
34	คำนวณในสภาพปราศจากน้ำ
35	ใช้สำหรับน้ำผลไม้ที่มีลักษณะขุ่นเท่านั้น
36	ปริมาณที่ตกค้าง
37	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 165-1989)
38	คำนวณจากส่วนผสมที่ใช้ทำครีม (creaming mixture)
39	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของเนยหรือไขมันอื่นและน้ำมันเป็นส่วนผสมเท่านั้น
40	เฉพาะเพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451i) เท่านั้นที่ใช้สำหรับเพิ่มประสิทธิภาพของวัตถุกันเสียกลุ่มเบนโซเอตและซอร์เบต
41	ใช้สำหรับเกล็ดขนมปังหรือแป้งสำหรับชุบทอดเท่านั้น
42	คำนวณเป็นกรดซอร์บิก (Sorbic acid)
43	คำนวณเป็นดีบุก
44	คำนวณเป็นปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (SO_2) ที่ตกค้าง
45	คำนวณเป็นกรดทาร์ทาริก (Tartaric acid)
46	คำนวณเป็นกรดไธโอไดโพรปิโอนิก (Thiodipropionic acid)
47	คำนวณเป็นน้ำหนักไข่แดงแห้งเมื่อแช่แข็ง
48	ใช้สำหรับมะกอกเท่านั้น
49	ใช้สำหรับผลไม้ตระกูลส้มเท่านั้น
50	ใช้ในไข่ปลาเท่านั้น
51	ใช้สำหรับสมุนไพรเท่านั้น
52	ยกเว้นนมรสช็อคโกแลต
53	ใช้สำหรับเคลือบผิวเท่านั้น
54	ใช้สำหรับเชอรี่ค็อกเทลและเชอรี่ตกแต่งขนมเท่านั้น
55	จำกัดปริมาณโซเดียม แคลเซียม และโพแทสเซียม ตามที่กำหนดไว้ใน Standard for Infant Formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981) โดยคำนวณปริมาณโซเดียม แคลเซียม และโพแทสเซียม ร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียม แคลเซียม และโพแทสเซียมเป็นส่วนประกอบ
56	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีสตาร์ช

ยกเลิก

เงื่อนไข	อธิบายความ
57	ปริมาณที่เหมาะสม คือ มีปริมาณเบนโซอิลเปอร์ออกไซด์ (Benzoyl peroxide) 1-6 ส่วนของน้ำหนัก
58	คำนวณเป็นแคลเซียม
59	ใช้เป็นก๊าซที่ใช้สำหรับบรรจุเท่านั้น
60	ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ในไวน์พร้อมบริโภคจะต้องไม่เกิน 4,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส
61	ใช้สำหรับปลาบดเท่านั้น
62	คำนวณเป็นทองแดง
63	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และผลิตภัณฑ์อาหารที่ชุบแป้งหรือเกล็ดขนมปัง ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989)
64	ใช้สำหรับถั่วแห้งเท่านั้น
65	ปริมาณตกค้างจากการเติมสารอาหาร
66	คำนวณเป็นฟอร์มาดีไฮด์ (Formaldehyde)
67	ยกเว้นการใช้สำหรับไข่ขาวชนิดเหลว ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 8,800 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) สำหรับไข่เหลวทั้งฟอง ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 14,700 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)
68	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ไม่เติมน้ำตาลเท่านั้น
69	ใช้เป็นสารที่ให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เท่านั้น
70	คำนวณเป็นกรด
71	เฉพาะเกลือแคลเซียม, โพแทสเซียม และโซเดียม เท่านั้น
72	ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค
73	ยกเว้นปลาทั้งตัว
74	ยกเว้นเวย์ชนิดเหลวและผลิตภัณฑ์จากเวย์ที่ใช้เป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับทารก
75	ใช้ในนมผงที่จำหน่าย ณ เครื่องจำหน่ายสินค้าอัตโนมัติเท่านั้น
76	ใช้สำหรับมันฝรั่งเท่านั้น
77	สำหรับการใช้ที่มีวัตถุประสงค์ทางโภชนาการเป็นพิเศษเท่านั้น
78	ยกเว้นการใช้สำหรับน้ำส้มสายชูหมักและน้ำส้มสายชูบัลซามิก (Balsamic Vinegar) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
79	ใช้สำหรับนัทเท่านั้น
80	เทียบเท่ากับ 2 มิลลิกรัม/ตารางเดซิเมตรของพื้นผิว โดยมีความลึกสูงสุดไม่เกิน 5 มิลลิเมตร
81	เทียบเท่ากับ 1 มิลลิกรัม/ตารางเดซิเมตรของพื้นผิว โดยมีความลึกสูงสุดไม่เกิน 5 มิลลิเมตร
82	ยกเว้นการใช้สำหรับกุ้ง Crangon crangon และ Crangon vulgaris ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
83	ใช้ในรูป L(+) เท่านั้น

ยกเลิก

เงื่อนไข	อธิบายความ
84	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับเด็กเล็กที่มีอายุมากกว่า 1 ปี เท่านั้น
85	ใช้สำหรับไส้บรรจุไส้กรอก โดยปริมาณตกค้างจะต้องไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
86	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์แต่งหน้าขนมหวาน ชนิดที่ผ่านการตี นอกเหนือจากครีม
87	ปริมาณที่ใช้
88	ปริมาณที่ตกค้างมาจากส่วนประกอบของอาหาร
89	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายแซนวิชเท่านั้น
90	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมที่มีนมและน้ำตาลเท่านั้น
91	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: เกลือเบนโซเอตและเกลือซอร์เบต
92	ยกเว้นซอสมะเขือเทศ
93	ยกเว้นไวน์ที่ทำจากองุ่นสายพันธุ์ *Vitis vinifera*
94	ใช้สำหรับไส้กรอกโลกันนิซ่า (loganiza) (ไส้กรอกสดและไม่ผ่านการหมัก (cured)) เท่านั้น
95	ใช้สำหรับซูริมิ (surimi) และผลิตภัณฑ์ไข่ปลาเท่านั้น
96	คำนวณในสภาพแห้งของวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด
97	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์สุดท้ายของผลิตภัณฑ์จากโกโก้และช็อกโกแลต
98	ใช้สำหรับควบคุมฝุ่น
99	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) เท่านั้น
100	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลึกและน้ำตาลที่ใช้แต่งหน้าขนมเท่านั้น
101	เมื่อใช้ร่วมกับอิมัลซิไฟเออร์ชนิดอื่น: เกลือแคลเซียมของกรดฟอสฟาทิดิก (INS 442), พอลิกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรดริซิโนลีอิคที่ถูกอินเตอร์เอสเทอริไฟด์ (INS 476), ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 491), ซอร์บิแทนไทรสเตียเรต (INS 492) พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนลอเรต (INS 432), พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนโอลีเอต (INS 433), พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 435) และ พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนไทรสเตียเรต (INS 436)) โดยจะต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 15,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
102	ใช้สำหรับอิมัลชันของไขมัน (fat emulsions) ที่ใช้สำหรับการอบเท่านั้น
103	ยกเว้นไวน์ขาวชนิดพิเศษ (special white wines) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
104	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ขนมปังและขนมอบที่ใช้ยีสต์ทำให้ขึ้นฟู มีปริมาณตกค้างได้ไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
105	ยกเว้น dried gourd strip (KAMPYO) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
106	ยกเว้น Dijon mustard ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
107	ยกเว้นการใช้โซเดียมเฟร์โรไซยาไนด์ (INS 535) และโพแทสเซียมเฟร์โรไซยาไนด์ (INS 536) ในเกลือบริโภคชนิดเดนดริดิก (dendridic salt) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 29 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ในรูปโซเดียมเฟอโรไซยาไนด์ปราศจากน้ำ
108	ใช้สำหรับเมล็ดกาแฟเท่านั้น

ยกเลิก

เงื่อนไข	อธิบายความ
109	ปริมาณที่ใช้จะรายงานเป็น 25 ปอนด์/1000 แกลลอน X (0.45 กิโลกรัม/ปอนด์)X(1 แกลลอน/ 3.25 ลิตร)X(1 ลิตร/1 กิโลกรัม)X(10^{-6} มิลลิกรัม/กิโลกรัม) = 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
110	ใช้สำหรับมันฝรั่งเฟรนช์ฟราย (French fried) แช่แข็งเท่านั้น
111	ยกเว้นกลูโคสไซรัปผงสำหรับการใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตขนมหวานจากน้ำตาล ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 150 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และกลูโคสไซรัปสำหรับการใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตขนมหวานจากน้ำตาล ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
112	ใช้สำหรับเนยแข็งชนิดขูด (grated cheese) เท่านั้น
113	ปริมาณที่ใช้จะรายงานเป็นแอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นเกลือแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม (INS 962) โดยหารด้วย 0.44) หากมีการใช้เกลือแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม (INS 962) ร่วมกับ แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) หรือ แอสพาร์เทม (INS 951) ปริมาณที่ใช้ต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดของแอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) หรือ แอสพาร์เทม (INS 951) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นแอสพาร์เทม (INS 951) โดยหารด้วย 0.68)
114	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
115	ใช้สำหรับน้ำสับปะรดเท่านั้น
116	ใช้สำหรับโด (doughs) เท่านั้น
117	ยกเว้นไส้กรอกโลกันนิซ่า (loganiza) (ไส้กรอกสดและไม่ผ่านการหมัก (cured)) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
118	ยกเว้นไส้กรอกโทซิโน (tocino) (ไส้กรอกสดและไม่ผ่านการหมัก (cured)) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
119	ปริมาณที่ใช้จะรายงานเป็นแอสพาร์เทม (INS 951) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม (INS 962) โดยหารด้วย 0.64) หากมีการใช้แอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม (INS 962) ร่วมกับแอสพาร์เทม (INS 951) หรือ แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) ปริมาณที่ใช้ต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดของแอสพาร์เทม (INS 951) หรือ แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นแอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) โดยหารด้วย 0.68)
120	ยกเว้นคาร์เวียร์ (caviar) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
121	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ปลาหมักดองใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
122	ให้เป็นไปตามกฎหมายของประเทศคู่ค้า
123	ใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 491), ซอร์บิแทนไทรสเตียเรต (INS 492), ซอร์บิแทนมอโนลอเรต (INS 493), ซอร์บิแทนมอโนโอลีเอต (INS 494), และซอร์บิแทนมอโนแพลมิเทต (INS 495) ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ในผลิตภัณฑ์โกโก้และช็อกโกแลตตาม Standard for Cocoa Powders (Cocoas) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars (CODEX STAN 105-1981)
124	สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีเอทานอลน้อยกว่าร้อยละ 7 เท่านั้น

ยกเลิก

เงื่อนไข	อธิบายความ
125	ใช้สำหรับผสมกับน้ำมันพืชเท่านั้น เพื่อใช้เป็นสารกันติด (release agent) สำหรับอุปกรณ์ที่ใช้ในการอบ
126	ใช้เป็นสารกันติดของโด (dough) ระหว่างการอบเท่านั้น
127	ในสภาพที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคโดยตรง
128	กรดทาร์ทาริก (INS 334) เท่านั้น
129	ใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) ในน้ำองุ่นเท่านั้น
130	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (INS 321), เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (INS 319) และโพรพิลแกลเลต (INS 310)
131	ใช้เป็นสารช่วยทำละลาย หรือช่วยพาวัตถุแต่งกลิ่นรส (flavour carrier) เท่านั้น
132	ยกเว้นเครื่องดื่มกึ่งแช่เยือกแข็ง (semi-frozen beverages) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 130 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นน้ำหนักเมื่อแห้ง)
133	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (INS 321) และโพรพิลแกลเลต (INS 310) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
134	ยกเว้นพุดดิ้งจากธัญชาติ (cereal-based puddings) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
135	ยกเว้นแอปริคอตแห้งใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม, ลูกเกดฟอกสีใช้ได้ในปริมาณ ไม่เกิน 1,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม, เนื้อมะพร้าวฝอยอบแห้งใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และมะพร้าวที่ผ่านการสกัดเอาน้ำมันออกบางส่วนใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
136	ใช้สำหรับป้องกันการเกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาล (browning) ของผักที่มีสีคล้ำได้ง่ายเท่านั้น
137	ยกเว้นอะโวคาโด (avocado) แช่เยือกแข็งใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
138	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ลดพลังงานเท่านั้น
139	ใช้สำหรับสัตว์ในกลุ่มมอลลัสก์ (molluscs) ได้แก่ สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง ส่วนใหญ่มีเปลือกแข็งหุ้มอยู่ภายนอก เช่น หอย สัตว์ในกลุ่มครัสตาเชีย (crustaceans) ได้แก่ สัตว์ที่มีเปลือกหุ้มตัว ลำตัวเป็นปล้อง เช่น กุ้ง ปู และสัตว์ในกลุ่มเอไคโนเดิร์ม (echinoderms) ได้แก่ สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง ผิวหนังมีหนามหรือขรุขระ เช่น ปลิงทะเล เม่นทะเล เท่านั้น
140	ยกเว้นหอยเป๋าฮื้อกระป๋อง (PAUA) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
141	ใช้สำหรับช็อกโกแลตขาว (white chocolate) เท่านั้น
142	ยกเว้นชาและกาแฟ
143	ใช้สำหรับเครื่องดื่มน้ำที่มีน้ำผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักและน้ำขิงผงเท่านั้น
144	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีรสเปรี้ยวและหวานเท่านั้น
145	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีการลดพลังงานหรือไม่เติมน้ำตาลเท่านั้น
146	*บีตา*-แคโรทีนสังเคราะห์ (INS 160a(i)) เท่านั้น
147	ยกเว้นเวย์ชนิดผงสำหรับใช้ในอาหารสำหรับทารก
148	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
149	ยกเว้นไข่ปลาใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ยกเลิก

เงื่อนไข	อธิบายความ
150	ใช้สำหรับสูตรที่มีถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น
151	ยกเว้นการใช้ในส่วนของโปรตีนที่ผ่านการไฮโดรไลซ์ (Hydrolyzed protein) หรือกรดอะมิโน ในสูตรของผลิตภัณฑ์ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
152	ใช้สำหรับการทอดเท่านั้น
153	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเส้นกึ่งสำเร็จรูปเท่านั้น
154	ใช้สำหรับกะทิเท่านั้น
155	ใช้สำหรับแอ๊ปเปิ้ลแผ่นแช่เยือกแข็งเท่านั้น
156	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
157	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
158	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
159	ใช้สำหรับน้ำเชื่อมราดแพนเค้กหรือน้ำเชื่อมเมเบิ้ลเท่านั้น
160	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มพร้อมบริโภค และส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มพร้อมบริโภคเท่านั้น
161	ใช้ตามข้อกำหนดเฉพาะของประเทศคู่ค้าซึ่งเป็นไปตามข้อ 3.2 ของบทนำ
162	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำแห้งหรือผลิตภัณฑ์ประเภทซาลามี (salami-type products) เท่านั้น
163	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
164	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
165	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุประสงค์ทางโภชนาการเป็นพิเศษเท่านั้น
166	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น
167	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำแห้งเท่านั้น
168	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: ดี-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307a), โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) และ ดีแอล-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307c)
169	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น
170	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003)
171	ยกเว้นไขมันนมปราศจากน้ำ (Anhydrous milkfat)
172	ยกเว้นซอสผลไม้, ผลิตภัณฑ์ราดหน้าขนมที่ทำจากผลไม้, มันกะทิ (coconut cream), กะทิ และบาร์ที่ทำจากผลไม้ (Fruit bars) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
173	ยกเว้นผลิตภัณฑ์อาหารเส้นกึ่งสำเร็จรูปที่มีส่วนประกอบของผักและไข่
174	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต (INS 554), แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 556) และอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 559)

ยกเลิก

เงื่อนไข	อธิบายความ
175	ยกเว้นขนมหวานประเภทเยลลี่ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
176	ใช้สำหรับกาแฟปรุงสำเร็จชนิดเหลวบรรจุกระป๋องเท่านั้น
177	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และผลิตภัณฑ์เนื้อปลาบด รวมทั้งผลิตภัณฑ์เนื้อปลาบดชุบแป้งหรือเกล็ดขนมปัง ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets -Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989)
178	คำนวณเป็นกรดคาร์มินิก (carminic acid)
179	ใช้สำหรับรักษาสีตามธรรมชาติที่สูญเสียไประหว่างกระบวนการผลิตเท่านั้น
180	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (บีเอชเอ, INS 320) และ บิวทิเลเทดไฮดรอกซีโทลูอีน (บีเอชที, INS 321)
181	คำนวณเป็นแอนโทไซยานิน (anthocyanin)
182	ยกเว้นกะทิ
183	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for chocolate and chocolate products (CODEX STAN 87-1981) ให้ใช้สีเฉพาะตกแต่งที่ผิวหน้าเท่านั้น
184	ใช้สำหรับส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำข้าวเคลือบแป้งสารอาหารเท่านั้น
185	คำนวณเป็นนอร์บิกซิน (norbixin)
186	ใช้สำหรับแป้งที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารเท่านั้น
187	แอสคอร์บิลปาลมิเตต (INS 304) เท่านั้น
188	หากใช้ร่วมกับเกลือของแอสปาร์เทม อะซีซัลเฟม (INS 962) ปริมาณที่ใช้รวมกันจะต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ โดยคำนวณเป็นอะซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950)
189	ยกเว้นโรลโอ๊ต (rolled oats)
190	ยกเว้นนมเปรี้ยวพร้อมดื่มให้ใช้ได้ในปริมาณ 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
191	หากใช้ร่วมกับเกลือของแอสพาร์เทม อะซีซัลเฟม (INS 962) ปริมาณที่ใช้รวมกันจะต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ โดยคำนวณเป็นแอสพาร์เทม (INS 951)
192	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลวเท่านั้น
193	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์ในกลุ่มครัสตาเชีย (crustaceans) บด ได้แก่ สัตว์ที่มีเปลือกหุ้มตัวลำตัวเป็นปล้อง เช่น กุ้ง ปู และปลาบด เท่านั้น
194	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Instant Noodles (CODEX STAN 249-2006) เท่านั้น
195	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (บีเอชเอ, INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซีโทลูอีน (บีเอชที, INS 321) และเทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (ทีบีเอชคิว, INS 319)
196	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (บีเอชเอ, INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซีโทลูอีน (บีเอชที, INS 321) และโพรพิลแกลเลต (INS 310)
197	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซีโทลูอีน (บีเอชที, INS 321) และโพรพิลแกลเลต (INS 310)

ยกเลิก

เงื่อนไข	อธิบายความ
198	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นของแข็งเท่านั้น
199	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นสตีวิออล (steviol equivalents)
200	ยกเว้นแฮมแบบญี่ปุ่น 'lachs ham' (เนื้อหมูติดสะโพกหมักเกลือและไม่ผ่านความร้อน) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 120 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นสตีวิออล (steviol equivalents)
201	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีการแต่งกลิ่นรสเท่านั้น
202	ใช้สำหรับน้ำเกลือที่ใช้ในกระบวนการผลิตไส้กรอกเท่านั้น
203	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ใช้เคี้ยวเท่านั้น
204	ยกเว้นลำไยและลิ้นจี่ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
205	ยกเว้นการใช้เพื่อป้องกันการเกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาล (browning) ในผักที่มีสีคล้ำได้ง่ายใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
206	ยกเว้นการใช้เป็นสารฟอกสีในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Aqueous Coconut Products (CODEX STAN 240-2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
207	ยกเว้นซอสถั่วเหลืองที่จะต้องนำไปใช้ในกระบวนการผลิต ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
208	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำแห้งหรือมีการดึงน้ำออกเท่านั้น
209	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form (CODEX STAN 251-2006)
210	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ, ปลาแล่ (fish filets) และเนื้อปลาบดตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989)
211	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเส้นเท่านั้น
212	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Bouillon and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
213	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ชนิดเหลวที่มีส่วนประกอบของวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลชนิดที่มีความเข้มสูง (high intensity sweeteners) เท่านั้น
214	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Fat Spreads (CODEX STAN 253-2006)
215	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fat Spreads and Blended Spreads (CODEX STAN 256-2007)
216	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีข้าวโพดเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น
217	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตกแต่ง (toppings) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
218	เฉพาะวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มซัลไฟต์ที่ใช้เป็นวัตถุกันเสียและสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่นในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Desiccated Coconut (CODEX STAN 177-1991)
219	ยกเว้นเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ที่มีน้ำแอนิซ (aniseed) น้ำมะพร้าว และน้ำอัลมอนด์ (almond) เป็นส่วนประกอบหลักใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ยกเลิก

เงื่อนไข	อธิบายความ
220	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีการปรุงแต่งและมีการให้ความร้อนหลังการหมักเท่านั้น
221	ใช้สำหรับโดมันฝรั่ง (potato dough) และมันฝรั่งแผ่นบางสำหรับทอด เท่านั้น
222	ใช้สำหรับไส้ที่ทำจากคอลลาเจนซึ่งมีค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (Water Activity) มากกว่า 0.6 เท่านั้น
223	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีการเติมผลไม้ ผัก และเนื้อสัตว์ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
224	ยกเว้นเบียร์ที่มีการแต่งกลิ่นรส (aromatized beer)
225	ยกเว้นแป้งที่มีส่วนผสมของสารที่ทำให้ขึ้นฟู (self-raising flour) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 12,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
226	ยกเว้นสำหรับการใช้เพื่อให้เนื้อนุ่ม ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 35,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
227	ใช้สำหรับนมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยการสเตอริไรเซชัน (Sterilization) และยูเอชที (Ultra-high temperature treatment (UHT) เท่านั้น
228	ยกเว้นเวย์ชนิดเหลวที่มีโปรตีนสูงเพื่อใช้สำหรับกระบวนการทำเวย์โปรตีนเข้มข้น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,320 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
229	สำหรับใช้เป็นสารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (flour treatment agent) สารช่วยให้ฟู (raising agent) หรือ สารที่ทำให้ขึ้นฟู (leavening agent) เท่านั้น
230	สำหรับใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator) เท่านั้น
231	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์นมหมักปรุงแต่งและนมหมักปรุงแต่งที่มีการให้ความร้อนหลังการหมักเท่านั้น
232	สำหรับใช้ในไขมันพืชตาม Standard for Edible Fats and Oils (CODEX STAN 19-1981) ซึ่งไม่ครอบคลุมน้ำมันและไขมันที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ
233	คำนวณเป็นไนซิน (nisin)
234	สำหรับใช้เป็นสารทำให้คงตัว (stabilizer) หรือ สารให้ความข้นเหนียว (thickener) เท่านั้น
235	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์คืนรูป (reconstituted และ recombined) เท่านั้น
236	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream and Prepared Creams (reconstituted cream, recombined cream, prepackaged liquid cream) (CODEX STAN 288-1976)
237	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981)
238	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสม
239	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)
240	ปริมาณที่ใช้จะจำกัดตามปริมาณโซเดียมที่กำหนดไว้ใน Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)
241	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ซูริมิ (surimi) เท่านั้น
242	สำหรับใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่นเท่านั้น
243	สำหรับใช้เป็นสารช่วยให้ฟู (Raising agent) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) เท่านั้น
244	สำหรับใช้ในโดบิสกิต (biscuit dough) เท่านั้น

ยกเลิก

เงื่อนไข	อธิบายความ
245	สำหรับใช้ในผักดอง (pickled vegetables) เท่านั้น
246	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: อะลูมิเนียมแอมโมเนียมซัลเฟต (INS 523), โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพกรด (INS 541(i)) และโซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพด่าง (INS 541(ii))
247	สำหรับใช้ใน kuzukiri และ harusame เท่านั้น
248	สำหรับใช้เป็นสารช่วยให้ฟู (raising agent) เท่านั้น
249	สำหรับใช้เป็นสารช่วยให้ฟู (raising agent) ในส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) สำหรับทำหมั่นโถว (Steamed breads) และ ซาลาเปา (Steamed buns) เท่านั้น
250	สำหรับใช้ใน boiled mollusks และ ซึคุดานิ (tsukudani) เท่านั้น
251	สำหรับใช้ในโพรเซสอเมริกันชีส (processed American cheese) เท่านั้น
252	สำหรับใช้ในแป้งที่ขึ้นฟูด้วยตัวเอง (self-rising flour) และ แป้งข้าวโพดที่ขึ้นฟูด้วยตัวเอง (self-rising corn meal) เท่านั้น
253	สำหรับใช้ในส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ที่ใช้เตรียมเครื่องดื่มช็อกโกแลตร้อนเท่านั้น
254	สำหรับใช้ในเกลือที่ใช้ระหว่างกระบวนการผลิต dry salted cheeses
255	ยกเว้นเครื่องปรุงรสที่จะนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 15.1 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,700 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
256	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารเส้น พาสต้าที่ปราศจากกลูเตน และพาสต้าที่ผลิตสำหรับ hypoproteic diets เท่านั้น
257	สำหรับใช้ในกุ้ง shrimps และ prawns เท่านั้น
258	ยกเว้นน้ำเชื่อมเมเปิ้ล
259	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต (INS 554) และ แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 556)
260	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (Beverage whiteners) ชนิดผง เท่านั้น
261	สำหรับใช้ในบัตเตอร์มิลล์ที่ผ่านความร้อน (heat-treated buttermilk) เท่านั้น
262	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์เห็ดและราที่รับประทานได้เท่านั้น
263	ยกเว้นเห็ดและราดอง (pickled fungi) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
264	ยกเว้นเห็ดและราที่ผ่านการสเตอริไรเซชัน (sterilized fungi) ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: กรดซิตริก (INS 330) และ กรดมาลิก (INS 270) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
265	สำหรับใช้เป็นสารช่วยจับอนุมูลโลหะ (sequestrant) ในมันฝรั่งเฟรนช์ฟรายแช่เยือกแข็งเท่านั้น
266	ยกเว้นปลาแฮริ่ง (Atlantic herring) และปลาซพแร็ท (sprat) ทำเค็ม
267	ยกเว้นผลิภัณฑ์ตาม - Standard for Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes (CODEX STAN 167-1989) - Standard for Dried Shark Fins (CODEX STAN 189-1993) - Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001)

ยกเลิก

เงื่อนไข	อธิบายความ
	- Standard for Boiled Dried Salted Anchovies (CODEX STAN 236-2003) -Standard for Smoked Fish, Smoked-flavoured Fish and Smoke-dried Fish (CODEX STAN 311-2013)
268	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: มอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน (INS 471), เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน (INS 472a), เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน (INS 472b) และเอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน (INS 472c) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981)
269	สำหรับใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับโมดิฟายสตาร์ช (modified starches) ชนิดอื่นๆ ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981)
270	สำหรับใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับสตาร์ชชนิดอื่นๆ ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 60,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
271	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)
272	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: คารอบบีนกัม (INS 410), กัวร์กัม (INS 412), กัมอะราบิก (INS 414), แซนแทนกัม (INS 415) และ เพ็กทิน (INS 440) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีธัญชาติปราศจากกลูเตน (gluten-free cereal) เป็นองค์ประกอบหลัก ใช้ได้ในปริมาณรวมกันไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และสำหรับผลิตภัณฑ์อื่นๆ ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณรวมกันไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
273	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: คารอบบีนกัม (INS 410), กัวร์กัม (INS 412), กัมอะราบิก (INS 414), แซนแทนกัม (INS 415) และ เพ็กทิน (INS 440) ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีธัญชาติปราศจากกลูเตน (gluten-free cereal) เป็นองค์ประกอบหลัก ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณรวมกันไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
274	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 15,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
275	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
276	สำหรับใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับโมดิฟายสตาร์ช (modified starches) ชนิดอื่นๆ ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)
277	ยกเว้นน้ำมันบริสุทธิ์ น้ำมันที่ได้จากการบีบเย็น และผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils (CODEX STAN 33-1981)
278	สำหรับใช้ในวิปครีม (whipped cream) และครีมที่บรรจุภายใต้ความดันเท่านั้น
279	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Edible Fungi and Fungus Products (CODEX STAN 38-1981)

ยกเลิก

เงื่อนไข	อธิบายความ
280	สำหรับใช้ในแรดิชดอง (pickled radish) เท่านั้น
281	สำหรับใช้ในเนื้อสัตว์สด บด ที่มีส่วนประกอบอื่นนอกเหนือจากเนื้อสัตว์บด (เช่น เนื้อสัตว์บดปรุงรส)
282	เฉพาะเพคตินที่ไม่ใช่เอมิเดดเพคติน (amidated pectin) อาจใช้ได้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)
283	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารทารกที่มีผลไม้เป็นองค์ประกอบหลักซึ่งผ่านกรรมวิธีแคนนิ่งตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) เท่านั้น
284	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1412), ฟอสเฟทเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1413), แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1414) และ ไฮดรอกซิโพรพิลสตาร์ช (INS 1440) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981)
285	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1412), ฟอสเฟทเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1413), แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1414) และ แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต (INS 1422) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Follow-Up Formula (CODEX STAN 156-1987)
286	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม - Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981) - Standard for Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981)
287	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Corned Beef (CODEX STAN 88-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็น NO_2 ตกค้าง
288	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม - Standard for Cooked Cured Ham (CODEX STAN 96-1981) - Standard for Cooked Cured Pork Shoulder (CODEX STAN 97-1981)
289	สำหรับใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)), แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) และ โบนฟอสเฟต (INS 542) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Ham (CODEX STAN 96-1981) และ Cooked Cured Pork Shoulder (CODEX STAN 97-1981) โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 3,520 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส

ยกเลิก

เงื่อนไข	อธิบายความ
290	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981) และ Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 15 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เพื่อทดแทนสีที่สูญเสียไป
291	ยกเว้นการใช้ *บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีนัล (INS 160e) และ เอทิลเอสเตอร์ของกรด*บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีโนอิก (INS 160f) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 35 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
292	ยกเว้นการใช้ในสูตรที่มีโปรตีนที่ได้จากกระบวนการไฮโดรไลซิส (hydrolyzed protein) และ/หรือ กรดอะมิโน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 25,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
293	คำนวณเป็นซาโปนิน (saponin)
294	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลว ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 600 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นสตีวิออล (steviol equivalents)
295	สำหรับใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) เท่านั้น
296	ยกเว้นงาขี้ม้อนในน้ำมัน (perilla in brine) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 780 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
297	สำหรับอาหารพร้อมบริโภคควรจะมีปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณในสภาพปราศจากน้ำ
298	สำหรับใช้ใน provolone cheese เท่านั้น
299	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets– Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 4,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
300	สำหรับใช้ในหมึกทำเค็มเท่านั้น
301	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว
302	สำหรับใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)), แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) และ โบนฟอสเฟต (INS 542) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981) และ Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,320 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ของผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานดังกล่าวต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 3,520 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส

ยกเลิก

เงื่อนไข	อธิบายความ
303	ยกเว้นผลิภัณฑ์ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981) ทั้งนี้ไม่รวมช็อกโกแลตขาว (white chocolate)
304	ยกเว้นหอยสองฝา (bivalve molluscs) ที่ยังมีชีวิต
305	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Live Abalone and for Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (CODEX STAN 312-2013)
306	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม - Standard for Dried Shark Fins (CODEX STAN 189-1993), - Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001), - Standard for Boiled Dried Salted Anchovies (CODEX STAN 236-2003), - Standard for Live Abalone and for Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (CODEX STAN 312-2013), - Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (CODEX STAN 315-2014)
307	ยกเว้นหมึกดิบ
308	สำหรับใช้ในสัตว์ในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ดิบ ได้แก่ สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง ส่วนใหญ่มีเปลือกแข็งหุ้มอยู่ภายนอก เช่น หอย เท่านั้น
309	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารที่ชุบแป้งหรือเกล็ดขนมปัง โดยจะต้องเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เป็นการเฉพาะเท่านั้น
310	สำหรับใช้ในปลาที่มีหนังสีแดงเท่านั้น
311	สำหรับใช้ในเทอร์รีน (Terrine) เท่านั้น
312	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ซึคุดานิ (Tsukudani) และซูริมิ (surimi) เท่านั้น
313	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001)
314	สำหรับใช้ในยีสต์สกัด
315	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: กรด*แอล*-แอสคอร์บิก (INS 300), โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301), แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302) และ แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304)
316	จำกัดปริมาณโซเดียมตามที่กำหนดไว้ใน Codex Standard for Follow-up Formulae (CODEX STAN 156-1987) โดยคำนวณปริมาณโซเดียมร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียมเป็นส่วนประกอบ
317	คำนวณเป็นกรดแอสคอร์บิก (ascorbic acid)
318	สำหรับใช้ในธัญชาติแห้งเท่านั้น
319	จำกัดปริมาณโซเดียมตามที่กำหนดไว้ใน Codex Standard for Canned Baby Food (CODEX STAN 73-1981) โดยคำนวณปริมาณโซเดียมร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียมเป็นส่วนประกอบ
320	จำกัดปริมาณโซเดียมตามที่กำหนดไว้ใน Codex Standard for Processed Cereal-based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) โดยคำนวณปริมาณโซเดียมร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียมเป็นส่วนประกอบ

ยกเลิก

เงื่อนไข	อธิบายความ
321	สำหรับใช้ในส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ชนิดผงเท่านั้น
322	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards (CODEX STAN 19-1981) และ Standard for Named Animal Fats (CODEX STAN 211-1999) เท่านั้น
323	สำหรับใช้เป็นสารทำให้แน่น (Firming agent)
324	สำหรับใช้ในว่านหางจระเข้เท่านั้น
325	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ซูริมิ (surimi) เท่านั้น
326	สำหรับใช้ในเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก สัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา สด เท่านั้น
327	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ปลาปรุงสุกในซอสถั่วเหลือง
328	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับสารให้ความข้นเหนียว (Thickener) ชนิดอื่นๆ
329	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีนมหรือถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น
330	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง
331	สำหรับการใช้ทั่วไปในผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เป็นการเฉพาะเท่านั้น
332	สำหรับใช้เป็นสารเคลือบผิว (Glazing agent)
333	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Smoked Fish, Smoked-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish (CODEX STAN 311-2013)
334	สำหรับใช้ในปลาทำเค็มซึ่งมีปริมาณเกลือที่ใช้ในกระบวนการผลิตมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 18
335	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของโปรตีนจากพืช (vegetable protein) เท่านั้น
336	สำหรับใช้ในน้ำบ๊วย (Chinese plum juices) เท่านั้น
337	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
338	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ กรดซอร์บิก (INS 200), โพแทสเซียมซอร์เบต (INS 202) และ แคลเซียมซอร์เบต (INS 203) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นกรดซอร์บิก) หรือ ใช้ กรดเบนโซอิก (INS 210), โซเดียมเบนโซเอต (INS 211), โพแทสเซียมเบนโซเอต (INS 212) และ แคลเซียมเบนโซเอต (INS 213) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก)
339	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ bouillons และ consommés ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง
340	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่ไม่สอดคล้องตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
341	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ *บีตา*-แคโรทีนจากผัก (INS 160a(ii)), *บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีนัล (INS 160e) และ เอทิลเอสเตอร์ของกรด*บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีโนอิก (INS 160f) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
342	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) อนุญาตการใช้เฉพาะกลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์(INS 141(i)) เท่านั้น

ยกเลิก

เงื่อนไข	อธิบายความ
343	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) อนุญาตการใช้ โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต(INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต(INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)) เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator) ในปริมาณไม่เกิน 440 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) และ แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)) และ ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)) เป็นสารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking agent) ในปริมาณไม่เกิน 800 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) คำนวณในส่วนประกอบแห้งของผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำแห้งเท่านั้น และ ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(vi)) และ แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier), สารทำให้คงตัว (Stabilizer) และ สารให้ความข้นหนืดหนียว (Thickener) ในปริมาณไม่เกิน 1,320 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม(คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)
344	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) อนุญาตการใช้เฉพาะไรโบเฟลวินสังเคราะห์ (INS 101(i)) เท่านั้น
345	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ ซูโครสเอสเตอร์ของกรดไขมัน (INS 473) และ ซูโครกลีเซอไรด์ (INS 474) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
346	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ *ดี-แอลฟา*-โทคอฟเฟอรอล (INS 307a), โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) และ *ดีแอล-แอลฟา*-โทคอฟเฟอรอล (INS 307c) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
347	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่ง
348	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ซูโครสเอสเตอร์ของกรดไขมัน (INS 473), ซูโครสโอลิโกเอสเตอร์ แบบชนิด 1 และ แบบชนิด 2 (INS 473a) และ ซูโครกลีเซอไรด์ (INS 474)
349	สำหรับผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมที่ใช้สอดไส้ผลิตภัณฑ์ขนมอบเท่านั้น โดยใช้ในปริมาณไม่เกิน 7,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
350	สำหรับผลิตภัณฑ์ครีมเทียมชนิดผงเท่านั้น โดยใช้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
351	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream Cheese (CODEX STAN 275-1973) เท่านั้น
352	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณไขมันมากกว่าร้อยละ 20 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
353	คำนวณในสภาพแห้ง
354	สำหรับผลิตภัณฑ์แต่งกลิ่นรสตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003) เท่านั้น โดยใช้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ยกเลิก

เงื่อนไข	อธิบายความ
355	สำหรับผลิตภัณฑ์แต่งกลิ่นรสตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003) เท่านั้น โดยใช้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
356	ยกเว้นน้ำมันบริสุทธิ์ (Virgin oils) และน้ำมันที่ได้จากการบีบอัดโดยไม่ใช้ความร้อน (Cold pressed oil)
357	ยกเว้นการใช้ในน้ำมันมะกอก, น้ำมันมะกอกที่ผ่านกรรมวิธี (Refined olive oil), น้ำมันกากมะกอก และน้ำมันกากมะกอกที่ผ่านกรรมวิธี (Refined olive-pomace oil) เพื่อรักษาโทคอเฟอรอล ตามธรรมชาติที่สูญเสียไประหว่างกระบวนการผลิต โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
358	ยกเว้นน้ำมันปลาใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน
359	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบชนิดไขมันผสมกับไขมันนม ที่มีไขมันนมมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 70
360	สำหรับผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบชนิดไขมันผสมกับไขมันนม จำกัดการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีไขมันมากกว่าร้อยละ 70 หรือผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในการอบเท่านั้น
361	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Fat Spreads (CODEX STAN 253-2006) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นกรดทาร์ทาริก (tartaric acid)
362	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ไม่ปรุงแต่งตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003)
363	สำหรับผลิตภัณฑ์น้ำมันอิมัลชันสำหรับใช้ในการผลิตก๋วยเตี๋ยวและผลิตภัณฑ์ขนมอบ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
364	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน
365	คำนวณในส่วนที่เป็นไส้
366	สำหรับผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลตที่มีปริมาณน้ำมันมากกว่าร้อยละ 5 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
367	สำหรับผลิตภัณฑ์ลูกอมที่มีปริมาณน้ำมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
368	สำหรับผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมซึ่งต้องทำให้ฟู ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
369	สำหรับผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้าชนิดการ์โนลา (granola) เท่านั้น
370	สำหรับใช้ในเส้นก๋วยเตี๋ยว แผ่นปอเปี๊ยะ แผ่นเกี๊ยว เซาไม (shou mai) เท่านั้น
371	สำหรับเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ผ่านการต้มใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
372	สำหรับใช้ในโรล (rolls) เท่านั้น
373	สำหรับใช้ในไส้กรอกเท่านั้น
374	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุกแช่เยือกแข็งเท่านั้น
375	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981) ยกเว้นช็อกโกแลตขาว (white chocolate) สามารถใช้แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณในส่วนที่เป็นไขมัน
376	สำหรับใช้ในส่วนของโปรตีนที่ผ่านการไฮโดรไลซ์ (Hydrolyzed protein) หรือกรดอะมิโนในผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกเท่านั้น

ยกเลิก

เงื่อนไข	อธิบายความ
377	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981), Standard for Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) และ Standard for Corned Beef (CODEX STAN 88-1981) จำกัดการใช้เฉพาะผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคที่จำเป็นจะต้องแช่ตู้เย็น
378	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกชนิดเหลวเท่านั้น
379	สำหรับใช้ในส่วนของโปรตีนที่ผ่านการไฮโดรไลซ์ (Hydrolyzed protein) หรือกรดอะมิโนในผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกชนิดเหลวเท่านั้น
380	ยกเว้นผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกชนิดผง ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 7,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
381	ในสภาพพร้อมบริโภค
XS38	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม General Standard for Edible Fungi and Fungus Products (CODEX STAN 38-1981)
XS86	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cocoa Butter (CODEX STAN 86-1981)
XS87	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981)
XS88	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Corned Beef (CODEX STAN 88-1981)
XS89	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981)
XS96	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Ham (CODEX STAN 96-1981)
XS97	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Pork Shoulder (CODEX STAN 97-1981)
XS98	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981)
XS105	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cocoa Powders (Cocoas) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars (CODEX STAN 105-1981)
XS115	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Pickled Cucumbers (Cucumber Pickles) (CODEX STAN 115-1981)
XS117	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981)
XS141	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cocoa (Cacao) Mass (Cocoa/chocolate liquor) and Cocoa Cake (CODEX STAN 141-1983)
XS208	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cheese in Brine (CODEX STAN 208-1999)
XS240	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Aqueous Coconut Products (CODEX STAN 240-2003)
XS243	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003)
XS250	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for a Blend of Evaporated Skimmed Milk and Vegetable Fat (CODEX STAN 250-2006)
XS251	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for a Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form (CODEX STAN 251-2006)
XS252	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for a Blend of Sweetened Condensed Skimmed Milk and Vegetable Fat (CODEX STAN 252-2006)
XS253	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Fat Spreads (CODEX STAN 253-2006)

ยกเลิก

เงื่อนไข	อธิบายความ
XS262	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Mozzerella (CODEX STAN 262-2007)
XS309	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Regional Standard for Halawa Tehenia (CODEX STAN 309R-211)
XS311	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Smoked Fish, Smoked-flavoured Fish and Smoke-dried Fish (CODEX STAN 311-2013)
XS314	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Date Paste (CODEX STAN 314R-2013)
TH1	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 351) พ.ศ.2556 เรื่อง นมปรุงแต่ง
TH2	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 83) พ.ศ.2527 เรื่อง ช็อกโกแลต
TH3	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 195) พ.ศ.2543 เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่
TH4	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 345) พ.ศ.2556 เรื่อง ไอศกรีม
TH5	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 289) พ.ศ.2548 เรื่อง นมเปรี้ยว
TH6	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) พ.ศ.2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
TH7	เฉพาะเบคอน
TH8	เฉพาะแหนม
TH9	เฉพาะแฮม
TH10	เฉพาะกุนเชียง
TH11	เฉพาะไส้กรอกอีสาน
TH12	เฉพาะไส้กรอกและผลิตภัณฑ์ที่มีกรรมวิธีผลิตทำนองเดียวกัน เช่น โบโลน่า ไส้อั่ว
TH13	เฉพาะไอศกรีม
TH14	เฉพาะนมเปรี้ยวปรุงแต่ง
TH15	เฉพาะโยเกิร์ตปรุงแต่ง
TH16	ใช้เพื่อแต่งกลิ่นรสเท่านั้น
TH17	เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการแช่เยือกแข็ง
TH18	เฉพาะไส้ขนมสำหรับผลิตภัณฑ์แครกเกอร์สอดไส้เท่านั้น
TH 19	ห้ามใช้ในขนมจีน สำหรับผลิตภัณฑ์วุ้นเส้นสดและเส้นหมี่สดอนุญาตให้มีปริมาณตกค้างได้ไม่เกิน 250 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นซัลเฟอร์ไดออกไซด์)
TH 20	ห้ามใช้ร่วมกับสารกันเสียกลุ่มไนไทรต์
TH 21	ห้ามใช้ร่วมกับสารกันเสียกลุ่มซอร์เบต
TH 22	เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่งหรือแช่เยือกแข็งเท่านั้น

ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๘๒) พ.ศ. ๒๕๕๙

เรื่อง แต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร

เนื่องด้วยกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร ซึ่งกระทรวงสาธารณสุขได้ประกาศแต่งตั้งตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๘) พ.ศ.๒๕๕๗ เรื่อง แต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร ลงวันที่ ๑๗ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๕๗ ได้ครบกำหนดวาระ ๒ ปี ในวันที่ ๑๖ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๕๙

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๗ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขจึงประกาศแต่งตั้งบุคคลดังมีรายชื่อต่อไปนี้ เป็นกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร

๑. นายทรงศักดิ์ ศรีอนุชาต
๒. นายภักดี โพธิศิริ
๓. นายไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์
๔. นางนฤมล สวรรค์ปัญญาเลิศ
๕. นายสมวงษ์ ตระกูลรุ่ง
๖. นางอุมาพร สุทัศน์วรวุฒิ
๗. นายเสริมเกียรติ วรดิษฐ์
๘. นางสาวจิราพร ลิ้มปานานนท์
๙. นายบุญเพ็ง สันติวัฒนธรรม

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

นายปิยะสกล สกลสัตยาทร
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม ๑๓๔ ตอนพิเศษ ๑๕ ง. ลงวันที่ ๑๓ มกราคม พ.ศ.๒๕๖๐)

ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐

เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒)

โดยเป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้

“ข้อ ๔ การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ต้องแสดงข้อความเป็นภาษาไทย และอาจแสดงภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และอย่างน้อยจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ เว้นแต่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะยกเว้นให้ไม่ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใด

(๑) ชื่ออาหาร

(๒) เลขสารบบอาหาร

(๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ แล้วแต่กรณีดังต่อไปนี้

(๓.๑) อาหารที่ผลิตในประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ หรือแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้ โดยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ กำกับไว้ด้วย

(๓.๑.๑) ข้อความว่า “ผู้ผลิต” หรือ “ผลิตโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต

(๓.๑.๒) ข้อความว่า “ผู้แบ่งบรรจุ” หรือ “แบ่งบรรจุโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้แบ่งบรรจุ

(๓.๑.๓) ข้อความว่า “สำนักงานใหญ่” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุที่ประสงค์จะแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่

(๓.๒) อาหารนำเข้าจากต่างประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าโดยมีข้อความว่า “ผู้นำเข้า” หรือ “นำเข้าโดย” กำกับ และแสดงชื่อและประเทศของผู้ผลิตด้วย

(๔) ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก

(๔.๑) อาหารที่มีลักษณะเป็นของแข็ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(๔.๒) อาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(๔.๓) อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว หรือลักษณะอื่น อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้

กรณีอาหารที่มีการกำหนดน้ำหนักเนื้ออาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ให้แสดงปริมาณน้ำหนักเนื้ออาหาร ด้วย

(๕) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย เว้นแต่

(๕.๑) อาหารที่ฉลากมีพื้นที่ทั้งแผ่นน้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร แต่ทั้งนี้จะต้องมีข้อความแสดงส่วนประกอบที่สำคัญไว้บนหีบห่อของอาหารนั้น หรือ

(๕.๒) อาหารที่มีส่วนประกอบเพียงอย่างเดียวโดยไม่นับรวมถึงวัตถุเจือปนอาหารหรือวัตถุแต่งกลิ่นรสที่เป็นส่วนผสม หรือ

(๕.๓) อาหารชนิดแห้ง หรือชนิดผง หรือชนิดเข้มข้น ที่ต้องเจือจางหรือทำละลายก่อนบริโภคอาจเลือกแสดงส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ หรือเมื่อเจือจางหรือทำละลายตามวิธีปรุงเพื่อรับประทานตามที่แจ้งไว้บนฉลาก อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือแสดงทั้งสองอย่างก็ได้

(๖) ข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี .....” กรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี .....” กรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต แล้วแต่กรณี (ความที่เว้นไว้ให้ระบุประเภทหรือชนิดของอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน) หรือ กรณีที่ไม่แสดงข้อความ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร” อาจแสดงข้อความว่า “มี.....” หรือ “อาจมี .....” ไว้ในกรอบ โดยสีของตัวอักษรต้องตัดกับสีพื้นของกรอบและสีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก

ทั้งนี้ขนาดตัวอักษรที่ต้องแสดงข้อความตามวรรคหนึ่ง นอกจากต้องปฏิบัติตามข้อ ๑๔(๓) แล้ว ต้องไม่เล็กกว่าตัวอักษรที่แสดงส่วนประกอบ และต้องแสดงไว้ที่ด้านล่างของการแสดงส่วนประกอบด้วย

ประเภทหรือชนิดของอาหารซึ่งมีสารก่อภูมิแพ้ หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินตามวรรคหนึ่ง ได้แก่

(๖.๑) ธัญพืชที่มีกลูเตน ได้แก่ ข้าวสาลี ข้าวไรย์ ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโอ๊ต สเปลท์ หรือสายพันธุ์ลูกผสมของธัญพืชดังกล่าว และผลิตภัณฑ์จากธัญพืชที่มีกลูเตนดังกล่าว ยกเว้น

(ก) กลูโคสไซรัป หรือเดกซ์โทรสที่ได้จากข้าวสาลี

(ข) มอลโทเดกซ์ตริน จากข้าวสาลี

(ค) กลูโคสไซรัป จากข้าวบาร์เลย์

(ง) แอลกฮอล์ที่ได้จากการกลั่นเมล็ดธัญพืช

(๖.๒) สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น ปู กุ้ง กั้ง ลอบเสตอร์ เป็นต้น และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง

(๖.๓) ไข่ และผลิตภัณฑ์จากไข่

(๖.๔) ปลา และผลิตภัณฑ์จากปลา ยกเว้น เจลาตินจากปลาที่ใช้เป็นสารช่วยพาวิตามินและแคโรทีนอยด์

(๖.๕) ถั่วลิสง และผลิตภัณฑ์จากถั่วลิสง

(๖.๖) ถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ยกเว้น

(ก) น้ำมันหรือไขมันจากถั่วเหลืองที่ผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์

(ข) โทโคเฟอรอลผสม, ดี-แอลฟา-โทโคเฟอรอล, หรือ ดีแอล-แอลฟา-โทโคเฟอรอล หรือ ดี-แอลฟา-โทโคเฟอริลแอซีเทต, หรือ ดีแอล-แอลฟา-โทโคเฟอริลแอซีเทต หรือ ดี-แอลฟา-โทโคเฟอริลแอซิดซักซิเนต ที่ได้จากถั่วเหลือง

(ค) ไฟโตสเตอรอล และไฟโตสเตอรอลเอสเตอร์ที่ได้จากน้ำมันถั่วเหลือง

(ง) สตานอลเอสเตอร์จากพืชที่ผลิตจากสเตอรอลของน้ำมันพืชที่ได้จากถั่วเหลือง

(๖.๗) นม และผลิตภัณฑ์จากนม รวมถึงแลคโตส ยกเว้น แลคติทอล

(๖.๘) ถั่วที่มีเปลือกแข็ง และผลิตภัณฑ์จากถั่วที่มีเปลือกแข็ง เช่น อัลมอนต์ วอลนัท พีแคน เป็นต้น

(๖.๙) ซัลไฟต์ ที่มีปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับ ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ทั้งนี้ความใน (๖) ไม่ใช้บังคับกับอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ และมีการแสดงชื่ออาหารที่ระบุชื่อสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินไว้ชัดเจนแล้ว เช่น น้ำนมโคสด ถั่วลิสงอบกรอบ เป็นต้น

(๗) แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives ถ้ามีการใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือมีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารหรือ เป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร และกรณีที่เป็นสี หรือวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร หรือวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลให้แสดงข้อความดังต่อไปนี้ด้วย แล้วแต่กรณี

(๗.๑) “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives แล้วแต่กรณี

(๗.๒) ชื่อกลุ่มหน้าที่ตามด้วยชื่อเฉพาะ สำหรับกรณีวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร และวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่มิใช่เป็นวัตถุกันเสีย วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล และสี อาจแสดงข้อความว่า “วัตถุเจือปนอาหาร” แทนชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารได้ร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives

(๘) ข้อความว่า “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นสังเคราะห์” “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนธรรมชาติ” ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี

(๙) แสดง วัน เดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บไม่เกิน ๙๐ วัน หรือแสดงวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บเกิน ๙๐ วัน โดยมีข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” กำกับไว้ด้วย

นอกจากการแสดงข้อความตามวรรคหนึ่ง จะต้องแสดงข้อความ “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้นด้วย

การแสดงวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี ให้แสดงเป็น วัน เดือนและปี หรือ เดือนและปี เรียงตามลำดับ ทั้งนี้อาจแสดง“เดือน”เป็นตัวเลขหรือตัวอักษรก็ได้ กรณีที่มีการแสดงไม่เรียงตามลำดับ ต้องมีข้อความหรือตัวอักษรที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจอย่างชัดเจนถึงวิธีการแสดงข้อความดังกล่าวกำกับไว้ด้วย

(๑๐) คำเตือน (ถ้ามี)

(๑๑) ข้อแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

(๑๒) วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)

(๑๓) วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กเล็กหรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ

(๑๔) ข้อความที่กำหนดเพิ่มเติมตามบัญชีแนบท้ายประกาศ

(๑๕) ข้อความที่ต้องมีสำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด

สำหรับการแสดงฉลากอาหารที่มิใช่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร อย่างน้อยต้องแสดงรายละเอียดตามข้อ ๔ (๑) (๒) (๓) (๔) และ (๙) และอาจแสดงข้อความเป็นภาษาอังกฤษแทนก็ได้ แต่ทั้งนี้ต้องมีการแสดงรายละเอียดเป็นภาษาไทยที่ครบถ้วนตามข้อ ๔ ที่เห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย ไว้ในคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายทุกครั้ง พร้อมทั้งต้องแสดงข้อความว่า “เป็นวัตถุดิบสำหรับแปรรูปอาหารเท่านั้น” หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกันที่ฉลาก เว้นแต่กรณีผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารของตนเอง หรือผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารจำหน่ายให้แก่ผู้แปรรูปอาหาร โดยมีข้อตกลงการให้ข้อมูลตามข้อ ๔(๕) ดังกล่าวไว้แล้ว อาจไม่ต้องแสดงปริมาณร้อยละตามข้อ ๔ (๕) ไว้ที่ฉลากหรือคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่าย

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้

“ข้อ ๑๑ การแสดงข้อความกล่าวอ้างบนฉลากเกี่ยวกับสารหรือส่วนประกอบอื่นใดในอาหาร ต้อง

(๑) ไม่ใช้กับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดห้ามใช้ หรืออาหารที่โดยธรรมชาติของอาหารนั้นไม่มีสารนั้น หรืออาหารที่ในกระบวนการผลิตไม่มีสารนั้นเกิดขึ้น

(๒) ไม่เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(๓) ไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในผลิตภัณฑ์

ทั้งนี้ความในวรรคหนึ่งไม่ใช่บังคับกับการกล่าวอ้างสารหรือส่วนประกอบใดๆที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ”

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้

“ข้อ ๑๔ ข้อความในฉลากต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจน และอ่านได้ง่าย ขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก และต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) การแสดงข้อความตามข้อ ๔ (๑) ต้องมีขนาดความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร และตัวอักษรต้องอ่านได้ชัดเจน ได้สัดส่วนสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก อยู่ในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน และมีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน เว้นแต่ฉลากที่มีเนื้อที่น้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตรให้แสดงชื่อด้วยขนาดตัวอักษรความสูงไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร

(๒) การแสดงข้อความตามข้อ ๔ (๒) ต้องมีขนาดความสูงของตัวอักษร ให้เป็นไปตามที่กำหนดในระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๓) การแสดงข้อความตามข้อ ๔ (๔) (๕) (๖) และ (๙) ต้องมีขนาดความสูงของตัวอักษรแล้วแต่กรณีดังนี้

(๓.๑) ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร สำหรับฉลากที่มีพื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร เว้นแต่ฉลากอาหารที่มีพื้นที่ทั้งแผ่นน้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร การแสดงส่วนประกอบ อาจแสดงไว้บนหีบห่อของอาหารแทนได้

(๓.๒) ไม่น้อยกว่า ๑.๕ มิลลิเมตร สำหรับฉลากที่มีพื้นที่มากกว่า ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร

(๔) การแสดงข้อความเกี่ยวกับสารอาหาร ตารางสารอาหารเทียบกับ WHO วิธีเตรียมฉลากโภชนาการ ฉลากแบบจีดีเอ การกล่าวอ้างทางโภชนาการ การใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย การระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย สำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ ต้องมีขนาดความสูงของตัวอักษร ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร

(๕) การแสดงข้อความตามข้อ ๔ (๑) (๔) และ (๙) ให้แสดงไว้ในตำแหน่งที่สามารถเห็นได้ชัดเจน

กรณีการแสดงข้อความตามข้อ ๔ (๙) ไว้ที่ด้านล่างหรือส่วนอื่น ต้องมีข้อความที่ฉลากที่สื่อได้ชัดเจนว่าจะดู วัน เดือนและปี ที่ควรบริโภคก่อน หรือหมดอายุ หรือ เดือนและปีที่ควรบริโภคก่อนหรือหมดอายุได้ที่ใด และอาจแสดงข้อความกำกับ วัน เดือนและปี หรือเดือน และปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน ไว้ด้วยอีกหรือไม่ก็ได้”

ข้อ ๔ ให้เพิ่มความดังต่อไปนี้ เป็นข้อ ๔/๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

“ข้อ ๔/๑ ผู้ผลิต ผู้นำเข้า หรือผู้จำหน่าย ต้องไม่จำหน่ายอาหารที่พ้นกำหนดวันหมดอายุหรือควรบริโภคก่อนตามที่แสดงไว้ในฉลาก”

ข้อ ๕ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับถัดจากวันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป เว้นแต่ความในข้อ ๑๔(๔) ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดสองปี ถัดจากวันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๐

นายปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม ๑๓๔ ตอนพิเศษ ๙๗ ง. ลงวันที่ ๔ เมษายน พ.ศ.๒๕๖๐)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๘๔) พ.ศ. ๒๕๖๐

เรื่อง การแสดงฉลากอาหารไม่มีกลูเตน

เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับผู้บริโภคที่แพ้กลูเตนในการเลือกซื้ออาหาร ประกอบกับสากลและประเทศต่างๆ ได้มีข้อกำหนดการแสดงฉลากอาหารไม่มีกลูเตนแล้ว จึงเป็นการสมควรกำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการแสดงฉลากอาหารไม่มีกลูเตน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖(๙) และ(๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้

“กลูเตน (gluten)” หมายความถึง โปรตีนที่มีในเมล็ดธัญพืชบางชนิดที่ผู้บริโภคบางกลุ่มแพ้ ได้แก่ ข้าวสาลี ข้าวไรย์ ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโอ๊ต หรือสายพันธุ์ลูกผสมของธัญพืชดังกล่าว ซึ่งเป็นโปรตีนที่ไม่ละลายในน้ำ และไม่ละลายในน้ำเกลือความเข้มข้น ๐.๕ โมลาร์ (Molar, M)

“ธัญพืช” หมายความถึง พืชล้มลุกหลากชนิดหลายสกุล มักหมายถึงพืชในวงศ์ Gramineae (Poaceae) ซึ่งให้เมล็ดเป็นอาหารหลัก โดยมีทั้งชนิดที่เมล็ดไม่มีกลูเตน เช่น ข้าวเหนียว ข้าวเจ้า ข้าวโพด ลูกเดือย เป็นต้น และเมล็ดที่มีกลูเตน เช่น ข้าวสาลี ข้าวไรย์ ข้าวบาเลย์ ข้าวโอ๊ต เป็นต้น

“พืชหัว” หมายความถึง พืชที่มีรากหรือลำต้นใต้ดินที่ใช้สะสมอาหารประเภทแป้ง เพื่อการงอกและการเจริญเติบโตเป็นหัว เช่น มันสำปะหลัง มันฝรั่ง มันเทศ เป็นต้น

ข้อ ๒ การแสดงฉลากว่าอาหารไม่มีกลูเตน ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไข ดังนี้

(๑) อาหารต้องมีลักษณะ ดังต่อไปนี้

(ก) เมล็ดธัญพืชที่ไม่มีกลูเตนโดยธรรมชาติ หรือรากหรือลำต้นใต้ดินของพืชหัวซึ่งไม่มีกลูเตนโดยธรรมชาติ

(ข) แป้งที่ได้จาก (ก)

(ค) ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของ (ก) หรือ (ข)

(ง) ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดธัญพืชที่มีกลูเตนตั้งแต่ ๑ ชนิดขึ้นไปที่ได้จากข้าวสาลีสายพันธุ์ *Triticum* species เช่น ข้าวสาลีดูรัม สเปลท์ และ คามุท เป็นต้น ข้าวไรย์ ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโอ๊ต หรือสายพันธุ์ลูกผสมของธัญพืชดังกล่าวซึ่งผ่านกระบวนการกำจัดกลูเตนและปริมาณกลูเตนทั้งหมดในผลิตภัณฑ์สุดท้าย ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(๒) ต้องใช้ข้อความว่า “ไม่มีกลูเตน” หรือ “gluten free” เท่านั้น และกรณีที่เป็นผลิตภัณฑ์อาหารตาม (ง) ต้องแสดงข้อความ“ผ่านกระบวนการกำจัดกลูเตน” หรือ “being specially processed to remove gluten” กำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณีตามลำดับ

ข้อ ๓ วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการของกลูเตน ให้เป็นไปตามที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๔ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๘ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

นายปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม ๑๓๔ ตอนพิเศษ ๙๗ ง. ลงวันที่ ๔ เมษายน พ.ศ.๒๕๖๐)

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๔) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากอาหารไม่มีกลูเตน

หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์กลูเตนในอาหาร ให้เป็นดังนี้

(๑) การตรวจวิเคราะห์หาปริมาณกลูเตนในอาหาร ต้องใช้วิธี Immunologic method หรือวิธีอื่นที่อย่างน้อยต้องมีความไว (sensitivity) และความจำเพาะ (specificity) เท่าเทียมกับวิธีดังกล่าว

(๒) แอนติบอดี้ (antibody) ต้องใช้ชนิดที่ทำปฏิกิริยากับโปรตีนที่ทำให้ผู้บริโภคแพ้กลูเตน และต้องไม่ทำปฏิกริยาข้าม (cross reaction) กับโปรตีนอื่นหรือส่วนประกอบอื่นในอาหารนั้น

(๓) วิธีการตรวจวิเคราะห์ข้างต้น ต้องมีผลประเมินความใช้ได้ (validation) โดยมีค่าต่ำสุดของวิธีที่สามารถจะวิเคราะห์ได้ (detection limit) เท่ากับ ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม หรือต่ำกว่า

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๘๕) พ.ศ. ๒๕๖๐

เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องแต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๐) พ.ศ. ๒๕๔๙ เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ลงวันที่ ๒๓ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๙

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๗ ลงวันที่ ๑๖ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

ข้อ ๒ ให้ข้าราชการกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในอาหารทุกชนิดตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) ปลัดกระทรวงสาธารณสุข

(๒) รองปลัดกระทรวงสาธารณสุข

(๓) ผู้ตรวจราชการกระทรวงสาธารณสุข

(๔) สาธารณสุขนิเทศก์

ข้อ ๓ ให้ข้าราชการสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งดำรงตำแหน่งดังต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในอาหารทุกชนิดตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(๒) รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(๓) ผู้ทรงคุณวุฒิด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ด้านสาธารณสุข

(๔) ผู้ทรงคุณวุฒิด้านความปลอดภัยและประสิทธิผลของผลิตภัณฑ์และการใช้ผลิตภัณฑ์ด้านสาธารณสุข

(๕) ผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานอาหาร

(๖) ผู้เชี่ยวชาญด้านความปลอดภัยของอาหารและการบริโภคอาหาร

(๗) ผู้เชี่ยวชาญด้านพัฒนาระบบการคุ้มครองผู้บริโภคผลิตภัณฑ์ด้านสาธารณสุข

(๘) ผู้อำนวยการสำนักอาหาร

(๙) ผู้อำนวยการสำนักด่านอาหารและยา

(๑๐) ผู้อำนวยการกองแผนงานและวิชาการ

(๑๑) ผู้อำนวยการกองส่งเสริมงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น

(๑๒) นักวิชาการอาหารและยา

(๑๓) เภสัชกร

ข้อ ๔ ให้ข้าราชการกรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในอาหารทุกชนิดตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

ยกเลิก

(๑) อธิบดีกรมควบคุมโรค

(๒) รองอธิบดีกรมควบคุมโรค

(๓) ผู้อำนวยการสำนักโรคติดต่อทั่วไป

(๔) หัวหน้ากลุ่มโรคติดต่อระหว่างประเทศ สำนักโรคติดต่อทั่วไป

(๕) หัวหน้ากลุ่มโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ สำนักโรคติดต่อทั่วไป

(๖) นายแพทย์ นักวิชาการสาธารณสุข ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการซึ่งปฏิบัติงานมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ปีขึ้นไป สำนักโรคติดต่อทั่วไป

(๗) ผู้อำนวยการสำนักโรคไม่ติดต่อ

(๘) นายแพทย์ นักวิชาการสาธารณสุข ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการซึ่งปฏิบัติงานมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ปีขึ้นไป สำนักโรคไม่ติดต่อ

(๙) ผู้อำนวยการสำนักงานคณะกรรมการควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

(๑๐) นายแพทย์ นักวิชาการสาธารณสุข ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการซึ่งปฏิบัติงานมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ปีขึ้นไป สำนักงานคณะกรรมการควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

(๑๑) ผู้อำนวยการสำนักควบคุมการบริโภคยาสูบ

(๑๒) นายแพทย์ นักวิชาการสาธารณสุข ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการซึ่งปฏิบัติงานมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ปีขึ้นไป สำนักควบคุมการบริโภคยาสูบ

(๑๓) ผู้อำนวยการสำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ ๑-๑๒

(๑๔) นายแพทย์ นักวิชาการสาธารณสุข ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการซึ่งปฏิบัติงานมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ปีขึ้นไป และเจ้าพนักงานสาธารณสุข ระดับชำนาญการขึ้นไป สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ ๑-๑๒

(๑๕) ผู้อำนวยการสถาบันป้องกันควบคุมโรคเขตเมือง

(๑๖) นายแพทย์ นักวิชาการสาธารณสุข ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการซึ่งปฏิบัติงานมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ปีขึ้นไป สถาบันป้องกันควบคุมโรคเขตเมือง

(๑๗) นิติกร ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการซึ่งปฏิบัติงานมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ปีขึ้นไป สังกัดกรมควบคุมโรค

ข้อ ๕ ให้ข้าราชการกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในอาหารทุกชนิดตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) อธิบดีกรมอนามัย

(๒) รองอธิบดีกรมอนามัย

(๓) นักวิชาการสาธารณสุขทรงคุณวุฒิ (ด้านสุขาภิบาล)

(๔) นักวิชาการสาธารณสุขทรงคุณวุฒิ (ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม)

(๕) ผู้อำนวยการสำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม

(๖) ผู้อำนวยการสำนักโภชนาการ

(๗) ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

(๘) นักวิชาการสาธารณสุข ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการขึ้นไป สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

(๙) ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมสุขภาพ

(๑๐) นักวิชาการสาธารณสุข ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการขึ้นไป ประจำกลุ่มอนามัยแม่และเด็ก สำนักส่งเสริมสุขภาพ

(๑๑) ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๑-๑๒ เฉพาะในเขตจังหวัดที่ตนมีอำนาจดูแลและรับผิดชอบในการปฏิบัติราชการ

ยกเลิก

(๑๒) นักวิชาการสาธารณสุข ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการขึ้นไป ศูนย์อนามัยที่ ๑-๑๒ ที่ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๑-๑๒ มอบหมายเฉพาะในเขตจังหวัดที่ตนมีอำนาจดูแลและรับผิดชอบในการปฏิบัติราชการ

ข้อ ๖ ให้ข้าราชการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในอาหารทุกชนิดตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

(๒) รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

(๓) ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

(๔) ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์

(๕) นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ ตั้งแต่ระดับชำนาญการขึ้นไป สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

(๖) นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ ตั้งแต่ระดับชำนาญการขึ้นไป ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์

(๗) เภสัชกร ตั้งแต่ระดับชำนาญการขึ้นไป ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์

ข้อ ๗ ให้ผู้ว่าราชการจังหวัด ข้าราชการกระทรวงสาธารณสุขที่ปฏิบัติราชการในจังหวัดยกเว้นกรุงเทพมหานคร ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เฉพาะในเขตจังหวัดที่ตนมีอำนาจหน้าที่ดูแลและรับผิดชอบในการปฏิบัติราชการในอาหารทุกชนิดตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด

(๒) นายแพทย์เชี่ยวชาญด้านเวชกรรมป้องกัน สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

(๓) นักวิชาการสาธารณสุขเชี่ยวชาญด้านส่งเสริมสุขภาพ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

(๔) เภสัชกร กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

(๕) เภสัชกร โรงพยาบาลของรัฐ

(๖) นักวิชาการสาธารณสุข พยาบาลวิชาชีพ ที่ปฏิบัติงานในกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

(๗) เจ้าพนักงานเภสัชกรรม เจ้าพนักงานสาธารณสุข ตั้งแต่ระดับปฏิบัติงานหรือชำนาญงานหรืออาวุโส ที่ปฏิบัติงานในกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

(๘) สาธารณสุขอำเภอ

(๙) นักวิชาการสาธารณสุข พยาบาลวิชาชีพ ที่ปฏิบัติงานในสำนักงานสาธารณสุขอำเภอและสถานีอนามัย

(๑๐) นักวิชาการสาธารณสุข พยาบาลวิชาชีพ แพทย์แผนไทย เจ้าพนักงานทันตสาธารณสุข เจ้าพนักงานเภสัชกรรม เจ้าพนักงานสาธารณสุข ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการหรือชำนาญการหรือชำนาญการพิเศษ (ประเภทวิชาการ) หรือตั้งแต่ระดับปฏิบัติงานหรือชำนาญงานหรืออาวุโส (ประเภททั่วไป) ที่ปฏิบัติงานในสำนักงานสาธารณสุขอำเภอและสถานีอนามัย

ข้อ ๘ ให้ข้าราชการกรมสอบสวนคดีพิเศษ กระทรวงยุติธรรม ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในอาหารทุกชนิดตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) อธิบดีกรมสอบสวนคดีพิเศษ

(๒) รองอธิบดีกรมสอบสวนคดีพิเศษ

(๓) ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านคดีพิเศษประจำสำนักคดีคุ้มครองผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม

(๔) พนักงานสอบสวนคดีพิเศษ เจ้าหน้าที่คดีพิเศษ สำนักคดีคุ้มครองผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม

(๕) พนักงานสอบสวนคดีพิเศษ เจ้าหน้าที่คดีพิเศษ สำนักปฏิบัติการคดีพิเศษภาค

ยกเลิก

(๖) พนักงานสอบสวนคดีพิเศษ เจ้าหน้าที่คดีพิเศษ สำนักคดีเทคโนโลยีและสารสนเทศ

(๗) พนักงานสอบสวนคดีพิเศษ เจ้าหน้าที่คดีพิเศษ สำนักคดีทรัพย์สินทางปัญญา

ข้อ ๙ ให้ข้าราชการกรมศุลกากร กระทรวงการคลัง ซึ่งดำรงตำแหน่งดังต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เฉพาะในกรณีการนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

(๑) ผู้อำนวยการสำนักงานศุลกากรกรุงเทพ

(๒) ผู้อำนวยการสำนักงานศุลกากรท่าเรือกรุงเทพ

(๓) ผู้อำนวยการสำนักงานศุลกากรท่าเรือแหลมฉบัง

(๔) ผู้อำนวยการสำนักงานศุลกากรตรวจสินค้าลาดกระบัง

(๕) ผู้อำนวยการสำนักงานศุลกากรตรวจสินค้าท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ

(๖) ผู้อำนวยการสำนักงานศุลกากรตรวจของผู้โดยสารท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ

(๗) ผู้อำนวยการสำนักสืบสวนและปราบปราม

(๘) นายด่านศุลกากรทุกแห่ง

(๙) ผู้อำนวยการส่วน ผู้อำนวยการศูนย์ หัวหน้าฝ่ายนักวิชาการศุลกากร ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการขึ้นไป และนักวิทยาศาสตร์ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการขึ้นไป ที่สังกัดสำนักงานศุลกากรกรุงเทพ สำนักงานศุลกากรท่าเรือกรุงเทพ สำนักงานศุลกากรท่าเรือแหลมฉบัง สำนักงานศุลกากรตรวจสินค้าลาดกระบัง สำนักงานศุลกากรตรวจสินค้าท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ สำนักงานศุลกากรตรวจของผู้โดยสารท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ สำนักสืบสวนและปราบปราม ศูนย์บริการศุลกากรท่าอากาศยานดอนเมืองและด่านศุลกากรทุกแห่ง ที่มีหน้าที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับการปฏิบัติพิธีการศุลกากร หรือการสั่งการตรวจอาหารที่นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร หรือการควบคุมตรวจปล่อยสินค้าประเภทอาหารที่นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร หรือการสืบสวนและปราบปราม

ข้อ ๑๐ ให้ข้าราชการและพนักงานราชการกรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับสัตว์ สัตว์แปรรูป และผลิตภัณฑ์จากสัตว์

(๑) อธิบดีกรมปศุสัตว์

(๒) รองอธิบดีกรมปศุสัตว์

(๓) ผู้อำนวยการสำนัก

(๔) ผู้อำนวยการกอง

(๕) ผู้อำนวยการสถาบัน

(๖) ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์

(๗) ปศุสัตว์เขต

(๘) ปศุสัตว์จังหวัด

(๙) ปศุสัตว์อำเภอ

(๑๐) หัวหน้าด่านกักกันสัตว์

(๑๑) นายสัตวแพทย์

(๑๒) นักวิชาการสัตวบาล

(๑๓) นักวิทยาศาสตร์การแพทย์

(๑๔) นักวิทยาศาสตร์

(๑๕) นักจัดการงานทั่วไป

(๑๖) นิติกร

(๑๗) สัตวแพทย์

ยกเลิก

(๑๘) เจ้าพนักงานสัตวบาล

ข้อ ๑๑ ให้ข้าราชการกรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับสัตว์น้ำ สัตว์น้ำแปรรูป และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ

(๑) อธิบดีกรมประมง

(๒) รองอธิบดีกรมประมง

(๓) ผู้เชี่ยวชาญกรมประมง

(๔) ผู้อำนวยการกอง

(๕) ผู้อำนวยการสถาบัน

(๖) ผู้อำนวยการส่วน

(๗) ผู้อำนวยการศูนย์

(๘) ประมงจังหวัด

(๙) ประมงอำเภอ

(๑๐) หัวหน้าด่านตรวจสัตว์น้ำ

(๑๑) นักวิชาการประมง

(๑๒) นักวิชาการผลิตภัณฑ์อาหาร

(๑๓) นิติกร

(๑๔) เจ้าหน้าที่ประมง

ข้อ ๑๒ ให้ข้าราชการกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับพืชและผลิตภัณฑ์จากพืช

(๑) อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

(๒) รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร

(๓) ผู้เชี่ยวชาญด้านระบบควบคุมการนำเข้าส่งออกสินค้าพืชและปัจจัยการผลิต

(๔) ผู้อำนวยการสำนักควบคุมพืชและวัสดุการเกษตร

(๕) ผู้อำนวยการกองวิจัยพัฒนาปัจจัยการผลิตทางการเกษตร

(๖) ผู้อำนวยการกองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร

(๗) ผู้อำนวยการสำนักวิจัยพัฒนาการอารักขาพืช

(๘) ผู้อำนวยการสำนักวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีชีวภาพ

(๙) ผู้อำนวยการพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช

(๑๐) ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพืชไร่และพืชทดแทนพลังงาน

(๑๑) ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพืชสวน

(๑๒) เลขานุการกรม

(๑๓) ผู้อำนวยการสำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขต

(๑๔) ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตร

(๑๕) ผู้อำนวยการศูนย์วิจัย

(๑๖) นักวิชาการเกษตร

(๑๗) นักวิทยาศาสตร์

(๑๘) นิติกร

ยกเลิก

ข้อ ๑๓ ให้ข้าราชการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับสัตว์ สัตว์น้ำ พืช สัตว์แปรรูป สัตว์น้ำแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์จากพืช

(๑) เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

(๒) รองเลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

(๓) ผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร

(๔) ผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานสุขอนามัยพืช

(๕) ผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานสุขอนามัยสัตว์

(๖) ผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช

(๗) ผู้เชี่ยวชาญด้านพัฒนาระบบงานรับรองมาตรฐาน

(๘) ผู้เชี่ยวชาญด้านการตรวจประเมินระบบรับรองมาตรฐาน

(๙) ผู้อำนวยการกองรับรองมาตรฐาน

(๑๐) ผู้อำนวยการกองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร

(๑๑) ผู้อำนวยการศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร

(๑๒) ผู้อำนวยการกองควบคุมมาตรฐาน

(๑๓) ผู้อำนวยการสำนักกำหนดมาตรฐาน

(๑๔) เลขานุการกรม

(๑๕) นักวิชาการมาตรฐานตั้งแต่ระดับปฏิบัติการขึ้นไป

(๑๖) นายสัตวแพทย์ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการขึ้นไป

(๑๗) นิติกรตั้งแต่ระดับปฏิบัติการขึ้นไป

(๑๘) นักวิเคราะห์นโยบายและแผนตั้งแต่ระดับปฏิบัติการขึ้นไป

ข้อ ๑๔ ให้ข้าราชการสำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับสัตว์ สัตว์น้ำ พืช สัตว์แปรรูป สัตว์น้ำแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์จากพืช

(๑) เกษตรและสหกรณ์จังหวัด

(๒) นักวิเคราะห์นโยบายและแผน ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการขึ้นไป สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด

ข้อ ๑๕ ให้ข้าราชการสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค สำนักนายกรัฐมนตรี ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในอาหารทุกชนิดตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) เลขาธิการคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค

(๒) รองเลขาธิการคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค

(๓) ผู้อำนวยการกองกฎหมายและคดี

(๔) ผู้อำนวยการกองคุ้มครองผู้บริโภคด้านโฆษณา

(๕) ผู้อำนวยการกองคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลาก

(๖) ผู้อำนวยการกองคุ้มครองผู้บริโภคด้านสัญญา

(๗) นิติกร

(๘) นักสืบสวนสอบสวน

ยกเลิก

ข้อ ๑๖ ให้ข้าราชการกรุงเทพมหานคร ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในเขตกรุงเทพมหานคร ในอาหารทุกชนิดตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) ปลัดกรุงเทพมหานคร

(๒) ผู้อำนวยการสำนักอนามัย

(๓) รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย

(๔) ผู้อำนวยการสำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัย

(๕) ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

(๖) ผู้อำนวยการสำนักงานสัตวแพทย์สาธารณสุข สำนักอนามัย

(๗) ผู้อำนวยการกองสร้างเสริมสุขภาพ สำนักอนามัย

(๘) ผู้อำนวยการสำนักงานชันสูตรสาธารณสุข สำนักอนามัย

(๙) ผู้อำนวยการกองเภสัชกรรม สำนักอนามัย

(๑๐) นักวิชาการสุขาภิบาล สำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัย

(๑๑) นักวิชาการสุขาภิบาล กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

(๑๒) นายสัตวแพทย์ สำนักงานสัตวแพทย์สาธารณสุข สำนักอนามัย

(๑๓) นักโภชนาการ กองสร้างเสริมสุขภาพ สำนักอนามัย

(๑๔) นักเทคนิคการแพทย์ สำนักงานชันสูตรสาธารณสุข สำนักอนามัย

(๑๕) เภสัชกร สำนักอนามัย

(๑๖) ผู้อำนวยการเขต

(๑๗) ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขต ที่ผู้อำนวยการเขตมอบหมายให้ช่วยสั่งราชการฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

(๑๘) หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต

(๑๙) นักวิชาการสุขาภิบาล สำนักงานเขต

(๒๐) เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน สำนักงานเขต

ข้อ ๑๗ ให้พนักงานเมืองพัทยา ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในเขตเมืองพัทยา ในอาหารทุกชนิดตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) ปลัดเมืองพัทยา

(๒) รองปลัดเมืองพัทยา

(๓) ผู้อำนวยการสำนักการสาธารณสุข

(๔) ผู้อำนวยการส่วนสุขาภิบาลอนามัย

(๕) หัวหน้าฝ่ายสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม

(๖) หัวหน้าฝ่ายคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข

(๗) เภสัชกร นักวิชาการสุขาภิบาล นักวิทยาศาสตร์ นายสัตวแพทย์

(๘) เจ้าพนักงานสุขาภิบาลชำนาญงาน

(๙) ผู้อำนวยการสำนักงานเมืองพัทยา สาขาเกาะล้าน

(๑๐) หัวหน้าฝ่ายสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม สำนักงานเมืองพัทยา สาขาเกาะล้าน

(๑๑) เภสัชกร นักวิชาการสุขาภิบาล นักวิทยาศาสตร์ สำนักงานเมืองพัทยา สาขาเกาะล้าน

(๑๒) เจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชนชำนาญงาน สำนักงานเมืองพัทยา สาขาเกาะล้าน

(๑๓) พนักงานเมืองพัทยาอื่น ที่ได้รับมอบหมายจากปลัดเมืองพัทยาให้รับผิดชอบด้านอาหาร สุขอนามัย หรือสาธารณสุข ในศาลาว่าการเมืองพัทยา

ยกเลิก

ข้อ ๑๘ ให้พนักงานเทศบาลนคร พนักงานเทศบาลเมือง พนักงานเทศบาลตำบล ยกเว้นกรุงเทพมหานคร ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในเขตเทศบาลนคร เทศบาลเมืองหรือเทศบาลตำบล เฉพาะสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาด ที่หรือทางสาธารณะตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ที่อยู่ในเขตเทศบาลนคร เทศบาลเมืองหรือเทศบาลตำบลนั้น ๆ แต่ไม่รวมถึงสถานที่ผลิต นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาดูแลรับผิดชอบ

(๑) ปลัดเทศบาล

(๒) รองปลัดเทศบาล

(๓) ผู้อำนวยการสำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

(๔) ผู้อำนวยการกองการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

(๕) หัวหน้ากองสาธารณสุข

(๖) หัวหน้าฝ่ายบริหารงานสาธารณสุข

(๗) หัวหน้าฝ่ายงานสาธารณสุขและอนามัยสิ่งแวดล้อม

(๘) หัวหน้าฝ่ายบริการและส่งเสริมอนามัย

(๙) นักบริหารงานสาธารณสุข

(๑๐) เภสัชกร

(๑๑) นักวิชาการสาธารณสุข

(๑๒) นักวิชาการสุขาภิบาล

(๑๓) พยาบาลวิชาชีพ

(๑๔) พยาบาลเทคนิค

(๑๕) เจ้าพนักงานสุขาภิบาล

(๑๖) เจ้าพนักงานเภสัชกรรม

(๑๗) เจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน

ข้อ ๑๙ ให้ข้าราชการในสังกัดกรมสรรพสามิต กระทรวงการคลัง ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับสุรา

(๑) ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านวิเคราะห์สินค้า

(๒) นักวิทยาศาสตร์ สังกัดกลุ่มวิเคราะห์สินค้าและของกลาง

(๓) ผู้อำนวยการสำนักมาตรฐานและพัฒนาการจัดเก็บภาษี ๑

(๔) ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านวิชาการสรรพสามิต สังกัดสำนักมาตรฐานและพัฒนาการจัดเก็บภาษี ๑

(๕) นักวิชาการสรรพสามิต และเจ้าพนักงานสรรพสามิต สังกัดส่วนมาตรฐานและพัฒนาการจัดเก็บภาษี ๑ สำนักมาตรฐานและพัฒนาการจัดเก็บภาษี ๑

(๖) ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบ ป้องกันและปราบปราม

(๗) นักวิชาการสรรพสามิต นักตรวจสอบภาษี และเจ้าพนักงานสรรพสามิต สังกัดสำนักตรวจสอบ ป้องกันและปราบปราม

(๘) ผู้อำนวยการสำนักงานสรรพสามิตภาค

(๙) นักวิชาการสรรพสามิต นักตรวจสอบภาษี และเจ้าพนักงานสรรพสามิต สังกัดส่วนตรวจสอบ ป้องกันและปราบปราม สำนักงานสรรพสามิตภาค

(๑๐) สรรพสามิตพื้นที่

(๑๑) นักวิชาการสรรพสามิต นักตรวจสอบภาษี และเจ้าพนักงานสรรพสามิต สังกัดสำนักงานสรรพสามิตพื้นที่

ยกเลิก

(๑๒) นักวิชาการสรรพสามิต และเจ้าพนักงานสรรพสามิต สังกัดสำนักงานสรรพสามิตพื้นที่สาขา

ข้อ ๒๐ ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

ปิยะสกล สกลสัตยาทร
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๔ ตอนพิเศษ ๑๓๓ ง.ลงวันที่ ๑๖ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๖๐)

ยกเลิก

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง แนวทางการจัดหมวดอาหารประกอบการขออนุญาตอาหารตามกฎหมาย

เพื่อประโยชน์และส่งเสริมการกำกับดูแลอาหารตามกฎหมายในการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค และมีความคล่องตัวด้านการประกอบธุรกิจอาหาร โดยอยู่บนพื้นฐานของระดับความเสี่ยงในแต่ละหมวดอาหารตามหลักการสากล ความสอดคล้องกับส่วนผสมและกรรมวิธีการผลิตยิ่งขึ้น ประกอบกับการขออนุญาตอาหารตามกฎหมายจะแตกต่างกันตามระดับความเสี่ยงต่อความปลอดภัยในการบริโภคอาหารนั้นๆ ตามแต่กรณี ดังนั้น ในขั้นตอนแรกจึงจำเป็นต้องทราบก่อนว่าอาหารนั้นๆ เป็นอาหารประเภทหรือชนิดใดก่อน เพื่อทำการขออนุญาตต่อไปได้อย่างถูกต้อง สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้ออกประกาศแนวทางการจัดหมวดอาหารประกอบการขออนุญาตอาหาร ไว้ดังนี้

ข้อ ๑ อาหารแบ่งเป็น ๑๗ หมวด ได้แก่

หมวด ๑ ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม หมายความว่า นมและผลิตภัณฑ์จากนมทุกประเภทที่ได้จากน้ำนมของสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อรีดนม (เช่น โค แกะ แพะ กระบือ) ทั้งที่ไม่ปรุงแต่งและปรุงแต่ง รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ทั้งนี้ คำว่า “ไม่ปรุงแต่ง (plain)” ตามหมวดนี้หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส ผลไม้ ผัก หรือส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่นมหรือองค์ประกอบของนม เว้นแต่มีการอนุญาตไว้ในมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม (Analogues) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันหรือน้ำมันจากพืช

หมวด ๒ น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์อิมัลชั่น หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก ซึ่งได้จากพืช สัตว์น้ำ สัตว์บก หรือสัตว์ทะเล จากแหล่งใดแห่งหนึ่งหรือนำมาผสมรวมกัน

หมวด ๓ ไอศกรีมหวานเย็น หมายความว่า ขนมหวานแช่แข็งที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก โดยอาจมีส่วนประกอบอื่นด้วย เช่น ผลไม้ น้ำตาล ทั้งนี้ต้องไม่มีส่วนประกอบของไขมัน หรือมีไขมันทั้งหมดน้อยกว่าร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก ทั้งนี้ ไม่รวมถึงขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบ ตามที่กำหนดในหมวด ๐๑.๗

หมวด ๔ ผลไม้ ผัก สาหร่าย นัทและเมล็ด หมายความว่า ผลไม้และผัก (ซึ่งรวมทั้งเห็ดและรา หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว ว่านหางจระเข้ สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด) ทั้งชนิดสดและผ่านการแปรรูป

หมวด ๕ ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมายความว่า ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีและไม่มีโกโก้ หมากฝรั่งและผลิตภัณฑ์ที่ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม

หมวด ๖ ธัญชาติ และผลิตภัณฑ์ธัญชาติ หมายความว่า ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ธัญชาติ ที่ได้จากเมล็ดธัญพืช รากและหัวพืช เมล็ดถั่ว ฝักถั่วชนิดต่างๆ และไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์ม ทั้งที่ผ่านและไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป ทั้งนี้ ไม่รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมอบ ตามหมวด ๗

หมวด ๗ ผลิตภัณฑ์ขนมอบ หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของแป้งที่ได้จากธัญชาติ ซึ่งมีส่วนประกอบของกลูเตน (Gluten) เช่น แป้งข้าวสาลี แป้งข้าวบาร์เลย์ แป้งข้าวไรย์ เป็นต้น หรือ ไม่มีส่วนประกอบของกลูเตนก็ได้ เช่น แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวโพด เป็นต้นแล้วนำมาผ่านความร้อน เช่น อบ นึ่ง ทอด เป็นต้น

หมวด ๘ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ หมายความว่า เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ทุกชนิดจากเนื้อสัตว์ที่รวมถึงจากสัตว์ปีก สัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา ทั้งที่เป็นเนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่งหรือบดที่ยังดิบ หรือผ่านการแปรรูป

หมวด ๙ สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ หมายความว่า สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ ซึ่งรวมถึงสัตว์น้ำที่มีกระดูกสันหลัง เช่น ปลา วาฬ สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง เช่น แมงกะพรุน หอยเม่ง ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยทาก เป็นต้น สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็นต้น และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนัง เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้น ทั้งที่เป็นสัตว์น้ำที่ยังดิบ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำอาจเคลือบผิวหรือคลุกด้วยเครื่องเทศก่อนจำหน่ายต่อผู้บริโภค หรือที่ผ่านการแปรรูป

หมวด ๑๐ ไข่และผลิตภัณฑ์ไข่ หมายความว่า ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ ซึ่งรวมถึงไข่สดทั้งฟอง ตามหมวด ๑๐.๑ ผลิตภัณฑ์จากไข่ ตามหมวด ๑๐.๒ และผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่มีไข่เป็นส่วนประกอบตามหมวด ๑๐.๓ และหมวด ๑๐.๔

หมวด ๑๑ สารให้ความหวาน และน้ำผึ้ง หมายความว่า น้ำตาล สารให้ความหวานแทนน้ำตาลและน้ำผึ้ง ทั้งในรูปแบบผงและเหลว

หมวด ๑๒ เกลือ เครื่องเทศ ซุป ซอส สลัด และผลิตภัณฑ์จากโปรตีน หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งเพื่อเพิ่มกลิ่นและรสให้กับอาหาร (ได้แก่ เกลือและสารที่ใช้แทนเกลือ สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส) ซอส น้ำส้มสายชู มัสตาร์ด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน สลัดและผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช เครื่องปรุงรสจาก ถั่วเหลือง รวมถึงผลิตภัณฑ์โปรตีนที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง

หมวด ๑๓ อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ หมายความว่า อาหารที่ผลิตขึ้นโดยมีกรรมวิธีหรือสูตรหรือส่วนประกอบเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษอันเนื่องมาจากสภาวะทางกายภาพ หรือสรีรวิทยา หรือความเจ็บป่วย หรือความผิดปกติของร่างกาย โดยส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์แตกต่างไปจากอาหารชนิดเดียวกันที่ใช้โดยปกติ สำหรับกลุ่มบุคคลที่มีสภาวะหรือความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ เช่น อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทางการแพทย์ อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ รวมทั้งผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

หมวด ๑๔ เครื่องดื่ม หมายความว่า ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม ซึ่งรวมถึง เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ โดยไม่รวมถึงเครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด ๐๑.๑.๔

หมวด ๑๕ ขนมขบเคี้ยว หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวในบรรจุภัณฑ์ที่พร้อมบริโภคทันที เพื่อรับประทานเล่นระหว่างมื้ออาหารหลักและบริโภคปริมาณที่น้อยกว่าอาหารหลัก โดยมีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้งหรือสตาร์ช (จากหัวและรากของพืช) หรือพืชตระกูลถั่ว หรือสัตว์น้ำเป็นองค์ประกอบหลัก ผ่านกระบวนการอบ ทอด หรืออัดพอง (เอ็กซ์ทรูชัน (extrusion)) และอาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือไม่ก็ได้ ทั้งนี้ต้องไม่เป็นผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตามหมวด ๗ หรือเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ตามหมวด ๘ หรือสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำตามหมวด ๙

หมวด ๑๖ อาหารเตรียมสำเร็จ หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อาหารอื่นที่นอกเหนือจากหมวด ๑-๑๕ โดยมีลักษณะของอาหารที่เตรียมจากส่วนประกอบหลากหลายชนิดรวมกัน เช่น เนื้อสัตว์ ซอส ธัญชาติ ชีส ผัก เป็นต้น เพื่อจัดให้เป็นอาหารเมนูชนิดใดชนิดหนึ่ง (one dish) โดยอาหารเตรียมสำเร็จอาจต้องมีการเตรียมก่อนการบริโภค เช่น การให้ความร้อน (Heating) การละลาย (Thawing) การเติมน้ำ (Rehydrating)

หมวด ๑๗ วัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหาร โดยไม่ได้นำมาบริโภคโดยตรง หมายความว่า วัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหาร โดยไม่มีวัตถุประสงค์ในการนำมาบริโภคโดยตรงและนอกเหนือจากหมวด ๑-๑๖ ซึ่งได้แก่ วัตถุเจือปนอาหาร (Food additives) สารช่วยในการผลิต (Processing aids) เชื้อจุลินทรีย์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร รวมถึงเชื้อจุลินทรีย์โพรไบโอติก วัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบเพื่อสุขภาพ (Functional ingredients) เช่น สารอาหาร สารสกัด สารสังเคราะห์ วัตถุแต่งกลิ่นรส (Flavoring agents) รวมถึงวัตถุหรือส่วนประกอบอื่นๆ ที่นอกเหนือจาก ๑๗.๑ – ๑๗.๕

ดังมีรายละเอียดคำอธิบายประเภทและชนิดของอาหาร ในแต่ละหมวดตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๒ อาหารแต่ละชนิดในหมวดอาหารต่างๆ นั้น ต้องมีทั้งคุณภาพหรือมาตรฐานโดยทั่วไปและคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะของอาหารชนิดนั้นๆ แล้วแต่กรณี ตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง ดังต่อไปนี้

๒.๑ คุณภาพหรือมาตรฐานทั่วไป

(๑) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๒) สารปนเปื้อน ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

(๓) สารพิษตกค้าง ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารที่มีสารพิษตกค้าง

(๔) ยาสัตว์ตกค้าง ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง

(๕) การปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์

(๖) การปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี

(๗) การผลิตอาหารตามข้อ ๑ เพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา ๖ (๗)

(๘) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

(๙) การใช้ภาชนะบรรจุ ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุ

(๑๐) การแสดงฉลาก ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก และต้องแสดง ชื่ออาหารให้สอดคล้องกับชนิดอาหารในแต่ละหมวดอาหารตามคำอธิบายที่กำหนดไว้ตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้

๒.๒ คุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะของอาหารแต่ละชนิด ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้นๆ และต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดอื่นๆ ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขในเรื่องนั้นๆ ด้วย

นอกจากนี้ อาหารตามข้อ ๑ ยังต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องตามแต่กรณี อีกด้วย เช่น การกำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร การกำหนดอาหารที่ห้ามผลิตนำเข้า หรือจำหน่าย การห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่ายอาหารที่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหารในภาชนะบรรจุอาหารและหีบห่อ หรือการใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร เป็นต้น

สำหรับการขออนุญาตผลิตหรือนำเข้าอาหารเพื่อจำหน่าย และการยกเว้นการขออนุญาตผลิตหรือนำเข้าอาหารให้เป็นไปตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับระเบียบเลขสารบบอาหาร ซึ่งจะได้มีการปรับแก้ไขให้สอดคล้องกันต่อไป

จึงขอประกาศ เพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องได้ทราบและใช้เป็นแนวทางประกอบการปฏิบัติต่อไป หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๐

วันชัย สัตยาวุฒิพงศ์
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

บัญชีหมายเลข ๑ คำอธิบายชนิดอาหารในแต่ละหมวดอาหาร ๑๗ หมวด ตัวอย่างชนิดอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๐๑.๐	**ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม**		
๐๑.๑	**นมและผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว** ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวทั้งที่ไม่ปรุงแต่งและปรุงแต่งกลิ่นรส โดยมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด ๐๑.๒ ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว ตาม General Standard for the Use of Dairy Terms (CODEX STAN ๒๐๖-๑๙๙๙)		
๐๑.๑.๑	**นมชนิดเหลว(ไม่ปรุงแต่ง)** นมชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งได้จากน้ำนมของสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อรีดนม (เช่น โค แกะ แพะ กระบือ) ผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การพาสเจอร์ไรเซชัน (Pasteurization) ยูเอชที (ultra-high temperature (UHT)) การสเตอริไรเซชัน (Sterilization) การฮอโมจีไนเซชัน (Homogenization) รวมถึงนมที่มีการปรับปริมาณไขมัน ตัวอย่างเช่น นมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ นมเต็มมันเนย และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	- น้ำนมเต็มมันเนยชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง - น้ำนมไขมันต่ำชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง - น้ำนมพร่องมันเนยชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง - น้ำนมขาดมันเนยชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง - เครื่องดื่มนมแพะที่ไม่ปรุงแต่ง ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามที่กำหนดไว้	- (ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง นมโค - (ฉบับที่๓๕๖) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๑.๑.๒	**นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)** นมชนิดเหลวอื่นๆที่ไม่ปรุงแต่ง โดยรวมถึง นมคืนรูปชนิดเหลว นมชนิดเหลวเสริมวิตามินและแร่ธาตุ นมชนิดเหลวที่มีการปรับปริมาณโปรตีน นมที่มีการลดปริมาณแลคโตส เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้จะต้องไม่มีการ	- น้ำนมคืนรูปชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง - น้ำนม (เต็มมันเนย/ไขมันต่ำ/พร่องมันเนย/ขาดมันเนย) ชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง ที่มีการเสริมวิตามินหรือแร่ธาตุ - น้ำนม (เต็มมันเนย/ไขมันต่ำ/พร่องมันเนย/ขาดมันเนย) ชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง ที่มีการปรับปริมาณโปรตีน	- (ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมโค - (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม - (ฉบับที่๓๕๖) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๒๓๘) พ.ศ.๒๕๔๔ และ (ฉบับที่ ๓๕๗) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ปรุงแต่งด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส รวมทั้งส่วนประกอบของอาหารที่มีความประสงค์จะให้กลิ่นรส แต่อาจมีส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่นมเป็นองค์ประกอบได้ ตามหลักเกณฑ์ที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกำหนดไว้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด ๐๑.๑.๑ บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด ๐๑.๑.๓ และผลิตภัณฑ์นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด ๐๑.๒	- น้ำนม (เต็มมันเนย/ไขมันต่ำ/พร่องมันเนย/ขาดมันเนย) ชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง ที่มีการลดปริมาณแลคโตส	
๐๑.๑.๓	**บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)** บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (Fluid buttermilk) เป็นของเหลวที่แยกออกจากมันเนย ซึ่งเป็นผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตเนย หรือการหมักนมขาดมันเนยชนิดเหลวด้วยแบคทีเรียที่สร้างกรดแลคติก หรือสร้างกลิ่นรส หรือโดยการหมักนมที่ผ่านความร้อนด้วยแบคทีเรียบริสุทธิ์ (คัลเจอร์บัตเตอร์มิลค์) มีทั้งชนิดที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ โดยวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน (Pasteurization)หรือสเตอริไรเซชัน (Sterilization)	- บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามที่กำหนดไว้	- (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม
๐๑.๑.๔	**เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)** ผลิตภัณฑ์พร้อมดื่ม รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ที่ใช้เตรียมผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ซึ่งต้องมีเนื้อนมทั้งหมด(Total solid) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๕ ของน้ำหนักกรณีชนิดผง หรือไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘ ของน้ำหนัก กรณีชนิดเหลว โดยผลิตภัณฑ์อาจผ่านการหมักหรือไม่ก็ได้ ซึ่งมีการปรุงแต่งกลิ่นรสด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส รวมทั้งส่วนประกอบของอาหารที่มีความประสงค์จะให้กลิ่นรส รวมถึงเครื่องดื่มที่มีเวย์เป็นส่วนประกอบหลัก	- ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวอื่นๆ ตามหมวด ๐๑.๑.๒ ที่มีการปรุงแต่งรส เช่น นมปรุงแต่งกลิ่นสตรอเบอร์รี่ นมปรุงแต่งกลิ่นกล้วย นมปรุงแต่งรสกาแฟ นมปรุงแต่งช็อกโกแลตพร้อมดื่ม เป็นต้น - นมเปรี้ยวพร้อมดื่มกลิ่นรสต่างๆเช่น นมเปรี้ยวกลิ่นส้ม นมเปรี้ยวรสผลไม้รวม เป็นต้น - ผลิตภัณฑ์นมช็อกโกแลตมอลต์ - ผลิตภัณฑ์นมของเวย์โปรตีนกลิ่นวานิลลา	- (ฉบับที่ ๓๕๑) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมปรุงแต่ง - (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม - (ฉบับที่ ๓๕๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมเปรี้ยว - (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม - (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	และแลซซี่ (lassi) (ของเหลวที่ทำจากการตีปั่นเคิร์ดของนมหมักผสมกับน้ำตาลหรือวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล) และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน กรณีที่อาหารภายใต้หมวดนี้ มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นการเฉพาะ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนั้นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์โกโก้ผงผสมน้ำตาลตามหมวด ๐๕.๑.๑	- ผลิตภัณฑ์นมชนิดละลายทันที รสน้ำผึ้ง - นมผงปรุงแต่ง กลิ่นวานิลลา - เครื่องดื่มรสนมหรือนมเปรี้ยวพร้อมดื่มที่มีส่วนผสมที่เป็นชิ้นเนื้อที่สามารถดูดได้ เช่น ชิ้นผลไม้ ชิ้นวุ้น ธัญพืช เมล็ดแมงลัก เป็นต้น - ส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ทั้งรูปแบบเหลวและผงสำหรับใช้เตรียมเครื่องดื่มตามหมวดนี้	
๐๑.๒	**นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)** ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านกระบวนการหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (Renneted milk) ในกระบวนการผลิตที่ไม่ปรุงแต่ง โดยมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ชนิดที่ปรุงแต่งกลิ่นรส ตามหมวด ๐๑.๑.๔ และ ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักตามหมวด ๐๑.๗		- (ฉบับที่ ๓๕๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมเปรี้ยว - (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม
๐๑.๒.๑	**ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการหมัก ชนิดที่ไม่มีการปรุงแต่ง** ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่ง รวมทั้งนมหมักชนิดเหลว นมที่เติมกรดชนิดเหลว และคัลเจอร์มิลค์ (Cultured milk) ชนิดเหลว โยเกิร์ตที่ไม่ปรุงแต่ง ซึ่งไม่มีส่วนประกอบของวัตถุแต่งกลิ่นรสและสี ซึ่งสามารถแบ่งเป็น ๒ หมวดย่อยตามการพิจารณาการฆ่าเชื้อหลังการหมัก		- (ฉบับที่ ๓๕๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมเปรี้ยว - (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม
๐๑.๒.๑.๑	**นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)** ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่งและไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก มีทั้งชนิดเหลวและชนิดไม่เหลว	- นมเปรี้ยวพร้อมดื่มที่ไม่ปรุงแต่ง - โยเกิร์ตที่ไม่ปรุงแต่ง - นมที่เติมกรดที่ไม่ปรุงแต่ง	- (ฉบับที่ ๓๕๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมเปรี้ยว - (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		ที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก	
๐๑.๒.๑.๒	**นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)** ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่งและผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก เช่น สเตอริไรเซชัน หรือพาสเจอร์ไรเซชัน มีทั้งชนิดเหลวและชนิดไม่เหลว	- นมเปรี้ยวพร้อมดื่มที่ไม่ปรุงแต่ง - โยเกิร์ตที่ไม่ปรุงแต่ง - นมที่เติมกรดที่ไม่ปรุงแต่ง ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อดังที่กำหนดไว้	- (ฉบับที่ ๓๕๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมเปรี้ยว - (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม
๐๑.๒.๒	**นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)** ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากการตกตะกอนโปรตีนในนมด้วยเอนไซม์เรนเน็ตหรือกรดที่ไม่ปรุงแต่ง	- นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ตที่ไม่ปรุงแต่ง	- (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม - (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๑.๓	**นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม** นมข้นจืด นมข้นหวาน ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้นจืด และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้นหวาน รวมทั้งผลิตภัณฑ์นมที่ใช้เติมเครื่องดื่ม (Beverage whitener) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่งมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ นมเต็มมันเนย นมข้นชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืช นมข้นหวานชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชก็ได้		
๐๑.๓.๑	**นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง)** ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการดึงน้ำบางส่วนออกจากนม เช่นการใช้ความร้อน อาจมีการเติมน้ำตาลด้วยหรือไม่ก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> นมข้นที่ปรุงแต่งกลิ่นรสอื่น ตามหมวด ๐๑.๓.๒	- นมข้นหวาน - นมข้นไม่หวาน	- (ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมโค - (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม
๐๑.๓.๒	**ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม** ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมหรือครีมที่ประกอบด้วยอิมัลชันของไขมันพืชกับน้ำรวมกับโปรตีนจากนมและน้ำตาลแลคโตส (Lactose) หรือโปรตีนจากพืช สำหรับใช้เติมในเครื่องดื่ม เช่น กาแฟและชา เป็นต้น รวมทั้งผลิตภัณฑ์ทำนอง	- ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้น สำหรับใช้เติมในเครื่องดื่ม - นมข้นชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชสำหรับใช้เติมในเครื่องดื่ม - นมข้นหวานชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชสำหรับใช้เติม	- (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม - (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม - (ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมโค - (ฉบับที่ ๓๕๑) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมปรุงแต่ง - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะ

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	เดียวกันชนิดผง	ในเครื่องดื่มผลิตภัณฑ์นมข้นแปลงไขมันไม่หวาน - นมข้นหวานที่มีการปรุงแต่งกลิ่นรสต่างๆ เช่น นมข้นหวานรสช็อกโกแลต - ครีมเทียมชนิดไขมันต่ำ	บรรจุที่ปิดสนิท
๐๑.๔	**ครีม (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม** ครีมหมายถึงผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวซึ่งมีปริมาณไขมันสูงกว่าน้ำนม มีทั้งชนิดที่เป็นของเหลว กึ่งเหลว และกึ่งแข็ง ที่ไม่ปรุงแต่ง ทั้งนี้รวมถึงผลิตภัณฑ์ครีมและผลิตภัณฑ์ที่เลียนแบบหรือใช้แทนครีม <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ครีมปรุงแต่งกลิ่นรส ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๐๑.๑.๔ (เครื่องดื่ม) และ ๐๑.๗ (ขนมหวาน)		
๐๑.๔.๑	**ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)** ครีมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอไรเซชัน หรือครีมที่ผลิตจากน้ำนมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอไรเซชัน และเป็นผลิตภัณฑ์ไม่ปรุงแต่ง	- ครีมที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอไรเซชัน	- (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม
๐๑.๔.๒	**ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีมและครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)** ครีมทุกชนิดที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งผ่านความร้อนในระดับที่สูงกว่าความร้อนที่ใช้ในกรรมวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน ได้แก่ สเตอริไลเซชัน ยูเอชที อัลตราพาสเจอร์ไรเซชัน รวมถึงครีมพร่องมันเนยและครีมทุกชนิดที่ใช้สำหรับตีให้ฟู (วิปปิ้งครีม (Whipping cream)) หรือทำให้ฟู (วิปครีม (Whipped cream)) รวมถึงครีมที่ฟูแล้วอาจบรรจุภายใต้ความดันด้วย <u>ไม่รวมถึง</u> ครีมที่ใช้แต่งหน้าอาหารซึ่งใช้ไขมันอื่นทดแทนไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมด ตามหมวด ๐๑.๔.๔	- วิปปิ้งครีม (Whipping cream) ยูเอชที - ครีมสเตอริไลเซชัน - ครีมยูเอชที - ครีมอัลตราพาสเจอร์ไรเซชัน - วิปครีม (Whipped cream)สเตอริไลเซชัน - ครีมพร่องมันเนยยูเอชที	- (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๐๑.๔.๓	**คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)** คลอตเตตครีม (Clotted cream) หมายถึง ครีมที่มีลักษณะข้นและเหนียวซึ่งได้จากการใช้เอนไซม์ตกตะกอนนม ที่ไม่ปรุงแต่ง รวมถึงครีมเปรี้ยว (ครีมที่ได้จากการหมักด้วยกรดแล็กติกตามวิธีการผลิตบัตเตอร์มิลค์ ตามหมวด ๐๑.๑.๑.๒)	- คลอตเตตครีม (Clotted cream)ที่ไม่ปรุงแต่ง - ครีมเปรี้ยวที่ไม่ปรุงแต่ง	- (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม
๐๑.๔.๔	**ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม** ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมทั้งชนิดเหลวหรือชนิดผงประกอบด้วยอิมัลชันของไขมันพืชกับน้ำ รวมทั้งวิปครีมสำเร็จรูปที่ใช้แต่งหน้าอาหารและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมเปรี้ยว สำหรับใช้ประกอบอาหารในวัตถุประสงค์อื่น ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ครีมที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม ตามหมวด ๐๑.๓.๒	- วิปครีมสำเร็จรูปซึ่งมีส่วนประกอบของไขมันพืชกับน้ำ (non-dairy whipping cream) ที่ใช้แต่งหน้าอาหาร - ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมเปรี้ยวซึ่งมีส่วนประกอบของไขมันพืชกับน้ำ สำหรับใช้ประกอบอาหาร	- (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม
๐๑.๕	**นมผงครีมผงผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)** นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์นมผงผสมครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงผสมครีมผง ที่ไม่ปรุงแต่ง ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาจผลิตจากนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้		
๐๑.๕.๑	**นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)** ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากการดึงน้ำออกบางส่วนจากน้ำนมหรือครีมและผลิตให้อยู่ในรูปแบบผงที่ไม่ปรุงแต่งนมผงไม่ปรุงแต่งที่เสริมวิตามินและแร่ธาตุ หรือที่มีการปรับปริมาณโปรตีน หรือลดปริมาณแลคโตส และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันทั้งนี้ให้รวมถึงเคซีน (Casein) และเคซีเนต (Caseinates) ด้วย	- นมผงที่ไม่ปรุงแต่ง - ครีมผงที่ไม่ปรุงแต่ง - เคซีน (Casein) ที่ไม่ปรุงแต่ง - เคซีเนต (Caseinates) ที่ไม่ปรุงแต่ง เช่น โซเดียมเคซีเนต - บัตเตอร์มิลค์ชนิดผงที่ไม่ปรุงแต่ง	- (ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมโค - (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม - (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม - (ฉบับที่ ๒๓๘) พ.ศ.๒๕๔๔ และ (ฉบับที่ ๓๕๗) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๐๑.๕.๒	**ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)** ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอิมัลชันของไขมันกับน้ำและทำให้แห้ง รวมถึงในรูปแบบเหลว สำหรับใช้ประกอบอาหารในวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากการเติมในเครื่องดื่ม ตามหมวด ๐๑.๓.๒	- ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงที่ไม่ปรุงแต่งสำหรับใช้ประกอบอาหาร - ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผงที่ไม่ปรุงแต่ง สำหรับใช้ประกอบอาหาร - ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมชนิดแห้งซึ่งได้จากการผสมกันระหว่างนมขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชและผลิตให้อยู่ในรูปแบบผง - นมผงแปลงไขมัน ด้วยไขมันพืช	- (ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมโค - (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม - (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม - (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๑.๖	**เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง** เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำและไขมันรวมอยู่ในโครงสร้างโปรตีนนมที่ตกตะกอน <u>ไม่รวมถึง</u> ซอสเนยแข็ง ตามหมวด ๑๒.๖.๒ ขนมขบเคี้ยวปรุงแต่งรสเนยแข็ง ตามหมวด ๑๕.๑ และอาหารเตรียมสำเร็จที่มีเนยแข็งเป็นส่วนประกอบ เช่น มักกะโรนีกับเนยแข็ง ตามหมวด ๑๖.๐		
๐๑.๖.๑	**เนยแข็งไม่บ่ม** เนยแข็งไม่บ่ม หมายถึง เนยแข็งสดที่พร้อมบริโภคหลังการผลิต ทั้งที่มีและไม่มีเปลือก โดยผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่จะไม่มีการปรุงแต่ง หรืออาจมีผลิตภัณฑ์บางชนิด เช่น คอทเทจชีสและครีมชีส หรือปรุงแต่งกลิ่นรสหรือมีส่วนผสมของผลไม้ ผัก หรือเนื้อสัตว์	- คอทเทจชีส (Cottage cheese) คือ เนยแข็งไม่บ่มชนิดเนื้อนิ่มได้จากการตกตะกอนชีสที่จับตัวเป็นก้อน (Curd cheese) - คอทเทจชีสผสมครีม(Creamed cottage cheese) คือ คอทเทจชีสที่เคลือบด้วยส่วนผสมของครีม - ครีมชีส (Cream cheese) คือ เนยแข็งไม่บ่มชนิดเนื้อนิ่ม สามารถใช้ทาหรือป้ายได้ - มอซซาเรลลาชีส (Mozzarella cheeses)	- (ฉบับที่ ๒๐๙) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง เนยแข็ง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		- สกามอซ่าชีส (Scamorza cheeses) - พาเนียร์ (paneer) คือ เนยแข็งที่ได้จากการตกตะกอนโปรตีนนมด้วยการเติมกรดซิทริกจากน้ำเลมอนหรือน้ำมะนาวหรือกรดแล็กติกจากเวย์	
๐๑.๖.๒	**เนยแข็งบ่ม** เนยแข็งบ่ม หมายถึง เนยแข็งที่ยังไม่สามารถบริโภคได้หลังจากที่มีการผลิต แต่จะต้องบ่มทิ้งไว้ภายใต้ระยะเวลาและสภาวะอุณหภูมิที่เหมาะสมเพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและกายภาพที่ได้คุณลักษณะเฉพาะของเนยแข็งชนิดนั้น ๆ สำหรับเนยแข็งที่มีการบ่มด้วยเชื้อรา เมื่อผ่านกระบวนการบ่มอย่างสมบูรณ์จะมีการเจริญเติบโตของเชื้อราลักษณะเฉพาะทั้งภายในและ/หรือบนพื้นผิวของเนยแข็ง รวมถึงเนยแข็งในน้ำเกลือซึ่งเป็นเนยแข็งบ่ม ที่มีลักษณะกึ่งแข็งจนถึงนุ่ม สีขาวออกเหลือง เนื้อแน่น และไม่มีเปลือก	เนยแข็งที่ผ่านการบ่มแล้วมีลักษณะแตกต่างกันไป เช่น - ลักษณะเนื้อนุ่ม เช่น เนยแข็งกามองแบร์ (Camembert) - ลักษณะเนื้อแน่น เช่น เนยแข็งอีแดม (Edam) เนยแข็งเกาดา (Gouda) - ลักษณะเนื้อแข็ง เช่น เนยแข็งเชดดาร์ (Cheddar), เนยแข็งพาเมซาน (Parmesan)	- (ฉบับที่ ๒๐๙) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง เนยแข็ง
๐๑.๖.๒.๑	**เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก** เนยแข็งบ่ม (รวมถึงการบ่มด้วยเชื้อรา) ทั้งเปลือกหรือส่วนใดส่วนหนึ่งของเนยแข็ง เช่น เนยแข็งที่ถูกตัดเป็นชิ้น หั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ขูดฝอย หรือฝานเป็นแผ่นบางๆ	- บลูชีส (Blue cheese) - บรี (Brie) - เกาดา (Gouda) - ฮาวาร์ติ (Havarti) - เนยแข็งขูด (Hard grating cheese) - สวิสชีส (Swiss cheese)	- (ฉบับที่ ๒๐๙) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง เนยแข็ง
๐๑.๖.๒.๒	**เปลือกเนยแข็งบ่ม** เปลือกเนยแข็งที่เป็นส่วนนอกของก้อนเนยแข็ง มีองค์ประกอบเหมือนส่วนในของเนยแข็งแต่อาจแห้งขึ้น	- เปลือกเนยแข็งที่เป็นส่วนนอกของก้อนเนยแข็ง	- (ฉบับที่ ๒๐๙) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง เนยแข็ง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	หลังจากผ่านการแช่น้ำเกลือและผ่านการบ่ม		
๐๑.๖.๒.๓	**เนยแข็งผง** เนยแข็งผง หมายถึง ผลิตภัณฑ์เนยแข็งที่ทำให้แห้งซึ่งผลิตจากเนยแข็งหลากหลายชนิดหรือโพรเซสชีส รวมถึงเนยแข็งผงที่ผลิตโดยใช้เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย (spray-dried) ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์มีวัตถุประสงค์เพื่อนำมาคืนรูปโดยการผสมกับนมหรือน้ำสำหรับทำซอส หรือเพื่อใช้ในลักษณะผงเป็นส่วนประกอบในอาหารอื่น (เช่น ใช้ผสมกับมักกะโรนีต้มสุก ใช้ผสมกับนมและเนยเพื่อปรุงอาหาร) ไม่รวมถึง เนยแข็งขูดฝอยหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ตามหมวด ๐๑.๖.๒.๑ และ โพรเซสชีสขูดฝอยหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ตามหมวด ๐๑.๖.๔	- เนยแข็งผงเพื่อนำมาคืนรูปโดยการผสมกับนมหรือน้ำสำหรับทำซอส	- (ฉบับที่ ๒๐๙) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง เนยแข็ง
๐๑.๖.๓	**เวย์ชีส** เวย์ชีส (Whey cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเวย์ (Whey) มาทำให้เข้มข้นขึ้น อาจมีการเติมนม ครีม หรือส่วนประกอบอื่นที่ได้จากนม แล้วนำมาขึ้นรูป อาจมีลักษณะแข็งหรือกึ่งแข็ง ทั้งนี้ให้รวมถึงเปลือกของเวย์ชีส ไม่รวมถึงเวย์โปรตีนชีส ตามหมวด ๐๑.๖.๖	- เวย์ชีส (Whey cheese) - เปลือกของเวย์ชีส	- (ฉบับที่ ๒๐๙) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง เนยแข็ง - (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม
๐๑.๖.๔	**โพรเซสชีส** โพรเซสชีส (Processed cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหลอมและทำให้เนยแข็งเป็นเนื้อเดียวกันซึ่งมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยการใช้ความร้อนและทำให้ส่วนผสมระหว่างเนยแข็ง ไขมันนม โปรตีนนม นมผง และน้ำรวมกันเป็นเนื้อเดียวกัน อาจมีการเติมส่วนผสมอื่น ๆ เช่น กลิ่น เครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก		- (ฉบับที่ ๒๐๙) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง เนยแข็ง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	และ/หรือ เนื้อสัตว์ เป็นต้น ผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปแบบที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายอาหาร หรือหั่นเป็นแผ่นหรือชิ้น โดยคำว่า “โพรเซส (Processed)” ไม่รวมถึงการนำเอาเนยแข็งบ่ม ตามหมวด ๐๑.๖.๒ มาตัด ขูด หั่น		
๐๑.๖.๔.๑	**โพรเซสชีส (ไม่ปรุงแต่ง)** โพรเซสชีสที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์	- cheddar cheese ที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์	- (ฉบับที่ ๒๐๙) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง เนยแข็ง
๐๑.๖.๔.๒	**โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)** โพรเซสชีสที่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์	- cheddar cheese ที่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์	- (ฉบับที่ ๒๐๙) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง เนยแข็ง
๐๑.๖.๕	**ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง** ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายเนยแข็ง แต่มีการใช้ไขมันชนิดอื่นแทนไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมด ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งชนิดผง	- ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง - ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งชนิดผง	- (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๔๘) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม
๐๑.๖.๖	**เวย์โปรตีนชีส** เวย์โปรตีนชีส (Whey protein cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของโปรตีนซึ่งสกัดจากเวย์ โดยมีกระบวนการผลิตที่สำคัญ คือ การตกตะกอนเวย์โปรตีน <u>ไม่รวมถึง</u> เวย์ชีส ตามหมวด ๐๑.๖.๓	- เวย์โปรตีนชีส (Whey protein cheese) - ริคอตต้าชีส (Ricotta cheese)	- (ฉบับที่ ๒๐๙) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่องเนยแข็ง - (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่องผลิตภัณฑ์ของนม - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๑.๗	**ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก** ผลิตภัณฑ์ขนมหวานพร้อมบริโภคที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักโดยมีเนื้อนม(Total solid) ไม่น้อยกว่า ๘ % (กรณีเหลว) หรือไม่น้อยกว่า ๖๕ % กรณีแห้ง) อาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือเติมส่วนผสมอื่น เช่น ผลไม้ โกโก้	- โยเกิร์ตปรุงแต่งกลิ่นรส - ไอศกรีมนมกลิ่นรสต่างๆ - ไอศกรีมดัดแปลง ที่มีนมหรือผลิตภัณฑ์นมเป็นส่วนประกอบหรือที่ไขมันนมบางส่วนถูกทดแทนด้วยไขมันชนิดอื่น เช่น	- (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่องผลิตภัณฑ์ของนม - (ฉบับที่ ๓๕๔) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่องไอศกรีม - (ฉบับที่ ๓๕๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่องนมเปรี้ยว - (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่องครีม - (ฉบับที่ ๓๕๑) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่องนมปรุงแต่ง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	กาแฟ เป็นต้น รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ไส้ขนมและขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักที่ทำจากนม น้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล หรือส่วนผสมอื่น ๆ เช่น แป้ง สาลี วัตถุแต่งกลิ่นรส และสี เป็นต้น กรณีที่อาหารภายใต้หมวดนี้ มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นการเฉพาะ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนั้นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ไอศกรีมหวานเย็น เช่น เชอร์เบต (Sherbet) และซอร์เบต (Sorbet) ตามหมวด ๐๓.๐ ซึ่งมีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักและไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ	ไขมันพืช - ไอศกรีมนมแซนวิส ไอศกรีมนมโมจิ - ไอซ์มิลค์ (Ice milk) - พุดดิ้งนม - ช็อกโกแลตมูส - วุ้นนม (พานาค็อตต้า) - เต้าฮวยนมสด - นมปรุงแต่งอัดเม็ดกลิ่นรสต่างๆ - ไอศกรีมชนิดผง	- (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่องอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๑.๘	**เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ไม่รวมเวย์ชีส** ผลิตภัณฑ์ที่มีเวย์เป็นส่วนประกอบหลักทั้งชนิดเหลวและชนิดผง <u>ไม่รวมถึง</u> เวย์ชีส ตามหมวด ๐๑.๖.๓		- (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่องผลิตภัณฑ์ของนม
๐๑.๘.๑	**เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว** เวย์ หมายถึง ส่วนของเหลวที่แยกได้จากผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการตกตะกอนน้ำนม ครีม นมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ ด้วยเอนไซม์ในระหว่างกระบวนการผลิตเนยแข็ง เคซีน หรือผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกัน สำหรับแอสิดเวย์ (Acid whey) ได้จากการตกตะกอนน้ำนม ครีม นมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ด้วยกรด <u>ไม่รวมถึง</u> เวย์ชีส ตามหมวด ๐๑.๖.๓	- เวย์ชนิดเหลว	- (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่องผลิตภัณฑ์ของนม
๐๑.๘.๒	**เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง** เวย์ผง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเวย์หรือแอสิด	- เวย์ผง	- (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่องผลิตภัณฑ์ของนม

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	เวย์ (Acid whey) ซึ่งไขมันนมส่วนใหญ่ถูกขจัดออกไปแล้วมาทำให้แห้งแบบพ่นฝอย (spray drying) หรือทำให้แห้งแบบลูกกลิ้ง (roll drying) ไม่รวมถึง เวย์ชีส ตามหมวด ๐๑.๖.๓		
๐๒.๐	**น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์อิมัลชัน**		
๐๒.๑	**น้ำมันและไขมันปราศจากน้ำ** ไขมันและน้ำมัน ที่สามารถบริโภคเป็นอาหารได้ ซึ่งมีองค์ประกอบหลัก คือ ไตรกลีเซอร์ไรด์ของกรดไขมันจากพืช สัตว์บกหรือสัตว์ทะเล		- (ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำมันและไขมัน
๐๒.๑.๑	**บัตเตอร์ออยล์แอนไฮดรัสมิลค์แฟตและกี** ผลิตภัณฑ์จากไขมันนม ที่ได้จากนมหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนมโดยกระบวนการที่แยกน้ำและธาตุน้ำนม (nonfat solid) ออกเกือบหมด รวมถึงเนยใส (ghee) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม ครีม หรือเนย โดยกระบวนการที่แยกน้ำและธาตุน้ำนม (nonfat solid) ออกเกือบหมด ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีกลิ่นรสและคุณสมบัติทางกายภาพเฉพาะ	- ไขมันนมปราศจากน้ำ (Anhydrous milkfat) - น้ำมันเนยปราศจากน้ำ (Anhydrous butter oil) - น้ำมันเนย (Butter oil) - เนยใส (ghee)	- (ฉบับที่ ๒๐๖) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำมันเนย - (ฉบับที่ ๒๒๖) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เนยใสหรือกี (Ghee)
๐๒.๑.๒	**น้ำมันและไขมันจากพืช** น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชชนิดเดียวหรือหลายชนิดรวมกันในลักษณะน้ำมันผสม สำหรับใช้บริโภค ปรุงอาหาร ทอดอาหาร หรือเป็นน้ำมันสลัด โดยน้ำมันบริสุทธิ์ (Virgin oils) ได้จากการบีบอัดหรือการคั้น ด้วยการใช้ความร้อนเท่านั้น ซึ่งจะไม่เปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางธรรมชาติของน้ำมันนั้น น้ำมันบริสุทธิ์สามารถนำมาบริโภคได้โดยตรง น้ำมันที่ได้จากการบีบอัดโดยไม่ใช้ความร้อน (Cold pressed oil) ได้จากการบีบอัดหรือการคั้นโดยไม่	-น้ำมันปาล์ม -น้ำมันรำข้าว -น้ำมันเมล็ดชา -น้ำมันข้าวโพด -น้ำมันถั่วเหลือง -น้ำมันคาโนลา -น้ำมันมะกอก -น้ำมันดอกทานตะวัน -น้ำมันเมล็ดฝ้าย -น้ำมันมะพร้าว -น้ำมันงา -น้ำมันถั่วลิสง -น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ (Virgin olive oil) - น้ำมันสาหร่าย (Algal oil) สายพันธุ์ที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยและได้รับอนุญาตให้ใช้เป็นอาหารได้ - น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชตั้งแต่ ๑ ชนิดขึ้นไป ที่ผสมกัน	- ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ.๒๕๒๒), (ฉบับที่ ๒๓๓) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่องน้ำมันถั่วลิสง - ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ.๒๕๒๔), (ฉบับที่ ๑๘๔) พ.ศ.๒๕๔๒, (ฉบับที่ ๒๓๔) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่องน้ำมันปาล์ม - ฉบับที่ ๕๗ (พ.ศ.๒๕๒๔), (ฉบับที่ ๒๓๕) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่องน้ำมันมะพร้าว - (ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ. ๒๕๔๓เรื่อง น้ำมันและไขมัน

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ใช้ความร้อน	โดยผ่านกรรมวิธี ไฮโดรจิเนชั่น (Hydrogenation) หรือเอสเตอร์ริฟิเคชั่น (Esterification) หรือกรรมวิธีอื่นๆตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ	
๐๒.๑.๓	**น้ำมันและไขมันจากสัตว์** น้ำมันและไขมันจากสัตว์ทุกชนิด ได้จากสัตว์ที่มีสุขภาพดีขณะฆ่าเพื่อการบริโภคของมนุษย์น้ำมันหมู (lard) เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อไขมันของหมูไขมันวัวที่บริโภคได้เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อไขมันสดของวัวที่ปกคลุมช่องท้องรอบไตและรอบหัวใจ และจากเนื้อเยื่อไขมันที่แน่นและสภาพดี ไขมันสดที่ได้จากสัตว์ที่ถูกฆ่าใหม่ เรียกว่า "คิลลิ่งแฟท (killing fat)" ไขมันวัวที่มีคุณภาพดี (premiere jus หรือ oleo stock) ได้จากไขมันสดจากสัตว์ที่ถูกฆ่าใหม่และไขมันที่เลือกมาเฉพาะ โดยการใช้ความร้อน (ที่อุณหภูมิ ๕๐-๕๕ องศาเซลเซียส) ไขมันวัวคุณภาพรอง (secunda beef fat) เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะของไขมันวัว ได้จากไขมันวัว โดยการใช้ความร้อน (ที่อุณหภูมิ ๖๐-๖๕ องศาเซลเซียส) แล้วทำให้สะอาด ไขมันหมู (Rendered pork fat) เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อและกระดูกของหมู ไขมันสกัดจากวัวควาย (tallow) ที่บริโภคได้ (น้ำมันที่ไหลซึมออกจากเนื้อที่กำลังต้ม) ได้จากเนื้อเยื่อไขมัน กล้ามเนื้อ และกระดูกของสัตว์จำพวกวัวควายหรือแกะ เช่น ไขวัวควายและเนื้อเยื่อไขมันวัวหรือหมูที่สกัดน้ำมันบางส่วนออก เป็นต้น น้ำมันปลาที่ได้จากชนิดหรือพันธุ์ปลาที่เหมาะสม เช่น ปลาเฮอร์ริง ปลาซาร์ดีน ปลาสแพรท (sprat) และปลากะตัก เป็นต้น	- น้ำมัน/ไขมันหมู - น้ำมันปลา - ไขมันหมู - ไขมันวัว - ไขมันสกัดจากวัวควาย (tallow)	- (ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำมันและไขมัน

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	รวมถึง น้ำมันและไขมันที่ได้จากสัตว์ตั้งแต่ ๒ ชนิดขึ้นไปที่ผสมกันโดยผ่านกรรมวิธี ไฮโดรจิเนชั่น (Hydrogenation หรือเอสเตอร์ริฟิชั่น (Esterification) หรือกรรมวิธีอื่นๆ ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ		
๐๒.๒	**ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน** ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันทุกชนิด ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์นมและขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบซึ่งไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น		
๐๒.๒.๑	**เนย** เนยเป็นผลิตภัณฑ์จากไขมันที่ประกอบด้วยอิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันซึ่งได้จากนม และ/หรือ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม	- เนยจืด - เนยเค็ม	- (ฉบับที่ ๒๒๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เนย
๐๒.๒.๒	**ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ** ผลิตภัณฑ์ใช้ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมัน (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันและ/หรือน้ำมันเพื่อการบริโภค) ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมันนม (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันนม) และผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายชนิดผสม (ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมันผสมกับไขมันนม ซึ่งมีสัดส่วนของไขมันนมในปริมาณที่สูงกว่า) นอกจากนี้ ยังรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีการลดปริมาณไขมันที่เป็นส่วนประกอบหลักที่ได้จากไขมันนม ไขมันสัตว์ หรือไขมันพืช รวมทั้งเนยที่มีการลดไขมัน เนยเทียมที่มีการลดไขมัน และผลิตภัณฑ์ทั้งสองผสมกัน	- มาร์การีน (margarine) - บัทเทอรีน (Butterine) - มินารีน (Minarine) - ผลิตภัณฑ์ผสมของเนยและเนยเทียม - เนยที่มีการลดไขมัน - เนยเทียมที่มีการลดไขมัน - เนยผสมเนยเทียมที่มีการลดไขมัน - เนยผสมหรือเนียเทียมที่มีการแต่งกลิ่นรส - ผลิตภัณฑ์ใช้ทาหรือป้ายขนมอบที่ทำจากไขมัน (อิมัลชันชนิดน้ำกับไขมันและน้ำมัน) - ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบที่ทำจากไขมันนม (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันนม)	- (ฉบับที่ ๓๔๘) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่องอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		- ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบชนิดผสม (ไขมันผสมกับไขมันนม) เช่น เนยที่มีไขมันสามในสี่ส่วน เนยเทียมที่มีไขมันสามในสี่ส่วน หรือเนยผสมเนยเทียมที่มีไขมันสามในสี่ส่วน	
๐๒.๓	**ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ** ผลิตภัณฑ์ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก แต่ไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น ส่วนที่เป็นไขมันของผลิตภัณฑ์เหล่านี้ ได้จากแหล่งไขมันอื่นๆ ที่ไม่ใช่จากไขมันนม เช่น ไขมันและน้ำมันจากพืช <u>ไม่รวมถึง</u> มายองเนส ตามหมวด ๑๒.๖.๑ และผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบซึ่งไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น	- ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนม (คือ นมที่ใช้ไขมันอื่นทดแทน ซึ่งผลิตจากธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนย (non-fat milk solid) และไขมันจากพืช (เช่น น้ำมันมะพร้าว น้ำมันดอกคำฝอย หรือน้ำมันข้าวโพด) - วิปครีมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ - ผลิตภัณฑ์แต่งหน้าขนมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ	- (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่องครีม - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่องอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๒.๔	**ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก** ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๐๑.๗ แต่ไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น ซึ่งมีลักษณะพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) สำหรับทำขนมหวาน รวมถึงผลิตภัณฑ์สอดไส้ขนมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ	- ไอศกรีมดัดแปลงไขมันที่ทำจากไขมันพืช เช่น ไอศกรีมกะทิ รวมทั้งชนิดผง - ไอศกรีมกะทิแซนวิส - ผลิตภัณฑ์สอดไส้ขนมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ	- (ฉบับที่ ๓๕๔) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่องไอศกรีม - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่องอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๓.๐	**ไอศกรีมหวานเย็น**	- เชอร์เบต (Sherbet) - ซอร์เบต (Sorbet) - น้ำผลไม้ปั่นที่แช่จนเป็นน้ำแข็ง - ไอศกรีมหวานเย็นที่ปรุงแต่งกลิ่นรส - น้ำแข็งใส	- (ฉบับที่ ๓๕๔) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ไอศกรีม (ตามข้อ ๓(๓)) - (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๐๔.๐	**ผลไม้ ผัก สาหร่าย นัท และเมล็ด**		
๐๔.๑	**ผลไม้** ผลไม้สด ตามหมวด ๐๔.๑.๑ และผลไม้แปรรูป ตามหมวด ๐๔.๑.๒		
๐๔.๑.๑	**ผลไม้สด** ผลไม้สดต้องไม่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร กรณีผลไม้ที่เคลือบผิว ตัดแต่ง หรือปอกเปลือกสำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค อาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร		
๐๔.๑.๑.๑	**ผลไม้สด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ** ผลไม้ทั้งดิบและสุกที่สดจากต้น และไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	- ผลไม้สดทุกชนิด เช่น มะละกอ ลำไย มะม่วง มังคุด แตงโม องุ่น ทุเรียน กล้วย เป็นต้น	
๐๔.๑.๑.๒	**ผลไม้สด เคลือบหรือปรับสภาพผิว** ผลไม้สดที่เคลือบผิวด้วยแวกซ์หรือใช้วัตถุเจือปนอาหารเพื่อถนอมหรือช่วยรักษาความสดและ คุณภาพของผลไม้	- ส้มที่มีการเคลือบผิวด้วยแวกซ์ - แอปเปิ้ลที่มีการเคลือบผิวด้วยแวกซ์	
๐๔.๑.๑.๓	**ผลไม้สด ปอกเปลือกหรือตัดแต่ง** ผลไม้สดที่ปอกเปลือกหรือตัดแต่งสำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค	- ฟรุตสลัด (Fruit salad) - เนื้อมะพร้าวขูด หรือหั่นเป็นเส้น - ผลไม้ตัดแต่ง	
๐๔.๑.๒	**ผลไม้แปรรูป** ผลไม้ที่แปรรูปอื่นๆ นอกเหนือจากปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือปรับสภาพผิวตามหมวด ๐๔.๑.๑ ผลไม้ที่แปรรูปทุกรูปแบบ นอกเหนือจากผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิวตามหมวด ๐๔.๑.๑.๒ หรือปอกเปลือกหรือตัดแต่ง ตามหมวด ๐๔.๑.๑.๓		

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๐๔.๑.๒.๑	**ผลไม้แช่เยือกแข็ง** ผลไม้ที่อาจผ่านการลวกหรือไม่ก็ได้แล้วนำไปแช่ เยือกแข็ง โดยอาจแช่ในน้ำเชื่อมหรือน้ำผลไม้	- ฟรุ๊ตสลัดในน้ำเชื่อมแช่เยือกแข็ง - สตรอเบอร์รี่แช่เยือกแข็ง - บลูเบอร์รี่แช่เยือกแข็ง - สับปะรดในน้ำสับปะรดแช่เยือกแข็ง	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๔.๑.๒.๒	**ผลไม้แห้ง** ผลไม้ที่ทำแห้งหรือเอาน้ำออกเพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์	- แอปเปิ้ลแผ่นบางแห้ง - ลูกเกด - เนื้อมะพร้าวหั่นฝอยแห้ง - ลูกพรุนแห้ง - มะม่วงกวนตากแห้ง	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๔.๑.๒.๓	**ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ** ผลไม้ที่**แช่**ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือและอาจแต่งรสชาติด้วยน้ำตาล มีลักษณะแห้งหรือไม่ก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๐๔.๑.๒.๗ ที่ต้องมีลักษณะแช่อิ่ม เชื่อมหรือเคลือบด้วยน้ำตาล	- บ๊วยดองในน้ำส้มสายชู - มะนาวดองในน้ำเกลือ - มะกอกน้ำดองในน้ำเกลือ - เปลือกแตงโมดองในน้ำมัน - ฝรั่งแช่บ๊วย - บ๊วยเค็มแห้ง - มะดันดองแล้วแต่งรสด้วยน้ำตาล	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๔.๑.๒.๔	**ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง** ผลไม้สดที่บรรจุในกระป๋องหรือขวดแก้วที่มีน้ำผลไม้ธรรมชาติหรือน้ำเชื่อม (รวมถึงน้ำเชื่อมที่เตรียมจากวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล) และนำไปผ่านกระบวนการสเตอริไรซ์ หรือพาสเจอไรซ์ รวมถึงผลิตภัณฑ์แปรรูป ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouch)	- ฟรุ๊ตสลัด (Fruit salad) บรรจุในกระป๋อง - สตรอเบอร์รี่ในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouch) - ชิ้นส้มในน้ำเชื่อมบรรจุในขวดแก้ว - ซอสแอปเปิ้ลบรรจุในขวดแก้ว	- (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๐๔.๑.๒.๕	**แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด** - แยม (Jams) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายอาหารที่มีเนื้อข้นเหนียว ผลิตได้จากการต้มผลไม้ทั้งผล ผลไม้หั่นชิ้น หรือเนื้อผลไม้บด โดยอาจเติมน้ำผลไม้หรือน้ำผลไม้เข้มข้นหรือไม่ก็ได้ และใส่น้ำตาลเพื่อให้เนื้อข้น เหนียวขึ้น และอาจใส่เพ็กทิน (pectins) และผลไม้หั่นชิ้นลงไปด้วย - เยลลี่ (Jellies) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายที่มีเนื้อใส กรรมวิธีการผลิตคล้ายแยม ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ได้จากการคั้นหรือสกัดจากผลไม้ หรือ ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ผ่านกรรมวิธี หรือทำให้เข้มข้น หรือแช่แข็ง ซึ่งผ่านการกรองและผสมกับน้ำตาลทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะ โดยเยลลี่มีเนื้อเนียนเสมอกันและไม่ใส่เนื้อผลไม้ - มาร์มาเลด (Marmalades) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายอาหารที่มีเนื้อและเปลือกผลไม้ ซึ่งอาจเป็นผลไม้ทั้งผล เป็นชิ้นเนื้อผลไม้หรือเนื้อผลไม้บดและต้มด้วยน้ำตาลเพื่อให้เนื้อข้นเหนียวขึ้น อาจใส่เพ็กทิน (pectins)	- แยมสตรอเบอร์รี่ - เยลลี่องุ่น - มาร์มาเลดส้ม	- (ฉบับที่ ๒๑๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง แยมเยลลี่และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๔.๑.๒.๖	**ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นวัตถุดิบ** ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ทาหรือป้าย หรือเป็นวัตถุดิบที่ทำจากผลไม้ ซึ่งไม่ใช่ผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๐๔.๑.๒.๕ ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันกับผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๐๔.๑.๒.๕ แต่มีการใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล และผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งรสที่ทำจากผลไม้	- แอปเปิ้ลบัตเตอร์ (Apple butter) - เลมอนเคิร์ด (Lemon curd) - ชัตนี่ (Chutney) - ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ทาหรือป้ายขนมปัง รสสตรอเบอร์รี่ - ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๐๔.๑.๒.๕ แต่มีการใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๐๔.๑.๒.๗	**ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล** ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อมหรือเคลือบด้วยน้ำตาล และอาจทำให้แห้งด้วยหรือไม่ก็ได้ รวมถึงผลไม้ที่แช่ในน้ำเชื่อมแล้วทำให้แห้ง หรือผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้งที่คลุกหรือเคลือบน้ำตาล	- เชอรี่แช่อิ่ม (Cocktail (maraschino) cherries) - เปลือกส้มแช่อิ่มแห้ง - มะม่วงแช่อิ่มอบแห้งเคลือบน้ำตาล - ผลไม้แช่อิ่มสไตล์อิตาลี (mostarda di frutta) - มะขามปรุงรสคลุกน้ำตาล - มะดันดองแล้วนำมาแช่อิ่มด้วยน้ำตาล - ผลไม้หยี เช่น ลูกหยี มะม่วงสามรส ฝรั่งหยี เป็นต้น	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๔.๑.๒.๘	**ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ** - ผลไม้บด (Fruit pulp) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ซึ่งโดยปกติใช้เป็นวัตถุดิบ ได้จากนำส่วนที่รับประทานได้ของผลไม้มาผ่านกระบวนการหั่นบางๆ หรือบด โดยเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์มีทั้งส่วนที่เป็นของเหลว (น้ำผลไม้) และของแข็ง (เนื้อผลไม้) - ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่มีกรรมวิธีการผลิตคล้ายกับผลไม้บด (Fruit pulp) แต่มีเนื้อสัมผัสที่เนียนละเอียดกว่า อาจใช้สำหรับทำไส้ขนม - ซอสผลไม้ (Fruit sauce) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการต้มผลไม้บด (Fruit pulp) ทั้งนี้อาจเติมน้ำตาลหรือไม่ก็ได้และอาจใส่ชิ้นผลไม้ เพื่อใช้ราดบนผลิตภัณฑ์ขนมอบหรือไอศกรีม - น้ำเชื่อมผลไม้ (Fruit syrup) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่คล้ายกับซอสผลไม้ (Fruit sauce) แต่มีลักษณะเหลวมากกว่า - กะทิและมันกะทิ (Coconut milk and coconut cream) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่เตรียมได้จากเนื้อในของผล	- ผลไม้บด (Fruit pulp) เช่น แอปเปิ้ลบด - ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) - ซอสผลไม้ (Fruit sauce) - น้ำเชื่อมผลไม้ (Fruit syrup)เช่น น้ำเชื่อมบลูเบอรรี่ - กะทิและมันกะทิ (Coconut milk and coconut cream) รวมถึงกะทิผง - น้ำมะขามเข้มข้น - มะขามผง - มะขามกวน (tamarind toffee) มะม่วงกวน สับปะรดกวน - บาร์ที่ทำจากผลไม้ (Fruit bars)	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	มะพร้าว โดยอาจมีการเติมน้ำมะพร้าวหรือน้ำหรือไม่ก็ได้ และนำไปผ่านกระบวนการพาสเจอไรส์เซชัน, สเตอริไลเซชัน หรือยูเอชที ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปเข้มข้นหรือไขมันต่ำ ทั้งนี้ ให้รวมถึง น้ำมะขามเข้มข้น (ได้จากการสกัดเนื้อมะขามโดยมีส่วนของแข็งทั้งหมดที่ละลายได้ทั้งหมดไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๖๕), มะขามผง (ได้จากเนื้อมะขามบดผสมแป้งมันสำปะหลัง), มะขามกวน (tamarind toffee) (ได้จากการผสมกันระหว่างเนื้อมะขาม, น้ำตาล, นมผง, วัตถุแต่งกลิ่นรส และ วัตถุเจือปนอาหาร) และ บาร์ที่ทำจากผลไม้ (Fruit bars) (ได้จากการผสมกันระหว่างเนื้อผลไม้บด, น้ำตาล, วัตถุแต่งกลิ่นรส และ วัตถุเจือปนอาหาร แล้วนำไปทำแห้งและอัดเป็นแท่ง)		
๐๔.๑.๒.๙	**ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก** ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก หรือแปรรูปจากผลไม้ รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักแต่มีการแต่งกลิ่นรสผลไม้ ทั้งชนิดพร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ใช้ทำขนม <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีไส้ผลไม้ ตามหมวด ๐๗.๒.๑ และ หมวด ๐๗.๒.๒ ไอศกรีมหวานเย็นแต่งกลิ่นรสผลไม้ตามหมวด ๐๓.๐ หรือของหวานแช่แข็งที่ทำจากนมที่มีการใส่ผลไม้ตามหมวด ๐๑.๗	- เจลาตินแต่งกลิ่นรสผลไม้ - ขนมเยลลี่ - วุ้นมะพร้าว - เฉาก๊วย - ผลไม้ลอยแก้ว เช่น กระท้อนลอยแก้ว	- ฉบับที่ ๑๐๐ (พ.ศ.๒๕๒๙), (ฉบับที่ ๒๖๓) พ.ศ.๒๕๔๕ เรื่องการแสดงฉลากของวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่องอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๔.๑.๒.๑	**ผลไม้หมักดอง** ผลไม้หมักดองด้วยน้ำเกลือเพื่อให้เกิดกรดแล็กติก (Lactic acid)	ผลไม้ดอง เช่น มะม่วงดอง มะขามดอง มะดันดอง บ๊วยดอง เป็นต้น	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะ

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
			บรรจุที่ปิดสนิท
๐๔.๑.๒.๑	**ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้** ผลิตภัณฑ์ทำไส้ขนมทุกชนิด โดยทั่วไปใส่ผลไม้ทั้งผลหรือผลไม้หั่นชิ้น ทั้งที่อยู่ในสภาพพร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ใช้สำหรับทำไส้ขนม ไม่รวมถึง ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) ตามหมวด ๐๔.๑.๒.๘	ผลิตภัณฑ์ทำไส้ขนมทุกชนิดตัวอย่าง เช่น - ไส้ขนมเชอรี่พาย - ไส้ลูกเกดสำหรับคุกกี้ข้าวโอ๊ต - ผลิตภัณฑ์สอดไส้ขนมรสแอปเปิ้ล	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๔.๑.๒.๑	**ผลไม้ปรุงสุก** ผลไม้ที่ผ่านกระบวนการนึ่ง ต้ม อบ หรือทอด อาจมีการเคลือบหรือไม่ก็ได้ สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค	ผลไม้ที่ผ่านกระบวนการนึ่ง ต้ม อบ หรือทอด เช่น - แอปเปิ้ลอบแห้ง - แอปเปิ้ลแผ่นทอด - ทุเรียนทอด/อบกรอบ - กล้วยทอด/ฉาบ/อบกรอบ ปรุงรสต่างๆ	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๔.๒	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด** ผักสด (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้)สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ตามหมวด ๐๔.๒.๑ และที่แปรรูป ตามหมวด ๐๔.๒.๒		
๐๔.๒.๑	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด** ผัก สาหร่ายสาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด โดยทั่วไปต้องไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ยกเว้น กรณีที่มีการเคลือบผิว ตัดแต่ง หรือปอกเปลือก สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค อาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร		
๐๔.๒.๑.๑	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ** ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช	ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ดชนิดสดทุกชนิด เช่น	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	- กะหล่ำปลี มันฝรั่ง บรอกโคลี่ ข้าวโพด แครอท ฟักเขียว พริก - สาหร่ายทะเล - ถั่วลิสง - เห็ดต่าง เช่น เห็ดฟาง เห็ดนางฟ้า เห็ดหูหนู เป็นต้น	
๐๔.๒.๑.๒	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสดที่เคลือบหรือปรับสภาพผิว** ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่เคลือบหรือปรับสภาพผิวด้วยแวกซ์ หรือใช้วัตถุเจือปนอาหาร เพื่อถนอมหรือช่วยรักษาความสดและคุณภาพของผัก	- พริกหยวกที่มีการเคลือบผิวด้วยแวกซ์ - ถั่วพิสตาชิโอที่มีการเคลือบผิวด้วยแวกซ์	
๐๔.๒.๑.๓	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสดที่ปอกเปลือก ตัดแต่งหรือหั่นฝอย** ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้)สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค เพื่อใช้เตรียมหรือประกอบอาหาร	- ขิงหั่นฝอย - หน่อไม้หั่นฝอย - กระชายหั่นฝอย - กระเทียบสับ	
๐๔.๒.๒	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดแปรรูป** ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แปรรูปทุกรูปแบบ นอกเหนือจากการเคลือบหรือการปรับสภาพผิว ตามหมวด ๐๔.๒.๑.๒ และ ปอกเปลือก ตัดแต่ง ตามหมวด ๐๔.๒.๑.๓		
๐๔.๒.๒.๑	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด แช่เยือกแข็ง** ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ลวกแล้วแช่เยือกแข็ง	- ข้าวโพดต้มแช่เยือกแข็ง - มันฝรั่ง (เฟรนช์ฟราย) แช่เยือกแข็ง - ถั่วแช่เยือกแข็ง สาหร่ายแช่แข็ง	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		- มะเขือเทศลวกแช่เยือกแข็ง แครอทลวกแช่เยือกแข็ง	
๐๔.๒.๒.๒	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ดที่แห้ง** ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ทำแห้ง โดยไม่มีผลต่อคุณค่าทางอาหารที่สำคัญ เพื่อลดการเจริญของจุลินทรีย์ และอาจเติมน้ำหรือแช่น้ำเพื่อให้คืนรูปก่อนการบริโภคหรือไม่ก็ได้ รวมถึงผักผงที่ได้จากการนำน้ำผักมาทำแห้ง	- มะเขือเทศผง - มันฝรั่งแห้งชนิดเกล็ด (dried potato flakes) - ถั่วเลนทิลแห้ง - เม็ดเจียแห้ง - เม็ดแมงลักแห้ง - สาหร่ายทะเลแห้ง - สาหร่ายทะเลแห้งปรุงรส สำหรับประกอบอาหาร	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๔.๒.๒.๓	**ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง** ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้)สาหร่ายทะเลในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง <u>ไม่รวมถึง</u> ผักดองตามหมวด ๐๔.๒.๒.๗ หรือถั่วเหลืองหมักตามหมวด ๐๖.๘.๖, ๐๖.๘.๗, ๑๒.๙.๑, ๑๒.๙.๒.๑ และ ๑๒.๙.๒.๓	- ผักกาดดองในน้ำเกลือ, แตงกวาดองในน้ำเกลือ, มะกอกดองในน้ำเกลือ - เห็ดในน้ำมัน, มะกอกในน้ำมัน -ผักดองในโคจิ, ผักดองในมิโซะ, ผักดองในซีอิ๊ว, ผักกาดดองเผ็ดหวาน - กระเทียมดองในน้ำเกลือและน้ำส้มสายชู แต่งรสด้วยน้ำตาล - พริกดองในน้ำส้มสายชู	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๔.๒.๒.๔	**ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง** ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล ที่ได้จากการนำผักสดมาทำความสะอาด ลวก และบรรจุในกระป๋องหรือขวดโหล เติมของเหลวแล้วแต่กรณี เช่น น้ำเกลือ, น้ำ, น้ำมันหรือซอส และผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนโดยพาสเจอไรซ์ หรือสเตอริไรซ์	- ข้าวโพดอ่อนต้มในน้ำบรรจุกระป๋อง - หน่อไม้ฝรั่งลวกในน้ำเกลือบรรจุในขวดแก้ว - มะเขือเทศลวกบรรจุกระป๋อง - มะกอกในน้ำมันบรรจุในขวดแก้ว - ผักกาดในซีอิ๊วบรรจุในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouch)	- (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๐๔.๒.๒.๕	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย** ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้)สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด (purees) อาจนำไปผ่านความร้อน เช่น นึ่ง โดยผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการบดละเอียดแล้ว อาจมีส่วนประกอบของของเหลว (น้ำผัก) และของแข็ง (เนื้อผัก) ซึ่งอาจนำไปผ่านการกรองก่อนการบรรจุ โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้จะมีปริมาณของแข็งน้อยกว่าผลิตภัณฑ์ ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ดที่บด ตามหมวด ๐๔.๒.๒.๖	- มะเขือเทศบด (tomato puree), - เนยถั่วชนิดอื่นๆ เช่น เนยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ เนยถั่ว (ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากถั่วลิสงคั่วบดและเติมน้ำมันจากถั่วลิสงที่ใช้ทาหรือป้ายขนมอบ) - แยมว่านหางจระเข้	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๔.๒.๒.๖	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ดที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร** ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้)สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ในทำนองเดียวกับผลิตภัณฑ์ ตามหมวด ๐๔.๒.๒.๕ แต่มีปริมาณของแข็งมากกว่า และมักใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารประเภทอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๐๔.๒.๒.๕ เช่น เนยถั่ว	- เนื้อมันฝรั่งบด - ซัลซ่า (ทำจากมะเขือเทศสับ หัวหอมใหญ่ พริกไทย เครื่องเทศและสมุนไพร) - ถั่วแดงกวนที่ใช้ทำไส้ขนมหวาน - เม็ดกาแฟกวน (เพื่อใช้สอดไส้) - เนื้อมะเขือเทศบด (tomato paste) - งาบดในน้ำมันพืช (เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการทำสลัด ซอส)	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๔.๒.๒.๗	**ผัก สาหร่ายทะเลดอง** ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล หมักดองด้วยเกลือเพื่อให้เกิดกรดแล็กติก อาจมีการเติมเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู	- กิมจิ - กะหล่ำปลีดอง - แตงกวาดอง	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง ตามหมวด ๐๔.๒.๒.๓ และผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก ตามหมวด ๐๖.๘.๖, ๐๖.๘.๗, ๑๒.๙.๑, ๑๒.๙.๒.๑ และ ๑๒.๙.๒.๓		
๐๔.๒.๒.๘	**ผัก สาหร่ายทะเลปรุงสุกหรือทอด** ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้)สาหร่ายทะเลที่นำมา นึ่ง ต้ม อบ หรือทอด เป็นต้น ทั้งที่ผ่านหรือไม่ผ่านการเคลือบหรือชุบ	- ถั่วนึ่ง - มันฝรั่งทอด เพื่อบริโภคเป็นอาหารหลัก - ผักต้มซีอิ๊ว - เส้นแก้ว (ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นเส้นทำจากสารที่ได้จากสาหร่าย) - เส้นบุก - เม็ดไข่มุกจากสาหร่าย - สาหร่ายทะเลปรุงสุก สาหร่ายทะเลทอดปรุงรส - ถั่วต้มน้ำตาล ถั่วต้มปรุงรสพะโล้ - ผักต้มปรุงรส ผักต้มจิ้มน้ำพริก - มันฝรั่งอบชีส (กราแตง) - เห็ดหอมต้มปรุงรส - ทุเรียนทอด ขนุนทอด	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๕.๐	**ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต**		
๐๕.๑	**ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์เลียนแบบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต** ผลิตภัณฑ์ที่มีโกโก้หรือช็อกโกแลตเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต		
๐๕.๑.๑	**โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก** โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิต	- เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ได้จากการนำ	- (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ผลิตภัณฑ์จากช็อกโกแลตหรือเครื่องดื่มที่มีโกโก้เป็นส่วนประกอบหลัก ได้แก่ (๑) เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้ (Cocoa beans) มาล้างทำความสะอาดแล้วกะเทาะเปลือก (๒) เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) ได้จากการทุบหรือบดเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ทั้งนี้ เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกและเนื้อโกโก้บดอาจมีการเติมด่างเพื่อปรับกลิ่นรส (๓) โกโก้ดัส (Cocoa dust) เป็นเศษเมล็ดโกโก้ที่ได้จากการร่อนแยกและการแยกคัพพะออกจากเมล็ดโกโก้ (degerming) (๔) โกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ไปคั่วอบ หรือ ตากแห้ง แล้วนำไปบดซึ่งมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกันและข้นเหลว (๕) โกโก้ผง (Cocoa powder) ได้จากการนำเนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือโกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) ไปผ่านกระบวนการลดไขมันโดยวิธีบีบอัด และขึ้นรูปให้เป็นโกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) แล้วนำบดเป็นโกโก้ผง และอาจมีการแต่งกลิ่นรส (๖) โกโก้ผงผสมน้ำตาล (Cocoa-sugar mixture) ได้จากการผสมกันระหว่างโกโก้ผง (Cocoa powder) และน้ำตาลเท่านั้น นอกจากนี้ ยังรวมถึงช็อกโกแลตผงหรือโกโก้ผงที่ใช้สำหรับเตรียมเป็นเครื่องดื่มหรือใช้สำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์	เมล็ดโกโก้ (Cocoa beans) มาล้างทำความสะอาด แล้วกะเทาะเปลือก - เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) ได้จากการทุบหรือบดเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ทั้งนี้เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกและเนื้อโกโก้บดอาจมีการเติมด่างเพื่อปรับกลิ่นรส - โกโก้ดัส (Cocoa dust) เป็นเศษเมล็ดโกโก้ที่ได้จากการร่อนแยกและการแยกคัพพะออกจากเมล็ดโกโก้ (degerming) - โกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ไปคั่วอบ หรือตากแห้ง แล้วนำไปบดซึ่งมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกันและข้นเหลว - โกโก้ผง (Cocoa powder) ได้จากการนำเนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือโกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) ไปผ่านกระบวนการลดไขมันโดยวิธีบีบอัด และขึ้นรูปให้เป็นโกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) แล้วนำบดเป็นโกโก้ผง เช่น โกโก้ผงที่ใช้สำหรับเตรียมเป็นเครื่องดื่มทำจากโกโก้ข้นเหลวหรือโกโก้ผงผสมน้ำตาลและอาจมีการแต่งกลิ่นรส เช่น กลิ่นวนิลา - โกโก้ผงผสมน้ำตาล (Cocoa-sugar mixture) ได้จากการผสมกันระหว่างโกโก้ผง (Cocoa powder) และน้ำตาล	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ลูกกวาด ลูกอม ที่มีส่วนประกอบของโกโก้และน้ำตาล ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหรือนมที่มีส่วนประกอบของโกโก้หรือช็อกโกแลตซึ่งอยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค ตามหมวด ๐๑.๑.๔ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตซึ่งอยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค ตามหมวด ๐๕.๑.๔		
๐๕.๑.๒	**โกโก้ไซรัป** โกโก้ไซรัปได้จากการเติมเอนไซม์อะไมเลสจากแบคทีเรียลงในโกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) เพื่อย่อยสลายแป้งในโกโก้ (Cocoa starch) ทำให้มีลักษณะเหลวและคงตัว ไม่รวมถึงช็อกโกแลตฟัดจ์ที่ใช้แต่งหน้าไอศกรีมซันเดย์ ตามหมวด ๐๕.๔	- โกโก้ไซรัปที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตนมรสช็อกโกแลตหรือเครื่องดื่มช็อกโกแลตร้อน	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๕.๑.๓	**ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ** ผลิตภัณฑ์ทำจากโกโก้ผสมกับวัตถุดิบอื่นซึ่งโดยทั่วไปมีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อใช้ทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมอบ	- ไขมันโกโก้ (Cocoa butter) - ไส้ลูกอมหรือช็อกโกแลต - ไส้พายช็อกโกแลต - ช็อกโกแลตผสมถั่วสำหรับทาหรือป้ายขนมปัง	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่องน้ำมันและไขมัน
๐๕.๑.๔	**ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต** ช็อกโกแลต หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) เนื้อโกโก้บด โกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) โกโก้ผง หรือโกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) อาจจะเติมน้ำตาล ไขมันโกโก้ (Cocoa butter) แต่งกลิ่นรสหรือส่วนประกอบอื่นๆ เช่น นัทต่างๆและผลไม้แห้ง รวมถึงช็อกโกแลตที่มีการเคลือบน้ำตาลและอาจมีการแต่งสี เป็นต้น โดยเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้คุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ช็อกโกแลต	- ช็อกโกแลตชนิดต่างๆ เช่น ช็อกโกแลตขาว, ช็อกโกแล็ตนม, ช็อกโกแลตชนิดหวาน,ช็อกโกแลตชนิดขม, ช็อกโกแลตชิพ - ครีมช็อกโกแลต - ช็อกโกแลตสอดไส้ต่างๆ - ช็อกโกแลตที่มีการเคลือบน้ำตาลและอาจมีการแต่งสี - อัลมอนด์เคลือบช็อกโกแลต - ขนมหวานที่มีการใช้ไขมันโกโก้ (ทำจาก cocoa butter, milk solid และน้ำตาล)	- ฉบับที่ ๘๓ (พ.ศ.๒๕๒๗), ฉบับปี พ.ศ.๒๕๕๔ (๓๒๗) เรื่องช็อกโกแลต - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๐๕.๑.๕	**ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต** ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะและรสชาติคล้ายช็อกโกแลต ซึ่งอาจจะมีโกโก้เป็นส่วนประกอบหลักหรือไม่ก็ได้ หรืออาจมีองค์ประกอบไขมันจากพืชทดแทนไขมันโกโก้ในปริมาณที่ส่งผลให้มีคุณภาพมาตรฐานไม่เป็น ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องช็อกโกแลต	- คอมพาวน์ช็อกโกแลต (Compound chocolate) - คอมพาวน์ช็อกโกแลตที่มีการแต่งสีและกลิ่นรส - อัลมอนด์เคลือบผลิตภัณฑ์ขนมหวานเลียนแบบช็อกโกแลต - ผลิตภัณฑ์ขนมหวานเลียนแบบช็อกโกแลตสำหรับใช้เป็นไส้ของลูกกวาด ลูกอม - ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากโกโก้ที่ใช้ไขมันจากพืชแทนไขมันโกโก้มากกว่าร้อยละ ๕	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๕.๒	**ลูกกวาด นูกัต และมาร์ซิแพน** ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้อมหรือเคี้ยว โดยมีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล ซึ่งอาจมีส่วนผสมของโกโก้หรือไม่ก็ได้		
๐๕.๒.๑	**ลูกกวาดชนิดแข็ง** ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำและน้ำตาล (น้ำเชื่อม) เป็นส่วนประกอบหลักที่มีลักษณะแข็ง อาจมีไส้ เติมสี กลิ่น รส หรืออาจเติมโกโก้หรือไม่ก็ได้ ผลิตภัณฑ์เหล่านี้อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด ๐๕.๑.๔ หรือผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด ๐๕.๑.๕	- ลูกอมชนิดแข็ง - พาสติลส์ (Pastilles) - ลอเซนจ์ (Lozenges) - ลูกอมสอดไส้ต่างๆ เช่น ช็อกโกแลต - เม็ดอมสมุนไพรชนิดแข็ง	- (ฉบับที่ ๒๒๘) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง หมากฝรั่งและลูกอม
๐๕.๒.๒	**ลูกกวาดชนิดนุ่ม** ผลิตภัณฑ์มีลักษณะนุ่มและเคี้ยวได้ อาจมีส่วนประกอบของโกโก้และนม อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด ๐๕.๑.๔ หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด ๐๕.๑.๕ <u>ไม่รวมถึง</u> เยลลี่ถ้วยที่มีน้ำหรือเนื้อผลไม้เป็นส่วนประกอบตามหมวด ๐๔.๑.๒.๙	- ลูกกวาดแบบเยลลี่ เช่น เยลลี่บีนขนมกัมมี่ - เยลลี่ผลไม้บดเคลือบน้ำตาลที่ทำจาก เจลาติน เพกติน สี และกลิ่นรส - ลูกอมเคี้ยวหนึบเช่น ลูกอมคาราเมล ลิคอริช (licorice) - มาร์ชแมลโลว์ (Marshmallow) - ขนมวุ้นจากอะการ์ (Agar)	- (ฉบับที่ ๒๒๘) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง หมากฝรั่งและลูกอม - (ฉบับที่ ๑๐๐) พ.ศ.๒๕๒๙ เรื่อง การแสดงฉลากของวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		- ขนมโมจิหยดน้ำ ซึ่งไม่มีน้ำผลไม้เป็นองค์ประกอบหลัก	
๐๕.๒.๓	**นูกัตและมาร์ซิแพน** - นูกัต (Nougats) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำนัทที่คั่วบดมาผสมน้ำตาลหรือวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล และโกโก้ มีลักษณะเหนียวเหมือนแตงเม อาจใช้เป็นไส้ขนมในผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด๐๕.๑.๔ และผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด ๐๕.๑.๕ - มาร์ซิแพน (Marzipans) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำอัลมอนด์บดและน้ำตาลหรือวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล (คล้ายถั่วกวน) ซึ่งสามารถปั้นขึ้นรูปและแต่งสีได้ตามต้องการ อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด ๐๕.๑.๔ หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด ๐๕.๑.๕	- นูกัต (Nougats) - มาร์ซิแพน (Marzipans) - ตุ๊บตั๊บ (ถั่วบด)	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๕.๓	**หมากฝรั่ง** ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากยางธรรมชาติหรือยางสังเคราะห์เป็นส่วนประกอบหลัก มีส่วนประกอบของวัตถุแต่งกลิ่นรส สารให้ความหวาน ทั้งที่มีหรือไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ และวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นๆ และ เมื่อเคี้ยวจะยืดหยุ่นคล้ายยางและต้องคายกากยางทิ้ง	- หมากฝรั่ง	- (ฉบับที่ ๒๒๘) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง หมากฝรั่งและลูกอม
๐๕.๔	**ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน** ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูปที่ใช้สำหรับตกแต่งหน้าเค้ก คุกกี้ พาย ขนมปัง และผลิตภัณฑ์ขนมอบอื่นๆ ที่ไม่ได้ทำจากผลไม้ <u>ไม่รวมถึง</u> น้ำเชื่อมที่ใช้แต่งหน้าขนม เช่น น้ำเชื่อมเมเปิ้ล น้ำเชื่อมคาราเมล และน้ำเชื่อมแต่งกลิ่นรส ตามหมวด	- ผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำตาลหรือช็อกโกแลตเป็นส่วนประกอบหลักใช้สำหรับเคลือบผลิตภัณฑ์ขนมอบ ตกแต่งหน้าเค้ก - ช็อกโกแลตฟัดจ์สำหรับเคลือบผลิตภัณฑ์ขนมอบ - ซอสหวานชนิดต่างๆ เช่น ซอสสตรอเบอร์รี่ - ซอสบัตเตอร์สกอตที่ใช้แต่งหน้าไอศกรีมซันเดย์	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	๑๑.๔ และผลิตภัณฑ์แต่งหน้าขนมที่ทำจากผลไม้ ตามหมวด ๐๔.๑.๒.๘ และซอสช็อกโกแลต ตามหมวด ๐๕.๑.๒	- ซอสเลียนแบบสังขยาที่มีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก ใช้แต่งหน้า หรือสอดไส้ขนมก็ได้	
๐๖.๐	**ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ธัญชาติ[1]**		
๐๖.๑	**ธัญชาติ** ธัญชาติทั้งเมล็ด เมล็ดกะเทาะเปลือก รวมทั้งเมล็ดหักหรือป่น ที่ไม่ผ่านการแปรรูป	- ข้าวบาร์เลย์, ข้าวโพด, ดอกฮอพ (สำหรับทำเบียร์), ข้าว, ข้าวโอ๊ต, ข้าวฟ่าง ถั่วเหลือง ข้าวสาลี - ข้าวเสริมวิตามิน ข้าวกึ่งสำเร็จรูป	- (ฉบับที่ ๑๕๐) พ.ศ.๒๕๓๖ เรื่อง ข้าวเติมวิตามิน
๐๖.๒	**แป้งและสตาร์ช** ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการโม่เมล็ดธัญพืช รากและหัวพืช เมล็ดถั่ว และไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์มหรือฝักถั่ว รวมถึงถั่วเหลืองผง เพื่อใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิตอาหาร		- (ฉบับที่ ๔๔) พ.ศ.๒๕๒๓ เรื่อง แป้งข้าวกล้อง
๐๖.๒.๑	**แป้ง** แป้งที่แปรรูปจากการโม่เมล็ด ธัญชาติและหัวพืช (เช่น มันสำปะหลัง) ไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์ม <u>ไม่รวมถึง</u> ส่วนผสมแป้งสำเร็จรูปสำหรับผลิตขนมอบ ตามหมวด ๐๗.๑.๖ และ หมวด ๐๗.๒.๓	- แป้งข้าวสาลี - แป้งข้าวเจ้า - แป้งข้าวโพด - แป้งมันสำปะหลัง - แป้งถั่วเขียว - แป้งที่ได้มาจากต้นสาคู (Sago flour) - แป้งข้นเหลว (flour pastes) สำหรับทำขนมปัง - แป้งสำหรับทำลูกกวาดหรือขนมหวาน - แป้งสำหรับทำผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยว - แป้งเอนกประสงค์ที่มีการผสมผงฟูแล้ว (Self-rising flour) - แป้งผสมสำเร็จ (แป้งจากธัญชาติหลายๆชนิดที่นำมาผสมกัน	- ฉบับที่ ๔๔ (พ.ศ.๒๕๒๓) เรื่อง แป้งข้าวกล้อง

[1] อาจอ้างอิงชนิดธัญชาติได้จากรายชื่อในบัญชีCodex Commodity:Cereal Grains

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		ด้วยวิธีทางกายภาพ) - แป้งเสริมคุณค่าสารอาหาร เช่น วิตามิน แร่ธาตุ	
๐๖.๒.๒	**สตาร์ช** สตาร์ช (Starches) คือ กลูโคสพอลิเมอร์ (Glucose polymer) ที่ประกอบด้วยการเชื่อมโยงพันธะของน้ำตาลกลูโคส (Anhydro-alpha-D-glucose) ต่อกันหลายๆ โมเลกุล ที่อยู่ในรูปเม็ดแป้งของพืชบางชนิด (เช่น ธัญชาติ เมล็ดข้าวโพด ข้าวสาลี ข้าว ถั่ว เป็นต้น) และหัวพืช (เช่น มันสำปะหลัง มันฝรั่ง เป็นต้น)	- สตาร์ชข้าวโพด - สตาร์ชข้าวสาลี - สตาร์ชมันสำปะหลัง	
๐๖.๓	**ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า** ผลิตภัณฑ์จากธัญชาติทั้งชนิดพร้อมบริโภคและกึ่งสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์สำหรับเป็นอาหารมื้อเช้าที่บริโภคขณะร้อน อาหารเช้าจากธัญชาติทำจากการผสมถั่วเหลืองหรือรำ และอาหารเช้าจากธัญชาติที่ทำจากการนำแป้งหรือธัญชาติบดผ่านเครื่องเอกซ์ทรูด (Extruded-type breakfast cereals) รวมถึง cereal bar ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น เช่น อบหรือทำแห้งแบบต่างๆ กึ่งสำเร็จรูป ทั้งที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติและปรุงแต่งรสชาติ เช่น เคลือบน้ำตาล ใส่ผลไม้ ผัก หรืออื่นๆ ที่ยังคงสภาพเป็นธัญชาติ/เมล็ด/บดหยาบอยู่	- อาหารเช้าจากธัญชาติลักษณะเม็ดกลมพอง - ข้าวโอ๊ตบดทั้งเมล็ดสำเร็จรูป - โจ๊กกึ่งสำเร็จรูป - ฟารินา (ข้าวสาลีบดอย่างหยาบ) - ข้าวสาลีพองหรือข้าวพอง (Puffed wheat or rice) - อาหารเช้าจากธัญชาติผสม (เช่น ข้าว ข้าวสาลี และข้าวโพด) - อาหารเช้าจากธัญชาติทำจากการผสมถั่วเหลืองหรือรำ - อาหารเช้าจากธัญชาติที่ทำจากการนำแป้งหรือธัญชาติบดผ่านเครื่องเอกซ์ทรูด (Extruded-type breakfast cereals)	- (ฉบับที่ ๒๑๐) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๖.๔	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน** ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งสาลี ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งถั่ว ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	- แผ่นเกี๊ยว แผ่นเกี๊ยวซ่า - เส้นจันทร์เส้นใหญ่ เส้นเล็ก เส้นหมี่ ขนมจีน - เส้นราเมง เส้นอูด้ง เส้นโซบะ - เส้นสลิ่ม	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		- พาสตา บะหมี่ - วุ้นเส้น เส้นเซี่ยงไฮ้	
๐๖.๔.๑	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด** ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ทั้งที่ผ่านและไม่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทิไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง		
๐๖.๔.๑.๑	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด** ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้มการนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทิไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง โดยผลิตภัณฑ์เหล่านี้ผู้บริโภคต้องเตรียมให้สุกก่อนบริโภค	- บะหมี่ - แผ่นเกี๊ยว - พาสตา - เส้นก๋วยจั๊บญวน (เส้นข้าวเปียก) - เส้นโซบะ - เส้นราเมง - เส้นอูด้ง	
๐๖.๔.๑.๒	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด** ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทิไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ผู้บริโภคอาจรับประทานได้ทันทีหรือต้องเตรียมให้สุกก่อนบริโภค	- ขนมจีน - แผ่นปอเปี๊ยะ - เส้นก๋วยเตี๋ยวชนิดต่างๆ เช่น เส้นใหญ่, เส้นหมี่, วุ้นเส้น, เส้นเซี่ยงไฮ้ เส้นเกี้ยมอี๋ เส้นสลิ่ม - บะหมี่ลวกแช่เยือกแข็ง - เส้นเล็กลวกแช่เยือกแข็ง	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๐๖.๔.๒	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันชนิดแห้ง** ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันชนิดสด ตามหมวด ๐๖.๔.๑ ที่ผ่านการทำแห้ง ทำให้ปริมาณความชื้นสุดท้ายของก๋วยเตี๋ยวน้อยกว่า ๑๔ %		
๐๖.๔.๒.๑	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง** ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ตามหมวด ๐๖.๔.๑.๑ ที่ผ่านการทำแห้ง	- พาสตาอบแห้ง - มะกะโรนีอบแห้ง - บะหมี่อบแห้ง - แผ่นเกี๊ยวซ่าอบแห้ง - เส้นก๋วยจั๊บญวน (เส้นข้าวเปียก) อบแห้ง - เส้นโซบะอบแห้ง - เส้นราเมงอบแห้ง - เส้นอูด้งอบแห้ง	
๐๖.๔.๒.๒	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง** ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ตามหมวด ๐๖.๔.๑.๒ ที่ผ่านการทำแห้ง	- ขนมจีนอบแห้ง - เส้นก๋วยเตี๋ยวชนิดต่างๆ อบแห้ง เช่น เส้นใหญ่อบแห้ง, เส้นหมี่อบแห้ง, เส้นเล็ก,เส้นเกี้ยมอี๋อบแห้งเส้นก๋วยจั๊บอบแห้ง วุ้นเส้นอบแห้ง, เส้นเซี่ยงไฮ้อบแห้ง - แผ่นแป้งอบแห้งสำหรับแหนมเนือง	
๐๖.๔.๓	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป** ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่งการปรุงให้สุก การพรีเจลาทิไนซ์ (Pre-gelatinized)	- บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป (Instant noodles) จากหมวด ๖.๔.๑ และ ๖.๔.๒	- (ฉบับที่ ๒๑๐) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	แช่เยือกแข็ง หรือ ทำให้แห้ง ผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้อาจจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรืออาจเป็นวัตถุดิบสำหรับใช้ประกอบอาหาร โดยผ่านวิธีการปรุงก่อนรับประทานอย่างง่ายๆ และใช้เวลาสั้น เช่น การเติมน้ำร้อน การต้ม	- เส้นใหญ่กึ่งสำเร็จรูป - พาสต้ากึ่งสำเร็จรูป - สปาเก็ตตี้กึ่งสำเร็จรูป	
๐๖.๕	**ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก** ขนมหวานที่ทำจากวัตถุดิบหลักคือ ธัญชาติ แป้ง รวมถึงไส้ขนมที่ทำจากธัญชาติ หรือสตาร์ช และขนมหวานทำจากโดแป้งสาลีหมักด้วยยีสต์นึ่ง รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทำขนมหวาน	- พุดดิงข้าว - ข้าวต้มมัด ข้าวหลาม ข้าวหมาก - ขนมเข่ง ขนมเทียน - ขนมดังโงะ - ขนมกระยาสารท - เม็ดแป้งปั้นบัวลอย - เม็ดสาคู (ทำจากแป้งมันสำปะหลัง) - เม็ดไข่มุก (จากแป้ง) - ชิราทามะ (แป้งโมจิญี่ปุ่น) - ขนมไทยที่มีแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก เช่น ขนมชั้น ขนมตาล ขนมเปียกปูน ขนมขี้หนู ขนมน้ำดอกไม้ กาละแมร์ ขนมลืมกลืน ขนมถ้วยฟู ขนมน้ำดอกไม้ ขนมจุ๋ยก้วย ฯลฯ - ขนมโก๋ ขนมโก๋อ่อน ขนมคอเป็ด - โรตี	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๖.๖	**แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด** ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของแป้งบดที่ได้จากธัญชาติ เมื่อนำไปผสมกับส่วนผสมอื่นๆ (เช่น ไข่ น้ำ และนม) ใช้ชุบเนื้อสัตว์เพื่อทอด <u>ไม่รวมถึง</u> โด (Doughs) สำหรับทำขนมปัง และเกล็ดขนมปังสำหรับชุบทอด ตามหมวด ๐๗.๑.๔ และส่วนผสมแป้ง	- แป้งชุบทอด - แป้งชุบทอดสำหรับทำเทมปุระ	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	สำเร็จรูปสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ ตามหมวด ๐๗.๑.๖ และ หมวด ๐๗.๒.๓		
๐๖.๗	**ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป** ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป และผลิตภัณฑ์ข้าวเติมสารอาหาร รวมทั้งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่มีการวางจำหน่ายในสภาวะแช่เย็น หรือแช่เยือกแข็ง, ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป แบบเอเชียตะวันออกซึ่งได้จากการนำข้าวมาแช่น้ำแล้วนำไปนึ่ง นวด และทำให้เป็นลักษณะก้อนเค้ก ไม่รวมถึงขนมขบเคี้ยวทำจากข้าว ตามหมวด ๑๕.๑ ข้าวที่ไม่ผ่านการแปรรูป ตามหมวด ๐๖.๑ และขนมหวานที่มีข้าวเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด ๐๖.๕	- ผลิตภัณฑ์ข้าวเติมสารอาหาร เช่น ข้าวเสริมวิตามิน - ผลิตภัณฑ์ข้าวกึ่งสำเร็จรูปบรรจุในกระป๋องหรือบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouches) - ขนมแบบเอเชียตะวันออกซึ่งได้จากการนำข้าวมาแช่น้ำแล้วนำไป นึ่ง นวด และทำให้เป็นลักษณะก้อนเค้ก เช่น ขนมโมจิจากญี่ปุ่น, ขนมทุกค์ (teuck) จากเกาหลี - ข้าวจี่ (ข้าวเหนียวชุบไข่) - ข้าวสวยสำเร็จรูป - ข้าวคั่ว	- ฉบับที่ ๑๕๐ (พ.ศ.๒๕๓๖) เรื่อง ข้าวเติมวิตามิน - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๖.๘	**ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง** ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองที่ผ่านการทำแห้ง การปรุงให้สุก การทอด หรือการหมัก เป็นต้น ไม่รวมถึงเครื่องปรุงรสจากถั่วเหลืองตามหมวด ๑๒.๙		
๐๖.๘.๑	**เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง** เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลืองที่ได้จากการนำถั่วเหลืองแห้งมาแช่น้ำ บดละเอียด ต้ม และ กรอง หรือเตรียมจากแป้งถั่วเหลือง, ถั่วเหลืองเข้มข้น หรือถั่วเหลืองสกัด (Soy protein isolate) น้ำนมถั่วเหลืองอาจใช้บริโภคทันที หรือใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับทำผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ อาจเติมเนื้อผลไม้ ธัญชาติ หรือสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล ทั้งนี้ให้รวมถึง ผลิตภัณฑ์น้ำนมถั่วเหลืองชนิดผงซึ่งจะต้องคืนรูป	- น้ำนมถั่วเหลือง - น้ำนมถั่วเหลืองรสชาติต่างๆ เช่น รสหวาน - น้ำนมถั่วเหลืองผสมธัญชาติ เช่น ลูกเดือย งาดำ - น้ำนมถั่วเหลืองชนิดผง - น้ำนมถั่วเหลืองที่เตรียมจากถั่วเหลืองสกัด (Isolated soybean) - นมหมักจากน้ำนมถั่วเหลือง - น้ำนมถั่วเหลืองจากอนุพันธ์ถั่วเหลือง (เช่น Soy protein	- (ฉบับที่ ๑๙๘) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ก่อนบริโภคเป็นเครื่องดื่มหรือนำไปผสมกับสารที่ทำให้ตกตะกอนสำหรับใช้ทำเต้าหู้อ่อนเองที่บ้านให้รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักน้ำนมถั่วเหลือง	isolate, soybean powder, soybean flour, soybean concentrate, defatted soya ตาม Codex St. ๓๒๒R-๒๐๑๕) - โยเกิร์ตจากนมถั่วเหลือง	
๐๖.๘.๒	**ฟองเต้าหู้** ฟองเต้าหู้ได้จากฝ้าหรือเยื่อที่ผิวหน้าของน้ำนมถั่วเหลืองในระหว่างการอุ่นหรือต้มแล้วทำแห้ง อาจนำไปทอดกรอบหรือคืนรูปโดยแช่น้ำ สำหรับใส่ในซุปหรืออาหารอื่น	- ฟองเต้าหู้ - ฟองเต้าหู้ทอด	
๐๖.๘.๓	**เต้าหู้** เต้าหู้ได้จากนำถั่วเหลืองแห้งมาแช่น้ำ บดละเอียด และ กรอง นำส่วนที่เป็นของเหลวมาทำให้เป็นก้อนโดยใช้สารที่ทำให้เกิดการตกตะกอน แล้วนำมาใส่ในแม่พิมพ์ ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้อาจมีเนื้อสัมผัสหลายลักษณะ เช่น ชนิดอ่อน ชนิดกึ่งแข็ง และชนิดแข็ง	- เต้าหู้ชนิดอ่อน ชนิดกึ่งแข็ง และชนิดแข็ง	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๖.๘.๔	**เต้าหู้กึ่งแข็ง** เต้าหู้กึ่งแข็ง (Semi-dehydrated soybean curd) ผลิตจากเต้าหู้อ่อนที่บีบน้ำออกบางส่วนระหว่างการทำให้เป็นก้อนในแม่พิมพ์ โดยเต้าหู้กึ่งแข็งจะมีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ ๖๒ และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น		- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๖.๘.๔.๑	**เต้าหู้กึ่งแข็งต้มหรือเคี่ยวกับซอส** เต้าหู้กึ่งแข็งนำมาต้มหรือเคี่ยวกับซอสข้น เช่น ซอสมิโซะ ซีอิ๊วดำ ทำให้เต้าหู้ดูดซับสีและรสชาติของซอส หรือซีอิ๊วและมีเนื้อสัมผัสที่นุ่มขึ้น	- เต้าหู้กึ่งแข็ง (มีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ ๖๒ และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น) นำมาต้มหรือเคี่ยวกับซอสข้น เช่น ซอสมิโซะ ซีอิ๊วดำ	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๖.๘.๔.๒	**เต้าหู้กึ่งแข็งทอด** เต้าหู้กึ่งแข็งนำมาทอด ซึ่งอาจรับประทานได้ทันที หรือนำมาประกอบอาหารอื่นๆ เช่น ต้มพะโล้	- เต้าหู้กึ่งแข็ง (มีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ ๖๒ และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น) นำมาทอดเช่น เต้าหู้ไข่ทอด, เต้าหู้ไข่ผัดกระเพรา	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๐๖.๘.๔.๓	**เต้าหู้กึ่งแข็งอื่นๆ** เต้าหู้ชนิดกึ่งแข็งอื่นๆ รวมถึงเต้าหู้ย่าง และเต้าหู้บด ที่อาจจะผสมกับส่วนประกอบหรือเครื่องปรุงชนิดอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๐๖.๘.๔.๑ และหมวด ๐๖.๘.๔.๒	- เต้าหู้กึ่งแข็ง (มีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ ๖๒ และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น) นำมาผ่านกระบวนการอื่นๆ นอกจากต้ม/เคี่ยวกับซอสข้นหรือทอด เช่น ย่าง หรือ บด	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๖.๘.๕	**เต้าหู้แห้ง** เต้าหู้แห้ง (Dehydrated soybean curd) คือ เต้าหู้ที่ถูกเอาความชื้นออกทั้งหมดโดยผ่านกระบวนการแช่แข็ง บ่ม และการทำแห้ง สามารถบริโภคโดยตรง หรือทำให้คืนรูปโดยการแช่น้ำ หรือซอส หรือนำไปทอด หรือตุ๋นในซอส		- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๖.๘.๖	**ถั่วเหลืองหมัก** ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากถั่วเหลืองที่ผ่านการนึ่งและหมักด้วยหัวเชื้อตั้งต้นจากเชื้อราหรือแบคทีเรีย ผลิตภัณฑ์มีลักษณะนุ่ม มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะ	- เต้าซี่ หรือเต้าเจี้ยว (จีน) - นัตโตะ (natto) (ญี่ปุ่น) - เทมเป้ (อินโดนีเซีย)	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๖.๘.๗	**เต้าหู้หมัก** ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการหมักเต้าหู้ทั้งก้อน โดยผลิตภัณฑ์ที่ได้มีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม มีกลิ่นเฉพาะ อาจมีสีแดง สีเหลืองอ่อน หรือสีเทาแกมเขียว	- เต้าหู้ยี้	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๖.๘.๘	**ผลิตภัณฑ์อื่นๆที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก** ผลิตภัณฑ์อื่นๆ จากถั่วเหลืองที่มีโปรตีนถั่วเหลืองเป็นองค์ประกอบหลัก	- โปรตีนเกษตรจากโปรตีนจากถั่วเหลือง - โปรตีนถั่วเหลืองเข้มข้น - โปรตีนจากถั่วเหลืองสกัด (Isolated soybean protein)	
๐๗.๐	**ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)**		
๐๗.๑	**ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป**		

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ขนมปังและขนมอบทุกชนิดที่ไม่มีการแต่งเติมรสชาติ (Plain) รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว		
๐๗.๑.๑	**ขนมปังและโรล** ขนมปังที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยยีสต์และขนมปังที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยผงฟู		
๐๗.๑.๑.๑	**ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์** ผลิตภัณฑ์ขนมปังและขนมอบชนิดไม่หวาน ขึ้นฟูด้วยยีสต์	- ขนมปังขาว - ขนมปังจากข้าวไรย์ - ขนมปังจากข้าวสาลีทั้งเมล็ด (ขนมปังโฮลวีต) - ขนมปังฝรั่งเศส - ขนมปังจากมอลต์ - ขนมปังโรลแฮมเบอร์เกอร์ - ขนมปังโรลจากข้าวสาลีทั้งเมล็ด (ขนมปังโรลโฮลวีต) - ขนมปังจากแป้งข้าวไรย์ผสมแป้งโฮลวีต (Pumpermickel bread) - ขนมปังสำหรับทำฮอทดอก - ขนมปังหัวกะโหลก - ขนมปังฟอกัชช่า - ขนมปังเชียบัตต้า - ขนมปังปาเน็ตโตน - แป้งนาน (Naan) ขึ้นฟูด้วยยีสต์	- (ฉบับที่ ๒๒๔) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ขนมปัง
๐๗.๑.๑.๒	**ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู** ขนมปังที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยผงฟู เช่น โซเดียมไบคาร์บอเนต เบกกิ้งโซดา	- แป้งนาน (Naan) ขึ้นฟูด้วยผงฟู - แป้งตอติญ่า (Tortilla)	- (ฉบับที่ ๒๒๔) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ขนมปัง - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๗.๑.๒	**แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน** แครกเกอร์ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีลักษณะบาง	- แครกเกอร์กรอบจากข้าวไรย์	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	กรอบ ทำจากโด (Dough) ชนิดที่ไม่หวาน ไม่รวมถึง แครกเกอร์ที่มีรสหวาน หรือที่มีการเติมกลิ่นรส (เช่น การเติมกลิ่นรสชีส) ตามหมวด ๐๗.๒.๑	- ขนมปังกรอบแบบแท่ง เช่น ขนมปังบุหรี่ - แมตโซ - แครกเกอร์ที่ใช้ผงฟู	- (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๓๗๔) พ.ศ.๒๕๕๙ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ
๐๗.๑.๓	**ขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ อื่นๆ** ผลิตภัณฑ์ขนมอบทุกชนิดที่ไม่หวาน และบิสกิตที่ขึ้นฟูโดยใช้ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดา พวกชอร์ตเบรด เป็นต้น ไม่รวมถึง บิสกิตแบบอังกฤษ เช่น คุกกี้หรือแครกเกอร์รสหวาน ตามหมวด ๐๗.๒.๑	- ขนมปังจากข้าวโพด (cornbread) - เบเกิล (Bagel) - ขนมปังพิตา (Pita) - อิงลิช มัฟฟิน (English muffins))	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๓๗๔) พ.ศ.๒๕๕๙ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ
๐๗.๑.๔	**ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ** ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมปังที่ใช้เป็นไส้และส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำไส้และโดเตรียมสำเร็จ ไม่รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูปตามหมวด ๐๗.๑.๖	- ครูตอง (Croutons) - เกล็ดขนมปังสำหรับชุบแป้งทอด (Bread crumbs), - โด (dough) เตรียมสำเร็จสำหรับทำบิสกิต	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๓๗๔) พ.ศ.๒๕๕๙ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ
๐๗.๑.๕	**หมั่นโถว ซาลาเปา** ผลิตภัณฑ์ตามแบบเอเชียตะวันออก ได้จากการนำผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวเจ้าที่ทำให้ขึ้นฟูหรือไม่ขึ้นฟูก็ได้ ไปผ่านกระบวนการนึ่ง ผลิตภัณฑ์อาจมีไส้หรือไม่ก็ได้	- หมั่นโถว - ซาลาเปาไส้ต่างๆ - ฮูเจน มันจู ปุยฝ้าย สาลี่ ม่าไหลโกว์	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๗.๑.๖	**ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๐๗.๑.๑-๐๗.๑.๕**	- ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังฝรั่งเศส - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังจากพิมพ์โลหะ,	(ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภค

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) เป็นผงแห้ง ซึ่งต้องนำมาผสมของเหลว (เช่น น้ำ นม น้ำมัน เนยสด ไข่) เพื่อนวดเป็นโด (Dough) สำหรับทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด ๐๗.๑.๑ - ๐๗.๑.๕ ไม่รวมถึง ส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ตามหมวด ๐๗.๒.๓	- ปาเน็ตโตน - เชียบัตต้า	ทันที
๐๗.๒	**ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป** ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ เช่น รสหวาน รสเค็ม ตามหมวด ๐๗.๒.๑-๐๗.๒.๒ และส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ตามหมวด ๐๗.๒.๓		- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๓๗๔) พ.ศ.๒๕๕๙ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ
๐๗.๒.๑	**เค้ก คุกกี้ และพาย** ผลิตภัณฑ์ที่บริโภคในลักษณะขนมหวานหรือปรุงแต่งรสชาติ	- เค้กต่างๆ เช่น เค้กเนยสด ชีสเค้ก เค้กกล้วยหอม ชิฟฟอนเค้ก เค้กปอนด์ เค้กสปันจ์ - บาร์ทำจากธัญชาติไส้ผลไม้ - ขนมไหว้พระจันทร์ - พายไส้ผลไม้ (เช่น พายไส้แอปเปิล) พายกรอบ - คุกกี้ต่างๆ เช่น คุกกี้น้ำตาล และบิสกิตแบบอังกฤษ (คุกกี้หรือเครกเกอร์รสหวาน) - ทาร์ตต่างๆ เช่น ทาร์ตบลูเบอร์รี่ (blueberry tart) - นามากาชิ - พัฟ ครัวซอง - แยมโรล, คีช (Quiche) - ขนมเปี๊ยะ ขนมเปี๊ยะลูกเต๋า - โมจิแป้งเค้ก	- (ฉบับที่ ๒๒๔) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ขนมปัง - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๓๗๔) พ.ศ.๒๕๕๙ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		- ขนมผิง ขนมหน้านวล คุกกี้สิงคโปร์ - กระหรี่พัฟ พัฟสติ๊ก ปั้นสิบ/ปั้นคลิป - ขนมไข่สูตรโบราณ	
๐๗.๒.๒	**ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ** ผลิตภัณฑ์ที่บริโภคในลักษณะขนมหวานหรืออาหารเช้า ทั้งที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์และ/หรือขึ้นฟูด้วยผงฟู (หวาน/เค็ม), และขนมหวานจากแป้ง (flour confectionary) เป็นต้น	- แพนเค้ก - วาฟเฟิล (waffle) ขนมรังผึ้ง - ขนมปังสอดไส้ (หวาน/เค็ม) เช่น เอแคลร์ขนมปังไส้สังขยา ขนมปังไส้กรอกชูว์ครีม เป็นต้น - เดนนิชเพสตรี (Danish pastry) - เวเฟอร์หรือโคนสำหรับไอศกรีม - มัฟฟิ่น (muffins) - ไตรเฟอร์ (trifles) - โดนัท เช่น โดนัทคลุกน้ำตาล โดนัทไส้แยมสตรอเบอร์รี่ - เครปและเครปกรอบ เพรสเซล - ขนมปังกรอบทาเนยโรยน้ำตาล - ขนมปังเนยสด (แบบทาเนยโรยน้ำตาล) - ขนมปังกรอบสอดไส้ (เช่น Koala march) - บิสกิตแท่ง (เช่น pocky) - ขนมปังขาไก่ (Breadsticks)	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๓๗๔) พ.ศ.๒๕๕๙ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ
๐๗.๒.๓	**ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๐๗.๒.๑-๐๗.๒.๒** ส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) เป็นผงแห้ง ซึ่งต้องนำมาผสมอื่น (เช่น น้ำ นม น้ำมัน เนยสด ไข่) เพื่อนวดเป็นโด (Dough) สำหรับทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๐๗.๒.๑ - ๐๗.๒.๒ <u>ไม่รวมถึง</u>โด (Dough) ตามหมวด ๐๗.๑.๔ และส่วนผสม	- ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำเค้ก - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมหวานจากแป้ง - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำแพนเค้ก	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	สำเร็จรูป ตามหมวด ๐๗.๑.๖		
๐๘.๐	**เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์**		
๐๘.๑	**เนื้อสัตว์สด** เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ยังสด จะไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร แต่ใช้ได้ในกรณีจำเป็น เช่น ให้มีการใช้สีเพื่อประทับตราหรือทำเครื่องหมาย อาจเคลือบผิวหรือคลุกเนื้อสัตว์สดด้วยผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร ตามหมวด ๐๔.๑.๒.๘ หรือเครื่องเทศ ตามหมวด ๑๒.๒ ตัวอย่างเช่น ไก่ทาขมิ้น	- เนื้อกวาง, นกกระจอกเทศ, นกพิราบ, นกกระทา, แพะ, แกะ, กระต่าย, หมูป่า ฯลฯ - เนื้อจระเข้ กบ ตะพาบน้ำ ชนิดสด	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๘.๑.๑	**เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง** เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งตัว ซากหรือตัดแต่ง ที่ยังดิบ โดยไม่ผ่านกรรมวิธีใดๆ	- เนื้อสัตว์ ทั้งตัวหรือตัดแต่งที่ยังสด เช่น วัว หมู แกะ แพะ หัวหมู - เนื้อสัตว์ปีก ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ที่ยังสด เช่น ไก่ เป็ด นก ไก่ - เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งตัวหรือตัดแต่งที่ยังสด เช่น กระต่าย - เครื่องในสัตว์ทุกชนิด เช่น หัวใจ ไต ผ้าขี้ริ้ว นมหมู, หางหมู, คากิ, ขาไก่, ขาเป็ด, เอ็นข้อไก่, ปากเป็ด, ลิ้นวัว, ลิ้นหมู - เลือดสดจากสัตว์ทุกชนิด	
๐๘.๑.๒	**เนื้อสัตว์สดบด** เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ยังดิบและผ่านการบด หรือถอดกระดูก ซึ่งอาจมีหรือไม่มีการเคลือบผิวหรือชุบแป้ง	- เนื้อบดสำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์ (แพตตี้ (Patties)) - ไส้กรอกที่ไม่ได้ผ่านกระบวนการหมักที่ยังดิบ - เนื้อหมูสดบดเนื้อไก่บด - ชิ้นส่วนของหมูที่ผ่านการถอดกระดูกซึ่งอาจมีการเคลือบผิวหรือชุบแป้ง - ชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์ปีกที่ผ่านการถอดกระดูก, บดและขึ้นรูป	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		ซึ่งอาจมีหรือไม่มีการเคลือบผิวหรือชุบแป้ง	
๐๘.๒	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี** ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งตัวหรือตัดแต่งแปรรูปโดยผ่านกรรมวิธีต่างๆ ทั้งที่ไม่ใช่ความร้อนตามหมวด ๐๘.๒.๑ และใช้ความร้อนตามหมวด ๐๘.๓.๒		- (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๘.๒.๑	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแปรรูปโดยไม่ใช้ความร้อน** ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้น หรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยผ่านกระบวนการต่างๆ เช่น การหมัก (Curing) การหมักเกลือ (Salting) การทำแห้ง (Drying) การหมักดอง (Pickling) เพื่อช่วยถนอมหรือยืดอายุการเก็บรักษา โดยยังไม่ผ่านความร้อน		- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๘.๒.๑.๑	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน** ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยการหมักด้วยเกลือโซเดียมคลอไรด์ อาจหมักแบบแห้งโดยการทาเกลือบริเวณพื้นผิวของชิ้นเนื้อ หรือหมักแบบเปียกโดยการแช่ชิ้นเนื้อในน้ำเกลือ หรือฉีดน้ำเกลือ เข้าไปในชิ้นเนื้อ อาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงการรมควัน	- เบคอน - เนื้อสัตว์หมักซอสต่างๆ เช่น หมักน้ำมันหอย, หมักซอสพริกไทยดำ, หมักน้ำมันงา, หมักซอสเกาหลี, หมักซอสปรุงรส - อาหารพื้นเมืองทางเอเชียตะวันออก เช่น เนื้อหมักเต้าเจี้ยว เนื้อหมักซอสถั่วเหลือง - ไก่งวงทั้งตัวฉีดน้ำเกลือ - เนื้อสัตว์หมักน้ำมันหอย - เนื้อสัตว์หมักน้ำมันงา - เนื้อสัตว์หมักซอสพริกไทยดำ - เนื้อสัตว์หมักซอสเกาหลี - เนื้อสัตว์หมักนมสด	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		- เครื่องในและอวัยวะที่หมักปรุงรส (Marinated)	
๐๘.๒.๑.๒	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านการทำแห้ง** ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดย อาจผ่านการหมัก (Curing) หรือหมักเกลือ (Salting) ตามหมวด ๐๘.๒.๑.๑ แล้วทำให้แห้ง หรืออาจทำให้แห้งโดยไม่ผ่านการหมัก การทำให้แห้ง เช่นการตากแห้ง การใช้ลมร้อนหรือภายใต้ความดัน เป็นต้น	- หมูเค็มตากแห้ง เนื้อแห้ง - ไอบีเรียนแฮม (ขาหมูเค็มตากแห้ง) - เนื้อสันยัดไส้ตากแห้ง - แฮมแบบพรอสคิวโต (Prosciutto-type ham) - หมูแดดเดียว, เนื้อแดดเดียว โดยผ่านการให้ความร้อน แต่ยังไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์นั้นสุกบริโภคได้	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๘.๒.๑.๓	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน** ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้น หรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยการหมักด้วยเกลือและจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติค	- แหนมซี่โครงหมู - แหนมเอ็นไก่	- (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
๐๘.๒.๒	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งตัวหรือตัดแต่งทำให้สุกโดยใช้ความร้อน** ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและทำให้สุกโดยใช้ความร้อน (ทั้งที่หมักแล้วทำให้สุก หรือทำแห้งแล้วทำให้สุก)รวมถึงการสเตอริไรส์ และการบรรจุกระป๋อง	- แฮม (สุก) - เนื้อไก่กระป๋อง - เนื้อต้มซีอิ้ว (ทซึคุดัง) - แคปหมู แคปวัว - หมู/เนื้อเค็ม หมู/เนื้อแดดเดียว หมู/เนื้อสวรรค์ (เนื้อเป็นชิ้น) - แมลงบริโภคได้ (Edible insect) ทอดบรรจุกระป๋อง	- (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๘.๒.๓	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแช่เยือกแข็ง** ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้น หรือตัดแต่งทั้งดิบและสุกที่ผ่านการแช่เยือกแข็ง	- ไก่ทั้งตัวหรือชิ้นส่วนไก่แช่เยือกแข็ง - เนื้อสเต็กแช่เยือกแข็ง - แมลงบริโภคได้ สดแช่เยือกแข็ง	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๐๘.๓	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี** ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ได้จากการบดและถอดกระดูก และผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การหมัก (Curing) การหมักเกลือ (Salting) การทำแห้ง การหมักดอง (Pickling) ทั้งที่ไม่ผ่านความร้อน ตามหมวด ๐๘.๓.๑ และผ่านความร้อน ตามหมวด ๐๘.๓.๒		- (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๘.๓.๑	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ไม่ผ่านความร้อน** ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ได้จากการบดและถอดกระดูก และผ่านกรรมวิธีต่างๆ โดยไม่ผ่านความร้อน เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เช่น การหมัก (Curing) การหมักเกลือ (Salting) การทำแห้ง (drying) การหมักดอง (Pickling)		- (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๘.๓.๑.๑	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน** ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ได้จากการบดและถอดกระดูกและผ่านการหมัก (Curing) หรือการหมักด้วยเกลือโซเดียมคลอไรด์ (Salting) มีทั้งการหมักแบบแห้งโดยการทาเกลือบริเวณพื้นผิวของชิ้นเนื้อ หรือการหมักแบบเปียกโดยการแช่เนื้อสัตว์ในน้ำเกลือ หรือฉีดน้ำเกลือเข้าไปในชิ้นเนื้อ การหมักอาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงการรมควัน	- ไส้กรอกสดชนิดต่างๆ เช่น ซาลามิ (Salami), โทชิโน (Tocino), เป็ปโปโลนี (Pepperoni) และไส้กรอกรมควัน - ไส้เบอร์เกอร์จากเนื้อสัตว์บด ที่ปรุงรสหรือไม่ปรุงรส	- (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๘.๓.๑.๒	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน** ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ได้จากการบดและถอดกระดูกอาจผ่านการหมัก	- กุนเชียงหมู กุนเชียงไก่ - เนื้อแผ่น (Beef jerky)	- (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภค

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	(Curing) หรือหมักเกลือ (Salting) ตามหมวด ๐๘.๓.๑.๑ แล้วทำให้แห้ง หรืออาจทำให้แห้งโดยไม่ผ่านการหมัก การทำให้แห้ง เช่น การใช้ลมร้อนหรือภายใต้ความดัน เป็นต้น	- ไส้กรอกโซบราซาดา	ทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๘.๓.๑.๓	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน** ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา บด และถอดกระดูก ที่ผ่านกระบวนการหมัก (Fermentation) ด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติคและเกลือ	- แหนมหมู แหนมเนื้อ - ไส้กรอกอีสาน - หม่ำหมู หม่ำวัว	- (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๘.๓.๒	**เนื้อสัตว์บดทำให้สุกโดยใช้ความร้อน** ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา บดและทำให้สุกโดยผ่านความร้อน (ทั้งที่หมักแล้วทำให้สุก หรือทำแห้งแล้วทำให้สุก) รวมถึงการสเตอริไรส์และการบรรจุกระป๋อง	- หมูยอไก่ยอ - ลูกชิ้นเนื้อวัว ลูกชิ้นเนื้อหมูลูกชิ้นเนื้อไก่ - ไส้กรอกชนิดต่างๆ เช่น ไส้กรอกไก่เวียนนา ไส้กรอกหมูรมควัน กุนเชียงฝรั่ง (Salami-type products) ไส้อั่ว - ตับห่านบด - เนื้อบดสำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์ (แพตตี้ (Patties)) - คอนบีฟกระป๋อง - เนื้อบดต้มซีอิ๊ว (ทซีคุดัง) - กุนเชียงฝรั่ง (Salami-type products) - ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุกที่ผ่านการปรุงแต่งและทำให้แห้ง เช่น หมูหยอง หมู/เนื้อเค็ม หมู/เนื้อสวรรค์ (เนื้อบด)	- (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๘.๓.๓	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดแช่เยือกแข็ง** ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา บดและถอดกระดูก ทั้งที่ทำให้สุกทั้งหมดหรือสุกบางส่วน ที่ผ่านการแช่เยือกแข็ง	- เนื้อบดสำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์ (แพตตี้ (Patties)) ที่ปรุงรส (เนื้อสัตว์บดที่มีการเติมส่วนประกอบอื่นๆ เช่น เกลือ, พริกไทย, ซอสปรุงรส, ผัก ฯลฯ) แล้วแช่แข็ง	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		- เนื้อไก่บดชุบแป้งหรือเกล็ดขนมปังแช่เยือกแข็ง	
๐๘.๔	**ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก** ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอกชนิดทานได้ เช่น ไส้เทียมที่ทำจาก คอลลาเจน เซลลูโลส หรือสารสังเคราะห์เกรดอาหาร หรือไส้จากธรรมชาติ	- ไส้เทียมที่ทำจากคอลลาเจน เซลลูโลส หรือสารสังเคราะห์เกรดอาหาร - ไส้จากธรรมชาติ เช่น ไส้หมู หรือไส้แกะ	
๐๙.๐	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ**		
๐๙.๑	**สัตว์น้ำสด** สัตว์น้ำสด หมายถึง ปลาหรือสัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ผ่านการเตรียมหรือการแปรรูปใดๆ ยกเว้นการแช่เย็น เก็บในน้ำแข็ง หรือการแช่แข็ง หลังการจับจากทะเล ทะเลสาบ แม่น้ำหรือแหล่งน้ำอื่นๆ เพื่อรักษาความสดและป้องกันการเน่าเสีย		
๐๙.๑.๑	**ปลาสด** เนื้อปลาและไข่ปลาทุกชนิดที่ยังสด	- ปลาทุกชนิดที่ยังสด เช่น วาฬ ปลาคอด ปลาแซลมอน ปลาเทราต์ - ไข่ปลาทุกชนิดที่ยังสด ตัวอย่างเช่น คาร์เวียร์ เป็นต้น	
๐๙.๑.๒	**สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา** สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง หอยชนิดต่างๆ สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนังที่ยังสด	- สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง ที่ยังสด เช่น แมงกะพรุน หอยเม่น ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยทาก เป็นต้น - สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง ที่ยังสด เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็นต้น - สัตว์น้ำสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนังที่ยังสด เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้น	
๐๙.๒	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี** สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปโดยผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การรมควัน (Smoked), การทำแห้ง (Dried), การหมักดอง(Fermented), การหมักเกลือ (Salted) และการแช่แข็งซึ่งอาจต้องนำไปปรุงสุก		- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ก่อนบริโภค รวมถึงผลิตภัณฑ์ปรุงสุกพร้อมบริโภค		
๐๙.๒.๑	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง** สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ยังสด รวมถึงที่ผ่านการปรุงสุกบางส่วน แล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง หรือการแช่เยือกแข็งอย่างรวดเร็ว (Quick-freezing) เพื่อนำไปใช้สำหรับการแปรรูปต่อไป	- ชิ้นปลาแช่เยือกแข็ง - ปูแช่เยือกแข็ง - กุ้งแช่เยือกแข็ง - ไข่ปลาแช่เยือกแข็ง - ซูริมิแช่เยือกแข็ง - เนื้อวาฬแช่เยือกแข็ง	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๙.๒.๒	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชุบแป้งแช่เยือกแข็ง** สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่นำมาชุบแป้ง ไข่ หรือขนมปังป่น โดยยังไม่ผ่านการปรุงสุกหรือผ่านการปรุงสุกบางส่วน แล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง	- กุ้งชุบแป้งแช่เยือกแข็ง - เนื้อปลาชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๙.๒.๓	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบดแช่เยือกแข็ง** สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำยังไม่ผ่านการปรุงสุกและบดละเอียดแล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง	- เนื้อกุ้งดิบบด แช่เยือกแข็ง - เนื้อปลาดิบบด แช่เยือกแข็ง	
๐๙.๒.๔	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำปรุงสุกหรือทอด** สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ปรุงสุกหรือทอดพร้อมบริโภค		- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๙.๒.๔.๑	**ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก** ปลาและผลิตภัณฑ์ปลาอาจเป็นทั้งตัว ชิ้นส่วน หรือบดที่ผ่านการนึ่ง ต้ม และการทำให้สุกด้วยวิธีอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ปลาและผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทอด ตามหมวด ๐๙.๒.๔.๓ และผลิตภัณฑ์เนื้อปลาบดแบบเอเชียตะวันออก ตามหมวด ๐๙.๓.๔	-ไส้กรอกปลา -ลูกชิ้นปลา/ปลาเส้น (ฮื่อก๊วย)/ลูกชิ้นรักบี้ -ปลานึ่งหรือต้มซีอิ๊ว (ทซึคุดัง) -ไข่ปลาสุก -ผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลาบดหรือผลิตภัณฑ์ซูริมิต่างๆ ปรุงสุก เช่น ปูอัด คามะโบะโกะ (*kamaboko*) หรือ คานิคะมะ (kanikama) หรือจิคุวะ (chikuwa)	- (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๐๙.๒.๔.๒	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลาปรุงสุก** สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ได้แก่ สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง เช่น แมงกะพรุน หอยเม่น ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยทาก เป็นต้น สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็นต้น และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนัง เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้น ที่ผ่านการนึ่ง ต้ม และการทำให้สุกด้วยวิธีอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ข้างต้นที่ผ่านการทำให้สุกด้วยวิธีการทอด ตามหมวด ๐๙.๒.๔.๓	- ลูกชิ้นกุ้ง	- (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๙.๒.๔.๓	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้งย่าง** สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพร้อมบริโภคทันที เตรียมจากสัตว์น้ำทั้งตัวหรือตัดเป็นชิ้นส่วนอาจชุบแป้ง ไข่ หรือขนมปังป่นหรือไม่ก็ได้ แล้วนำไปทอด อบ ปิ้ง หรือย่าง อาจเติมซอสหรือน้ำมัน แล้วนำไปบรรจุในภาชนะหรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	- ซูริมิทอด - ปูนิ่มทอด - เทมปุระทอด - หอยลายทอดบรรจุกระป๋อง - ปลาแมคเคอเรลทอดราดพริกบรรจุกระป๋อง	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๙.๒.๕	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควันทำแห้งหมักดองหมักเกลือ** - สัตว์น้ำรมควัน (Smoking) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งไปทำให้แห้งโดยตรงหรือผ่านการต้มก่อนการทำแห้ง อาจมีการหมักเกลือหรือไม่ก็ได้ แล้วนำไปรมควัน โดยอาจใช้ขี้เลื่อยเป็นเชื้อเพลิง - สัตว์น้ำแห้ง (Drying) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปตากแห้งโดยใช้แสงอาทิตย์หรือทำให้แห้งโดยตรงหรือผ่านการต้มก่อนการทำแห้งโดยใช้ตู้อบ	- สัตว์น้ำรมควัน (Smoking) เช่น ปลาแม็คเคอเรลรมควัน ปลาแซลมอนรมควัน เป็นต้น - สัตว์น้ำแห้ง (Drying) เช่น กุ้งแห้ง ปลาหมึกแห้ง ปลาเค็มต่างๆ (เช่น ปลาอินทรีย์เค็ม ปลากุเลาเค็ม ปลาคอดเค็ม ปลาโบนิโตะเค็ม) เป็นต้น - สัตว์น้ำหมักเกลือ (Salting) ตัวอย่างเช่น กุ้งหมักเกลือ ปลาแอนโชวี่หมักเกลือ เป็นต้น	- (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ผลิตภัณฑ์อาจมีการหมักเกลือหรือไม่ก็ได้ - สัตว์น้ำหมักเกลือ (Salting) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปทาเกลือหรือแช่ในน้ำเกลือ ซึ่งกระบวนการผลิตแตกต่างไปจากการหมัก (Pickled) และการหมักด้วยเครื่องปรุงรส (Marinated) ตามหมวด ๐๙.๓ - สัตว์น้ำหมัก (Curing) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการหมักเกลือ (Salting) แล้วนำไปรมควัน - สัตว์น้ำหมักดอง (Fermenting) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำผ่านกระบวนการหมักด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติคและเกลือ	- สัตว์น้ำหมัก (Curing) ตัวอย่างเช่น ปลาหมักรมควัน กุนเชียงปลา เป็นต้น - สัตว์น้ำหมักดอง (Fermenting) ตัวอย่างเช่น แหนมปลา ปลาส้ม เป็นต้น	
๐๙.๓	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร** สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร เช่น การหมักเครื่องปรุงรส (Marinating) การหมักดอง (Pickling) หรือการปรุงสุกบางส่วน ซึ่งผลิตภัณฑ์จะมีอายุการเก็บรักษาสั้น		
๐๙.๓.๑	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์(marination)** สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ อาจใส่เกลือและเครื่องเทศหรือสมุนไพรหรือไม่ก็ได้บรรจุในขวดแก้วหรือกระป๋องซึ่งมีอายุการเก็บรักษาสั้น ผลิตภัณฑ์บางชนิดอาจนำไปแช่ในวุ้น (Jelly) จากการนำสัตว์น้ำไปปรุงให้สุกหรือนึ่งเพื่อทำให้เนื้อนุ่ม และเติมน้ำส้มสายชูหรือไวน์เกลือและวัตถุกันเสีย	- หอยแมลงภู่ดอง	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	แล้วทำให้แข็งตัวในวุ้น (Jelly)		
๐๙.๓.๒	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง (Pikle or Brine)** สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการดองในน้ำเกลือและน้ำส้มสายชู หรือแอลกอฮอล์ พบมากในแถบเอเชียตะวันออก	- ปลาดองด้วยโคจิ (โคจิซูเกะ) - ปลาดองซีอิ๊วหรือซอสถั่วเหลือง - ปลาดองด้วยมิโซะ - เนื้อวาฬดอง - ปลาแฮริ่งดอง	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๙.๓.๓	**คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ** ผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาโดยทั่วไปจะผ่านการล้าง หมักเกลือและบ่มจนมีลักษณะใสแล้วนำมาบรรจุในภาชนะแก้วหรือภาชนะที่เหมาะสม และไข่จากปลาชนิดอื่นๆ ทั้งปลาทะเลและปลาน้ำจืด อาจเติมเกลือ เครื่องเทศ สีผสมอาหาร หรือใช้วัตถุกันเสีย <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่ผ่านกรรมวิธีถนอมอาหาร เช่น การพาสเจอร์ไรซ์ ตามหมวด ๐๙.๔ หรือผ่านการแช่แข็ง ตามหมวด ๐๙.๒.๑ หรือปรุงสุก ตามหมวด ๐๙.๒.๔.๑ หรือผ่านการรมควัน ทำแห้ง หมักดอง ทำเค็ม ตามหมวด ๐๙.๒.๕ และไข่ปลาสด ตามหมวด ๐๙.๑.๑	- คาร์เวียร์(ไข่ปลาสายพันธุ์สเตอร์เจียน (Sturgeon species)) - ไข่จากปลาชนิดอื่นๆ ทั้งปลาทะเลและปลาน้ำจืด (เช่น ปลาคอด, ปลาแฮริ่ง เป็นต้น) - ไข่ปลาแปรรูปต่างๆ เช่น ไข่ปลาแซลมอนเค็ม, ไข่ปลาแซลมอนเค็มแปรรูป, ไข่ปลาคอด, ไข่ปลาคอดเค็ม เป็นต้น	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๙.๓.๔	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหารนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๐๙.๓.๑-๐๙.๓.๓** ผลิตภัณฑ์หมวดนี้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหารนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ ตามหมวด ๐๙.๓.๑-๐๙.๓.๓ ซึ่งมักเป็นผลิตภัณฑ์ของทางเอเชียตะวันออก ตัวอย่างเช่น ปลาสดที่บดหรือกากที่เหลือ	- กะปิจากกุ้งหรือเคย - ปลาร้า - ปลาจ่อม/กุ้งจ่อม - ไตปลา (พุงปลา)	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	จากการทำน้ำปลาผสมกับแป้งสาลีรำข้าวหรือถั่วเหลืองเป็นต้นผลิตภัณฑ์อาจมีการหมักด้วยก็ได้		
๐๙.๔	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง** สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ยืดอายุการเก็บรักษาโดยอาจบรรจุในน้ำมันหรือซอส โดยบรรจุในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท และผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรซ์หรือแคนนิ่ง <u>ไม่รวมถึง</u> สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอดตามหมวด ๐๙.๒.๔	- ปลาซาดีนในซอสมะเขือเทศบรรจุกระป๋อง - ปลาทูน่าในน้ำมันบรรจุกระป๋อง - ปูบรรจุกระป๋อง - ไข่ปลาบรรจุกระป๋อง - หอยเป๋าฮื้อบรรจุกระป๋อง - หน่อไม้ทะเลบรรจุกระป๋อง	- (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๐.๐	**ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่**		
๑๐.๑	**ไข่สดทั้งฟอง** ไข่สดทั้งฟองที่โดยทั่วไปจะไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร แต่อาจมีการใช้สีเพื่อการตกแต่ง, ย้อม หรือประทับตราหรือเครื่องหมายหรือ สัญลักษณ์บนเปลือกไข่เท่านั้น	- ไข่ไก่สดทั้งฟอง - ไข่เป็ดสดทั้งฟอง - ไข่นกกระทาสดทั้งฟอง	
๑๐.๒	**ผลิตภัณฑ์จากไข่** ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนไข่สดในสูตรอาหารหรือใช้เป็นอาหาร มีทั้งชนิดที่ผลิตจากไข่สด โดยมีไข่แดงและไข่ขาวรวมกัน ซึ่งทำจากไข่ทั้งฟอง หรือมีเฉพาะไข่ขาวหรือมีเฉพาะไข่แดง ซึ่งจะนำไปผ่านกระบวนการต่างๆ เพื่อผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ไข่เหลว, ไข่แช่เยือกแข็ง, ไข่ผงหรือแห้ง		
๑๐.๒.๑	**ผลิตภัณฑ์ไข่เหลว** ผลิตภัณฑ์ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาวหรือไข่แดง นำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ และใช้สารเคมีเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เช่น การเติมเกลือ	- ผลิตภัณฑ์ไข่เหลว,ไข่แดงเหลว, ไข่แดงผง, ไข่ขาวเหลว, ไข่เหลวพาสเจอร์ไรซ์ (มีไข่แดงและไข่ขาวรวมกัน), ไข่แดงเหลวพาสเจอร์ไรซ์, ไข่ขาวเหลวพาสเจอร์ไรซ์ - ไข่ไก่ต้มสุกปอกเปลือกในน้ำเกลือ	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๑๐.๒.๒	**ผลิตภัณฑ์ไข่แช่เยือกแข็ง** ผลิตภัณฑ์ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง นำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์แล้ว และนำมาแช่เยือกแข็ง	- ไข่แช่เยือกแข็ง	
๑๐.๒.๓	**ผลิตภัณฑ์ไข่ผงหรือแห้ง** ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแยกน้ำตาลออกจากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง แล้วนำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์และทำให้แห้ง	- ไข่ผงหรือแห้ง, ไข่แดงผง, ไข่ขาวผง	
๑๐.๒.๔	**ผลิตภัณฑ์ไข่ ผ่านการให้ความร้อนและพร้อมบริโภค** ผลิตภัณฑ์ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง ที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อน อาจทำให้สุกหรือสุกบางส่วนก็ได้ และปรุงแต่งรส พร้อมบริโภค	- ไข่ไก่ต้มสุกปอกเปลือกในน้ำเกลือ - ผลิตภัณฑ์ไข่ที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อนและปรุงรสพร้อมบริโภค เช่น ไข่เจียว, ไข่ตุ๋น, เต้าหู้ไข่, ลูกรอก, ไข่หวานสำหรับใช้ทำซูชิ, ไข่พะโล้, ไข่ต้มซีอิ๊ว เป็นต้น	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๐.๓	**ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร** ผลิตภัณฑ์ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหารแบบเอเชียตะวันออก	- ไข่เค็ม - ไข่เยี่ยวม้า - ไข่ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	- (ฉบับที่ ๒๓๖) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ไข่เยี่ยวม้า - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๐.๔	**ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก** ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลักในลักษณะที่พร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์ที่เตรียมมาจากส่วนผสมสำเร็จรูปชนิดผง	- คัสตาร์ด (Custard) - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำคัสตาร์ด - ไส้คัสตาร์ดสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ - ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง สังขยา - เมอแรงค์ (Meringue)	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๑.๐	**สารให้ความหวานและน้ำผึ้ง**		

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๑๑.๑	**น้ำตาลทรายและน้ำตาลทรายขาว** สารให้ความหวานที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ตามหมวด ๑๑.๑.๑- ๑๑.๑.๕		
๑๑.๑.๑	**น้ำตาลทรายขาว เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส เด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรตและฟรุกโตส** น้ำตาลทรายขาว คือ น้ำตาลซูโครส (Sucrose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ โดยมีค่าโพลาไรซ์เซชั่นไม่น้อยกว่า ๙๙.๗ สเกลของน้ำตาลสากล เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) คือ น้ำตาลดี-กลูโคส (D-glucose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ โดยปราศจากผลึกของน้ำ เด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) คือ น้ำตาลดี-กลูโคส (D-glucose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ โดยมีผลึกของน้ำ ๑ โมเลกุล ฟรุกโตส (Fructose) คือ น้ำตาลดี-ฟรุกโตส (D-fructose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์	- น้ำตาลทรายขาว - เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) - เด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) - ฟรุกโตส (Fructose)	
๑๑.๑.๒	**น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง** - น้ำตาลผงหรือน้ำตาลไอซิ่ง (Icing sugar) คือ น้ำตาลทรายขาวที่ทำให้เป็นผง อาจเติมสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (Anticaking agents) หรือไม่ก็ได้ - เด็กซ์โตรสผงหรือเด็กซ์โตรสไอซิ่ง (Icing dextrose) คือ เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) หรือเด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) ทำให้เป็นผง หรือนำทั้งสองชนิดผสมกัน อาจเติมสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (Anticaking agents) หรือไม่ก็ได้	- น้ำตาลทรายผงหรือน้ำตาลทรายไอซิ่ง (Icing sugar) - เด็กซ์โตรสผงหรือเด็กซ์โตรสไอซิ่ง (Icing dextrose)	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๑๑.๑.๓	**น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย** - น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด (Soft white sugar) คือ น้ำตาลทรายสีขาวที่ยังมีความชื้นซึ่งถูกทำให้บริสุทธิ์ - น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด (Soft brown sugar) คือ น้ำตาลทรายสีน้ำตาลอ่อนจนถึงสีน้ำตาลเข้มที่ยังชื้นซึ่งยังไม่ถูกทำให้บริสุทธิ์ - กลูโคสไซรัป (Glucose syrup) คือ สารละลายเข้มข้นของแซคคาไรด์(Saccharides) ที่มีคุณค่าทางโภชนาการซึ่งได้จากการย่อยสลายแป้ง (Starch) หรือน้ำตาลอินนูลิน (Inulin) ซึ่งถูกทำให้บริสุทธิ์ - กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง (Dried glucose syrup) คือ กลูโคสไซรัปที่ถูกนำมาระเหยน้ำออกบางส่วน - น้ำตาลอ้อย (Raw cane sugar) คือ น้ำตาลซูโครสที่ผ่านการตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์บางส่วนจากน้ำอ้อยที่ทำให้บริสุทธิ์บางส่วน และไม่ผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์อีกครั้ง	- น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด - น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด (Soft brown sugar) - กลูโคสไซรัป (Glucose syrup) - กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง (Dried glucose syrup) - น้ำตาลอ้อย (Raw cane sugar)	- (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๑.๑.๓.๑	**กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง** ที่ใช้ในการผลิตอาหาร กลูโคสไซรัป ตามหมวด ๑๑.๑.๓ ซึ่งทำให้เป็นผงหรือแห้งที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหารเช่น กระบวนการผลิตลูกกวาดและขนมหวานอื่น ตามหมวด ๐๕.๒	- กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง (Dried glucose syrup) - น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด (Soft white sugar) - น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด (Soft brown sugar) - น้ำตาลอ้อย (Raw cane sugar)	
๑๑.๑.๓.๒	**กลูโคสไซรัป ชนิดอื่น**ที่ใช้ในการผลิตอาหาร กลูโคสไซรัป ตามหมวด ๑๑.๑.๓ ซึ่งไม่เป็นผงหรือแห้งที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหารเช่น กระบวนการผลิตลูกกวาดและขนมหวานอื่นตามหมวด ๐๕.๒	- กลูโคสไซรัป (Glucose syrup)	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๑๑.๑.๔	**แลกโตส** แลกโตส (Lactose) คือ น้ำตาลที่เป็นองค์ประกอบตามธรรมชาติของนมโดยทั่วไปได้จากเวย์ ที่นำมาผ่านการตกผลึก อาจเป็นชนิดแอนไฮดรัส (ปราศจากน้ำ) หรือเป็นชนิดที่มีน้ำ ๑ โมเลกุล หรือทั้งสองชนิดผสมกัน	- แลกโตส (Lactose)	- (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม
๑๑.๑.๕	**น้ำตาลขาวชนิดผลึก** น้ำตาลขาวชนิดผลึก (Plantation หรือ mill white sugar) คือ น้ำตาลที่ได้จากการตกผลึกซูโครส (Sucrose) และทำให้บริสุทธิ์โดยมีค่าโพลาไรส์เซชั่นไม่ต่ำกว่า ๙๙.๕ สเกลของน้ำตาลสากล	- น้ำตาลขาวชนิดผลึก (Plantation หรือ mill white sugar)	
๑๑.๒	**น้ำตาลทรายแดง** น้ำตาลทรายแดงมีสีออกน้ำตาล หรือเหลือง ที่มีขนาดเม็ดน้ำตาลหยาบ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๑๑.๑.๓	- น้ำตาลอ้อย - น้ำตาลมะพร้าว - น้ำตาลโตนด - น้ำตาลปี๊ป/น้ำตาลปึก - น้ำตาลกรวด - น้ำตาลงบ (มาจากการเคี่ยวน้ำตาลอ้อย)	
๑๑.๓	**น้ำเชื่อมและไซรัป** ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการทำน้ำตาลให้บริสุทธิ์ ได้แก่ น้ำเชื่อมหรือไซรัปที่ยังไม่ได้ผ่านกระบวนการตกผลึกหรือทรีเคิล (Treacle) และกากน้ำตาลหรือโมลาส (Molasses) น้ำตาลอินเวิร์ท (Invert sugar) คือ ส่วนผสมของน้ำตาลกลูโคสและน้ำตาลฟรุกโตสซึ่งได้จากกระบวนการไฮโดรไลซิส (Hydrolysis) รวมถึง ผลผลิตจากกระบวนการผลิตน้ำตาลทุกชนิด	- กากน้ำตาลหรือโมลาส (Molasses) - น้ำตาลอินเวิร์ท (Invert sugar) ทั้ง fully inverted and partially inverted - ไซรัปจากข้าวโพด (Corn syrup) - ไซรัปจากข้าวโพดที่มีฟรุกโตสปริมาณสูง (High fructose corn syrup) - ไซรัปจากน้ำตาลอินนูลินที่มีฟรุกโตสปริมาณสูง (High	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ ตามหมวด ๑๑.๑.๓	fructose inulin syrup) - น้ำตาลจากข้าวโพด (Corn sugar) - ผลผลิตจากกระบวนการผลิตน้ำตาลทุกชนิด	
๑๑.๔	**น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น ที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม** น้ำเชื่อมที่ใช้ปรุงแต่งรสหวาน หรือที่ใช้ราดหน้าขนมและไอศกรีม รวมถึงน้ำตาลที่ใช้โรย หรือแต่งหน้าหน้าขนม	- น้ำเชื่อมที่ใช้ปรุงแต่งรสหวาน เช่น น้ำเชื่อมเมเปิ้ล (Maple syrup), น้ำตาลไซโลส (Xylose) - น้ำเชื่อมที่ใช้ราดหน้าขนมและไอศกรีม เช่น น้ำเชื่อมคาราเมล น้ำเชื่อมแต่งกลิ่นรส น้ำเชื่อมรสส้มและมะนาว น้ำเชื่อมกลิ่นมินต์ เป็นต้น - น้ำตาลที่ใช้โรยหรือแต่งหน้าหน้าขนม เช่น ผลึกน้ำตาลแต่งสีต่างๆสำหรับแต่งหน้าคุ้กกี้ เค้ก โดนัท	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๑.๕	**น้ำผึ้ง** น้ำผึ้ง หมายถึง สารธรรมชาติที่เป็นของเหลวชนิดหวานที่ผึ้งผลิตขึ้น จากการเก็บสะสมน้ำหวานจากดอกไม้หรือพืชรวมกับสารเฉพาะในตัวผึ้ง ซึ่งถูกเก็บหรือบ่มจนเป็นน้ำผึ้งในรังผึ้ง	- น้ำผึ้งจากดอกไม้ป่าหรือดอกไม้ต่างๆ เช่น ดอกลิ้นจี่ ดอกลำไย ดอกทานตะวัน	- (ฉบับที่ ๒๑๑) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำผึ้ง
๑๑.๖	**วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล สำหรับใช้บนโต๊ะอาหาร (table-top sweeteners)** ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด หรือน้ำตาลแอลกอฮอล์ (Polyols) โดยอาจผสมกับวัตถุเจือปนอาหารอื่นหรือสารที่มีคุณค่าทางโภชนาการอื่น เช่น คาร์โบไฮเดรต อาจอยู่ในรูปของผง เม็ดหรือของเหลว เพื่อขายโดยตรงแก่ผู้บริโภค นำไปใช้สำหรับเติมในอาหารให้ความหวานแทนน้ำตาล ไม่รวมถึง วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จัดเป็นวัตถุ	- วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด เช่น อะซีซัลเฟมโพแทสเซียม (Acesulfame potassium) - น้ำตาลแอลกอฮอล์ (Polyols) ตัวอย่างเช่น ซอร์บิทอล (Sorbitol)	- (ฉบับที่ ๑๒๑) พ.ศ. ๒๕๓๒ เรื่องอาหารสำหรับผู้ควบคุมน้ำหนัก และ พ.ศ. ๒๕๕๔ เรื่องอาหารควบคุมน้ำหนัก (ฉบับที่ ๒)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	เจือปนอาหาร ตามหมวด ๑๗.๑		
๑๒.๐	**เกลือ เครื่องเทศ ซุป ซอส สลัดและผลิตภัณฑ์จากโปรตีน**		
๑๒.๑	**เกลือและสารที่ใช้แทนเกลือ** เกลือ ตามหมวต ๑๒.๑.๑ และสารที่ใช้แทนเกลือ ตามหมวด ๑๒.๑.๒ ทุกชนิดที่ใช้เป็นเครื่องปรุงรส		
๑๒.๑.๑	**เกลือ** เกลือโซเดียมคลอไรด์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร รวมถึงชนิดที่มีการเติมไอโอดีน หรือเติมฟลูออไรด์และไอโอดีน หรือแร่ธาตุอื่นๆ และเกลือที่มีผลึกขนาดใหญ่ (Dendritic salt) อยู่ในรูปแบบ ผลึก ผง หรือของเหลว	- เกลือโซเดียมคลอไรด์ - เกลือโซเดียมคลอไรด์ที่มีการเติมแร่ธาตุ เช่น ไอโอดีน ฟลูออไรด์ เป็นต้น - เกลือที่มีผลึกขนาดใหญ่ (Dendritic salt)	- (ฉบับที่ ๓๓๓) พ.ศ.๒๕๕๔ เรื่อง เกลือบริโภค
๑๒.๑.๒	**สารที่ใช้แทนเกลือ** สารที่ใช้แทนเกลือที่ใช้เป็นเครื่องปรุงรสเพื่อลดปริมาณโซเดียม	- เกลือโปแตสเซียมคลอไรด์	- (ฉบับที่ ๒๓๘) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ
๑๒.๒	**สมุนไพรเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส** ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร เพื่อเพิ่มรสชาติให้กับอาหาร ตามหมวด ๑๒.๒.๑ - ๑๒.๒.๒	- เครื่องปรุงรสสำหรับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	
๑๒.๒.๑	**สมุนไพรและเครื่องเทศ** สมุนไพรและเครื่องเทศเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากพืช ทั้งชนิดสดและแห้ง อาจบดหรือไม่ก็ได้ หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเครื่องเทศหลายชนิดมาผสมกันโดยมีเครื่องเทศเป็นส่วนประกอบหลัก และอาจมีส่วนผสมอื่น เช่น กะปิ น้ำปลา เกลือ น้ำตาลด้วย อยู่ในรูปผงหรือกึ่งแข็งกึ่งเหลว เพื่อใช้สำหรับปรุงและเพิ่มรสชาติให้อาหาร	- กะเพรา โหระพา พริก พริกป่น เม็ดยี่หร่า ออริกาโน และผงกระหรี่ - น้ำพริกแกงได้จากเครื่องเทศแห้ง - น้ำพริกแกงชนิดต่างๆ สำหรับประกอบอาหาร เช่น น้ำพริกแกงเผ็ด น้ำพริกแกงเขียวหวาน น้ำพริกแกงเหลือง น้ำพริกแกงส้ม หรือเครื่องเทศแห้งผสมสำหรับคลุกเนื้อสัตว์หรือปลา เป็นต้น - สมุนไพรและเครื่องเทศประเภทสำเร็จรูป - กระเทียมเจียว/กระเทียมเจียวในน้ำมัน บรรจุขวดแก้ว	- (ฉบับที่ ๒๑๐) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่องอาหารกึ่งสำเร็จรูป

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๑๒.๒.๒	**เครื่องปรุงรส** เครื่องปรุงรส (Seasoning และ Condiments) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสพร้อมบริโภค (เช่น ซอสมะเขือเทศ มายองเนส มัสตาร์ด) หรือเครื่องเคียงจำพวกผักดองประเภทต่างๆ	- ผงหมักเนื้อ - ผงที่ใช้สำหรับโรยข้าวหรืออาหาร (ที่มีส่วนผสมของสาหร่าย ทะเล งา และเครื่องเทศอื่นๆ) - เกลือผสมหอมใหญ่ หรือเกลือผสมกระเทียม - น้ำพริกสำหรับคลุกข้าว เช่น น้ำพริกนรกกุ้ง น้ำพริกปลาย่าง - เครื่องปรุงรสสำหรับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป - ผงปรุงรสอาหารต่างๆ เช่น ผงปรุงเมนูน้ำมันหอย ผงปรุงน้ำยำ ผงปรุงลาบ ผงหมูแดง ผงหมูเต๊ะ ผงคั่วกลิ้ง รวมถึงผงปรุงรสอื่นๆ เช่น ผงรสหมู ผงปรุงรสสาหร่าย ผงปรุงรสไส้กรอก - น้ำมันเครื่องเทศ เช่น น้ำมันงาพริก น้ำมันกระเทียมเจียว น้ำมันพริกเผา - ผลิตภัณฑ์ปรุงรสอาหาร ชนิดกึ่งแข็งกึ่งเหลว (paste) - ผงมะนาวสำหรับปรุงรสอาหาร - น้ำพริกกะปิ - ผลิตภัณฑ์เกลือผสมส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่วัตถุเจือปนอาหาร เช่น เกลือผสมสาหร่าย	- (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ และ (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ.๒๕๕๙ เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร (กรณีมีสารเพิ่มรสชาติเกิน ๑๐%)
๑๒.๓	**น้ำส้มสายชูหมัก** น้ำส้มสายชูหมักที่ได้จากการหมักเอทานอลจากแหล่งต่างๆ (เช่น ไวน์ หรือไซเดอร์ เป็นต้น) รวมถึงน้ำส้มสายชูหมักที่นำมาผ่านกระบวนการกลั่น	- น้ำส้มจากแอปเปิ้ล (Cider vinegar) - น้ำส้มจากไวน์ - น้ำส้มจากธัญชาติ - น้ำส้มจากลูกเกดหรือผลไม้ - น้ำส้มสายชูหมักที่นำมาผ่านกระบวนการกลั่น - น้ำส้มจากมอลต์หรือสุรากลั่น น้ำส้มจากอ้อย (Spirit vinegar) - น้ำส้มสายชูหมัก	- (ฉบับที่ ๒๐๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำส้มสายชู

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		- น้ำส้มสายชูกลั่น	
๑๒.๔	**มัสตาร์ด** ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการบดเมล็ดมัสตาร์ด (Mustards) โดยทั่วไปเป็นเมล็ดที่เอาไขมันออกไปแล้วผสมกับน้ำ น้ำส้มสายชู เกลือ น้ำมัน และเครื่องเทศอื่นๆ	- มัสตาร์ด	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๒.๕	**ซุป** ผลิตภัณฑ์ซุป (Soups) และซุปใส (Broths) ที่พร้อมบริโภค อาจมีน้ำหรือนมหรือกะทิ หรือ ไขมันจากพืช (creamer) เป็นส่วนประกอบหลัก ทั้งนี้รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes)		
๑๒.๕.๑	**ซุปพร้อมบริโภค** ผลิตภัณฑ์ซุปและซุปใสพร้อมบริโภคที่มีน้ำ (เช่น น้ำต้มผักเนื้อสัตว์ หรือปลา) นม กะทิ หรือ ไขมันจากพืช (creamer) เป็นส่วนประกอบหลัก อาจมีส่วนประกอบอื่นๆ (เช่น ผัก, เนื้อ, เส้นก๋วยเตี๋ยว) หรือไม่ก็ได้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่งและการแช่เยือกแข็ง โดยไม่ต้องนำไปคืนรูป	- ซุปเนื้อ (บูล'เยิน (bouillon)) - ซุปเนื้อน้ำใส (คอนซอมแม่ (consommés)) - ซุปใส - ซุปข้นและซุปครีมเช่น ซุปครีมเห็ด ซุปครีมไก่ - ผลิตภัณฑ์ราดสปาเก็ตตี้บรรจุกระป๋อง รสชาติต่างๆ เช่น คาโบนาล่า (carbonara) เป็นต้น - น้ำก๋วยเตี๋ยว, ซุปมักกะโรนี - น้ำแกงต่างๆ - ซุปไก่สกัด ซุปไก่สกัดรสชอกโกแลต ซุปไก่สกัดผสมวิตามินและแร่ธาตุ ที่ไม่มีวัตถุประสงค์บริโภคเฉพาะทางหรือเป็นเสริมอาหาร	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๒๑๐) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป
๑๒.๕.๒	**ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซุป** ผลิตภัณฑ์ซุปสำเร็จรูปเข้มข้น นำมารับประทาน	- ซุปกึ่งสำเร็จรูป (Instant soup) เช่น ซุปเห็ดกึ่งสำเร็จรูป	- (ฉบับที่ ๒๑๐) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะที่

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	โดยการคืนรูปหรือผสมด้วยน้ำหรือนมเพื่อให้ได้ซุปพร้อมบริโภค อาจมีส่วนประกอบอื่นๆ (เช่น ผัก, เนื้อ, เส้นก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น) หรือไม่ก็ได้ มีทั้งในรูปแบบข้นของเหลวเข้มข้น ผง เกล็ด เม็ด กึงแข็งกึ่งเหลว หรือ ก้อน	- ผงซุปก๋วยเตี๋ยว - ผงสำหรับทำเมนูแกงต่างๆ ที่ปรุงรสแล้ว แค่เติมน้ำหรือกะทิหรือนม - เครื่องแกงสำเร็จรูปชนิดผง (เช่น เครื่องแกงเขียวหวานสำเร็จรูปชนิดผง, เครื่องแกงเผ็ดสำเร็จรูปชนิดผง เป็นต้น) - ผงซุปสำหรับทำเมนูชามน้ำ (โดยเฉพาะ) - ซุปเข้มข้น หรือ ซุปผง - ครีมซุปผง, ซุปก้อนกึ่งสำเร็จรุป, ซุปต้มยำ ชนิดเข้มข้น - ซุปใสชนิดเข้มข้น (Stock or Concentrated broth) - เครื่องแกงสำเร็จรูป ชนิดกึ่งแข็งกึ่งเหลว - ผงแกงกระหรี่สำเร็จรูป - เครื่องแกงกระหรี่สำเร็จรูป - ซุปไก่สกัดชนิดผง	ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที (กรณีผงซุปสำหรับทำเมนูชามน้ำ)
๑๒.๖	**ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน** ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสพร้อมบริโภค ตัวอย่างเช่น น้ำเกรวี่หรือน้ำสลัด รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ที่จะต้องคืนรูปก่อนบริโภค ได้แก่ ซอสอิมัลชั่น ตามหมวด ๑๒.๖.๑ ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชั่น ตามหมวด ๑๒.๖.๒ ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ ตามหมวด ๑๒.๖.๓ และซอสใส ตามหมวด ๑๒.๖.๔		
๑๒.๖.๑	**ซอสอิมัลชัน** ผลิตภัณฑ์ซอส น้ำเกรวี่ (Gravies) น้ำสลัดที่เป็นอิมัลชั่นและเครื่องจิ้ม ประเภทน้ำมันหรือไขมันในน้ำ (Oiil/Fat in water) มีการใช้อิมัลซิไฟล์เออร์ (Emulsifier) หรือผ่านกระบวนการ Homogenization โดยผลิตภัณฑ์สุดท้าย	- น้ำเกรวี่ (Gravies) - มายองเนส (ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำมันพืชหรือน้ำมันพืชผสมกับไข่แดงให้เป็นเนื้อเดียวกัน ปรุงแต่งรสด้วยน้ำส้มสายชูและ/หรือน้ำมะนาว)	- (ฉบับที่ ๒๐๐) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๒๐๑) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง ซอสบางชนิด - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภค

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	มีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน	- น้ำสลัดที่เป็นอิมัลชัน ประเภทน้ำมันหรือไขมันในน้ำ เช่น น้ำสลัดชนิดต่างๆ(เฟรนช์สลัด อิตาเลี่ยนสลัด กรีกสลัด ซีซาร์สลัด Thousand Island saladน้ำสลัดครีม) - ซอสที่มีน้ำมันหรือไขมันเป็นส่วนผสม - เครื่องจิ้มสำหรับขนมขบเคี้ยว	ทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๒.๖.๒	**ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน** ผลิตภัณฑ์ซอส น้ำเกรวี่ (Gravies) และน้ำสลัด ที่มีส่วนผสมของ น้ำ กะทิ น้ำมัน ไขมันจากพืช (creamer) หรือ นม ก็ได้ รวมถึงซอสที่ทำจากนม ครีมผสมกับแป้งและเนยหรือน้ำมันเล็กน้อย อาจใส่สมุนไพรเพื่อปรุงแต่งกลิ่นรส หรืออาจมีส่วนประกอบอื่นๆ เช่น ผัก เนื้อสัตว์ เป็นต้น	- ซอสมะเขือเทศ - สลัดซีอิ๊วญี่ปุ่น - ซอสพริก - ซอสบาร์บิคิว - น้ำจิ้มต่างๆ (เช่น น้ำจิ้มไก่ น้ำจิ้มอาหารทะเล, น้ำยำ, น้ำส้มตำปรุงสำเร็จ, ซอสจิ้มเกี๊ยวซ่า) - ชีสซอส (Cheese sauce) - ครีมซอส (Cream sauce) - น้ำปลาหวาน - ซอสผัดสไตล์ญี่ปุ่นซอสเทอริยากิ - ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากถั่วชนิดอื่นๆ ที่ไม่ใช่ถั่วเหลือง (Blackbean seasoning) - ซอสสำหรับหมักเนื้อสัตว์ - ซอสมะขามเปียกเข้มข้น (สำหรับปรุงอาหาร) - เครื่องปรุงรสที่มีส่วนผสมของ Alcohol เช่น มิริน - ซอสเหยาะจิ้ม หรือ ซอสปรุงรส ที่มีซอสถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบและมีการปรุงรสเพิ่มเติม นอกเหนือจาก ๑๒.๙.๒.๓	- (ฉบับที่ ๒๐๐) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๒๐๑) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง ซอสบางชนิด - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๒.๖.๓	**ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่** ซอสและเกรวี่ (Gravies) เข้มข้น โดยทั่วไปเป็นชนิดผง ข้น	- ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำชีสซอส	- (ฉบับที่ ๒๐๐) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ของเหลว เกล็ด ก้อน เม็ด เพื่อนำมาผสมกับนม น้ำ น้ำมัน หรือของเหลวอื่นๆ เพื่อเตรียมเป็นซอสหรือน้ำเกรวี่ ในหมวด ๑๒.๖.๑ หรือ ๑๒.๖.๒	- ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำน้ำสลัด	- (ฉบับที่ ๒๐๑) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง ซอสบางชนิด
๑๒.๖.๔	**ซอสใส** ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะใส ไม่เป็นอิมัลชัน ซึ่งมีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักเนื้อสัตว์ด้วยน้ำกับเกลือหรือไม่ก็ได้ โดยต้องไม่มีการเติมส่วนประกอบอื่น เช่น นม ครีม ไขมัน แป้ง เป็นต้น สำหรับใช้ปรุงรสหรือเป็นส่วนประกอบของอาหาร	- น้ำปลา - ซอสหอยนางรม(แบบใส) - น้ำบูดู น้ำปลาร้า น้ำไตปลา - น้ำเกลือปรุงรส - น้ำกระเทียมดอง	- (ฉบับที่ ๒๐๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำปลา - (ฉบับที่ ๒๐๐) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๒๐๑) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่องซอสบางชนิด - ฉบับปี พ.ศ. ๒๕๕๓ (ฉบับที่ ๓๒๔) เรื่อง น้ำเกลือปรุงอาหาร
๑๒.๗	**สลัดและผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช** - สลัดผสมสำเร็จรูป อาจมีการเติมผัก เส้น หรือเนื้อสัตว์ หรือไม่ก็ได้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก - ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายแซนวิช (Sandwich spread) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำมันพืชหรือน้ำมันพืชผสมกับไข่แดง ให้เป็นเนื้อเดียวกัน (emulsion) ผสมผักดอง ปรุงแต่งรสด้วยน้ำส้มสายชูและ/หรือน้ำมะนาว และ ส่วนประกอบอื่นอาจผสมแป้งสุกและ/หรือเนื้อสัตว์ ใช้สำหรับปรุงแต่งรสอาหาร <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายที่มีนัทหรือโกโก้เป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด ๐๔.๒.๒.๕ และตามหมวด ๐๕.๑.๓	- สลัด เช่น สลัดมักกะโรนี สลัดมันฝรั่ง สลัดกะหล่ำปี (โคลสลอว์ (Coleslaw)สลัดทูน่า สลัดแฮม สลัดข้าวโพด สลัดเห็ด เป็นต้น - แซนวิชสเปรด (Sandwich spread) - น้ำสลัดอิมัลชั่นที่มีส่วนผสมอื่น เช่น เนื้อ หรือ ผัก เป็นต้น	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๒.๘	**ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน** ยีสต์และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร <u>ไม่รวมถึง</u> ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหารตามหมวด ๑๗.๑	- Single cell protein จาก *Saccharomyces cerevisiae* - Whole cell yeast ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว	
๑๒.๙	**เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง** ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากถั่วเหลืองและส่วนประกอบอื่นๆ ซึ่ง		

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	นำไปใช้เป็นเครื่องปรุงรส		
๑๒.๙.๑	**ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก** ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองกับเกลือ น้ำ และส่วนประกอบอื่นๆ ซึ่งใช้สำหรับเตรียมซุป น้ำสลัด หรือเครื่องปรุงรส เป็นต้น	- มิโซะ (ญี่ปุ่น) - เต้าเจี้ยวสำหรับผัด	- (ฉบับที่ ๒๐๐) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง ซอสในภาชนะบรรจุปิดสนิท
๑๒.๙.๒	**ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลือง** ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากถั่วเหลือง หรือใช้กรรมวิธีอื่น เช่น การใช้กรดย่อยถั่วเหลือง เป็นต้น	- ซอสถั่วเหลือง (ทั้งชนิดเหลวและผง)	- (ฉบับที่ ๓๑๗) พ.ศ.๒๕๕๓, (ฉบับที่ ๓๒๒) พ.ศ. ๒๕๕๓ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
๑๒.๙.๒.๑	**ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก** ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะใส ไม่เป็นอิมัลชัน ได้จากการหมักถั่วเหลือง ธัญชาติ เกลือและน้ำ	- ซีอิ๊ว	- (ฉบับที่ ๓๑๗) พ.ศ.๒๕๕๓, (ฉบับที่ ๓๒๒) พ.ศ. ๒๕๕๓ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
๑๒.๙.๒.๒	**ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก** ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการย่อยถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากพืชชนิดอื่นด้วยกรด (เช่น กรดไฮโดรคลอริก) แล้วทำให้เป็นกลางด้วยด่าง (เช่น โซเดียมคาร์บอเนต) แล้วกรอง	- ซอสปรุงรส	- (ฉบับที่ ๓๑๗) พ.ศ.๒๕๕๓, (ฉบับที่ ๓๒๒) พ.ศ. ๒๕๕๓ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
๑๒.๙.๒.๓	**ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๑๒.๙.๒.๑ และ ๑๒.๙.๒.๒** ผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นอิมัลชัน ได้จากผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก และ/หรือ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่	- ซีอิ๊วดำ - ซีอิ๊วหวาน - ซอสปรุงรส	- (ฉบับที่ ๒๐๐) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง ซอสในภาชนะบรรจุปิดสนิท - (ฉบับที่ ๓๑๗) พ.ศ.๒๕๕๓, (ฉบับที่ ๓๒๒) พ.ศ. ๒๕๕๓ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ไม่ผ่านการหมัก ที่เติมน้ำตาลหรืออาจมีการปรุงรสอื่นๆ และ/หรือผ่านกระบวนการเคี่ยวไหม้ (Caramelization) อย่างใดอย่างหนึ่งหรือทั้งสองอย่างก็ได้		
๑๒.๑๐	**ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง** ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง . <u>ไม่รวมถึง</u> โปรตีนจากนมที่เป็นเคซีนและเคซีเนตตามหวด ๐๑.๕.๑	- โปรตีนเกษตรที่ไม่ได้ทำจากโปรตีนจากถั่วเหลือง - ฟุ (fu) (ส่วนผสมของกลูเทน (โปรตีนจากพืช)) - ผลิตภัณฑ์โปรตีนใช้ทดแทนเนื้อและปลา - โปรตีนจากนม ยกเว้นเคซีนและเคซีเนต (ตามหมวด ๐๑.๕.๑) - โปรตีนจากธัญชาติ - โปรตีนจากพืชอื่นสำหรับทดแทนเนื้อสัตว์	
๑๓.๐	**อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ**		
๑๓.๑	**อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก** ผลิตภัณฑ์ที่มุ่งหมายใช้กับทารกและเด็กเล็ก ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๑๓.๑.๑, ๑๓.๑.๒ และ ๑๓.๑.๓		
๑๓.๑.๑	**นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก** นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกสำหรับทารกอายุไม่เกิน ๑๒ เดือน ซึ่งมีโภชนาการครบถ้วนและเพียงพอ (the sole source of nutrition) เพื่อทดแทนนมจากมารดา โดยมีองค์ประกอบที่เหมาะสมกับทารก ซึ่งอาจเป็นกรดอะมิโน โปรตีนจากถั่วเหลือง โปรตีนที่ผ่านการย่อยแล้ว (Hydrolyzed protein) โปรตีนจากนม หรือโปรตีนจากแหล่งอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปพร้อมบริโภค หรือในรูปแบบเข้มข้นหรือผงซึ่งจะต้องมีการคืนรูปก่อนบริโภค	- นมผงดัดแปลงสำหรับทารก/อาหารทารกสำหรับทารกอายุไม่เกิน ๑๒ เดือน - นมดัดแปลงสำหรับทารก/อาหารทารกชนิดพร้อมบริโภคสำหรับทารกอายุไม่เกิน ๑๒ เดือน - นมผงดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกอายุไม่เกิน ๑๒ เดือน - นมพร้อมดื่มดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกอายุไม่เกิน ๑๒ เดือน - นมดัดแปลง/อาหารสำหรับทารก สูตร hydrolyzed milk	- ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ.๒๕๓๗), (ฉบับที่ ๒๘๖) พ.ศ.๒๕๔๗, (ฉบับที่ ๓๐๗) พ.ศ.๒๕๕๐ เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก - ฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ.๒๕๓๗), (ฉบับที่ ๑๗๑) พ.ศ.๒๕๓๙, (ฉบับที่ ๒๘๗) พ.ศ.๒๕๔๘, (ฉบับที่ ๓๐๘) พ.ศ.๒๕๕๐ เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสาหรับทารกและเด็กเล็ก

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๑๓.๑.๓	protein - อาหารทารกสูตรโปรตีนจากพืช เช่น ถั่วเหลือง ข้าว และอื่นๆ - อาหารทารกสูตรปราศจากแลคโตส - อาหารทารกสูตรโปรตีนจากสัตว์ เช่น แพะ กระบือ และอื่นๆ	
๑๓.๑.๒	**นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก** นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกอายุ ๖ เดือนขึ้นไปและเด็กเล็กอายุ ๑-๓ ปี ซึ่งอาจเป็นกรดอะมิโน โปรตีนจากถั่วเหลือง โปรตีนที่ผ่านการย่อยแล้ว (Hydrolyzed protein) โปรตีนจากนม หรือโปรตีนจากแหล่งอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปพร้อมบริโภค หรือผงซึ่งจะต้องมีการคืนรูปก่อนบริโภค ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๑๓.๑.๓	- นมผงดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกอายุ ๖ เดือนขึ้นไปและเด็กเล็กอายุ ๑-๓ ปี - นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องชนิดพร้อมบริโภค สำหรับทารกอายุ ๖ เดือนขึ้นไปและเด็กเล็กอายุ ๑-๓ ปี - นมดัดแปลง/อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กสูตร hydrolyzed milk protein - อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กสูตรโปรตีนจากพืช เช่น ถั่วเหลือง ข้าว และอื่นๆ - อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กสูตรปราศจากแลกโตส - อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กสูตรโปรตีนจากสัตว์ เช่น แพะ กระบือ และอื่นๆ	- ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ.๒๕๓๗), (ฉบับที่ ๒๘๖) พ.ศ.๒๕๔๗, (ฉบับที่ ๓๐๗) พ.ศ.๒๕๕๐ เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก - ฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ.๒๕๓๗), (ฉบับที่ ๑๗๑) พ.ศ.๒๕๓๙, (ฉบับที่ ๒๘๗) พ.ศ.๒๕๔๘, (ฉบับที่ ๓๐๘) พ.ศ.๒๕๕๐ เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสาหรับทารกและเด็กเล็ก
๑๓.๑.๓	**อาหารทางการแพทย์สำหรับทารก** อาหารสำหรับทารกอายุไม่เกิน ๑๒ เดือนที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ที่ผลิตขึ้นโดยกรรมวิธี หรือสูตรเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษของทารกและอาจใช้ภายใต้คำแนะนำของบุคลากรทางการแพทย์สำหรับ	- อาหารสำหรับทารกที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ - อาหารทารกสูตรพิเศษสำหรับภูมิแพ้หรือลดความเสี่ยงภูมิแพ้	- ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ.๒๕๓๗), (ฉบับที่ ๒๘๖) พ.ศ.๒๕๔๗, (ฉบับที่ ๓๐๗) พ.ศ.๒๕๕๐ เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก - ฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ.๒๕๓๗), (ฉบับที่ ๑๗๑)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ทารกที่มีข้อจำกัดหรือผิดปกติในการบริโภค การย่อย การดูดซึม กระบวนการเมตาบอลิสม หรือสำหรับทารกที่มีความจำเป็นทางการแพทย์ ซึ่งต้องการโภชนาการเป็นพิเศษ ที่ไม่สามารถจัดการได้ด้วยการดัดแปลงอาหารทั่วไป หรืออาหารที่มีโภชนาการพิเศษเฉพาะกลุ่มอื่นๆ (other food for special dietary use) หรือใช้บริโภคร่วมกันทั้งสองอย่าง	- นมดัดแปลง/อาหารทารกสูตรสำหรับ colic condition - นมดัดแปลง/อาหารทารกสูตรสำหรับ preterm/ low birth weight/post discharge - นมดัดแปลง/อาหารทารกสูตรสำหรับ malnutrition (e.g. high energy completed formula) - นมดัดแปลง/อาหารทารกสูตรสำหรับ malabsorbtion/ maldigestion	พ.ศ.๒๕๓๙, (ฉบับที่ ๒๘๗) พ.ศ.๒๕๔๘, (ฉบับที่ ๓๐๘) พ.ศ.๒๕๕๐ เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก - (ฉบับที่ ๒๓๘) พ.ศ. ๒๕๔๔ และ (ฉบับที่ ๓๕๗) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ
๑๓.๒	**อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก** อาหารสำหรับทารกอายุ ๖ เดือนขึ้นไปถึง ๑๒ เดือนและเด็กเล็กอายุ ๑ ปีขึ้นไปถึง ๓ ปี ที่ใช้สร้างความคุ้นเคยในการบริโภคอาหารทั่วไปให้แก่ทารกและเด็กเล็ก โดยอาจอยู่ในรูปแบบพร้อมบริโภคในลักษณะต่างๆ เช่น ดูด กิน ขบเคี้ยว ดื่ม เป็นต้น หรืออยู่ในรูปแบบชิ้น ผง เข้มข้น หรือรูปแบบอื่นๆ โดยอาจนำไปผสมหรือละลายกับน้ำ นม หรือของเหลวอื่นที่เหมาะสมอื่นก่อนบริโภคก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ ตามหมวด ๑๓.๑.๑, ๑๓.๑.๒ และ ๑๓.๑.๓	- อาหารเสริมฟักทองผสมนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก - ข้าวโพดและมันฝรั่งบด สำหรับทารกและเด็กเล็ก - ตับไก่ซอสส้ม อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก - สตูไก่และมะเขือเทศ อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก - ขนมขบเคี้ยว/ขนมอบกรอบสำหรับทารกและเด็กเล็ก - พาสต้า หรืออาหารที่เป็นเส้นสำหรับเด็กเล็ก - อาหารพร้อมบริโภคหรืออาหารที่ต้องมีการเตรียมหรือผสมก่อนบริโภค โดยที่บนฉลากระบุอายุหรือรูปภาพหรือข้อความที่สื่อว่าใช้สำหรับทารกและเด็กเล็ก เช่น ผลไม้อบแห้ง/ผลไม้ในน้ำเชื่อม, เนื้อสัตว์อบแห้ง/เนื้อสัตว์บดพร้อมบริโภค โยเกิร์ต/โยกิร์ตอบกรอบที่มีกลุ่มผู้บริโภคเป็นทารกและเด็กเล็ก	- ฉบับที่ ๑๕๘ (พ.ศ.๒๕๓๗) เรื่องอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก
๑๓.๓	**อาหารทางการแพทย์** อาหารสำหรับผู้ป่วยที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ที่ผลิตขึ้นโดยกรรมวิธีหรือสูตรเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษของผู้ป่วยและอาจใช้ภายใต้คำแนะนำของบุคลากรทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่มีข้อจำกัด หรือมีความผิดปกติในการบริโภค การย่อย การดูดซึม	- อาหารสูตรกรดอะมิโนและภาวะแพ้โปรตีนสำหรับเด็ก - อาหารสำหรับเด็กที่มีระบบการย่อยผิดปกติและแพ้นมวัว - อาหารสำหรับเด็กรับประทานอาหารได้น้อยหรือที่มีภาวะเสี่ยงต่อการขาดสารอาหาร - อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก (๖เดือน-๓ ปี) ที่มี	- (ฉบับที่ ๒๓๘) พ.ศ. ๒๕๔๔ และ (ฉบับที่ ๓๕๗) พ.ศ. ๒๕๕๖เรื่อง อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่องอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	กระบวนการเมตาบอลิสม หรือสำหรับผู้ป่วยที่มีความต้องการสารอาหารที่จำเป็นทางการแพทย์ที่ไม่สามารถจัดการโดยใช้เพียงวิธีการดัดแปลงอาหารปกติหรืออาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษหรือใช้บริโภคร่วมกันทั้งสองอย่าง ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ ตามหมวด ๑๓.๑	วัตถุประสงค์พิเศษทางการแพทย์ - อาหารสำหรับผู้ป่วยที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ - อาหารสำหรับผู้ที่มีภาวะขาดสารอาหารหรือเสี่ยงต่อการขาดสารอาหาร - อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคมะเร็ง/โรคเบาหวาน/โรคไต/โรคลมชัก/โรคตับ/ผู้ป่วยที่มีความผิดปกติด้านเมตาบอลิสม	
๑๓.๔	**อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก** อาหารในรูปพร้อมบริโภค ซึ่งผลิตโดยกรรมวิธี สูตรหรือส่วนประกอบที่ใช้เฉพาะควบคุมหรือลดน้ำหนัก อาจเป็นอาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้บริโภคแทนอาหารปกติทั้งวันหรือใช้แทนอาหารบางมื้อ และหมายความรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ถูกลดพลังงานหรืออาหารที่ให้พลังงานต่ำ	- อาหารพร้อมบริโภคที่มีสูตรหรือส่วนประกอบที่ใช้เฉพาะควบคุมหรือลดน้ำหนัก - อาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้บริโภคแทนอาหารปกติทั้งวันหรือใช้แทนอาหารบางมื้อ - อาหารที่ถูกลดพลังงานหรืออาหารที่ให้พลังงานต่ำ - ผลิตภัณฑ์ทดแทนมื้ออาหาร - อาหารที่ลดน้ำตาล และ/หรือมีไขมันต่ำ - อาหารที่ใช้สารทดแทนน้ำตาลและ/หรือสารทดแทนไขมัน	- ฉบับที่ ๑๒๑ (พ.ศ.๒๕๓๒), ฉบับปี พ.ศ.๒๕๕๔ (๓๓๑) เรื่องอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
๑๓.๕	**อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ** อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง หรือ อาหารที่ใช้สำหรับบุคคลผู้มีวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ทั้งในรูปของเหลว กึ่งของเหลว และของแข็ง ใช้สำหรับเป็นส่วนหนึ่งในการเสริมสารอาหารเพื่อให้เกิดความสมดุลด้านอาหารในการเสริมสร้างโภชนาการ แต่ไม่ได้มีจุดมุ่งหมายสำหรับการควบคุมน้ำหนักหรือมีจุดประสงค์ทางการแพทย์ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๑๓.๑-๑๓.๔ และ ๑๓.๖	- อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ทั้งในรูปของเหลวและของแข็ง - อาหารสำหรับมารดามีครรภ์และให้นมบุตร - อาหารที่เหมาะสำหรับช่วงอายุ เช่น อาหารสำหรับวัยรุ่น/วัยผู้สูงอายุ - อาหารสูตรครบถ้วน	- (ฉบับที่ ๒๓๘) พ.ศ. ๒๕๔๔ และ (ฉบับที่ ๓๕๗) พ.ศ. ๒๕๕๖เรื่อง อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๓๕๑) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง นมปรุงแต่ง - (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม - (ฉบับที่ ๑๙๘) พ.ศ. ๒๕๔๖ เรื่อง น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๓๕๓) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง นมเปรี้ยว

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๑๓.๖	**ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร** ผลิตภัณฑ์ที่ใช้รับประทานนอกเหนือจากการรับประทานอาหารตามปกติ เพื่อประโยชน์ทางด้านส่งเสริมสุขภาพ มีสารอาหารเช่น วิตามิน แร่ธาตุ เป็นต้น หรือสารอื่นเป็นองค์ประกอบในปริมาณที่ปลอดภัยในการบริโภคระยะยาว มีรูปแบบที่มิใช่รูปแบบอาหารตามปกติเช่น รูปแบบแคปซูล เม็ด ผง หรือของเหลวเป็นต้น และมีการกำหนดปริมาณให้รับประทาน	- ผลิตภัณฑ์น้ำมันปลาชนิดแคปซูล - ผลิตภัณฑ์วิตามินรวมแบบน้ำเชื่อม - ผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัดแบบผง - ผลิตภัณฑ์แคลเซียมชนิดเม็ด	- (ฉบับที่ ๒๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๘ และ (ฉบับที่ ๓๐๙) พ.ศ. ๒๕๕๐ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร - (ฉบับที่ ๒๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี
๑๔.๐	**เครื่องดื่ม**		
๑๔.๑	**เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์** เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ได้แก่ น้ำ ตามหมวด ๑๔.๑.๑ น้ำผลไม้และน้ำผัก ตามหมวด ๑๔.๑.๒ น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า ตามหมวด ๑๔.๑.๓ เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด ๑๔.๑.๔ และกาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรและเครื่องดื่มร้อนจากธัญชาติชนิดต่างๆ ตามหมวด ๑๔.๑.๕ ทั้งนี้อาจมีแอลกอฮอล์ที่เกิดจากการหมักได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๕		
๑๔.๑.๑	**น้ำ** น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำบริโภครวมถึงน้ำโซดา		
๑๔.๑.๑.๑	**น้ำแร่ธรรมชาติและน้ำจากแหล่งธรรมชาติ** น้ำที่ได้โดยตรงจากแหล่งน้ำที่เกิดขึ้นเองโดยธรรมชาติ และมีแร่ธาตุต่างๆ อยู่ตามคุณสมบัติสำหรับแหล่งน้ำนั้นๆ การบรรจุจะต้องกระทำภายในบริเวณแหล่งน้ำธรรมชาติแหล่งนั้นๆ เท่านั้น โดยคุณลักษณะของน้ำแร่และน้ำจากแหล่งธรรมชาติจะมีเกลือแร่ ธาตุอาหารรอง (trace	- น้ำแร่ธรรมชาติและน้ำจากแหล่งธรรมชาติ	- (ฉบับที่ ๑๙๙) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง น้ำแร่ธรรมชาติ

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	elements) หรือองค์ประกอบอื่นๆ ตามแหล่งน้ำนั้นๆ น้ำแร่ธรรมชาติ อาจมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์อยู่แล้วจากแหล่งน้ำตามธรรมชาตินั้น หรือเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์จากแหล่งอื่น หรือมีการปรับลดปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ให้น้อยลง หรือเป็นน้ำที่ไม่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ก็ได้ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำแร่ธรรมชาติ		
๑๔.๑.๑.๒	**น้ำบริโภคและน้ำโซดา** น้ำบริโภคเป็นน้ำที่มิได้เป็นน้ำจากแหล่งธรรมชาติ ตามหมวด ๑๔.๑.๑.๑ กระบวนการผลิตอาจปรับคุณภาพน้ำโดยการกรอง การฆ่าเชื้อ หรือวิธีอื่นที่เหมาะสม อาจมีการเติมก๊าซออกซิเจนหรือก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท <u>ไม่รวมถึง</u> น้ำที่มีการแต่งกลิ่นรส ซึ่งจัดเป็นเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด ๑๔.๑.	- น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - น้ำแข็ง - น้ำโซดา - น้ำบริโภคที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ เช่น *สปาร์กลิงวอเตอร์* (Sparkling water) - น้ำบริโภคที่มีการเติมก๊าซออกซิเจน - น้ำเพียวริฟายน์ (Purified water)	- ฉบับที่ ๖๑ (พ.ศ.๒๕๒๔), ฉบับที่ ๑๓๕ (พ.ศ.๒๕๓๔), (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ.๒๕๔๔, ฉบับปี พ.ศ.๒๕๕๓ (๓๑๙), (ฉบับที่ ๒๕๖) พ.ศ.๒๕๔๕, (ฉบับที่ ๒๘๔) พ.ศ.๒๕๔๗, ฉบับปีพ.ศ.๒๕๕๓ (๓๑๖) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - ฉบับที่ ๗๘ (พ.ศ.๒๕๒๗), ฉบับที่ ๑๓๗ (พ.ศ.๒๕๓๔), (ฉบับที่ ๒๕๔) พ.ศ.๒๕๔๕, (ฉบับที่ ๒๘๕) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง น้ำแข็ง - (ฉบับที่ ๓๖๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง น้ำบริโภคจากตู้น้ำดื่มอัตโนมัติ -(ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๔.๑.๒	**น้ำผลไม้และน้ำผัก** ได้แก่ น้ำผลไม้ ตามหมวด ๑๔.๑.๒.๑ และน้ำผัก ตามหมวด ๑๔.๑.๒.๒ สำหรับเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของผักและผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก จัดเป็นเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด ๑๔.๑.๔		- (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๑๔.๑.๒.๑	**น้ำผลไม้** น้ำผลไม้ที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภคเตรียมได้จากส่วนที่รับประทานได้ของผลไม้ผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสมที่จะสามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพ เคมี คงกลิ่นและรสชาติที่ดีและคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ชนิดนั้นไว้ ซึ่งอาจมีลักษณะใสหรือขุ่นก็ได้อาจมีการเติมเนื้อผลไม้ชนิดนั้นๆ ลงไปด้วย สามารถแบ่งได้ ๓ ลักษณะ ได้แก่ ๑. น้ำผลไม้ที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น บีบ คั้น เป็นต้น ๒. น้ำผลไม้ที่ได้จากคืนรูปน้ำผลไม้เข้มข้นโดยใช้น้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ทั้งนี้น้ำผลไม้ที่ได้จากคืนรูปน้ำผลไม้เข้มข้นจะต้องมีปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) ไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN ๒๔๗-๒๐๐๕) กรณีที่ไม่มีค่า Brix level กำหนดไว้เฉพาะในภาคผนวกให้คำนวณจากปริมาณของแข็งที่อยู่ในน้ำผลไม้เข้มข้นที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิต ๓. น้ำผลไม้ที่ได้จากการใช้น้ำในกระบวนการสกัดผลไม้ดังต่อไปนี้ (๑) ผลไม้ที่ไม่สามารถสกัดน้ำได้โดยวิธีทางกายภาพ (๒) ผลไม้แห้ง โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในสภาพ	- น้ำผลไม้ที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพเช่น น้ำส้ม น้ำมะนาวน้ำสับปะรด น้ำผลไม้รวม น้ำมะพร้าว น้ำมะม่วง น้ำแอปเปิ้ล น้ำส้มผสมน้ำมะม่วง โดยกระบวนการบีบคั้น เป็นต้น - น้ำผลไม้ที่ได้จากคืนรูปน้ำผลไม้เข้มข้นเช่นน้ำส้มจากน้ำส้มเข้มข้น - น้ำผลไม้ที่ได้จากการใช้น้ำในกระบวนการสกัดผลไม้ที่ไม่สามารถสกัดน้ำได้โดยวิธีทางกายภาพ หรือผลไม้แห้ง เช่น น้ำบ๊วย น้ำลูกพรุน (ทำจากลูกพรุนแห้ง) น้ำลำไย (ทำจากลำไยแห้ง)	- (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	เข้มข้นหรือคืนรูปทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ที่คืนรูปแล้วจะต้องมีปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) ไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN ๒๔๗-๒๐๐๕)		
๑๔.๑.๒.๒	**น้ำผัก** น้ำผักที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภคเตรียมได้จากกรรมวิธีที่เหมาะสมที่จะสามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพ เคมี คงกลิ่นและรสชาติที่ดีและคุณค่าทางโภชนาการของผักชนิดนั้นไว้ อาจเป็นน้ำผักชนิดเดียวหรือสองชนิดขึ้นไป ซึ่งอาจมีลักษณะใสหรือขุ่นก็ได้ อาจมีเนื้อผักชนิดนั้นๆ ด้วย โดยอาจเป็นน้ำจากผักชนิดเดียวหรือน้ำผักรวม สามารถแบ่งได้ ๒ ลักษณะ ได้แก่ ๑. น้ำผักที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น บีบ คั้น บด เป็นต้น ๒. น้ำผักที่ได้จากคืนรูปน้ำผักเข้มข้นโดยใช้น้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	- น้ำผักที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น น้ำอ้อย - น้ำผักที่ได้จากคืนรูปน้ำผักเข้มข้น เช่น น้ำแครอท จากน้ำแครอทเข้มข้น	- (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๔.๑.๒.๓	**น้ำผลไม้เข้มข้น** น้ำผลไม้ตามหมวด ๑๔.๑.๒.๑ ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ ส่งผลทำให้ปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) เพิ่มขึ้นอย่างน้อยร้อยละ ๕๐ เมื่อเปรียบเทียบกับน้ำผลไม้ชนิดเดียวกันที่ได้จากคืนรูปน้ำผลไม้เข้มข้น ซึ่งใช้กรรมวิธีที่สามารถรักษา	- น้ำส้มเข้มข้นแช่แข็ง - น้ำมะนาวเข้มข้น - น้ำสตรอเบอรีเข้มข้น - น้ำแบล็คเคอร์แรนต์เข้มข้น - น้ำทับทิมเข้มข้น	- (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	คุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพและเคมี โดยยังคงกลิ่นและรสชาติที่ดี และคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ไว้ได้ อาจทำให้มีสารที่ให้กลิ่นหรือมีองค์ประกอบของสารที่ให้กลิ่นระเหยได้เช่นเดียวกับผลไม้ที่ใช้ผลิตด้วยวิธีทางกายภาพ อาจมีการเติมเนื้อผลไม้หรือกลิ่นรสของผลไม้ชนิดนั้นๆ ลงไปหรือในกระบวนการผลิตน้ำผลไม้เข้มข้นอาจจะนำน้ำที่สกัดเนื้อผลไม้ ที่ได้จากการบีบเอาน้ำผลไม้ออกแล้วมาเติมลงในน้ำผลไม้ชนิดนั้นๆ ก่อนผ่านกระบวนการทำให้เข้มข้น และผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจจะอยู่ในรูปของเหลว ของเหลวเข้มข้นหรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์พร้อมดื่มโดยการเติมน้ำลงไป		
๑๔.๑.๒.๔	**น้ำผักเข้มข้น** น้ำผักชนิดเข้มข้นได้มาจากการนำน้ำผักมาแยกเอาน้ำออก อาจอยู่ในรูปของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็งใช้สำหรับทำผลิตภัณฑ์พร้อมดื่มโดยการเติมน้ำลงไป	น้ำผักตามหมวด ๑๔.๑.๒.๒ ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ เช่น น้ำแครอทเข้มข้น เป็นต้น	- (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๔.๑.๓	**น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า** น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้าได้จากการนำเนื้อผลไม้บด น้ำผลไม้ น้ำผลไม้เข้มข้น หรือ น้ำผัก น้ำผักเข้มข้นมาผสมกับน้ำ น้ำตาล น้ำผึ้ง สารให้ความหวานแทนน้ำตาล ได้แก่ น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า ตามหมวด ๑๔.๑.๓.๑ น้ำผักชนิดเนคต้า ตามหมวด ๑๔.๑.๓.๒		- (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๔.๑.๓.๑	**น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า** น้ำผลไม้ตามหมวด ๑๔.๑.๒.๑ และ ๑๔.๑.๒.๓ หรือส่วนผสมของน้ำผลไม้ทั้ง ๒ หมวดดังกล่าว ที่อาจมีการเติมน้ำและ/หรือสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง	- น้ำพีชชนิดเนคต้า - น้ำแพร์ชนิดเนคต้า - น้ำแอปเปิ้ลผสมน้ำสับปะรด	- (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	น้ำเชื่อม หรือวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลที่อนุญาตไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มิได้ผ่านกระบวนการหมักแต่อาจเกิดกระบวนการหมักขึ้นได้เองเมื่อเติมน้ำ โดยอาจมีการเติมสารให้ความหวานข้างต้นด้วยหรือไม่ก็ได้ นอกจากนี้อาจมีการเติมเนื้อผลไม้หรือกลิ่นรสของผลไม้ชนิดนั้นๆ ที่ได้จากวิธีทางกายภาพหรือสกัดด้วยน้ำลงไป โดยอาจเป็นผลไม้ชนิดเดียวหรือหลายชนิดผสมกันก็ได้ ทั้งนี้ร้อยละโดยปริมาณของน้ำผลไม้จะต้องไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN ๒๔๗-๒๐๐๕)	- น้ำกีวีผสมน้ำแอปเปิ้ลและน้ำองุ่น	
๑๔.๑.๓.๒	**น้ำผักชนิดเนคต้า** น้ำผักตามหมวด ๑๔.๑.๒.๒ หรือ ๑๔.๑.๒.๔ หรือส่วนผสมของน้ำผักทั้ง ๒ หมวดดังกล่าว ที่อาจมีการเติมน้ำและ/หรือสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือ วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลที่อนุญาตไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ทั้งนี้ อาจมีการเติมเนื้อหรือกลิ่นรสของน้ำผักนั้นๆ โดยอาจเป็นน้ำจากผักชนิดเดียว หรือน้ำผักรวม	- น้ำผักรวม	- (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๔.๑.๓.๓	**น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น** น้ำผลไม้ชนิดเนคต้าตามหมวด ๑๔.๑.๓.๑ ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจอยู่ในรูปของเหลวของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมน้ำผลไม้ชนิดเนคต้าพร้อมดื่ม โดยการเติมน้ำลงไป	- น้ำลูกแพร์ชนิดเนคต้าเข้มข้น - น้ำพีชชนิดเนคต้าเข้มข้น	- (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๑๔.๑.๓.๔	**น้ำผักเนคต้าเข้มข้น** น้ำผักชนิดเนคต้าตามหมวด ๑๔.๑.๓.๒ ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจอยู่ในรูปของเหลว ของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมน้ำผักชนิดเนคต้าพร้อมดื่ม โดยการเติมน้ำลงไป	- น้ำผักรวมชนิดเข้มข้น	- (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๔.๑.๔	**เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส** เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ทั้งที่มีและไม่มีการเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ อาจเป็นชนิดเหลว เข้มข้น หรือผงก็ได้ ตัวอย่างเช่น เครื่องดื่มที่มีน้ำผักหรือน้ำผลไม้เป็นส่วนประกอบ เครื่องดื่มเกลือแร่ เครื่องดื่มที่มีชาหรือกาแฟเป็นส่วนประกอบ เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน เครื่องดื่มสมุนไพร เป็นต้น		- (ฉบับที่ ๑๙๕) พ.ศ.๒๕๔๓, (ฉบับที่ ๓๓๒) พ.ศ.๒๕๕๓ เรื่องเครื่องดื่มเกลือแร่ - (ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ.๒๕๔๓, (ฉบับที่ ๒๗๗) พ.ศ.๒๕๔๖, (ฉบับที่ ๓๒๙) พ.ศ.๒๕๕๔ เรื่อง ชา - (ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ.๒๕๔๓, (ฉบับที่ ๒๗๖) พ.ศ.๒๕๔๖, (ฉบับที่ ๓๓๐) พ.ศ.๒๕๕๔ เรื่อง กาแฟ - (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่ ๑๘๕/๒๕๓๔ เรื่อง แก้ไขตำรับเครื่องดื่มที่ผสมแคฟเฟอีน
๑๔.๑.๔.๑	**เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ** เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก (water base) และมีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์โดยอาจมีการเติมสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือ วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล หรือวัตถุเจือปนอาหารอื่นด้วย อาจมีลักษณะใส หรือ ขุ่น อาจเติมชิ้นอาหาร เช่น เนื้อผลไม้ อาจเป็นชนิดปกติหรือลดพลังงาน และอาจมี สารอาหาร, วิตามิน, แร่ธาตุ, อาหารอื่น เป็นส่วนประกอบ	- เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ เช่น น้ำอัดลมชนิดต่างๆ น้ำโซดาแต่งกลิ่น เครื่องดื่มอัดลมผสมนมเปรี้ยวหรือกลิ่นรสนมเปรี้ยว น้ำหวานอัดก๊าซกลิ่นรสต่างๆ เครื่องดื่มผสมโซดา เครื่องดื่มรูทเบียร์ เป็นต้น - เครื่องดื่มเกลือแร่ที่มีการอัดก๊าซ (Electrolyte Beverage) สำหรับผู้ที่เสียเหงื่อ, เครื่องดื่มสำหรับผู้ออกกำลังกาย (Sport Drink), เครื่องดื่มปรับสมดุลย์เกลือแร่ (Isotonic Drink) - เครื่องดื่มให้พลังงาน (Energy Drink) ที่มีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ และมีสารอาหารในปริมาณสูงและมี	- (ฉบับที่ ๑๙๕) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่องเครื่องดื่มเกลือแร่, ฉบับปีพ.ศ.๒๕๕๔ (๓๓๒) เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ - (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		ส่วนประกอบอื่นตามที่กฎหมายกำหนด (เช่นคาเฟอีน ทอรีน คาร์นิทีน) เป็นต้น - เครื่องดื่มที่มีพืช ผัก ผลไม้ หรือสมุนไพรเป็นส่วนประกอบ เช่น น้ำรส....(ผลไม้, ผัก).....% อัดก๊าซ, น้ำผลไม้แต่งกลิ่นรสอัดก๊าซเป็นต้น - เครื่องดื่มชา/กาแฟ อัดก๊าซ	
๑๔.๑.๔.๒	**เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ** เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดเหลว ที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก (water base) และไม่มีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ อาจมีลักษณะใสหรือขุ่น รวมทั้งอาจเติมเนื้อผลไม้ หรือเติมสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด และอาจมีสารอาหาร, วิตามิน, แร่ธาตุ, อาหารอื่น เป็นส่วนประกอบได้ <u>หมายเหตุ</u> กรณีเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ ซึ่งมีแอลกอฮอล์อันเกิดจากธรรมชาติของส่วนประกอบและแอลกอฮอล์ที่ใช้ในในกรรมวิธีการผลิต รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ ของน้ำหนัก	- เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส เช่น เครื่องดื่มกลิ่นโคล่า กลิ่นส้ม กลิ่นกุหลาบ,น้ำหวานแต่งกลิ่นรส (เช่น น้ำแต่งกลิ่นรสมะนาวหรือส้ม), เครื่องดื่มผสมนมเปรี้ยวหรือกลิ่นรสนมเปรี้ยว เป็นต้น - เครื่องดื่มที่มีพืช ผัก หรือผลไม้เป็นส่วนประกอบ เช่น เครื่องดื่มน้ำรส....(ผลไม้, ผัก).....%, น้ำผลไม้แต่งกลิ่นรส, น้ำแครอตแต่งกลิ่นรส, เครื่องดื่มผักผสม....., น้ำผักแต่งกลิ่นรส, น้ำเก็กฮวย, น้ำกระเจี๊ยบ, เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสผสมแมงลักเป็นต้น - เครื่องดื่มที่มีจุลินทรีย์กลุ่มแลกติก (lactic acid beverage) - เครื่องดื่มชาหรือกาแฟ พร้อมดื่มที่มีการปรุงแต่งรส เช่น กาแฟกระป๋องพร้อมดื่ม (แต่งกลิ่น), ชาปรุงสำเร็จชนิดเหลว, ชาปรุงสำเร็จชนิดพร้อมบริโภค (แต่งกลิ่น), กาแฟปรุงสำเร็จชนิดพร้อมบริโภค (แต่งกลิ่น) เป็นต้น - เครื่องดื่มที่มีสมุนไพรเป็นส่วนประกอบ เช่น iced tea, ชาแต่งกลิ่นรสผลไม้, เครื่องดื่มผสมชาแต่งกลิ่นรสผลไม้, chilled canned cappuccino drink, น้ำสมุนไพรแต่งกลิ่นรส, เครื่องดื่มตรีผลา, ชาสมุนไพรปรุงสำเร็จชนิดเหลวเป็นต้น - เครื่องดื่มเกลือแร่ (Electrolyte Beverage), เครื่องดื่ม	- (ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ.๒๕๔๓, (ฉบับที่ ๒๗๗) พ.ศ.๒๕๔๖, ฉบับปีพ.ศ.๒๕๕๔ (๓๒๙) เรื่อง ชา - (ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ.๒๕๔๓, (ฉบับที่ ๒๗๖) พ.ศ.๒๕๔๖, ฉบับปีพ.ศ.๒๕๕๔ (๓๓๐) เรื่อง กาแฟ - (ฉบับที่ ๑๙๕) พ.ศ.๒๕๔๓ และ ฉบับปีพ.ศ.๒๕๕๔ (๓๓๒) เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ - (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		สำหรับผู้ที่เสียเหงื่อ, เครื่องดื่มสำหรับผู้ออกกำลังกาย (Sport Drink), เครื่องดื่มปรับสมดุลย์เกลือแร่ (Isotonic Drink) เป็นต้น - เครื่องดื่มให้พลังงาน (Energy Drink) ที่ไม่มีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ และมีสารอาหารในปริมาณสูงและมีส่วนประกอบอื่นๆ(เช่นคาเฟอีน ทอรีน คาร์นิทีน) - เครื่องดื่มน้ำอัลมอนด์	
๑๔.๑.๔.๓	**เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดเข้มข้น (ชนิดเหลวหรือแห้ง) ที่ใช้สำหรับทำเครื่องดื่มชนิดเหลว** เครื่องดื่มตามหมวด ๑๔.๑.๔.๑ และ ๑๔.๑.๔.๒ ชนิดผงหรือน้ำเชื่อม หรือของเหลวเข้มข้น หรือของเหลวเข้มข้นแช่แข็ง รวมถึงเครื่องดื่มน้ำผักหรือน้ำผลไม้ผง ที่มีองค์ประกอบอื่น นอกเหนือจากสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล ซึ่งอาจมีการแต่งกลิ่นรสด้วยหรือไม่ก็ได้ เพื่อใช้สำหรับทำเครื่องดื่มชนิดเหลวพร้อมบริโภค ด้วยการเติมน้ำหรือน้ำอัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์	- น้ำหวานชนิดเข้มข้น (fountain syrup) เช่น น้ำหวานเข้มข้นกลิ่นโคล่า เป็นต้น - น้ำหวานชนิดเข้มข้นแต่งกลิ่นผลไม้หรือรสผลไม้ - น้ำหวานรสผลไม้ชนิดแห้งหรือแช่แข็ง - เครื่องดื่มเข้มข้นหรือหัวเชื้อเครื่องดื่มแต่งกลิ่นหรือรสชนิดผงหรือแช่ยือกแข็ง - เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดผงมีคาเฟอีนจากธรรมชาติและทอรีน - ชาปรุงสำเร็จชนิดผง ชาผงแต่งกลิ่นผลไม้ - เครื่องดื่มกลิ่นผลไม้ชนิดผงผสมอะมิโน - กาแฟเข้มข้นผสมนม - กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง (แต่งกลิ่น)	- (ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ.๒๕๔๓, (ฉบับที่ ๒๗๗) พ.ศ.๒๕๔๖, ฉบับปีพ.ศ.๒๕๕๔ (๓๒๙) เรื่อง ชา - (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๔.๑.๕	**กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ โดยไม่รวมโกโก้** ผลิตภัณฑ์อาจเป็นชนิดพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูป หรือชนิดเข้มข้น เมล็ดกาแฟคั่วสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์กาแฟ และเครื่องดื่มชา ชาสมุนไพรที่มีรูปแบบ	- เครื่องดื่มสมุนไพรหรือพืชชนิดชงดื่ม หรือชาชงสมุนไพร เช่น Chicory-based hot beverage (postum) ชาข้าว ชา - กาแฟไม่ปรุงแต่ง เช่น กาแฟพร้อมดื่ม กาแฟผง กาแฟบด ๑๐๐ %	- (ฉบับที่ ๑๙๕) พ.ศ.๒๕๔๓ และ ฉบับปีพ.ศ.๒๕๕๔ (๓๓๒) เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ - (ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ.๒๕๔๓, (ฉบับที่ ๒๗๗) พ.ศ.๒๕๔๖, ฉบับปีพ.ศ.๒๕๕๔ (๓๒๙) เรื่อง ชา - (ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ.๒๕๔๓, (ฉบับที่ ๒๗๖) พ.ศ.๒๕๔๖, ฉบับปีพ.ศ.๒๕๕๔ (๓๓๐) เรื่อง กาแฟ

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	การบริโภคชงร้อน (infusion) ไม่รวมถึง เครื่องดื่มโกโก้ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด ๐๑.๑.๔ และ โกโก้ผง ตามหมวด ๐๕.๑.๑	กาแฟปรุงสำเร็จชนิดพร้อมบริโภค (ไม่แต่งกลิ่น) เป็นต้น - ชาใบ, ชาซอง, Infusion, Herbal infusion, Concentrate coffee extract, ชา+ข้าวคั่ว (Rice tea), กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง (ไม่แต่งกลิ่น), ชาปรุงสำเร็จชนิดผง (ไม่แต่งกลิ่น), ชาปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (ไม่แต่งกลิ่น) เป็นต้น - ชาผงสำเร็จรูป (instant tea) ผสมข้าวคั่ว - เครื่องดื่มธัญญาพืช ๑๐๐% เช่น ถั่วแดง ถั่วดำ ลูกเดือย ข้าวกล้องงอก เป็นต้น	- (ฉบับที่ ๒๘๐) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง ชาสมุนไพร - (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๕.๐	**ขนมขบเคี้ยว**		
๑๕.๑	**ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้งหรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก** ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ช (จากหัวและรากของพืช) เป็นส่วนประกอบหลักทั้งที่ไม่แต่งกลิ่นรสและที่แต่งกลิ่นรส	- มันฝรั่งทอดหรืออบกรอบ - ขนมอบพองรูปทรงต่างๆ ผ่านกระบวนการ Extrusion - ข้าวโพดคั่ว (Popcorn) - แครกเกอร์ข้าว หรือ ข้าวเกรียบ (Rice crackers) - ข้าวแต๋น ข้าวตัง ข้าวซอยตัด ทองม้วนกรอบ - ธัญชาติทอดหรืออบกรอบปรุงแต่งรส เช่น ลูกเดือยทอดหรืออบกรอบปรุงแต่งกลิ่นรส เป็นต้น - ขนมขาไก่ปรุงแต่งรส - ขนมขบเคี้ยวที่ทำจากบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปปรุงรส	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๗๔) พ.ศ.๒๕๕๙ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ
๑๕.๒	**ขนมขบเคี้ยวที่มี ถั่ว เป็นส่วนประกอบหลักทั้งที่ไม่แต่งกลิ่นรสและที่แต่งกลิ่นรส หรือเมล็ดพืชผ่านกระบวนการแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก** ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดจากถั่วทั้งเมล็ด แปรรูป (เช่น อบแห้ง อบ คั่ว เคลือบ หรือต้ม) และผลิตภัณฑ์จากเมล็ดพืช แบบ	- อัลมอนด์ เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ แมคคาดีเมีย พิชทาชิโอ เมล็ดถั่วเคลือบด้วยโยเกิร์ต- ธัญชาติ/ธัญพืช- และน้ำผึ้ง - ถั่วทอดกลอย ถั่วตัด - เมล็ดฝักทอง เมล็ดดอกทานตะวัน เมล็ดแตงโม	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ทั้งเปลือกหรือแกะเปลือกหรือผ่าซีกหรือหั่นสไลซ์หรือกระบวนการแปรรูปต่างๆ ใส่เกลือหรือไม่ใส่เกลือ ทั้งที่ไม่แต่งกลิ่นรสและที่แต่งกลิ่นรส รวมถึงขนมขบเคี้ยวที่มีส่วนผสมของถั่วต่างๆ ร่วมกับ ผลไม้แห้ง ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ เพื่อบริโภคเป็นขนมขบเคี้ยว ไม่รวมถึง ถั่วเคลือบช็อกโกแลตตามหมวด ๐๕.๑.๔ และเมล็ดถั่วเคลือบผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด ๐๕.๑.๕	- ถั่วลิสงปรุงรสต้มยำ - อาหารขบเคี้ยวที่มีส่วนผสมของผลไม้แห้ง เมล็ดถั่ว และธัญชาติ เช่น ส่วนผสมเทรล (Trail mixes) เป็นต้น	- (ฉบับที่ ๓๗๔) พ.ศ.๒๕๕๙ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ
๑๕.๓	**ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก** ขนมขบเคี้ยวหรือแครกเกอร์ที่มีส่วนประกอบของปลาหรือสัตว์น้ำอื่น อาจแต่งกลิ่นรสปลา หรือรสสัตว์น้ำอื่นๆ ไม่รวมถึง ปลาแห้งปลาหมึกบด/อบกรอบที่อาจบริโภคเป็นอาหารขบเคี้ยว ตามหมวด ๐๙.๒.๕ และอาหารขบเคี้ยวจากเนื้อสัตว์อื่นๆ เช่น เนื้อแผ่น ตามหมวด ๐๘.๓.๑.๒	- ข้าวเกรียบปลา/ข้าวเกรียบกุ้ง - ปลาเส้น - ปลาแผ่นอบกรอบ	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๓๗๔) พ.ศ.๒๕๕๙ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ
๑๖.๐	**อาหารเตรียมสำเร็จ**	- อาหารปรุงสำเร็จ พร้อมบริโภคหรือมีการเตรียมก่อนบริโภคเล็กน้อย เช่น พิซซ่าแช่เยือกแข็ง ข้าวผัดแช่เยือกแข็ง แกงเขียวหวานพร้อมบริโภคในถุง pouch พะโล้หมูสามชั้นพร้อมไข่ ไข่ทรงเครื่อง (ประกอบด้วยไข่ ผัก เนื้อสัตว์) ไข่ลูกเขยราดซอสมะขาม เป็นต้น	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๑๗.๐	**วัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหาร โดยไม่ได้นำมาบริโภคโดยตรงนอกเหนือจากหมวด ๑-๑๖**		
๑๗.๑	**วัตถุเจือปนอาหาร (Food additives)** หมายถึง วัตถุที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร ไม่ว่าวัตถุนั้นจะมีคุณค่าทางอาหารหรือไม่ก็ตาม แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ทางเทคโนโลยีการผลิต ซึ่งมีผลต่อคุณภาพหรือ		- (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ.๒๕๔๗ และ (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร - ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยว (๑๑ ชนิด) พ.ศ.๒๕๔๘, (ฉบับที่ ๒)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	มาตรฐานหรือลักษณะของอาหาร ทั้งนี้ ให้หมายความรวมถึงวัตถุที่มิได้เจือปนในอาหาร แต่มีภาชนะบรรจุไว้เฉพาะแล้วใส่รวมอยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้นด้วย เช่น วัตถุกันชื้น วัตถุดูดออกซิเจน เป็นต้น ในการนี้ ให้รวมถึงวัตถุเจือปนอาหารชนิดผสม ตามที่กำหนดไว้ในกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องด้วย <u>ไม่รวมถึง</u> สารอาหารที่เติมเพื่อเพิ่มหรือปรับให้คงคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร ตามหมวด ๑๗.๔		(๒ ชนิด) พ.ศ.๒๕๔๘, (ฉบับที่ ๓) (๑ ชนิด) พ.ศ.๒๕๕๒, (ฉบับที่ ๔) (๒ ชนิด) พ.ศ.๒๕๕๓ - ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม พ.ศ.๒๕๔๘ - ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร ประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานอาหาร
๑๗.๒	**สารช่วยในการผลิต (Processing aid)** หมายถึง สาร (ไม่รวมถึงอุปกรณ์หรือเครื่องมือและไม่บริโภคเป็นสารอาหาร) ที่จงใจใช้ในกระบวนการผลิตของวัตถุดิบ อาหารหรือองค์ประกอบของอาหารเพื่อวัตถุประสงค์ทางเทคโนโลยีระหว่างการผลิตอาหารซึ่งอาจส่งผลให้มีสารช่วยในการผลิตหรืออนุพันธ์ของสารหลงเหลือในผลิตภัณสุดท้ายในปริมาณที่หลีกเลี่ยงไม่ได้	- เอนไซม์ เอนไซม์เตรียมสำเร็จและเอนไซม์ตรึงรูป (Enzymes and their preparations including fixative enzyme) - สารเคมีที่ใช้เป็นตัวทำละลาย	- (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ.๒๕๔๗ และ (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ.๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร - ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยว (๑๑ ชนิด) พ.ศ.๒๕๔๘, (ฉบับที่ ๒) (๒ ชนิด) พ.ศ.๒๕๔๘, (ฉบับที่ ๓) (๑ ชนิด) พ.ศ.๒๕๕๒, (ฉบับที่ ๔) (๒ ชนิด) พ.ศ.๒๕๕๓ - ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม พ.ศ.๒๕๔๘
๑๗.๓	**เชื้อจุลินทรีย์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร (Microbial food cultures) และเชื้อจุลินทรีย์โพรไบโอติก (Probiotics)** - เชื้อจุลินทรีย์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร (Microbial food cultures)[๒] หมายถึงจุลินทรีย์ (แบคทีเรีย ยีสต์ รา) ที่มี	- ยีสต์และผลิตภัณฑ์ที่ใช้สำหรับขนมอบ (Stater Yeast for Bakery)	- (ฉบับที่ ๓๓๙) พ.ศ. ๒๕๕๔ เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร - (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ.๒๕๔๗ และ (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ.๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

[2] (อ้างอิงนิยามจาก: 1. Bourdichon, F. et al. Bulletin of the IDF No. 455/2012 - Safety Demonstration of Microbial Food Cultures (MFC) in Fermented Food Products page 1-66; 2. The European food & feed cultures association - EFFCA)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ชีวิตและปลอดภัย สามารถนำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหารและส่งผลต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ สำหรับ จุลินทรีย์เตรียมสำเร็จสำหรับใช้ในกระบวนการผลิต (Food Cultures preparations) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของจุลินทรีย์หนึ่งหรือมากกว่าหนึ่งชนิดที่มีชีวิต (>๑๐^{๖} cfu/g or ml) และเป็นสายพันธุ์ตั้งต้นสำหรับใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร รวมถึงอาจมีองค์ประกอบของอาหารเลี้ยงเชื้อที่หลงเหลือและไม่สามารถแยกออกได้ หรือองค์ประกอบอื่นที่จำเป็นต่อจุลินทรีย์ดังกล่าวในการดำรงชีพและการเก็บรักษา ก่อนที่จะนำไปใช้ในกระบวนการผลิตอาหารต่อไป - จุลินทรีย์โพรไบโอติก (Probiotic) หมายความว่า จุลินทรีย์ที่มีชีวิต ซึ่งเมื่อร่างกายได้รับในปริมาณที่เพียงพอจะทำให้เกิดผลที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ <u>ไม่รวมถึง</u> จุลินทรีย์ดังต่อไปนี้ (๑) จุลินทรีย์ที่ใช้เป็นสารชีวบำบัด (biotherapeutic agents) (๒) จุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ (beneficial microorganisms) ที่ไม่ใช้ในอาหาร (๓) จุลินทรีย์ที่ได้จากการดัดแปลงพันธุกรรม (Genetically Modified Microorganism, GMM) (๔) จุลินทรีย์ บักเตรี แบคทีเรีย หรือยีสต์ ตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะ	- โคจิ (Starter สำหรับใช้ในการผลิตเครื่องดื่ม) - Starter cultures, dairy starter, yogurt starters, ripening cultures, meat cultures, sausage starter, protective cultures, wine cultures, malolactic cultures, sourdough starter, probiotics, lactic acid bacteria etc.	- ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยว (๑๑ ชนิด) พ.ศ.๒๕๔๘, (ฉบับที่ ๒) (๒ ชนิด) พ.ศ.๒๕๔๘, (ฉบับที่ ๓) (๑ ชนิด) พ.ศ.๒๕๕๒, (ฉบับที่ ๔) (๒ ชนิด) พ.ศ.๒๕๕๓ - ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม พ.ศ.๒๕๔๘ - ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานอาหาร -ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับยีสต์สดจากยีสต์ แซ็กคาโรไมซีส เซรีวิซิอี
๑๗.๔	**วัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ (Functional Food Ingredient) ซึ่งรวมถึง**		- (ฉบับที่ ๓๗๘) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง กำหนดพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์ ที่ห้ามใช้ในอาหาร

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	สารอาหาร (Nutrients) สารสกัด สารสังเคราะห์ เพื่อใช้ในมุ่งหมายในทำนองเดียวกัน - สารอาหาร (Nutrients) หมายถึงชนิดสารอาหารและพลังงานตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ และกฎระเบียบอื่นที่เกี่ยวข้อง - Nutrient Premix หมายถึง ของผสมที่รวมสารอาหารที่กล่าวมาข้างต้นตั้งแต่๒ ชนิดขึ้นไป ใช้เพื่อเป็นวัตถุดิบของอาหารและอาหารเสริม - สารสกัด สารสังเคราะห์ หมายรวมถึง สารสำคัญ ที่สกัดได้จากพืช สัตว์ หรือสิ่งมีชีวิตอื่น หรือสารที่สังเคราะห์ขึ้นที่ปลอดภัยและสามารถใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารได้	- สารอาหาร เช่น ไขมัน โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ใยอาหาร วิตามิน แร่ธาตุ เป็นต้น - สารสกัด สารสังเคราะห์ เช่น Astaxanthin, Zeaxanthin, Lycopene, Lutein, : Coenzyme Q ๑๐, Heart health Tomato based concentrate, Nucleotide, Sialic acid, Olive Polyphenol preparation, Oat Beta-glucan, Trans-resveratrols เป็นต้น	- (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ. ๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะที่ปิดสนิท - ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง รายชื่อพืชที่ไม่ผ่านกระบวนการสกัดที่ให้ใช้ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
๑๗.๕	**วัตถุแต่งกลิ่นรส (Flavoring agents)** วัตถุที่นามาใช้แต่งกลิ่นหรือรสของอาหาร	- ยีสต์สกัด (Yeast Extract) - Fermented Wheat Protein - Malt extract สำหรับแต่งกลิ่นรส	- (ฉบับที่ ๒๒๓) พ.ศ.๒๕๔๔เรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรสอาหาร
๑๗.๕.๑	**วัตถุแต่งกลิ่นรสธรรมชาติ (Natural flavouring substances)** วัตถุแต่งกลิ่นรสที่ได้จากพืชหรือสัตว์ที่ปกติมนุษย์ใช้บริโภคโดยผ่านวิธีทางกายภาพ		
๑๗.๕.๒	**วัตถุแต่งกลิ่นรสเลียนธรรมชาติ (Imitate of natural flavouring agent)** วัตถุแต่งกลิ่นรสที่ได้จากการแยกวัตถุที่ให้กลิ่นรสโดยวิธีทางเคมีหรือได้จากวัตถุที่สังเคราะห์ขึ้นโดยวัตถุที่แยกหรือสังเคราะห์ขึ้นนั้นจะต้องมีคุณลักษณะทางเคมีเหมือนวัตถุที่พบในผลิตภัณฑ์ธรรมชาติที่ปกติมนุษย์ใช้บริโภคและให้หมายความรวมถึงวัตถุแต่งกลิ่นรสเลียนธรรมชาติที่มีวัตถุ		

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	แต่งกลิ่นรสธรรมชาติผสมอยู่ด้วย		
๑๗.๕.๓	**วัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์ (Synthetic flavouring substances)** วัตถุที่ใช้แต่งกลิ่นรสอาหาร โดยสังเคราะห์ทางเคมีขึ้น		
๑๗.๖	**วัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารอื่นๆ โดยไม่มีวัตถุประสงค์ในการนำมาบริโภคโดยตรงนอกเหนือจาก ๑๗.๑ – ๑๗.๕**	- Potato fiber, Wheat fiber, Bamboo fiber, Isomaltooligosaccharieds ที่ไม่มีวัตถุประสงค์การใช้เป็นแหล่งใยอาหารหรือ prebiotic - ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค เช่น ผลิตภัณฑ์ชนิดผงสำหรับไอศกรีม ที่ไม่เข้าข่ายตามหมวด ๐๑.๗	- (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะที่ปิดสนิท

หมายเหตุ:

* รายละเอียดที่กำหนดไว้ เป็นเพียงการยกตัวอย่างเพื่อให้เกิดความเข้าใจที่ง่ายขึ้น ทั้งนี้ ให้พิจารณาคำอธิบายในแต่ละชนิดอาหารเป็นสำคัญ

** การกำหนดชนิดอาหารเพื่อขออนุญาต ให้พิจารณาจากนิยาม ชนิด คุณภาพหรือมาตรฐานที่ระบุไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องนั้นๆ รวมถึงข้อกำหนดด้านกระบวนการผลิตอาหาร และภาชนะบรรจุอาหารเกี่ยวข้องด้วย

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ฉลากอาหารมีความสำคัญต่อการสื่อสารข้อมูลผลิตภัณฑ์ไปยังผู้บริโภค และตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ได้ให้อำนาจรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศกำหนดประเภทและชนิดอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข่าเพื่อจำหนาย หรือที่จำหนาย ซึ่งจะต่องมีฉลาก ข่อความในฉลาก เงื่อนไขและวิธีการแสดงฉลาก เพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อผู้ที่เกี่ยวข้องทุกฝ่าย รวมทั้งกำหนดบทลงโทษสำหรับผู้ฝ่าฝืน กระทรวงสาธารณสุขโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และปรับปรุงแก้ไขเป็นประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒) เพื่อเป็นแนวปฏิบัติที่เหมาะสมในการคุ้มครองประโยชน์ผู้บริโภคและการให้ข้อมูลกับผู้บริโภค โดยใช้หลักการตามมาตรฐานของโคเด็กซ์ เรื่อง มาตรฐานทั่วไปสำหรับการแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ (General standard for the labeling of prepackaged foods-CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991)) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกคำชี้แจงเกี่ยวกับข้อกำหนดว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ทั้ง ๒ ฉบับ โดยมีสาระสำคัญ ดังนี้

๑. ให้ยกเลิก

๑.๑ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๔ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๗

๑.๒ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๘

๑.๓ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๙

๒. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒) ซึ่งได้ยกเลิกข้อกำหนดข้อ ๔ ข้อ ๑๑ และ ข้อ ๑๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ และให้ใช้ข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ แทนข้อความที่ยกเลิก

ดังนั้นจึงขอสรุปข้อกำหนดเกี่ยวกับการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุทั้ง ๒ ฉบับ ไว้ดังนี้

๒.๑ ขอบข่ายของอาหารในภาชนะบรรจุที่ต้องแสดงฉลากตามประกาศฯว่าด้วยเรื่องอาหารในภาชนะบรรจุ คือ อาหารที่บรรจุไว้ในภาชนะที่ถูกห่อ หรือหุ้ม โดยไม่ทำให้อาหารนั้นหลุดออกมาสู่ภายนอกได้ และอยู่ในสภาพพร้อมขาย จ่าย แจก หรือแลกเปลี่ยน ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในทางการค้า หรือการมีไว้เพื่อจำหน่ายด้วย

๒.๒ กำหนดนิยาม “อาหารในภาชนะบรรจุ” “หมดอายุ” “ควรบริโภคก่อน” “แบ่งบรรจุ” “สารก่อภูมิแพ้” ดังนี้

“อาหารในภาชนะบรรจุ” หมายถึง อาหารที่มีภาชนะหุ้มห่อเพื่อจำหน่าย

“หมดอายุ” หมายความว่า วันที่ซึ่งแสดงการสิ้นสุดของคุณภาพของอาหารภายใต้เงื่อนไขการเก็บรักษาที่ระบุไว้ และหลังจากวันที่ระบุไว้นั้น อาหารนั้นวางจำหน่ายไม่ได้

“ควรบริโภคก่อน” หมายความว่า วันที่ซึ่งแสดงการสิ้นสุดของช่วงเวลาที่อาหารนั้นยังคงคุณภาพดี ภายใต้เงื่อนไขการเก็บรักษาที่ระบุไว้ และหลังจากวันที่ระบุไว้นั้น อาหารนั้นวางจำหน่ายไม่ได้

“แบ่งบรรจุ” หมายความว่า การนำอาหารจากภาชนะบรรจุเดิมมาแบ่งบรรจุในภาชนะบรรจุย่อย ซึ่งไม่รวมการทำ ผสม ปรุงแต่งอาหารดังกล่าว

“สารก่อภูมิแพ้” หมายถึง สารที่เข้าสู่ร่างกายแล้วทำให้ร่างกายมีปฏิกิริยาผิดปรกติ ทั้งที่ตามธรรมดา สารนั้นเมื่อเข้าสู่ร่างกายคนทั่วๆ ไปแล้วจะไม่มีอันตรายใดๆ จะมีอันตรายก็เฉพาะในคนบางคนที่แพ้สารนั้นเท่านั้น และให้หมายความรวมถึงสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน

๒.๓ อาหารในภาชนะบรรจุที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศนี้ ได้แก่

(๑) อาหารที่ผู้ผลิตเป็นผู้จำหน่ายอาหารนั้นให้กับผู้บริโภคโดยตรง และสามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารนั้นๆ แก่ผู้บริโภคได้ในขณะจำหน่าย อาจอยู่ในลักษณะทำไปขายไป เช่น น้ำส้มคั้นบรรจุขวด อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที หรืออาจเป็นกับข้าว (เช่น อาหารจานเดียว ข้าวราดแกง ก๋วยเตี๋ยว ขนมหวาน ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ขนมปัง) หรือจำหน่ายในลักษณะหาบเร่ แผงลอย หรือลักษณะอื่นในทำนองเดียวกันนี้ แต่หากผู้ผลิตมีการฝากจำหน่าย ณ สถานที่อื่นซึ่งไม่ใช่สถานที่ผลิตอาหารนั้นไม่ได้รับการยกเว้น

(๒) อาหารสด ที่มีลักษณะหนึ่งลักษณะใดดังต่อไปนี้

(๒.๑) อาหารสดที่ไม่ผ่านกรรมวิธีใดๆ ซึ่งอาจแช่เย็นหรือไม่แช่เย็นก็ได้ และบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็นสภาพของอาหารสดได้ เช่น ผลไม้ทั้งผล หอยทั้งฝา เป็นต้น

(๒.๒) อาหารสดที่ผ่านกรรมวิธีการแกะ ชำแหละ ตัดแต่งหรือวิธีการอื่นใดเพื่อลดขนาด ซึ่งอาจแช่เย็นหรือไม่แช่เย็นก็ได้ และบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็นสภาพของอาหารนั้นที่ไม่ได้จำหน่ายต่อผู้บริโภค เช่น ผัก ผลไม้ตัดแต่ง หมูสับ กุ้งปอกเปลือก ปลาแล่ ไก่ หมู เนื้อ หั่นเป็นชิ้น เนื้อปลาบด เป็นต้น

(๓) อาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตและจำหน่ายเพื่อบริการภายในร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม โรงเรียน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล สายการบิน สถานที่อื่นในลักษณะทำนองเดียวกัน และรวมถึงการบริการจัดส่งอาหารให้กับผู้ซื้อด้วย ซึ่งข้อกำหนดนี้หมายถึงอาหารที่ผลิตขึ้น ณ สถานที่ดังกล่าวข้างต้นเพื่อบริการภายในสถานที่นั้นๆ หรือการนำอาหารนั้นไปส่งนอกสถานที่ให้กับผู้ที่สั่งซื้อโดยตรง แต่ทั้งนี้ไม่รวมถึงการนำอาหารดังกล่าวไปฝากจำหน่าย ณ สถานที่อื่น สำหรับอาหารที่มีการจำหน่ายเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบให้กับผู้ปรุงเพื่อนำไปผลิตอาหารในสถานที่ผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายไม่เข้าข่ายยกเว้นการแสดงฉลากตามประกาศฉบับนี้ ดังนั้นจึงต้องแสดงฉลากครบถ้วนตามข้อ ๔ ของของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

อย่างไรก็ตามหากอาหารตามข้อ ๓(๑) ๓(๒) และ ๓(๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องแสดงฉลาก แต่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว จะต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย

๒.๔ อาหารในภาชนะบรรจุที่ได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะแล้ว นอกจากต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนั้นๆ ยังต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย

ทั้งนี้การแสดงฉลากต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุก่อน แต่หากมีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะมีข้อกำหนดที่แตกต่างไป การแสดงฉลากของอาหารนั้นต้องไม่ขัดหรือแย้งกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗

ตัวอย่างเช่น

- การแสดงฉลากผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ นอกเหนือจากการแสดงชื่ออาหาร, เลขสารบบอาหาร, ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ, ปริมาณสุทธิเป็นระบบเมตริก, ข้อความว่า “ใช้วัตถุกันเสีย” ถ้ามีการใช้, วัน เดือน

และปีที่ผลิต หรือ วัน เดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือ วัน เดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดีแล้ว ยังต้องแสดงฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุด้วย เช่น ต้องแสดงส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย แสดงการใช้วัตถุเจือปนอาหาร และแสดงข้อมูลเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ แสดงขนาดตัวอักษรตามข้อกำหนด เป็นต้น

- การแสดงฉลากวัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๓) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒) ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๒) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๓) ที่กำหนดการแสดงฉลากวัตถุเจือปนอาหารไว้เป็นการเฉพาะ เช่น ชื่ออาหาร, รุ่นที่ผลิต และส่วนประกอบ เป็นต้น แล้วยังต้องแสดงฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุด้วย เช่น แสดงขนาดตัวอักษรตามข้อกำหนด เป็นต้น

- การแสดงฉลากอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที กำหนดให้อาหารที่ผลิตในประเทศแสดงชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต หรือแบ่งบรรจุ หรือจัดจำหน่าย หรือชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิต หรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย หรือผู้จัดจำหน่าย ดังนั้นการแสดงฉลากต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ คือกรณีอาหารที่ผลิตในประเทศ ต้องแสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ หรือแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ ไม่สามารถเลือกแสดงผู้จัดจำหน่ายได้

๒.๕ กำหนดรายละเอียดที่ต้องแสดงบนฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุมีความแตกต่างกันตามวัตถุประสงค์การจำหน่าย ดังนี้

(๑) อาหารที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้จำหน่ายอาหาร ต้องแสดงข้อความเป็นภาษาไทย ตามข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดย ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒)

(๒) อาหารที่ไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้จำหน่ายอาหาร สามารถแสดงข้อความเป็นภาษาไทยหรือภาษาอังกฤษก็ได้ไว้บนฉลากอาหารอย่างน้อยรวม ๕ รายการ ได้แก่ ชื่ออาหาร, เลขสารบบอาหาร, ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่, ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก, และ วัน เดือนและปี หรือเดือนและปีที่ควรบริโภคก่อน แต่ต้องแสดงข้อความให้ครบถ้วนเป็นภาษาไทยตามข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดย ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒) ไว้ในคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายทุกครั้ง และต้องแสดงข้อความว่า “เป็นวัตถุดิบสำหรับแปรรูปอาหารเท่านั้น” หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกันที่ฉลาก

(๓) อาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตเพื่อส่งออกสามารถแสดงข้อความเป็นภาษาใดก็ได้อย่างน้อยรวม ๒ รายการ คือ ประเทศผู้ผลิต และเลขสารบบอาหาร หรือเลขสถานที่ผลิตอาหารหรือชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิตอย่างหนึ่งอย่างใด ตามข้อ ๕ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

๒.๖ กำหนดรายละเอียดที่ต้องแสดงบนฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุไว้ (ดูคำอธิบายเพิ่มเติมในบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้) ได้แก่

(๑) ชื่ออาหาร

(๒) เลขสารบบอาหาร ซึ่งสามารถตรวจสอบอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหารตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการขอรับเลขสารบบอาหาร เช่น อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารที่ต้องมีฉลาก

(๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่

(๔) ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก (ดูคำอธิบายเพิ่มเติมในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้)

(๕) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย

(๖) แสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร กรณีมีการใช้หรืออาจปนเปื้อนในกระบวนการผลิตของส่วนประกอบดังต่อไปนี้

ประเภทหรือชนิดของอาหารซึ่งมีสารก่อภูมิแพ้ หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินตามวรรคหนึ่ง ได้แก่

(๖.๑) ธัญพืชที่มีกลูเตน ได้แก่ ข้าวสาลี ข้าวไรย์ ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโอ๊ต สเปลท์ หรือสายพันธุ์ลูกผสมของธัญพืชดังกล่าว และผลิตภัณฑ์จากธัญพืชที่มีกลูเตนดังกล่าว ยกเว้น

(ก) กลูโคสไซรัป หรือเดกซ์โทรสที่ได้จากข้าวสาลี

(ข) มอลโทเดกซ์ตริน จากข้าวสาลี

(ค) กลูโคสไซรัป จากข้าวบาร์เลย์

(ง) แอลกฮอล์ที่ได้จากการกลั่นเมล็ดธัญพืช

(๖.๒) สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น ปู กุ้ง กั้ง ลอบเสตอร์ เป็นต้น และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง

(๖.๓) ไข่ และผลิตภัณฑ์จากไข่

(๖.๔) ปลา และผลิตภัณฑ์จากปลา ยกเว้น เจลาตินจากปลาที่ใช้เป็นสารช่วยพาวิตามินและแคโรทีนอยด์

(๖.๕) ถั่วลิสง และผลิตภัณฑ์จากถั่วลิสง

(๖.๖) ถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ยกเว้น

(ก) น้ำมันหรือไขมันจากถั่วเหลืองที่ผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์

(ข) โทโคเฟอรอลผสม, ดี-แอลฟา-โทโคเฟอรอล, หรือ ดีแอล-แอลฟา-โทโคเฟอรอล หรือ ดี-แอลฟา-โทโคเฟอริลแอซีเทต, หรือ ดีแอล-แอลฟา-โทโคเฟอริลแอซีเทต หรือ ดี-แอลฟา-โทโคเฟอริลแอซิดซักซิเนต ที่ได้จากถั่วเหลือง

(ค) ไฟโตสเตอรอล และไฟโตสเตอรอลเอสเตอร์ที่ได้จากน้ำมันถั่วเหลือง

(ง) สตานอลเอสเตอร์จากพืชที่ผลิตจากสเตอรอลของน้ำมันพืชที่ได้จากถั่วเหลือง

(๖.๗) นม และผลิตภัณฑ์จากนม รวมถึงแลคโตส ยกเว้น แลคติทอล

(๖.๘) ถั่วที่มีเปลือกแข็ง และผลิตภัณฑ์จากถั่วที่มีเปลือกแข็ง เช่น อัลมอนต์ วอลนัท พีแคน เป็นต้น

(๖.๙) ซัลไฟต์ ที่มีปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับ ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ต้องแสดงข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี .....” กรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี .....” กรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต แล้วแต่กรณี (ความที่เว้นไว้ให้ระบุประเภทหรือชนิดของอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน) หรือ กรณีที่ไม่แสดงข้อความ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร” อาจแสดงข้อความว่า “มี .....” หรือ “อาจมี.....” ไว้ในกรอบ โดยสีของตัวอักษรต้องตัดกับสีพื้นของกรอบและสีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก

ทั้งนี้ขนาดตัวอักษรที่ต้องแสดงข้อความตามวรรคหนึ่ง นอกจากต้องปฏิบัติตามข้อ ๑๔(๓) แล้ว ต้องไม่เล็กกว่าตัวอักษรที่แสดงส่วนประกอบ และต้องแสดงไว้ที่ด้านล่างของการแสดงส่วนประกอบด้วย

- ตัวอย่างกรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร เช่น
  - “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีแป้งสาลี นมผง”
  - มีแป้งสาลี นมผง

- ○ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีเคซีน (โปรตีนนม)” หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีเคซีน (โปรตีนจากนม)” หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: มีโปรตีนจากนม”
- ○ มีเคซีน (โปรตีนนม)
- ○ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีเลซิตินจากถั่วเหลือง”
- ○ มีเลซิตินจากถั่วเหลือง

ทั้งนี้หากเป็นศัพท์เฉพาะต้องระบุชื่อสารก่อภูมิแพ้ให้ผู้บริโภคเข้าใจได้อย่างชัดเจน เช่น มีเคซีน (โปรตีนนม)

- ● ตัวอย่างกรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต เช่น
  - ○ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมีถั่วเปลือกแข็ง”
  - ○ อาจมีถั่วเปลือกแข็ง
  - ○ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมีแป้งสาลี”
  - ○ อาจมีแป้งสาลี
- ● ตัวอย่างกรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร และกรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต เช่น
  - ○ ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีแป้งสาลี นมผง, อาจมีถั่วเปลือกแข็ง”
  - ○ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีแป้งสาลี นมผง และอาจมีถั่วเปลือกแข็ง”
  - ○ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีแป้งสาลี นมผง”
    “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมีถั่วเปลือกแข็ง”
  - ○ มีแป้งสาลี นมผง และ อาจมีถั่วเปลือกแข็ง
  - ○ มีแป้งสาลี นมผง | อาจมีถั่วเปลือกแข็ง
- ● ตัวอย่างกรณีการแสดงข้อมูลสารก่อภูมิไวเกิน (ซัลไฟต์) เช่น มีการใช้โซเดียมไบซัลไฟต์เป็นสารฟอกสีในผลิตภัณฑ์
  - ○ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีซัลไฟต์”
  - ○ มีซัลไฟต์

ทั้งนี้ ในกรณีที่อาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินเป็นส่วนประกอบที่สำคัญและมีการแสดงชื่ออาหารที่ระบุชื่อสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินไว้ชัดเจนแล้ว เช่น ใช้ชื่ออาหารว่า “น้ำนมโคพาสเจอร์ไรส์” หรือ “ถั่วลิสงอบกรอบ” ไม่ต้องแสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร ตามข้อ ๔(๖) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดย ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒)

อนึ่งชื่ออาหารบางชนิดที่ไม่ชัดเจนว่ามีสารก่อภูมิแพ้ ก็ยังต้องแสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหารอยู่ เช่น

- ○ ชื่ออาหาร “ครีมแท้ชนิดวิปปิ้งครีม” มีครีมแท้จากนมโค ๑๐๐ % เป็นส่วนประกอบ ต้องแสดงข้อความว่า“ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีครีมจากนม” เนื่องจากชื่ออาหารไม่สื่อถึงชื่อสารก่อภูมิแพ้
- ○ ชื่ออาหาร “คัสตาร์ด” มีไข่ไก่เป็นส่วนประกอบ ต้องแสดงข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีไข่” เนื่องจากชื่ออาหารไม่สื่อว่ามีสารก่อภูมิแพ้

- ชื่ออาหาร “ปูอัด” มีเนื้อปลาเป็นส่วนประกอบ ต้องแสดงข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีปลา” เนื่องจากชื่ออาหารไม่สื่อว่ามีสารก่อภูมิแพ้เป็นส่วนประกอบ

อนึ่ง หากมีความประสงค์จะแสดงข้อมูลสารก่อภูมิแพ้อื่นนอกเหนือจากที่กำหนดไว้นี้ ก็สามารถแสดงได้

(๗) แสดงข้อความเกี่ยวกับการใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือมีวัตถุเจือปนอาหารที่ติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร โดยให้แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System : INS for Food Additives

สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่มีหน้าที่เป็นสี ให้ระบุ “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ที่กำกับกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารด้วย และตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม International Numbering System : INS for Food Additives แต่สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่มีกลุ่มหน้าที่เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหารและวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล ให้ตามด้วยชื่อเฉพาะเท่านั้น (ดูคำอธิบายเพิ่มเติมในบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้)

(๘) แสดงข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน” พร้อมวัน เดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บไม่เกิน ๙๐ วัน หรือวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บเกิน ๙๐ วัน (ดูคำอธิบายเพิ่มเติมในบัญชีหมายเลข ๔ แนบท้ายประกาศนี้)

กรณีที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้นๆ ได้กำหนดให้แสดงข้อความอื่น เช่น “ผลิต” “หมดอายุ” หรือ “ผลิต และหมดอายุ” ไว้เป็นการเฉพาะแล้ว ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้น

(๙) วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กอ่อนหรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ

(๑๐) ข้อความอื่น (ถ้ามี) เช่น คำเตือน ข้อแนะนำในการเก็บรักษา วิธีปรุงเพื่อรับประทาน

(๑๑) ข้อความที่กำหนดเพิ่มเติมตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

๒.๗ แนวทางการพิจารณาข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย ตรา หรือเครื่องหมายการค้า เครื่องหมายการค้าจดทะเบียน ไม่ว่าจะเป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลาก ที่แสดงถึงคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณอันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงทำให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร มีตัวอย่างดังนี้

(๑) สื่อสรรพคุณทางยา ช่วยบำบัด บรรเทา รักษาหรือป้องกันโรคต่างๆ เช่น อ้างว่าสามารถรักษา ป้องกันโรคเบาหวาน ลดอัตราการเกิดมะเร็ง หรือความเสี่ยงการเกิดมะเร็ง ป้องกันการเกิดมะเร็ง รักษา ป้องกันข้อเสื่อมรูมาตอยด์ ช่วยบรรเทาต้อหิน ต้อกระจก บำรุงหัวใจ ลดความเสี่ยงเป็นเส้นเลือดขอด ลดหรือล้างสารพิษ สร้างภูมิคุ้มกัน เป็นต้น

(๒) สื่อสรรพคุณว่าสามารถเปลี่ยนแปลงรูปร่าง ลักษณะ และโครงสร้างของอวัยวะในร่างกาย เช่น ลดความอ้วน เพิ่มหน้าอก เพิ่มอวัยวะร่างกาย ทำให้ผิวขาว เต่งตึง ลดเลือนริ้วรอย เป็นต้น

(๓) สื่อสรรพคุณว่ามีผลต่อการทำหน้าที่ของอวัยวะ และส่วนต่างๆของร่างกาย เช่น อ้างว่าลดความอ้วน ไม่ว่าจะเป็นทั้งหมดหรือบางส่วน ทำให้หน้าเล็ก เรียว แหลม เพิ่มส่วนสูง ขยายขนาดหน้าอก ขยายและเพิ่มขนาดอวัยวะเพศ ทำให้ผิวขาว เต่งตึง ลดเลือนริ้วรอย ทำให้ผิวพรรณขาวอมชมพู ลดปัญหาฝ้า กระ จุดด่างดำ ชะลอความแก่ของเซลล์ผิว เพิ่มพัฒนาการทางสมอง บำรุงสายตา หัวใจ ประสาท ลดความเมื่อยล้า ฟื้นฟูสมรรถภาพทางเพศ เป็นต้น

๒.๘ กำหนดให้ผู้ประกอบการต้องส่งมอบฉลากของอาหารควบคุมเฉพาะ และอาหารอื่นที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ต้องส่งมอบฉลากให้ผู้อนุญาตพิจารณาอนุมัติก่อนการจัดทำฉลาก เช่น อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ เป็นต้น

๒.๙. ข้อกำหนดอื่นๆ ที่กำหนดให้ต้องปฏิบัติ

(๑) ฉลากต้องปิด ติด หรือแสดงไว้ในที่เปิดเผยที่ภาชนะบรรจุและหรือหีบห่อของภาชนะบรรจุอาหาร และมองเห็นได้ชัดเจน โดยมีขนาดของฉลากสัมพันธ์กับพื้นที่ของภาชนะบรรจุหรือหีบห่อนั้นๆ

(๒) ฉลากต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดไม่ว่าโดยทางตรงหรือทางอ้อมระหว่างอาหารกับข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าที่แนะนำผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น

(๓) การแสดงข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย ตรา หรือ เครื่องหมายการค้า เครื่องหมายการค้าจดทะเบียนไม่ว่าจะเป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลาก ต้อง

๑) ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ

๒) ไม่แสดงถึงชื่ออาหาร ส่วนประกอบของอาหาร อัตราส่วนของอาหาร ปริมาณของอาหาร หรือแสดงถึงสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ

๓) ไม่ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุตามข้อความ ชื่อ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าดังกล่าวผสมอยู่ในอาหารโดยที่ไม่มีวัตถุนั้นผสมอยู่ หรือมีผสมอยู่ในปริมาณที่ไม่อาจแสดงสรรพคุณ

๔) ไม่พ้องเสียง พ้องรูป กับคำหรือข้อความที่สื่อถึงคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณอันเป็นการโอ้อวด หรือเป็นเท็จ หรือเกินจริง หรือหลอกลวงทำให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร

คำพ้องรูป หมายถึง คำที่มีรูปเขียนเหมือนกัน ใช้พยัญชนะ สระ เครื่องหมายวรรณยุกต์ ตัวสะกด และตัวการันต์อย่างเดียวกัน คำพ้องรูปมีทั้งที่อ่านออกเสียงเหมือนกันและอ่านออกเสียงต่างกัน ตัวอย่างคำพ้องรูปที่ออกเสียงต่างกัน เช่น เพลา (แกน) กับ เพลา (เวลา), สระ (น้ำ) กับ สระ (ที่ออกเสียงว่า สะ-หระ) พยาธิ (ตัวพยาธิในร่างกาย) กับ พยาธิ (โรคภัยไข้เจ็บ) สำหรับคำพ้องรูปที่อ่านออกเสียงเหมือนกันแต่มีความหมายต่างกัน ตัวอย่างเช่น ขัน (ภาชนะสำหรับตัก) น้ำ (ใส่น้ำ) ขัน (อาการร้องของไก่และนกบางชนิด) ขัน (ขำหรือนึกอยากหัวเราะ) ขัน (ทำให้ตึง ทำให้แน่น)

คำพ้องเสียง หมายถึง คำที่ออกเสียงเหมือนกัน ตัวเขียนกับความหมายต่างกัน เช่น ส้อม (เครื่องใช้จิ้มอาหาร) กับ ซ่อม (ทำสิ่งที่ชำรุดให้คืนดี), ข้า (คำใช้แทนตัวผู้พูด) ข้า (คนรับใช้) กับ ค่า (มูลค่าหรือราคา) กับ ฆ่า (ทำให้ตาย), เคี่ยว (ต้มให้เดือดนานๆหรือไม่หยุดหย่อน) กับ เขี้ยว (ฟัน)

๕) ไม่ขัดกับวัฒนธรรมและศีลธรรมอันดีงามของไทยหรือส่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย

๖) ไม่ส่งเสริมหรืออาจก่อให้เกิดความขัดแย้ง ความแตกแยก หรือผลกระทบในเชิงลบทั้งทางตรงหรือทางอ้อมต่อสังคม วัฒนธรรม ศีลธรรม ประเพณี หรือพฤติกรรมที่เกี่ยวกับเพศ ภาษา และความรุนแรง

(๔) การแสดงข้อความกล่าวอ้างบนฉลากเกี่ยวกับสารหรือส่วนประกอบอื่นใดในอาหารต้องไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในผลิตภัณฑ์ และห้ามใช้กับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดห้ามใช้ หรืออาหารที่โดยธรรมชาติของอาหารนั้นไม่มีสารนั้น หรืออาหารที่ในกระบวนการผลิตไม่มีสารนั้นเกิดขึ้น หรือเป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ดูคำอธิบายในบัญชีหมายเลข ๕ แนบท้ายประกาศนี้) เว้นแต่การกล่าวอ้างสารหรือส่วนประกอบใดๆที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ เช่น ประกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๔) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากอาหารไม่มีกลูเตน

(๕) ฉลากที่แสดงเครื่องหมายการค้า ต้องระบุคำว่า “ตรา” หรือ “เครื่องหมายการค้า” หรือ “เครื่องหมายการค้าจดทะเบียน” กำกับชื่อเครื่องหมายการค้านั้นด้วย โดยต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจนอ่านได้ง่าย และขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก

ทั้งนี้การแสดงคำว่า “ตรา” หรือ “เครื่องหมายการค้า” หรือ “เครื่องหมายการค้าจดทะเบียน” หรือข้อความภาษาอังกฤษที่มีความหมายทำนองเดียวกัน ต้องเป็นไปตามข้อเท็จจริง และมีหนังสือรับรองจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกรณีแสดงเครื่องหมายการค้าหรือเครื่องหมายการค้าจดทะเบียน

(๖) ข้อความในฉลากต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย และขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก ซึ่งได้กำหนดขนาดตัวอักษร ตามข้อ ๑๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดย ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒) สรุปได้ดังนี้

ข้อกำหนด	ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร	หมายเหตุ
• ชื่ออาหาร	ตั้งแต่ ๓๕ ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร	• ตัวอักษรต้องอ่านได้ชัดเจนได้สัดส่วนสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก • อยู่ในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน เช่น ส่วนสำคัญของฉลากด้านหน้า หรือตำแหน่งอื่นที่ผู้บริโภคเห็นได้ชัดเจน • มีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน
	น้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร	
• เลขสารบบอาหาร	ทุกขนาด	ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร	-
• ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก • ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย • ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร • การแสดงข้อความ “ควรบริโภคก่อน” และ วัน เดือนและปี ที่ควรบริโภคก่อน รวมถึง “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” (ถ้ามี)	ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร	๑) ฉลากอาหารที่มีพื้นที่ทั้งแผ่นน้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร การแสดงส่วนประกอบอาจแสดงไว้บนหีบห่อของอาหารแทนได้ ๒) ให้แสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร และข้อความ “ควรบริโภคก่อน” และวัน เดือนและปี ที่ควรบริโภคก่อน รวมถึง “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” (ถ้ามี) ไว้ในตำแหน่งที่สามารถเห็นได้ชัดเจน ๓) กรณีแสดง วัน เดือน และ ปี หรือ เดือน ปี ไว้ที่ด้านล่างหรือส่วนอื่น ต้องมีข้อความที่ฉลากสื่อได้ชัดเจนว่าจะดูข้อมูลดังกล่าวได้ที่ใด และอาจแสดงข้อความกำกับวัน เดือนและปี หรือ เดือน และปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน ไว้ด้วยอีกหรือไม่ก็ได้
	มากกว่า ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร	ไม่น้อยกว่า ๑.๕ มิลลิเมตร	
• ข้อความเกี่ยวกับสารอาหาร ตารางสารอาหารเทียบกับ WHO วิธีเตรียม	ทุกขนาด	ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร	• อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก

ข้อกำหนด	ขนาดพื้นที่ของฉลาก	ขนาดตัวอักษร	หมายเหตุ
ฉลากโภชนาการ ฉลากแบบจีดีเอ การกล่าวอ้างทางโภชนาการ การใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย การระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย สำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ			โภชนาการ ● อาหารที่ต้องแสดงฉลาก GDA ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ ● อาหารที่กำหนดให้ต้องข้อความเกี่ยวกับสารอาหาร ตารางสารอาหารเทียบกับ WHO วิธีเตรียม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เช่น อาหารสำหรับทารก อาหารดัดแปลงสำหรับทารกและเด็กเล็ก เป็นต้น

(๗) การแสดงสีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกัน ซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน เว้นแต่ข้อความดังต่อไปนี้ ต้องมีขนาดตัวอักษร สี ตำแหน่ง และแบบ แล้วแต่กรณี

๑) เลขสารบบอาหาร ให้เป็นไปตามที่กำหนดในระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๒) การแสดงข้อความที่กำหนดเพิ่มเติมตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และข้อความที่ต้องมีสำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด

๓. ผู้ผลิต ผู้นำเข้า หรือผู้จำหน่าย ต้องไม่จำหน่ายอาหารที่พ้นกำหนดวันหมดอายุหรือควรบริโภคก่อนตามที่แสดงไว้ในฉลาก

๔. วันบังคับใช้:

๔.๑ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีผลใช้บังคับมาแล้ว ตั้งแต่วันที่ ๓ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ เป็นต้นไป

๔.๒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๒) มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๐ เป็นต้นไป เว้นแต่แต่ข้อความเกี่ยวกับสารอาหาร ตารางสารอาหารเทียบกับ WHO วิธีเตรียม ฉลากโภชนาการ ฉลากแบบจีดีเอ การกล่าวอ้างทางโภชนาการ การใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย การระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย สำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒ เป็นต้นไป

๕. สำหรับการแสดงข้อความเกี่ยวกับสารอาหาร ตารางสารอาหารเทียบกับ WHO วิธีเตรียม ฉลากโภชนาการ ฉลากแบบจีดีเอ การกล่าวอ้างทางโภชนาการ การใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย การระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย สำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะนั้น ซึ่งข้อกำหนดดังกล่าวจะมีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๕ เมษายน พ.ศ.๒๕๖๒ ดังนั้นผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารในภาชนะบรรจุตามประกาศนี้ที่ได้จัดทำฉลากไว้แล้วไม่ถูกต้องประกาศฯ ต้องทำการแก้ไขฉลากให้ถูกต้องก่อนวันที่ ๕ เมษายน ๒๕๖๒

อย่างไรก็ดีผู้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้จำหน่ายต้องศึกษารายละเอียดทั้ง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒) ซึ่งมีการแก้ไขข้อกำหนดในข้อ ๔ (๖)(๗)(๑๐),วรรคท้ายของข้อ ๔, ข้อ ๑๑ และ ข้อ ๑๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ดังนั้นจึงขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องศึกษารายละเอียดเกี่ยวกับข้อกำหนดของประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ให้ถี่ถ้วนเพื่อใช้ปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่ สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

วันชัย สัตยาวุฒิพงศ์
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ตารางสรุปการแสดงรายละเอียดของฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่ายอาหาร	ที่มิใช่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร (๑)[1]	ที่ผลิตเพื่อส่งออก	
(๑) ชื่ออาหาร	√	√	-	• ชื่ออาหารให้ใช้ชื่ออย่างใดอย่างหนึ่งตามข้อ ๑๓ และขนาดตัวอักษรต้องเป็นไปตามข้อ ๑๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ข้อ ๑๓ ชื่ออย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้ (๑) ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญหรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ เช่น ถั่วลิสงอบรสน้ำผึ้ง, แกงมัสมั่นไก่, น้ำพริกกุ้งเสียบ, ยากิโซบะ, ขนมดอกจอก, โดนัท, ไส้กรอกไก่, ทาโกะยากิ (ขนมครกญี่ปุ่น), ซอฟเสิร์ฟ (ไอศกรีมดัดแปลง) เป็นต้น (๒) ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร เช่น นมผงพร่องมันเนย, เครื่องดื่ม, นมเปรี้ยว, น้ำมันปาล์ม, น้ำดื่ม เป็นต้น (๓) ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้ต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร

---

[1] (๑) ฉลากอาหารที่มิใช่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร ต้องมีการแสดงรายละเอียดเป็นภาษาไทยที่ครบถ้วนตามข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ.๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ที่เห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย ไว้ในคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายทุกครั้ง และยกเว้นการแสดงปริมาณของส่วนประกอบเป็นร้อยละไว้ที่ฉลากหรือคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่าย สำหรับกรณีผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหาร เพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารของตนเอง หรือผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารจำหน่ายให้แก่ ผู้แปรรูปอาหาร โดยมีข้อตกลงการให้ข้อมูลส่วนประกอบเป็นร้อยละดังกล่าวไว้แล้ว เช่น เอกสารหรือหนังสือของผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าที่แสดงถึงรูปแบบหรือวิธีการให้ข้อมูลส่วนประกอบเป็นร้อยละให้แก่ผู้ซื้ออาหารเพื่อเป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหาร

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่ายอาหาร	ที่มิใช่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร (๑)๑	ที่ผลิตเพื่อส่งออก	
				กำกับชื่ออาหารด้วย โดยจะอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน เช่น บูบู (น้ำบริโภค) กรณีชื่ออาหารอาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของอาหารนั้นๆ รวมทั้งแหล่งกำเนิด ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใดประกอบชื่ออาหารด้วย ซึ่งอาจเป็นสารที่ใช้บรรจุ หรือกรรมวิธีการผลิต หรือรูปลักษณะของอาหาร หรือส่วนของพืชหรือสัตว์หรือแหล่งกำเนิดของอาหาร เช่น ปลาทูน่าในน้ำเกลือ, กล้วยตาก, กล้วยอบ, ช็อกโกแลตรูปกล้วย (สำหรับช็อกโกแลตรูปทรงกล้วยแต่ไม่มีกล้วยเป็นส่วนประกอบ), ไข่ตุ๋นแบบญี่ปุ่น หรือ ซี่โครงหมูย่างหมักสูตรเกาหลี เป็นต้น ข้อ ๑๔ การแสดงชื่ออาหาร ต้องมีความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร และต้องอ่านได้ชัดเจน ได้สัดส่วนสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก และต้องอยู่ส่วนที่สำคัญของฉลากเมื่อวางจำหน่าย และมีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน สำหรับฉลากที่มีเนื้อที่น้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร ขนาดตัวอักษรให้มีความสูงไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตรได้
(๒) เลขสารบบอาหาร	√	√	√(๒)๒	• การแสดงเลขสารบบอาหารให้เป็นไปตามข้อกำหนดในระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับการขอรับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๗ และตามข้อ ๗ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ให้แสดงเลขสารบบอาหารในเครื่องหมาย ด้วยตัวเลขที่มีสีตัดกับสีพื้นของกรอบ และมีขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก

หมายเหตุ (๒) อาหารที่ผลิตเพื่อการส่งออก อาจเลือกแสดงเลขสารบบอาหาร หรือเลขสถานที่ผลิตอาหาร หรือชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิตอย่างหนึ่งอย่างใดก็ได้

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่ายอาหาร	ที่มิใช่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร (๑)[๑]	ที่ผลิตเพื่อส่งออก	
(๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้ (๓.๑) <u>อาหารที่ผลิตในประเทศ</u> ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ หรือแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้ โดยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ กำกับไว้ด้วย (๓.๑.๑) ข้อความว่า “ผู้ผลิต” หรือ “ผลิตโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต (๓.๑.๒) ข้อความว่า “ผู้แบ่งบรรจุ” หรือ “แบ่งบรรจุโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้แบ่งบรรจุ (๓.๑.๓) ข้อความว่า “สำนักงานใหญ่” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุที่ประสงค์จะแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ (๓.๒) <u>อาหารนำเข้าจากต่างประเทศ</u> ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้า โดยมีข้อความว่า “ผู้นำเข้า” หรือ “นำเข้าโดย” กำกับ และแสดงชื่อและประเทศของผู้ผลิตด้วย	√	√	√[๓]	
(๔) ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก (๔.๑) อาหารที่มีลักษณะเป็นของแข็ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ (๔.๒) อาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ (๔.๓) อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว หรือลักษณะอื่น อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้ กรณีอาหารที่มีการกำหนดน้ำหนักเนื้ออาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ให้แสดงปริมาณน้ำหนักเนื้ออาหาร ด้วย	√	√		• กำหนดขนาดความสูงของตัวอักษรสำหรับปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริกตามข้อ ๑๔ (๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ เช่นเดียวกับการแสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่

(๓) ฉลากอาหารที่ผลิตเพื่อการส่งออก ต้องแสดงชื่อประเทศผู้ผลิต และอาจเลือกแสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตแทนเลขสารบบอาหารหรือเลขสถานที่ผลิตอาหาร

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่ายอาหาร	ที่มิใช่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร (๑)[๑]	ที่ผลิตเพื่อส่งออก	
(๕) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย เว้นแต่ (๕.๑) อาหารที่ฉลากมีพื้นที่ทั้งแผ่นน้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร แต่ทั้งนี้จะต้องมีข้อความแสดงส่วนประกอบที่สำคัญไว้บนหีบห่อของอาหารนั้น หรือ (๕.๒) อาหารที่มีส่วนประกอบเพียงอย่างเดียวโดยไม่นับรวมถึงวัตถุเจือปนอาหารหรือวัตถุแต่งกลิ่นรสที่เป็นส่วนผสม หรือ (๕.๓) อาหารชนิดแห้ง หรือชนิดผง หรือชนิดเข้มข้น ที่ต้องเจือจางหรือทำละลายก่อนบริโภคอาจเลือกแสดงส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ หรือเมื่อเจือจางหรือทำละลายตามวิธีปรุงเพื่อรับประทานตามที่แจ้งไว้บนฉลาก อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือแสดงทั้งสองอย่างก็ได้	√	-		• กำหนดขนาดความสูงของตัวอักษรสำหรับส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนัก ตามข้อ ๑๔ (๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุเช่นเดียวกับการแสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ • ฉลากอาหารที่มิใช่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร ต้องแสดงข้อความว่า “เป็นวัตถุดิบสำหรับแปรรูปอาหารเท่านั้น” หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกันที่ฉลาก
(๖) ข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี .....” กรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี .....” กรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต แล้วแต่กรณี (ความที่เว้นไว้ให้ระบุประเภทหรือชนิดของอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน) หรือ กรณีที่ไม่แสดงข้อความ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร” อาจแสดงข้อความว่า “มี.....” หรือ “อาจมี.....” ไว้ในกรอบ โดยสีของตัวอักษรต้องตัดกับสีพื้นของกรอบและสีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก ทั้งนี้ขนาดตัวอักษรที่ต้องแสดงข้อความตามวรรคหนึ่ง นอกจากต้องปฏิบัติตามข้อ ๑๔(๓) แล้ว ต้องไม่เล็กกว่าตัวอักษรที่แสดงส่วนประกอบ และต้องแสดงไว้ที่ด้านล่างของการแสดงส่วนประกอบด้วย	√			• กำหนดขนาดความสูงของตัวอักษรสำหรับข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหารตามข้อ ๑๔ (๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ เช่นเดียวกับการแสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ และสีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลาก ขนาดตัวอักษรต้องไม่เล็กกว่าขนาดตัวอักษรที่แสดงส่วนประกอบและแสดงไว้ที่ด้านล่างของการแสดงส่วนประกอบ

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่ายอาหาร	ที่มิใช่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร (๑)๑	ที่ผลิตเพื่อส่งออก	
ประเภทหรือชนิดของอาหารซึ่งมีสารก่อภูมิแพ้ หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินตามวรรคหนึ่ง ได้แก่ (๖.๑) ธัญพืชที่มีกลูเตน ได้แก่ ข้าวสาลี ข้าวไรย์ ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโอ๊ต สเปลท์ หรือสายพันธุ์ลูกผสมของธัญพืชดังกล่าว และผลิตภัณฑ์จากธัญพืชที่มีกลูเตนดังกล่าว ยกเว้น (ก) กลูโคสไซรัป หรือเดกซ์โทรสที่ได้จากข้าวสาลี (ข) มอลโทเดกซ์ตริน จากข้าวสาลี (ค) กลูโคสไซรัป จากข้าวบาร์เลย์ (ง) แอลกฮอล์ที่ได้จากการกลั่นเมล็ดธัญพืช (๖.๒) สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น ปู กุ้ง กั้ง ลอบเสตอร์ เป็นต้น และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง (๖.๓) ไข่ และผลิตภัณฑ์จากไข่ (๖.๔) ปลา และผลิตภัณฑ์จากปลา ยกเว้น เจลาตินจากปลาที่ใช้เป็นสารช่วยพาวิตามินและแคโรทีนอยด์ (๖.๕) ถั่วลิสง และผลิตภัณฑ์จากถั่วลิสง (๖.๖) ถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ยกเว้น (ก) น้ำมันหรือไขมันจากถั่วเหลืองที่ผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์ (ข) โทโคเฟอรอลผสม, ดี-แอลฟา-โทโคเฟอรอล, หรือ ดีแอล-แอลฟา-โทโคเฟอรอล หรือ ดี-แอลฟา-โทโคเฟอริลแอซีเทต, หรือ ดีแอล-แอลฟา-โทโคเฟอริลแอซีเทต หรือ ดี-แอลฟา-โทโคเฟอริลแอซิดซักซิเนต ที่ได้จากถั่ว				

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่ายอาหาร	ที่มิใช่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร (๑)๑	ที่ผลิตเพื่อส่งออก	
เหลือง (ค) ไฟโตสเตอรอล และไฟโตสเตอรอลเอสเตอร์ที่ได้จากน้ำมันถั่วเหลือง (ง) สตานอลเอสเตอร์จากพืชที่ผลิตจากสเตอรอลของน้ำมันพืชที่ได้จากถั่วเหลือง (๖.๗) นม และผลิตภัณฑ์จากนม รวมถึงแลคโตส ยกเว้น แลคติทอล (๖.๘) ถั่วที่มีเปลือกแข็ง และผลิตภัณฑ์จากถั่วที่มีเปลือกแข็ง เช่น อัลมอนต์ วอลนัท พีแคน เป็นต้น (๖.๙) ซัลไฟต์ ที่มีปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับ ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ทั้งนี้ความใน (๖) ไม่ใช้บังคับกับอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ และมีการแสดงชื่ออาหารที่ระบุชื่อสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกินไว้ชัดเจนแล้ว เช่น น้ำนมโคสด ถั่วลิสงอบกรอบ เป็นต้น				
(๗) แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives ถ้ามีการใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือมีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร และกรณีที่เป็นสี หรือวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร หรือวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลให้แสดงข้อความดังต่อไปนี้ด้วย แล้วแต่กรณี (๗.๑) “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives แล้วแต่กรณี	√			

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่ายอาหาร	ที่มิใช่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร (๑)๑	ที่ผลิตเพื่อส่งออก	
(๗.๒) ชื่อกลุ่มหน้าที่ตามด้วยชื่อเฉพาะ สำหรับกรณีวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร และ วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่มิใช่เป็นวัตถุกันเสีย วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล และสี อาจแสดงข้อความว่า “วัตถุเจือปนอาหาร” แทนชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารได้ร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives				
(๘) ข้อความว่า “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นสังเคราะห์” “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนธรรมชาติ” ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี	√			
(๙) แสดง วัน เดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บไม่เกิน ๙๐ วัน หรือแสดงวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บเกิน ๙๐ วัน โดยมีข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ด้วย นอกจากการแสดงข้อความตามวรรคหนึ่ง อาจกำหนดให้แสดงข้อความ “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้น การแสดงวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี ให้แสดงเป็น วัน เดือนและปี หรือ เดือนและปีเรียงตามลำดับ ทั้งนี้อาจแสดง“เดือน”เป็นตัวเลขหรือตัวอักษรก็ได้ กรณีที่มีการแสดงไม่เป็นไปตามวรรคสาม ต้องมีข้อความหรือตัวอักษรที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจอย่างชัดเจนถึงวิธีการแสดงข้อความดังกล่าวกำกับไว้ด้วย	√	√		• กำหนดขนาดความสูงของตัวอักษรสำหรับข้อความแสดง วัน เดือนและปี ตามข้อ ๑๔ (๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ เช่นเดียวกับการแสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ • กรณีการแสดงข้อความไว้ที่ด้านล่างหรือส่วนอื่น ต้องมีข้อความที่ฉลากที่สื่อได้ชัดเจนว่าจะดูวัน เดือนและปี หรือเดือนและปีที่ควรบริโภคก่อน หรือหมดอายุได้ที่ใด และอาจแสดงข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ”กำกับ วัน เดือนและปี หรือเดือน และปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อนไว้ด้วยอีกหรือไม่ก็ได้ • กรณีที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารได้กำหนดให้แสดงข้อความ เช่น “ผลิต” “หมดอายุ” “ผลิต และหมดอายุ” ไว้เป็นการเฉพาะแล้ว ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้นๆ

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่ายอาหาร	ที่มิใช่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร (๑)๑	ที่ผลิตเพื่อส่งออก	
(๑๐) คำเตือน (ถ้ามี)	√			ข้อกำหนดเกี่ยวกับการแสดงคำเตือนมีกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะ เช่น อาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้ หรือใบแป๊ะก๊วย หรือสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย หรือเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีส่วนประกอบที่กำหนดให้ต้องระบุคำเตือน เป็นต้น
(๑๑) ข้อแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)	√			
(๑๒) วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)	√			
(๑๓) วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กอ่อน หรือบุคคลกลุ่มใดโดยเฉพาะ	√			
(๑๔) ข้อความที่กำหนดเพิ่มเติมตามบัญชีแนบท้ายประกาศ **๑. เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน** แสดงข้อความว่า “ห้ามดื่มเกินวันละ ๒ ขวด เพราะหัวใจจะสั่น นอนไม่หลับ เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรดื่ม ผู้ป่วยปรึกษาแพทย์ก่อน”	√			ใช้ตัวอักษร เส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมพื้นขาวสีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก
๒.ไอศกรีม ที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารเพื่อช่วยให้โครงสร้างผลึกน้ำแข็งมีความคงตัว แสดงข้อความว่า“ใช้ โปรตีนจับโครงสร้างน้ำแข็งชนิด เอช พี แอล ซี ๑๒” หรือ “ใช้ Ice Structuring Protein type III HPLC ๑๒” และต้องแสดงข้อความที่สื่อให้ผู้บริโภคทราบด้วยว่า หากต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวให้ระบุ หมายเลขโทรศัพท์ หรือเว็ปไซต์ ติดต่อด้วย				การแสดงสีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกัน ซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากอาหาร			หมายเหตุ
	ที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคหรือผู้ปรุงหรือผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จำหน่ายอาหาร	ที่มิใช่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร (๑)๑	ที่ผลิตเพื่อส่งออก	
(๑๕) ข้อความที่ต้องมีสำหรับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด	√			เช่น นมดัดแปลงสำหรับทารก ต้องมีข้อความ ดังต่อไปนี้ (ก) ข้อความว่า “สิ่งสำคัญที่ควรทราบ - นมแม่เป็นอาหารที่ดีที่สุดสำหรับทารก เพราะมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน - นมดัดแปลงสำหรับทารก ควรใช้ตามคำแนะนำของแพทย์พยาบาล หรือนักโภชนาการ - การเตรียมหรือใช้ส่วนผสมไม่ถูกต้องจะเป็นอันตรายต่อทารก” ทั้งนี้การแสดงข้อความทั้ง ๓ ข้อความให้เรียงกันลงมา โดยอยู่ในกรอบเดียวกัน สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของกรอบ เฉพาะข้อความแรกให้แสดงด้วยตัวอักษรหนาทึบ เห็นได้ชัดเจน (ข) ข้อความแสดงวิธีใช้หรือตารางแนะนำการเลี้ยงประจำวัน (ค) ข้อความว่า “ไม่ควรเติมน้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุให้ความหวานใด ๆ อีก เพราะอาจทำให้ทารกและเด็กเล็กฟันผุและเป็นโรคอ้วนได้” ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร ที่อ่านได้ชัดเจนในบริเวณเดียวกับข้อความคำเตือนอื่น ๆ

บัญชีหมายเลข ๒

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

คำอธิบายเกี่ยวกับการแสดงปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก

ระบบเมตริก คือ หน่วยวัดความยาวเป็น มิลลิเมตร เมตร กิโลเมตร หน่วยวัดน้ำหนักเป็นกรัม กิโลกรัม หน่วยวัดอุณหภูมิเป็น องศาเซลเซียส ตัวอย่างหน่วยตวงความจุและหน่วยวัดน้ำหนัก

หน่วยตวงความจุระบบเมตริก

๑๐	มิลลิลิตร	=	๑	เซนติลิตร
๑๐	เซนติลิตร	=	๑	เดซิลิตร
๑๐	เดซิลิตร	=	๑	ลิตร
๑๐	ลิตร	=	๑	เดคาลิตร
๑๐	เดคาลิตร	=	๑	เฮกโตลิตร
๑๐	เฮกโตลิตร	=	๑	กิโลลิตร

หน่วยวัดน้ำหนักระบบเมตริก

๑๐	มิลลิกรัม	=	๑	เซนติกรัม
๑๐	เซนติกรัม	=	๑	เดซิกรัม
๑๐	เดซิกรัม	=	๑	กรัม
๑๐	เดคากรัม	=	๑	เฮกโตกรัม
๑๐	เฮกโตกรัม	=	๑	กิโลกรัม
๑,๐๐๐	กิโลกรัม	=	๑	เมตริกตันหรือตัน

การแสดงปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก เช่น แสดงเป็น กรัม (ก.) หรือ กิโลกรัม (กก.) หรือ มิลลิลิตร (มล.) หรือ ลิตร (ล.) หรือ เดซิลิตร (ดล.) อาจแสดงเป็นภาษาอังกฤษร่วมด้วยก็ได้ เช่น gram (g.) หรือ Kilogram (kg) หรือ milliliter (ml) หรือ Liter (l) หรือ Deciliter (dl) เป็นต้น

<u>ตัวอย่างการแสดงปริมาตรสุทธิ และน้ำหนักสุทธิ</u>

กรณีจำหน่ายต่อผู้บริโภค (ต่อหน่วยภาชนะบรรจุ)

- ปริมาตรสุทธิ 100 มิลลิลิตร (Net volume 100 ml)
- ปริมาตรสุทธิ 1 ลิตร (Net content 1 Liter)
- น้ำหนักสุทธิ 300 กรัม (Net weight 300 g.)
- น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม (60 แคปซูล)

กรณีจำหน่ายต่อผู้บริโภค (ภาชนะบรรจุย่อยในภาชนะบรรจุใหญ่)

- น้ำหนักสุทธิ 115 กรัม (46 เม็ด)
- น้ำหนักสุทธิ 300 กรัม (50 ซอง)
- น้ำหนักสุทธิ 300 กรัม (6 กรัม X 50 ซอง) (Net weight 300 g. (6 g.X 50 sticks))
- น้ำหนักสุทธิ 6 กรัม X 50 ซอง (Net weight 6 g.X 50 sticks)
- ปริมาตรสุทธิ 250 มิลลิลิตร X 12 กล่อง (Net content 250 ml X 12 boxes)

บัญชีหมายเลข ๓
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

คำอธิบายการแสดงวัตถุเจือปนอาหาร

(๑) การแสดงข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร

ตามข้อ ๔ (๗) กำหนดให้ต้อง แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives ถ้ามีการใช้หรือมีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหาร เป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร-และกำหนดให้ต้องแสดงข้อความว่า “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives แล้วแต่กรณี และแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ตามด้วยชื่อเฉพาะ สำหรับกรณีวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร และวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๒) แนวทางการแสดงข้อความกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหาร สามารถอ้างอิงจากแนวทางตาม General Standard for Food Additive ของโคเด็กซ์ ซึ่งกำหนดไว้ในคู่มือข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (GSFA) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) และประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเรื่องข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร และประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหารได้

ทั้งนี้ผู้ประกอบการที่ผลิตหรือนำเข้าวัตถุเจือปนอาหารจะต้องแสดงฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับ ๒) ซึ่งจะต้องปฏิบัติแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ร่วมกับชื่อเฉพาะหรือ INS Number ดังนั้นผู้ผลิตอาหารที่ใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นเป็นส่วนประกอบสามารถทราบได้ว่าวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวมีกลุ่มหน้าที่ และชื่อเฉพาะหรือ INS Number ใด

(๓) การแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารครบถ้วนตามข้อ ๔(๗) ของประกาศฯแล้ว ไม่ต้องแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ได้แก่ ข้อความว่า “ใช้.....เป็นวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล” หรือ “เจือสีธรรมชาติ” หรือ “เจือสีสังเคราะห์” หรือ “ใช้วัตถุกันเสีย” หรือ “ใช้...เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร” ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะอีก เนื่องจากเป็นการแสดงข้อมูลวัตถุเจือปนอาหารที่ครอบคลุมถึงข้อความที่กำหนดให้แสดงไว้ตามประกาศเฉพาะไว้แล้ว

(๔) สารช่วยในการผลิต (Processing aid) ที่ไม่ต้องแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารบนฉลากอาหารต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขดังนี้

(๔.๑) ต้องพิจารณาว่าเข้านิยามของสารที่ช่วยในกระบวนการผลิตหรือไม่

“สารช่วยในการผลิต” หมายความว่า สารหรือวัตถุใดซึ่งมิได้ใช้บริโภคในลักษณะเป็นส่วนประกอบของอาหาร แต่ใช้ในกระบวนการผลิตวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหาร เพื่อให้เป็นไปตามเทคโนโลยีระหว่างการปรับคุณภาพหรือการแปรรูป ทั้งนี้ต้องผ่านขั้นตอนหรือวิธีการกำจัดหรือลดปริมาณสารแต่อาจมีสารหรืออนุพันธุ์ของสารนั้นเหลือตกค้างในผลิตภัณฑ์ได้โดยไม่ตั้งใจและไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ ทั้งนี้ไม่รวมถึงเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต

(๔.๒) พิจารณาเงื่อนไขหากเข้าข่ายกรณีนี้ไม่ต้องแสดงฉลากวัตถุเจือปนอาหาร ดังนี้

(๔.๒.๑) มีหน้าที่เป็น processing aid และถูกนำมาใช้ในระหว่างการผลิตวัตถุดิบ ส่วนประกอบ หรืออาหาร โดยสามารถตรวจสอบจาก the Inventory of Substances Used as Processing Aids (IPA) และ

(๔.๒.๒) มีขั้นตอนหรือวิธีการกำจัดหรือลดปริมาณสารหรือวัตถุหรืออนุพันธ์ของสารที่ตกค้างในผลิตภัณฑ์สุดท้ายหรือปริมาณของสารไม่ส่งผลต่อลักษณะหรือคุณภาพของผลิตภัณฑ์สุดท้ายนั้น โดยปริมาณตกค้างนั้นต้องไม่มีผลกระทบต่อสุขภาพ

(๕) การพิจารณาว่ามีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหาร เป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือไม่ และกรณีที่ไม่ต้องแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามข้อ ๔ (๗) ของประกาศฯ อาจพิจารณาได้ดังนี้

(๕.๑) เข้านิยามของวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างหรือติดมากับอาหาร (Carry Over of Food Additives into Foods) หรือไม่ โดยมีเงื่อนไข ดังนี้

(๕.๑.๑) เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่นของอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

(๕.๑.๒) เมื่อนำวัตถุดิบหรือส่วนประกอบตามข้อ (๕.๑.๑) มาใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหาร ต้องไม่เกินค่าปริมาณการใช้สูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ตามข้อ (๕.๒)

(๕.๑.๓) เมื่อนำวัตถุดิบหรือส่วนประกอบตามข้อ (๕.๑.๑) มาใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างมาจากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหาร จะต้องไม่เกินปริมาณการใช้สูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบนั้นๆ และเป็นไปตามหลักการของความเหมาะสมทางด้านเทคโนโลยีการผลิตและหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต รวมทั้งต้องสอดคล้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

(๕.๒) กำหนดวิธีการคำนวณปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างมาจากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหาร จะคำนวณตามสัดส่วนที่มีการใช้จริง และตรวจสอบปริมาณที่คำนวณได้เป็นไปตามเกณฑ์ในข้อ (๕.๑.๒) และต้องพิสูจน์ว่าปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่คำนวณจากสัดส่วนวัตถุดิบที่ใช้ไม่มีผลทางเทคโนโลยี หรือมีผลต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์สุดท้าย โดยอาจพิจารณาดังนี้

(๕.๒.๑) ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่คำนวณต่ำกว่าปริมาณสูงสุดที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้สารนั้น (ตัวเลขที่ได้ต้องไม่เกินปริมาณต่ำสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในอาหาร เช่น Benzoate อนุญาตให้ใช้ในอาหารหลายชนิด โดยกำหนดช่วงระหว่างไม่เกิน ๒๐๐ ppm ถึง ไม่เกิน ๕๐๐๐ ppm อาจสรุปได้ว่าปริมาณที่คำนวณได้ต่ำกว่า ๒๐๐ ppm แสดงว่าไม่มีผลทางด้านเทคโนโลยี) และ

(๕.๒.๒) มีข้อมูลทางวิชาการที่บ่งชี้ว่าปริมาณที่คำนวณได้ต่ำกว่าระดับที่ให้ใช้ผลทางเทคโนโลยีในอาหารนั้น โดยอ้างอิงข้อมูลวิชาการเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร เช่น รายงานการวิจัย Text book วารสาร บทความทางวิชาการที่ศึกษาผลทางเทคโนโลยีของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ หรือผลทดสอบทางประสาทสัมผัส (sensory evaluation) กรณีวัตถุเจือปนอาหารที่มีผลต่อลักษณะทางกายภาพของอาหาร เช่น สี รสชาติ เป็นต้น

(๖) แนวทางการแสดงข้อความสีธรรมชาติ

“สีธรรมชาติ” หมายถึง สีที่ได้มาจากธรรมชาติ โดยความหมายของสีธรรมชาติหมายถึงสีที่ได้จากพืช สัตว์ แร่ธาตุ หรือจุลินทรีย์ ผ่านกระบวนการแบบดั้งเดิมหรือกรรมวิธีทางกายภาพ ซึ่งกระบวนการหรือกรรมวิธีดังกล่าวไม่เปลี่ยนแปลงคุณสมบัติทางเคมีของสีที่มีตามธรรมชาติ [4] ทั้งนี้ให้รวมถึงสีชนิดเดียวกันบางรายการที่ได้จากการสังเคราะห์ซึ่งสำนักงานคณะคณะกรรมการอาหารและยาเคยพิจารณาเป็นสีธรรมชาติ[5]

ตัวอย่างสีธรรมชาติตามนิยามข้างต้น

INS 100 (i)	Curcurmin
INS 101 (iii)	Riboflavin from *Bacillus subtilis*
INS 120	Carmines
INS 140	Chlorophylls
INS 141 (i)	Chlorophylls, copper complexes
INS 141 (ii)	Chlorophyllin copper complexes, potassium and sodium salts

[4]ที่มา: The Natural Food Colours Association: **NATCOL** [A colour that is derived from plant, animal, mineral or microbiological source through traditional processing and/or appropriate physical processing. The process does not modify the chemical nature of the colouring principle (**Category N1.**]

[5]ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดสีผสมอาหารเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน การใช้ การผสม และฉลาก

INS 150a	Caramel I-plain caramel
INS 160a (i)	beta-Carotenes, synthetic
INS 160a (ii)	beta-Carotenes, vegetable
INS 160a (iii)	beta-Carotene, *Blakeslea trispora*
INS 160e	Carotenal, beta-apo-8'-
INS 160f	Carotenoic acid, ethyl ester, beta-apo-8'-
INS 160b (i)	Annatto extracts, bixin based
INS 160c	Paprika oleoresin
INS 160d (ii)	Lycopene, Tomatoes
INS 160d (iii)	Lycopene, *Blakeslea trispora*
INS 162	Beet Red
INS 163 (iii)	Grape skin extract

ตัวอย่างการแสดงวัตถุเจือปนอาหารบนฉลากอาหาร

แบบที่ ๑ แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ

- สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (บิวทิล ไฮดรอกซี โทลูอีน) สีธรรมชาติ (INS ๑๖๐ a (ii))
- วัตถุเจือปนอาหาร (บิวทิล ไฮดรอกซี โทลูอีน) สีธรรมชาติ (INS ๑๖๐ a (ii))
- วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล (แอสปาแตม), สีธรรมชาติ (สารสกัดจากเปลือกองุ่น)
- วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (โมโนโซเดียมกลูตาเมต, ไดโซเดียม ๕ ไรโบนิวคลีโอไทด์)

แบบที่ ๒ แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives

- สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (INS 321) สีธรรมชาติ (INS 160 a (ii))
- วัตถุเจือปนอาหาร (INS 321) สีธรรมชาติ (INS 160 a (ii))
- วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล (แอสปาแตม), สีธรรมชาติ (INS 163 (ii))

การแสดงวัตถุเจือปนอาหารในอาหารที่มีส่วนประกอบหลายชนิด อาจแสดงวัตถุเจือปนอาหารต่อท้ายจากส่วนประกอบแต่ละชนิดหรืออาจแสดงรวมไว้ท้ายสุดของส่วนประกอบทั้งหมด เช่น

- น้ำตาล 50 % ครีมเทียม 40 % (อิมัลซิไฟเออร์ (INS 322 (i) INS 340(ii) INS 451(i) INS452 (i) INS471) สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 551), ผงโกโก้ 10 % (อิมัลซิไฟเออร์ (INS 322 (i)) สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 552) สารกันเสีย (INS 280)

- น้ำตาล 50 % ครีมเทียม 40 % ผงโกโก้ 10 % (อิมัลซิไฟเออร์ (INS 322 (i), INS 340(ii), INS 451(i), INS452 (i), INS471), สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 551, INS 552), สารกันเสีย (INS 280))

- น้ำตาล 50 % ครีมเทียม 40 % (วัตถุเจือปนอาหาร (INS 322 (i) INS 340(ii) INS 451(i) INS452 (i) INS471 INS 551), ผงโกโก้ 10 % (วัตถุเจือปนอาหาร (INS 322 (i)) สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 552) สารกันเสีย (INS 280)

- น้ำตาล 50 % ครีมเทียม 40 % ผงโกโก้ 10 % (วัตถุเจือปนอาหาร (INS 322 (i), INS 340(ii), INS 451(i), INS452 (i), INS471, INS 551, INS 552), สารกันเสีย (INS 280))

การแบ่งกลุ่มวัตถุเจือปนอาหารตามหน้าที่ด้านเทคโนโลยี (Function of Food Additives)

กลุ่มตามหน้าที่	นิยามความหมาย	หน้าที่ด้านเทคโนโลยี
1. สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator)	เปลี่ยนหรือควบคุมความเป็นกรดหรือด่างของอาหาร	acidity regulator, acid, acidifier, alkali, base, buffer, buffering agent, pH adjusting agent
2. สารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking agent)	ลดการจับตัวเป็นก้อนของส่วนผสมของอาหาร	anticaking agent, anti-stick agent, drying agent, dusting agent
3. สารป้องกันการเกิดฟอง (Antifoaming agent)	ป้องกันหรือลดการเกิดฟอง	antifoaming agent, defoaming agent
4. สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (Antioxidant)	ยืดอายุของอาหาร โดยป้องกันการเสื่อมเสียจากการออกซิเดชั่น เช่น การหืนของไขมันและการเปลี่ยนสีของอาหาร	antioxidant, antioxidant synergist, antibrowning agent
5. สารฟอกสี (Bleaching agent)	วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้สำหรับฟอกสีอาหารชนิดอื่นๆยกเว้นแป้ง	bleaching agent
6. สารเพิ่มปริมาณ (Bulking agent)	สารซึ่งนอกเหนือจากอากาศหรือน้ำซึ่งช่วยเพิ่มปริมาณของอาหารโดยไม่มีผลต่อค่าพลังงานของอาหารอย่างมีนัยสำคัญ	bulking agent, filler
7. สารให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (Carbonating agent)	วัตถุเจือปนอาหารที่เติมลงไปเพื่อให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์	carbonating agent
8. สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา (Carrier)	วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้สำหรับช่วยในการทำละลาย เจือจาง หรือทำให้เกิดการกระจายตัว มีผลต่อการปรับสภาพทางกายภาพของวัตถุเจือปนอาหารหรือสารอาหารอื่นโดยไม่ก่อให้เกิดผลทางเทคโนโลยีแต่ใช้เพื่อช่วยในการเก็บรักษาหรือเสริมการใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือสารอาหารอื่นๆ	carrier, carrier solvent, nutrient carrier, diluent for other food additives, encapsulating agent
9. สี (Colour)	เพิ่มหรือรักษาสีของอาหาร	colour, decorative pigment, surface colourant
10. สารคงสภาพของสี (Colour retention agent)	คงสภาพหรือรักษาหรือเพิ่มสีของอาหาร	colour retention agent, colour fixative, colour stabilizer, colour adjunct
11. อิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier)	รักษาส่วนผสมของสารที่รวมตัวกัน เช่น น้ำและน้ำมันในอาหาร ให้มีความสม่ำเสมอ	emulsifier, plasticizer, dispersing agent, surface active agent, crystallization inhibitor, density adjustment agent (flavouring oils in beverages), suspension agent, clouding agent
12. เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์ (Emulsifying salt)	เพื่อป้องกันการแยกตัวของไขมันโดยจัดโปรตีนในเนยแข็งในการผลิตเนยแข็งเสียใหม่	emulsifying salt, emulsifying salt synergist, melding salt

กลุ่มตามหน้าที่	นิยามความหมาย	หน้าที่ด้านเทคโนโลยี
13. สารทำให้แน่น (Firming agent)	รักษาหรือทำให้เนื้อเยื่อของผลไม้หรือผักแน่นและกรอบ หรือทำปฏิกิริยากับสารให้เจล เพื่อทำให้เกิดเจลหรือให้เจลแข็ง	firming agent
14. สารเพิ่มรสชาติ หรือวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (Flavour enhancer)	เพิ่มรสชาติหรือกลิ่นของอาหาร	flavour enhancer, flavour synergist
15. สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (Flour treatment agent)	สารที่เติมไปในแป้งเพื่อเพิ่มคุณสมบัติในการอบและการเกิดสี	flour treatment agent, flour bleaching agent, flour improver, dough conditioner, dough strengthening agent
16. สารทำให้เกิดฟอง (Foaming agent)	ทำให้เกิดฟองหรือคงการกระจายตัวของอากาศในอาหารที่เป็นของเหลวหรือของแข็ง	foaming agent, whipping agent, aerating agent
17. สารทำให้เกิดเจล (Gelling agent)	ให้เนื้อสัมผัสของอาหารโดยการสร้างเจล	gelling agent
18. สารเคลือบผิว (Glazing agent)	สารซึ่งเมื่อใช้กับผิวภายนอกของอาหารแล้ว จะมีลักษณะปรากฏที่เป็นผิวมันหรือช่วยเคลือบผิวเพื่อป้องกัน	glazing agent, sealing agent, coating agent, surface-finishing agent, polishing agent, film-forming agent
19. สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant)	ป้องกันการแห้งของอาหาร เนื่องจากบรรยากาศที่มีความชื้นต่ำ	humectant, moisture-retention agent, wetting agent
20. ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร (Packaging gas)	วัตถุเจือปนอาหารที่เป็นก๊าซใช้เติมลงไปในภาชนะบรรจุทั้งก่อน ระหว่างการบรรจุ และหลังการบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร โดยลดการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชั่น	packaging gas
21. สารกันเสีย หรือวัตถุกันเสีย (Preservative)	ยืดอายุของอาหารโดยการป้องกันการเสื่อมเสียจากจุลินทรีย์	preservative, antimicrobial preservative, antimycotic agent, bacteriophage control agent, fungistatic agent, antimould and antirope agent, antimicrobial synergist
22. ก๊าซที่ใช้ขับดัน (Propellant)	ก๊าซที่นอกเหนือจากอากาศ ซึ่งช่วยขับดันอาหารออกจากภาชนะบรรจุ	propellant
23. สารช่วยให้ฟู (Raising agent)	สารหรือของผสมของอาหารที่ทำให้อากาศแยกตัวเป็นอิสระและเพิ่มปริมาณของแป้งทำขนมปัง	raising agent
24. สารช่วยจับอนุมูลโลหะ (Sequestrant)	วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้จับกับสารที่มีประจุบวก เช่น โลหะหนัก เพื่อป้องกันการเกิดปฏิกิริยาของโลหะหนัก	sequestrant

กลุ่มตามหน้าที่	นิยามความหมาย	หน้าที่ด้านเทคโนโลยี
25. สารทำให้คงตัว (Stabilizer)	ทำให้การแขวนลอยของสารตั้งแต่ 2 ชนิด ที่ไม่รวมกันในอาหารมีความสม่ำเสมอ	stabilizer, foam stabilizer, colloidal stabilizer, emulsion stabilizer, stabilizer synergist, binder
26. สารให้ความหวาน หรือวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener)	สารที่ให้รสหวานอื่นๆ ที่ไม่ใช่น้ำตาลโมเลกุลเดี่ยว (monosaccharide sugar) หรือน้ำตาลโมเลกุลคู่ (disaccharide sugar)	sweetener, intense sweetener, bulk sweetener
27. สารให้ความข้นเหนียว (Thickener)	ให้ความหนืดแก่อาหาร	thickener, bodying agent, binder, texturizing agent, thickener synergist

ทั้งนี้สามารถดาวน์โหลดข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารเพื่อประกอบการจัดทำฉลากอาหารในส่วนของการแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่และชื่อเฉพาะได้ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่องข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ได้ที่ URL ดังนี้

-ข้อมูลกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร http://food.fda.moph.go.th/FoodAdditives.php

บัญชีหมายเลข ๔
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

คำอธิบายการแสดงวัน เดือน และปีที่ควรบริโภคก่อน

การแสดงอายุการเก็บรักษา ให้แสดงข้อความ “ควรบริโภคก่อน” หรือ “หมดอายุ” ดังนี้

๑. อาหารที่มีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน ๙๐ วัน ให้แสดง “วัน เดือน และปี”

๒. อาหารที่มีอายุการเก็บรักษาเกิน ๙๐ วัน ให้แสดง “วัน เดือน และปี” หรือ “เดือน และปี”

นอกจากการแสดงข้อความตามวรรคหนึ่ง อาจกำหนดให้แสดงข้อความ “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารนั้น

การแสดงวัน เดือนและปี หรือเดือนและปี ให้แสดงเป็น วัน เดือนและปี หรือ เดือนและปี เรียงตามลำดับ ทั้งนี้อาจแสดง“เดือน”เป็นตัวเลขหรือตัวอักษรก็ได้

กรณีที่มีการแสดงไม่เป็นไปตามวรรคสาม ต้องมีข้อความหรือตัวอักษรที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจอย่างชัดเจนถึงวิธีการแสดงข้อความดังกล่าวกำกับไว้ด้วย

<u>ตัวอย่างการแสดงวัน เดือนและปีที่ควรบริโภคก่อน หรือหมดอายุ</u>

กรณีอาหารที่มีอายุการเก็บรักษาเกิน ๙๐ วัน หรืออายุการเก็บรักษาไม่เกิน ๙๐ วัน

- ควรบริโภคก่อน 31 มี.ค. 2557
- หมดอายุ 31 มี.ค. 2557
- ควรบริโภคก่อน ๓๑ มีนาคม ๒๕๕๗
- หมดอายุ ๓๑ มีนาคม ๒๕๕๗
- ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี) 31-03-2557 หรือ (วัน เดือน ปี) 31/03/2557 หรือ (วัน เดือน ปี) 31.03.2557
- หมดอายุ (วัน เดือน ปี) 31-03-2557 หรือ (วัน เดือน ปี) 31/03/2557 หรือ (วัน เดือน ปี) 31.03.2557
- ควรบริโภคก่อน 31-03-57 หรือ 31/03/57 หรือ 31.03.57
- หมดอายุ 31-03-57 หรือ 31/03/57 หรือ 31.03.57
- ควรบริโภคก่อน 31-03-14 (วัน เดือน ปี) หรือ 31/03/14 (วัน เดือน ปี) หรือ 31.03.2514 (วัน เดือน ปี)
- หมดอายุ 31-03-14 (วัน เดือน ปี) หรือ 31/03/14 (วัน เดือน ปี) หรือ 31.03.2514 (วัน เดือน ปี)
- ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี) โปรดดูบริเวณข้างใต้ภาชนะ โดยต้องแสดงวันเดือนปีบริเวณที่ระบุไว้ เช่น 31-03-14 หรือ 31/03/14 หรือ 31.03.2514
- หมดอายุ (วัน เดือน ปี) โปรดดูบริเวณข้างใต้ภาชนะ โดยต้องแสดงวันเดือนปีบริเวณที่ระบุไว้ เช่น 31-03-14 หรือ 31/03/14 หรือ 31.03.2514
- ควรบริโภคก่อน (ปี เดือน วัน) 2014-03-31 หรือ (ปี เดือน วัน) 2014/03/31 หรือ (ปี เดือน วัน) 2014.03. 31
- หมดอายุ (ปี เดือน วัน) 2014-03-31 หรือ (ปี เดือน วัน) 2014/03/31 หรือ (ปี เดือน วัน) 2014.03. 31

กรณีอาหารที่มีอายุการเก็บรักษาเกิน ๙๐ วัน

- ควรบริโภคก่อน มี.ค. 58
- หมดอายุ มี.ค. 58

- ควรบริโภคก่อน มีนาคม 2558
- หมดอายุ มีนาคม 2558
- ควรบริโภคก่อน (เดือน ปี) 03-58 หรือ 03/58 หรือ 03.58
- หมดอายุ (เดือน ปี) 03-58 หรือ 03/58 หรือ 03.58
- ควรบริโภคก่อน (เดือน ปี) 03-2558 หรือ 03/2558 หรือ 03.2558
- หมดอายุ(เดือน ปี) 03-2558 หรือ 03/2558 หรือ 03.2558
- ควรบริโภคก่อน 03-14 (เดือน ปี) หรือ 03/14 (เดือน ปี) หรือ 03.2514 (เดือน ปี)
- หมดอายุ 03-14 (เดือน ปี) หรือ 03/14 (เดือน ปี) หรือ 03.2514 (เดือน ปี)
- ควรบริโภคก่อน (เดือน ปี) โปรดดูบริเวณข้างใต้ภาชนะ เช่น 03-14 หรือ 03/14 หรือ 03.2514
- หมดอายุ (เดือน ปี) โปรดดูบริเวณข้างใต้ภาชนะ เช่น 03-14 หรือ 03/14 หรือ 03.2514
- ควรบริโภคก่อน (ปี เดือน) 2014-03 หรือ 2014/03 หรือ 2014.03
- หมดอายุ (ปี เดือน) 2014-03 หรือ 2014/03 หรือ 2014.03

<u>หมายเหตุ</u>

ทั้งนี้สามารถแสดงภาษาอื่นร่วมด้วยก็ได้ เช่น Best before หรือ Expire date เป็นต้น

- ตัวเลขที่ใช้อาจแสดงเป็นเลขอารบิกหรือเลขไทย
- การแสดงเดือน อาจแสดง ตัวเลข ๒ หลัก หรือตัวอักษรเต็ม หรือ ตัวอักษรย่อ เช่น 06 หรือ มิถุนายน หรือ มิ.ย.
- การแสดงปี อาจแสดง เป็นคริสตศักราช หรือพุทธศักราช โดยแสดงเป็นตัวเลข ๔ หลัก หรือ ๒ หลัก เช่น พ.ศ. ๒๕๕๗ หรือ ๕๗ ค.ศ. 2014 หรือ 14

บัญชีหมายเลข ๕

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

คำอธิบายข้อจำกัดในการแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับสารหรือส่วนประกอบอื่นใดในอาหาร

(๑) ไม่ใช้กับอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดห้ามใช้ หรืออาหารที่โดยธรรมชาติของอาหารนั้นไม่มีสารนั้น หรืออาหารที่ในกระบวนการผลิตไม่มีสารนั้นเกิดขึ้น

- อาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดห้ามใช้ เช่น ห้ามใช้ข้อความว่า “ไม่มีวัตถุกันเสีย” กับนมดัดแปลงสำหรับทารก เนื่องจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ.๒๕๓๗) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ห้ามใช้วัตถุกันเสีย เป็นต้น

- อาหารที่โดยธรรมชาติของอาหารนั้นไม่มีสารนั้น เช่น ห้ามใช้ข้อความว่า “น้ำปราศจากโคเลสเตอรอล” เนื่องจากน้ำปราศจากโคเลสเตอรอล เป็นต้น

- อาหารที่ในกระบวนการผลิตไม่มีสารนั้นเกิดขึ้น เช่น ห้ามใช้ข้อความว่า “น้ำหวานปราศจากไขมันทรานส์” เนื่องจากกระบวนการผลิตน้ำหวานไม่ทำให้เกิดไขมันทรานส์ เป็นต้น

(๒) ไม่เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เช่น ห้ามใช้ข้อความว่า “ลูกชิ้นปลอดสารบอแรกซ์” เนื่องจากกำหนดเป็นวัตถุห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๑ (พ.ศ.๒๕๓๖) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

(๓) ไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในผลิตภัณฑ์ เช่น ห้ามใช้ชื่อ “ปลาดอร์รี่” กับ “ปลาสวายเวียดนาม” ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Pangasius Hypophthalmus* เนื่องจากทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่าเป็นปลาดอร์รี่ หรือ "จอห์น ดอร์รี่" (John Dory) ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Zenopsis conchifera* ที่เป็นปลาในทะเลลึกมหาสมุทรแอตแลนติกและทะเลเมดิเตอร์เรเนียน เป็นต้น

ทั้งนี้ยกเว้นการกล่าวอ้างสารหรือส่วนประกอบใดๆที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ ได้แก่ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากอาหารไม่มีกลูเตน เป็นต้น

อนึ่ง การแสดงข้อความ “ไม่มีกลูเตน” ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๔) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากอาหารไม่มีกลูเตน สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีเมล็ดธัญพืชที่มีกลูเตน ได้แก่ ข้าวสาลี (สายพันธุ์ *Triticum* species เช่น ข้าวสาลีดูรัม สเปลท์ และ คามุท เป็นต้น) ข้าวไรย์ ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโอ๊ต หรือสายพันธุ์ลูกผสมของธัญพืชดังกล่าวเป็นส่วนประกอบตั้งแต่ ๑ ชนิดขึ้นไป ซึ่งผ่านกระบวนการกำจัดกลูเตนและปริมาณกลูเตนทั้งหมดในผลิตภัณฑ์สุดท้าย ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม การแสดงฉลากของอาหารดังกล่าว ยังต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ตามข้อ ๔ (๖) เกี่ยวกับการแสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๘๔) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากอาหารไม่มีกลูเตน

เพื่อเป็นข้อมูลในการเลือกซื้ออาหารสำหรับผู้บริโภคที่แพ้กลูเตน ประกอบกับสากลและประเทศต่างๆ ได้มีข้อกำหนดการแสดงฉลากอาหารไม่มีกลูเตนแล้ว จึงเป็นการสมควรกำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการแสดงฉลากอาหารไม่มีกลูเตน โดยมีสาระสำคัญ สรุปได้ดังต่อไปนี้

๑. กำหนดลักษณะอาหารที่จะกล่าวอ้างว่า “ไม่มีกลูเตน” ได้มี ๔ กลุ่ม ได้แก่

(๑) เมล็ดธัญพืช หรือรากหรือลำต้นใต้ดินของพืชหัวที่โดยธรรมชาติไม่มีกลูเตน

(๑.๑) เมล็ดธัญพืชที่โดยธรรมชาติไม่มีกลูเตน ซึ่งการจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช มาตรฐานเลขที่ มกษ. ๙๐๔๕ ในกลุ่มเมล็ดธัญพืช ตัวอย่างเช่น ข้าว ข้าวโพด ข้าวฟ่าง ลูกเดือย เป็นต้น

(๑.๒) รากหรือลำต้นใต้ดินของพืชหัวที่โดยธรรมชาติไม่มีกลูเตน ซึ่งการจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช มาตรฐานเลขที่ มกษ. ๙๐๔๕ ในกลุ่มรากหรือลำต้นใต้ดินของพืชหัว ตัวอย่างเช่น มันสำปะหลัง เผือก มันเทศ สาคู มันฝรั่ง กลอย มันมือเสือ มันแกว ท้าวยายม่อม บุก เป็นต้น

(๒) แป้งที่ได้จากเมล็ดธัญพืชที่โดยธรรมชาติไม่มีกลูเตน หรือแป้งที่ได้จากรากหรือลำต้นใต้ดินของพืชหัวที่โดยธรรมชาติไม่มีกลูเตน เช่น แป้งข้าวจ้าว แป้งข้าวเหนียว แป้งสาคู แป้งท้าวยายม่อม เป็นต้น

(๓) ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีเมล็ดธัญพืชที่โดยธรรมชาติไม่มีกลูเตน หรือรากหรือลำต้นใต้ดินของพืชหัวที่โดยธรรมชาติไม่มีกลูเตน หรือแป้งที่ได้จากเมล็ดธัญพืชที่โดยธรรมชาติไม่มีกลูเตน หรือแป้งที่ได้จากรากหรือลำต้นใต้ดินของพืชหัวดังกล่าว เป็นส่วนประกอบอย่างใดอย่างหนึ่งหรือตั้งแต่ ๒ อย่างขึ้นไป เช่น เส้นก๋วยเตี๋ยวจากแป้งข้าวจ้าว คุกกี้ที่ทำจากแป้งที่ได้จากข้าว ข้าวแต๋น ซึ่งการแสดงสูตรส่วนประกอบบนฉลากของอาหารดังกล่าวข้างต้นนั้น ต้องแสดงชนิดและปริมาณของเมล็ดธัญพืช หรือรากหรือลำต้นใต้ดินของพืชหัว ที่โดยธรรมชาติไม่มีกลูเตน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

(๔) ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีเมล็ดธัญพืชที่มีกลูเตน ได้แก่ ข้าวสาลี (สายพันธุ์ *Triticum* species เช่น ข้าวสาลีดูรัม สเปลท์ และ คามุท เป็นต้น) ข้าวไรย์ ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโอ๊ต หรือสายพันธุ์ลูกผสมของธัญพืชดังกล่าว เป็นส่วนประกอบตั้งแต่ ๑ ชนิดขึ้นไป ซึ่งผ่านกระบวนการกำจัดกลูเตนและปริมาณกลูเตนทั้งหมดในผลิตภัณฑ์สุดท้ายไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

๒. นิยาม หรือความหมายของคำต่างๆ ดังนี้

“กลูเตน (gluten)” หมายความถึง โปรตีนที่มีในเมล็ดธัญพืชบางชนิดที่ผู้บริโภคบางกลุ่มแพ้ ได้แก่ ข้าวสาลี ข้าวไรย์ ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโอ๊ต หรือสายพันธุ์ลูกผสมของธัญพืชดังกล่าว ซึ่งเป็นโปรตีนที่ไม่ละลายในน้ำ และไม่ละลายในน้ำเกลือความเข้มข้น ๐.๕ โมลาร์ (Molar, M)

“ธัญพืช” หมายความถึง พืชล้มลุกหลากชนิดหลายสกุล มักหมายถึงพืชในวงศ์ Gramineae (Poaceae) ซึ่งให้เมล็ดเป็นอาหารหลัก โดยมีทั้งชนิดที่เมล็ดไม่มีกลูเตน เช่น ข้าวเหนียว ข้าวเจ้า ข้าวโพด ลูกเดือย เป็นต้น และเมล็ดที่มีกลูเตน เช่น ข้าวสาลี ข้าวไรย์ ข้าวบาเลย์ ข้าวโอ๊ต เป็นต้น

“พืชหัว” หมายความถึง พืชที่มีรากหรือลำต้นใต้ดินที่ใช้สะสมอาหารประเภทแป้ง เพื่อการงอกและการเจริญเติบโตเป็นหัว เช่น มันสำปะหลัง มันฝรั่ง มันเทศ เป็นต้น

๓. ข้อความที่แสดงฉลากว่าอาหารไม่มีกลูเตน ต้องใช้ข้อความว่า “ไม่มีกลูเตน” หรือ “gluten free” เท่านั้น และกรณีที่เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านกระบวนการกำจัดกลูเตนตาม ๑ (๔) ต้องแสดงข้อความ“ผ่านกระบวนการกำจัดกลูเตน” กำกับข้อความ “ไม่มีกลูเตน” หรือ “being specially processed to remove gluten” กำกับข้อความ “gluten free”ไว้ด้วย

๔. วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการของกลูเตน ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์กลูเตนในอาหาร ดังนี้

(๑) การตรวจวิเคราะห์หาปริมาณกลูเตนในอาหาร ต้องใช้วิธี Immunologic method หรือวิธีอื่นที่อย่างน้อยต้องมีความไว (sensitivity) และความจำเพาะ (specificity) เท่าเทียมกับวิธีดังกล่าว

(๒) แอนติบอดี้ (antibody) ต้องใช้ชนิดที่ทำปฏิกิริยากับโปรตีนที่ทำให้ผู้บริโภคแพ้กลูเตน และต้องไม่ทำปฏิกริยาข้าม (cross reaction) กับโปรตีนอื่นหรือส่วนประกอบอื่นในอาหารนั้น

(๓) วิธีการตรวจวิเคราะห์ข้างต้น ต้องมีผลประเมินความใช้ได้ (validation) โดยมีค่าต่ำสุดของวิธีที่สามารถจะวิเคราะห์ได้ (detection limit) เท่ากับ ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม หรือต่ำกว่า

๕. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าที่ปฏิบัติไม่ถูกต้องตามประกาศฯ นี้ จัดเป็นการกระทำฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา ๖(๑๐) โทษตามมาตรา ๕๑ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสามหมื่นบาท

๖. ประกาศนี้ให้ใช้บังคับนับตั้งแต่วันที่ ๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๐ เป็นต้นไป

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่ สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๓ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

วันชัย สัตยาวุฒิพงศ์
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
ว่าด้วยการนำเข้าอาหารเพื่อเป็นตัวอย่างในการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ พ.ศ. ๒๕๖๐

ด้วยเป็นการสมควรปรับปรุงการดำเนินการเกี่ยวกับการนำเข้าอาหารเพื่อให้การปฏิบัติการในอำนาจหน้าที่ของเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา ในส่วนที่เกี่ยวกับการอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่างสำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ เป็นไปโดยสะดวก รวดเร็ว และเหมาะสม ตามชนิด และปริมาณในการอนุญาต

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๒ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ และมาตรา ๓๖ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ ประกอบกับความในมาตรา ๔ และมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาจึงมอบหมายให้พนักงานเจ้าหน้าที่สังกัดสำนักด่านอาหารและยาปฏิบัติในฐานะ “ผู้อนุญาต” โดยกำหนดเป็นระเบียบไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการนำเข้าอาหารเพื่อเป็นตัวอย่างในการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ พ.ศ. ๒๕๖๐”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการนำเข้าอาหารเพื่อเป็นตัวอย่างในการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ พ.ศ. ๒๕๔๔ ลงวันที่ ๒๓ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

ข้อ ๔ การนำเข้าอาหารเพื่อเป็นตัวอย่างในการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อให้ถือว่าเป็นอาหารที่อยู่ในอำนาจของพนักงานเจ้าหน้าที่สังกัดสำนักด่านอาหารและยาที่จะพิจารณาอนุญาตได้ ในเมื่อเป็นการอนุญาตให้นำเข้าตามชนิดและปริมาณที่ปรากฏในบัญชีกำหนดชนิดและปริมาณอาหารท้ายระเบียบนี้

ข้อ ๕ การขออนุญาตให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.๑๖ การอนุญาตให้แสดงไว้ในแบบ อ.๑๖ ตามที่กำหนดไว้ท้ายกระทรวง ฉบับที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒)

ข้อ ๖ อาหารตามข้อ ๔ ถ้าปริมาณมากกว่าที่กำหนดไว้ พนักงานเจ้าหน้าที่สังกัดสำนักด่านอาหารและยาจะพิจารณาอนุญาตได้ต่อเมื่อผู้นำเข้าจัดทำหนังสือชี้แจงรายละเอียดและเหตุผลความจำเป็นในการนำเข้าอาหารชนิดนั้น พร้อมหลักฐานประกอบด้วย

ข้อ ๗ อาหารชนิดอื่นนอกเหนือจากที่ระบุไว้ตามข้อ ๔ ให้อยู่ในการพิจารณาของพนักงานเจ้าหน้าที่สังกัดสำนักด่านอาหารและยา ที่จะอนุญาตโดยใช้บัญชีกำหนดชนิดและปริมาณอาหารในข้อ ๔ เป็นแนวทางในการพิจารณา

ข้อ ๘ ให้เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยารักษาการตามระเบียบนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๐

บุญชัย สมบูรณ์สุข
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๔ ตอนพิเศษ ๕๕ ง ลงวันที่ ๒๒ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๐)

บัญชีกำหนดชนิดปริมาณอาหารท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่าง ในการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือเพื่อพิจารณาสั่งซื้อ พ.ศ. 2560

ชนิดอาหาร	ปริมาณไม่เกิน
1. กาแฟ	
1.1 กาแฟเมล็ด, บด, กาแฟผสม, กาแฟสกัดกาเฟอีน	250 กรัม x 2
1.2 กาแฟปรุงสำเร็จชนิดเหลว	250 มล. x 12
1.3 กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง	300 กรัม x 6
2. ไข่เยี่ยวม้า	12 ฟอง
3. ขนมปัง	500 กรัม x 4
4. ครีม	250 กรัม x 6
5. เครื่องดื่มเกลือแร่	
5.1 ชนิดน้ำ	250 มล. x 16
5.2 ชนิดผง	300 กรัม x 6
6. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	
6.1 ชนิดเหลว	250 มล. x 12
6.2 เครื่องดื่มผง	300 กรัม x 6
7. ชา	
7.1 ชาใบ ชาผง	300 กรัม x 2
7.2 ชาปรุงสำเร็จพร้อมดื่ม ชนิดเหลว	250 มล. x 12
7.3 ชาปรุงสำเร็จพร้อมดื่ม ชนิดผง	300 กรัม x 6
8. ชาสมุนไพร	200 กรัม x 6
9. ช็อกโกแลต	120 กรัม x 12
10. ซอสบางชนิด	200 มล. x 12
11. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (เต้าเจี้ยว น้ำจิ้มต่างๆ ซอสชนิดต่างๆ)	500 มล. x 12
12. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	250 กรัม x 14
13. นมปรุงแต่ง	
13.1 พาสเจอร์ไรส์ ยู เอช ที สเตอริไลส์	250 มล. x 12
13.2 ชนิดแห้ง	300 กรัม x 6
14. นมเปรี้ยว	100 กรัม x 12
15. นมโค	
15.1 น้ำนมโค	200 มล. x 18
15.2 นมผง	300 กรัม x 6
15.3 นมข้น	200 กรัม x 12
15.4 นมคืนรูป / แปลงไขมัน	200 กรัม x 18
16. น้ำแข็ง	1-2 กก. x 6 ถุง
17. น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	
17.1 ชนิดเหลว (พาสเจอร์ไรส์)	250 มล. x 12
17.2 ชนิดผง	300 กรัม x 6

ชนิดอาหาร	ปริมาณไม่เกิน
18. น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	น้อยกว่า 500 มล. X 18
	500-999 มล. X 10
	1-2 ลิตร X 6
	3-6 ลิตร X 4
	มากกว่า 6-20 ลิตร X 2
19. น้ำปลา	750 มล. x 4
20. น้ำผึ้ง	250 มล. x 6
21. น้ำมันและไขมัน	1 ลิตร X 4
22. น้ำแร่	น้อยกว่า 500 มล. x 18
	500 - 999 มล. x 10
	1 - 2 ลิตร x 6
	3 - 6 ลิตร x 4
	มากกว่า 6 - 20 ลิตร x 2
23. น้ำส้มสายชู	750 มล. x 2
วิเคราะห์ สารหนู ตะกั่ว ทองแดง สังกะสี และเหล็ก	750 มล. x 6
24. เนย	300 กรัม x 6
25. เนยแข็ง	300 กรัม x 6
26. เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม	300 กรัม x 6
27. เนยใส หรือกี	300 กรัม x 4
28. แป้งข้าวกล้อง	500 กรัม x 4
29. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	750 มล. x 6
29.1 ชนิดเหลว	750 มล. x 6
29.2 ชนิดผง	300 กรัม x 6
30. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	100 กรัม x 6
31. ผลิตภัณฑ์ของนม	
31.1 ชนิดเหลว	250 มล. x 12
32.1 ชนิดแห้ง	300 กรัม x 6
32. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	500 กรัม x 4
33. แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	250 กรัม x 16
34. รอยัลเยลลี และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี	150 กรัม x 6
35. วัตถุเจือปนอาหาร	100 กรัม x 5
36. วัตถุแต่งกลิ่นรส	500 กรัม
37. วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่	100 กรัม x 12
38. สตีวิออลไกลโคไซด์และอาหารที่มีส่วนผสมของสตีวิออลไกลโคไซด์	100 กรัม x 4
39. หมากฝรั่งและลูกอม	500 กรัม
40. อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	250 กรัม x 14
41. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	250 กรัม x 12

ชนิดอาหาร	ปริมาณไม่เกิน
42. อาหารกึ่งสำเร็จรูป	
42.1 ข้าวต้ม-โจ๊กที่ปรุงแต่ง วุ้นเส้น (อบแห้ง)	30 ซอง
42.2 แกงจืดและซุปชนิดเข้มข้น ชนิดก้อน ชนิดผง	200 กรัม x 12
42.3 เครื่องปรุงในอาหารกึ่งสำเร็จรูป	200 กรัม/ชนิด
42.4 แกงและน้ำพริกแกง	200 กรัม x 6
43. อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที	50 กรัม x 20
44. อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ	500 กรัม x 4
45. อาหารทั่วไปที่เป็นอาหารดัดแปรพันธุกรรม หรือพันธุวิศวกรรม	2 กิโลกรัม
46. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	250 กรัม x 10
47. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	200 กรัม x 20
48. ไอศกรีม	
48.1 ไอศกรีมนม ไอศกรีมดัดแปลง ไอศกรีมหวานเย็น	16 หน่วย
48.2 ไอศกรีมชนิดแห้ง	300 กรัม x 6

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง รายชื่อพืชที่ใช้ได้ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

เพื่อเป็นการให้ข้อมูลอันเป็นประโยชน์และอำนวยความสะดวกเกี่ยวกับการขออนุญาตผลิตหรือนำเข้า เพื่อจำหน่ายซึ่งผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ที่มีการใช้พืชเป็นส่วนประกอบ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศกำหนดรายละเอียดและเงื่อนไขการใช้ไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง รายชื่อพืชที่ไม่ผ่านกระบวนการสกัดที่ให้ใช้ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ลงวันที่ ๒๔ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

ข้อ ๒ การใช้พืชในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ใช้ได้ตามรายละเอียดและเงื่อนไข ตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ การใช้พืชตามข้อ ๒ ต้องพิจารณาตามความเหมาะสมและสอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

ประกาศ ณ วันที่ ๔ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๖๐

วันชัย สัตยาวุฒิพงศ์

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ยกเลิก

บัญชีแนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง รายชื่อพืชที่ใช้ได้ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๑	*Actinidia arguta* (Siebold & Zucc.) Planch. ex Miq.	อาร์กูทา กีวีฟรุต / ทาราไวน์ / เบบีกีวี	Arguta kiwifruit / Tara vine / Baby kiwi	เนื้อผล	กรดผลไม้ (Acids) ได้แก่ กรดซิตริก (Citric acid) กรดควินิก (Quinic acid) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	
๒	*Actinidia chinensis* Planch. *Actinidia deliciosa* (A. Chev.) C. F.Liang & A. R. Ferguson	กีวีฟรุต	Gold kiwifruit / kiwifruit	เนื้อผล	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	
๓	*Aegle marmelos* (L.) Corrêa	มะตูม	Bael fruit	เนื้อผลสก	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) / แทนนิน (Tannins) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๔	*Allium cepa* L.	หอมหัวใหญ่	Onion	เนื้อส่วนหัว	สารประกอบกำมะถัน (Sulfur–containing compounds) ได้แก่ แอลลิซิน (Allicin) / ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ เควอเซติน (Quercetin)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณเควอเซติน ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๕	*Allium fistulosum* L.	ต้นหอมญี่ปุ่น	Japanese bunching onion / Scallion / Green onion / Spring onion	ใบ / ลำต้น	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๖	*Allium sativum* L.	กระเทียม / กระเทียมโทน	Garlic	เนื้อกระเทียม	สารประกอบกำมะถัน (Sulfur–containing compounds) ได้แก่ อัลลิซิน (Allicin) อัลลิอิน (Alliin)	บดผง / บีบอัด (น้ำมัน) / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณน้ำมันกระเทียม ไม่เกิน ๑.๕ กรัมต่อวัน
๗	*Allium schoenoprasum* L.	กุยช่ายฝรั่ง	Chives	เนื้อส่วนหัว	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	
๘	*Aloe arborescens* Mill. *Aloe barbadensis* Mill. *Aloe ferox* Mill. *Aloe vera* (L.) Burm.f.	ว่านหางจระเข้	Aloe	วุ้นจากใบ	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณอัลโลอิน (Aloin) น้อยกว่า ๑๕ มิลลิกรัมต่อวัน
๙	*Alpinia galanga* (L.) Willd. ชื่อพ้อง *Languas galangal* (L.) Stuntz	ข่า	Galangal	เหง้า	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ยูจีนอล (Eugenol)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๑๐	*Amorphophallus brevispathus* Gagnep. *Amorphophallus konjac* K.Koh ชื่อพ้อง *Amorphophallus rivieri* *Amorphophallus muelleri* Blume ชื่อพ้อง *Amorphophallus oncophyllus* Prain ex Hook.f.	บุก	-	หัวบุก	คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrates) ได้แก่ กลูโคแมนแนน (Glucomannan) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณกลูโคแมนแนน ไม่เกิน ๔ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๑๑	*Ananas comosus* (L.) Merr.	สับปะรด	Pineapple	เนื้อผล	ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัม ต่อวัน
๑๒	*Angelica polymorpha* Maxim. *Angelica sinensis* (Oliv.) Diels	โกฐเชียง / ตังกุย	Dong quai	ราก	กรดฟีนอลิก (Phenolic acid) ได้แก่ กรดเฟอรูลิก (Ferulic acid)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณรากโกฐเชียงบดผง น้อยกว่า ๔.๕ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๑๓	*Antidesma ghaesembilla* Gaertn.	เม่าไข่ปลา / มะเม่า / หมากเม่า	Mamao /Black currant tree	ผล	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโธไซยานิน (Anthocyanins)	บดผง	
๑๔	*Apium graveolens* L.	ขึ้นฉ่าย	Celery	ใบ / ลำต้น	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดขึ้นฉ่าย ไม่เกิน ๒๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๑๕	*Arctium lappa* L.	โกโบ	Burdock	ราก	คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrates) ได้แก่ อินูลิน (Inulin)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณรากโกโบแห้ง ไม่เกิน ๑๘ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง) ๒. ปริมาณอินูลินรวมใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๑๖	*Aristotelia chilensis* (Molina) Stuntz	มากีเบอร์รี	Maqui berry	ผล	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโธไซยานิน (Anthocyanins)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	
๑๗	*Aronia melanocarpa* (Michx.) Elliott	อะโรเนียเบอร์รี	Aronia berry	ผล	ใยอาหาร (Dietary fiber) / ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ โปรไซยานิดิน (Procyanidins) แอนโธไซยานิน (Anthocyanins)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณใยอาหารไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๑๘	*Arthrospira maxima* Setchell & Gardner (AHN)	สไปรูลินา	Spirulina	สาหร่าย	คลอโรฟิลล์ (Chlorophyll) / โปรตีน(Protein) / ไอโอดีน (Iodine)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสไปรูลินาบดผง ไม่เกิน ๓ กรัมต่อวัน

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
							๒. ปริมาณสารสกัดสไปรูลินา ไม่เกิน ๑.๕ กรัมต่อวัน ๓. ปริมาณไอโอดีน ไม่เกิน ๑๕๐ ไมโครกรัม (µg) ต่อวัน
๑๙	*Arthrospira platensis* Gomont (AHN) ชื่อพ้อง *Spirulina platensis* (Gomont) Geitler	สไปรูลินา	Spirulina	สาหร่าย	คลอโรฟิลล์(Chlorophyll) / โปรตีน (Protein) / ไอโอดีน (Iodine)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสไปรูลินาบดผง ไม่เกิน ๓ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัดสไปรูลินา ไม่เกิน ๑.๕ กรัมต่อวัน ๓. ปริมาณไอโอดีน ไม่เกิน ๑๕๐ ไมโครกรัม (µg) ต่อวัน
๒๐	*Ascophyllum nodosum*	-	Norwegian kelp	สาหร่าย	ไอโอดีน (Iodine)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณไอโอดีน ไม่เกิน ๑๕๐ ไมโครกรัม (µg) ต่อวัน
๒๑	*Asparagus officinalis* L.	หน่อไม้ฝรั่ง	Asparagus	หน่อ / ลำต้น	ซาโปนิน (Saponins) / โฟเลต / วิตามินเค / วิตามินบี ๑ / วิตามินบี ๒ / เหล็ก (Iron) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง	๑. ปริมาณใยอาหารไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๒๒	*Astragalus propinquus* Schischkin ชื่อพ้อง *Astragalus membranaceus* (Fisch.) Bunge *Astragalus mongholicus* Bunge	ปักคี้ / อี้งคี้	Astragalus / Huang Qi	ราก	ไตรเทอพีนส์ ไกลโคไซด์ (Triterpene glycosides) / ซาโปนิน (Saponins)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณรากปักคี้บดผง น้อยกว่า ๙ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง) ๒. ปริมาณไตรเทอพีนไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๒๓	*Atractylodes macrocephala* Koidz.	แปะตุ๊ก / โกฐเขมา	White atractylodes	เหง้า	ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณเหง้าแปะตุ๊กบดผง น้อยกว่า ๖ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัดเหง้าแปะตุ๊ก ไม่เกิน ๑๘๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๓. ปริมาณใยอาหารไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๒๔	*Auricularia auricular*-Judae	เห็ดหูหนูดำ	Ear of rock / Ear of wood / Jews ear Mushroom	ดอกเห็ด	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง	
๒๕	*Avena sativa* L.	ข้าวโอ๊ต	Oat	เมล็ด (ไม่รวมเปลือก)	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides) ได้แก่	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณเบต้า-กลูแคน ไม่เกิน ๓ กรัมต่อวัน

ร่างกฎกระทรวง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
					เบต้า-กลูแคน (Beta-glucan) / ใยอาหาร (Dietary fiber)		๒. ปริมาณใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๒๖	*Bacopa monnieri* (L.) Wettst.	พรมมิ	Brahmi	ทุกส่วนของต้น	ซาโปนิน (Saponins) ได้แก่ บาโคไซด์ เอ (Bacosides A) บาโคไซด์ บี (Bacosides B)	สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณพรมมิบดผง ไม่เกิน ๘๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัดพรมมิ ไม่เกิน ๓๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๒๗	*Beta vulgaris* L.var. *conditiva*	บีทรูต	Beetroot	ราก	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides) ได้แก่ กาแล็กแทน (Galactans) / โฟเลต (Folates) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง	
๒๘	*Boesenbergia rotunda* (L.) Mansf.	กระชาย	Finger root	เหง้า / ราก	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ โบเซนเบอร์จิน (Boesenbergin)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	
๒๙	*Borago officinalis* L.	บอราจ	Borage	เมล็ด	กรดไขมัน (Fatty acids) ได้แก่ กรดแกมมา-ไลโนเลนิก (Gamma-linolenic acid (GLA)) กรดไลโนเลนิก (Linolenic acid)	บีบเย็น	๑. ปริมาณกรดแกมมา - ไลโนเลนิก ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
					กรดไลโนเลอิก (Linoleic acid) กรดพัลมิติก (Palmitic acid) กรดอีโคเซโนอิก (Eicosenoic acid) กรดอิรูสิก (Erucic acid) กรดโอเลอิก (Oleic acid) กรดสเตียริก (Stearic acid)		
๓๐	*Brassica oleracea* var. *alboglabra* (L.H.Bailey) Musil	คะน้า	Chinese broccoli	ใบ / ลำต้น	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) / กลูโคสิโนเลต (Glucosinolate)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	
๓๑	*Brassica oleracea italica x alboglabra*	บล็อกโคลินี	Broccolini	ดอก / ก้านดอก	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณกรดแอสคอร์บิก ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๓๒	*Brassica oleracea* L. var. *capitata* L.	กะหล่ำปลี	Cabbage	ใบ / ดอก	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid) / สารประกอบฟีนอลิก	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณกรดแอสคอร์บิก ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
					(Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) / กลูโคซิโนเลต (Glucosinolate) / สารสำคัญจากกะหล่ำปลีสีม่วง ได้แก่ แอนโธไซยานิน (Anthocyanins)		
๓๓	*Brassica oleracea* L. var. *italica* Plenck.	บล็อกโคลี่	Broccoli	ดอก / ลำต้น / ใบ	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid) / กลูโคซิโนเลต (Glucosinolate) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณกรดแอสคอร์บิก ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๓๔	*Calendula officinalis* L.	ดาวเรืองฝรั่ง	Marigold	ดอก	แคโรทีนอยด์ (Carotenoid) ได้แก่ ลูทีน (Lutein) ซีแซนทิน (Zeaxanthin)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณลูทีนรวมซีแซนทิน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๓๕	*Camellia sinensis* (L.) Kuntze	ชา	Green tea White tea	ยอดอ่อน / ใบ / ใบและตาดอก	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ คาเทชิน (Catechins) อีพิแกลโลคาเทชิน-๓-แกลเลต (Epigallocatechin-๓-gallate (EGCG))	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	

ตกเลข

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๓๖	*Canarium album* (Lour.) DC.	สมอจีน	Chinese olive	ผล	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds)	บดผง	
๓๗	*Capsicum annuum* L.	พริกเผ็ด	Chili / Peppers	ผล	แอลคาลอยด์ (Alkaloids) ได้แก่ แคปไซซิน (Capsaicin)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณแคปไซซินน้อยกว่า ๑๕ มิลลิกรัมต่อวัน
๓๘	*Capsicum annuum* var.*grossum* (Willd.) Sendtn.	พริกหวาน	Peppers	ผล	แอลคาลอยด์ (Alkaloids) ได้แก่ แคปไซซิน (Capsaicin)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณแคปไซซินน้อยกว่า ๑๕ มิลลิกรัมต่อวัน
๓๙	*Capsicum frutescens* L.	พริกขี้หนูสวน	Bird chili pepper	ผล	แอลคาลอยด์ (Alkaloids) ได้แก่ แคปไซซิน (Capsaicin)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณแคปไซซินน้อยกว่า ๑๕ มิลลิกรัมต่อวัน
๔๐	*Caralluma adscendens* var. fimbriata (Wall.) Gravely & Mayur. ชื่อพ้อง *Caralluma fimbriata* Wall.	กระบองเพชร	-	ลำต้นส่วนเหนือดิน	เพรกเนนไกลโคไซด์ (Pregnane glycosides) ซาโปนินไกลโคไซด์ (Saponin glycosides)	สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดกระบองเพชร ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๔๑	*Carica papaya* L.	มะละกอ	Papaya	เนื้อผลสุก	แคโรทีนอยด์ (Carotenoid) ได้แก่ ไลโคพีน (Lycopene) เบต้าแคโรทีน (Beta - Carotene)	บดผง	๑. ปริมาณไลโคพีนไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณเบต้าแคโรทีน คำนวณเป็นวิตามินเอ ไม่เกิน ๘๐๐ ไมโครกรัม อาร์อี ต่อวัน

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๔๒	*Carthamus tinctorius* L.	คำฝอย	Safflower	ดอก / เมล็ด	สารสำคัญของน้ำมันจากเมล็ด ได้แก่ กรดไขมัน (Fatty acids) เช่น กรดคอนจูเกตไลโนเลอิก (Conjugated Linoleic acid (CLA)) กรดไลโนเลอิก (Linoleic acid) กรดโอเลอิก (Oleic acid) / สารสำคัญจากดอก ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) เช่น คาร์ทามิน (Carthamin)	บดผง (ดอก) / บีบอัด (น้ำมันจากเมล็ด) / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณกรดคอนจูเกตไลโนเลอิก ไม่เกิน ๓.๒ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัดคำฝอย ไม่เกิน ๗๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๔๓	*Centella asiatica* (L.) Urb.	บัวบก	Pennywort	ใบ	สารประกอบไตรเทอพีนอยด์ (Triterpenoid compounds) ได้แก่ กรดเอเชียติก (Asiatic acid) เอเชียติโคไซด์ (Asiaticoside)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณไตรเทอพีน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๔๔	*Chaenomeles speciosa* (Sweet) Nakai	ไชนิสควินซ์	Chinese quince	เนื้อผล	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ไตรเทอพีนอยด์ (Triterpenoid)	บดผง	๑. ปริมาณไตรเทอพีน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ยกเลิก

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๔๕	*Chlorella vulgaris* Beyerinck ชื่อพ้อง *Chlorella pyrenoidosa* Chick	คลอเรลลา	Chlorella	สาหร่าย	คลอโรฟิลล์ (Chlorophyll) / โปรตีน (Protein)	บดผง	๑. ปริมาณคลอเรลลาบดผง ไม่เกิน ๖ กรัมต่อวัน
๔๖	*Chrysanthemum indicum* L.	เบญจมาศ (ดอกเหลือง) / เก๊กฮวย	Chrysanthemum	ดอก	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณดอกเก๊กฮวยสีเหลืองรวมดอกสีขาว ไม่เกิน ๕ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๔๗	*Chrysanthemum morifolium* Ramat.	เบญจมาศ (ดอกขาว) /เก๊กฮวย	Chrysanthemum	ดอก	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณดอกเก๊กฮวยสีเหลืองรวมดอกสีขาว ไม่เกิน ๕ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๔๘	*Cichorium intybus* L.	ชิโครี	Chicory	ราก	คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrates) ได้แก่ อินูลิน (Inulin)	สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณอินูลินรวมใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๔๙	*Cinnamomum cassia* (L.) J. Presl ชื่อพ้อง *Cinnamomum aromaticum* (L.) Nees	อบเชย	Cassia	เปลือก	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds)	สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดอบเชยรวมอบเชยเทศไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ฉบับลง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๕๐	*Cinnamomum verum* J.Presl. ชื่อพ้อง *Cinnamomum zeylanicum* Blume	อบเชยเทศ / อบเชยจีน	Cinnamon	เปลือก	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ แทนนิน (Tannins)	สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดอบเชยรวมอบเชยเทศไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๕๑	*Citrus aurantifolia* (Christm.) Swingle	ไลม์/ มะนาว	Lime	ผล (ไม่รวมเมล็ด)	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ เฮสเพอริดีน (Hesperidine)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณซิตรัสฟลาโวนอยด์ ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณเฮสเพอริดีนไม่เกิน๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๕๒	*Citrus* x *aurantium* L.	ส้ม/ ส้มเกลี้ยง	Sour orange	ผล (ไม่รวมเมล็ด)	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณซิตรัสฟลาโวนอยด์ ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน
๕๓	*Citrus limon* (L.) Burm.f.	มะนาวเทศ	Lemon	ผล (ไม่รวมเมล็ด)	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณซิตรัสฟลาโวนอยด์ ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน
๕๔	*Citrus paradise* Macfad	เกรฟฟรุต	Grapefruit	เนื้อผล (ไม่รวมเมล็ด)	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณซิตรัสฟลาโวนอยด์ ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๕๕	*Citrus reticulate* Blanco	ส้มเขียวหวาน	Mandarin	เนื้อผล (ไม่รวมเมล็ด)	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ เฮสเพอริดีน (Hesperidine)	บดผง	๑. ปริมาณซิตรัสฟลาโวนอยด์ ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณเฮสเพอริดีน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๕๖	*Citrus sinensis* (L.) Osbeck	ส้ม	Orange sweet / blood orange	เนื้อผล (ไม่รวมเมล็ด)	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ เฮสเพอริดีน (Hesperidine)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณซิตรัสฟลาโวนอยด์ ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณเฮสเพอริดีน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๕๗	*Cladosiphon okamuranus*	-	Mozuku	สาหร่าย	ไอโอดีน (Iodine)	บดผง	๑. ปริมาณไอโอดีน ไม่เกิน ๑๕๐ ไมโครกรัม (µg) ต่อวัน
๕๘	*Cocos nucifera* L.	มะพร้าว	Coconut	เนื้อผล	กรดไขมัน (Fatty acids) ได้แก่ ไตรกลีเซอไรด์ชนิดสายยาวปานกลาง (Medium-chain triglycerides (MCT)) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds)	บีบเย็น	

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๕๙	*Codonopsis pilosula* (France) Nannf.	ตังเซียม	Radix Codonopsis	ราก	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑.ปริมาณรากตังเซียมบดผง ไม่เกิน ๙ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๖๐	*Coffea arabica* L. *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner	กาแฟ	Green coffee beans	เมล็ดกาแฟดิบ (ไม่ผ่านกระบวนการคั่วด้วยความร้อน)	กรดคลอโรจินิก (Chlorogenic acid) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	
๖๑	*Coix lacryma-jobi* L.	ลูกเดือย	Job's tears	เมล็ด	โปรตีน (Protein) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง	๑. ปริมาณใยอาหารไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๖๒	*Cordyceps sinensis* (Berk.) Sacc.	ถั่งเฉ้า / ถั่งเช่า	Cordyceps	ทุกส่วน	คอร์ไดซีปิน (Cordycepin) / อะดีโนซีน (Adenosine)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณถั่งเฉ้าบดผงไม่เกิน ๓ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๖๓	*Crataegus laevigata* (Poir.) DC. ชื่อพ้อง *Crataegus oxyacantha* auct.	ฮอร์ธอร์น / เซียนจา /ซัวจา	Hawthorn	ผล	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ ฟลาโวน (Flavones)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดฮอร์ธอร์น ไม่เกิน ๑๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๖๔	*Crataegus pinnatifida* Bunge	ฮอร์ธอร์น	Hawthorn	ผล	ไตรเทอพีนอยด์ (Triterpenoids) ได้แก่ กรดคราเทโกลิก (Crataegolic acid)	บดผง	๑. ปริมาณไตรเทอพีน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๖๕	*Cucumis melo* L.	เมลอน	Melon	เนื้อผล	คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrate) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๖๖	*Cucumis sativus* L.	แตงกวา / แตงร้าน	Cucumber	ผล	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	
๖๗	*Cucurbita moschata* Duchesne *Cucurbita pepo* supsp. *pepo*	ฟักทอง	Pumpkin	เนื้อผล / เมล็ด	แคโรทีนอยด์ (Carotenoid) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง / บีบอัด (น้ำมันจากเมล็ด) / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณน้ำมันเมล็ดฟักทอง ไม่เกิน ๖๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัดเมล็ดฟักทอง ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๓. ปริมาณใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๖๘	*Curcuma domestica* Valeton *Curcuma longa* L.	ขมิ้น	Tumeric	เหง้า	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ เคอร์คูมีนอยด์ (Curcuminoid)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณขมิ้นบดผง ไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
					เช่น เคอร์คูมิน (Curcumin)		๒. ปริมาณเคอร์คูมีนอยด์ ไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๖๙	*Cymbopogon citratus* (DC.) stapf *Cymbopogon flexuosus* (Nees ex Steud.) W. Watson	ตะไคร้	Lemongrass	ลำต้น	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	
๗๐	*Cynara scolymus* L.	อาร์ติโชค	Artichoke	ใบ	กรด (Acids) ได้แก่ กรดคลอโรจีนิก (Chlorogenic acid) ไซนารีน (Cynarine) / ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ ลูทีโอลิน ไกลโคไซด์ (Luteolin-๗-glycoside)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	
๗๑	*Daucus carota* L.	แครอต	Carrot	ราก	แคโรทีนอยด์ (Carotenoid) ได้แก่ เบต้า-แคโรทีน (Beta - carotene) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณเบต้าแคโรทีน คำนวณเป็นวิตามินเอ ไม่เกิน ๘๐๐ ไมโครกรัม อาร์อี ต่อวัน

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๗๒	*Dimocarpus longan* Lour.	ลำไย	Longan	เนื้อผล (ไม่รวมเมล็ด)	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	
๗๓	*Dioscorea polystachya* Turcz. *Dioscorea opposite* Thunb.	ฮ่วยซัว / ไชนีสแยม	Chinese yam	หัวใต้ดิน	ใยอาหาร (Dietary fiber) / แอลแลนโตอิน (Allantoin)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๗๔	*Dunaliella salina*	-	D salina	สาหร่าย	โปรตีน (Protein) / ไอโอดีน (Iodine) / เบต้า-แคโรทีน (Beta – carotene)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณเบต้า แคโรทีน คำนวณเป็น วิตามินเอ ไม่เกิน ๘๐๐ ไมโครกรัม อาร์อี ต่อวัน ๒. ปริมาณไอโอดีน ไม่เกิน ๑๕๐ ไมโครกรัม (µg) ต่อวัน
๗๕	*Eleutherococcus senticosus* (Rupr. & Maxim.) Maxim. *ชื่อพ้อง Acanthopanax senticosus* (Rupr. & Maxim.) Maxim.	โสมไซบีเรีย	Siberian ginseng	ราก	ไตรเทอพีนอยด์ (Triterpenoids) ได้แก่ อีลิวทีโอไซด์ (Eleutheroside)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณโสมไซบีเรีย โสมเกาหลี รากซานชิ อเมริกันจินเส็ง บดผงรวมกัน ไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง) ๒. ปริมาณไตรเทอพีน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๗๖	*Equisetum arvense* L.	ฮอร์สเทล	Horsetail	ลำต้น	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) แร่ธาตุ (Minerals) ได้แก่ ซิลิกอน (Silicon)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณฮอร์สเทลบดผง ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง) ๒. ปริมาณซิลิกอน (คำนวณในรูปแบบซิลิกา (Silica) น้อยกว่า ๑๑ มิลลิกรัมต่อวัน
๗๗	*Equisetum hyemale* L.	ฮอร์สเทล	Horsetail	ลำต้น	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) / แร่ธาตุ (Minerals) ได้แก่ ซิลิกอน (Silicon)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณฮอร์สเทลบดผง ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง) ๒. ปริมาณซิลิกอน (คำนวณในรูปแบบซิลิกา (Silica) น้อยกว่า ๑๑ มิลลิกรัมต่อวัน
๗๘	*Eucommia ulmoides* Oliv.	โตวต๋ง	Du zhong / Hardy rubber tree	เปลือก	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	๑. ปริมาณโตวต๋งบดผงไม่เกิน ๖ กรัมต่อวัน

ยกเลิก

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๗๙	*Euterpe oleracea* Mart.	เอไซ	Acai	ผล	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโทไซยานิดิน (Anthocyanidins) แอนโทไซยานิน (Anthocyanins)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	
๘๐	*Fagopyrum esculentum* Moench	บักวีต	Buckwheat	เมล็ด	โปรตีน (Protein)	บดผง	๑. ปริมาณบักวีตบดผงไม่เกิน ๒๐ กรัมต่อวัน
๘๑	*Fagopyrum tataricum* (L.) Gaertn *ชื่อพ้อง Polygonum tataricum* L.	บักวีต	Tartary Buckwheat	เมล็ด	โปรตีน (Protein)	บดผง	๑. ปริมาณบักวีตบดผงไม่เกิน ๒๐ กรัมต่อวัน
๘๒	*Foeniculum vulgare* Mill.	เทียนข้าวเปลือก / เทียนแกลบ	Fennel	เมล็ด	น้ำมันระเหย (Volatile oils) ได้แก่ ทรานอะนีทอล (trans-Anethole)	บดผง	๑. ปริมาณเมล็ดเทียนข้าวเปลือกบดผงไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๘๓	*Fragaria* x *ananassa* (Weston) Duchesne	สตรอเบอร์รี	Strawberry	ผล	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid) ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ เควอเซติน (Quercetin) แอนโทไซยานิน (Anthocyanins)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณเควอเซตินไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณกรดแอสคอร์บิก ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๘๔	*Ganoderma lucidum* (Curtis) P. Karst.	เห็ดหลินจือ	Reishi mushroom	ดอกเห็ด	ไตรเทอพีนส์ (Triterpene) / ไตรเทอพีนอยด์ (Triterpenoids) / พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides) ได้แก่ เบต้า-กลูแคน (Beta-glucan)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณเห็ดหลินจือบดผง ไม่เกิน ๑.๕ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง) ๒. ปริมาณไตรเทอพีน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๘๕	*Garcinia atroviridis* Griff. ex T.Anderson	ส้มแขก	Asam gelugor	ผล (ไม่รวมเมล็ด)	กรดไฮดรอกซีซิตริก (Hydroxycitric acid)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณกรดไฮดรอกซีซิตริก ไม่เกิน ๑.๕ กรัมต่อวัน
๘๖	*Garcinia gummi-gutta* (L.) Roxb. ชื่อพ้อง *Garcinia cambogia* (Gaertn.) Desr.	ส้มแขก	Gamboge	ผล (ไม่รวมเมล็ด)	กรดไฮดรอกซีซิตริก (Hydroxycitric acid) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณกรดไฮดรอกซีซิตริก ไม่เกิน ๑.๕ กรัมต่อวัน
๘๗	*Garcinia mangostana* L.	มังคุด	Mangosteen	เนื้อ	กรดผลไม้ (Acids) ได้แก่ กรดซิตริก (Citric acid) กรดมาลิก (Malic acid) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds)	สกัดด้วยน้ำ	

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	ส่วนที่ใช้	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๘๘	*Ginkgo biloba* L.	แปะก๊วย	Ginkgo	ใบแห้ง	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ เควอเซติน (Quercetin) แคมเฟอรอล (Kaempferol) ไบโลบาไลด์ (Bilobalide) กิงโกไลด์ (Ginkgolides)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดใบแปะก๊วย ไม่เกิน ๑๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณเควอเซติน ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน ๓.ปริมาณกรดกิงโกลิก (Ginkgolic acid) น้อยกว่า ๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (ppm)
๘๙	*Glycine max* (L.) Merr.	ถั่วเหลือง	Soybean	เมล็ด	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) โปรตีน (Protein)	บดผง / บีบอัด (น้ำมันจากเมล็ด) / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณโปรตีน ไม่เกิน ๕๐ กรัมต่อวัน ๒. ไม่อนุญาตให้ใช้ไอโซฟลาโวน (Isoflavone) เป็นสารสำคัญ หรือส่วนประกอบ **<u>กรณี</u>** สารสกัดจากเมล็ดที่มีไอโซฟลาโวนตามธรรมชาติ ต้องมีปริมาณไอโซฟลาโวนไม่เกินร้อยละ ๔

ยกเลิก

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๙๐	*Glycyrrhiza glabra* L.	ชะเอมเทศ	Liquorice	ราก	ไตรเทอพีนส์ซาโปนินส์ (Triterpene saponins) ได้แก่ กลีเซอไรซิน (Glycyrrhizin) กรดกลีเซอไรซิก (Glycyrrhizic acid)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. รากชะเอมเทศและรากชะเอมจีนบดผงรวมกัน น้อยกว่า ๑.๕ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๙๑	*Glycyrrhiza uralensis* Fisch.	ชะเอมจีน	Chinese Liquorice	ราก	ไตรเทอพีนส์ซาโปนินส์ (Triterpene saponins) ได้แก่ กลีเซอไรซิน (Glycyrrhizin)	บดผง	๑. รากชะเอมเทศและรากชะเอมจีนบดผงน้อยกว่า ๑.๕ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๙๒	*Grifola frondosa* (Dicks.) Gray	เห็ดไมตาเกะ	Maitake	ดอกเห็ด	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides) ได้แก่ เบต้า-กลูแคน (Beta-glucan) / โปรตีน (Protein)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑.ปริมาณเบต้า-กลูแคน ไม่เกิน ๓ กรัมต่อวัน
๙๓	*Gynostemma pentaphyllum* (Thunb.) Makino	เจียวกู่หลาน (ปัญจขันธ์)	Jiao Gu Lan	ใบ / ลำต้น	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) / ซาโปนิน (Saponins) ได้แก่ ไจพีโนไซด์ (Gypenosides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณเจียวกู่หลานบดผง ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๙๔	*Haematococcus pluvialis*	สาหร่ายสีแดง	-	สาหร่าย	แคโรทีนอยด์ (Carotenoid) ได้แก่ แอสตาแซนทิน (Astaxanthin)	วิธีซุปเปอร์คลิทิคอล คาร์บอนไดออกไซด์ (Supercritical carbondioxide) / สกัดด้วยอะซีโตน (Acetone)	๑. ปริมาณแอสตาแซนทิน ไม่เกิน ๖ มิลลิกรัมต่อวัน ๓. สารละลายตกค้างของอะซีโตน น้อยกว่า ๐.๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (ppm)
๙๕	*Helianthus annuus* L.	ทานตะวัน	Sunflower	เมล็ด	กรดไขมัน (Fatty acids) ได้แก่ กรดคอนจูเกตไลโนเลอิก (Conjugated linoleic acid (CLA)) กรดไลโนเลอิก (Linoleic acid) กรดไลโนเลนิก (Linolenic acid) กรดพัลมิติก (Palmitic acid) กรดสเตียริก (Stearic acid) กรดโอเลอิก (Oleic acid)	บีบอัด (น้ำมันจากเมล็ด)	๑. ปริมาณกรดคอนจูเกตไลโนเลอิก ไม่เกิน ๓.๒ กรัมต่อวัน
๙๖	*Helianthus tuberosus* L.	แก่นตะวัน	Jerusalem artichoke	หัวใต้ดิน	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides) ได้แก่ อินูลิน (Inulin)	บดผง	๑. ปริมาณอินูลินรวมในอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน

ตกลง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๙๗	*Hericum erinaceus* (Bull.) Pers	เห็ดหัวลิง	Lion’s mane mushroom	ดอกเห็ด	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides) ได้แก่ เบต้า-กลูแคน (Beta-glucan)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณเห็ดหัวลิงบดผง ไม่เกิน ๒.๘ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๙๘	*Hibiscus sabdariffa* L.	กระเจี๊ยบแดง	Roselle	กลีบเลี้ยง / ดอก	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโทไซยานิน (Anthocyanins) พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	
๙๙	*Hippophae rhamnoides* L.	ซีบัคทอร์น	Sea buckthorn	ผล	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid) / ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ โปรแอนโทไซยานิดิน (Proanthocyanidins)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณซีบัคทอร์นบดผงไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง) ๒. ปริมาณกรดแอสคอร์บิก ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๐๐	*Hordeum vulgare* L.	ข้าวบาร์เลย์	Barley	ใบอ่อน / เมล็ด / เอนโดสเปิร์ม	เซลลูโลส (Cellulose) / โทโคเฟอรอล (Tocopherol) / โปรตีน (Protein) /	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณเซลลูโลสไม่เกิน ๒๕ มิลลิกรัมต่อวัน

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
					สารสำคัญจากเมล็ด ได้แก่ เบต้า-กลูแคน (Beta-glucan)		๒.ปริมาณเบต้า-กลูแคน ไม่เกิน ๓ กรัมต่อวัน ๓. ปริมาณโปรตีน ไม่เกิน ๕๐ กรัมต่อวัน
๑๐๑	*Houttuynia cordata* Thunb.	ผักคาวตอง / พลูคาว	Plu k[illegible]ow	ใบ	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวน (Flavone) ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) เควอเซติน (Quercetin)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณเควอเซติน ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน
๑๐๒	*Illicium verum* Hook.f.	โป๊ยกั๊ก	Star anise / Chinese anise	ผล	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	
๑๐๓	*Ipomoea aquatica* Forssk.	ผักบุ้ง	Water spinach	ลำต้น / ใ[illegible]	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	
๑๐๔	*Kaempferia parviflora* wall.Ex Baker	กระชายดำ	Black galingale	เหง้า	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ฟีนอลิกไกลโคไซด์ (Phenolic glycoside)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณกระชายดำบดผง ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๑๐๕	*Laminaria digitata*	-	Kelp / Brown algae	สาหร่าย	ไอโอดีน (Iodine)	สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณไอโอดีน ไม่เกิน ๑๕๐ ไมโครกรัม (µg) ต่อวัน
๑๐๖	*Laminaria japonica*	-	Kombu / Haidai / Japanese kelp	สาหร่าย	ไอโอดีน (Iodine)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณไอโอดีน ไม่เกิน ๑๕๐ ไมโครกรัม (µg) ต่อวัน
๑๐๗	*Laminaria longicruris*	-	-	สาหร่าย	ไอโอดีน (Iodine)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณไอโอดีน ไม่เกิน ๑๕๐ ไมโครกรัม (µg) ต่อวัน
๑๐๘	*Laminaria sinclairii*	-	-	สาหร่าย	ไอโอดีน (Iodine)	บดผง	๑. ปริมาณไอโอดีน ไม่เกิน ๑๕๐ ไมโครกรัม (µg) ต่อวัน
๑๐๙	*Lentinula edodes* (Berk.) Pegler	เห็ดหอม	Shiitake	ดอกเห็ด	ใยอาหาร (Dietary fiber) / เทอร์พีนอยด์ (Terpenoids) / โปรตีน (Protein) / พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดจากเห็ดหอม ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๑๑๐	*Linum usitatissimum* L.	ลินซีด	Linseed / Flaxseed	เมล็ด (ไม่รวมเปลือก)	กรดไขมัน (Fatty acids) ได้แก่ กรดไลโนเลนิก (Linolenic acid) กรดไลโนเลอิก (Linoleic acid) กรดพัลมิติก	บดผง / บีบอัด (น้ำมัน) / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณน้ำมันจากเมล็ดลินซีด ไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
					(Palmitic acid) กรดสเตียริก (Stearic acid) กรดโอเลอิก (Oleic acid)		
๑๑๑	*Litchi chinensis* Sonn.	ลิ้นจี่	Litchi	เนื้อหุ้มเมล็ด	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	
๑๑๒	*Lithothamnion calcareum*	-	Red marine algae		แคลเซียม (Calcium) แมกนีเซียม (Magnesium)	บดผง	๑. ปริมาณแคลเซียมไม่เกิน ๘๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณแมกนีเซียมไม่เกิน ๓๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๑๓	*Lonicera japonica* Thunb.	สายน้ำผึ้ง	Japanese honeysuckle	ดอก	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ ลูทีโอลิน-๗-ไกลโคไซด์ (Luteolin-๗-glucoside) ซาโปนิน (Saponins)	บดผง	
๑๑๔	*Lycium barbarum* L.	เก๋ากี่	Goji berry	ผล	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณเก๋ากี่บดผงน้อยกว่า ๕ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๑๑๕	*Lycopersicon esculentum* Mill.	มะเขือเทศ	Tomato	ผล	แคโรทีนอยด์ (Carotenoid) ได้แก่ ไลโคพีน (Lycopene)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณไลโคพีน ไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๑๖	*Malpighia glaba* L.	บาร์เบโดสเชอร์รี รวมทั้งอะเซโรลาเชอร์รี	Barbadoscherry / Acerola cherry	ผล	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid) สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณกรดแอสคอร์บิก ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๑๗	*Malus domestica* Borkh. ชื่อพ้อง *Pyrus malus* L. *Malus pumila* Mill.	แอปเปิ้ล	Apple	ผล (ไม่รวมเมล็ด)	ใยอาหาร (Dietary fiber) สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๑๑๘	*Mangifera indica* L.	มะม่วง	Mango	เนื้อผล	กรดแอสคอร์บิก	บดผง	๑. ปริมาณกรดแอสคอร์บิก ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๑๙	*Matricaria chamomilla* L. ชื่อพ้อง *Matricaria recutita* L. *Chamomilla recutita* L.	คาโมมายล์	Chamomile	ดอก	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	๑. ปริมาณคาโมมายล์บดผงไม่เกิน ๙๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๒๐	*Medicago sativa* L.	อัลฟัลฟา	Alfalfa	ใบ / ลำต้น	คลอโรฟิลล์ (Chlorophyll)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณอัลฟัลฟาบดผงน้อยกว่า ๙ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)

ร่างกฎกระทรวง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๑๒๑	*Melissa officinalis* L.	บาล์ม	Balm	ใบ	กรดไขมัน (Fatty acids) ได้แก่ กรดโรสมารินิก (Rosmarinic acid)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดจากใบบาล์มไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๒๒	*Mentha* x *piperita* L.	เปปเปอร์มินต์	Peppermint	ลำต้น / ใบ	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	
๑๒๓	*Mentha spicata* L.	สเปียร์มินต์	Spearmint	ใบ	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	
๑๒๔	*Momordica cochinchinensis* (Lour.) Spreng.	ฟักข้าว	Gac / Spiny Bitter gourd	ผล / เยื่อหุ้มเมล็ด	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid) / แคโรทีนอยด์ (Carotenoid) ได้แก่ เบต้า-แคโรทีน (Beta-carotene) ไลโคพีน (Lycopene) / แอลฟา-โทโคเฟอรอล (Alpha-tocopherol)	บดผง / บีบน้ำมัน	๑. ปริมาณไลโคพีนไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณเบต้าแคโรทีน คำนวณเป็นวิตามินเอ ไม่เกิน ๘๐๐ ไมโครกรัม อาร์อี ต่อวัน

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๑๒๕	*Momordica grosvenorii* Swingle *Siraitia grosvenorii* (Swingle) C.Jeffrey ex A.M.Lu & Zhi Y.Zhang	หล่อฮังก๊วย	Luo han guo	ผล	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวน (Flavone) ไตรเทอพีนส์ไกลโคไซด์ (Triterpene glycosides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณหล่อฮังก๊วยบดผง ไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๑๒๖	*Morinda citrifolia* L.	ยอ	Noni	ผล / ใบ	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ มอรินดิน (Morindin)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดผลด้วยน้ำและเอทานอล	
๑๒๗	*Moringa oleifera* Lam.	มะรุม	Ben moringa / Drumstick tree	ใบอ่อน	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	
๑๒๘	*Morus alba* L.	หม่อน	Mulberry	ใบ /ผล	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโทไซยานิน (Anthocyanins)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณใบหรือผลหม่อนบดผง ไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัดจากใบหรือผลหม่อน ไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน
๑๒๙	*Musa sapientum* L.	กล้วยน้ำว้า	Banana	เนื้อผลกึ่งสุก	คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrate)	บดผง	

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๑๓๐	*Myrciaria dubia* (Kunth) McVaugh	รัมเบอร์รีรวมทั้งคามูคามู	Rumberry / Camu-camu	ผล	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid)	สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณกรดแอสคอร์บิก ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๓๑	*Ocimum basilicum* L. *Ocimum tenuiflorum* L.	กะเพรา / โหระพา	Basil / Sweet basil	ใบ / ดอก	สารประกอบไตรเทอพีนอยด์ (Triterpenoid compounds) ได้แก่ กรดเออโซลิก (Ursolic acid) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณไตรเทอพีน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๓๒	*Oenothera biennis* L. *Oenothera* × *erythrosepala* Borbás *Oenothera macrocarpa* Nutt.	อีฟนิ่งพริมโรส	Evening primrose	เมล็ด	กรดไขมัน (Fatty acids) ได้แก่ กรดแกมมา-ไลโนเลนิก (Gamma-linolenic acid (GLA)) กรดไลโนเลอิก (Linoleic acid) กรดไลโนเลนิก (Linolenic acid) กรดพัลมิติก (Palmitic acid) กรดสเตียริก (Stearic acid) กรดโอเลอิก (Oleic acid)	บีบอัด (น้ำมันจากเมล็ด)	๑. ปริมาณกรดแกมมา-ไลโนเลนิก ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๑๓๓	*Olea europaea* L.	มะกอก	Table olive	เนื้อผล	กรดไขมัน (Fatty acids) ได้แก่ กรดไลโนเลนิก (Linolenic acid) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / บีบอัดน้ำมัน	
๑๓๔	*Ophiopogon japonicas* (Thunb.) Ker Gawl.	แบะตง	Lily turf	ราก / ผล	ซาโปนินส์ (Saponins)	บดผง	๑. ปริมาณรากแบะตงบดผง น้อยกว่า ๖ กรัมต่อวัน
๑๓๕	*Opuntia ficus-indica* (L.) Mill. *Opuntia streptacantha* Lem.	พลิกกีแพร์	Prickly pear	ผล / ใบ / ลำต้น	ไกลโคไซด์ (Glycosides) / พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides) ได้แก่ เซลลูโลส (Cellulose) และเฮมิเซลลูโลส (Hemicelluloses) / ซาโปนินส์ (Saponins) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณเซลลูโลสไม่เกิน ๒๕ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณใยอาหารไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๑๓๖	*Opuntia robusta* J.C. Wendl.	-	-	ลำต้น	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๑๓๗	*Origanum vulgare* L.	ออริกาโน	Oregano	ใบ	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	
๑๓๘	*Oryza sativa* L.	ข้าว	Rice	เมล็ด (ไม่รวมเปลือก) / จมูกข้าว (Germ)	แกมมา-โอไรซานอล (Gamma-oryzanol) / อ็อกตาโคซานอล (Octacosanol) / โพลิโคซานอล (Policosanol) / พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides) / เยื่อใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง / บีบอัด / สกัดน้ำมันด้วยเฮกเซน / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณแกมมา-โอไรซานอล ไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณโพลิโคซานอล ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อวัน ๓. สารละลายตกค้างของเฮกเซน ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (ppm)
๑๓๙	*Paeonia lactiflora* Pall.	แปะเจีย	Chinese peony	ราก	เทอร์พีนส์ (Terpenes) ได้แก่ โมโนเทอพีนส์ไกลโคไซด์ (Monoterpene glycosides) เช่น พีโอนิโฟลริน (Paeoniflorin)	บดผง	๑. ปริมาณรากแปะเจียบดผง ไม่เกิน ๖ กรัมต่อวัน
๑๔๐	*Palmaria palmata* L. *Rhodymenia palmata* L.	-	Dulse	สาหร่าย	โพแทสเซียม / (Potassium) / ไอโอดีน (Iodine)	บดผง	๑. ปริมาณไอโอดีนไม่เกิน ๑๕๐ ไมโครกรัม (µg) ต่อวัน

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๑๔๑	*Panax ginseng* C.A. Mey.	โสมเกาหลี	Korean ginseng	ราก	ไตรเทอพีนส์ซาโปนิน (Triterpene saponins) ได้แก่ จินเซนโนไซด์ (Ginsenosides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณโสมไซบีเรีย โสมเกาหลี รากซานชิ อเมริกันจินเส็ง บดผงรวมกัน ไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๑๔๒	*Panax notoginseng* (Burkill) F.H.Chen	รากซานชิ	Sanchi root	ราก	ไตรเทอพีนส์ซาโปนิน (Triterpene saponins) ได้แก่ จินเซนโนไซด์ (Ginsenosides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณโสมไซบีเรีย โสมเกาหลี รากซานชิ อเมริกันจินเส็ง บดผงรวมกัน ไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๑๔๓	*Panax quinquefolius* L.	อเมริกันจินเส็ง	American ginseng	ราก	ไตรเทอพีนส์ซาโปนิน (Triterpene saponins) ได้แก่ จินเซนโนไซด์ (Ginsenosides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณโสมไซบีเรีย โสมเกาหลี รากซานชิ อเมริกันจินเส็ง บดผงรวมกัน ไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๑๔๔	*Panicum miliaceum* L.	ข้าวฟ่าง / มิลเลต	Millet	เมล็ด (ไม่รวมเปลือก)	โปรตีน (Protein) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดเมล็ดข้าวฟ่าง ไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณโปรตีน ไม่เกิน ๕๐ กรัมต่อวัน
๑๔๕	*Passiflora edulis* Sims. *Passiflora laurifolia* L.	เสาวรส	Passion fruit	เนื้อผล	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	
๑๔๖	*Perilla frutescens* (L.) Britton	งาขี้ม้อน	Perilla	เมล็ด	กรดไขมัน (Fatty acids) ได้แก่ กรดไลโนเลอิก (Linoleic acid) กรดไลโนเลนิก (Linolenic acid) กรดพัลมิติก (Palmitic acid) กรดสเตียริก (Stearic acid) กรดแอลฟา-ไลโนเลอิก (Alpha-linoleic acid) กรดแอลฟา-ไลโนเลนิก (Alpha-linolenic acid) กรดโอเลอิก (Oleic acid) / โทโคเฟอรอล (Tocopherol)	บีบอัด (น้ำมัน)	๑. ปริมาณน้ำมันงาขี้ม้อน ไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๑๔๗	*Persea americana* Mill.	อะโวคาโด	Avocado	ผล	กรดโอเลอิก (Oleic acid)	บีบอัด	๑. ปริมาณน้ำมันอะโวคาโด ไม่เกิน ๒.๒ กรัมต่อวัน
๑๔๘	*Petroselinum crispum* (Mill.) Fuss ชื่อพ้อง *Petroselinum sativum* Hoffm.	พาร์สลีย์	Parsley	ลำต้นส่วนเหนือดิน / ใบ / เมล็ด	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / บีบอัด (น้ำมันจากเมล็ด) / สกัดด้วยน้ำ	
๑๔๙	*Phaseolus mungo L.* ชื่อพ้อง *Vigna mungo* (L.) Hepper	ถั่วดำ	Urd bean	เมล็ด	คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrates) / แคลเซียม (Calcium) / ฟอสฟอรัส (Phosphorus)	บดผง	
๑๕๐	*Phaseolus vulgaris* L.	ถั่วแดงหลวง/ถั่วแขก / ถั่วขาว	Bean	เมล็ด	กรดไขมันไม่อิ่มตัว (Unsaturated fatty acid) / ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโทไซยานิน (Anthocyanins) โปรแอนโทไซยานิดิน (Proanthocyanidins) / โปรตีน (Protein) /	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดถั่วขาว ไม่เกิน ๑.๕ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
					วิตามินบี (Vitamin B) / เหล็ก (Iron) / ใยอาหาร (Dietary fiber)		
๑๕๑	*Phyllanthus emblica* L. ชื่อพ้อง *Emblica officinalis* Gaertn.	มะขามป้อม	Indian gooseberry	ผล	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) / แทนนิน (Tannins) ได้แก่ กรดแกลลิก (Gallic acid) เอมบริคานิน (Emblicanin)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณมะขามป้อมบดผงไม่เกิน ๖ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง) ๒. ปริมาณสมอพิเภก รวมสมอไทยและมะขามป้อม บดผงรวมกัน ไม่เกิน ๓ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๑๕๒	*Pinus massoniana* Lamb.	สน	Pine	เปลือก	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ โอลิโกเมอริก โปรแอนโทไซยานิดิน (Oligomeric proanthocyanidins) โปรแอนโทไซยานิดิน (Proanthocyanidins)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดจากเปลือกสนทุกสายพันธุ์รวมสารสกัดจากเมล็ดองุ่น ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๑๕๓	*Pinus pinaster* Aiton ชื่อพ้อง *Pinus maritima* Lam.	สน	French maritime pine	เปลือก	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ โปรแอนโทไซยานิดิน (Proanthocyanidins) โปรแอนโทไซยานิน (Proanthocyanins) โปรไซยานิดิน (Procyanidins)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล / สกัดด้วยเอทิลอะซีเตต	๑. ปริมาณสารสกัดจากเปลือกสนทุกสายพันธุ์รวมสารสกัดจากเมล็ดองุ่น ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๕๔	*Pinus strobus* L.	สน	Pine bark	เปลือก	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ โอลิโกเมอริกโปรแอนโทไซยานิดิน (Oligomeric proanthocyanidins) เปรแอนโทไซยานิดิน (Proanthocyanidins)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดจากเปลือกสนทุกสายพันธุ์รวมสารสกัดจากเมล็ดองุ่น ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๕๕	*Piper nigrum* L.	พริกไทย	Pepper / Black pepper	เมล็ด	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides) / แอลคาลอยด์ (Alkaloids) ได้แก่ พิเพอรีน (Piperine)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณพิเพอรีน ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อวัน

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๑๕๖	*Piper sarmentosum* Roxb.	ช้าพลู	wild betle leaf bush	ใบ	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	
๑๕๗	*Pisum sativum* L.	ถั่วลันเตา	Pea	ฝัก / เมล็ด	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) / แทนนิน (Tannins) / โปรตีน (Protein) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง	
๑๕๘	*Plantago ovate* Forssk.	เทียนเกล็ดหอย	Psyllium seed	เมล็ด / เยื่อหุ้มเมล็ด	ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง	๑. ปริมาณเทียนเกล็ดหอยบดผง ไม่เกิน ๗ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๑๕๙	*Pleurotus ostreatus* (Jacq.) P. Kumm	เห็ดนางรม	Oyster mushroom	ดอกเห็ด	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง	
๑๖๐	*Plukenetia volubilis* L.	ดาวอินคา	sacha inchi / Incapeanut	เมล็ด	โอเมก้า-๓ (Omega - ๓)	หีบหรือวิธีการบีบ	๑. ปริมาณน้ำมันดาวอินคา ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน
๑๖๑	*Polygonatum odoratum* (Mill.) Druce	โพลีโกแนตัม	Polygonatum	เหง้า	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณโพลีโกแนตัมบดผง ไม่เกิน ๖ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๑๖๒	*Poria cocos* (Schw.) Wolf	โป่งรากสน	Indian bread	ผล	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง	๑. ปริมาณโป่งรากสนบดผง ไม่เกิน ๙ กรัมต่อวัน
๑๖๓	*Prunus armeniaca* L.	แอพริคอต	Apricot	เนื้อผล	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	
๑๖๔	*Prunus cerasus* L. *Prunus avium* L.	เชอร์รีเปรี้ยว / เชอร์รีทาร์ต / เชอร์รีหวาน	Sour cherry / Tart cherry / Sweet cherry	ผล	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโทไซยานิน (Anthocyanins)	บดผง	
๑๖๕	*Prunus domestica* L.	พลัม	Plum	ผล	ไตรเทอพีนส์ (Triterpenes) ได้แก่ กรดเออโซลิก (Ursolic acid) / พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides) ได้แก่ อินูลิน (Inulin)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณอินูลินรวมใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณไตรเทอพีนไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๖๖	*Prunus mume* (Siebold) Siebold & Zucc.	บ๊วย	Japanese apricot	ผล	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides) ได้แก่ เพกติน (Pectin) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds)	บดผง	๑. ปริมาณเพกตินรวมใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๑๖๗	*Psidium guajava* L.	ฝรั่ง	Guava	ผล	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณกรดแอสคอร์บิก ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๖๘	*Pueraria lobata* (Willd.) Ohwi	คัดซุ	Kudzu	ราก	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds)	บดผง	๑. ปริมาณรากคัดซุบดผง ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๖๙	*Punica granatum* L.	ทับทิม	Pomegranate	เมล็ดและเนื้อหุ้มเมล็ด	กรดแกลลิก (Gallic acid) / กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ แอนโทไซยานิน (Anthocyanin)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดทับทิม ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน
๑๗๐	*Pyrus arbustifolia* (L.) Pers	อะโรเนีย	Aronia	ผล	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid)	บดผง	๑. ปริมาณกรดแอสคอร์บิก ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๗๑	*Rehmannia glutinosa* (Gaertn.) DC.	โกฐขี้แมว / ตี้หวง	Rehmannia	ราก	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณตี้หวงบดผง ไม่เกิน ๙ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๑๗๒	*Ribes nigrum* L. *Ribes rubrum* L.	แบล็กเคอแรนต์ / เรดเคอแรนต์	Blackcurrant / Redcurrant	ผล / เมล็ด	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโทไซยานิน (Anthocyanins) แอนโทไซยานิดิน (Anthocyanidins)	บดผง (ผล) / บีบอัดน้ำมัน (เมล็ด) / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณน้ำมันจากเมล็ดแบล็กเคอแรนต์ (*Ribes nigrum* L.) ไม่เกิน ๖๕ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัดจากผลแบล็กเคอแรนต์ (*Ribes nigrum* L.) ไม่เกิน ๑.๕ กรัมต่อวัน
๑๗๓	*Rosa centifolia* L.	กุหลาบ	Rose	กลีบดอก	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds)	สกัดด้วยน้ำ	
๑๗๔	*Rosa canina* L.	กุหลาบ	Rose	กลีบดอก	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวน (Flavone)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	
๑๗๕	*Rosa spp.* and hybrid	โรสฮิปส์	Rosehip	ผล	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds)	สกัดด้วยน้ำ	
๑๗๖	*Rosmarinus officinalis* L.	โรสแมรี	Rosemary	ใบ / ก้าน	กรดโรสมารินิก (Rosmarinic acid) กรดคาร์โนซิก (Carnosic acid)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณน้ำมันโรสแมรี ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ยกเลิก

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
							๒. ปริมาณโรสแมรีบดผงไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๓. ปริมาณสารสกัดจากโรสแมรี ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัม ต่อวัน
๑๗๗	*Rubus fruticosus* G.N. Jones	แบล็กเบอร์รี	Blackberry	ผล	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid) / ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโทไซยานิน (Anthocyanin)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณกรดแอสคอร์บิก ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๗๘	*Rubus allegheniensis* Porter ชื่อพ้อง *Rubus villosus* var. *montanus* Porter	แบล็กเบอร์รี	Blackberry	ผล	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	
๑๗๙	*Rubus idaeus* L. ชื่อพ้อง *Rubus strigosus* var. *caudatus* B.L.Rob. & J.Schrenk	เรดราสป์เบอร์รี	Red raspberry	ผล	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณกรดแอสคอร์บิก ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
					(Flavonoids) เช่น แอนโทไซยานิน (Anthocyanins)		
๑๘๐	*Rubus ursinus* cv. 'Young'	ยังเบอร์รี	oungberry	ผล	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโทไซยานิน (Anthocyanins)	บดผง	
๑๘๑	*Saccharum officinarum* L.	อ้อย	Sugar cane	ลำต้น / น้ำอ้อย	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) / โพลิโคซานอล (Policosanol) / อ็อกตาโคซานอล (Octacosanol)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล / วิธีซุปเปอร์คลิทิคอลคาร์บอนไดออกไซด์ (Supercritical carbondioxide)	๑.ปริมาณโพลิโคซานอล ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๘๒	*Salvia officinalis* L.	เซจ	Sage	ใบ	ไดเทอพีนส์ (Diterpene) ได้แก่ กรดคาร์โนสิก (Carnosic acid)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดเซจ ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๘๓	*Salvia hispanica* L.	เมล็ดเจีย	Chia	เมล็ด	สารสำคัญจากน้ำมัน คือ กรดไขมันไม่อิ่มตัว ได้แก่ โอเมก้า - ๖ และ โอเมก้า-๙ / ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง / บีบเย็น (น้ำมัน)	๑. ปริมาณเมล็ดเจียบดผง ไม่เกิน ๑๕ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณน้ำมันเมล็ดเชีย ไม่เกิน ๕ กรัม ต่อวัน

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/ สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๑๘๔	*Sambucus canadensis* L. ชื่อพ้อง *Sambucus Mexicana* C.Presl ex DC.	เอลเดอร์เบอร์รี	Elderberry	เนื้อผล	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโทไซยานิดิน (Anthocyanidins)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดเอลเดอร์เบอร์รี ไม่เกิน ๑๘๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๘๕	*Sambucus nigra* L.	เอลเดอร์เบอร์รี	Elderberry	ผล	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโทไซยานิดิน (Anthocyanidins)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดเอลเดอร์เบอร์รี ไม่เกิน ๑๘๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๘๖	*Schisandra chinensis* (Turcz.) Baill.	ซิแซนดราเบอร์รี	Schisandraberry	เนื้อผล	ลิกแนน (Lignans) ได้แก่ Schizandrins	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณซิแซนดราเบอร์รีบดผง ไม่เกิน ๑.๕ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๑๘๗	*Sesamum indicum* L.	งา	Sesame	เมล็ด	กรดไขมัน (fatty acids) ได้แก่ กรดไลโนเลอิก (Linoleic acid) กรดพัลมิติก (Palmitic acid) กรดโอเลอิก (Oleic acid) / เซซามิน (Sesamin)	บดผง/ บีบอัด (น้ำมัน) / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณโปรตีนไม่เกิน ๕๐ กรัมต่อวัน
๑๘๘	*Solanum torvum* Sw.	มะเขือพวง	Pea eggplant / Plate brush	ผล	เทอพีนอยด์ (Terpenoids)	บดผง	

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๑๘๙	*Spinacia oleracea* L.	ปวยเล้ง	Spinach	ใบ	แคโรทีนอยด์ (Carotenoid) ได้แก่ เบต้า-แคโรทีน (Beta-Carotene) ลูทีน (Lutein) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณเบต้าแคโรทีน คำนวณเป็นวิตามินเอ ไม่เกิน ๘๐๐ ไมโครกรัม อาร์อี ต่อวัน ๒. ปริมาณใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๑๙๐	*Syzygium cumini* (L.) Skeels ชื่อพ้อง *Eugenia cumini* (L.) Druce	หว้า	Black plum / Jambolan	ผล	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโทไซยานิน (Anthocyanins)	สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดผลหว้า ไม่เกิน ๑๗ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๙๑	*Tagetes erecta* L.	ดาวเรือง	Marigold	ดอก	แคโรทีนอยด์ (Carotenoid) ได้แก่ ลูทีน (Lutein) ซีแซนทิน (Zeaxanthin)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล / สกัดด้วยเฮกเซน	๑. ปริมาณลูทีนรวมซีแซนทิน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. สารละลายตกค้างของเฮกเซน ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (ppm)

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๑๙๒	*Tamarindus indica* L.	มะขาม	Tamarind	เนื้อผล	กรดทาร์ทาริก (Tartaric acid) / วิตามินบี ๑ (Vitamin B๑) / เหล็ก (Iron) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง	๑. ปริมาณใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๑๙๓	*Taraxacum dens leonis* Desr. *Taraxacum officinale* (L.) Weber ex F.H. Wigg.	แดนดีไลออน	Dandelion	ราก	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ ฟลาโวน (Flavones)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดแดนดีไลออน ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๙๔	*Taraxacum mongolicum* Hard.Maz	แดนดีไลออน	Dandelion	ราก	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ ฟลาโวน (Flavones)	สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดแดนดีไลออน ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๙๕	*Terminalia bellirica* (Gaertn.) Roxb.	สมอพิเภก	Belliric myrobaran	เนื้อผล	แทนนิน (Tannins) ได้แก่ กรดแกลลิก (Gallic acid)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสมอพิเภกรวมสมอไทย หรือสมอพิเภกรวมสมอไทยและมะขามป้อม บดผงรวมกัน ไม่เกิน ๓ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๑๙๖	*Terminalia chebula* Retz.	สมอไทย / โกฐพุงปลา	Chebulic myrobalan	ผล	แทนนิน (Tannins) ได้แก่ กรดแกลลิก (Gallic acid)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสมอพิเภกรวมสมอไทย หรือสมอพิเภกรวมสมอไทยและมะขามป้อม บดผง

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
							รวมกัน ไม่เกิน ๓ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๑๙๗	*Thymus vulgaris* L.	ไทม์	Thyme	ใบ	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ไทมอล (Thymol) ไตรเทอพีนส์ (Triterpenes)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณไตรเทอพีนไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๙๘	*Tremella fusiformis* Berk	เห็ดหูหนูขาว	White jelly mushroom	ดอกเห็ด	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	
๑๙๙	*Trigonella-foenum graecum* L.	ลูกซัด	Fenugreek	เมล็ด	ซาโปนิน (Saponin) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) / ใยอาหาร (Dietary fiber) ได้แก่ กาแล็กโตแมนแนน (Galactomannans)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณเมล็ดลูกซัดบดผง ไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัดเมล็ดลูกซัด ไม่เกิน ๖๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๒๐๐	*Triticum aestivum* L. *Triticum vulgare* Vill.	ข้าวสาลี	Wheat	เมล็ด (ไม่รวมเปลือก)	ใยอาหาร (Dietary fiber) / โปรตีน (Protein) / พอลิแซ็กคาไรด์	บดผง / บีบอัด (น้ำมัน) / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณน้ำมันจมูกข้าวสาลีไม่เกิน ๔๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
				/ จมูกข้าว (Germ) / ใบอ่อน	(Polysaccharides)	/ สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๒. ปริมาณใบอ่อนข้าวสาลีไม่เกิน ๔.๕ กรัมต่อวัน ๓. ปริมาณใยอาหารไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๒๐๑	*Turnera diffusa* Willd. ex Schult.	ดาเมียนา	Damiana	ใบ	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	๑. ปริมาณดาเมียนาบดผง ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๒๐๒	*Undaria pinnatifida*	สาหร่ายวากาเมะ	Wakame	สาหร่าย	ใยอาหาร (Dietary fiber) / เหล็ก (Iron) / ไอโอดีน (Iodine)	บดผง	๑. ปริมาณใยอาหารไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณไอโอดีนไม่เกิน ๑๕๐ ไมโครกรัม (µg) ต่อวัน
๒๐๓	*Vaccinium angustifolium* Aiton *Vaccinium corymbosum* L.	บลูเบอร์รี	Blueberry	ผล	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโทไซยานิดิน (Anthocyanidins) แอนโทไซยานิน (Anthocyanin) โปรแอนโทไซยานิดิน (Proanthocyanidins)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๒๐๔	*Vaccinium myrtillus* L.	บิลเบอร์รี	Bilberry	ผล	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ โปรแอนโทไซยานิดิน (Proanthocyanidins) แอนโทไซยานิน (Anthocyanin) แอนโทไซยานิดิน (Anthocyanidins)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ น้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	
๒๐๕	*Vaccinium macrocarpon* Aiton *Vaccinium oxycoccus* L.	แครนเบอร์รี	cranberry	ผล	กรดผลไม้ (Acids) ได้แก่ กรดมาลิก (Malic acid) กรดซิตริก (Citric acid) / ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโทไซยานิน (Anthocyanins) โปรแอนโทไซยานิดิน (Proanthocyanidins)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดผลแครนเบอร์รี ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน
๒๐๖	*Vaccinium uliginosum* L.	บ็อกบิลเบอร์รี	bog bilberry	ผล	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโทไซยานิน (Anthocyanins) แอนโทไซยานิดิน (Anthocyanidins)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	

ตัวอย่าง

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๒๐๗	*Vitis labrusca* L.	-	Bordo grape	ผล / เมล็ด	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	๑. ปริมาณสารสกัดจากเปลือกสนทุกสายพันธุ์รวมสารสกัดจากเมล็ดองุ่น ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๒๐๘	*Vitis vinifera* L.	องุ่น	Grape	ผล / เมล็ด / เปลือก	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ โปรแอนโทไซยานิดิน (Proanthocyanidins)	บดผง (เฉพาะผล) / บีบอัด (น้ำมันจากเมล็ด) / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดจากเปลือกสนทุกสายพันธุ์รวมสารสกัดจากเมล็ดองุ่น ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัดจากเปลือกองุ่น ไม่เกิน ๑๒๕ มิลลิกรัมต่อวัน
๒๐๙	*Vigna radiata* (L.) R. Wilczek	ถั่วเขียว	Mungbean	เมล็	โปรตีน (Protein)	บดผง	๑. ปริมาณโปรตีนไม่เกิน ๕๐ กรัมต่อวัน
๒๑๐	*Zingiber officinale* Rosc.	ขิง	Ginger	เหง้า	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ จินเจรอล (Gingerols)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๒. ปริมาณขิงบดผงไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๒๑๑	*Ziziphus jujuba* Mill.	พุทรา / พุทราจีน	Jujube / Chinese jujube	ผล (ไม่รวมเมล็ด)	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	

ตัวอย่าง

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐

เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา ผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดมาตรการในการกำกับดูแลความปลอดภัยผักและผลไม้สดให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น เพื่อคุ้มครองให้ผู้บริโภคได้บริโภคผักและผลไม้สดที่มีคุณภาพและความปลอดภัย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๖ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๓๔ มาตรา ๓๗ และมาตรา ๔๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว ดังตอไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้

“ผลิต” หมายความว่า การคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดที่มีการรับวัตถุดิบจากผู้อื่น หรือการคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดที่ไม่มีการรับวัตถุดิบจากผู้อื่นแต่มีอาคารหรือโรงเรือนสำหรับการคัดและบรรจุ

“การคัดและบรรจุ” หมายความว่า กระบวนการจัดการผักหรือผลไม้สดหลังการเก็บเกี่ยวตั้งแต่การคัด และบรรจุไว้ในบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ เพื่อการจำหน่าย ทั้งนี้อาจมีการทำความสะอาด การตัดแต่ง การเคลือบผิว หรือกระบวนการอื่นๆ เพื่อรักษาคุณภาพของผักหรือผลไม้สดด้วยหรือไม่ก็ได้

“ผักหรือผลไม้สดบางชนิด” หมายความว่า ผักหรือผลไม้สดตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๒ ผู้ผลิตที่มีการคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา ดังนี้

(๑) ตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้ หรือ

(๒) ตามมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่า หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ใน (๑)

การตรวจสถานที่ผลิตตามวรรคหนึ่ง ให้ใช้บันทึกและหลักเกณฑ์ตามบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ ผู้นำเข้าผักหรือผลไม้สดบางชนิดที่ผ่านการคัดและบรรจุ ต้องจัดให้มีเอกสารรับรองตามมาตรฐานที่เทียบเท่า หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้ จากหน่วยงานดังต่อไปนี้

(๑) หน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือ

(๒) หน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือ

(๓) หน่วยตรวจสอบและรับรองที่ได้รับการรับรองระบบงานจากหน่วยรับรองระบบงานที่เป็นสมาชิกและได้รับการยอมรับจากหน่วยงานสากลว่าด้วยการรับรองระบบงาน หรือ

(๔) หน่วยงานอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

ข้อ ๔ การใช้ภาชนะบรรจุ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

ข้อ ๕ การฉายรังสี ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารฉายรังสี

ข้อ ๖ ผู้ผลิตตามข้อ ๒ หรือ ผู้นำเข้าตามข้อ ๓ เพื่อจำหน่ายภายในประเทศต้องจัดทำฉลากที่มีข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องแสดงรายละเอียดอย่างน้อย ดังนี้

(๑) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(๑.๑) ผักหรือผลไม้สดที่ผลิตในประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตก็ได้ โดยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ กำกับไว้ด้วย

(ก) ข้อความว่า “ผู้ผลิต” หรือ “ผลิตโดย”สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต

(ข) ข้อความว่า “สำนักงานใหญ่” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต ที่ประสงค์จะแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่

(๑.๒) ผักหรือผลไม้สดที่นำเข้าจากต่างประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าโดยมีข้อความว่า “ผู้นำเข้า” หรือ “นำเข้าโดย” กำกับ และแสดงประเทศของผู้ผลิตด้วย

(๒) เลขสถานที่ผลิตอาหาร หรือเลขสถานที่นำเข้าอาหาร แล้วแต่กรณีโดยแสดงกลุ่มตัวเลขอยู่ในกรอบสี่เหลี่ยม และมีขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของตัวเลขตัดกับสีพื้นของกรอบ

(๓) รหัสสัญลักษณ์หรือรูปแบบใดๆ ที่บ่งชี้รุ่นการผลิต

ข้อ ๗ ผู้จำหน่ายผักหรือผลไม้สดบางชนิดจากผู้ผลิตตามข้อ ๒ หรือผู้นำเข้าตามข้อ ๓ ต้องจัดให้มีฉลาก หรือจัดให้มีป้ายหรือมีบันทึกแสดงข้อมูลตามข้อ ๖ พร้อมที่จะแสดงแก่ผู้บริโภคและพนักงานเจ้าหน้าที่

ข้อ ๘ ให้ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารตามข้อ ๒ หรือได้รับใบอนุญาตนำเข้าอาหารตามข้อ ๓ แล้วแต่กรณีไว้ก่อนที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศนี้ภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๙ ประกาศนี้ ไม่ใช้บังคับกับ

(๑) ผักหรือผลไม้สดบางชนิด ที่ผู้ผลิตจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรือ

(๒) ผักหรือผลไม้สดบางชนิด ที่จำหน่ายเป็นอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ตามประกาศว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

ข้อ ๑๐ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งปี นับจากวันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

ปิยะสกล สกลสัตยาทร
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๔ ตอนพิเศษ ๒๒๘ ง.ลงวันที่ ๑๘ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๐)

บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐

เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผัก หรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก

ผลไม้สด	**ชื่อวิทยาศาสตร์**[๑]
กล้วย (banana)	*Musa* spp.
เกาลัด (chestnuts)	*Castanea* spp.
แก้วมังกร (dragon fruit/pitaya)	*Hylocereus* spp.; *Hylocereus undatus* (Haw.) Britton & Rose; *Hylocereus megalanthus* (K. Schum. ex Vaupel) Ralf Bauer; *Hylocereus polyrhizus* (F.A.C. Weber) Britton & Rose; *Hylocereus ocamponis* (Salm-Dyck) Britton & Rose; *Hylocereus triangularis* (L.) Britton & Rose
แตงเทศ ได้แก่ แคนตาลูป (cantaloupe) และเมลอน (melon)	*Cucumis melo* L.
เงาะ (rambutan)	*Nephelium lappaceum* L.
ชมพู่ (java apple; wax jambu; wax apple; rose apple)	*Syzygium samarangense* (Blume) Merr. & L.M. Perry Syn. *Eugenia javanica* L.
แตงโม (watermelon)	*Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai Syn. *Citrullus vulgaris* Schrad.; *Colocynthis citrullus* (L.) Kuntze
ทับทิม (pomegranate)	*Punica granatum* L.
ฝรั่ง (guava)	*Psidium guajava* L.
พุทรา (jujube, Indian)	*Ziziphus mauritiana* L.; Syn. *Ziziphus jujuba* Mill.
มะม่วง (mango)	*Mangifera indica* L.
มะละกอ (papaya)	*Carica papaya* L.
ละมุด (sapodilla)	*Manilkara zapota* L.; Syn. *Manilkara achras* (Mill.) Fosberg; Achras zapota L.
ลำไย (longan)	*Dimocarpus longan* Lour.; Syn. *Nephelium longana* Cambess.; *Euphoria longana* Lam.
สตรอว์เบอร์รี (strawberries)	*Fragaria × ananassa* (Duchesne ex Weston) Duchesne ex Rozier
ส้มเปลือกล่อน (mandarins)	*Citrus reticulata* Blanco และลูกผสม รวมทั้ง *Citrus nobilis* Lour.; *Citrus deliciosa* Ten.; *Citrus tangarina* Hort.; *Citrus mitis* Blanco Syn. *Citrus madurensis* Lour.; *Citrus unshiu* Marcow

---

[๑] อ้างอิงตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ.๙๐๔๕-๒๕๕๙ การจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช

ผลไม้สด	**ชื่อวิทยาศาสตร์**[๑]
ส้มเปลือกไม่ล่อน (oranges) เช่น ส้มเกลี้ยง	*Citrus sinensis* Osbeck, *Citrus aurantium* L. รวมทั้งลูกผสมและชนิด *Citrus myrtifolia* Raf.; *Citrus salicifolia* Raf.
สาลี่ (pear, oriental; Chinese pear; nashi pear; sand pear; snow pear)	*Pyrus pyrifolia* (Burm. f.) Nakai; *Pyrus lindleyi* Rehder; *Pyrus nivalis* Jacq.
องุ่น (grapes)	*Vitis vinifera* L.
แอปเปิล (apple)	*Malus domestica* Borkh.
ผักสด	
กระเทียม (garlic) กระเทียมโทน และกระเทียมจีน (onion, Chinese)	*Allium sativum* L. and *Allium chinense* G. Don; Syn. *Allium bakeri* Regel
กะหล่ำดอก (cauliflower) รวมทั้ง กะหล่ำเจดีย์ (romanesco broccoli)	*Brassica oleracea* var. *botrytis* L.
กะหล่ำปลี (cabbages) รวมทั้งกะหล่ำปลีใบย่น	*Brassica oleracea* var. *capitata* L.
กุยช่าย (chives, Chinese)	*Allium tuberosum* Rottler ex Spreng.
ข่า (galangal)	*Languas galanga* (L.) Stunz; Syn. *Alpinia galanga* Sw.; *Languas officinarum* (Hance) Farwelll; Syn. *Alpinia officinarum* Hance *Kaempferia galanga* L.
คะน้า (Chinese broccoli; Chinese kale)	*Brassica oleracea* var. *alboglabra* (L.H. Bailey) Musil
แครอท (carrot)	*Daucus carota* L.
ต้นหอม (spring onion) และต้นหอมญี่ปุ่น (onion, welsh; Japanese bunching onion; Chinese small onion; green onion)	*Allium cepa* L., White Portugal and *Allium fistulosum* L.
ถั่วงอก (bean sprout)	*Vigna radiata* (L.) R. Wilczek
ใบตำลึง (ivy gourd)	*Coceinia grandis* (L.) Voigt
แตงกวา แตงร้าน (cucumber)	*Cucumis sativus* L.
ถั่วฝักยาว (yard-long bean)	*Vigna unguiculata* subsp. *sesquipedalis* (L.) Verdc.
ถั่วลันเตา (garden pea)	*Pisum sativum* var. *sativum*
บร็อกโคลี (broccoli) รวมทั้ง กะหล่ำดอกอิตาเลียน (broccoli, sprouting) แขนง	*Brassica oleracea* L. var. *italica* Plenck

[๑] อ้างอิงตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ.๙๐๔๕-๒๕๕๙ การจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช

ผักสด	**ชื่อวิทยาศาสตร์**[๑]
กะเพรา โหระพา ใบแมงลัก (basil)	*Ocimum basilicum* L.; *Ocimum x aficanum* Lour.; *Ocimum basilicum* L. *Ocimum x citrodorum* Vis.; *Ocimum minimum* L.; *Ocimum americanum* L.; *Ocimum gratissimum* L.; *Ocimum tenuiflorum* L.
ใบบัวบก (pennywort)	*Centella asiatica* (L.) Urb.
ผักปวยเล้ง (spinach)	*Spinacia oleracea* L.
ผักกาดขาวปลี (Chinese cabbage)	*Brassica rapa* L. subsp. *pekinensis* (Lour.) Kitam. Syn. *Brassica pekinensis* (Lour.) Rupr., *Brassica rapa* var. pekinensis (Lour) Olsson
ผักโขม (amaranth)	*Amaranthus* spp.
ผักบุ้ง (kangkung/water spinach)	*Ipomoea aquatica* Forssk.
พริกเผ็ด (chili) รวมทั้งพริกชี้ฟ้า พริกหนุ่ม	*Capsicum annuum* L. พันธุ์ที่เผ็ดร้อน
พริกหวาน (peppers, sweet /peppers, bell) รวมทั้งปราปิกา (prapika)	*Capsicum annuum* var. *grossum* (Willd.) Sendt. and *Capsicum annuum* var. *longum* (DC.) Sendt.
ฟักทอง (pumpkins)	*Cucurbita maxima* Duchesne; *Cucurbita argyrosperma* C. Huber; *Cucurbita moschata* Duchesne; *Cucurbita pepo* L. and *Cucurbita pepo* subsp. *pepo*
มะเขือเทศ (tomato)	*Lycopersicon esculentum* Mill. Syn. *Solanum lycopersicum* L.
มะเขือเปราะ (Thai eggplant)	*Solanum undatum* Lam.
มันฝรั่ง (potato)	*Solanum tuberosum* L.
หอมแดง (shallot)	*Allium cepa* L. var. *aggregatum* G.Don.
เห็ด (mushrooms) ที่เพาะเลี้ยง เช่น เห็ดโคนญี่ปุ่น, เห็ดโคนชิเมจิ, เห็ดหูหนูดำ, เห็ดหลินจือ, เห็ดหอม, เห็ดฟาง, เห็ดหูหนูขาว เป็นต้น	*เช่น Agaricus* spp. พันธุ์ที่เพาะปลูก; *Agrocybe aegerita; Hypsizygus tessellates* (Bull.) Singer; *Auricularia auricular-judea* (Bull.) Quél.; *Ganoderma lucidum* (Curtis) P. Karst., and other *Ganoderma* spp.; *Lentinula edodes* (Berk.) Pegler; *Volvariella volvacea* (Bull.) Singer; *Tremella fuciformis* Berk.; *Auricularia polytricha* (Mont.) Sacc.; *Termitomyces sp.* เป็นต้น

[๑] อ้างอิงตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ.๙๐๔๕-๒๕๕๙ การจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช

บัญชีหมายเลข ๒

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักและผลไม้สดบางชนิด

ลำดับที่	รายการ	เกณฑ์กำหนด
๑	สถานที่ตั้งอาคารหรือบริเวณผลิต	สถานที่ตั้ง บริเวณใกล้เคียงอาคารหรือบริเวณคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สด ต้องอยู่ในลักษณะที่ไม่มีการปนเปื้อน ดังนี้ ๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้ผักหรือผลไม้สดที่คัดบรรจุเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย ๑.๑.๑ บริเวณโดยรอบสะอาด ไม่ปล่อยให้มีการสะสมสิ่งที่ไม่ใช้แล้ว หรือสิ่งปฏิกูลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่างๆ ขึ้นได้ ๑.๑.๒ อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ ๑.๑.๓ ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ ๑.๑.๔ บริเวณพื้นที่ตั้งตัวอาคารไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก และมีท่อระบายน้ำเพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ ในกรณีที่สถานที่ตั้งตัวอาคารซึ่งใช้ผลิตอาหารอยู่ติดกับบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสม ต้องมีมาตรการหรือวิธีการที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค ตลอดจนฝุ่นผงและสาเหตุของการปนเปื้อนอื่นๆ ด้วย
		๑.๒ อาคารหรือบริเวณคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สด มีการดูแลความสะอาด และรักษาให้อยู่ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ ๑.๒.๑ มีการจัดการและรักษาสภาพแวดล้อมในอาคารหรือบริเวณคัดและบรรจุให้มีความเป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว และไม่เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ สะดวกและเหมาะในการปฏิบัติงาน ๑.๒.๒ ต้องแยกบริเวณคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่พักอาศัย ๑.๒.๓ จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เหมาะสม เพียงพอตามความเหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน ๑.๒.๔ มีท่อหรือทางระบายน้ำ รองรับน้ำทิ้งจากกระบวนการผลิต เพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะเว้นแต่กรณีที่มีการใช้สารเคมีในกระบวนการผลิต ต้องจัดให้มีระบบบำบัดน้ำเสียก่อนลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ ๑.๒.๕ ต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงไม่ให้เข้าสู่อาคารหรือบริเวณคัดและบรรจุ หรือสัมผัสกับผักหรือผลไม้สด
๒	เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การคัด และบรรจุมีการออกแบบติดตั้งในลักษณะที่ถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และง่ายต่อการทำความสะอาด และบำรุงรักษา ดังนี้
		๒.๑ การออกแบบติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต้องเหมาะสมคำนึงถึงการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้น รวมถึงสามารถทำความสะอาดตัวเครื่องมือ อุปกรณ์ และบริเวณที่ติดตั้งได้ง่ายและทั่วถึง

ลำดับที่	รายการ	เกณฑ์กำหนด
		๒.๒ ภาชนะหรืออุปกรณ์ที่สัมผัสผักหรือผลไม้สด ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร อันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และง่ายต่อการทำความสะอาด
		๒.๓ โต๊ะหรือพื้นผิวที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการปฏิบัติงานในส่วนที่สัมผัสกับผักหรือผลไม้สด ต้องทำจากวัสดุที่ไม่เกิดสนิม ทำความสะอาดง่าย และไม่ทำให้เกิดปฏิกิริยาที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค โดยตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย มีความสูงเหมาะสมในการปฏิบัติงานหรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้นได้
๓	การควบคุมกระบวนการผลิต	การดำเนินงานทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมตามหลักสุขาภิบาลที่ดี และควบคุมอันตรายทั้งด้านกายภาพ เคมี และชีวภาพ ตั้งแต่ขั้นตอนการตรวจรับวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดที่มาจากแหล่งเพาะปลูก หรือแหล่งรวบรวม ภาชนะบรรจุ การขนย้าย การจัดเตรียม การล้าง การคัด ตัดแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา และการขนส่ง ดังนี้ ๓.๑ ต้องมีการคัดเลือกวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดที่มีคุณภาพและความปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้ ๓.๑.๑ วัตถุดิบผักและผลไม้สดต้องมาจากแหล่งเพาะปลูกหรือมาจากแปลงที่มีระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก ๓.๑.๒ จัดทำทะเบียนเกษตรกรผู้จัดส่งวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด ๓.๑.๓ จัดทำทะเบียนผู้รวบรวม หรือผู้จัดหาผักหรือผลไม้สด (ถ้ามี)
		๓.๒ ภาชนะบรรจุที่สัมผัสโดยตรงกับผักหรือผลไม้สดต้องสะอาด ทำจากวัสดุที่ไม่เป็นพิษ ไม่เคยบรรจุวัตถุอันตรายหรือสารพิษมาก่อน มีการทำความสะอาดก่อนการใช้งานตามความเหมาะสม
		๓.๓ มีการเก็บรักษาวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดและภาชนะบรรจุอย่างเหมาะสมในสภาพที่ป้องกันการปนเปื้อน โดยมีการเสื่อมสลายน้อยที่สุด มีการหมุนเวียนการใช้อย่างมีประสิทธิภาพ
		๓.๔ มีมาตรการการตรวจสอบการตกค้างของสารเคมีในวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดอย่างสม่ำเสมอโดยอาจใช้ชุดทดสอบอย่างง่ายและตรวจวิเคราะห์โดยห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ที่ได้รับการรับรองอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง
		๓.๕ การดำเนินการระหว่างการคัดและบรรจุ มีการขนย้ายวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด ภาชนะบรรจุ รวมถึงในขั้นตอนการเก็บรักษา ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมสลายของอาหารด้วย
		๓.๖ การขนส่งผลิตภัณฑ์ผักหรือผลไม้สด ต้องขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมสลายได้อย่างมีประสิทธิภาพ
		๓.๗ มีการควบคุมกระบวนการคัดและบรรจุให้เป็นไปตามข้อกำหนดหรือตามความเหมาะสมของกระบวนการคัดและบรรจุผัก ผลไม้ชนิดนั้นๆ อย่างเคร่งครัด ๓.๗.๑ กรณีมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารในกระบวนการผลิต ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ๓.๗.๒ กรณีมีการใช้สารเคมีในการล้างทำความสะอาดผักหรือผลไม้สด ต้องเลือกใช้ชนิดสารเคมีที่เหมาะสม และมีมาตรการการตรวจสอบสารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ
		๓.๘ น้ำหรือน้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการล้างทำความสะอาด หรือต้องสัมผัสกับผักและผลไม้สดที่พร้อมบริโภคทันที ต้องเป็นน้ำสะอาดเหมาะสมตามวัตถุประสงค์การใช้ผ่านการปรับสภาพตามความจำเป็นและมีการเก็บรักษาและนำไปใช้ที่ถูกสุขลักษณะ

ลำดับที่	รายการ	เกณฑ์กำหนด
		๓.๙ มีการบ่งชี้ หรือระบุรุ่นการผลิต หรือวันที่ผลิต เพื่อการตามสอบย้อนกลับ
		๓.๑๐ มีบันทึกหรือข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด สารเคมีที่ใช้ในการผลิตการควบคุมกระบวนการผลิต รวมถึงผลิตภัณฑ์และเก็บรักษาบันทึกไว้ เพื่อสามารถตรวจประเมินและตามสอบได้ ดังนี้ ๓.๑๐.๑ ทะเบียนผู้รวบรวม ผู้จัดหา หรือเกษตรกรผู้จัดส่งวัตถุดิบ ๓.๑๐.๒ บันทึกการรับวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด ๓.๑๐.๓ บันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต ๓.๑๐.๔ บันทึกการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำ ๓.๑๐.๕ บันทึกแสดงชนิดและปริมาณการผลิต และข้อมูลการจำหน่าย ๓.๑๐.๖ เอกสารใบรับรองมาตรฐานเพื่อแสดงว่ามีการคัดเลือกวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดที่มีคุณภาพและความปลอดภัย ๓.๑๐.๗ รายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
๔	การสุขาภิบาล	ปัจจัยต่างๆ ที่อาจมีผลต่อกระบวนการคัด และบรรจุผักหรือผลไม้สด ต้องมีมาตรการควบคุม ดังนี้
		๔.๑ น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิต ต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็น
		๔.๒ จัดให้มีภาชนะรองรับขยะที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ และมีระบบกำจัดขยะที่เหมาะสม
		๔.๓ จัดให้มีห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมให้เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน มีอุปกรณ์ในการล้างมือและทำให้มือแห้งอย่างครบถ้วนถูกสุขลักษณะ และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งต้องแยกต่างหากจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณปฏิบัติงานโดยตรง
		๔.๔ จัดให้มีอ่างล้างมือบริเวณปฏิบัติงานให้เพียงพอ อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม มีอุปกรณ์การล้างมือ และทำให้มือแห้งอย่างครบถ้วนถูกสุขลักษณะ และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
		๔.๕ มีวิธีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม
๕	การบำรุงรักษาและทำความ	๕.๑ อาคารสถานที่ มีการทำความสะอาดให้อยู่ในสภาพสะอาดถูกสุขลักษณะอย่างสม่ำเสมอ
		๕.๒ เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้

ลำดับที่	รายการ	เกณฑ์กำหนด
	สะอาด	๕.๓ การเก็บรักษาสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ จะต้องแยกเป็นสัดส่วนและปลอดภัยและมีป้ายแสดงชื่อสารเคมี
๖	บุคลากร และสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน	๖.๑ ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคน่ารังเกียจตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์
		๖.๒ ผู้ปฏิบัติงานทุกคนในขณะที่ดำเนินการผลิตและมีการสัมผัสโดยตรงกับอาหารหรือส่วนผสมของอาหารหรือส่วนใดส่วนหนึ่งของพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหารต้องมีสุขลักษณะ ดังนี้ ๖.๒.๑ สวมเสื้อผ้าที่สะอาด และเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน กรณีที่ใช้เสื้อคลุมต้องสะอาด ๖.๒.๒ มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในการผลิตที่เหมาะสม เช่น เปลี่ยนใช้รองเท้าเฉพาะบริเวณ หรือจุ่มรองเท้าในน้ำยาฆ่าเชื้อโรคก่อนเข้าสู่บริเวณผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อน ๖.๒.๓ ไม่สวมใส่เครื่องประดับขณะปฏิบัติงาน และดูแลสุขอนามัยของมือและเล็บให้สะอาดอย่างสม่ำเสมอ ๖.๒.๔ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน ภายหลังจากสัมผัสสิ่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และภายหลังจากใช้ห้องน้ำและห้องส้วม ๖.๒.๕ สวมหมวกหรือผ้าคลุมผม หรือตาข่ายที่สะอาดขณะปฏิบัติงาน

บัญชีหมายเลข ๓

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

ตส.๑๓ (๖๐)

๓.๑ บันทึกการตรวจสถานที่คัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด

วันที่.....เวลา.....นาย,นาง,นางสาว.....

.....

พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา ๔๓ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ได้พร้อมกันมาตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ชื่อ.....

ซึ่งมีผู้ดำเนินกิจการ/ผู้รับอนุญาต คือ.....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ .....

.....

ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขสถานที่ผลิตอาหาร เลขที่.....

ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต.....

วัตถุประสงค์ในการตรวจ: ☐ตรวจประกอบการอนุญาต แรงม้า.....HP คนงาน.....คน

(แล้วแต่กรณี) ☐ ตรวจเฝ้าระวัง

☐อื่นๆ .....

ครั้งที่ตรวจ.....

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๑. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต					
	๑.๑ สถานที่ตั้ง ตัวอาคารและที่ใกล้เคียงมีลักษณะดังต่อไปนี้					
๐.๒๕	๑.๑.๑ ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว					
๐.๒๕	๑.๑.๒ ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล					
๐.๒๕	๑.๑.๓ ไม่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ					
๐.๒๕	๑.๑.๔ ไม่มีวัตถุอันตราย					
๐.๒๕	๑.๑.๕ ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์					
๐.๒๕	๑.๑.๖ ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก					
๐.๒๕	๑.๑.๗ มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง					
	๑.๒ อาคารหรือบริเวณคัดและบรรจุ					
๑.๐	๑.๒.๑ สะอาด ถูกสุขลักษณะ เป็นระเบียบ และไม่มีสิ่งของที่ไม่เกี่ยวข้อง					
๑.๐	๑.๒.๒ แยกบริเวณคัดและบรรจุเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่พักอาศัย					
๐.๒๕	๑.๒.๓ มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน					
๐.๒๕	๑.๒.๔ มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน					

(ลงชื่อ).....(ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
๐.๒๕	๑.๒.๕ มีท่อหรือทางระบายน้ำทิ้งสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ					
๑.๐	๑.๒.๖ สามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่อาคารหรือบริเวณผลิตหรือสัมผัสผักหรือผลไม้สด					
				หัวข้อที่ ๑ คะแนนรวม =	**๑๑**	**คะแนน**
				คะแนนที่ได้รวม =		**คะแนน (.....%)**
	๒. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต					
๑.๐	๒.๑ ทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง					
๑.๐	๒.๒ ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษทนต่อการกัดกร่อน สภาพสะอาด					
๑.๐	๒.๓ พื้นผิวหรือโต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสกับผักหรือผลไม้สด ทำด้วยวัสดุที่ไม่เกิดสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน และสูงจากพื้น หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนตามความเหมาะสม					
๑.๐	๒.๔ ติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่ายและทั่วถึง					
๑.๐	๒.๕ มีจำนวนเพียงพอ					
				หัวข้อที่ ๒ คะแนนรวม =	**๑๐**	**คะแนน**
				คะแนนที่ได้รวม =		**คะแนน (.....%)**
	๓. การควบคุมกระบวนการผลิต					
	๓.๑ วัตถุดิบผัก หรือผลไม้สด					
๒.๐(M)	๓.๑.๑ มีหลักฐานแสดงว่าแหล่งเพาะปลูกมีระบบควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูกที่ปลอดภัย					
๑.๕ (M)	๓.๑.๒ มีทะเบียนเกษตรกร					
๐.๕	๓.๑.๓ มีทะเบียนผู้รวบรวม หรือผู้จัดหา (ถ้ามี)					
๐.๗๕	๓.๑.๔ มีการตรวจสอบสารเคมีตกค้างอย่างสม่ำเสมอด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย และห้องปฏิบัติการ					
๐.๕	๓.๑.๕ มีการเก็บรักษาอย่างถูกสุขลักษณะ และหมุนเวียนไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ					
	๓.๒ ภาชนะบรรจุ					
๐.๕	๓.๒.๑ สะอาด ทำจากวัสดุไม่เป็นพิษ เหมาะสมกับการบรรจุอาหาร					
๐.๕	๓.๒.๒ มีการเก็บรักษาอย่างถูกสุขลักษณะ					
๐.๕	๓.๒.๓ มีการทำความสะอาดก่อนการนำไปใช้ (ตามความจำเป็น)					
	๓.๓ การล้างทำความสะอาด การคัด การตัดแต่ง การเคลือบผิว (แล้วแต่กรณี) และการบรรจุ					
๐.๕	๓.๓.๑ มีการคัดเลือก และทำความสะอาด (แล้วแต่กรณี)					
๐.๕	๓.๓.๒ มีการตัดแต่งอย่างถูกสุขลักษณะ					
๑.๕ (M)	๓.๓.๓ มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามที่กฎหมายกำหนด หรือมีการใช้สารเคมีในการล้าง รวมทั้งตรวจสอบสารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ					

(ลงชื่อ).....(ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
๐.๕	๓.๓.๔ มีการควบคุมสุขลักษณะการบรรจุ					
๐.๕	๓.๓.๕ มีการเก็บรักษาหลังการบรรจุถูกสุขลักษณะ					
๐.๕	๓.๔ ในระหว่างการผลิตมีการขนย้ายวัตถุดิบ ภาชนะบรรจุ และผลิตภัณฑ์ในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนและเสื่อมสลายของอาหาร					
	๓.๕ น้ำหรือน้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการผลิต					
๐.๕	๓.๕.๑ ผ่านการปรับสภาพตามความจำเป็น และมีคุณภาพและความปลอดภัยเหมาะสมกับวัตถุประสงค์การใช้					
๐.๕	๓.๕.๒ มีการการเก็บรักษา การขนย้าย และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ					
	๓.๖ ผลิตภัณฑ์					
๑.๕ (M)	๓.๖.๑ มีการชี้บ่งรุ่นการผลิต หรือวันที่ผลิตในผลิตภัณฑ์					
๐.๕	๓.๖.๒ มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม					
๐.๕	๓.๖.๓ มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมและการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมสลาย					
	๓.๗ บันทึกและรายงานมีการจัดเก็บอย่างน้อย ๑ ปี					
๐.๑๕	๓.๗.๑ ทะเบียนเกษตรกร ผู้รวบรวม หรือผู้จัดหาวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด					
๐.๑	๓.๗.๒ บันทึกการรับวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด					
๐.๑	๓.๗.๓ บันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต การใช้วัตถุเจือปนอาหาร การใช้สารเคมีในการล้าง การคัดและการบรรจุ					
๐.๑	๓.๗.๔ บันทึกแสดงชนิด ปริมาณการผลิต และการจำหน่าย					
๐.๑	๓.๗.๕ เอกสารใบรับรองระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก					
๐.๑	๓.๗.๖ บันทึกผลการตรวจสอบสารตกค้างของสารเคมีในวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย					
๐.๑	๓.๗.๗ รายงานผลการตรวจวิเคราะห์สารเคมีตกค้างในวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดโดยห้องปฏิบัติการมาตรฐานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง					
				หัวข้อที่ ๓ คะแนนรวม =	๓๐	**คะแนน**
				คะแนนที่ได้รวม =		**คะแนน (.....%)**
	๔. การสุขาภิบาล					
๑.๐	๔.๑ น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด					
๐.๕	๔.๒ มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิดและตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ รวมทั้งมีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม					
๐.๕	๔.๓ มีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ					
	๔.๔ ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม					
๐.๕	๔.๔.๑ ห้องส้วมแยกจากบริเวณปฏิบัติงาน หรือไม่เปิดสู่บริเวณปฏิบัติงานโดยตรง					

(ลงชื่อ).....(ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
๐.๕	๔.๔.๒ ห้องส้วมอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
๐.๒๕	๔.๔.๓ ห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
๐.๕	๔.๔.๔ มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
๐.๕	๔.๔.๕ อ่างล้างมือและอุปกรณ์อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
๐.๒๕	๔.๔.๖ อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
	๔.๕ อ่างล้างมือบริเวณผลิต					
๐.๕	๔.๕.๑ มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
๐.๕	๔.๕.๒ อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
๐.๕	๔.๕.๓ มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
๐.๕	๔.๕.๔ อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม					
				หัวข้อที่ ๔ คะแนนรวม =	**๑๓**	**คะแนน**
				คะแนนที่ได้รวม=		**คะแนน (.....%)**
	๕. การบำรุงรักษา และทำความสะอาด					
๑.๐	๕.๑ มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาดอาคารผลิตหรือบริเวณคัดและบรรจุอย่างสม่ำเสมอ					
๑.๐	๕.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้					
๑.๐	๕.๓ มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการบำรุงรักษา แยกเป็นสัดส่วน และปลอดภัย และมีป้ายแสดงชื่อสารเคมีที่ชัดเจน					
				หัวข้อที่ ๕ คะแนนรวม =	**๖**	**คะแนน**
				คะแนนที่ได้รวม =		**คะแนน (.....%)**
	๖. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน					
๑.๐	๖.๑ ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผลไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามที่ระบุในกฎกระทรวง					
	๖.๒ ผู้ปฏิบัติงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหารขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติดังนี้					
๐.๕	๖.๒.๑ แต่งกายสะอาด เสื้อคลุมหรือผ้ากันเปื้อนสะอาด					
๐.๕	๖.๒.๒ มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณผลิตอย่างเหมาะสม เช่น การเปลี่ยนรองเท้า จุ่มรองเท้าในน้ำยาฆ่าเชื้อโรค					
๐.๕	๖.๒.๓ ไม่สวมใส่เครื่องประดับ					
๐.๕	๖.๒.๔ เล็บสั้น และสะอาด					
๐.๗๕	๖.๒.๕ มือสะอาด และล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน					
๐.๕	๖.๒.๖ มีการสวมหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผมที่สะอาดขณะปฏิบัติงาน					

(ลงชื่อ).....(ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
๐.๒๕	๖.๓ มีการแสดงคำเตือนห้ามบุคลากรและผู้ปฏิบัติงานแสดงพฤติกรรมอันน่ารังเกียจในสถานที่ผลิตอาหาร					
๐.๕	๖.๔ มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต					
หัวข้อที่ ๖ คะแนนรวม =					**๑๐**	**คะแนน**
คะแนนที่ได้รวม =						**คะแนน (.....%)**

สรุปผลการตรวจ

๑. คะแนนรวม (ทุกหัวข้อ) = ๘๐ คะแนน
คะแนนที่ได้รวม (ทุกหัวข้อ) = ... คะแนน (.....%)

๒. ☐ ผ่านเกณฑ์
☐ ไม่ผ่านเกณฑ์ ในหัวข้อต่อไปนี้
☐ หมวดที่ ๑ ☐ หมวดที่ ๒ ☐ หมวดที่ ๓ ☐ หมวดที่ ๔ ☐ หมวดที่ ๕ ☐ หมวดที่ ๖
☐ พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่อง
☐ (๑) วัตถุดิบผักหรือผลไม้สดมาจากแหล่งเพาะปลูกที่มีระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก(ข้อ ๓.๑.๑)
☐ (๒) จัดทำทะเบียนเกษตรกรผู้จัดส่งวัตถุดิบผักหรือผลไม้สด (ข้อ ๓.๑.๒)
☐ (๓) มีการใช้สารเคมีในการล้างผักหรือผลไม้สด หรือมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารอื่นๆ ไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ข้อ ๓.๓.๓)
☐ (๔) ไม่มีการชี้บ่งรุ่นการผลิตหรือวันที่ผลิตในผลิตภัณฑ์ เพื่อการตามสอบย้อนกลับ (ข้อ ๓.๖.๑)
☐ พบข้อบกพร่องอื่นๆ ได้แก่ .....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน)

สารบัญ (ต่อ)

เล่มที่ 2 **หน้า**

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหาร และคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา คำสั่งคณะกรรมการอาหารที่เกี่ยวข้อง

หลักเกณฑ์หน่วยฝึกอบรม ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร

- ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร พ.ศ. 2557 — 762
- ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ขึ้นทะเบียนรายชื่อและและหน่วยงานฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมาย — 789
- ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ขึ้นทะเบียนรายชื่อหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมาย (ฉบับที่ 2) — 791

หน่วยตรวจประเมินสถานที่ผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

- ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย — 913
- ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไข ว่าด้วยคุณสมบัติและประสบการณ์สำหรับผู้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย — 922
- ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การขอหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร — 930

อื่น ๆ

- ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการนำเข้าเพื่อเป็นตัวอย่างในการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือเพื่อพิจารณาสั่งซื้อ พ.ศ. 2544 (ยกเลิก) — 793
- ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการนำเข้าเพื่อเป็นตัวอย่างในการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือเพื่อพิจารณาสั่งซื้อ พ.ศ. 2560 — 1714
- ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง รายชื่อพืชที่ไม่ผ่านกระบวนการสกัดที่ให้ใช้ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ยกเลิก) — 936
- ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง รายชื่อพืชที่ไม่ผ่านกระบวนการสกัดที่ให้ใช้ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร — 1718
- ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง แนวทางการจัดหมวดอาหารประกอบการขออนุญาตอาหารตามกฎหมาย — 1598

สำนักอาหาร
กันยายน 2560

๓. สรุปผลการประเมิน

สรุปภาพรวมผลการประเมิน.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

การเปลี่ยนแปลงภายในองค์กร.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรอง รวมถึงการแสดง/อ้างอิงถึงใบรับรอง การรับรองเครื่องหมายรับรอง และเครื่องหมายรับรองระบบงาน (ถ้ามี).....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

การดำเนินการกับข้อบกพร่องที่เกิดจากการตรวจประเมินครั้งก่อน(ถ้ามี).....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

จุดแข็ง.....
.....
.....
.....

ข้อสังเกตและโอกาสในการปรับปรุง.....
.....
.....
.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน)

ความเห็นของคณะผู้ตรวจประเมิน

☐ เห็นควรนำเสนอให้การรับรอง (อนุญาต) / คงไว้ / ต่ออายุการรับรอง (ใบอนุญาต)

☐ อื่น ๆ (ระบุ) .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

๔. ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสถานที่ครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต/รับอนุญาตสูญหาย หรือเสียหายแต่ประการใด อ่านให้ฟังแล้วรับรองว่าถูกต้อง จึงลงนามรับรองไว้ต่อเจ้าหน้าที่ท้ายบันทึก

หมายเหตุ คาดว่าจะส่งข้อแก้ไขให้กับเจ้าหน้าที่ได้ภายในวันที่.....

(ลงชื่อ)..... ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน)

(.....)

(ลงชื่อ)..... (พนักงานเจ้าหน้าที่) (ลงชื่อ)..... (พนักงานเจ้าหน้าที่)

(ลงชื่อ)..... (พนักงานเจ้าหน้าที่) (ลงชื่อ)..... (พนักงานเจ้าหน้าที่)

(ลงชื่อ).....(ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน)

ตส.๑๔ (๖๐)

๓.๒ หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่คัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด

๑. ระดับการตัดสินใจในการให้คะแนน มี ๓ ระดับ ดังนี้

ระดับ	นิยาม	คะแนนประเมิน
ดี	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวง เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก	๒
พอใช้	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวง เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก แต่ยังพบข้อบกพร่องซึ่งยอมรับได้ เนื่องจากมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร หรือข้อบกพร่องนั้นไม่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยโดยตรงกับผักหรือผลไม้สดบางชนิด	๑
ปรับปรุง	ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวง เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก	๐

๒. การคำนวณคะแนน

๒.๑ วิธีการคำนวณคะแนนในแต่ละหัวข้อมีสูตรดังนี้

คะแนนที่ได้ = น้ำหนักคะแนนในแต่ละข้อ x คะแนนที่ประเมินได้

$$\text{ร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ} = \frac{\text{คะแนนที่ได้รวม} \times ๑๐๐}{\text{คะแนนรวมในแต่ละหัวข้อ}}$$

๒.๒ ข้อที่ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามสำหรับสถานที่คัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิด หรือการคิดคะแนนกรณีไม่มีการดำเนินการในบางข้อ เช่น ไม่มีการใช้น้ำหรือน้ำแข็งในการล้างทำความสะอาดหรือสัมผัสกับผักหรือผลไม้สด จึงไม่ต้องพิจารณาให้คะแนนสำหรับข้อนั้น ทำให้คะแนนรวมของหัวข้อลดลง ซึ่งคำนวณโดยนำคะแนนเต็มของข้อดังกล่าวคูณน้ำหนักของข้อนั้น แล้วนำผลคูณที่ได้มาหักจากคะแนนรวมเดิมของหัวข้อนั้นๆ ผลลัพธ์ที่ได้คือคะแนนรวมที่ใช้ในการคิดคะแนนของหัวข้อนั้น

๒.๓ ช่องหมายเหตุในบันทึกการตรวจ (Checklist) มีไว้เพื่อผู้ทำการตรวจประเมินสามารถลงข้อมูลและลักษณะของสิ่งที่สังเกตเห็นตามนั้น โดยเฉพาะข้อมูลหรือสิ่งที่เห็นว่า “พอใช้” และ “ปรับปรุง” ให้หมายเหตุว่าทำไมถึงได้คะแนนตามนั้น และเมื่อตรวจครบทั้ง ๖ หัวข้อแล้ว ช่องหมายเหตุจะช่วยเตือนและช่วยในการให้ระดับคะแนนได้อย่างเป็นธรรม รวมทั้งจะเป็นข้อมูลในการตรวจติดตามครั้งต่อไป นอกจากนี้ยังสามารถนำข้อมูลในช่องหมายเหตุมาใช้ในการให้คำแนะนำ หรือข้อเสนอแนะแก่ผู้ประกอบการ หรือแสดงความชื่นชมแก่สถานประกอบการ ซึ่งจะสร้างความรู้สึกเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ให้คำแนะนำและปรึกษามากกว่าเป็นเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบเพื่อดำเนินการตามกฎหมาย

๓. ข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major Defect) หมายถึง ข้อบกพร่องที่เป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้ผักหรือผลไม้สดบางชนิดเกิดการปนเปื้อน ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ได้แก่

๓.๑ การคัดเลือกวัตถุดิบผักหรือผลไม้สดบางชนิดที่มีคุณภาพและความปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้

๓.๑.๑ ผักและผลไม้ต้องมาจากแหล่งเพาะปลูกหรือมาจากแปลงที่มีระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก ตามบันทึกการตรวจ แบบ ตส.๑๓ (๖๐) ข้อ ๓.๑.๑

๓.๑.๒ จัดทำทะเบียนเกษตรกรผู้จัดส่งวัตถุดิบตามบันทึกการตรวจตามแบบ ตส.๑๓ (๖๐) ข้อ ๓.๑.๒

๓.๒ การใช้วัตถุเจือปนอาหารและสารเคมีในการล้างทำความสะอาดผักหรือผลไม้สด เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ตามบันทึกการตรวจแบบ ตส.๑๓ (๖๐) ข้อ ๓.๓.๓

๓.๓ มีการบ่งชี้ หรือระบุรุ่นการผลิต หรือวันที่ผลิต เพื่อการตามสอบย้อนกลับ (Traceability) ตามบันทึกการตรวจแบบ ตส.๑๓ (๖๐) ข้อ ๓.๖.๑

๓.๕ ข้อบกพร่องอื่นๆที่ คณะเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจได้ประเมินแล้วว่าเป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้ผักและผลไม้สดเกิดความไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค

๔. การยอมรับผลการตรวจ

การยอมรับผลการตรวจว่าผ่านการประเมิน ต้องมีคะแนนที่ได้รวมแต่ละหัวข้อและคะแนนรวมทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ และต้องไม่พบข้อบกพร่องที่รุนแรง

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

ด้วยผักและผลไม้สดเป็นอาหารที่บริโภคกันทุกครัวเรือน และองค์การอนามัยโลกกำหนดปริมาณที่แนะนำในการบริโภคต่อวันเพื่อสุขภาพที่ดี แต่ก็พบปัญหาการตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผักและผลไม้สดหลายชนิดเกินค่ามาตรฐานอยู่เป็นระยะ ดังนั้น จึงเป็นการสมควรพัฒนามาตรการในการกำกับดูแลเพื่อยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยของผักและผลไม้สด และลดปัญหาสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างจากการใช้สารเคมีทางการเกษตรที่ไม่ถูกต้อง

กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก ให้เป็นมาตรฐานบังคับ โดยนำร่องกับผักผลไม้สดบางชนิดที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพของผู้บริโภค และใช้กลไกการตลาดเป็นตัวขับเคลื่อน โดยกำหนดให้โรงคัดบรรจุซึ่งเป็นผู้รับซื้อผักหรือผลไม้สดต้องมีมาตรการการคัดเลือกวัตถุดิบจากแหล่งเพาะปลูกที่มีระบบการควบคุมการใช้สารเคมีทางการเกษตรอย่างปลอดภัย ทั้งนี้ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ ดังกล่าวนั้น มีสาระสำคัญดังต่อไปนี้

๑. ขอบเขตการบังคับใช้กฎหมาย

ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ ฉบับนี้มีผลบังคับใช้กับผู้ผลิต ผู้นำเข้า และผู้จำหน่ายผักหรือผลไม้สดบางชนิด ซึ่งมีขอบข่ายของชนิดผักและผลไม้สด ตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

๑.๑ ผู้ผลิต หมายถึง ผู้ดำเนินการผลิตที่มีกระบวนการคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิดในบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ ตามแผนภูมิที่ ๑

๑.๒ ผู้นำเข้า หมายถึง ผู้นำเข้าผักหรือผลไม้สดบางชนิดจากสถานที่ผลิตที่มีกระบวนการคัดและบรรจุในบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ

๑.๓ ผู้จำหน่าย หมายถึง ผู้จำหน่ายผักหรือผลไม้สดบางชนิดจากผู้ผลิตตามข้อ ๑.๑ หรือผู้นำเข้าตามข้อ ๑.๒

๒. มาตรการการกำกับดูแล

๒.๑ สถานที่ผลิตและสถานที่นำเข้า จะต้องได้รับอนุญาตตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด

๒.๑.๑ มาตรฐานการผลิต

(๑) กรณีผลิตภายในประเทศ: สถานที่ผลิตผักหรือผลไม้สดต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิต (GMP) ตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ

(๒) กรณีนำเข้า: นำเข้าผักหรือผลไม้สดบางชนิดจากสถานที่ผลิตที่มีกระบวนการคัดและบรรจุในบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ ที่มีมาตรฐานการผลิตที่ไม่ต่ำกว่าหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ

(๓) ตัวอย่างมาตรฐานการผลิตที่ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศฯ เช่น

(๓.๑) Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables: CAC/RCP ๕๓-๒๐๐๓. ที่กำหนดโดยคณะกรรมาธิการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของโครงการมาตรฐานอาหารเอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standard Programme)

(๓.๒) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (Hazard Analysis and Critical Control Point System) ที่กำหนดโดยคณะกรรมาธิการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของโครงการมาตรฐานอาหารเอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standard Programme)

(๓.๓) BRC Global Standard for Food Safety: British Retail Consortium. Issue ๗, January ๒๐๑๕

(๓.๔) ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร – ข้อกำหนดสำหรับองค์กรในห่วงโซ่อาหาร (Food Safety Management Systems – Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO ๒๒๐๐๐:๒๐๐๕)

(๓.๕) ระบบมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (International Food Standard; IFS) Version ๖ (ฉบับปัจจุบัน)

(๓.๖) มาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ. ๙๐๓๕-๒๕๕๓) เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด หรือมาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖) เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ที่กำหนดโดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

(๓.๗) New Zealand Food Regulations ๒๐๑๕ ภายใต้ New Zealand Food Act ๒๐๑๔ ประเทศนิวซีแลนด์

(๔) การรับรองมาตรฐานการผลิต ต้องผ่านการตรวจประเมินจากองค์กรหรือหน่วยงานที่มีหน้าที่ตรวจประเมินสถานที่ผลิตและออกใบรับรองสถานที่ผลิตคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สด ได้แก่

(๔.๑) องค์กรหรือหน่วยงานของรัฐ (Competent Authority) ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต

(๔.๒) องค์กรหรือหน่วยงานเอกชนที่หน่วยงานราชการซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิตรับรองหรือให้การยอมรับให้ตรวจประเมินสถานที่ผลิต

(๔.๓) องค์กรหรือหน่วยงานที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยรับรองที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล (IAF)

๒.๑.๒ การแสดงฉลาก

(๑) ผู้ผลิต และผู้นำเข้าผักหรือผลไม้สดตามบัญชีแนบท้ายหมายเลข ๑ จะต้องจัดให้มีฉลากก่อนจำหน่ายที่แสดงข้อมูลดังต่อไปนี้

(๑.๑) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ แล้วแต่กรณี โดยผักหรือผลไม้สดที่นำเข้าจากต่างประเทศ ให้แสดงประเทศของผู้ผลิตด้วย

(๑.๒) เลขสถานที่ผลิตอาหาร หรือเลขสถานที่นำเข้าอาหาร แล้วแต่กรณี โดยแสดงกลุ่มตัวเลขอยู่ในกรอบสี่เหลี่ยม มีขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของตัวเลขตัดกับสีพื้นของกรอบ และมีข้อความ “เลขสถานที่ผลิตอาหาร” หรือ “เลขสถานที่นำเข้าอาหาร” กำกับไว้*[๑]

หมายเหตุ: * แก้คำผิดตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง แก้คำผิดในประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก ลงวันที่ ๙ ตุลาคม ๒๕๖๐

(๑.๓) รหัสสัญลักษณ์หรือรูปแบบใดๆ ที่บ่งชี้รุ่นการผลิต เช่น การแสดงวันที่ผลิต เครื่องหมายบาร์โคด เครื่องหมายคิวอาร์โคด เป็นต้น

(๒) ผู้จำหน่าย จะต้องจัดให้มีฉลากที่มาจากผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า หรือจัดให้มีป้าย หรือมีบันทึกแสดงข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการตามสอบย้อนกลับพร้อมที่จะแสดงแก่ผู้บริโภค และพนักงานเจ้าหน้าที่

๓. วันบังคับใช้

๓.๑ รายเก่าซึ่งเคยได้รับเลขสถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้าอยู่ก่อนแล้วต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ นี้ ตั้งแต่วันที่ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๖๒

๓.๒ รายใหม่ซึ่งขออนุญาตเป็นครั้งแรก ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ นี้ ตั้งแต่วันที่ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๖๑

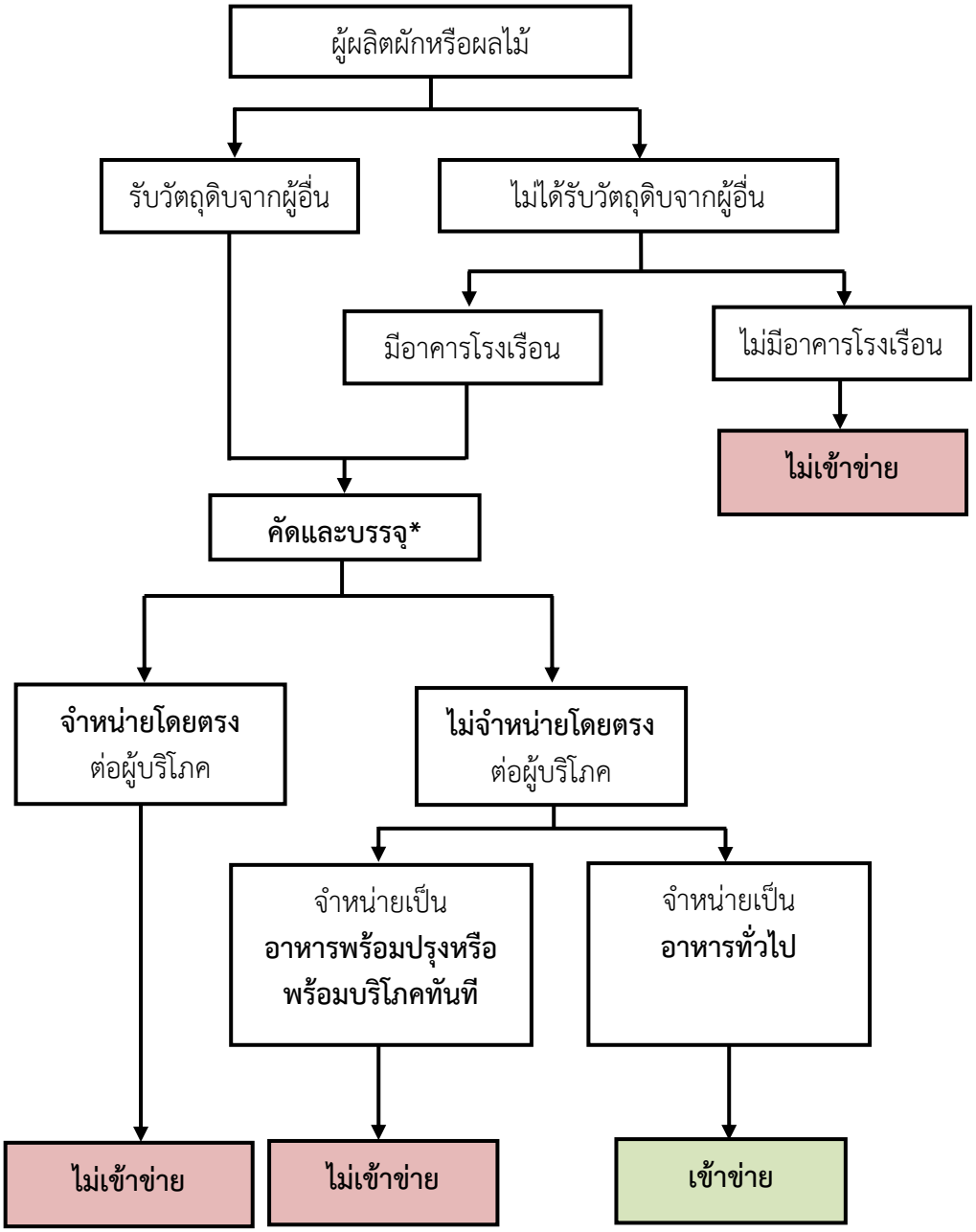
๔. ผู้ใดฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ จัดว่าเป็นการฝ่าฝืนประกาศ ซึ่งออกตามมาตรา ๖(๗) มีความผิดตามมาตรา ๔๙ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท และฝ่าฝืนประกาศ ซึ่งออกตามมาตรา ๖ (๑๐) มีความผิดตามมาตรา ๕๑ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสามหมื่นบาท

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ผลิตเพื่อจำหน่าย หรือผู้นำเข้าเพื่อจำหน่ายผักหรือผลไม้สดดังกล่าวปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ โดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ และ ๐๒-๕๙๐-๗๔๐๖ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๐

พูลลาภ ฉันทวิจิตรวงศ์
รองเลขาธิการ ปฏิบัติราชการแทน
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

แผนภูมิที่ ๑ แสดงขอบเขตการบังคับใช้ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐
เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา
ผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก



* **การคัดและบรรจุ** หมายถึง กระบวนการคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิดในบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ เช่น ถุงพลาสติก ถาดโฟมหุ้มฟิล์มพลาสติก ถุงตาข่ายพลาสติก ตะกร้า รวมถึงกรณีขนย้ายลำเลียงด้วยรถขนส่ง เป็นต้น ทั้งนี้ อาจมีการทำความสะอาด การตัดแต่ง การเคลือบผิว หรือกระบวนการอื่นๆ เพื่อรักษาคุณภาพของผักหรือผลไม้สดด้วยหรือไม่ก็ได้

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เลขที่ ๓๘๗ พ.ศ. ๒๕๖๐

เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง เพื่อให้มีเกณฑ์มาตรฐานที่ชัดเจนในการใช้เป็นอาหาร และเป็นการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง มาตรา ๖(๒) (๓) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๖ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๓๔ มาตรา ๓๗ และมาตรา ๔๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง ลงวันที่ ๑๔ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๔

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๑) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๖

ข้อ ๒ ให้อาหารที่มีสารพิษตกค้าง เป็นอาหารที่กำหนดมาตรฐาน

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“สารพิษตกค้าง (pesticide residue)” หมายความว่า สารตกค้างในอาหารที่เกิดจากการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร และให้หมายความรวมถึงกลุ่มอนุพันธ์ของวัตถุอันตรายทางการเกษตรนั้น ได้แก่ สารจากกระบวนการเปลี่ยนแปลง (conversion products) สารจากกระบวนการสร้างและสลาย (metabolites) สารจากการทำปฏิกิริยา (reaction products) และสารที่ปนอยู่ในวัตถุอันตรายทางการเกษตร (impurities) ที่มีความเป็นพิษอย่างมีนัยสำคัญ

“ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit; MRL)” หมายความว่า ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่มีได้ในอาหาร อันเนื่องมาจากการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร มีหน่วยเป็นมิลลิกรัมสารพิษตกค้างต่อกิโลกรัมอาหาร

“ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (Extraneous Maximum Residue Limit; EMRL)” หมายความว่า ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่มีได้ในอาหาร อันเนื่องมาจากสารพิษตกค้างที่ปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม รวมสารพิษตกค้างจากวัตถุอันตรายทางการเกษตรที่เคยใช้มาก่อนและถูกยกเลิกการขึ้นทะเบียนการใช้ในประเทศแล้ว แต่เป็นสารพิษที่สลายตัวช้า จึงปนเปื้อนหรือสะสมในสิ่งแวดล้อมเป็นเวลานาน มีหน่วยเป็นมิลลิกรัมสารพิษตกค้างต่อกิโลกรัมอาหาร

“วัตถุอันตรายทางการเกษตร (pesticide)” หมายความว่า สารที่มีจุดมุ่งหมายใช้เพื่อป้องกัน ทำลาย ดึงดูด ขับไล่ หรือควบคุม ศัตรูพืชและสัตว์หรือพืชและสัตว์ที่ไม่พึงประสงค์ ไม่ว่าจะเป็นการใช้ระหว่างการเพาะปลูก การเก็บรักษา การขนส่ง การจำหน่าย หรือระหว่างกระบวนการผลิตอาหาร หรือสารที่อาจใช้กับสัตว์เพื่อควบคุมปรสิตภายนอก (ectoparasites) และให้หมายความรวมถึง สารควบคุมการเจริญเติบโตของพืช สารทำให้ใบร่วง สารทำให้ผลร่วง สารยับยั้งการแตกยอดอ่อน และสารที่ใช้กับพืชผลก่อนหรือหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อป้องกันการเสื่อมเสียระหว่างการเก็บรักษาและการขนส่ง แต่ทั้งนี้วัตถุอันตรายทางการเกษตรไม่รวมถึงปุ๋ย สารอาหารของพืชและสัตว์ วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุที่เติมในอาหารสัตว์ (feed additive) และยาสัตว์ (veterinary drug)

“ดีฟอลต์ลิมิต (default limit)” หมายความว่า ปริมาณสารพิษตกค้างที่มีได้ในอาหาร สำหรับวัตถุอันตรายทางการเกษตรที่ไม่ได้กำหนดปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (MRL) ไว้ มีหน่วยเป็นมิลลิกรัมสารพิษตกค้างต่อกิโลกรัมอาหาร

“ชนิดสารพิษตกค้าง (definition of residues)” หมายความว่า สารพิษตกค้างชนิดที่กำหนดให้ตรวจวิเคราะห์ ซึ่งอาจเป็นชนิดเดียวหรือหลายชนิดรวมกัน

“วัตถุอันตรายชนิดที่ ๔” หมายความว่า วัตถุอันตรายที่ห้ามมิให้มีการผลิต การนำเข้า การส่งออก หรือการมีไว้ในครอบครอง โดยเป็นไปตามประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง บัญชีรายชื่อวัตถุอันตราย ออกตามความในพระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ. ๒๕๕๑

ข้อ ๔ อาหารที่มีสารพิษตกค้างต้องมีมาตรฐาน โดยตรวจไม่พบวัตถุอันตรายทางการเกษตรชนิดที่ ๔ ตามพระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ. ๒๕๕๑ ตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้ เว้นแต่วัตถุอันตรายทางการเกษตรชนิดอื่นให้เป็นดังนี้

(๑) ตรวจพบปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit; MRL) ได้ไม่เกินที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้

(๒) ตรวจพบปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit; MRL) ที่ไม่ได้กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้ ได้ไม่เกินข้อกำหนดของคณะกรรมาธิการของโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standards Programme)

(๓) กรณีนอกเหนือจาก (๑) และ (๒) ตรวจพบดีฟอลต์ลิมิต (default limit) สำหรับพืชและสัตว์ ได้ไม่เกิน ๐.๐๑ มิลลิกรัมสารพิษตกค้างต่อกิโลกรัมอาหาร เว้นแต่ค่าดีฟอลต์ลิมิต (default limit) สำหรับพืช ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้

(๔) ตรวจพบปริมาณสารพิษสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (Extraneous Maximum Residue Limit, EMRL) ได้ไม่เกินที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๔ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการ ให้เป็นไปตามบัญชีหมายเลข ๕ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๖ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

ปิยะสกล สกลสัตยาทร
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๔ ตอนพิเศษ ๒๒๘ ง. ลงวันที่ ๑๘ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๐)

บัญชีหมายเลข 1

วัตถุอันตรายชนิดที่ 4 ตามพระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ. 2551

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

1.	2,4,5- ที (2,4,5-T) หรือ กรด (2,4,5-ไตรคลอโรฟีนอกซีอะซิติก) [(2,4,5-trichlorophenoxy) acetic acid]
2.	2,4,5-ทีซีพี (2,4,5-TCP) หรือ 2,4,5-ไตรคลอโรฟีนอล (2,4,5-trichlorophenol)
3.	2,4,5-ทีพี (2,4,5-TP) หรือ กรด (±)-2-(2,4,5-ไตรคลอโรฟีนอกซี) โพรพิโอนิก [(±)-2-(2,4,5-trichorophenoxy) propionic acid]
4.	กรด 4-(4-คลอโร-ออร์โท-โทลิลอกซี) บิวไทริก [4-(4-chloro-o-tolyloxy) butyric acid] หรือ เอ็มซีพีบี (MCPB)
5.	คลอร์ดิมีฟอร์ม (chlordimeform)
6.	คลอร์ดีโคน (chlordecone)
7.	คลอร์ไทโอฟอส (chlorthiophos)
8.	คลอโรเบนซิเลต (chlorobenzilate)
9.	คลอโรฟีนอล (chlorophenol)
10.	คอปเปอร์อาร์ซีเนตไฮดรอกไซด์ (copper arsenate hydroxide) หรือ คอปเปอร์ (II) อาซีเนต [copper (II) aresenate]
11.	คาร์บอนเตตระคลอไรด์ (carbon tetrachloride) หรือ เตตระคลอโรมีเทน (tetrachloromethane)
12.	แคปทาฟอล (captafol)
13.	แคลเซียมอาร์ซีเนต (calcium arsenate)
14.	ซัลโฟเทป (sulfotep)
15.	ซาฟรอล (safrole)
16.	โซเดียมคลอเรต (sodium chlorate)
17.	โซเดียมอาร์ซีไนต์ (sodium arsenite)
18.	ไซโคลเฮกซีไมด์ (cycloheximide)
19.	ไซเฮกซาติน (cyhexatin)
20.	ดามิโนไซด์ (daminozide)
21.	ดีบีซีพี (DBCP) หรือ 1,2-ไดโบรโม-3-คลอโรโพรเพน (1,2-dibromo-3-chloropropane)
22.	ดีมีตอน (demeton)
23.	ดีมีไฟออน (demephion)
24.	ไดโครโตฟอส (dicrotophos)
25.	4,6-ไดไนโตร-ออร์โท-ครีซอล (4,6-dinitro-o-cresol) หรือ ดีเอ็นโอซี (DNOC)
26.	ไดซัลโฟตอน (disulfoton)
27.	ไดโนเซบ (dinoseb)
28.	ไดโนเทิร์บ (dinoterb)
29.	ไดเมฟอกซ์ (dimefox)

30.	ทอกซาฟีน (toxaphene) หรือ แคมฟีคลอร์ (camphechlor)
31.	ทีอีพีพี (TEPP) หรือ เตตระเอทิลไพโรฟอสเฟต (tetraethyl pyrophosphate)
32.	แทลเลียมซัลเฟต (thallium sulfate)
33.	ไนโตรเฟน (nitrofen)
34.	เบตา-เอชซีเอช (beta-HCH) หรือ 1,3,5/2,4,6-เฮกซะคลอโรไซโคลเฮกเซน (1,3,5/2,4,6-hexachlorocyclohexane)
35.	บีเอชซี (เบนซีนเฮกซะคลอไรด์ [BHC(benzene hexachloride)] หรือ เอชซีเอช (เฮกซะคลอโรไซโคลเฮกเซน) [HCH(hexachlorocyclohexane)]
36.	เบนซิดีน (benzidine)
37.	โบรโมฟอส (bromophos)
38.	โบรโมฟอส-เอทิล (bromophos-ethyl)
39.	ไบนาพาคริล (binapacryl)
40.	ปารีส กรีน (paris green)
41.	พาราไทออน (parathion)
42.	พาราไทออน-เมทิล (parathion-methyl)
43.	เพนตะคลอโรฟีเนตโซเดียม (pentachlorophenate sodium) หรือ เพนตะคลอโรฟีนอกไซด์โซเดียม (pentachlorophenoxide sodium)
44.	เพนตะคลอโรฟีนอล (pentachlorophenol)
45.	โพรโทเอต (prothoate)
46.	ไพรินิวรอน (pyrinuron) หรือ ไพริมินิล (piriminil)
47.	ฟลูออโรอะซิเตตโซเดียม (fluoroacetate sodium)
48.	ฟลูออโรอะซิทาไมด์ (fluoroacetamide)
49.	ฟอสฟามิดอน (อี)+(แซด)-ไอโซเมอร์ [phosphamidon (E)+(Z)-isomers]
50.	ฟอสฟามิดอน (แซด)-ไอโซเมอร์ [phosphamidon (Z)-isomer]
51	ฟอสฟามิดอน (อี)-ไอโซเมอร์ [phosphamidon (E)-isomer]
52.	ฟีโนไทออล (phenothiol) หรือ เอ็มซีพีเอ-ไทโอเอทิล (MCPA-thioethyl) หรือ เอส-เอทิล 4-คลอโร-ออร์โท-โทลิลอกซีไทโออะซิเตต (S-ethyl 4-chloro-o-tolyloxythioacetate)
53.	เฟนซัลโฟไทออน (fensulfothion)
54.	เฟนติน (fentin)
55.	โฟโนฟอส (ไม่ระบุการจัดตำแหน่งอะตอม) [fonofos (unstated stereochemistry)]
56.	โฟโนฟอส (ราซีเมต) [fonofos (racemate)]
57.	โฟโนฟอส (อาร์)-ไอโซเมอร์ [fonofos (R)-isomer]
58.	โฟโนฟอส (เอส)-ไอโซเมอร์ [fonofos (S)-isomer]
59.	โฟเรต (phorate)
60.	เมทามิโดฟอส (methamidophos)
61.	เมโคพรอป (ไม่ระบุการจัดตำแหน่งอะตอม) [mecoprop (unstated stereochemistry)]

62.	เมโคพรอป (ราซีเมต) [mecoprop (racemate)]
63.	เมฟอสโฟลาน (mephosfolan)
64.	เมวินฟอส (mevinphos)
65.	โมโนโครโตฟอส (monocrotophos)
66.	ไมเร็กซ์ (mirex)
67.	เลดอาร์ซีเนต (lead arsenate)
68.	เลปโทฟอส (leptophos)
69.	สโตรเบน (strobane) หรือ โพลีคลอโรเทอร์พีนส์ (polychloroterpenes)
70.	อะซินฟอส-เมทิล (azinphos-methyl)
71.	อะซินฟอส-เอทิล (azinphos-ethyl)
72.	อะมิโทรล (amitrole)
73.	อะมิโนคาร์บ (aminocarb)
74.	อะราไมท์ (aramite)
75.	อีดีบี (EDB) หรือ เอทิลีนไดโบรไมด์ (ethylene dibromide)
76.	อีพีเอ็น (EPN) หรือ โอ-เอทิล โอ-4-ไนโตรฟีนิลฟอสโฟโนไทโอเอต (O-ethyl O-4-nitrophenyl phenylphosphonothioate) หรือ โอ-เอทิล โอ-พารา-ไนโตรฟีนิลฟอสโฟโรไทโอเอต (O-ethyl O-*p*-nitrophenyl phenylphosphorothioate)
77.	เอทิลเฮกซิลีนไกลคอล (ethyl hexaleneglycol) หรือ เอทิลเฮกเซนไดออล (ethyl hexane diol) หรือ อีโทเฮกซะไดออล (ethohexadiol)
78.	เอทิลีนไดคลอไรด์ (ethylene dichloride) หรือ 1,2-ไดคลอโรอีเทน (1,2-dichloroethane)
79.	เอทิลีนออกไซด์ (ethylene oxide) หรือ 1,2-อีพอกซีอีเทน (1,2-epoxyethane)
80.	เอนโดซัลแฟน (endosulfan)
81.	เอ็มจีเค รีเพลเลนท์-11 (MGK repellent-11) หรือ 1,5อัลฟา, 6,9,9อัลฟา, 9เบตา-เฮกซะไฮโดร-4อัลฟา(4เอช)-ไดเบนโซฟูแรนคาร์บอกซัลดีไฮด์ [1,5a,6,9,9a,9b-hexahydro-4a(4H)-dibenzofurancarboxaldehyde)]
82.	เฮกซะคลอโรเบนซีน (hexachlorobenzene)

บัญชีหมายเลข 2

ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL)

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร*	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
1	คลอร์ไพริฟอส (chlorpyrifos)	คลอร์ไพริฟอส (ละลายในไขมัน)	กระเจี๊ยบเขียว	0.5
			กล้วย	2
			ข้าวเปลือก[1]	0.5
			ข้าวสาร[2]	0.1
			เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด	5
			เครื่องเทศกลุ่มผล	1
			เครื่องเทศกลุ่มราก	1
			เคล	1
			เงาะ	0.5
			เซเลอร์รี	0.05
			ถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง	0.1
			ถั่วเหลืองฝักสด	1
			ทุเรียน	0.4
			ปาล์มน้ำมัน	0.05
			ผักกาดแก้ว	0.1
			พริก	3
			พริกแห้ง[3]	20
			พริกหวาน	2
			มะเขือและสินค้าเกษตรที่คล้ายมะเขือ	0.2
			มะพร้าว	0.05
			เมล็ดถั่วลิสง	0.05
			มันเทศ	0.05
			ลำไย	0.9
			ลิ้นจี่	2
			หอมแดง	0.2
			หอมหัวใหญ่	0.2
			เห็ด	0.05
			เนื้อโค กระบือ	1 (ไขมัน)
			เนื้อแกะ แพะ	1 (ไขมัน)
			เครื่องในโค กระบือ	0.01
			เครื่องในแกะ แพะ	0.01

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร *	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
			เนื้อสุกร	0.02 (ไขมัน)
			เครื่องในสุกร	0.01
			เนื้อสัตว์ปีก	0.01 (ไขมัน)
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.01
			ไข่	0.01
			นม	0.02
2	**คลอโรทาโลนิล** (chlorothalonil)	**พืช:** คลอโรทาโลนิล **สัตว์:** 2,5,6-ไทรคลอโร-4-ไฮดรอกซีไอโซทาโลไนไทรล์ (2,5,6-trichloro-4-hydroxy isophthalonitrile)	ถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง	0.2
			ถั่วเหลืองฝักสด	2
			ผักกาดขาว	1
			ผักกาดขาวปลี	1
			ผักคะน้า	4
			มะเขือเทศ	5
			มันฝรั่ง	0.2
			เมล็ดถั่วลิสง	0.1
3	**คาร์บาริล** (carbaryl)	คาร์บาริล	ยอดกระถิน	0.02
			ข้าวโพดฝักสด	0.1
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.1
			ข้าวโพดเมล็ดแห้ง	0.02
			ข้าวฟ่าง	10
			ข้าวสาร[2]	1
			เงาะ	1
			แตงโม	1
			ทุเรียน	30
			ปาล์มน้ำมัน	0.05
			ผักตระกูลกะหล่ำ[4]	1
			ผักบริโภคผลตระกูลแตง ยกเว้นแตงโม	2
			พริก	0.5
			พริกแห้ง[3]	2
			พริกหวาน	5
			มะพร้าว	1
			มะม่วง	3
			มังคุด	1
			มันฝรั่ง	0.2

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร *	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
			เมล็ดโกโก	0.02
			เมล็ดถั่วลิสง	2
			เมล็ดมะม่วงหิมพานต์	1
			ลำไย	20
			ลิ้นจี่	1
			ผลไม้ตระกูลส้ม	7
			องุ่น	0.5
			อ้อย	0.05
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.05
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	1
			เนื้อสัตว์ปีก	0.05
			ไข	0.05
			นม	0.05
4	**คาร์เบนดาซิม / เบโนมิล** (carbendazim / benomyl)	ผลรวมของคาร์เบนดาซิม, เบโนมิล, ไทโอฟาเนต-เมทิล (thiophanate-methyl) รายงานผลเป็นคาร์เบนดาซิม	กุยช่าย	3
			ข้าวสาร[2]	2
			เงาะ	3
			ต้นหอม	3
			ถั่วเขียว	0.5
			ถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง	0.5
			ถั่วเหลืองฝักสด	3
			ใบหม่อน	0.1
			พริก	2
			พริกแห้ง[3]	20
			มะเขือเทศ	0.5
			มะม่วง	2
			เมล็ดฝ้าย	0.1
			เมล็ดถั่วลิสง	0.1
			หน่อไม้ฝรั่ง	0.2
			หอมแดง	3
			หอมหัวใหญ่	2
			องุ่น	3
			อ้อย	0.1
			เนื้อโค กระบือ	0.05
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.05

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร *	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
			เนื้อสัตว์ปีก	0.05
			มันสัตว์ปีก	0.05
			เครื่องในสัตว์ปก	0.1
			ไข	0.05
			นม	0.05
5	**คาร์โบซัลแฟน** (carbosulfan)	คาร์โบซัลแฟน	กระเจี๊ยบเขียว	0.5
			ยอดกระถิน	0.2
			ข้าวโพดฝักสด	0.05
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.05
			ข้าวโพดเมล็ดแห้ง	0.05
			ข้าวฟ่าง	0.05
			ข้าวสาร[2]	0.2
			เงาะ	0.2
			ผักบริโภคผลตระกูลแตง ยกเว้นแตงโม	0.5
			แตงโม	0.2
			ถั่วเขียว	0.05
			ถั่วฝักยาว	0.1
			ถั่วลันเตาฝักสด	0.1
			ถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง	0.05
			ถั่วเหลืองฝักสด	0.5
			ทุเรียน	0.2
			ปาล์มน้ำมัน	0.05
			ผักตระกูลกะหล่ำ[4]	0.5
			พริก	0.5
			พริกแห้ง[3]	5
			มะเขือและสินค้าเกษตรที่คล้ายมะเขือ	0.03
			มะเขือเทศ	0.5
			มะพร้าว	0.2
			มันเทศ	0.05
			มันฝรั่ง	0.05
			เมล็ดกาแฟ	0.05
			เมล็ดโกโก	0.05

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร *	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
			เมล็ดงา	0.2
			เมล็ดทานตะวัน	0.05
			เมล็ดถั่วลิสง	0.05
			เมล็ดฝ้าย	0.05
			เมล็ดละหุ่ง	0.05
			ผลไม้ตระกูลส้ม	0.1
			หน่อไม้ฝรั่ง	0.02
			องุ่น	0.1
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.05 (ไขมัน)
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.05
			เนื้อสัตว์ปก	0.05
			เครื่องในสัตว์ปก	0.05
			ไข	0.05
			นม	0.05
		ผลรวมของคาร์โบฟูแรน (carbofuran) และ 3- ไฮดรอกซีคาร์โบฟูแรน (3- hydroxycarbofuran) รายงานผลเป็นคาร์โบฟูแรน	กระเจี๊ยบเขียว	0.15
			ยอดกระถิน	0.2
			ข้าวโพดฝักสด	0.01
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.01
			ข้าวโพดเมล็ดแห้ง	0.05
			ข้าวฟ่าง	0.1
			ข้าวสาร[2]	0.1
			เงาะ	0.05
			ถั่วเขียว	0.2
			ถั่วฝักยาว	0.1
			ถั่วลันเตาฝักสด	0.15
			ถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง	0.1
			ถั่วเหลืองฝักสด	0.02
			ทุเรียน	0.02
			ปาล์มน้ำมัน	0.1
			ผักตระกูลกะหล่ำ[4]	0.03
			ผลไม้ตระกูลส้ม	0.02
			พริก	0.5
			พริกแห้ง[3]	2

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร *	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
			มะเขือและสินค้าเกษตรที่คล้ายมะเขือ	0.1
			มะเขือเทศ	0.1
			มะพร้าว	0.02
			เมล็ดกาแฟ	1
			เมล็ดโกโก	0.05
			เมล็ดงา	0.1
			เมล็ดถั่วลิสง	0.1
			เมล็ดทานตะวัน	0.05
			เมล็ดฝ้าย	0.1
			เมล็ดละหุ่ง	0.1
			หน่อไม้ฝรั่ง	0.06
			องุ่น	0.02
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.05
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.05
			เนื้อสัตว์ปก	0.01
			เครื่องในสัตว์ปก	0.01
			ไข	0.01
			นม	0.01
6	**แคปแทน** (captan)	แคปแทน	ข้าวบาร์เล่ย์	0.02
			ถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง	5
			ถั่วเหลืองฝักสด	5
			ปาล์มน้ำมัน	5
			มะม่วง	5
			เมล็ดฝ้าย	5
			เมล็ดถั่วลิสง	5
			องุ่น	10
7	**ควินโตซีน** (quintozene)	**<u>พืช</u>:** ควินโตซีน (ละลายในไขมัน) **<u>สัตว์</u>:** ผลรวมของควินโตซีน เพนตะคลอโรแอนิลีน (penta - chloroaniline) และ เมทิลเพนตะคลอโรฟีนิลซัลไฟด์ (methyl	เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด	0.1
			เครื่องเทศกลุ่มผล	0.02
			เครื่องเทศกลุ่มราก	2

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร *	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		pentachlorophenyl sulphide) รายงานผลเป็นควินโตซีน (ละลายในไขมัน)		
8	**โคลไทอะนิดิน** (clothianidin)	โคลไทอะนิดิน	ทุเรียน	0.9
9	**ซัลฟูริลฟลูออไรด์** (sulfury fluoride)	ซัลฟูริลฟลูออไรด์	ข้าวสาร[2]	0.1
10	**ไซเพอร์เมทริน** (cypermethrin)	ไซเพอร์เมทริน (รวมทุกไอโซเมอร์) (ละลายในไขมัน)	กระเจี๊ยบเขียว	0.5
			ข้าวโพดฝักสด	0.05
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.05
			ข้าวโพดเมล็ดแห้ง	0.05
			เครื่องเทศกลุ่มผล	0.1
			เครื่องเทศกลุ่มราก	0.2
			ถั่วฝักยาว	0.7
			ถั่วลันเตาฝักสด	0.05
			ถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง	0.05
			ถั่วเหลืองฝักสด	5
			ทุเรียน	1
			ผักตระกูลกะหล่ำ[4]	1
			พริก	2
			พริกแห้ง[3]	10
			มะเขือเทศ	0.2
			มะเขือและสินค้าเกษตรที่คล้ายมะเขือ	0.03
			มะมวง	0.7
			มะละกอ	0.5
			เมล็ดฝ้าย	0.1
			ลำไย	1
			ลิ้นจี่	2
			ผลไม้ตระกูลส้ม ยกเว้นส้มโอและเกรฟฟรุต	0.3
			เกรฟฟุต	0.5
			ส้มโอ	0.5
			หน่อไม้ฝรั่ง	0.4

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร *	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
			หอมแดง	0.1
			หอมหัวใหญ่	0.01
			อ้อย	0.2
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	2 (ไขมัน)
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.05
			เนื้อสัตว์ปก	0.1 (ไขมัน)
			เครื่องในสัตว์ปก	0.05
			มันไก่	0.1
			ไข	0.05
			นม	0.05
11	**2, 4-ดี** (2, 4-D)	ผลรวมของ 2, 4-ดี (2, 4-D) และเกลือและเอสเตอร์ของ 2, 4-ดี รายงานผลเป็น 2, 4-ดี (2, 4-D)	ข้าวโพดฝักสด	0.05
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.05
			ข้าวโพดเมล็ดแห้ง	0.05
			ข้าวฟ่าง	0.01
			ข้าวสาร[2]	0.1
			ต้นหอม	0.05
			สับปะรด	0.05
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.2
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	1
			เนื้อสัตว์ปีก	0.05
			เครื่องในสัตว์ปก	0.05
			ไข่	0.01
			นม	0.01
12	**เดลทาเมทริน** (deltamethrin)	ผลรวมของเดลทาเมทริน แอลฟา-อาร์ (alpha-R) และทรานส์-เดลทาเมทริน (trans-deltamethrin) (ละลายในไขมัน)	กระเทียม	0.1
			กล้วย	0.05
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.02
			ข้าวโพดเมล็ดแห้ง	1
			ข้าวโพดฝักสด	0.02
			ต้นหอม	0.5
			ถั่วฝักยาว	0.2
			ปาล์มน้ำมัน	0.05
			ผักกวางตุ้ง	2
			ผักกาดขาว	2

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร *	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
			ผักคะน้า	2
			ผักตระกูลกะหล่ำ[4] ยกเว้นกะหล่ำปลี ผักกวางตุ้ง ผักกาดขาวและผักคะน้า	0.1
			พริก	0.1
			พริกแห้ง[3]	1
			มะเขือเทศ	0.3
			มะม่วง	0.2
			เมล็ดกาแฟ	2
			เมล็ดโกโก้	0.05
			เมล็ดถั่วลิสง	0.01
			เมล็ดฝ้าย	0.05
			เมล็ดมะม่วงหิมพานต์	0.02
			สับปะรด	0.01
			หน่อไม้ฝรั่ง	0.1
			หอมแดง	0.1
			หอมหัวใหญ่	0.05
			อ้อย	0.05
			เนื้อ โค กระบือ	0.5 (ไขมัน)
			เนื้อแพะ แกะ	0.5 (ไขมัน)
			เครื่องในโค กระบือ	0.03
			เครื่องในแพะ แกะ	0.03
			เนื้อสุกร	0.5 (ไขมัน)
			เครื่องในสุกร	0.03
			เนื้อสัตว์ปก	0.1 (ไขมัน)
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.02
			มันสัตว์ปก	0.1 (ไขมัน)
			ไข่	0.02
			นม	0.05 F
13	**ไดคลอร์วอส** (dichlorvos)	ไดคลอร์วอส	เครื่องเทศ	0.1
			ผลไม้ตระกูลส้ม	0.2
			เมล็ดธัญพืช	0.2
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.05
			เนื้อสัตว์ปีก	0.05
			นม	0.02

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร *	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
14	**ไดโคฟอล** (dicofol)	**<u>พืช</u>:** ไดโคฟอล (ผลรวมของออร์โท, พารา และ พารา, พารา-ไอโซเมอร์) (o,p' & p,p'-isomers) (ละลายในไขมัน) **<u>สัตว์</u>:** ผลรวมของไดโคฟอล และ 2,2-ไดคลอโร-1,1-บิส (4-คลอโรเฟนิล) เอทานอล (พารา, พารา - เอฟดับเบิลยู 152) {(2,2-dichloro-1,1-bis (4-chloro phenyl) ethanol (p,p'-FW 152)} รายงานผลเป็นไดโคฟอล (ละลายในไขมัน)	เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด	0.05
			เครื่องเทศกลุ่มผล	0.1
			เครื่องเทศกลุ่มราก	0.1
			แตงกวา	0.5
			ถั่วเขียว	0.1
			ถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง	0.05
			มะเขือเทศ	1
			เนื้อโค กระบือ	3 (ไขมัน)
			เครื่องในโค กระบือ	1
			เนื้อสัตว์ปีก	0.1 (ไขมัน)
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.05
			ไข่	0.05
			นม	0.1 F
15	**กลุ่มไดไทโอคาร์บาเมต** (dithiocarbamates) ได้แก่ ซีเนบ (zineb), ไซแรม (ziram), ไทแรม (thiram), โพรพิเนบ (propineb), มาเนบ (maneb) และ แมนโคเซบ (mancozeb)	ไดไทโอคาร์บาเมต วิเคราะห์และรายงานผลเป็นคาร์บอนไดซัลไฟด์ (CS_2)	กระเจี๊ยบเขียว	0.2
			กระเทียม	0.5
			ข้าวสาร[2]	0.05
			เงาะ	2
			ต้นหอม	10
			แตงกวา	2
			แตงไทย	0.5
			แตงโม	1
			ผักบริโภคผลตระกูลแตง ยกเว้นแตงกวา และแตงโม	0.5
			ถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง	0.1
			ถั่วเหลืองฝักสด	0.2
			ทุเรียน	2
			ปาล์มน้ำมัน	0.1
			ผักกาดขาวปลี	5
			ผักคะน้า	15

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร *	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
			ผักบุ้งจีน	0.3
			เผือก	0.1
			พริก	3
			พริกหวาน	1
			พริกแห้ง [3]	20
			ฟักทอง	0.2
			มะเขือเทศ	2
			มะม่วง	2
			มันฝรั่ง	0.2
			เมล็ดถั่วลิสง	0.1
			ผลไม้ตระกูลส้ม	2
			หน่อไม้ฝรั่ง	0.1
			หอมแดง	0.5
			หอมหัวใหญ่	0.5
			องุ่น	2
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.05
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.1
			เนื้อสัตว์ปีก	0.1
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.1
			ไข่	0.05
			นม	0.05
16	**ไดฟีโนโคนาโซล** (difenoconazole)	**พืช:** ไดฟีโนโคนาโซล (ละลายในไขมัน) **สัตว์:** ผลรวมของไดฟีโนโคนาโซลและเมตาบอไลต์ ซีจีเอ 205375 (metabolite CGA 205375) รายงานผลเป็นไดฟีโนโคนาโซล (ละลายในไขมัน)	มะม่วง	0.6
17	**ไดเมโทเอต** (dimethoate)	ไดเมโทเอต	ข้าวฟ่าง	0.01
			เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด	5
			เครื่องเทศกลุ่มผล	0.5
			เครื่องเทศกลุ่มราก	0.1

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร *	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
			แตงกวา	1
			แตงไทย	1
			ถั่วฝักยาว	0.05
			ถั่วเมล็ดแห้ง	0.1
			มะเขือเทศ	2
			เมล็ดฝ้าย	0.05
			ผลไม้ตระกูลส้ม	5
			หอมแดง	0.05
			หอมหัวใหญ่	0.05
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.05
			มันสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.05
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.05
			เนื้อสัตว์ปีก	0.05
			มันสัตว์ปีก	0.05
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.05
			ไข่	0.05
			นม	0.05
18	**ไดแอซินอน** (diazinon)	ไดแอซินอน (ละลายในไขมัน)	ข้าวโพดฝักสด	0.02
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.02
			ข้าวโพดเมล็ดแห้ง	0.02
			ข้าวฟ่าง	0.02
			เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด	5
			เครื่องเทศกลุ่มผล	0.1
			เครื่องเทศกลุ่มราก	0.5
			ใบชาแห้ง	0.1
			ผักกาดขาว	0.05
			ผักคะน้า	0.05
			ผักตระกูลกะหล่ำ[4] ยกเว้นผักกาดขาวและผักคะน้า	0.5
			เมล็ดกาแฟ	0.2
			เมล็ดฝ้าย	0.1
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	2 (ไขมัน)
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.03

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร *	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
			เนื้อสัตว์ปีก	0.02
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.02
			ไข่	0.02
			นม	0.02 F
19	**ไตรอาโซฟอส** (triazophos)	ไตรอาโซฟอส	กระเทียม	0.05
			ข้าวฟ่าง	0.05
			เครื่องเทศกลุ่มผล	0.07
			เครื่องเทศกลุ่มราก	0.1
			ถั่วเขียว	0.2
			ถั่วฝักยาว	0.4
			ถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง	0.05
			เมล็ดถั่วเหลืองสด	0.5
			ถั่วเหลืองฝักสด	1
			พุทรา	0.03
			เมล็ดกาแฟ	0.05
			เมล็ดถั่วลิสง	0.05
			เมล็ดโกโก้	0.05
			เมล็ดงา	0.05
			เมล็ดทานตะวัน	0.05
			หอมแดง	0.05
			หอมหัวใหญ่	0.05
			องุ่น	0.02
			เนื้อโค กระบือ	0.01
			เนื้อสัตว์ปีก	0.01
			นม	0.01
20	**ทีบูโคนาโซล** (tebuconazole)	ทีบูโคนาโซล (ละลายในไขมัน)	หอมหัวใหญ่	0.1
21	**ไทอะมีทอกแซม** (thiamethoxam)	ไทอะมีทอกแซม	มะม่วง	0.2
		โคลไทอะนิดิน (clothianidin)	มะม่วง	0.04
22	**บูโพรเฟซิน** (buprofezin)	บูโพรเฟซิน	เมล็ดฝ้าย	0.35
23	**พาราควอต** (paraquat)	พาราควอต แคทไอออน (paraquat cation)	ข้าวโพดฝักสด	0.05
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.05

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร *	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
			ข้าวโพดเมล็ดแห้ง	0.03
			ข้าวฟ่าง	0.03
			ข้าวเปลือก[1]	0.05
			ข้าวสาร[2]	0.05
			ถั่วเมล็ดแห้ง ยกเว้นถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง	0.5
			ถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง	0.1
			ผลไม้ (เปลือกบริโภคไม่ได้ ยกเว้นผลไม้ตระกูลส้ม)	0.01
			ผลไม้ตระกูลส้ม	0.02
			ผักใบ	0.07
			ผักบริโภคผลตระกูลแตง	0.02
			ผักรากและหัว	0.05
			มะเขือเทศ	0.05
			มันฝรั่ง	0.05
			เมล็ดฝ้าย	2
			สตรอว์เบอร์รี	0.01
			องุ่น	0.01
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.005
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.05
			เนื้อสัตว์ปีก	0.005
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.005
			ไข่	0.005
			นม	0.005
24	**พิริมิฟอส-เมทิล** (pirimiphos-methyl)	พิริมิฟอส-เมทิล (ละลายในไขมัน)	ข้าวโพดฝักสด	1
			ข้าวโพดฝักอ่อน	1
			ข้าวโพดเมล็ดแห้ง	1
			ข้าวเปลือก[1]	7
			ข้าวสาร[2]	5
			เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด	3
			เครื่องเทศกลุ่มผล	0.5
			ปาล์มน้ำมัน	0.1
			เมล็ดโกโก้	0.05
			เมล็ดนุ่น	0.1

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร *	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
			เมล็ดมะม่วงหิมพานต์	0.1
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.01
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.01
			เนื้อสัตว์ปีก	0.01
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.01
			ไข่	0.01
			นม	0.01
25	**เพอร์เมทริน** (permethrin)	เพอร์เมทริน รวมทุกไอโซเมอร์ (ละลายในไขมัน)	เครื่องเทศ	0.05
26	**โพรคลอราซ** (prochloraz)	ผลรวมของโพรคลอราซ และเมตาบอไลต์ ที่ประกอบด้วย 2,4,6-ไตรคลอฟีนอล ส่วนหนึ่ง (2,4,6-trichlorphenol moiety) รายงานผลเป็นโพรคลอราซ (ละลายในไขมัน)	มะม่วง	7
27	**โพรไทโอฟอส** (prothiofos)	โพรไทโอฟอส	ถั่วเขียว	0.05
			พริก	3
			พริกแห้ง [3]	20
			มันฝรั่ง	0.05
			เมล็ดถั่วลิสง	0.05
28	**โพรฟีโนฟอส** (profenofos)	โพรฟีโนฟอส (ละลายในไขมัน)	กะหล่ำปลี	1
			ชมพู่	0.05
			ต้นหอม	0.05
			ถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง	0.05
			ทุเรียน	0.05
			น้ำมันเมล็ดฝ้าย	0.05
			ผลไม้ตระกูลส้ม ยกเว้นส้มโอและมะนาว	0.1
			ผักตระกูลกะหล่ำ [4] ยกเว้นกะหล่ำปลี	0.5
			พริก	3

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร *	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
			พริกหวาน	0.5
			พริกแห้ง[3]	20
			มะเขือเทศ	10
			มะนาว	0.05
			มะม่วง	0.2
			มังคุด	10
			มันฝรั่ง	0.05
			เมล็ดฝ้าย	3
			ส้มโอ	2
			หอมแดง	0.05
			หอมหัวใหญ่	0.05
			องุ่น	0.05
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.05
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.05
			เนื้อสัตว์ปีก	0.05
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.05
			ไข่	0.02
			นม	0.01
29	**ฟิโพรนิล** (fipronil)	**<u>พืช</u>:** ฟิโพรนิล (ละลายในไขมัน) **<u>สัตว์:</u>** ผลรวมของฟิโพรนิล และฟิโพรนิลซัลโฟน (fipronil sulfone) รายงานผลเป็นฟิโพรนิล (ละลายในไขมัน)	กระเพรา	0.2
			ข้าวเปลือก[1]	0.01
			ข้าวสาร[2]	0.01
			ถั่วฝักยาว	0.04
			เมล็ดฝ้าย	0.01
			โหระพา	0.2
30	**ฟามอกซาโดน** (famoxadone)	ฟามอกซาโดน (ละลายในไขมัน)	มันฝรั่ง	0.02
31	**เฟนวาลีเรต** (fenvalerate)	เฟนวาลีเรต รวมทุกไอโซเมอร์ (ละลายในไขมัน)	กะหล่ำปลี	3
			ข้าวโพดฝักสด	0.1
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.1
			ถั่วฝักยาว	1
			ถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง	0.1
			ปาล์มน้ำมัน	0.5

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร *	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
			ผักกาดขาว	1
			ผักคะน้า	3
			ผักตระกูลกะหล่ำ[4] ยกเว้นผักกาดขาวและผักคะน้า	2
			มะเขือเทศ	1
			มะม่วง	1.5
			มันฝรั่ง	0.05
			เมล็ดฝ้าย	0.2
			เมล็ดถั่วลิสง	0.1
			ลำไย	1
			ลิ้นจี่	1
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	1 (ไขมัน)
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.02
			นม	0.1 F
32	**เฟนิโตรไทออน** (fenitrothion)	เฟนิโตรไทออน	ข้าวโพดฝักสด	1
			ข้าวโพดฝักอ่อน	1
			ข้าวโพดเมล็ดแห้ง	1
			ข้าวเปลือก[1]	6
			ข้าวสาร[2]	1
			เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด	7
			เครื่องเทศกลุ่มผล	1
			เครื่องเทศกลุ่มราก	0.1
			ใบชาแห้ง	0.5
			ถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง	0.5
			ถั่วเหลืองฝักสด	0.5
			เมล็ดกาแฟ	0.05
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.05
			เนื้อสัตว์ปีก	0.05
			ไข่	0.05
			นม	0.01
33	**โฟซาโลน** (phosalone)	โฟซาโลน (ละลายในไขมัน)	เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด	2
			เครื่องเทศกลุ่มผล	2
			เครื่องเทศกลุ่มราก	3
			ต้นหอม	0.5

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร *	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
			ถั่วฝักยาว	0.5
			ถั่วลันเตาฝักสด	0.5
			ถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง	0.05
			ถั่วเหลืองฝักสด	0.5
			ทุเรียน	1
			ใบหม่อน	0.1
			ผักตระกูลกะหล่ำ[4]	0.5
			พริก	0.5
			พริกหวาน	0.5
			พริกแห้ง[3]	4
			มะเขือเทศ	0.5
			มะเขือและสินค้าเกษตรที่คล้ายมะเขือ	0.5
			ผลไม้ตระกูลส้ม	1
			มังคุด	1
			เมล็ดฝ้าย	1
			หน่อไม้ฝรั่ง	0.5
			หอมแดง	0.5
			หอมหัวใหญ่	0.5
34	**ฟอลเพต** (folpet)	ฟอลเพต	เงาะ	0.1
35	**เฟนโทเอต** (phenthoate)	เฟนโทเอต (ละลายในไขมัน)	เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด	7
36	**มาลาไทออน** (malathion)	มาลาไทออน (ละลายในไขมัน)	กะหล่ำดอก	0.5
			กะหล่ำปลี	8
			ข้าวโพดฝักสด	0.02
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.02
			ข้าวโพดเมล็ดแห้ง	0.05
			ข้าวฟ่าง	3
			เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด	2
			เครื่องเทศกลุ่มผล	1
			เครื่องเทศกลุ่มราก	0.5
			ต้นหอม	5
			บร็อกโคลี	5

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร *	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
			ผลไม้ตระกูลส้ม ยกเว้นส้มโอ	7
			ผักกาดขาว	8
			ผักคะน้า	3
			พริก	0.1
			พริกแห้ง[3]	1
			มะเขือเทศ	0.5
			มันสำปะหลัง	0.5
			ส้มโอ	0.2
			หอมแดง	1
			หอมหัวใหญ่	1
			อ้อย	0.02
37	**เมทาแลกซิล** (metalaxyl) **หรือ เมทาแลกซิล-เอ็ม** (metalaxyl-M)	เมทาแลกซิล	ข้าวโพดฝักสด	0.05
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.05
			ข้าวโพดเมล็ดแห้ง	0.05
			เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด	5
			แตงกวา	0.5
			แตงไทย	0.2
			แตงโม	0.2
			แตงร้าน	0.5
			ทุเรียน	0.5
			บวบเหลี่ยม	0.2
			ผลไม้ตระกูลส้ม	5
			ผักคะน้า	2
			ผักบุ้งจีน	2
			เผือก	0.5
			พริกไทย	0.05
			พลู	0.05
			ฟักทอง	0.2
			แฟง	0.2
			มะเขือเทศ	0.2
			มันฝรั่ง	0.05
			สับปะรด	0.1
			หอมหัวใหญ่	2
			องุ่น	1

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร*	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
38	**เมทิดาไทออน** (methidathion)	เมทิดาไทออน	เงาะ	0.2
			ทุเรียน	0.2
			น้อยหน่า	0.2
			ผลไม้ตระกูลส้ม	0.5
			แพร์หรือสาลี่	0.1
			องุ่น	0.1
			แอปเปิล	0.1
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.02
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.02
			เนื้อสัตว์ปีก	0.02
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.02
			ไข่	0.02
			นม	0.001
39	**เมทิลโบรไมด์** (methyl bromide)	โบรไมด์ ไอออน (bromide ion) จากการใช้เมทิลโบรไมด์ และรวมถึงจากแหล่งอื่นๆ แต่ไม่รวมโบรมีนที่ยึดด้วยพันธะโคเวเลนซ์ (covalently bound bromine)	ข้าวสาร[2]	50
		เมทิลโบรไมด์	ข้าวสาร[2] (ณ ด่านนำเข้า หรือ ณ จุดรมหลังจากระบายแก๊สออกให้ข้าวสารสัมผัสกับอากาศไม่น้อยกว่า 24 ชั่วโมง)	1
			ข้าวสาร[2] ณ จุดจำหน่าย	0.01
40	**แลมบ์ดา-ไซฮาโลทริน** (lambda-cyhalothrin)	ไซฮาโลทริน (cyhalothrin) รวมทุกไอโซเมอร์ (ละลายในไขมัน)	กระเจี๊ยบเขียว	0.03
			กระเพรา	0.7
			ข้าวฟ่าง	0.2
			เงาะ	0.5
			ถั่วเขียว	0.2
			ถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง	0.2
			ถั่วเหลืองฝักสด	0.2
			ทุเรียน	0.5
			ปาล์มน้ำมัน	0.2

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร *	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
			ผักตระกูลกะหล่ำ[4] ยกเว้น บร็อกโคลีและกะหล่ำดอก	0.3
			บร็อกโคลีและกะหล่ำดอก	0.5
			พริก	0.3
			พริกหวาน	0.3
			พริกแห้ง[3]	3
			มะม่วง	0.2
			มะเขือและสินค้าเกษตรที่คล้ายมะเขือ	0.3
			มะเขือเทศ	0.3
			เมล็ดโกโก้	0.02
			เมล็ดงา	0.2
			เมล็ดนุ่น	0.02
			เมล็ดฝ้าย	0.02
			แมงลัก	0.7
			ยี่หร่า	0.7
			ลำไย	0.2
			ลิ้นจี่	0.5
			หน่อไม้ฝรั่ง	0.02
			โหระพา	0.7
41	**อะซอกซีสโตรบิน** (azoxystrobin)	อะซอกซีสโตรบิน (ละลายในไขมัน)	มะม่วง	0.7
42	**อะซีเฟต** (acephate)	อะซีเฟต	ข้าวเปลือก[1]	1
			ข้าวสาร[2]	1
			เครื่องเทศ	0.2
			ถั่วเขียว	0.3
			ถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง	0.3
			มันฝรั่ง	0.5
			เมล็ดกาแฟ	0.05
			เมล็ดโกโก้	0.05
			เมล็ดฝ้าย	2
			เมล็ดถั่วลิสง	0.2
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.05
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.05

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร *	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
			เนื้อสัตว์ปีก	0.01
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.01
			ไข่	0.01
			นม	0.02
43	**อะทราซีน** (atrazine)	อะทราซีน	ข้าวโพดฝักสด	0.1
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.1
			ข้าวโพดเมล็ดแห้ง	0.1
			สับปะรด	0.1
			อ้อย	0.1
44	**อะบาเมกติน** (abamectin)	อะเวอร์เมกติน บี1 เอ (avermectin B1a) (ละลายในไขมัน)	แตงโม	0.01
			ถั่วฝักยาว	0.01
			ถั่วลันเตาฝักสด	0.01
			ผักกวางตุ้ง	0.01
			ผักคะน้า	0.01
			ผักตระกูลกะหล่ำ [4] ยกเว้นผักกวางตุ้งและผักคะน้า	0.01
			พริก	0.005
			พริกหวาน	0.09
			พริกแห้ง [3]	0.5
			มะเขือเปราะ	0.02
			เมล็ดฝ้าย	0.01
			ผลไม้ตระกูลส้ม	0.01
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.01
			มันสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.1
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.1
			เนื้อสัตว์ปีก	0.01
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.02
			ไข่	0.01
			นม	0.005
45	**อะมิทราซ** (amitraz)	ผลรวมของอะมิทราซและเอ็น-(2,4-ไดเมทิล เพนนิล)-เอ็น-เมทิลฟอร์มามิดีน	ลำไย	2

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร *	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		(N- (2,4-dimethylphenyl)-N'-methyl formamidine) รายงานผลเป็น เอ็น-(2,4-ไดเมทิลเพนนิล)-เอ็น-เมทิลฟอร์มามิดีน		
46	**อะมีทรีน** (ametryn)	อะมีทรีน	ใบชาแห้ง	0.05
			เมล็ดกาแฟ	0.05
			สับปะรด	0.05
			อ้อย	0.05
47	**อิมิดาโคลพริด** (imidacloprid)	ผลรวมของอิมิดาโคลพริดและเมตาบอไลต์ที่ประกอบด้วย 6-คลอโรไพริดินิล ส่วนหนึ่ง (6-chloropyridinyl moiety), รายงานผลเป็น อิมิดาโคลพริด	กะเพรา	20
			กระเจี๊ยบเขียว	0.1
			ข้าวเปลือก[1]	0.05
			ข้าวสาร[2]	0.05
			มะม่วง	0.4
			แมงลัก	20
			ยี่หร่า	20
			ลำไย	0.8
			ส้มเปลือกล่อน	1
			โหระพา	20
48	**อีทีฟอน** (ethephon)	**<u>พืชและสัตว์</u>:** อีทีฟอน **(<u>สำหรับเมล็ดธัญพืช</u>:** อีทีฟอนและคอนจูเกต (conjugates) รายงานผลเป็นอีทีฟอน**)**	กล้วย	2
			เชอรี่	3
			ทุเรียน	2
			มะม่วง	2
			สับปะรด	2
			องุ่น	1
			แอปเปิล	1
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.1
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.2
			เนื้อสัตว์ปีก	0.1
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.2
			ไข่	0.2
			นม	0.05

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร*	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
49	**อีไทออน** (ethion)	อีไทออน (ละลายในไขมัน)	เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด	3
			เครื่องเทศกลุ่มผล	5
			เครื่องเทศกลุ่มราก	0.3
			ถั่วเมล็ดแห้ง	0.1
			ถั่วฝักสด	0.3
			พริก	3
			พริกแห้ง[3]	20
			มะนาว	1
			ส้มเปลือกล่อน	2
			ส้มโอ	1
50	**ไอโพรไดโอน** (iprodion)	ไอโพรไดโอน	เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด	0.05
			เครื่องเทศกลุ่มราก	0.1
51	**โอเมโทเอต** (omethoate)	โอเมโทเอต	ยอดกระถิน	0.05
			ถั่วเขียว	0.05
			ถั่วฝักยาว	0.05
			ถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง	0.05
			มันสำปะหลัง	0.02
			เมล็ดกาแฟ	0.05
			เมล็ดฝ้าย	0.05
52	**ไฮโดรเจน ฟอสไฟด์** (hydrogen phosphide) ในรูปของอะลูมิเนียม ฟอสไฟด์ (aluminium phosphide) หรือ แมกนีเซียมฟอสไฟด์ (magnesium phosphide) หรือ ฟอสฟีน (phosphine)	ไฮโดรเจน ฟอสไฟด์	ข้าวสาร[2]	0.1

หมายเหตุ

- ชนิดของอาหาร* ซึ่งเป็นพืช ให้เป็นไปตามการจำแนกกลุ่มสินค้าเกษตรตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ. 9045-2559 การจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช และฉบับแก้ไขปรับปรุงล่าสุด
- ข้าวเปลือก[1] หมายความว่า เมล็ดข้าวเจ้าและข้าวเหนียวที่ยังมีเปลือกหุ้มอยู่
- ข้าวสาร[2] หมายความว่า ข้าวเปลือกที่ผ่านการกะเทาะเปลือกออกเป็นข้าวกล้อง หรือผ่านการกะเทาะเปลือกและขัดเยื่อรำออกเป็นข้าวขาว

- พริกแห้ง[3] หมายความว่า พริกแห้งที่ทำจากพริกเผ็ด (peppers chili) เช่น พริกขี้หนู พริกชี้ฟ้า พริกหยวก

- ผักตระกูลกะหล่ำ[4] หมายความว่า ผักกลุ่มหลัก 010 ผักตระกูลกะหล่ำ ยกเว้นผักใบของตระกูลกะหล่ำ (เช่น กะหล่ำปลี กะหล่ำดอก บร็อกโคลี) และกลุ่มย่อย 013B ผักใบตระกูลกะหล่ำ (เช่น คะน้า ผักกวางตุ้ง)

- อักษร F ที่ระบุตามหลังค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดของนมสำหรับสารพิษตกค้างที่ละลายได้ในไขมัน (fat-soluble) หมายถึง ค่ากำหนดสำหรับนมและผลิตภัณฑ์นมโดยน้ำหนักของนมหรือผลิตภัณฑ์นมทั้งหมด ทั้งนี้ในการนำค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดของนมที่กำกับด้วยอักษร F มาใช้กับนมและผลิตภัณฑ์นม ให้พิจารณาจากปริมาณไขมันในนมและผลิตภัณฑ์นม ดังนี้
  (1) กรณีมีปริมาณไขมันน้อยกว่าร้อยละ 2 ให้ใช้ค่าครึ่งหนึ่งของค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดของนมแทน
  (2) กรณีมีปริมาณไขมันมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 2 ให้ใช้ค่า 25 เท่าของค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดของนมที่กำหนดเปรียบเทียบกับผลวิเคราะห์นมหรือผลิตภัณฑ์นมทั้งหมดที่แสดงค่าเป็นปริมาณสารพิษตกค้างต่อน้ำหนักของไขมันนม

- (ไขมัน) ที่ระบุตามหลังค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดของเนื้อสัตว์สำหรับสารพิษตกค้างที่ละลายได้ในไขมัน (fat-soluble) หมายถึง ค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดสำหรับส่วนของไขมันในเนื้อสัตว์นั้น

บัญชีหมายเลข 3

ดีฟอลต์ลิมิต (default limits) สำหรับพืช*

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ดีฟอลต์ลิมิต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
1	คลอร์มีควอต (chlormequat)	คลอร์มีควอตแคทไอออน (chlormequat cation)	0.1
2	คาร์เบนดาซิม / เบโนมิล (carbendazim / benomyl)	ผลรวมของคาร์เบนดาซิม, เบโนมิล และ ไทโอฟาเนต-เมทิล (thiophanate-methyl) รายงานผลเป็นคาร์เบนดาซิม	0.1
3	ไซเพอร์เมทริน (cypermethrin)	ไซเพอร์เมทริน	0.02
4	ไซฟลูทริน (cyfluthrin)	ไซฟลูทริน รวมของทุกไอโซเมอร์ (ละลายในไขมัน)	0.02
5	เดลทาเมทริน (deltamethrin)	ผลรวมของเดลทาเมทริน อัลฟา-อาร์ (alpha-R) และ ทรานส์-เดลทาเมทริน (trans-deltamethrin) (ละลายในไขมัน)	0.05
6	ไตรอะดิมีนอล (triadimenol)	ผลรวมของไตรอะดิมีฟอนและ ไตรอะดิมีนอล (ละลายในไขมัน)	0.1
7	ไตรอะดิมีฟอน (triadimefon)	ผลรวมของไตรอะดิมีฟอนและ ไตรอะดิมีนอล (ละลายในไขมัน)	0.1
8	ไทอะเบนดาโซล (thiabendazole)	ไทอะเบนดาโซล	0.1
9	ไบเฟนทริน (bifenthrin)	ไบเฟนทริน รวมทุกไอโซเมอร์ (ละลายในไขมัน)	0.05
10	เพอร์เมทริน (permethrin)	เพอร์เมทริน รวมทุกไอโซเมอร์ (ละลายในไขมัน)	0.1
11	ฟิโพรนิล (fipronil)	ฟิโพรนิล (ละลายในไขมัน)	0.005
12	เฟนโพรพาทริน (fenpropathrin)	เฟนโพรพาทริน (ละลายในไขมัน)	0.05
13	เฟนวาลีเรต (fenvalerate)	เฟนวาลีเรต รวมทุกไอโซเมอร์ (ละลายในไขมัน)	0.02

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ดีฟอลต์ลิมิต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
14	แลมบ์ดา-ไซฮาโลทริน (lambda-cyhalothrin)	ไซฮาโลทริน (cyhalothrin) รวมทุกไอโซเมอร์	0.05
15	อะซีเฟต (acephate)	อะซีเฟต	0.05
16	อิมาเมกตินเบนโซเอต (emamectin benzoate)	อิมาเมกตินบี1เอ เบนโซเอต (emamectin B1a benzoate)	0.005
17	โอเมโทเอต (omethoate)	โอเมโทเอต	ตรวจไม่พบ

หมายเหตุ

- พืช* ให้เป็นไปตามการจำแนกกลุ่มสินค้าเกษตรตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ. 9045-2559 การจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช และฉบับแก้ไขปรับปรุงล่าสุด

บัญชีหมายเลข 4

ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (Extraneous Maximum Residue Limit, EMRL)

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

ชนิดของอาหาร*	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)				
	อัลดริน[1] และดีลดริน (aldrin and dieldrin)	**คลอร์เดน[2] (chlordane)**	**ดีดีที[3] (DDT)**	**เอนดริน[4] (endrin)**	**เฮปทาคลอร์[5] (heptachlor)**
เมล็ดธัญพืช	0.02	0.02	0.1	0.01	0.02
กลุ่มผลไม้	0.05	0.02	0.01	0.01	0.01
กลุ่มสมุนไพรและเครื่องเทศ	0.05	0.02	0.01	0.01	0.05
กลุ่มผัก	-	0.02	-	-	-
กลุ่มผัก ยกเว้นผักบริโภคผลตระกูลแตง และผักรากและหัว	0.05	-	-	-	-
กลุ่มผัก ยกเว้นผักบริโภคผลตระกูลแตง	-	-	-	0.01	-
กลุ่มผัก ยกเว้นแครอท	-	-	0.01	-	-
กลุ่มผัก ยกเว้นถั่วเมล็ดแห้ง	-	-	-	-	0.05
ผักบริโภคผลตระกูลแตง	0.1	-	-	0.05	-
ผักรากและหัว	0.1	-	-	-	-
แครอท	-	-	0.2	-	-
ถั่วเมล็ดแห้ง	-	-	-	-	0.02
พืชตระกูลหญ้าที่ใช้ผลิตน้ำตาลและน้ำเชื่อม	0.05	0.02	0.01	0.01	0.01
พืชเครื่องดื่ม	0.2	0.02	0.01	0.01	0.05
นัตยืนต้น	0.05	0.02	0.01	0.01	0.02
เมล็ดพืชน้ำมัน	0.05	0.02	0.01	0.01	0.02
น้ำมันและไขมันพืช	0.2	0.02	0.05	0.05	0.02
น้ำมันและไขมันสัตว์	0.2	0.05	1	0.05	0.2
เนื้อและเครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยน้ำนม	0.2 (ไขมัน)	0.05 (ไขมัน)	5 (ไขมัน)	0.05 (ไขมัน)	0.2 (ไขมัน)
เนื้อและเครื่องในสัตว์ปีก	0.2 (ไขมัน)	0.05 (ไขมัน)	0.3 (ไขมัน)	0.1 (ไขมัน)	0.2 (ไขมัน)
เนื้อสัตว์น้ำ หอย และสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง	0.2 (ไขมัน)	0.05 (ไขมัน)	1 (ไขมัน)	0.05 (ไขมัน)	0.2 (ไขมัน)
เนื้อสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ	0.2 (ไขมัน)	0.05 (ไขมัน)	1 (ไขมัน)	0.05 (ไขมัน)	0.2 (ไขมัน)
ไข่	0.1	0.02	0.1	0.005	0.05
นม	0.006F	0.002F	0.02F	0.0008F	0.006F

หมายเหตุ

- ชนิดของอาหาร* ซึ่งเป็นพืช ให้เป็นไปตามการจำแนกกลุ่มสินค้าเกษตรตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ. 9045-2559 การจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช และฉบับแก้ไขปรับปรุงล่าสุด
- เครื่องหมาย – ให้ดูช่องชนิดของอาหารในช่องที่มีค่ากำหนดไว้

- ข้อกำหนดการตรวจวิเคราะห์เพื่อแสดงปริมาณของสารพิษตกค้างตามที่กำหนด ดังนี้

  [1] ปริมาณอัลดรินและดีลดริน (aldrin and dieldrin) ให้เป็นผลรวมของเอชเอชดีเอ็น (HHDN) และเอชอีโอดี (HEOD) (ละลายในไขมัน)

  [2] ปริมาณคลอร์เดน (chlordane) ในอาหารจากพืช ให้เป็นผลรวมของซิส- และทรานส์-คลอร์เดน (cis- and trans-chlordane) (ละลายในไขมัน) ปริมาณคลอร์เดน (chlordane) ในอาหารจากสัตว์ ให้เป็นผลรวมของซิส- และ ทรานส์-คลอร์เดน (cis- and trans-chlordane) และ ออกซีคลอร์เดน (oxychlordane) (ละลายในไขมัน)

  [3] ปริมาณดีดีที (DDT) ให้เป็นผลรวมของพารา, พารา'-ดีดีที (p, p'-DDT), ออร์โท, พารา'-ดีดีที (o,p'-DDT), พารา, พารา'-ดีดีอี (p,p'-DDE) และพารา, พารา'-ทีดีอี (ดีดีดี) {p,p'-TDE (DDD)} (ละลายในไขมัน)

  [4] ปริมาณเอนดริน (endrin) ให้เป็นผลรวมของเอนดริน (endrin) และเดลตา-คีโท-เอนดริน (delta-keto-endrin) (ละลายในไขมัน)

  [5] ปริมาณเฮปทาคลอร์ (heptachlor) ให้เป็นผลรวมของเฮปทาคลอร์ (heptachlor) และเฮปทาคลอร์อีพอกไซด์ (heptachlor epoxide) (ละลายในไขมัน)

- อักษร F ที่ระบุตามหลังค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดของนมสำหรับสารพิษตกค้างที่ละลายได้ในไขมัน (fat-soluble) หมายถึง ค่ากำหนดสำหรับนมและผลิตภัณฑ์นมโดยน้ำหนักของนมหรือผลิตภัณฑ์นมทั้งหมด ทั้งนี้ในการนำค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดของนมที่กำกับด้วยอักษร F มาใช้กับนมและผลิตภัณฑ์นม ให้พิจารณาจากปริมาณไขมันในนมและผลิตภัณฑ์นม ดังนี้

  (1) กรณีมีปริมาณไขมันน้อยกว่าร้อยละ 2 ให้ใช้ค่าครึ่งหนึ่งของค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดของนมแทน

  (2) กรณีมีปริมาณไขมันมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 2 ให้ใช้ค่า 25 เท่าของค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดของนมที่กำหนดเปรียบเทียบกับผลวิเคราะห์นมหรือผลิตภัณฑ์นมทั้งหมดที่แสดงค่าเป็นปริมาณสารพิษตกค้างต่อน้ำหนักของไขมันนม

- (ไขมัน) ที่ระบุตามหลังค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดของเนื้อสัตว์สำหรับสารพิษตกค้างที่ละลายได้ในไขมัน (fat-soluble) หมายถึง ค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดสำหรับส่วนของไขมันในเนื้อสัตว์นั้น

บัญชีหมายเลข 5

วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการสารพิษตกค้างในอาหารที่เกิดจากการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการสารพิษตกค้างในอาหารที่เกิดจากการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร ต้องเป็นวิธีใดวิธีหนึ่ง ดังต่อไปนี้

1. วิธีที่ประกาศโดยองค์กรแห่งชาติหรือองค์กรระหว่างประเทศด้านมาตรฐาน หรือตีพิมพ์ในเอกสารคู่มือหรือสิ่งตีพิมพ์ ที่เป็นที่ยอมรับระดับสากล

2. วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการสารพิษตกค้างมีความถูกต้องและเหมาะสม (performance characteristic) มีผลการประเมินความใช้ได้ (validation) ของผลการทดสอบว่ามีความถูกต้องและเหมาะสม โดยห้องปฏิบัติการที่มีการร่วมศึกษากับเครือข่าย (collaborative study) ตามหลักเกณฑ์ที่สอดคล้องกับองค์กรนานาชาติซึ่งเป็นที่ยอมรับทั่วไป หรือโดยห้องปฏิบัติการที่มีระบบคุณภาพเพียงแห่งเดียว (single laboratory validation) ตามหลักเกณฑ์ที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากล และผลการประเมินดังกล่าวนั้นต้องเป็นเอกสารหลักฐานที่สามารถตรวจสอบ ได้ตามระบบคุณภาพมาตรฐาน ISO/IEC 17025 ฉบับล่าสุด

ทั้งนี้ วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการตาม 1 และ 2 นั้น ต้องสามารถตรวจวิเคราะห์สารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดไว้ได้อย่างถูกต้อง

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๗ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

ด้วยการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตรเพื่อการกำจัดศัตรูพืชในระหว่างการเพาะปลูกหรือการเก็บรักษาอาจทำให้มีสารพิษตกค้างในอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข จึงได้ทบทวนและปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขเพื่อกำหนดปริมาณสารพิษตกค้างในอาหารต่างๆ เป็นต้นว่าพืชผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ เครื่องใน ไขมัน นม ไข่ และน้ำมัน ให้เหมาะสมและมีความปลอดภัยในการคุ้มครองผู้บริโภค โดยออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๗ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๐ มีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

ข้อ ๑ ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับเดิมทั้ง ๒ ฉบับ คือ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง ลงวันที่ ๑๔ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๔ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๑) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๖

ข้อ ๒ ปรับปรุงและเพิ่มนิยาม เพื่อให้ชัดเจนและครอบคลุมขึ้น ได้แก่ “สารพิษตกค้าง” “วัตถุอันตรายทางการเกษตร” “ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit; MRL)” “ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (Extraneous Maximum Residue Limit; EMRL)” “ดีฟอลต์ลิมิต (default limit)” “ชนิดสารพิษตกค้าง (definition of residues)” ที่กำหนดให้ตรวจ และ “วัตถุอันตรายชนิดที่ ๔”

ข้อ ๓ ชนิดของอาหารที่กำหนดปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit; MRL) หรือที่กำหนดปริมาณสารพิษสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (Extraneous Maximum Residue Limit, EMRL) อ้างอิงตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ. ๙๐๔๕-๒๕๕๙ การจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช และฉบับแก้ไขปรับปรุงล่าสุด สรุปตามตัวอย่างตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๔ กำหนดปริมาณสารพิษตกค้างในอาหาร โดยสรุปเป็น ๒ กลุ่ม ได้แก่

๔.๑ ต้องตรวจไม่พบสารพิษตกค้างจากวัตถุอันตรายทางการเกษตรตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๗ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง ซึ่งเป็นวัตถุอันตรายทางการเกษตรชนิดที่ ๔ ที่ห้ามมิให้มีการผลิต การนำเข้า การส่งออก หรือการมีไว้ในครอบครองตามพระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ. ๒๕๕๑

๔.๒ ตรวจพบสารพิษตกค้างได้ แล้วแต่กรณี

(๑) ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit; MRL) ตรวจพบได้ ดังนี้

(๑.๑) ไม่เกินค่า MRL ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๗ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง ดังตัวอย่างที่ ๑ ของบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้

(๑.๒) ไม่เกินค่า MRL ที่กำหนดไว้ใน Codex* สำหรับกรณีซึ่งไม่มีการกำหนดค่า MRL ไว้ ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๗ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง ในกรณีดังต่อไปนี้

(ก) กำหนดวัตถุอันตรายทางการเกษตรและชนิดของอาหารไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๗ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง แต่ยังมีอาหารบางชนิดที่ไม่มีกำหนดไว้ในบัญชีดังกล่าว ดังตัวอย่างที่ ๒ ของบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้

(ข) ไม่ได้กำหนดทั้งวัตถุอันตรายทางการเกษตรและชนิดของอาหารไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๗ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง ดังตัวอย่างที่ ๓ ของบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้หากค่า MRL ที่กำหนดสำหรับวัตถุอันตรายทางการเกษตรในชนิดของอาหารที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๗ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้างและที่กำหนดไว้ใน Codex มีความซ้ำซ้อนกัน ต้องใช้ค่า MRL ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๗ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง ดังตัวอย่างที่ ๔ ของบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้

(๑.๓) กรณีที่มิได้กำหนดค่าไว้ตามข้อ (๑.๑) และ (๑.๒) ตรวจพบได้ไม่เกินค่าดีฟอลต์ลิมิต (default limit) ดังนี้

(ก) ไม่เกินค่าที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๗ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

(ข) ไม่เกิน ๐.๐๑ มิลลิกรัมสารพิษตกค้างต่อกิโลกรัมอาหาร สำหรับชนิดของอาหารที่มิได้กำหนดค่าไว้ในบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๗ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

(๒) ปริมาณสารพิษสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (Extraneous Maximum Residue Limit, EMRL) ตรวจพบได้ไม่เกินที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๔ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๗ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง ดังตัวอย่างตามบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ สรุปได้ตามผังแสดงการพิจารณาปริมาณสารพิษตกค้างจากวัตถุอันตรายทางการเกษตรตามบัญชีหมายเลข ๔ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ กำหนดวิธีการตรวจวิเคราะห์สารพิษตกค้างในอาหาร เพื่อให้ห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์มีการปฏิบัติที่เป็นแนวทางเดียวกัน ตามบัญชีหมายเลข ๕ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๗ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

ข้อ ๖ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๗ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง ได้ประกาศลงในราชกิจจานุเบกษาแล้ว เมื่อวันที่ ๑๘ กันยายน พ.ศ.๒๕๖๐ และมีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๑๙ กันยายน ๒๕๖๐ เป็นต้นไป

---

*ค่ากำหนดของ Codex สามารถดูรายละเอียดได้ในเว็บไซต์ http://www.fao.org/fao-who- codexalimentarius/standards/pestres/en/

ข้อ ๗ ผู้ใดฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศ มีความผิดตามมาตรา ๒๘ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ จัดเป็นอาหารผิดมาตรฐาน มีโทษปรับไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ บาท หรือเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา ๒๖ (๑) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ มีโทษจำคุกไม่เกิน ๒ ปี หรือปรับไม่เกิน ๒๐,๐๐๐ บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่ สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐ ๒๕๙๐ ๗๑๗๘ หรือ ๐ ๒๕๙๐ ๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๐

วันชัย สัตยาวุฒิพงศ์
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๗ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

การจัดกลุ่มพืชตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ. 9045-2559 การจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช

มาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ. 9045-2559 การจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช ได้จัดกลุ่มพืชออกเป็นหมวดใหญ่ 5 ประเภท ได้แก่

ประเภทที่ 1 กลุ่มผลไม้
ประเภทที่ 2 กลุ่มผัก
ประเภทที่ 3 กลุ่มธัญพืชและพืชอื่นๆ ตระกูลหญ้า
ประเภทที่ 4 กลุ่มถั่วเปลือกแข็งและเมล็ด
ประเภทที่ 5 สมุนไพรและเครื่องเทศ

โดยแต่ละประเภทแบ่งเป็นกลุ่มหลัก กลุ่มย่อย และรายการพืชที่จัดอยู่ในกลุ่มย่อย (รายละเอียดของรายการพืชที่จัดอยู่ในกลุ่มย่อย ดูได้จาก มกษ. 9045-2559) สรุปได้ดังนี้

ประเภทที่ 1 กลุ่มผลไม้ (fruits)
กลุ่มหลัก 001 ผลไม้ตระกูลส้ม (citrus fruit)
กลุ่มย่อย 001A เลมอนและไลม์ (lemons and limes)
กลุ่มย่อย 001B ส้มเปลือกล่อน (mandarins)
กลุ่มย่อย 001C ส้มเปลือกไม่ล่อน (oranges, sweet, sours)
กลุ่มย่อย 001D ผลไม้ประเภทส้มโอ (pummelos)
กลุ่มหลัก 002 ผลไม้ที่มีผลแบบแอปเปิล (pome fruit)
กลุ่มหลัก 003 ผลไม้ผลเดี่ยวที่มีเมล็ดแข็ง (stone fruit)
กลุ่มย่อย 003A เชอร์รี (cherries) : เชอร์รีและชนิดของ Prunus ที่ผลคล้ายเชอร์รี
กลุ่มย่อย 003B พลัม (plums) : พลัมและชนิดของ Prunus ที่ผลคล้ายพลัม
กลุ่มย่อย 003C พีช (peaches) : พีช เนกทารีน (nectarine) แอพริคอต (apricot) และชนิดของ Prunus ที่ผลคล้ายพีช เนกทารีนและ แอพริคอต
กลุ่มหลัก 004 เบอร์รีและผลไม้ผลเล็ก (berries and other small fruits)
กลุ่มย่อย 004A เคนเบอร์รี (caneberries)
กลุ่มย่อย 004B บุชเบอร์รี (bushberries)

กลุ่มย่อย 004C เบอร์รีจากไม้พุ่มขนาดใหญ่หรือไม้ยืนต้น (large shrub/tree berries)
กลุ่มย่อย 004D ผลไม้เล็กจากไม้เลื้อย รวมทั้งเบอร์รีที่ได้จากไม้เลื้อย (small fruit vine climbing)
กลุ่มย่อย 004E เบอร์รีจากไม้พุ่มเตี้ยหรือไม้ล้มลุก (low growing berries)
กลุ่มหลัก 005 ผลไม้เขตร้อนและกึ่งเขตร้อนที่บริโภคได้ทั้งเปลือก (assorted tropical and sub-tropical fruits : edible peel)
กลุ่มย่อย 005A ผลไม้เขตร้อนและกึ่งเขตร้อนที่บริโภคได้ทั้งเปลือก: ผลเล็ก (assorted tropical and sub-tropical fruits - small)
กลุ่มย่อย 005B ผลไม้เขตร้อนและกึ่งเขตร้อนที่บริโภคได้ทั้งเปลือก: ผลกลางถึงใหญ่ (assorted tropical and sub-tropical fruits - medium to large)
กลุ่มย่อย 005C ผลไม้เขตร้อนและกึ่งเขตร้อนที่บริโภคได้ทั้งเปลือก: ตระกูลปาล์ม (assorted tropical and sub-tropical fruits - palms)
กลุ่มหลัก 006 ผลไม้เขตร้อนและกึ่งเขตร้อนที่เปลือกบริโภคไม่ได้ (assorted tropical and sub-tropical fruits : inedible peel)
กลุ่มย่อย 006A ผลไม้เขตร้อนและกึ่งเขตร้อนที่เปลือกบริโภคไม่ได้: ผลเล็ก (assorted tropical and sub-tropical fruits - inedible peel – small)
กลุ่มย่อย 006B ผลไม้เขตร้อนและกึ่งเขตร้อนที่เปลือกบริโภคไม่ได้: ผลใหญ่ผิวเกลี้ยง (assorted tropical and sub-tropical fruits - inedible smooth peel – large)
กลุ่มย่อย 006C ผลไม้เขตร้อนและกึ่งเขตร้อนที่เปลือกบริโภคไม่ได้: ผลใหญ่ผิวขรุขระหรือมีขน (assorted tropical and sub-tropical fruits – inedible rough or hairy peel – large)
กลุ่มย่อย 006D ผลไม้เขตร้อนและกึ่งเขตร้อนที่เปลือกบริโภคไม่ได้: ไม้ตระกูลกระบองเพชร (assorted tropical and sub-tropical fruits - inedible peel - cactus)
กลุ่มย่อย 006E ผลไม้เขตร้อนและกึ่งเขตร้อนที่เปลือกบริโภคไม่ได้: ไม้เลื้อย (assorted tropical and sub-tropical fruits - inedible peel - vines)
กลุ่มย่อย 006F ผลไม้เขตร้อนและกึ่งเขตร้อนที่เปลือกบริโภคไม่ได้: ไม้ตระกูลปาล์ม (assorted tropical and sub-tropical fruits - inedible peel -palms)
ประเภทที่ 2 กลุ่มผัก (vegetables)
กลุ่มหลัก 009 พืชหัวแบบหอม (bulb vegetables)
กลุ่มย่อย 009A พืชประเภทหัวหอมแห้ง (bulb onion)
กลุ่มย่อย 009B พืชประเภทหัวหอมสด (green onion)
กลุ่มหลัก 010 ผักตระกูลกะหล่ำ ยกเว้นผักใบของตระกูลกะหล่ำ (Brassica vegetables, except Brassica leafy vegetables)
กลุ่มย่อย 010A ผักประเภทกะหล่ำดอก (flowerhead brassica)
กลุ่มย่อย 010B ผักประเภทกะหล่ำหัว (head brassica)
กลุ่มย่อย 010C ผักประเภทกะหล่ำต้น (stem brassica)

กลุ่มหลัก 011 ผักบริโภคผลตระกูลแตง (fruiting vegetables, cucurbits)
กลุ่มย่อย 011A ผักบริโภคผลตระกูลแตง-แตงกวาและซัมเมอร์สควอช (fruiting vegetables, cucurbits – cucumbers and summer squashes)
กลุ่มย่อย 011B ผักบริโภคผลตระกูลแตง-เมลอน (fruiting vegetables, cucurbits – melons)
กลุ่มย่อย 011C ผักบริโภคผลตระกูลแตง-วินเทอร์สควอช (fruiting vegetables, cucurbits – winter squashes)
กลุ่มหลัก 012 ผักบริโภคผล นอกเหนือจากตระกูลแตง (fruiting vegetables, other than cucurbits)
กลุ่มย่อย 012A มะเขือเทศ (tomatoes)
กลุ่มย่อย 012B พริกและสินค้าเกษตรที่คล้ายพริก (peppers and pepper-like commodities)
กลุ่มย่อย 012C มะเขือและสินค้าเกษตรที่คล้ายมะเขือ (eggplant and eggplant-like commodities)
กลุ่มหลัก 013 ผักใบ (leafy vegetables)
กลุ่มย่อย 013A ผักใบเขียว (leafy greens)
กลุ่มย่อย 013B ผักใบตระกูลกะหล่ำ (brassica leafy vegetables)
กลุ่มย่อย 013C ใบของพืชรากและหัว (leaves of root and tuber vegetables)
กลุ่มย่อย 013D ใบของต้นไม้ยืนต้น ไม้พุ่มและไม้เลื้อย (leaves of trees, shrubs and vines)
กลุ่มย่อย 013E ผักใบที่เจริญในน้ำ (leafy aquatic vegetables)
กลุ่มย่อย 013F วิทลู๊ฟ (witloof)
กลุ่มย่อย 013G ใบของผักตระกูลแตง (leaves of cucurbitaceae)
กลุ่มย่อย 013H ใบอ่อน (baby leaves)
กลุ่มย่อย 013I ต้นอ่อน (sprouts)
กลุ่มหลัก 014 ถั่วฝักสด (legume vegetables)
กลุ่มย่อย 014A ถั่วฝักสดเมล็ดไม่กลม (beans with pods)
กลุ่มย่อย 014B ถั่วฝักสดเมล็ดกลม (peas with pods)
กลุ่มย่อย 014C เมล็ดถั่วสดชนิดไม่กลม (succulent beans without pods)
กลุ่มย่อย 014D เมล็ดถั่วสดชนิดกลม (succulent peas without pods)

กลุ่มหลัก 015 ถั่วเมล็ดแห้ง (pulses)
กลุ่มย่อย 015A ถั่วเมล็ดแห้งชนิดไม่กลม (dry beans)
กลุ่มย่อย 015B ถั่วเมล็ดแห้งชนิดกลม (dry peas)
กลุ่มหลัก 016 ผักรากและหัว (root and tuber vegetables)
กลุ่มย่อย 016A ผักราก (root vegetables)
กลุ่มย่อย 016B ผักหัว (tuberous and corm vegetables)
กลุ่มย่อย 016C ผักรากและหัวที่เจริญในน้ำ (aquatic root and tuber vegetables)
กลุ่มหลัก 017 ผักที่บริโภคลำต้นและก้าน (stalk and stem vegetables)
กลุ่มย่อย 017A ผักที่บริโภคลำต้นและก้าน – ลำต้นและก้านใบ (stalk and stem vegetables - stems and petioles subgroup)
กลุ่มย่อย 017B ผักที่บริโภคลำต้นและก้าน – หน่ออ่อน (stalk and stem vegetables - young shoots subgroup)
กลุ่มย่อย 017C ผักที่บริโภคลำต้นและก้านอื่นๆ (stalk and stem vegetables – others)
กลุ่มหลัก 018 เห็ดราที่บริโภคได้ (edible fungi)
ประเภทที่ 3 กลุ่มธัญพืชและพืชอื่นๆ ตระกูลหญ้า (cereal grains and grasses for sugar or syrup production)
กลุ่มหลัก 020 เมล็ดธัญพืช (cereal grains)
กลุ่มย่อย 020A เมล็ดเล็ก (small grains)
กลุ่มย่อย 020B ข้าวโพดเมล็ดแห้ง ข้าวฟ่างและมิลเลต (corn, grain sorghum and millet)
กลุ่มย่อย 020C ข้าว (rice)
กลุ่มย่อย 020D ข้าวโพดหวาน (sweet corn)
กลุ่มหลัก 021 พืชตระกูลหญ้าที่ใช้ผลิตน้ำตาลและน้ำเชื่อม (grasses, for sugar or syrup production)
ประเภทที่ 4 กลุ่มถั่วเปลือกแข็งและเมล็ด (nuts, seeds and others)
กลุ่มหลัก 022 นัตยืนต้น (tree nuts)
กลุ่มหลัก 023 เมล็ดพืชน้ำมัน (oilseed)
กลุ่มย่อย 023A เมล็ดพืชน้ำมันเมล็ดเล็ก (small seed oilseeds)

กลุ่มย่อย 023B เมล็ดทานตะวัน (sunflower seeds)
กลุ่มย่อย 023C เมล็ดฝ้าย (cotton seed)
กลุ่มย่อย 023D เมล็ดพืชน้ำมันอื่นๆ (other oilseeds)
กลุ่มย่อย 023E ผลพืชน้ำมัน (oilfruits - friuts of palm trees)
กลุ่มหลัก 024 พืชเครื่องดื่ม (plants for beverage)
กลุ่มย่อย 024A เมล็ดพืชเครื่องดื่ม (seed for beverage)
กลุ่มย่อย 024B พืชเครื่องดื่มอื่นๆ (other plants for beverage)
ประเภทที่ 5 สมุนไพรและเครื่องเทศ (herbs and spices)
กลุ่มหลัก 027 สมุนไพร (herbs)
กลุ่มย่อย 027A ไม้ล้มลุก (herbs - herbaceous plants))
กลุ่มย่อย 027B ใบของไม้ยืนต้น (leaves of woody plants)
กลุ่มหลัก 028 เครื่องเทศ (spices)
กลุ่มย่อย 028A เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด (spices, seeds)
กลุ่มย่อย 028B เครื่องเทศกลุ่มผล (spices, fruit or berries)
กลุ่มย่อย 028C เครื่องเทศกลุ่มเปลือกไม้ (spices, bark)
กลุ่มย่อย 028D เครื่องเทศกลุ่มราก (spices, root or rhizome)
กลุ่มย่อย 028E เครื่องเทศกลุ่มตาดอก (spices, buds)
กลุ่มย่อย 028F เครื่องเทศกลุ่มดอก (spices, flower or stigma)
กลุ่มย่อย 028G เครื่องเทศกลุ่มเยื่อหุ้มเมล็ด (spices, aril)
กลุ่มย่อย 028H เครื่องเทศกลุ่มผิวส้ม (spices, citrus peel)

หมายเหตุ รายละเอียดของรายการพืชที่จัดอยู่ในกลุ่มย่อยต่างๆ ตามปรากฏในมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ. 9045-2559 การจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช และฉบับแก้ไขปรับปรุงล่าสุด สืบค้นได้จากเว็บไซต์ของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ http://www.acfs.go.th/standard/requirement_standards.php?pageid=5

บัญชีหมายเลข ๒

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๗ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

ตัวอย่างการพิจารณาค่ากำหนด MRL ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

การพิจารณาค่ากำหนด MRL ในบัญชีหมายเลข 2 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง จะต้องพิจารณาควบคู่ไปกับ “วัตถุอันตรายทางการเกษตร” “ชนิดสารพิษตกค้าง” “ชนิดของอาหาร” และ “ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด”

สำหรับความหมายของ “วัตถุอันตรายทางการเกษตร” “ชนิดสารพิษตกค้าง” และ “ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด” พิจารณาได้จากนิยามในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

ทั้งนี้ชนิดของอาหารที่เป็นพืชให้เป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ. 9045-2559 การจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช และฉบับแก้ไขปรับปรุงล่าสุด โดยมาตรฐานสินค้าเกษตรดังกล่าวจัดกลุ่มพืชจากหมวดใหญ่เป็นหมวดย่อย ซึ่งแบ่งออกเป็น ประเภท กลุ่มหลัก กลุ่มย่อย และรายการพืชที่จัดอยู่ในกลุ่มย่อย

กรณีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดค่า MRL ในชนิดของอาหารที่เป็นหมวดใหญ่ เป็นค่ากำหนดสำหรับรายการพืชที่จัดอยู่ในหมวดย่อยภายใต้หมวดใหญ่ด้วย แต่หากค่า MRL ของชนิดของอาหารที่เป็นพืชนั้นๆ เช่น ผักคะน้า จะเป็นค่ากำหนดสำหรับผักคะน้าเท่านั้น ไม่ใช้กับพืชอื่นในกลุ่มเดียวกับผักคะน้า

การพิจารณาค่ากำหนด MRL กับชนิดของอาหาร ตามตัวอย่างที่ 1 ถึง 4 ดังนี้

<u>ตัวอย่างที่ 1</u> กรณีมีค่า MRLs กำหนดเป็นกลุ่มพืชไว้ในบัญชีหมายเลข 2 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

1.1

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม, mg/kg)
1	คลอร์ไพริฟอส (chlorpyrifos)	คลอร์ไพริฟอส (ละลายในไขมัน)	เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด	5

จากตารางข้างต้น

กำหนดให้พบคลอร์ไพริฟอสในเครื่องเทศกลุ่มเมล็ดได้ไม่เกิน 5 mg/kg ซึ่งเครื่องเทศกลุ่มเมล็ดในที่นี้หมายถึง พืชในกลุ่มย่อย 028A ตามระบุใน มกษ. 9045 ดังนี้

<u>กลุ่มหลัก 028</u> เครื่องเทศ (spices)

สินค้าเกษตรกลุ่มนี้ ใช้รหัส HS 0093 ครอบคลุมเครื่องเทศทุกชนิดในกลุ่มย่อย 8 กลุ่มย่อย ดังนี้

(1) กลุ่มย่อย 028A เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด (spices, seeds)

(2) กลุ่มย่อย 028B เครื่องเทศกลุ่มผล (spices, fruit or berry)

(3) กลุ่มย่อย 028C เครื่องเทศกลุ่มเปลือกไม้ (spices, bark)

(4) กลุ่มย่อย 028D เครื่องเทศกลุ่มราก (spices, root or rhizome)

(5) กลุ่มย่อย 028E เครื่องเทศกลุ่มตาไม้ (spices, buds)

(6) กลุ่มย่อย 028F เครื่องเทศกลุ่มดอก (spices, flower or stigma)

(7) กลุ่มย่อย 028G เครื่องเทศกลุ่มเยื่อหุ้มเมล็ด (spices, aril)

(8) กลุ่มย่อย 028H เครื่องเทศกลุ่มผิวส้ม (spices, citrus peel)

โดยมีรายการพืชที่จัดอยู่ในกลุ่มย่อย 028A เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด เช่น เมล็ดขึ้นฉ่าย, เมล็ดแมงลัก/ เมล็ดกะเพรา, เมล็ดยี่หร่า, เมล็ดเจีย

[รายละเอียดของรายการพืชทั้งหมดที่จัดอยู่ในกลุ่มย่อย 028A ตามปรากฏใน มกษ. 9045]

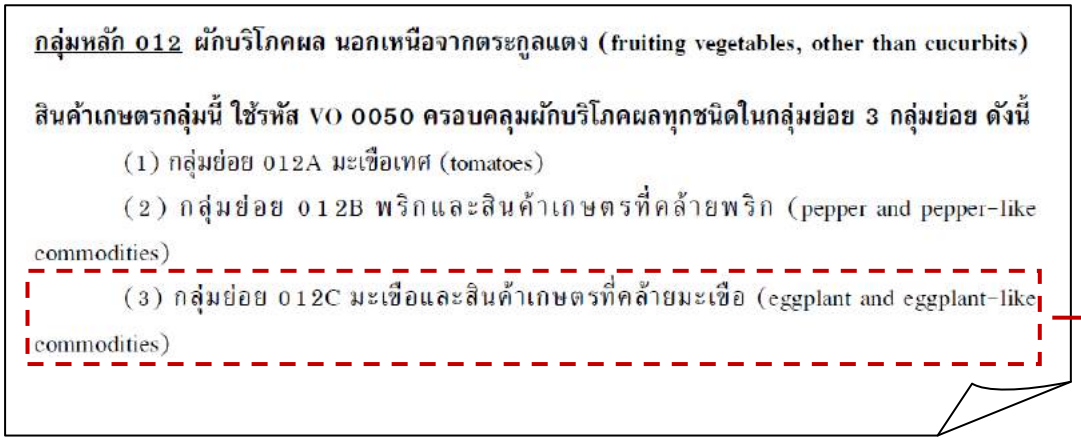
พืชที่อยู่ในกลุ่ม 028A
ตรวจพบคลอร์ไพริฟอสได้ไม่เกิน 5 mg/kg

1.2

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม, mg/kg)
1	คลอร์ไพริฟอส (chlorpyrifos)	คลอร์ไพริฟอส (ละลายในไขมัน)	มะเขือและสินค้าเกษตรที่คล้ายมะเขือ	0.2

จากตารางข้างต้น

กำหนดให้พบคลอร์ไพริฟอสในมะเขือและสินค้าเกษตรที่คล้ายมะเขือได้ไม่เกิน 0.2 mg/kg ซึ่งมะเขือและสินค้าเกษตรที่คล้ายมะเขือในที่นี้หมายถึง พืชในกลุ่มย่อย 012C ตามระบุใน มกษ. 9045 ดังนี้



โดยมีรายการพืชที่จัดอยู่ในกลุ่มย่อย 012C มะเขือและสินค้าเกษตรที่คล้ายมะเขือ เช่น พาพิโน รวมทั้งเมลอนแพร์และทรีเมลอน), แอฟริกันเอกแพลนต์, มะเขือม่วง มะเขือยาว, มะเขือพวง, มะเขือเปราะ, มะอึก, มะแว้ง

[รายละเอียดของรายการพืชทั้งหมดที่จัดอยู่ในกลุ่มย่อย 012C ตามปรากฏใน มกษ. 9045]

พืชที่อยู่ในกลุ่ม 012C
ตรวจพบคลอร์ไพริฟอสได้ไม่เกิน 0.2 mg/kg

1.3

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม, mg/kg)
3	**คาร์บาริล** (carbaryl)	คาร์บาริล	ผักตระกูลกะหล่ำ[4]	1

หมายเหตุ ผักตระกูลกะหล่ำ[4] หมายความว่า ผักกลุ่มหลัก 010 ผักตระกูลกะหล่ำ ยกเว้นผักใบของตระกูลกะหล่ำ (เช่น กะหล่ำปลี กะหล่ำดอก บร็อกโคลี) และกลุ่มย่อย 013B ผักใบตระกูลกะหล่ำ (เช่น คะน้า ผักกวางตุ้ง)

จากตารางข้างต้น

กำหนดให้พบคาร์บาริลในผักตระกูลกะหล่ำ[4] ได้ไม่เกิน 1 mg/kg ซึ่งตามหมายเหตุท้ายบัญชีหมายเลข 2 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง ผักตระกูลกะหล่ำในที่นี้หมายถึง พืชในกลุ่มหลัก 010 **และ** กลุ่มย่อย 013B ตามระบุใน มกษ. 9045 ดังนี้

กลุ่มหลัก 010 ผักตระกูลกะหล่ำ ยกเว้นผักใบของตระกูลกะหล่ำ (Brassica vegetables, except Brassica leafy vegetables)

สินค้าเกษตรกลุ่มนี้ ใช้รหัส VB 0040 ซึ่งครอบคลุมผักตระกูลกะหล่ำ ทุกชนิดในกลุ่มย่อย 3 กลุ่มย่อย ดังนี้

(1) กลุ่มย่อย 010A ผักประเภทกะหล่ำดอก (flowerhead brassica)
(2) กลุ่มย่อย 010B ผักประเภทกะหล่ำหัว (head brassica)
(3) กลุ่มย่อย 010C ผักประเภทกะหล่ำต้น (stem brassica)

โดยมีรายการพืชที่จัดอยู่ในกลุ่มหลัก 010 ผักตระกูลกะหล่ำ ยกเว้นผักใบของตระกูลกะหล่ำ ครอบคลุมพืชใน 3 กลุ่มย่อยดังกล่าวข้างต้น ดังเช่น

- กลุ่มย่อย 010A ผักประเภทกะหล่ำดอก ได้แก่ บร็อกโคลี รวมทั้งกะหล่ำดอกอิตาเลียน แขนง, กะหล่ำดอก รวมทั้งกะหล่ำเจดีย์
- กลุ่มย่อย 010B ผักประเภทกะหล่ำหัว เช่น กะหล่ำปลี, ผักกาดขาวปลีห่อชนิดป้ายช่าย รวมทั้งไชนีสแคบเบจ (นาพา)
- กลุ่มย่อย 010C ผักประเภทกะหล่ำต้น ได้แก่ กะหล่ำปม, ผักกาดเขียวปลี

[รายละเอียดของรายการพืชทั้งหมดที่จัดอยู่ในกลุ่มย่อย 010A, 010B และ 010C ตามปรากฏใน มกษ. 9045]

กลุ่มหลัก 013 ผักใบ (leafy vegetables)

สินค้าเกษตรกลุ่มนี้ ใช้รหัส VL 0053 ครอบคลุมผักใบทุกชนิดในกลุ่มย่อยทั้ง 9 กลุ่มย่อย ดังนี้

(1) กลุ่มย่อย 013A ผักใบเขียว (leafy greens)
(2) กลุ่มย่อย 013B ผักใบตระกูลกะหล่ำ (brassica Leafy vegetables)
(3) กลุ่มย่อย 013C ใบของพืชรากและหัว (leaves of root and tuber vegetables)
(4) กลุ่มย่อย 013D ใบของต้นไม้ยืนต้น ไม้พุ่มและไม้เลื้อย (leaves of trees, shrubs and vines)
(5) กลุ่มย่อย 013E ผักใบที่เจริญในน้ำ (leafy aquatic vegetables)
(6) กลุ่มย่อย 013F วิทลูฟ (witloof)
(7) กลุ่มย่อย 013G ใบของผักตระกูลแตง (leaves of cucurbitaceae)
(8) กลุ่มย่อย 013H ใบอ่อน (baby leaves)
(9) กลุ่มย่อย 013I ต้นอ่อน (sprouts)

โดยมีรายการพืชที่จัดอยู่ในกลุ่มย่อย 013B ผักใบตระกูลกะหล่ำ เช่น คะน้า, ผักกาดฮ่องเต้ รวมทั้งเซเลอร์รี มัสตาร์ด, ผักกาดเขียวกวางตุ้ง, เคล, ผักกาดเขียว/ ชุนฉ่าย, ผักกาดก้านขาว

[รายละเอียดของรายการพืชทั้งหมดที่จัดอยู่ในกลุ่มย่อย 013B ตามปรากฏใน มกษ. 9045]

พืชที่อยู่ในกลุ่ม 010, 010B, 010C และ 013B
ตรวจพบคาร์บาริลได้ไม่เกิน 1 mg/kg

กรณีไม่มีค่า MRL กำหนดในบัญชีหมายเลข 2 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง ได้ไม่เกินค่ากำหนด MRLs ของ Codex

ตัวอย่างที่ 2 บัญชีหมายเลข 2 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง กำหนดวัตถุอันตรายทางการเกษตรและชนิดของอาหารไว้ แต่ยังมีอาหารบางชนิดที่ไม่มีค่ากำหนด MRL

เช่น คลอร์ไพริฟอส (Chlorpyrifos) ไม่มีค่า MRL สำหรับส้มเขียวหวาน

ตรวจสอบฐานข้อมูล Codex สำหรับคลอร์ไพริฟอส (Chlorpyrifos) มีค่า MRL ใน Citrus fruits 1 mg/kg และเมื่อตรวจสอบใน มกษ. 9045 “ส้มเขียวหวาน” จัดอยู่ในกลุ่มหลัก 001 ผลไม้ตระกูลส้ม (citrus fruit) กลุ่มย่อย 001B ส้มเปลือกล่อน (mandarins)

ดังนั้น ตรวจพบคลอร์ไพริฟอสในส้มเขียวหวานได้ไม่เกิน 1 mg/kg

ตัวอย่างที่ 3 บัญชีหมายเลข 2 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง ไม่ได้กำหนดทั้งวัตถุอันตรายทางการเกษตรและชนิดของอาหารไว้

เช่น ไม่มีค่า MRLs สำหรับอะซิทามิพริด (Acetamiprid)

ตรวจสอบฐานข้อมูล Codex มีค่า MRL สำหรับอะซิทามิพริด (Acetamiprid)

ดังนั้น ตรวจพบอะซิทามิพริด (Acetamiprid) ได้ไม่เกินค่า Codex MRLs ในชนิดของอาหารตามที่ Codex กำหนดไว้

ตัวอย่างที่ 4 มีค่า MRL ทั้งในบัญชีหมายเลข 2 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง และ Codex แต่กำหนดปริมาณแตกต่างกัน
ต้องใช้ค่าที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข 2 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

เช่น

บัญชีหมายเลข 2 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง กำหนดค่า MRL สำหรับแคปแทน (Captan) ในองุ่น 10 mg/kg

ตรวจสอบฐานข้อมูล Codex มีค่า MRL สำหรับแคปแทน (Captan) ในองุ่น 25 mg/kg

ดังนั้น ตรวจพบแคปแทน (Captan) ในองุ่นได้ไม่เกิน 10 mg/kg

บัญชีหมายเลข ๓

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๗ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

ตัวอย่างการพิจารณาค่ากำหนด EMRL ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

การพิจารณาค่ากำหนด EMRL ในบัญชีหมายเลข 4 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง จะต้องพิจารณาควบคู่ไปกับ “วัตถุอันตรายทางการเกษตร” “ชนิดสารพิษตกค้าง” “ชนิดของอาหาร” และ “ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้”

สำหรับความหมายของ “วัตถุอันตรายทางการเกษตร” “ชนิดสารพิษตกค้าง” และ “ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้” พิจารณาได้จากนิยามในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

ทั้งนี้ชนิดของอาหารที่เป็นพืชให้เป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ. 9045-2559 การจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช และฉบับแก้ไขปรับปรุงล่าสุด โดยมาตรฐานสินค้าเกษตรดังกล่าวจัดกลุ่มพืชจากหมวดใหญ่เป็นหมวดย่อย ซึ่งแบ่งออกเป็น ประเภท กลุ่มหลัก กลุ่มย่อย และรายการพืชที่จัดอยู่ในกลุ่มย่อย

กรณีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดค่า EMRL ในชนิดของอาหารที่เป็นหมวดใหญ่ เป็นค่ากำหนดสำหรับรายการพืชที่จัดอยู่ในหมวดย่อยภายใต้หมวดใหญ่ด้วย แต่หากค่า EMRL ของชนิดของอาหารที่เป็นพืชนั้นๆ เช่น แครอท จะเป็นค่ากำหนดสำหรับแครอทเท่านั้น ไม่ใช้กับพืชอื่นในกลุ่มเดียวกับแครอท

การพิจารณาค่ากำหนด EMRL กับชนิดของอาหาร ตามตัวอย่าง ดังนี้

<u>ตัวอย่างที่ 1</u> การพิจารณาค่า EMRL ของกลุ่มผัก

- ตรวจสอบใน มกษ. 9045 “กลุ่มผัก” จัดอยู่ในประเภทที่ 2 กลุ่มผัก (vegetables) ซึ่งประกอบด้วย 9 กลุ่มหลัก ได้แก่

กลุ่มหลัก 009 พืชหัวแบบหอม
กลุ่มหลัก 010 ผักตระกูลกะหล่ำ ยกเว้นผักใบของตระกูลกะหล่ำ
กลุ่มหลัก 011 ผักบริโภคผลตระกูลแตง
กลุ่มหลัก 012 ผักบริโภคผล นอกเหนือจากตระกูลแตง
กลุ่มหลัก 013 ผักใบ
กลุ่มหลัก 014 ถั่วฝักสด
กลุ่มหลัก 015 ถั่วเมล็ดแห้ง
กลุ่มหลัก 016 ผักรากและหัว
กลุ่มหลัก 017 ผักที่บริโภคลำต้นและก้าน
กลุ่มหลัก 018 เห็ดราที่บริโภคได้

[รายละเอียดของกลุ่มย่อยและรายการพืชทั้งหมดที่จัดอยู่ในกลุ่มหลักดังกล่าว ตามปรากฏใน มกษ. 9045] **<u>และ</u>**

- ตรวจสอบค่ากำหนด EMRLs สำหรับ “กลุ่มผัก” ในบัญชีหมายเลข 4 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

บัญชี 4 EMRLs

ชนิดของอาหาร*	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)				
	อัลดริน[1] และดีลดริน (Aldrin and Dieldrin)	คลอร์เดน[2] (Chlordane)	ดีดีที[3] (DDT)	เอนดริน[4] (Endrin)	เฮปทาคลอร์[5] (Heptachlor)
เมล็ดธัญพืช	0.02	0.02	0.1	0.01	0.02
กลุ่มผลไม้	0.05	0.02	0.01	0.01	0.01
กลุ่มสมุนไพรและเครื่องเทศ	0.05	0.02	0.01	0.01	0.05
กลุ่มผัก	-	0.02	-	-	-
กลุ่มผัก ยกเว้นผักบริโภคผลตระกูลแตง และผักรากและหัว	0.05	-	-	-	-
กลุ่มผัก ยกเว้นผักบริโภคผลตระกูลแตง	-	-	-	0.01	-
กลุ่มผัก ยกเว้นแครอท	-	-	0.01	-	-
กลุ่มผัก ยกเว้นถั่วเมล็ดแห้ง	-	-	-	-	0.05
ผักบริโภคผลตระกูลแตง	0.1	-	-	0.05	-
ผักรากและหัว	0.1	-	-	-	-
แครอท	-	-	0.2	-	-
ถั่วเมล็ดแห้ง	-	-	-	-	0.02
พืชตระกูลหญ้าที่ใช้ผลิตน้ำตาลและน้ำเชื่อม	0.05	0.02	0.01	0.01	0.01
พืชเครื่องดื่ม	0.2	0.02	0.01	0.01	0.05

สรุปค่ากำหนด EMRLs สำหรับ “กลุ่มผัก” เป็นดังนี้

อัลดรินและดีลดริน (Aldrin and Dieldrin)	คลอร์เดน (Chlordane)	ดีดีที (DDT)	เอนดริน (Endrin)	เฮปทาคลอร์ (Heptachlor)
กลุ่มผักยกเว้นผักบริโภคผลตระกูลแตง และผักรากและหัว คือ พืชที่อยู่ในกลุ่มหลัก 009, 010, 012, 013, 014, 015, 017 และ 018 ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.05 mg/kg	กลุ่มผัก คือ พืชที่อยู่ในกลุ่มหลัก 009 ถึง 018 ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.02 mg/kg	กลุ่มผัก ยกเว้นแครอท คือ พืชที่อยู่ในกลุ่มหลัก 009 ถึง 018 (ยกเว้นแครอท) ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.01mg/kg	กลุ่มผักยกเว้นผักบริโภคตระกูลแตง คือ พืชที่อยู่ในกลุ่มหลัก 009, 010, 012, 013, 014, 015, 016, 017 และ 018 ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.01 mg/kg	กลุ่มผักยกเว้นถั่วเมล็ดแห้ง คือ พืชที่อยู่ในกลุ่มหลัก 009, 010, 011, 012, 013, 014, 016, 017 และ 018 ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.05 mg/kg
ผักบริโภคตระกูลแตง คือ พืชที่อยู่ในกลุ่มหลัก 011 ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.1 mg/kg		แครอท ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.2 mg/kg	ผักบริโภคตระกูลแตง คือ พืชที่อยู่ในกลุ่มหลัก 011 ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.05 mg/kg	ถั่วเมล็ดแห้ง คือ พืชที่อยู่ในกลุ่มหลัก 015 ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.02 mg/kg
ผักรากและหัว คือ พืชที่อยู่ในกลุ่มหลัก 016 ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.1 mg/kg				

<u>ตัวอย่างที่ 2</u> การพิจารณาค่า EMRL ของเมล็ดธัญพืช

- ตรวจสอบใน มกษ. 9045 “เมล็ดธัญพืช” จัดอยู่ในพืช

ประเภทที่ 3 กลุ่มธัญพืชและพืชอื่นๆ ตระกูลหญ้า (cereal grains and grasses for sugar or syrup production)

กลุ่มหลัก 020 เมล็ดธัญพืช (cereal grains) ซึ่งประกอบด้วย 4 กลุ่มย่อย ได้แก่

กลุ่มย่อย 020A เมล็ดเล็ก (small grains)

กลุ่มย่อย 020B ข้าวโพดเมล็ดแห้ง ข้าวฟ่างและมิลเลต (corn, grain sorghum and millet)

กลุ่มย่อย 020C ข้าว (rice)

กลุ่มย่อย 020D ข้าวโพดหวาน (sweet corn)

[รายละเอียดของรายการพืชทั้งหมดที่จัดอยู่ในกลุ่มย่อยดังกล่าว ตามปรากฏใน มกษ. 9045]

<u>และ</u>

- ตรวจสอบค่ากำหนด EMRLs สำหรับ “เมล็ดธัญพืช” ในบัญชีหมายเลข 4 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

บัญชี 4 EMRLs

ชนิดของอาหาร*	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)				
	อัลดริน[1] และดีลดริน (Aldrin and Dieldrin)	คลอร์เดน[2] (Chlordane)	ดีดีที[3] (DDT)	เอนดริน[4] (Endrin)	เฮปทาคลอร์[5] (Heptachlor)
เมล็ดธัญพืช	0.02	0.02	0.1	0.01	0.02
กลุ่มผลไม้	0.05	0.02	0.01	0.01	0.01
กลุ่มสมุนไพรและเครื่องเทศ	0.05	0.02	0.01	0.01	0.05
กลุ่มผัก	-	0.02	-	-	-
กลุ่มผัก ยกเว้นผักบริโภคผลตระกูลแตง และผักรากและหัว	0.05	-	-	-	-
กลุ่มผัก ยกเว้นผักบริโภคผลตระกูลแตง	-	-	-	0.01	-
กลุ่มผัก ยกเว้นแครอท	-	-	0.01	-	-
กลุ่มผัก ยกเว้นถั่วเมล็ดแห้ง	-	-	-	-	0.05
ผักบริโภคผลตระกูลแตง	0.1	-	-	0.05	-
ผักรากและหัว	0.1	-	-	-	-
แครอท	-	-	0.2	-	-
ถั่วเมล็ดแห้ง	-	-	-	-	0.02
พืชตระกูลหญ้าที่ใช้ผลิตน้ำตาลและน้ำเชื่อม	0.05	0.02	0.01	0.01	0.01
พืชเครื่องดื่ม	0.2	0.02	0.01	0.01	0.05

สรุปค่ากำหนด EMRLs สำหรับ “เมล็ดธัญพืช” เป็นดังนี้

อัลดรินและดีลดริน (Aldrin and Dieldrin)	คลอร์เดน (Chlordane)	ดีดีที (DDT)	เอนดริน (Endrin)	เฮปทาคลอร์ (Heptachlor)
พืชในกลุ่มหลัก 020 **ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.02 mg/kg**	พืชในกลุ่มหลัก 020 **ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.02 mg/kg**	พืชในกลุ่มหลัก 020 **ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.1 mg/kg**	พืชในกลุ่มหลัก 020 **ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.01 mg/kg**	พืชในกลุ่มหลัก 020 **ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.02 mg/kg**

<u>ตัวอย่าง 3</u> การพิจารณาค่า EMRL ของหอมหัวใหญ่

- ตรวจสอบใน มกษ. 9045 “หอมหัวใหญ่” จัดอยู่ในพืช
  ประเภทที่ 2 กลุ่มผัก (vegetables)
  กลุ่มหลัก 009 พืชหัวแบบหอม (bulb vegetables)
  กลุ่มย่อย 009A พืชประเภทหัวหอมแห้ง (bulb onion)

<u>และ</u>

- ตรวจสอบค่ากำหนด EMRLs สำหรับ “กลุ่มผัก” ในบัญชีหมายเลข 4 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

บัญชี 4 EMRLs

ชนิดของอาหาร*	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)				
	อัลดริน[1] และดีลดริน (Aldrin and Dieldrin)	คลอร์เดน[2] (Chlordane)	ดีดีที[3] (DDT)	เอนดริน[4] (Endrin)	เฮปทาคลอร์[5] (Heptachlor)
เมล็ดธัญพืช	0.02	0.02	0.1	0.01	0.02
กลุ่มผลไม้	0.05	0.02	0.01	0.01	0.01
กลุ่มสมุนไพรและเครื่องเทศ	0.05	0.02	0.01	0.01	0.05
กลุ่มผัก	-	0.02	-	-	-
กลุ่มผัก ยกเว้นผักบริโภคผลตระกูลแตง และผักรากและหัว	0.05	-	-	-	-
กลุ่มผัก ยกเว้นผักบริโภคผลตระกูลแตง	-	-	-	0.01	-
กลุ่มผัก ยกเว้นแครอท	-	-	0.01	-	-
กลุ่มผัก ยกเว้นถั่วเมล็ดแห้ง	-	-	-	-	0.05
ผักบริโภคผลตระกูลแตง	0.1	-	-	0.05	-
ผักรากและหัว	0.1	-	-	-	-
แครอท	-	-	0.2	-	-
ถั่วเมล็ดแห้ง	-	-	-	-	0.02
พืชตระกูลหญ้าที่ใช้ผลิตน้ำตาลและน้ำเชื่อม	0.05	0.02	0.01	0.01	0.01
พืชเครื่องดื่ม	0.2	0.02	0.01	0.01	0.05

สรุปค่ากำหนด EMRLs สำหรับ “หอมหัวใหญ่” เป็นดังนี้

อัลดรินและดีลดริน (Aldrin and Dieldrin)	คลอร์เดน (Chlordane)	ดีดีที (DDT)	เอนดริน (Endrin)	เฮปทาคลอร์ (Heptachlor)
กลุ่มผัก (ยกเว้นผักบริโภคผลตระกูลแตง และผักรากและหัว) ↓ “หอมหัวใหญ่” ↓ **ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.05 mg/kg**	กลุ่มผัก ↓ “หอมหัวใหญ่” ↓ **ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.02 mg/kg**	กลุ่มผัก (ยกเว้นแครอท) ↓ “หอมหัวใหญ่” ↓ **ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.01 mg/kg**	กลุ่มผัก (ยกเว้นผักบริโภคผลตระกูลแตง) ↓ “หอมหัวใหญ่” ↓ **ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.01 mg/kg**	กลุ่มผัก (ยกเว้นถั่วเมล็ดแห้ง) ↓ “หอมหัวใหญ่” ↓ **ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.05 mg/kg**

<u>ตัวอย่าง 4</u> การพิจารณาค่า EMRL ของกะเพรา

- ตรวจสอบใน มกษ. 9045 “กะเพรา” จัดอยู่ในพืช

ประเภทที่ 5 สมุนไพรและเครื่องเทศ (herbs and spices)

กลุ่มหลัก 027 สมุนไพร (herbs)

กลุ่มย่อย 027A ไม้ล้มลุก (herbs- herbaceous plants)

<u>และ</u>

- ตรวจสอบค่ากำหนด EMRLs สำหรับ “กลุ่มสมุนไพรและเครื่องเทศ” ในบัญชีหมายเลข 4 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

บัญชี 4 EMRLs

ชนิดของอาหาร*	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)				
	อัลดริน[1] และดีลดริน (Aldrin and Dieldrin)	คลอร์เดน[2] (Chlordane)	ดีดีที[3] (DDT)	เอนดริน[4] (Endrin)	เฮปทาคลอร์[5] (Heptachlor)
เมล็ดธัญพืช	0.02	0.02	0.1	0.01	0.02
กลุ่มผลไม้	0.05	0.02	0.01	0.01	0.01
กลุ่มสมุนไพรและเครื่องเทศ	0.05	0.02	0.01	0.01	0.05
กลุ่มผัก	-	0.02	-	-	-
กลุ่มผัก ยกเว้นผักบริโภคผลตระกูลแตง และผักรากและหัว	0.05	-	-	-	-
กลุ่มผัก ยกเว้นผักบริโภคผลตระกูลแตง	-	-	-	0.01	-
กลุ่มผัก ยกเว้นแครอท	-	-	0.01	-	-
กลุ่มผัก ยกเว้นถั่วเมล็ดแห้ง	-	-	-	-	0.05
ผักบริโภคผลตระกูลแตง	0.1	-	-	0.05	-
ผักรากและหัว	0.1	-	-	-	-
แครอท	-	-	0.2	-	-
ถั่วเมล็ดแห้ง	-	-	-	-	0.02
พืชตระกูลหญ้าที่ใช้ผลิตน้ำตาลและน้ำเชื่อม	0.05	0.02	0.01	0.01	0.01
พืชเครื่องดื่ม	0.2	0.02	0.01	0.01	0.05

สรุปค่ากำหนด EMRLs สำหรับ “กะเพรา” เป็นดังนี้

อัลดรินและดีลดริน (Aldrin and Dieldrin)	คลอร์เดน (Chlordane)	ดีดีที (DDT)	เอนดริน (Endrin)	เฮปทาคลอร์ (Heptachlor)
กลุ่มสมุนไพรและเครื่องเทศ ↓ “กะเพรา” ↓ **ตรวจพบได้ไม่เกิน** 0.05 mg/kg	กลุ่มสมุนไพรและเครื่องเทศ ↓ “กะเพรา” ↓ **ตรวจพบได้ไม่เกิน** 0.02 mg/kg	กลุ่มสมุนไพรและเครื่องเทศ ↓ “กะเพรา” ↓ **ตรวจพบได้ไม่เกิน** 0.01 mg/kg	กลุ่มสมุนไพรและเครื่องเทศ ↓ “กะเพรา” ↓ **ตรวจพบได้ไม่เกิน** 0.01 mg/kg	กลุ่มสมุนไพรและเครื่องเทศ ↓ “กะเพรา” ↓ **ตรวจพบได้ไม่เกิน** 0.05 mg/kg

<u>ตัวอย่าง 5</u> การพิจารณาค่า EMRL ของถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง

- ตรวจสอบใน มกษ. 9045 “ถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง” จัดอยู่ในพืช

ประเภทที่ 2 กลุ่มผัก

กลุ่มหลัก 015 ถั่วเมล็ดแห้ง (pulses)

กลุ่มย่อย 015A ถั่วเมล็ดแห้งชนิดไม่กลม (dry beans)

<u>และ</u>

- ตรวจสอบค่ากำหนด EMRLs สำหรับ “ถั่วเมล็ดแห้ง” ในบัญชีหมายเลข 4 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

บัญชี 4 EMRLs

ชนิดของอาหาร*	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)				
	อัลดริน[1] และดีลดริน (Aldrin and Dieldrin)	คลอร์เดน[2] (Chlordane)	ดีดีที[3] (DDT)	เอนดริน[4] (Endrin)	เฮปทาคลอร์[5] (Heptachlor)
เมล็ดธัญพืช	0.02	0.02	0.1	0.01	0.02
กลุ่มผลไม้	0.05	0.02	0.01	0.01	0.01
กลุ่มสมุนไพรและเครื่องเทศ	0.05	0.02	0.01	0.01	0.05
กลุ่มผัก	-	0.02	-	-	-
กลุ่มผัก ยกเว้นผักบริโภคผลตระกูลแตง และผักรากและหัว	0.05	-	-	-	-
กลุ่มผัก ยกเว้นผักบริโภคผลตระกูลแตง	-	-	-	0.01	-
กลุ่มผัก ยกเว้นแครอท	-	-	0.01	-	-
กลุ่มผัก ยกเว้นถั่วเมล็ดแห้ง	-	-	-	-	0.05
ผักบริโภคผลตระกูลแตง	0.1	-	-	0.05	-
ผักรากและหัว	0.1	-	-	-	-
แครอท	-	-	0.2	-	-
ถั่วเมล็ดแห้ง	-	-	-	-	0.02
พืชตระกูลหญ้าที่ใช้ผลิตน้ำตาลและน้ำเชื่อม	0.05	0.02	0.01	0.01	0.01
พืชเครื่องดื่ม	0.2	0.02	0.01	0.01	0.05

สรุปค่ากำหนด EMRLs สำหรับ “ถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง” เป็นดังนี้

อัลดรินและดีลดริน (Aldrin and Dieldrin)	คลอร์เดน (Chlordane)	ดีดีที (DDT)	เอนดริน (Endrin)	เฮปทาคลอร์ (Heptachlor)
กลุ่มผัก (ยกเว้นผักบริโภคผลตระกูลแตง และผักรากและหัว) ↓ “ถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง” ↓ **ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.05 mg/kg**	กลุ่มผัก ↓ “ถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง” ↓ **ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.02 mg/kg**	กลุ่มผัก (ยกเว้นแครอท) ↓ “ถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง” ↓ **ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.01 mg/kg**	กลุ่มผัก (ยกเว้นผักบริโภคผลตระกูลแตง) ↓ “ถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง” ↓ **ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.01 mg/kg**	ถั่วเมล็ดแห้ง ↓ “ถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง” ↓ **ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.02 mg/kg**

<u>ตัวอย่าง 6</u> **การพิจารณาค่า EMRL ของส้มเขียวหวานที่ใช้ทำน้ำผลไม้**

- ตรวจสอบใน มกษ. 9045 “ส้มเขียวหวาน” จัดอยู่ในพืช

ประเภทที่ 1 กลุ่มผลไม้

กลุ่มหลัก 001 ผลไม้ตระกูลส้ม (citrus fruit)

กลุ่มย่อย 001B ส้มเปลือกล่อน (mandarins)

<u>และ</u>

- ตรวจสอบค่ากำหนด EMRLs สำหรับ “กลุ่มผลไม้” ในบัญชีหมายเลข 4 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

บัญชี 4 EMRLs

ชนิดของอาหาร*	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)				
	อัลดริน[1] และดีลดริน (Aldrin and Dieldrin)	คลอร์เดน[2] (Chlordane)	ดีดีที[3] (DDT)	เอนดริน[4] (Endrin)	เฮปทาคลอร์[5] (Heptachlor)
เมล็ดธัญพืช	0.02	0.02	0.1	0.01	0.02
กลุ่มผลไม้	0.05	0.02	0.01	0.01	0.01
กลุ่มสมุนไพรและเครื่องเทศ	0.05	0.02	0.01	0.01	0.05
กลุ่มผัก	-	0.02	-	-	-
กลุ่มผัก ยกเว้นผักบริโภคผลตระกูลแตง และผักรากและหัว	0.05	-	-	-	-
กลุ่มผัก ยกเว้นผักบริโภคผลตระกูลแตง	-	-	-	0.01	-
กลุ่มผัก ยกเว้น แครอท	-	-	0.01	-	-
กลุ่มผัก ยกเว้นถั่วเมล็ดแห้ง	-	-	-	-	0.05
ผักบริโภคผลตระกูลแตง	0.1	-	-	0.05	-
ผักรากและหัว	0.1	-	-	-	-
แครอท	-	-	0.2	-	-
ถั่วเมล็ดแห้ง	-	-	-	-	0.02
พืชตระกูลหญ้าที่ใช้ผลิตน้ำตาลและน้ำเชื่อม	0.05	0.02	0.01	0.01	0.01
พืชเครื่องดื่ม	0.2	0.02	0.01	0.01	0.05

สรุปค่ากำหนด EMRLs สำหรับ “ส้มเขียวหวาน” เป็นดังนี้

อัลดรินและดีลดริน (Aldrin and Dieldrin)	คลอร์เดน (Chlordane)	ดีดีที (DDT)	เอนดริน (Endrin)	เฮปทาคลอร์ (Heptachlor)
กลุ่มผลไม้ ↓ “ส้มเขียวหวาน” ↓ **ตรวจพบได้ไม่เกิน** 0.05 mg/kg	กลุ่มผลไม้ ↓ “ส้มเขียวหวาน” ↓ **ตรวจพบได้ไม่เกิน** 0.02 mg/kg	กลุ่มผลไม้ ↓ “ส้มเขียวหวาน” ↓ **ตรวจพบได้ไม่เกิน** 0.01 mg/kg	กลุ่มผลไม้ ↓ “ส้มเขียวหวาน” ↓ **ตรวจพบได้ไม่เกิน** 0.01 mg/kg	กลุ่มผลไม้ ↓ “ส้มเขียวหวาน” ↓ **ตรวจพบได้ไม่เกิน** 0.01 mg/kg

<u>ตัวอย่าง 7</u> การพิจารณาค่า EMRL ของเมล็ดกาแฟ

- ตรวจสอบใน มกษ. 9045 “เมล็ดกาแฟ” จัดอยู่ในพืช
  ประเภทที่ 4 กลุ่มถั่วเปลือกแข็งและเมล็ด (nuts, seeds and others)
  กลุ่มหลัก 024 พืชเครื่องดื่ม (plant for beverage)
  กลุ่มย่อย 024A เมล็ดพืชเครื่องดื่ม (seed for beverage)

<u>และ</u>

- ตรวจสอบค่ากำหนด EMRLs สำหรับ “พืชเครื่องดื่ม” ในบัญชีหมายเลข 4 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

บัญชี 4 EMRLs

ชนิดของอาหาร*	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)				
	อัลดริน[1] และดีลดริน (Aldrin and Dieldrin)	คลอร์เดน[2] (Chlordane)	ดีดีที[3] (DDT)	เอนดริน[4] (Endrin)	เฮปทาคลอร์[5] (Heptachlor)
เมล็ดธัญพืช	0.02	0.02	0.1	0.01	0.02
กลุ่มผลไม้	0.05	0.02	0.01	0.01	0.01
กลุ่มสมุนไพรและเครื่องเทศ	0.05	0.02	0.01	0.01	0.05
กลุ่มผัก	-	0.02	-	-	-
กลุ่มผัก ยกเว้นผักบริโภคผลตระกูลแตง และผักรากและหัว	0.05	-	-	-	-
กลุ่มผัก ยกเว้นผักบริโภคผลตระกูลแตง	-	-	-	0.01	-
กลุ่มผัก ยกเว้นแครอท	-	-	0.01	-	-
กลุ่มผัก ยกเว้นถั่วเมล็ดแห้ง	-	-	-	-	0.05
ผักบริโภคผลตระกูลแตง	0.1	-	-	0.05	-
ผักรากและหัว	0.1	-	-	-	-
แครอท	-	-	0.2	-	-
ถั่วเมล็ดแห้ง	-	-	-	-	0.02
พืชตระกูลหญ้าที่ใช้ผลิตน้ำตาลและน้ำเชื่อม	0.05	0.02	0.01	0.01	0.01
พืชเครื่องดื่ม	0.2	0.02	0.01	0.01	0.05

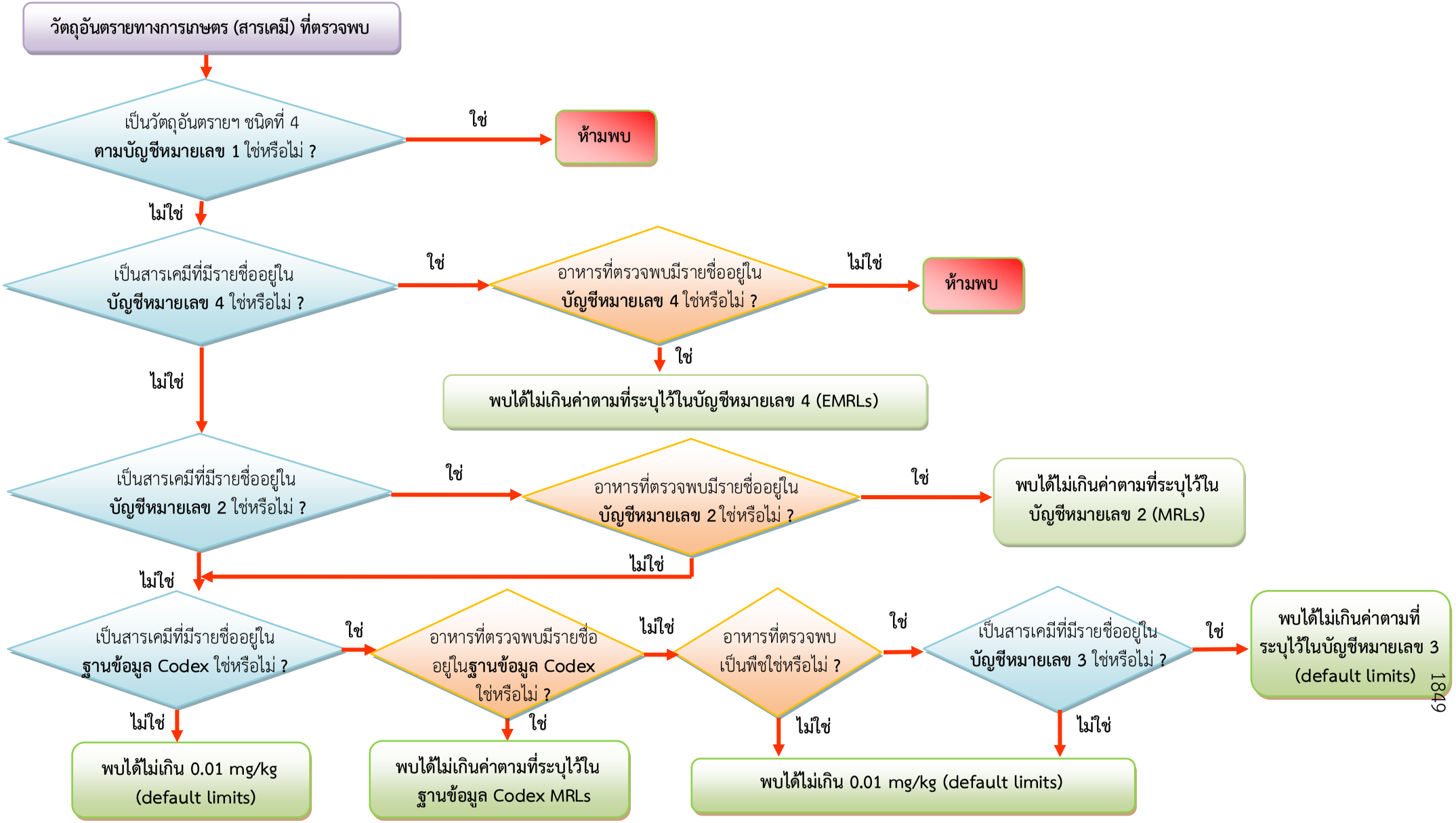
สรุปค่ากำหนด EMRLs สำหรับ “เมล็ดกาแฟ” เป็นดังนี้

อัลดรินและดีลดริน (Aldrin and Dieldrin)	คลอร์เดน (Chlordane)	ดีดีที (DDT)	เอนดริน (Endrin)	เฮปทาคลอร์ (Heptachlor)
พืชเครื่องดื่ม ↓ “เมล็ดกาแฟ” ↓ **ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.2 mg/kg**	พืชเครื่องดื่ม ↓ “เมล็ดกาแฟ” ↓ **ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.02 mg/kg**	พืชเครื่องดื่ม ↓ “เมล็ดกาแฟ” ↓ **ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.01 mg/kg**	พืชเครื่องดื่ม ↓ “เมล็ดกาแฟ” ↓ **ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.01 mg/kg**	พืชเครื่องดื่ม ↓ “เมล็ดกาแฟ” ↓ **ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.05 mg/kg**

บัญชีหมายเลข ๔

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๗ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

ผังการพิจารณาปริมาณสารพิษตกค้างจากวัตถุอันตรายทางการเกษตร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง



ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๙) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ซัยคลาเมต, ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๐) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง สตีวิออลไกลโคไซด์ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔)

ปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทยมีการนำวัตถุเจือปนอาหารมาใช้ในกระบวนการผลิตและกระบวนการเตรียมอาหารอย่างกว้างขวาง เพื่อให้อาหารเกิดคุณสมบัติต่างๆ ตามที่ต้องการและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ซึ่งอาจทำให้ผู้บริโภคมีความเสี่ยงต่อการได้รับสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเพิ่มขึ้นหากมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่ไม่ถูกต้องหรือเหมาะสม ดังนั้นเพื่อให้ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารมีความเหมาะสมตามความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิตอาหารสอดคล้องสถานการณ์ปัจจุบันและแนวทางสากล ตลอดจนเพิ่มประสิทธิภาพในการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคให้มากยิ่งขึ้น กระทรวงสาธารณสุขโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข จำนวน ๓ ฉบับ ได้แก่

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๙) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ซัยคลาเมต

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๐) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง สตีวิออลไกลโคไซด์

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔)

อันเป็นการปรับปรุงแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหารในส่วนที่เกี่ยวข้องกับข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้ ซึ่งรวมถึงซัยคลาเมตและสตีวิออลไกลโคไซด์ ทั้งนี้ประกาศฯ ทั้ง ๓ ฉบับดังกล่าวมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๒๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๙ โดยมีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

๑. ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ซัยคลาเมต และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง สตีวิออลไกลโคไซด์ เนื่องจากมีการนำข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารทั้ง ๒ รายการไปรวมไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) ทั้งนี้ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของซัยคลาเมตและสตีวิออลไกลโคไซด์ให้ปฏิบัติตามข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

๒. ยกเลิกความในข้อ ๖ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗ ส่งผลให้ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามข้อ ๖.๒ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗ ถูกยกเลิก จำนวน ๔ ฉบับ ได้แก่

๒.๑ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๓ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๗

๒.๒ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๔ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๙

๒.๓ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๓ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๒

๒.๔ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

๓. กำหนดให้การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ต้องใช้ตามชื่อวัตถุเจือปนอาหาร หมวดอาหารหรือชนิดอาหาร หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต และปริมาณสูงสุดที่อนุญาตที่กำหนดไว้ตามบัญชีหมายเลข ๑ โดยมีคำอธิบายเพิ่มเติมตามบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้ โดยบัญชีแนบท้ายมีสาระสำคัญ ดังนี้

บัญชีหมายเลข ๑: ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามชื่อวัตถุเจือปนอาหาร หมวดอาหารหรือชนิดอาหาร หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต เงื่อนไข และปีที่รับค่ากำหนด โดยเรียงตามลำดับตัวอักษรภาษาอังกฤษ (A ถึง Z) ของรายชื่อวัตถุเจือปนอาหาร

ในกรณีที่ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นอนุญาตการใช้ในหมวดอาหารหมวดใหญ่ เช่น ๑๔.๑.๔ วัตถุเจือปนอาหารนั้นจะถูกอนุญาตให้ใช้ในหมวดอาหารหมวดย่อยด้วย ได้แก่ ๑๔.๑.๔.๑, ๑๔.๑.๔.๒ และ ๑๔.๑.๔.๓ แต่หากข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นอนุญาตการใช้ในหมวดย่อยจะอนุญาตให้ใช้เฉพาะในหมวดย่อยเท่านั้น

บัญชีหมายเลข ๒: คำอธิบายเนื้อหาในบัญชีหมายเลข ๑ เพิ่มเติม โดยแบ่งออกเป็น ๒ ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ ๑: กำหนดรหัสของหมวดอาหาร และคำอธิบายหมวดอาหาร

ส่วนที่ ๒: ข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ

อนึ่ง เพื่อความชัดเจนยิ่งขึ้นในการปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) จึงได้จัดทำคำอธิบายเพิ่มเติม ไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ถึง ๕ แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาฉบับนี้ ดังนี้

บัญชีหมายเลข ๑: คำอธิบายกลุ่มหน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต

บัญชีหมายเลข ๒: การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป

บัญชีหมายเลข ๓: การคำนวณตามข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ

บัญชีหมายเลข ๔: วิธีการคำนวณปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในสภาพพร้อมบริโภค

บัญชีหมายเลข ๕: แนวทางการพิจารณาวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างหรือติดมากับวัตถุดิบ (Carry Over)

๔. กำหนดให้การใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิดไม่เกินหนึ่ง

ทั้งนี้ข้อกำหนดดังกล่าวใช้ในกรณีที่ไม่มีข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ไว้เฉพาะตามบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔)

๕. กรณีการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่แตกต่างไปจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยจะต้องผ่านการประเมินความปลอดภัย ดังนี้

(๑) ต้องเป็นวัตถุเจือปนอาหารที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและค่าความปลอดภัยไว้แล้วอย่างสมบูรณ์ตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives ฉบับล่าสุด หรือ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่องการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร

(๒) ผ่านการประเมินการได้รับสัมผัสวัตถุเจือปนอาหาร

(๓) มีเอกสารวิชาการหรือผลการศึกษาวิจัยที่น่าเชื่อถือซึ่งสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิตและประสิทธิภาพของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ในผลิตภัณฑ์อาหารที่จะเสนอขอใช้

(๔) มีกฎหมายหรือกฎระเบียบฉบับล่าสุดของประเทศที่มีระบบประเมินความปลอดภัยที่น่าเชื่อถือ เช่น สหภาพยุโรป ออสเตรเลีย-นิวซีแลนด์ สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น ตั้งแต่ ๒ ประเทศขึ้นไป ยอมรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ในผลิตภัณฑ์อาหารที่จะเสนอขอใช้

ทั้งนี้ผู้ประกอบการจะต้องยื่นเอกสารและหลักฐานต่างๆ ตามหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการที่ระบุไว้ในคู่มือประชาชน เรื่อง การประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารที่ยังมิได้กำหนดเงื่อนไขการใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

๖. การใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) ไม่ใช้บังคับสำหรับอาหารควบคุมเฉพาะ หรืออาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารไว้เป็นการเฉพาะแล้ว เช่น ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๓ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง ช็อกโกแลต ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก เป็นต้น

๗. ยกเลิกข้อ ๗ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗

๘. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ดังนั้นการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่แตกต่างไปจากที่กำหนดไว้ตามประกาศฉบับนี้ และได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาไปก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ผู้ที่ได้รับความเห็นชอบดังกล่าวต้องแก้ไขปรับปรุงการใช้วัตถุเจือปนอาหารให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

๙. ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

๑๐. วันบังคับใช้: ตั้งแต่วันที่ ๒๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๙ เป็นต้นไป และ
ตั้งแต่วันที่ ๒๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๑ สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๔ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๐

วันชัย สัตยาวุฒิพงศ์
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

บัญชีหมายเลข ๑
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔)

ตารางกลุ่มหน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต

กลุ่มตามหน้าที่	นิยามความหมาย	หน้าที่ด้านเทคโนโลยี
1. สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator)	เปลี่ยนหรือควบคุมความเป็นกรดหรือด่างของอาหาร	acidity regulator, acid, acidifier, alkali, base, buffer, buffering agent, pH adjusting agent
2. สารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking agent)	ลดการจับตัวเป็นก้อนของส่วนผสมของอาหาร	anticaking agent, anti-stick agent, drying agent, dusting agent
3. สารป้องกันการเกิดฟอง (Antifoaming agent)	ป้องกันหรือลดการเกิดฟอง	antifoaming agent, defoaming agent
4. สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (Antioxidant)	ยืดอายุของอาหาร โดยป้องกันการเสื่อมเสียจากการออกซิเดชั่น เช่น การหืนของไขมันและการเปลี่ยนสีของอาหาร	antioxidant, antioxidant synergist, antibrowning agent
5. สารฟอกสี (Bleaching agent)	วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้สำหรับฟอกสีอาหารชนิดอื่นๆยกเว้นแป้ง	bleaching agent
6. สารเพิ่มปริมาณ (Bulking agent)	สารซึ่งนอกเหนือจากอากาศหรือน้ำ ซึ่งช่วยเพิ่มปริมาณของอาหาร โดยไม่มีผลต่อค่าพลังงานของอาหารอย่างมีนัยสำคัญ	bulking agent, filler
7. สารให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (Carbonating agent)	วัตถุเจือปนอาหารที่เติมลงไปเพื่อให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์	carbonating agent
8. สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา (Carrier)	วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้สำหรับช่วยในการทำละลาย เจือจาง หรือทำให้เกิดการกระจายตัว มีผลต่อการปรับสภาพทางกายภาพของวัตถุเจือปนอาหารหรือสารอาหารอื่นโดยไม่ก่อให้เกิดผลทางเทคโนโลยีแต่ใช้เพื่อช่วยในการเก็บรักษาหรือเสริมการใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือสารอาหารอื่นๆ	carrier, carrier solvent, nutrient carrier, diluent for other food additives, encapsulating agent
9. สี (Colour)	เพิ่มหรือรักษาสีของอาหาร	colour, decorative pigment, surface colourant
10. สารคงสภาพของสี (Colour retention agent)	คงสภาพหรือรักษาหรือเพิ่มสีของอาหาร	colour retention agent, colour fixative, colour stabilizer, colour adjunct

กลุ่มตามหน้าที่	นิยามความหมาย	หน้าที่ด้านเทคโนโลยี
11. อิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier)	รักษาส่วนผสมของสารที่รวมตัวกัน เช่น น้ำและน้ำมันในอาหาร ให้มีความสม่ำเสมอ	emulsifier, plasticizer, dispersing agent, surface active agent, crystallization inhibitor, density adjustment agent (flavouring oils in beverages), suspension agent, clouding agent
12. เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์ (Emulsifying salt)	เพื่อป้องกันการแยกตัวของไขมันโดยจัดโปรตีนในเนยแข็งในการผลิตเนยแข็งเสียใหม่	emulsifying salt, emulsifying salt synergist, melding salt
13. สารทำให้แน่น (Firming agent)	รักษาหรือทำให้เนื้อเยื่อของผลไม้หรือผักแน่นและกรอบ หรือทำปฏิกิริยากับสารให้เจล เพื่อทำให้เกิดเจลหรือให้เจลแข็ง	firming agent
14. สารเพิ่มรสชาติ (Flavour enhancer)	เพิ่มรสชาติหรือกลิ่นของอาหาร	flavour enhancer, flavour synergist
15. สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (Flour treatment agent)	สารที่เติมไปในแป้งเพื่อเพิ่มคุณสมบัติในการอบและการเกิดสี	flour treatment agent, flour bleaching agent, flour improver, dough conditioner, dough strengthening agent
16. สารทำให้เกิดฟอง (Foaming agent)	ทำให้เกิดฟองหรือคงการกระจายตัวของอากาศในอาหารที่เป็นของเหลวหรือของแข็ง	foaming agent, whipping agent, aerating agent
17. สารทำให้เกิดเจล (Gelling agent)	ให้เนื้อสัมผัสของอาหารโดยการสร้างเจล	gelling agent
18. สารเคลือบผิว (Glazing agent)	สารซึ่งเมื่อใช้กับผิวภายนอกของอาหารแล้ว จะมีลักษณะปรากฏที่เป็นผิวมันหรือช่วยเคลือบผิวเพื่อป้องกัน	glazing agent, sealing agent, coating agent, surface-finishing agent, polishing agent, film-forming agent
19. สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant)	ป้องกันการแห้งของอาหาร เนื่องจากบรรยากาศที่มีความชื้นต่ำ	humectant, moisture-retention agent, wetting agent
20. ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร (Packaging gas)	วัตถุเจือปนอาหารที่เป็นก๊าซใช้เติมลงไปในภาชนะบรรจุทั้งก่อน ระหว่างการบรรจุ และหลังการบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร โดยลดการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชั่น	packaging gas
21. สารกันเสีย (Preservative)	ยืดอายุของอาหารโดยการป้องกันการเสื่อมเสียจากจุลินทรีย์	preservative, antimicrobial preservative, antimycotic agent, bacteriophage control agent, fungistatic agent, antimould and antirope agent, antimicrobial synergist

กลุ่มตามหน้าที่	นิยามความหมาย	หน้าที่ด้านเทคโนโลยี
22. ก๊าซที่ใช้ขับดัน (Propellant)	ก๊าซที่นอกเหนือจากอากาศ ซึ่งช่วยขับดันอาหารออกจากภาชนะบรรจุ	propellant
23. สารช่วยให้ฟู (Raising agent)	สารหรือของผสมของอาหารที่ทำให้อากาศแยกตัวเป็นอิสระและเพิ่มปริมาณของแป้งทำขนมปัง	raising agent
24. สารช่วยจับอนุมูลโลหะ (Sequestrant)	วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้จับกับสารที่มีประจุบวก เช่น โลหะหนัก เพื่อป้องกันการเกิดปฏิกิริยาของโลหะหนัก	sequestrant
25. สารทำให้คงตัว (Stabilizer)	ทำให้การแขวนลอยของสารตั้งแต่ 2 ชนิด ที่ไม่รวมกันในอาหารมีความสม่ำเสมอ	stabilizer, foam stabilizer, colloidal stabilizer, emulsion stabilizer, stabilizer synergist, binder
26. สารให้ความหวาน (Sweetener)	สารที่ให้รสหวานอื่นๆ ที่ไม่ใช่น้ำตาลโมเลกุลเดี่ยว (monosaccharide sugar) หรือน้ำตาลโมเลกุลคู่ (disaccharide sugar)	sweetener, intense sweetener, bulk sweetener
27. สารให้ความข้นเหนียว (Thickener)	ให้ความหนืดแก่อาหาร	thickener, bodying agent, binder, texturizing agent, thickener synergist

บัญชีหมายเลข ๒
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔)

๑. การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป

การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด ไม่เกินหนึ่ง

สามารถคำนวณโดยใช้แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ ดังนี้

$$1 \geq \frac{\text{Conc A}}{\text{ML A}} + \frac{\text{Conc B}}{\text{ML B}} + \frac{\text{Conc C}}{\text{ML C}} + \ldots$$

โดยที่ ML A = ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร A (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)
ML B = ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร B (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)
ML C = ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร C (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)
Conc A = ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร A ที่ใช้ในสูตรผลิตภัณฑ์ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)
Conc B = ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร B ที่ใช้ในสูตรผลิตภัณฑ์ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)
Conc C = ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร C ที่ใช้ในสูตรผลิตภัณฑ์ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)
****ผลรวมของสัดส่วนของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด จะต้องมีค่าน้อยกว่าหรือเท่ากับ ๑****

ยกตัวอย่างเช่น

ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง สามารถใช้เบนโซเอทเป็นวัตถุกันเสียได้ไม่เกิน ๑๐๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และซอร์เบตเป็นวัตถุกันเสีย ได้ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ดังนั้นหากมีความประสงค์จะใช้วัตถุกันเสียทั้ง ๒ ชนิดในผลิตภัณฑ์อาหารดังกล่าว สัดส่วนของการใช้วัตถุกันเสียทั้ง ๒ ชนิดจะเป็นดังนี้

	ปริมาณเบนโซเอทที่ใช้ในสูตร (มก./กก.) **Conc A**	ปริมาณเบนโซเอทสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ (มก./กก.) **ML A**	สัดส่วนเบนโซเอท **Conc A / ML A**	ปริมาณซอร์เบตที่ใช้ในสูตร (มก./กก.) **Conc B**	ปริมาณซอร์เบตสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ (มก./กก.) **ML B**	สัดส่วนซอร์เบต **Conc B / ML B**	ผลรวมสัดส่วนของวัตถุกันเสีย **Conc A / ML A + Conc B / ML B**
สูตร 1	1,000	1,000	1	0	500	0	1
สูตร 2	750	1,000	0.75	125	500	0.25	1
สูตร 3	500	1,000	0.50	250	500	0.50	1
สูตร 4	250	1,000	0.25	375	500	0.75	1
สูตร 5	0	1,000	0	500	500	1	1

๒. ข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ตามบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) ที่มีข้อกำหนดเฉพาะเกี่ยวกับการใช้วัตถุเจือปนอาหารร่วมกันซึ่งไม่ต้องอ้างอิงหลักเกณฑ์การใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิดไม่เกินหนึ่ง

เงื่อนไข	อธิบายความ
20	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับสารทำให้คงตัว (Stabilizer), สารให้ความข้นเหนียว (Thickener) และ/หรือ กัม (Gum) ชนิดอื่นๆ
55	จำกัดปริมาณโซเดียม แคลเซียม และโพแทสเซียม ตามที่กำหนดไว้ใน Standard for Infant Formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981) โดยคำนวณปริมาณโซเดียม แคลเซียม และโพแทสเซียม ร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียม แคลเซียม และโพแทสเซียมเป็นส่วนประกอบ
91	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: เกลือเบนโซเอตและเกลือซอร์เบต
101	เมื่อใช้ร่วมกับอิมัลซิไฟเออร์ชนิดอื่นจะต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 15,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ตามมาตรฐาน Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981)
113	ปริมาณที่ใช้จะรายงานเป็นแอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นเกลือแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม (INS 962) โดยหารด้วย 0.44) หากมีการใช้เกลือแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม (INS 962) ร่วมกับ แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) หรือ แอสพาร์เทม (INS 951) ปริมาณที่ใช้ต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดของแอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) หรือ แอสพาร์เทม (INS 951) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็น แอสพาร์เทม (INS 951) โดยหารด้วย 0.68)
119	ปริมาณที่ใช้จะรายงานเป็นแอสพาร์เทม (INS 951) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม (INS 962) โดยหารด้วย 0.64) หากมีการใช้แอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม (INS 962) ร่วมกับแอสพาร์เทม (INS 951) หรือ แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) ปริมาณที่ใช้ต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดของแอสพาร์เทม (INS 951) หรือ แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นแอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) โดยหารด้วย 0.68)
130	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (INS 321), เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (INS 319) และโพรพิลแกลเลต (INS 310)
133	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (INS 321) และโพรพิลแกลเลต (INS 310) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
174	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต (INS 554), แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 556) และอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 559)
180	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (บีเอชเอ, INS 320) และบิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (บีเอชที, INS 321)
188	หากใช้ร่วมกับเกลือของแอสปาร์แตม อะซีซัลเฟม (INS 962) ปริมาณที่ใช้รวมกันจะต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ โดยคำนวณเป็นอะซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950)

เงื่อนไข	อธิบายความ
191	หากใช้ร่วมกับเกลือของแอสพาร์เทม อะซีซัลเฟม (INS 962) ปริมาณที่ใช้รวมกันจะต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ โดยคำนวณเป็นแอสพาร์เทม (INS 951)
195	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (บีเอชเอ, INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (บีเอชที, INS 321) และเทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (ทีบีเอชคิว, INS 319)
196	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (บีเอชเอ, INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (บีเอชที, INS 321) และโพรพิลแกลเลต (INS 310)
197	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (บีเอชที, INS 321) และโพรพิลแกลเลต (INS 310)
246	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: อะลูมิเนียมแอมโมเนียมซัลเฟต (INS 523), โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพกรด (INS 541(i)) และโซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพด่าง (INS 541(ii))
259	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต (INS 554) และ แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 556)
264	ยกเว้นเห็ดและราที่ผ่านการสเตอริไรเซชัน (sterilized fungi) ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: กรดซิตริก (INS 330) และ กรดมาลิก (INS 270) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
268	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: มอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน (INS 471), เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน (INS 472a), เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน (INS 472b) และเอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน (INS 472c) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981)
269	สำหรับใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับโมดิฟายสตาร์ช (modified starches) ชนิดอื่นๆ ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981)
270	สำหรับใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับสตาร์ชชนิดอื่นๆ ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 60,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
272	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: คารอบบีนกัม (INS 410), กัวร์กัม (INS 412), กัมอะราบิก (INS 414), แซนแทนกัม (INS 415) และ เพ็กทิน (INS 440) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีธัญชาติปราศจากกลูเตน (gluten-free cereal) เป็นองค์ประกอบหลัก ใช้ได้ในปริมาณรวมกันไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และสำหรับผลิตภัณฑ์อื่นๆ ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณรวมกันไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
273	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: คารอบบีนกัม (INS 410), กัวร์กัม (INS 412), กัมอะราบิก (INS 414), แซนแทนกัม (INS 415) และ เพ็กทิน (INS 440) ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีธัญชาติปราศจากกลูเตน (gluten-free cereal) เป็นองค์ประกอบหลัก ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณรวมกันไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

เงื่อนไข	อธิบายความ
276	สำหรับใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับโมดิฟายสตาร์ช (modified starches) ชนิดอื่นๆ ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)
284	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1412), ฟอสเฟเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1413), แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1414) และ ไฮดรอกซิโพรพิลสตาร์ช (INS 1440) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981)
285	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1412), ฟอสเฟเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1413), แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1414) และ แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต (INS 1422) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Follow-Up Formula (CODEX STAN 156-1987)
289	สำหรับใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)), แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) และ โบนฟอสเฟต (INS 542) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Ham (CODEX STAN 96-1981) และ Cooked Cured Pork Shoulder (CODEX STAN 97-1981) โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 3,520 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
299	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets– Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 440 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
302	สำหรับใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)), แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) และ โบนฟอสเฟต (INS 542) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat

เงื่อนไข	อธิบายความ
	(CODEX STAN 89-1981) และ Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,320 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ของผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานดังกล่าวต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 3,520 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
315	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: กรด*แอล*-แอสคอร์บิก (INS 300), โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301), แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302) และ แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304)
316	จำกัดปริมาณโซเดียมตามที่กำหนดไว้ใน Codex Standard for Follow-up Formulae (CODEX STAN 156-1987) โดยคำนวณปริมาณโซเดียมร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียมเป็นส่วนประกอบ
319	จำกัดปริมาณโซเดียมตามที่กำหนดไว้ใน Codex Standard for Canned Baby Food (CODEX STAN 73-1981) โดยคำนวณปริมาณโซเดียมร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียมเป็นส่วนประกอบ
320	จำกัดปริมาณโซเดียมตามที่กำหนดไว้ใน Codex Standard for Processed Cereal-based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) โดยคำนวณปริมาณโซเดียมร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียมเป็นส่วนประกอบ
328	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับสารให้ความข้นเหนียว (Thickener) ชนิดอื่นๆ
338	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ กรดซอร์บิก (INS 200), โพแทสเซียมซอร์เบต (INS 202) และ แคลเซียมซอร์เบต (INS 203) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นกรดซอร์บิก) หรือ ใช้ กรดเบนโซอิก (INS 210), โซเดียมเบนโซเอต (INS 211), โพแทสเซียมเบนโซเอต (INS 212) และ แคลเซียมเบนโซเอต (INS 213) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก)
341	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ *บีตา*-แคโรทีนจากผัก (INS 160a(ii)), *บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีนัล (INS 160e) และ เอทิลเอสเตอร์ของกรด*บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีโนอิก (INS 160f) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
345	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ ซูโครสเอสเตอร์ของกรดไขมัน (INS 473) และ ซูโครกลีเซอไรด์ (INS 474) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
346	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ *ดี-แอลฟา*-โทคอเฟอรอล (INS 307a), โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) และ *ดีแอล-แอลฟา*-โทคอเฟอรอล (INS 307c) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
348	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ซูโครสเอสเตอร์ของกรดไขมัน (INS 473), ซูโครสโอลิโกเอสเตอร์แบบชนิด 1 และ แบบชนิด 2 (INS 473a) และ ซูโครกลีเซอไรด์ (INS 474)
358	ยกเว้นน้ำมันปลาใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน
364	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน

บัญชีหมายเลข ๓
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔)

การคำนวณตามข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ

๑. <u>เงื่อนไข 6</u>: คำนวณเป็นอลูมิเนียม (Aluminium; Al)

อลูมิเนียม (ppm) = % เกลืออะลูมิเนียมในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เกลืออะลูมิเนียมในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร (factor)
523	Aluminium ammonium sulfate	อะลูมิเนียมแอมโมเนียมซัลเฟต	0.060
559	Aluminium silicate (TENTATIVE)	อะลูมิเนียมซิลิเกต	0.334
556	Calcium aluminium silicate (TENTATIVE)	แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต	0.195
541(i)	Sodium aluminium phosphate, acidic	โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟต สภาพกรด	
	$NaAl_3H_{14}(PO_4)_8 \cdot 4H_2O$		0.086
	$Na_3Al_2H_{15}(PO_4)_8$		0.061
541(ii)	Sodium aluminium phosphate, basic	โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟต สภาพด่าง	
	$Na_8Al_2(OH)_2(PO_4)_4$		0.083
554	Sodium aluminosilicate (TENTATIVE)	โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต	
	$xSiO_2 \cdot yAl_2O_3 \cdot zNa_2O$		ขึ้นกับ* มวลโมเลกุล

หมายเหตุ: *ขึ้นกับมวลโมเลกุล

ตัวแปร (factor) = $\frac{\text{จำนวน Al ในโครงสร้าง X 27}}{\text{มวลโมเลกุลเกลืออะลูมิเนียม}}$

๒. เงื่อนไข 23: คำนวณเป็นเหล็ก (iron)

หมายเหตุ: *ขึ้นกับมวลโมเลกุล

ตัวแปร (factor) = $\frac{\text{จำนวน Fe ในโครงสร้าง X 56}}{\text{มวลโมเลกุลสารที่มีเหล็กเป็นส่วนประกอบ}}$

เหล็ก (ppm) = % สารที่มีเหล็กเป็นส่วนประกอบในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	สารที่มีเหล็กเป็นส่วนประกอบ		ตัวแปร (factor)
381	Ferric ammonium citrate $C_6H_8O_7 \cdot xFe^{3+} \cdot yNH_3$	เฟร์ริกแอมโมเนียมซิเทรต	ขึ้นกับ* มวลโมเลกุล
579	Ferrous gluconate	เฟร์รัสกลูโคเนต	0.117
585	Ferrous lactate	เฟร์รัสแล็กเทต	
	Dihydrate (น้ำ 2 โมเลกุล)		0.208
	Trihydrate (น้ำ 3 โมเลกุล)		0.195

๓. เงื่อนไข 10: คำนวณเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต (Ascorbyl stearate)

แอสคอสบิลสเตียเรต (ppm) = % แอสคอร์บิลแพลมิเทตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เอสเตอร์ของกรดไขมัน		ตัวแปร (factor)
304	Ascorbyl palmitate	แอสคอร์บิลแพลมิเทต	1.068
305	Ascorbyl stearate	แอสคอร์บิลสเตียเรต	1

๔. เงื่อนไข 13: คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก (Benzoic acid)

กรดเบนโซอิก (ppm) = % เกลือเบนโซเอตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เกลือเบนโซเอต		ตัวแปร* (factor)
210	Benzoic acid	กรดเบนโซอิก	1
211	Sodium benzoate	โซเดียมเบนโซเอต	0.848
212	Potassium benzoate	โพแทสเซียมเบนโซเอต	0.763
213	Calcium benzoate	แคลเซียมเบนโซเอต	0.433

*** คำนวณในรูปปราศจากน้ำ (Anhydrous)**

๕. <u>เงื่อนไข 17</u>: คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก (Cyclamic acid)

กรดซัยคลามิก (ppm) = % เกลือซัยคลาเมตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เกลือซัยคลาเมตในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร (factor)
952(i)	Cyclamic acid	กรดซัยคลามิก	1
952(ii)	Calcium cyclamate	แคลเซียมซัยคลาเมต	0.415
952(iv)	Sodium cyclamate	โซเดียมซัยคลาเมต	0.891

๖. <u>เงื่อนไข 21</u>: คำนวณเป็นแอนไฮดรัสแคลเซียมไดโซเดียมเอทธิลีนไดเอมีนเตตระอะซีเตต (Anhydrous calcium disodium ethylenediaminetetraacetate)

แอนไฮดรัสเอทธิลีนไดเอมีนเตตระอะซีเตต แคลเซียมไดโซเดียม (ppm) = % INS 358 หรือ INS 386 ในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	กลุ่มเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทตในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร (factor)
385	Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate	แคลเซียมไดโซเดียมเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต	0.913
386	Disodium ethylenediaminetetraacetate	ไดโซเดียมเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต	1.006

๗. <u>เงื่อนไข 24</u>: คำนวณเป็นแอนไฮดรัสโซเดียมเฟอร์โรไซยาไนด์ (Anhydrous sodium ferrocyanide)

แอนไฮดรัสโซเดียมเฟอร์โรไซยาไนด์ (ppm) = % INS 535, 536 หรือ 538 ในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	กลุ่มเฟร์โรไซยาไนด์ในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร (factor)
535	Sodium ferrocyanide	โซเดียมเฟร์โรไซยาไนด์	0.629
536	Potassium ferrocyanide	โพแทสเซียมเฟร์โรไซยาไนด์	0.720
538	Calcium ferrocyanide	แคลเซียมเฟร์โรไซยาไนด์	0.599

๘. <u>เงื่อนไข 26</u>: คำนวณเป็นสตีวิออล (Steviol)

สตีวิออล (ppm) = ∑ ([ความเข้มข้นของสตีวิออลไกลโคไซด์แต่ละชนิด (ppm)] X ค่าการแปลงหน่วย])

ชนิดของสตีวิออลไกลโคไซด์	ค่าการแปลงหน่วย (Conversion factor)
สตีวิโอไซด์ (Stevioside)	0.400
รีบาวดิโอไซด์ เอ (Rebaudioside A)	0.330
รีบาวดิโอไซด์ บี (Rebaudioside B)	0.400
รีบาวดิโอไซด์ ซี (Rebaudioside C)	0.330
รีบาวดิโอไซด์ ดี (Rebaudioside D)	0.280
รีบาวดิโอไซด์ เอฟ (Rebaudioside F)	0.340
ดัลโคไซด์ เอ (Dulcoside A)	0.400
รูบุโซไซด์ (Rubusoside)	0.500
สตีวิออลไบโอไซด์ (Steviolbioside)	0.500

- <u>ตัวอย่าง</u> การคำนวณเป็นสตีวิออล กรณีสตีวิออลไกลโคไซด์ (ชนิดผสม)

สตีวิออลไกลโคไซด์ (ชนิดผสม) 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ซึ่งมีส่วนประกอบของสตีวิโอไซด์ (Stevioside) 90% รีบาวดิโอไซด์ บี (Rebaudioside B) 5% และ รีบาวดิโอไซด์ เอ (Rebaudioside A) 5% เป็นสตีวิออล

สตีวิออล (ppm) = ∑ ([ความเข้มข้นของสตีวิออลไกลโคไซด์แต่ละชนิด (ppm)] X ค่าการแปลงหน่วย])

สตีวิออล = ([สตีวิโอไซด์]X0.4)+([รีบาวดิโอไซด์ บี]X0.4)+([รีบาวดิโอไซด์ เอ]X0.33)

สตีวิออล = (90%X100X0.4)+(5%X100X0.4)+(5%X100X0.33)

สตีวิออล = (0.9X100X0.4)+(0.05X100X0.4)+(0.05X100X0.33) = 39.7 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ดังนั้น สตีวิออลไกลโคไซด์ (ชนิดผสม) ดังกล่าว 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คิดเป็น 39.7 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นสตีวิออล)

๙. <u>เงื่อนไข 27</u>: คำนวณเป็นกรดพารา-ไฮดรอกซิเบนโซอิก (para-Hydroxybenzoic acid)

กรดพาราไฮดรอกโซ (ppm) = % INS 214 หรือ 218 ในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000
เบนโซอิก

INS No.	กลุ่ม*พารา*-ไฮดรอกซิเบนโซเอตในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร (factor)
214	Ethyl para-hydroxybenzoate	เอทิล*พารา*-ไฮดรอกซิเบนโซเอต	0.832
218	Methyl para-hydroxybenzoate	เมทิล*พารา*-ไฮดรอกซิเบนโซเอต	0.908

๑๐. <u>เงื่อนไข 32</u>: คำนวณเป็นไนไทรต์ไอออน (NO_2 ion) ที่ตกค้าง

ไนไทรต์ไอออน (NO_2 ion) (ppm) = % เกลือไนไทรต์ในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เกลือไนไทรต์		ตัวแปร (factor)
249	Potassium nitrite	โพแทสเซียมไนไทรต์	0.541
250	Sodium nitrite	โซเดียมไนไทรต์	0.667

๑๑. <u>เงื่อนไข 33</u>: คำนวณเป็นฟอสฟอรัส (Phosphorus)

ฟอสฟอรัส (ppm) = % สารประกอบฟอสเฟตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	สารประกอบฟอสเฟตในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร* (factor)
338	Phosphoric acid	กรดฟอสฟอริก	0.317
339(i)	Sodium dihydrogen phosphate	โซเดียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.259
339(ii)	Disodium hydrogen phosphate	ไดโซเดียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.219
339(iii)	Trisodium phosphate	ไตรโซเดียม ฟอสเฟต	0.189

๑๒. <u>เงื่อนไข 33</u>: คำนวณเป็นฟอสฟอรัส (Phosphorus) (ต่อ)

INS No.	สารประกอบฟอสเฟตในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร* (factor)
340(i)	Potassium dihydrogen phosphate	โพแทสเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.228
340(ii)	Dipotassium hydrogen phosphate	ไดโพแทสเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.178
340(iii)	Tripotassium phosphate	ไตรโพแทสเซียม ฟอสเฟต	0.146
341(i)	Monocalcium dihydrogen phosphate	โมโนแคลเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.265
341(ii)	Calcium hydrogen phosphate	แคลเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.228
341(iii)	Tricalcium phosphate	ไตรแคลเซียม ฟอสเฟต	0.200
342(i)	Ammonium dihydrogen phosphate	แอมโมเนียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.270
342(ii)	Diammonium hydrogen phosphate	ไดแอมโมเนียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.235
343(i)	Monomagnesium phosphate	โมโนแมกนีเซียม ฟอสเฟต	0.284
343(ii)	Magnesium hydrogen phosphate	แมกนีเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.178
343(iii)	Trimagnesium phosphate	ไตรแมกนีเซียม ฟอสเฟต	0.236
450(i)	Disodium diphosphate	ไดโซเดียม ไดฟอสเฟต	0.280
450(ii)	Trisodium diphosphate	ไตรโซเดียม ไดฟอสเฟต	0.254
450(iii)	Tetrasodium diphosphate	เตตระโซเดียม ไดฟอสเฟต	0.233
450(v)	Tetrapotassium diphosphate	เตตระโพแทสเซียม ไดฟอสเฟต	0.188
450(vi)	Dicalcium diphosphate	ไดแคลเซียม ไดฟอสเฟต	0.244
450(vii)	Calcium dihydrogen diphosphate	แคลเซียม ไดไฮโดรเจน ไดฟอสเฟต	0.287
451(i)	Pentasodium triphosphate	เพนตระโซเดียม ไตรฟอสเฟต	0.253
451(ii)	Pentapotassium triphosphate	เพนตระโพแทสเซียม ไตรฟอสเฟต	0.208

๑๒. <u>เงื่อนไข 33</u>: คำนวณเป็นฟอสฟอรัส (Phosphorus) (ต่อ)

หมายเหตุ: *ขึ้นกับมวลโมเลกุล

ตัวแปร (factor) = $\frac{\text{จำนวน P ในโครงสร้าง X 30.975}}{\text{มวลโมเลกุลสารประกอบฟอสเฟต}}$

INS No.	สารประกอบฟอสเฟตในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร* (factor)
452(i)	Sodium polyphosphate	โซเดียมพอลิฟอสเฟต	ขึ้นกับ* มวลโมเลกุล
452(ii)	Potassium polyphosphate	โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต	
452(iii)	Sodium calcium polyphosphate	โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต	
452(iv)	Calcium polyphosphate	แคลเซียมพอลิฟอสเฟต	
452(v)	Ammonium polyphosphate	แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต	
542	Bone phosphate	โบนฟอสเฟต	

*** คำนวณในรูปปราศจากน้ำ (Anhydrous)**

๑๓. <u>เงื่อนไข 42</u>: คำนวณเป็นกรดซอร์บิก (Sorbic acid)

กรดซอร์บิก (ppm) = % เกลือซอร์เบตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เกลือซอร์เบต		ตัวแปร (factor)
200	Sorbic acid	กรดซอร์บิก	1
201	Sodium sorbate	โซเดียม ซอร์เบต	0.837
202	Potassium sorbate	โพแทสเซียม ซอร์เบต	0.747
203	Calcium sorbate	แคลเซียม ซอร์เบต	0.428

๑๔. <u>เงื่อนไข 43</u>: คำนวณเป็นดีบุก (Stannous; Sn)

ดีบุก (ppm) = % สแตนนัสคลอไรด์ในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	สแตนนัสคลอไรด์		ตัวแปร (factor)
512	Stannous chloride	สแตนนัสคลอไรด์	0.527

๑๕. เงื่อนไข 44: คำนวณเป็นซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (Sulfur dioxide; SO_2)

ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (ppm) = % สารประกอบซัลไฟต์ในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	สารประกอบซัลไฟต์		ตัวแปร (factor)
220	Sulfur dioxide	ซัลเฟอร์ไดออกไซด์	1
221	Sodium sulfite	โซเดียม ซัลไฟต์	0.509
222	Sodium hydrogen sulfite	โซเดียม ไฮโดรเจน ซัลไฟต์	0.616
223	Sodium metabisulfite	โซเดียม เมตาไบซัลไฟต์	0.675
224	Potassium metabisulfite	โพแทสเซียม เมตาไบซัลไฟต์	0.577
225	Potassium sulfite	โพแทสเซียม ซัลไฟต์	0.405
539	Sodium thiosulfate	โซเดียม ไทโอซัลไฟต์	0.259

๑๖. เงื่อนไข 45: คำนวณเป็นกรดทาร์ทาริก (Tartaric acid)

กรดทาร์ทาริก (ppm) = % เกลือทาร์เทรตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เกลือทาร์เทรต		ตัวแปร (factor)
334	Tartaric acid	กรดทาร์ทาริก	1
335(ii)	Sodium L(+)-tartrate	โซเดียมแอล(+)-ทาร์เทรต	0.651
337	Potassium sodium L(+)-tartrate	โพแทสเซียมโซเดียมแอล(+)-ทาร์เทรต	0.532

๑๗. เงื่อนไข 46: คำนวณเป็นกรดไธโอไดโปรปิโนิก (Thiodipropionic acid)

กรดไธโอไดโปรปิโนิก (ppm) = % เกลือไทโอไดโพรพิโอเนตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เกลือไทโอไดโพรพิโอเนต		ตัวแปร (factor)
388	Thiodipropionic acid	กรดไธโอไดโปรปิโนิก	1
389	Dilauryl thiodipropionate	ไดลอริลไทโอไดโพรพิโอเนต	0.346

๑๘. เงื่อนไข 58: คำนวณเป็นแคลเซียม (Calcium; Ca)

แคลเซียม (ppm) = % สารประกอบแคลเซียมในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	สารประกอบแคลเซียม		ตัวแปร (factor)
509	Calcium chloride	แคลเซียมคลอไรด์	
	Anhydrous: $CaCl_2$		0.361
	Dihydrate: $CaCl_2 \cdot 2H_2O$		0.273
	Hexahydrate: $CaCl_2 \cdot 6H_2O$		0.183
327	Calcium lactate	แคลเซียมแล็กเทต	0.184

๑๙. เงื่อนไข 62: คำนวณเป็นทองแดง (Copper; Cu)

ทองแดง (ppm) = % สารประกอบทองแดงในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	สารประกอบทองแดงในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร (factor)
141(i)	Chlorophylls, copper complexes	กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์	
	Copper phaeophytin a		0.069
	Copper phaeophytin b		0.068
141(ii)	Chlorophyllin copper complexes, potassium and sodium salts	เกลือโพแทสเซียมหรือเกลือโซเดียมของกลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลลิน	
	Copper chlorophyllin a		0.100
	Copper chlorophyllin b		0.098

๒๐. เงื่อนไข 66: คำนวณเป็นฟอร์มาดีไฮด์ (Formaldehyde)

ฟอร์มาดีไฮด์ (ppm) = % เฮกซะเมทิลีนเททระมีนในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เฮกซะเมทิลีนเททระมีน		ตัวแปร (factor)
239	Hexamethylene tetramine	**เฮกซะเมทิลีนเททระมีน**	0.215

๒๑. เงื่อนไข 70: คำนวณเป็นกรด (Acid)

กรด (ppm) = % เกลือของกรดในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เกลือของกรด		ตัวแปร (factor)
301	Sodium ascorbate	โซเดียมแอสคอร์เบต	0.890
302	Calcium ascorbate	แคลเซียมแอสคอร์เบต	0.414
280	Propionic acid	กรดโพรพิโอนิก	1.000
282	Calcium propionate	แคลเซียมโพรพิโอเนต	0.398

๒๒. เงื่อนไข 178: คำนวณเป็นกรดคาร์มินิก (carminic acid)

กรดคาร์มินิก (ppm) = % คาร์มีนในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	คาร์มีน		ตัวแปร (factor)
120	Carmines	คาร์มีน	พิจารณาจากกรดคาร์มินิก เช่น กรณีถ้ามีกรดคาร์มินิก 50% ให้ใช้ตัวแปรเท่ากับ 0.5

๒๓. เงื่อนไข 317: คำนวณเป็นกรดแอสคอร์บิก (ascorbic acid)

กรดแอสคอร์บิก (ppm) = % เกลือแอสคอร์เบตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เกลือแอสคอร์เบต		ตัวแปร (factor)
300	Ascorbic acid	กรดแอสคอร์บิก	1
301	Sodium ascorbate	โซเดียมแอสคอร์เบต	0.566
302	Calcium ascorbate	แคลเซียมแอสคอร์เบต	0.263

บัญชีหมายเลข ๔
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔)

วิธีการคำนวณปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในสภาพพร้อมบริโภค

๑. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ ผง

๑.๑ การคำนวณผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค

อัตราส่วนในการเจือจาง (วิธีชง)

ผลิตภัณฑ์ .....(A) กรัม ต่อ น้ำหรือของเหลว.....(B) มล.

สัดส่วนของผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค คือ

.....(A)/.....(D) + ...(B) = ...(C)

๑.๒ การคำนวณวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สภาพพร้อมบริโภค

สูตร : [.....(A) x .....(E) ppm] / .....(C) = ...(F) ppm

๒. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ เข้มข้น

๒.๑ การคำนวณผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค

อัตราส่วนในการเจือจาง

ผลิตภัณฑ์ .....(G) ส่วน ต่อน้ำหรือของเหลว.....(B) ส่วน

สัดส่วนของผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค คือ

.....(G) +.....(B) = ...(H) ส่วน

๒.๒ การคำนวณวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สภาพพร้อมบริโภค

สูตร : [.....(G) x..... (E) ppm] /.....(H) = ... (F) ppm

หมายเหตุ ๑) A = น้ำหนักผลิตภัณฑ์ที่เป็นผง หน่วยเป็น กรัม
B = ปริมาณน้ำหรือของเหลว หน่วยเป็น มิลลิลิตร
C, H = ปริมาณหลังผสม
D = ค่าความหนาแน่น
E = ปริมาณวัตถุเจือปนในสูตรของผลิตภัณฑ์หน่วยเป็น มก./กก. หรือ ppm
F = ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สภาพพร้อมบริโภค
G = ปริมาณผลิตภัณฑ์ที่เข้มข้น

๒) หากปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารไม่ถึง ๑๐๐% ต้องนำปริมาณนั้นมาคำนวณด้วย

****การคำนวณตามสูตรดังกล่าวเป็นการคำนวณเบื้องต้น ผู้ประกอบการควรตรวจสอบปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่แท้จริงจากรายงานผลการตรวจวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการ****

บัญชีหมายเลข ๕
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔)

แนวทางการพิจารณาวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างหรือติดมากับวัตถุดิบ (Carry Over)

ในการพิจารณาข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารนอกจากจะต้องพิจารณาตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) แล้ว กรณีที่วัตถุดิบหรือส่วนประกอบที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งอาจมีการตกค้างในผลิตภัณฑ์สุดท้าย จะมีแนวทางในการพิจารณาเพิ่มเติมแบ่งออกเป็น ๓ กรณี ดังนี้

กรณีที่ ๑: วัตถุเจือปนอาหารซึ่งอนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร แต่วัตถุเจือปนอาหารนั้นไม่อนุญาตให้ใช้ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย มีเงื่อนไขในการพิจารณา ดังนี้

๑. วัตถุเจือปนอาหารนั้นจะต้องอนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่น โดยปริมาณที่ใช้จะต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบนั้นๆ

๒. ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารนั้นที่ปรากฏในผลิตภัณฑ์สุดท้าย ซึ่งเป็นผลมาจากการตกค้างมาจากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่นจะต้องมีปริมาณไม่เกินปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบนั้นๆ ทั้งนี้จะต้องพิจารณาโดยใช้สัดส่วนของวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่นในสูตรส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์สุดท้าย

กรณีที่ ๒: วัตถุเจือปนอาหารซึ่งไม่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร แต่วัตถุเจือปนอาหารนั้นอนุญาตให้ใช้ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย มีเงื่อนไขในการพิจารณา ดังนี้

๑. วัตถุดิบหรือส่วนประกอบนั้นๆ จะต้องผลิตเพื่อใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์สุดท้ายที่มีการอนุญาตให้ใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นเท่านั้น

๒. ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารนั้นที่ปรากฏในผลิตภัณฑ์สุดท้ายจะต้องมีปริมาณไม่เกินปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย

กรณีที่ ๓: ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่อนุญาตให้มีวัตถุเจือปนอาหารตกค้างมากับวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่น

ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่อนุญาตให้มีการตกค้างของวัตถุเจือปนอาหารอันเนื่องมาจากการใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่น ได้แก่

๑. ผลิตภัณฑ์อาหารตามหมวด ๑๓.๑ ผลิตภัณฑ์สำหรับทารกและเด็กเล็ก ซึ่งรวมถึงผลิตภัณฑ์อาหารตามหมวด ๑๓.๑.๑ นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก ผลิตภัณฑ์อาหารตามหมวด ๑๓.๑.๒ นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และผลิตภัณฑ์อาหารตามหมวด ๑๓.๑.๓ อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก

๒. ผลิตภัณฑ์อาหารตามหมวด ๑๓.๒ อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาหารตามหมวดดังกล่าวข้างต้นให้อ้างอิงข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สุดท้ายตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) เท่านั้น

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เลขที่ ๓๘๘ พ.ศ. ๒๕๖๑

เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

โดยปรากฏหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่ชัดเจนว่า กรดไขมันทรานส์ (Trans Fatty Acids) จากน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน (Partially Hydrogenated Oils) ส่งผลต่อการเพิ่มความเสี่ยงของการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๘) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนและอาหารที่มีน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบ เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ข้อ ๒ ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๑

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๕ ตอนพิเศษ ๑๖๖ ง ลงวันที่ ๑๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๑)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๘ พ.ศ.๒๕๖๑ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

เนื่องด้วยปรากฏหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่ชัดเจนว่า กรดไขมันทรานส์ (Trans Fatty Acids) จากน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน (Partially Hydrogenated Oil) ส่งผลต่อการเพิ่มความเสี่ยงของการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด กระทรวงสาธารณสุขจึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๘ พ.ศ.๒๕๖๑ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย โดยมีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

ข้อ ๑ กำหนดให้น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน และอาหารที่มีน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบ เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

“น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน (Partially Hydrogenated Oil)” หมายถึง น้ำมันและไขมันทั้งชนิดที่ได้จากพืชและจากสัตว์ที่นำมาผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน และมีผลทำให้เกิดกรดไขมันทรานส์ ทั้งนี้ ไม่รวมถึงน้ำมันและไขมันที่ผ่านกระบวนการอื่น เช่น การเติมไฮโดรเจนแบบสมบูรณ์ (Fully hydrogenation) การผสมน้ำมัน (Oil blending) และกระบวนการอินเตอร์เอสเทอริฟิเคชัน (Inter-esterification)

ข้อ ๒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๘ พ.ศ.๒๕๖๑ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ลงวันที่ ๑๓ มิถุนายน ๒๕๖๑ ได้ลงประกาศในราชกิจจานุเบกษาเมื่อวันที่ ๑๓ กรกฎาคม ๒๕๖๑ และมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๙ มกราคม ๒๕๖๒ เป็นต้นไป ซึ่งจะต้องไม่มีการผลิต จำหน่าย หรือนำเข้าน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน และอาหารที่มีน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบ รวมถึงการผลิตเพื่อการส่งออกด้วย

ข้อ ๓ ผู้ผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหาร ต้องปฏิบัติตามประกาศสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๘ พ.ศ.๒๕๖๑ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย หากฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา ๖(๘) จะมีโทษตามมาตรา ๕๐ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ คือ ต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่ ๖ เดือน ถึง ๒ ปี และปรับตั้งแต่ ๕,๐๐๐ บาท ถึง ๒๐,๐๐๐ บาท

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือผู้จำหน่ายอาหาร ปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด และหากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๘๕ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๖๑
วันชัย สัตยาวุฒิพงศ์
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เลขที่ ๓๘๙ พ.ศ. ๒๕๖๑

เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ให้มีความเหมาะสมตามความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิตอาหารและเพิ่มประสิทธิภาพในการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคให้มากยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกบัญชีหมายเลข ๑ และบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๙ และให้ใช้บัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้แทน

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความในข้อ ๕ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๙

ข้อ ๓ ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารซึ่งผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารแตกต่างจากบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้ อยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับให้ปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้แล้วแต่กรณีดังนี้

(๑) อาหารที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารซึ่งข้อกำหนดการใช้ได้รับการรับรองค่ากำหนดในปี พ.ศ. ๒๕๕๙ ตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศฉบับนี้ จะต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในสองปีนับจากวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๙ มีผลใช้บังคับ

(๒) อาหารที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารซึ่งข้อกำหนดการใช้ได้รับการรับรองค่ากำหนดในปี พ.ศ. ๒๕๖๑ ตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศฉบับนี้ จะต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๔ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๑

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๕ ตอนพิเศษ ๑๗๘ ง ลงวันที่ ๒๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๑)

บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๙ พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕)

ACESULFAME POTASSIUM (แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม)

INS: 950 ชื่ออื่น: Acesulfame K หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	350	188,TH1	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	2000	188	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	1000	188	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	1000	188	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	350	188	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	350	188	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000	188	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	350	188	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	800	188	2559
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง	500	188	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	500	188	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	200	188	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	350	188	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	1000	188	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	500	188	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	350	188	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	350	188	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	350	188	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	350	188	2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	500	188	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	200	144,188	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	350	188	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	188	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	350	188	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	1000	188	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	350	97,188,XS141	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	350	97,188	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	1000	188,XS86	2559

ACESULFAME POTASSIUM (แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	500	188,TH2	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	500	188	2559
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	500	156,188	2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	1000	157,188,XS309R	2561
05.2.3	นูกัตและมาร์ซิแพน	1000	188	2559
05.3	หมากฝรั่ง	5000	188	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	500	188	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	1200	188	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	350	188	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป	1000	188	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	1000	165,188	2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	200	144,188,XS36, XS92,XS95, XS165,XS166, XS190,XS191, XS292,XS311, XS312,XS315	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	200	144,188	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	144,188	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	350	188	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	1000	159,188	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม	188	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	2000	188	2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	2000	188	2559
12.4	มัสตาร์ด	350	188	2559
12.5	ซุป	110	188,XS117	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	1000	188	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	350	188	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	500	188	2559

ACESULFAME POTASSIUM (แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	450	188	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	450	188	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2000	188	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	350	188	2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	350	188	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	350	127,188	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	350	127,188	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	425	127,188,TH3	2561
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	600	127,160,188	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	350	188	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	350	188	2559

ACETIC ACID, GLACIAL (กรดแอซีติก)

INS: 260 ชื่ออื่น: Acetic acid; Ethanoic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETIC ACID, GLACIAL (กรดแอซีติก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	ปริมาณที่เหมาะสม	262,263	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	262,263	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETIC ACID, GLACIAL (กรดแอซีติก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	238	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน)

INS: 472a ชื่ออื่น: Acetic acid esters of mono- and diglycerides; Acetoglycerides; Acetylated mono- and diglycerides หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้นหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559

ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	239,268	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต)

INS: 1422 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด

ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	72,150,285,292	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	269,270	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1414 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559

ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	5000	72,150,284,292	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	72,150,285,292	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	5000	72,150,292	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	269,270	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETYLATED OXIDIZED STARCH (แอซีทิเลเทดออกซิไดซด์สตาร์ช)

INS: 1451 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETYLATED OXIDIZED STARCH (แอซีทิเลเทดออกซิไดซด์สตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETYLATED OXIDIZED STARCH (แอซีทิเลเทดออกซิไดซด์สตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	239,269	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACID-TREATED STARCH (แอซิดทรีเทดสตาร์ช)

INS: 1401 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559

ACID-TREATED STARCH (แอซิดทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACID TREATED STARCH (แอซิดทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACID TREATED STARCH (แอซิดทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ADIPATES (กลุ่มอะดิเพต)

INS: 355 Adipic acid (กรดอะดิปิก) หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

ชื่ออื่น: -

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	1500	1	2559

AGAR (อะการ์)

INS: 406 ชื่ออื่น: Agar-agar; Gelose; Japan agar; Bengal Isinglass; Ceylon Isinglass; Chinese Isinglass; Japanese Isinglass; Layor Carang

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559

AGAR (อะการ์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AGAR (อะการ์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	3,53,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AGAR (อะการ์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALGINIC ACID (กรดแอลจินิก)

INS: 400 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559

ALGINIC ACID (กรดแอลจินิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALGINIC ACID (กรดแอลจินิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALGINIC ACID (กรดแอลจินิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALITAME (แอลิแทม)

INS: 956 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	40	TH1	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	100		2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	300		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	300	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	300	XS87,TH2	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300		2559

ALITAME (แอลิแทม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	300		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	200	159	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	40	XS117	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	40	127,TH3	2559

ALKALINE TREATED STARCH (แอลคาไลน์ทรีเทดสตาร์ช)

INS: 1402 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALKALINE TREATED STARCH (แอลคาไลน์ทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559

ALKALINE TREATED STARCH (แอลคาไลน์ทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALLURA RED AC (แอลลูรา เรด เอซี)

INS: 129 ชื่ออื่น: CI Food Red 17; FD&C Red No.40; CI (1975) No.16035 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	100		2559

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	150		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	300		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	300	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	300		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	300		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	200	92	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	300	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	300	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	300		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	300		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	300		2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	300		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	300		2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	25	XS88,XS89,XS98	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	300	16	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	300	95,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	300	95	2559

ALLURA RED AC (แอลลูรา เรด เอซี)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	250		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	300	382	2561
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	300		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	300		2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	100	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	300		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	300		2559
12.4	มัสตาร์ด	300		2559
12.5	ซุป	300	337	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	300		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	300	127	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	300		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

ALPHA AMYLASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. **(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*แอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ*)**

INS: 1100(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA AMYLASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. (เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*แอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2	แป้งและสตาร์ช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA AMYLASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. (เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*แอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS MEGATERIUM* EXPRESSED IN *BACILLUS SUBTILIS*
(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส เมกกาทีเรียม* ที่แสดงออกในเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)
INS: 1100(iv) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS MEGATERIUM* EXPRESSED IN *BACILLUS SUBTILIS*
(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส เมกกาทีเรียม* ที่แสดงออกในเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS MEGATERIUM* EXPRESSED IN *BACILLUS SUBTILIS*
(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส เมกกาทีเรียม* ที่แสดงออกในเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS*
(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส สตีโรเทอร์โมฟิลัส*)
INS: 1100(ii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS*
(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส สตีโรเทอร์โมฟิลัส*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS*
(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส สตีโรเทอร์โมฟิลัส*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS* EXPRESSED IN *BACILLUS SUBTILIS*
(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส สตีโรเทอร์โมฟิลัส*ที่แสดงออกในเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)
INS: 1100(v) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS* EXPRESSED IN *BACILLUS SUBTILIS*
(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส สตีโรเทอร์โมฟิลัส*ที่แสดงออกในเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS* EXPRESSED IN *BACILLUS SUBTILIS*
(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส สตีโรเทอร์โมฟิลัส*ที่แสดงออกในเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA-AMYLASE FROM *BACILLUS SUBTILIS* (เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)

INS: 1100(iii) ชื่ออื่น: Glycogenase หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA-AMYLASE FROM *BACILLUS SUBTILIS* (เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2	แป้งและสตาร์ช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA-AMYLASE FROM *BACILLUS SUBTILIS* (เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALUMINIUM AMMONIUM SULFATE (อะลูมิเนียมแอมโมเนียมซัลเฟต)

INS: 523 ชื่ออื่น: Ammonium alum หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารคงสภาพของสี, สารทำให้แน่น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	520	6,245,296,XS66	2561
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	300	6,247	2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	100	6,246	2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	100	6,244,246	2559
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา	40	6,246,248	2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	40	6,246,249	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	200	6,250	2559

AMMONIUM ALGINATE (แอมโมเนียมแอลจิเนต)

INS: 403 ชื่ออื่น: Ammonium salt of alginic acid หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้นหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM ALGINATE (แอมโมเนียมแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM ALGINATE (แอมโมเนียมแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM CARBONATE (แอมโมเนียมคาร์บอเนต)

INS: 503(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM CARBONATE (แอมโมเนียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM CARBONATE (แอมโมเนียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239,248	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM CHLORIDE (แอมโมเนียมคลอไรด์)

INS: 510 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM CHLORIDE (แอมโมเนียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM CHLORIDE (แอมโมเนียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE (แอมโมเนียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

INS: 503(ii) ชื่ออื่น: Ammonium bicarbonate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE (แอมโมเนียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE (แอมโมเนียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239,248	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM HYDROXIDE (แอมโมเนียมไฮดรอกไซด์)

INS: 527 ชื่ออื่น: Ammonia solution; Strong ammonia solution; Aqueous ammonia หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM HYDROXIDE (แอมโมเนียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM HYDROXIDE (แอมโมเนียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID (เกลือแอมโมเนียมของกรดฟอสฟาทิดิก)

INS: 442 ชื่ออื่น: Ammonium phosphatides; Emulsifier YN; Mixed ammonium salts of phosphorylated glycerides หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	5000	231	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	10000	97	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	10000	101	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	10000		2559

ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED (สารสกัดเมล็ดคำแสดที่มีบิกซิน)

INS: 160b(i) ชื่ออื่น: Annatto B; Annatto E; Orlean; Terre orellana; L. Orange; CI (1975) 75120 (Natural Orange 4) หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	20	8,52	2561
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	10	8,TH13	2561
02.2.1	เนย	20	8	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	10	8	2561

ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED (สารสกัดเมล็ดคำแสดที่มีนอร์บิกซิน)

INS: 160b(ii) ชื่ออื่น: Annatto C; Annatto F; Annatto G; Orlean; Terre orellana; L. Orange; CI (1975) 75120 (Natural Orange 4) หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	10	52,185	2561

ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED (สารสกัดเมล็ดคำแสดที่มีนอร์บิกซิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	25	185	2561
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	50	185	2561
01.6.4	โพรเซสชีส	50	185	2561
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	50	185	2561
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	10	185,TH13,TH29	2561
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	10	185	2561

ASCORBIC ACID, L- (กรด*แอล*-แอสคอร์บิก)

INS: 300 ชื่ออื่น: Vitamin C, L-Ascorbic acid, Ascorbic acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง , สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	500	262	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	110	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ASCORBIC ACID, L- (กรด*แอล*-แอสคอร์บิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.1	แป้ง	300		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	200		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312,XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	307,392,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	306,307	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	267,333	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ASCORBIC ACID, L- (กรด*แอล*-แอสคอร์บิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50	72,242,315	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	500	242	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.2	น้ำผัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.2.4	น้ำผักเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559

ASCORBIC ACID, L- (กรด*แอล*-แอสคอร์บิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ASCORBYL ESTERS (กลุ่มแอสคอร์บิลเอสเตอร์)

INS: 304	Ascorbyl palmitate (แอสคอร์บิลแพลมิเทต) ชื่ออื่น: Vitamin C palmitate; L-ascorbyl palmitate	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น
INS: 305	Ascorbyl stearate (แอสคอร์บิลสเตียเรต) ชื่ออื่น: Vitamin C stearate; L-ascorbyl stearate	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	80	10,15	2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	500	10,15	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	80	10,15	2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	500	10,15,112	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	500	2,10,15	2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี	500	10,15,171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	500	10,15	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	500	10,15	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	500	10,15	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	500	10,15	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	80	10,15	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	200	10,15	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	80	10,15	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	500	2,10,15	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	80	10,15	2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	500	10,15,375,XS86, XS105,XS141, XS309R	2561
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200	10,15	2559

ASCORBYL ESTERS (กลุ่มแอสคอร์บิลเอสเตอร์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	500	10,15,211	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	500	2,10,15	2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	1000	10,15	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	5000	10,15	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	1000	10,15,392,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	1000	10,15	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	500	2,10,15	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	200	10,15	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	500	10,15	2559
12.4	มัสตาร์ด	500	10,15	2559
12.5	ซุป	200	10,15	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	500	10,15	2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	500	10,15	2559
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	200	10,15	2559
12.6.4	ซอสใส	200	10,15	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	200	10,15	2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	10	15,72,187	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50	15,72,187,315	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	10	10,15,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	100	10,15	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	500	10,15	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	500	10,15	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	500	10,15	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	1000	10,15,127	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200	10,15	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	200	10,15	2559

ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

INS: 951 ชื่ออื่น: Aspartyl phenylalanine methyl ester (APM) หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	350	191,TH1	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	6000	191	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	1000	191	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	2000	191	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	1000	191	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	1000	191	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	191	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000	191	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	191	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	1000	191	2559
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง	2000	191	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	2000	191	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	300	144,191	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	1000	191	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	1000	191	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	2000	191	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	1000	191	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	191	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	1000	191	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	1000	191	2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	1000	191	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	1000	191	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	1000	191	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	300	144,191	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	1000	191	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	191	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	1000	191	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	2500	191	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	1000	191	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	2000	97,191,XS141	2559

ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.2	โกโก้ไซรัป	1000	191	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	3000	191,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	3000	37,191,TH2	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	3000	191	2559
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	3000	148	2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	3000	148,XS309R	2561
05.2.3	นูกัตและมาร์ซิแพน	3000	191	2559
05.3	หมากฝรั่ง	10000	191	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	1000	191	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	1000	191	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	191	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป	4000	191	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	1700	165,191	2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	300	144,191,XS36, XS92,XS95, XS165,XS166, XS190,XS191, XS292,XS311, XS312,XS315	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	300	144,191	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	300	144,191	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	191	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	3000	159,191	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม	191	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	2000	191	2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	3000	191	2559
12.4	มัสตาร์ด	350	191	2559
12.5	ซุป	1200	188,XS117	2559

ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	350	191	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	350	166	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	1000	191	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	800	191	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	1000	191	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	5500	191	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	600	191	2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	600	191	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	600	127,191	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	600	127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500	127,191,TH3	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	600	127,160	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	600	191	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	500	191	2559

ASPARTAME-ACESULFAME SALT (เกลือแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม)

INS: 962 ชื่ออื่น: Aspartame-acesulfame หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	350	113,TH1	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	350	113	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	350	113	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	350	113	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	350	113	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	350	113	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	200	113	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	350	113	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	500	113	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	1000	77,113	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	200	113	2559

ASPARTAME-ACESULFAME SALT (เกลือแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	113	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	500	113	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	450	113	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	450	113	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2000	113	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	350	113	2559

AZODICARBONAMIDE (เอโซไดคาร์โบนาไมด์)

INS: 927a ชื่ออื่น: Azobisformamide; Azodicarboxylic acid diamide หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.2.1	แป้ง	45		2559

AZORUBINE (เอโซรูบีน)

INS: 122 ชื่ออื่น: CI Food Red 3, Carmoisine, CI (1975) No. 14720 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	100	3	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	100		2559
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	50		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	300		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	500		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559

AZORUBINE (เอโซรูบีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	50	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	50		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	500		2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	300	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	50		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300		2559
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	50		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	50		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	500	16	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	500	16,95	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	500	16,95	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	500	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	250		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	22,XS311	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	500		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	100		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	500		2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	500	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	300	159	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500		2559
12.4	มัสตาร์ด	300		2559
12.5	ซุป	50	99	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	50		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	200		2559

AZORUBINE (เอโซรูบีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	50	127	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

BEESWAX (ขี้ผึ้ง)

INS: 901 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม	79	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	ปริมาณที่เหมาะสม	3,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	127,131	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	108	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559

BEET RED (สีแดงหัวบีต)

INS: 162 ชื่ออื่น: Beetroot Red หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

BEET RED (สีแดงหัวบีต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

BENZOATES (กลุ่มเบนโซเอต)

INS: 210	Benzoic acid (กรดเบนโซอิก) ชื่ออื่น: Benzenecarboxylic acid; Phenylcarboxylic acid	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 211	Sodium benzoate (โซเดียมเบนโซเอต) ชื่ออื่น: Sodium salt of benzenecarboxylic acid; Sodium salt of phenylcarboxylic acid	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 212	Potassium benzoate (โพแทสเซียมเบนโซเอต) ชื่ออื่น: Potassium salt of benzenecarboxylic acid; Potassium salt of phenylcarboxylic acid	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 213	Calcium benzoate (แคลเซียมเบนโซเอต) ชื่ออื่น: Monocalcium benzoate; Calcium salt of benzenecarboxylic acid; Calcium salt of phenylcarboxylic acid	หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	300	13,TH4,TH5	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	1000	13	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000	13	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	13,TH4	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000	13	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	1000	13	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	1000	13	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	1000	13	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	1000	13	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	13	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	1000	13	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	1000	13	2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	500	13	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	2000	13	2559

BENZOATES (กลุ่มเบนโซเอต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	13	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	3000	13	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	1000	13	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	500	13	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	1500	13,XS86	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	1500	13	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	1000	13,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	1500	13	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	1500	13	2559
06.4.1.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด	1000	13	2559
06.4.2.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง	1000	13	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	1000	13	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	13	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	500	13	2559
08.2.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านการทำแห้ง	1000	3,13	2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	1000	3,13	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	1000	13,82	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	2000	13,120	2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	2500	13	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	500	13	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	1000	13	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	2000	13	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500	13	2559

BENZOATES (กลุ่มเบนโซเอต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.4	มัสตาร์ด	1000	13	2559
12.5	ซุป	500	13,338,339, TH6	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	1000	13	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	1500	13	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	1500	13	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	1500	13	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	1000	13	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2000	13	2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	200	13,91,122	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	200	13,91, 122,127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	200	13,91,122	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	200	13,91, 122,127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	200	13	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	13,127,301	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	200	13,127	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	1000	13,124	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	1000	13	2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	1000	13	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	1000	13	2559

BENZOYL PEROXIDE (เบนโซอิลเพอร์ออกไซด์)

INS: 928 ชื่ออื่น: Benzoyl superoxide; Dibenzoyl peroxide หน้าที่: สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	100	74	2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	100	147	2559
06.2.1	แป้ง	75		2559

BLEACHED STARCH (บลีเชดสตาร์ช)

INS: 1403 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

BLEACHED STARCH (บลีเชดสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

BLEACHED STARCH (บลีเชดสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

BRILLIANT BLUE FCF (บริลเลียนต์ บลู เอฟซีเอฟ)

INS: 133 ชื่ออื่น: CI Food Blue 2; FD&C Blue No.1; CI (1975) No. 42900 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	150	52	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	100		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	150		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	100		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	100		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	100	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	250		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	500		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200		2559

BRILLIANT BLUE FCF (บริลเลียนต์ บลู เอฟซีเอฟ)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	100	92	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	100	92	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	100	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	100	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	500		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป	100		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	200		2559
08.0	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	100	4,16,XS88,XS89, XS96,XS97,XS98	2559
09.1.1	ปลาสด	300	4,16,50	2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	500	4,16,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	500	95,XS36, XS92, XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	500	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	500	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	100	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	100		2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	500	16	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์	500	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	500	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	500		2559

BRILLIANT BLUE FCF (บริลเลียนต์ บลู เอฟซีเอฟ)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	500		2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	ปริมาณที่เหมาะสม	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100		2559
12.4	มัสตาร์ด	100		2559
12.5	ซุป	50		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100	127	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

BROMELAIN (เอนไซม์โบรมีเลน)

INS: 1101(iii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

BROMELAIN (เอนไซม์โบรมีเลน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

BROMELAIN (เอนไซม์โบรมีเลน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

BUTYLATED HYDROXYANISOLE (บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล)

INS: 320 ชื่ออื่น: BHA หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	100	15,195	2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	100	15,196	2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี	175	15,133,171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	15,130	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	15,130	2559

BUTYLATED HYDROXYANISOLE (บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	200	15,130	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	200	15,130	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	200	15,195	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	200	15,76,196	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	200	15,130,303	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	200	15,130,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	400	130	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	200	15,130	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200	15,196	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	15,130	2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	200	15,180	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	200	15,130, XS96,XS97	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	200	15,130,XS88, XS89,XS98	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	200	15,180,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	200	15,180,XS166	2561
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	200	15,196,XS311	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	200	15,180	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	15,180	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	200	15,130	2559
12.5	ซุป	200	15,130	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	200	15,130	2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	200	15	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	400	15,196	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559

BUTYLATED HYDROXYANISOLE (บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559

BUTYLATED HYDROXYTOLUENE (บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน)

INS: 321 ชื่ออื่น: BHT หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	100	15,195	2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	200	15,196	2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี	75	15,133,171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	15,130	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	15,130	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	200	15,130	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	200	15,130	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	100	15,195	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	200	15,76,196	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	200	15,130,303	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	200	15,197	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	200	15,130,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	400	130	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	200	15,130	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	100	15,196	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	15,130	2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	200	15,180	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	100	15,130,167, XS96,XS97	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	100	15,130,162, XS88,XS89, XS98	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	200	15,180,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315	2561

BUTYLATED HYDROXYTOLUENE (บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	200	15,180,XS166	2561
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	200	15,196,XS311	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	200	15,180	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	15,180	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	200	15,130	2559
12.5	ซุป	200	15,130,340	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100	15,130	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	400	15,196	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	200	15,130	2559

CALCIUM 5'-GUANYLATE (แคลเซียม 5'-กัวไนเลต)

INS: 629 ชื่ออื่น: Calcium guanylate; Calcium guaosine-5'-monophosphate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM 5'-GUANYLATE (แคลเซียม 5'-กัวไนเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559

CALCIUM 5'-GUANYLATE (แคลเซียม 5'-กัวไนเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM 5'-INOSINATE (แคลเซียม 5'-ไอโนซิเนต)

INS: 633 ชื่ออื่น: Calcium inosinate; Calcium inosine-5'-monophosphate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM 5'-INOSINATE (แคลเซียม 5'-ไอโนซิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM 5'-INOSINATE (แคลเซียม 5'-ไอโนซิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (แคลเซียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไทด์)

INS: 634 ชื่ออื่น: Calcium ribonucleotides หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (แคลเซียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไทด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	279	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (แคลเซียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไทด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM ACETATE (แคลเซียมแอซีเทต)

INS: 263 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM ACETATE (แคลเซียมแอซีเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM ACETATE (แคลเซียมแอซีเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM ALGINATE (แคลเซียมแอลจิเนต)

INS: 404 ชื่ออื่น: Calcium salt of alginic acid หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM ALGINATE (แคลเซียมแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM ALGINATE (แคลเซียมแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

INS: 302 ชื่ออื่น: Calcium ascorbate dihydrate หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.1.3	ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	200	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559

CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312, XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	308,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	139,XS166	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50	70,72,315	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	200	239,317	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

INS: 170(i) ชื่ออื่น: Chalk; Carbonic acid calcium salt หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สี, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	4,16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	4,16,281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	95,XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM CHLORIDE (แคลเซียมคลอไรด์)

INS: 509 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM CHLORIDE (แคลเซียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29,323,324	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559

CALCIUM CHLORIDE (แคลเซียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	58	2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM DI-L-GLUTAMATE (แคลเซียมได-*แอล*-กลูทาเมต)

INS: 623 ชื่ออื่น: Calcium glutamate; Monocalcium di-L-glutamate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM DI-L-GLUTAMATE (แคลเซียมได-*แอล*-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM DI-L-GLUTAMATE (แคลเซียมได-*แอล*-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM GLUCONATE (แคลเซียมกลูโคเนต)

INS: 578 ชื่ออื่น: Calcium di-D-gluconate monohydrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM GLUCONATE (แคลเซียมกลูโคเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM GLUCONATE (แคลเซียมกลูโคเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM HYDROXIDE (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)

INS: 526 ชื่ออื่น: Slaked lime หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.1	เนย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM HYDROXIDE (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM HYDROXIDE (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM LACTATE (แคลเซียมแล็กเทต)

INS: 327 ชื่ออื่น: Calcium dilactate; Calcium dilactate hydrate; 2-Hydroxypropanoic acid calcium salt

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้นหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM LACTATE (แคลเซียมแล็กเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	10000	58	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM LACTATE (แคลเซียมแล็กเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	83,239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559

CALCIUM LACTATE (แคลเซียมแล็กเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM MALATE, DL- (*ดีแอล*-แคลเซียมมาเลต)

INS: 352(ii) ชื่ออื่น: DL-Monocalcium malate; Calcium DL-malate; Calcium-l-hydroxysuccinate; Hydroxybutanedioic acid calcium salt

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM MALATE, DL- (*ดีแอล*-แคลเซียมมาเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM MALATE, DL- (*ดีแอล*-แคลเซียมมาเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM OXIDE (แคลเซียมออกไซด์)

INS: 529 ชื่ออื่น: Lime หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM OXIDE (แคลเซียมออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM OXIDE (แคลเซียมออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM PROPIONATE (แคลเซียมโพรพิโอเนต)

INS: 282 ชื่ออื่น: Calcium propanoate หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	TH1,TH4	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM PROPIONATE (แคลเซียมโพรพิโอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	3000	70	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4,TH5	2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM PROPIONATE (แคลเซียมโพรพิโอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM SILICATE (แคลเซียมซิลิเกต)

INS: 552 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM SILICATE (แคลเซียมซิลิเกต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM SILICATE (แคลเซียมซิลิเกต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง	15000	56	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM SULFATE (แคลเซียมซัลเฟต)

INS: 516 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29,323,324	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM SULFATE (แคลเซียมซัลเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM SULFATE (แคลเซียมซัลเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CANDELILLA WAX (แคนเดลิลลาแวกซ์)

INS: 902 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม	79	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	ปริมาณที่เหมาะสม	3,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	127,131	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	108	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559

CARAMEL I - PLAIN CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 1 - คาราเมลธรรมดา)

INS: 150a ชื่ออื่น: Class I: Plain caramel หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARAMEL I - PLAIN CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 1 - คาราเมลธรรมดา)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARAMEL I - PLAIN CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 1 - คาราเมลธรรมดา)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARAMEL II - SULFITE CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 2 - คาราเมลซัลไฟต์)

INS: 150b ชื่ออื่น: Class II: Sulfite caramel หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	2000	52,400	2561

CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 – แอมโมเนียคาราเมล)

INS: 150c ชื่ออื่น: Class III: Ammonia caramel หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	500	52	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	500		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	2500		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	2500		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	7500	201	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	25000		2559
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)	25000		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	25000		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	250		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	10000		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	10000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	1000		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	100		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	100		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	250		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	100		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	3750	182	2559

CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 – แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	3750		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	25000	76	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	250		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	25000		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	25000		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	25000		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	25000		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	25000		2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	25000		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	25000	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	25000	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	25000		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	50000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	10000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	25000		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	25000	189	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	15000		2561
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	25000		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	25000		2559
06.8.1	เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง	750		2559
06.8.8	ผลิตภัณฑ์อื่นๆที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก	10000		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	15000		2561
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	15000		2561
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	15000		2561
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา	15000		2561
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	15000		2561
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	15000		2561
08.0	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม	3,4,16,XS88, XS89,XS96, XS97,XS98	2559

CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 – แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.1	สัตว์น้ำสด	15000	4,16,XS292, XS312,XS315	2561
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	15000	XS36,XS92, XS95,XS165, XS166,XS190, XS191,XS292, XS311,XS312, XS315	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	15000	95	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	250	50	2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	10000	4	2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	10000	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	10000		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	25000	100	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	30000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	500	78	2559
12.4	มัสตาร์ด	25000		2559
12.5	ซุป	12500		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	15000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	25000	89	2559
12.9.2.1	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก	10000	207	2559
12.9.2.2	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก	750		2559
12.9.2.3	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2	15000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	10000		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	10000		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	10000		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	20000		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	4000	9,127	2561
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	5000	7,127,160	2559

CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 – แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	25000		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	500		2559
14.2.3.3	ไวน์องุ่นชนิดฟอร์ติไฟด์ ไวน์เหล้าองุ่น และไวน์หวานจากองุ่น	25000		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	500		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	500		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	25000		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	25000		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	5000		2559

CARAMEL IV - SULFITE AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 4 – ซัลไฟต์แอมโมเนียคาราเมล)

INS: 150d ชื่ออื่น: Class IV: Sulfite ammonia caramel หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	500	52	2559
01.2.1	ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการหมักชนิดที่ไม่มีการปรุงแต่ง	75	12	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	500		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	2500		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	2500		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	25000	201	2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	25000	201	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	25000		2559
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)	25000	72	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	25000	201	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	2000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	250	214	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	1000		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	3750		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	3750		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	750		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	250		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	3750		2559

CARAMEL IV - SULFITE AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 4 – ซัลไฟต์แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	3750	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	3750		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	3750		2559
04.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดแปรรูป	25000	92	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	25000		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	25000	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	25000	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	25000		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	50000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	10000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	25000		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	1250		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	25000	211	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	1250		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	1250		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	1250		2559
06.8.8	ผลิตภัณฑ์อื่นๆที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก	10000		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	25000		2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	25000		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	600		2559
08.0	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม	3,4,16,XS88, XS89,XS96, XS97,XS98	2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	15000	95,XS36, XS92,XS95, XS165,XS166, XS190,XS191, XS292,XS311, XS312,XS315	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	15000	95	2559

CARAMEL IV - SULFITE AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 4 – ซัลไฟต์แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	15000	95	2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	10000	4	2559
10.2	ผลิตภัณฑ์จากไข่	10000		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	10000		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	10000		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	600	213	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	5000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	25000		2559
12.4	มัสตาร์ด	25000		2559
12.5	ซุป	12500	212	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	15000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	25000		2559
12.9.2.1	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก	15000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	10000		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	10000		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	10000		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	10000		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	4000	127	2561
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	5000	7,127	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	25000		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	500		2559
14.2.3.3	ไวน์องุ่นชนิดฟอร์ติไฟด์ ไวน์เหล้าองุ่น และไวน์หวานจากองุ่น	25000		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	500		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	500		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	25000		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	25000		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	5000		2559

CARBOHIDRASE FROM *BACILLUS LICHENIFORMIS* (เอนไซม์คาร์โบไฮเดรสจากเชื้อ*บาซิลลัส ไลเคนิฟอร์มิส*)

INS: 1100(vi) ชื่ออื่น: Diastase; Ptyalin; Glycogenase หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2	แป้งและสตาร์ช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARBOHIDRASE FROM *BACILLUS LICHENIFORMIS* (เอนไซม์คาร์โบไฮเดรสจากเชื้อ*บาซิลลัส ไลเคนิฟอร์มิส*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)

INS: 290 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์, สารทำให้เกิดฟอง, ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร, สารกันเสีย, ก๊าซที่ใช้ขับดัน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59,278	2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.1.3	ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	59,211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.1.2	น้ำบริโภคและน้ำโซดา	ปริมาณที่เหมาะสม		2561
14.1.2.1	น้ำผลไม้	ปริมาณที่เหมาะสม	69	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	69,127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม	69	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	69,127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	59,160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.3	ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม	60	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARMINES (คาร์มีน)

INS: 120 ชื่ออื่น: Cochineal carmine; Carmine; CI Natural Red 4; CI (1975) No. 75470 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	112	52	2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	125		2559
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100	3,178	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	500	178	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	500	178	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559

CARMINES (คาร์มีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	150		2559
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	500	4,16	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	500		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	500	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	300		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	500	4,16	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	500	178	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	100		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	200	92	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	300		2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	500	178	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	500		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	100	153,178	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	500		2559
06.8.1	เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง	100	178	2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	200	178	2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	500	178	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	200		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	500	4,16	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	100	4,16,117	2559

CARMINES (คาร์มีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	500	16,XS96,XS97	2559
08.3.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน	200	118	2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	100		2559
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน	100		2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	100	XS88,XS89, XS98	2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	500	16	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	500	16	2559
09.1.1	ปลาสด	300	4,16,50	2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	500	4,16,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	100	95,178,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	500	16,95,178, XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	500	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	500		2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	250		2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	500	16,95,178	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	300	22,XS311	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์	500	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	500	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	500		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	100		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	500	16	2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	ปริมาณที่เหมาะสม	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559

CARMINES (คาร์มีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500		2559
12.4	มัสตาร์ด	300		2559
12.5	ซุป	50		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	500		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100	127,178	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	100		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200	178	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
15.3	ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก	200	178	2559

CARNAUBA WAX (คาร์เนาบาแวกซ์)

INS: 903 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	400		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	400		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	400	79	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	5000	3,XS87	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	5000	3	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	5000	3,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	1200	3	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	4000		2559

CARNAUBA WAX (คาร์เนาบาแวกซ์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	5000	3	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	127,131	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	200	127,108	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	200	3	2559

CAROB BEAN GUM (คารอบบีนกัม)

INS: 410 ชื่ออื่น: Locust bean gum หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CAROB BEAN GUM (คารอบบีนกัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	391,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559

CAROB BEAN GUM (คารอบบีนกัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	1000	72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	1000	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	1000	72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	2000	271,272	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559

CAROB BEAN GUM (คารอบบีนกัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (*บีตา-แคโรทีนจากผัก*)

INS: 160a(ii) ชื่ออื่น: Natural β-carotene; Carotenes-natural; CI Food Orange 5, Mixed carotenes; CI (1975) No. 75130; CI (1975) No. 40800 (β-Carotene) หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	1000	52,401	2561
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	1000		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	20		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	1000		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	600		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	600		2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	1000		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	1000		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	1000		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	1000	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	1000		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	1000		2559
02.2.1	เนย	600		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	1000		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	1000		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000		2559

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (*บีตา*-แคโรทีนจากผัก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	1000		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	1000		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	500		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	1000		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	100	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	200		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	200		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	1320		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	1000	92	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	1000		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	100	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	100	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	500	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	500		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	20000		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	400		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	1000	211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	1000	153	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	1000		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	1000		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	1000		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	1000		2559

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (*บีตา*-แคโรทีนจากผัก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	20	4,16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	5000	16,XS96,XS97	2559
08.3.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ไม่ผ่านความร้อน	20	118	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	20	XS88,XS89,XS98	2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	5000	16	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	5000		2559
09.1.1	ปลาสด	100	4,16,50	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	100	304	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	1000	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	1000	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	1000		2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	1000	16	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	1000	XS311	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์	1000	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	1000	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	1000		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	1000	16	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	500		2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	1000	4	2559
10.2	ผลิตภัณฑ์จากไข่	1000		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	50		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500		2559
12.4	มัสตาร์ด	1000		2559
12.5	ซุป	1000	341	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	2000		2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	2000		2559
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	2000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	1000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	600		2559

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (*บีตา*-แคโรทีนจากผัก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	600		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	600		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	600		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	2000	127	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	600		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	600		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	600		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	600		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	600		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	20000	3	2559
15.3	ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

CAROTENOIDS (กลุ่มแคโรทีนอยด์)

INS: 160a(i)	beta-Carotenes, synthetic (*บีตา*-แคโรทีนสังเคราะห์) ชื่ออื่น: CI Food Orange 5; CI (1975) No. 40800	หน้าที่: สี
INS: 160a(iii)	beta-Carotenes, *Blakeslea trispora* (*บีตา*-แคโรทีนจาก*ราบลาเคสเลีย ไทรสปอรา*) ชื่ออื่น: CI Food Orange 5	หน้าที่: สี
INS: 160e	Carotenal, beta-apo-8'- (*บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีนัล) ชื่ออื่น: CI Food Orange 6; CI (1975) No. 40820	หน้าที่: สี
INS: 160f	Carotenoic acid, ethyl ester, beta-apo-8'- (เอทิลเอสเตอร์ของกรด*บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีโนอิก) ชื่ออื่น: CI Food Orange 7; CI (1975) No. 40825	หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	150	52,402	2561
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	100		2559

CAROTENOIDS (กลุ่มแคโรทีนอยด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	20		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	100	209	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	100		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	100		2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	500		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	100		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	200		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	25	232	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	25		2559
02.2.1	เนย	25	146,291	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	35		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	200		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	200		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	500		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	100	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	500		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	500	4,16	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	1000		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	50		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	50		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	50		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	50	92	2559

CAROTENOIDS (กลุ่มแคโรทีนอยด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	50		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	100	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	100	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	100	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	100		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	100		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	153	2561
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	500		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	1000		2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	100		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	200	116	2559
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา	100	216	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	100		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	100	4,16	2559
08.3.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน	100	16	2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	20	16	2559
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน	20	16	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	20	16,XS88, XS89,XS98	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	100		2559
09.1.1	ปลาสด	300	4	2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	100	4,16, XS292, XS312,XS315	2561
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	100	95,304,XS36, XS92,XS95, XS165,XS166, XS190,XS191, XS292,XS311, XS312,XS315	2561

CAROTENOIDS (กลุ่มแคโรทีนอยด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	100	95	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	100	95	2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	1000	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	50	217	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500		2559
12.4	มัสตาร์ด	300		2559
12.5	ซุป	300	341	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	500		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	50		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100	127	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

CARRAGEENAN (แคร์ราจีแนน)

INS: 407

ชื่ออื่น: Irish moss gelose (from Chondrus spp.); Eucheuman (from Eucheuma spp.); Iridophycan (from Iridaea spp.); Hypnean (from Hypnea spp.); Furcellaran or Danish agar (from Furcellaria fastigiata)

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด

CARRAGEENAN (แคร์ราจีแนน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	รหัสของหมวดอาหาร 2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARRAGEENAN (แคร์ราจีแนน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	332,391, XS36,XS92, XS95,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARRAGEENAN (แคร์ราจีแนน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	300	378,381	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	300	72,151,328,329	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	1000	379,381	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CASSIA GUM (แคสเซียกัม)

INS: 427 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CASSIA GUM (แคสเซียกัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CASTOR OIL (น้ำมันละหุ่ง)

INS: 1503 ชื่ออื่น: Ricinus oil หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยทำละลายหรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	350	XS87	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	500	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	2100		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	1000		2559

CHLORINE (คลอรีน)

INS: 925 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.2.1	แป้ง	2500	87	2559

CHLOROPHYLLS (คลอโรฟิลล์)

INS: 140 ชื่ออื่น: Magnesium chlorophyll; magnesium phaeophytin; CI Natural Green 3; C.I. (1975) No. 75810 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CHLOROPHYLLS (คลอโรฟิลล์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CHLOROPHYLLS (คลอโรฟิลล์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES
(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

INS: 141(i)	Chlorophylls, copper complexes (กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์) ชื่ออื่น: Copper chlorophyll; Copper phaeophytin; CI Natural Green 3; C.I. (1975) No. 75810	หน้าที่: สี
INS: 141(ii)	Chlorophyllin copper complexes, potassium and sodium salts (เกลือโพแทสเซียมหรือเกลือโซเดียมของกลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลลิน) ชื่ออื่น: Sodium copper chlorophyllin; Potassium copper chlorophyllin; C.I. (1975) No. 75815	หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES
(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	50	52,190	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	50		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	15		2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	75		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	50		2559
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)	50		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	50		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	500		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	500		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	500		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	100	62	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	100	62	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	150		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	250		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	100	62,182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	100	62	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100	62	2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	100	62	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	100	62	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	100	62,92	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	100	62	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	100	62	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	6.4	62	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	6.4	62,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	700	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	700		2559
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	700		2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	100	XS309R	2561

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES
(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2.3	นูกัตและมาร์ซิแพน	100		2559
05.3	หมากฝรั่ง	700		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	100		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	100	153	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	75		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	6.4	62	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	75		2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	40	95	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	30	62,95	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	40	95	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	200	XS311	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์	40	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	40	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	200		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	75	95	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	500	95	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	300	2	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	64	62	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500		2559
12.4	มัสตาร์ด	500		2559
12.5	ซุป	400	342	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	500	3	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	300	127	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	350		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES
(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
15.3	ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก	350		2559

CITRIC ACID (กรดซิทริก)

INS: 330 ชื่ออื่น: 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylic acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารคงสภาพของสี, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี	ปริมาณที่เหมาะสม	171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	15,277	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CITRIC ACID (กรดซิทริก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.1.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	ปริมาณที่เหมาะสม	262,264	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	242,262, 264,265	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	15,281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312, XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	331,391, 392,XS36, XS95,XS190, XS191,XS312, XS315	2561

CITRIC ACID (กรดซิทริก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	61	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	238	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CITRIC ACID (กรดซิทริก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	3000	122	2559
14.1.2.2	น้ำผัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	3000	122,127	2559
14.1.2.4	น้ำผักเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	5000		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	5000	127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน)

INS: 472c ชื่ออื่น: Citric acid esters of mono- and di-glycerides; Citroglycerides; CITREM

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, อิมัลซิไฟเออร์, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	100	277	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	100	322	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312, XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	392,XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1	อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก	9000	380,381	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	239,268	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (ครอสส์-ลิงเคดโซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

INS: 468 ชื่ออื่น: Cross-linked carboxymethyl Cellulose; Cross-linked sodium CMC; Crosslinked CMC; Croscarmellose sodium; Cross-linked cellulose gum

หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (ครอสส์-ลิงเคดโซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (ครอสส์-ลิงเคดโซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CURCUMIN (เคอร์คูมิน)

INS: 100(i) ชื่ออื่น: Turmeric yellow, Kurkum หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	50	52	2561
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100	TH13,TH18	2561
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	100	TH13,TH18	2561

CURCUMIN (เคอร์คูมิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	10		2561
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	1000		2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	480		2559
05.2.3	นูกัตและมาร์ซิแพน	480		2559
05.3	หมากฝรั่ง	480		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	50		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	480		2559
12.5	ซุป	50	99	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	480		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	300		2559

CURDLAN (เคิร์ดแลน)

INS: 424 ชื่ออื่น: beta-1,3-Glucan หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CURDLAN (เคิร์ดแลน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CURDLAN (เคิร์ดแลน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLAMATES (กลุ่มซัยคลาเมต)

INS: 952(i)	Cyclamic acid (กรดซัยคลามิก) ชื่ออื่น: Cyclohexylsulfamic acid; Cyclohexanesulfamic acid	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 952(ii)	Calcium cyclamate (แคลเซียม ซัยคลาเมต) ชื่ออื่น: Calcium cyclohexylsulfamate; Calcium cyclohexanesulfamate	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 952(iv)	Sodium cyclamate (โซเดียม ซัยคลาเมต) ชื่ออื่น: Sodium cyclohexylsulfamate; Sodium cyclohexanesulfamate	หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	250	17,TH1	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	250	17	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	250	17	2559

CYCLAMATES (กลุ่มซัยคลาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	250	17	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	1000	17	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	2000	17	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	250	17	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	250	17	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	250	17	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	250	17,127	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	500	17,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	500	17,TH2	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	500	17	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	500	17,156,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	3000	17	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	500	17	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	250	17	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	1600	17,165	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	250	17	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	500	17,159	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม	17	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	500	17	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	500	17	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	400	17	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	400	17	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	400	17	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	1250	17	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	400	17,122	2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	400	17	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	400	17,122,127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	400	17,127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	350	17,127,TH3	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	250	17	2559

CYCLODEXTRIN, ALPHA- (*แอลฟา-ไซโคลเดกซ์ทริน*)

INS: 457 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLODEXTRIN, ALPHA- (*แอลฟา*-ไซโคลเดกซ์ทริน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLODEXTRIN, BETA- (*บีตา*-ไซโคลเดกซ์ทริน)

INS: 459 ชื่ออื่น: Beta-cyclodextrin; βCD; BCD; β-Schardinger dextrin; Cyclodextrin B; Cycloheptaamylose หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.3	หมากฝรั่ง	20000		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	1000	153	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500	127	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	500		2559

CYCLODEXTRIN, GAMMA- (*แกมมา*-ไซโคลเดกซ์ทริน)

INS: 458 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLODEXTRIN, GAMMA- (*แกมมา*-ไซโคลเดกซ์ทริน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLODEXTRIN, GAMMA- (*แกมมา*-ไซโคลเดกซ์ทริน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLOTETRAGLUCOSE (ไซโคลเททระกลูโคส)

INS: 1504(i) ชื่ออื่น: Cyclotetraose; Cyclic nigerosyl-(1⟶6)-nigerose; cycloalternan; cycloalternanotetraose

หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLOTETRAGLUCOSE (ไซโคลเททระกลูโคส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLOTETRAGLUCOSE (ไซโคลเททระกลูโคส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLOTETRAGLUCOSE SYRUP (ไซโคลเททระกลูโคสไซรัป)

INS: 1504(ii) ชื่ออื่น: Cyclotetraglucose syrup; Cyclic nigerosyl-(1⟶6)-nigerose syrup; Cycloalternan syrup; Cycloalternanotetraose syrup หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLOTETRAGLUCOSE SYRUP (ไซโคลเททระกลูโคสไซรัป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLOTETRAGLUCOSE SYRUP (ไซโคลเททระกลูโคสไซรัป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรินจากสตาร์ชคั่ว)

INS: 1400 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรินจากสตาร์ชคั่ว)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรินจากสตาร์ชคั่ว)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	3,53,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรินจากสตาร์ชคั่ว)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	90,160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL
(เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดไดแอซีทิลทาร์ทาริกและกรดไขมัน)

INS: 472e ชื่ออื่น: Diacetyltartaric acid esters of mono- and diglycerides; DATEM; Tartaric, acetic and fatty acid esters of glycerol; mixed; Mixed acetic and tartaric acid esters of mono and diglycerides of fatty acids

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้นหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	5000		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	5000		2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	5000		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	6000		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	5000		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	6000		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	10000		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	10000		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	10000		2559

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL
(เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดไดแอซีทิลทาร์ทาริกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	10000		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	10000		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	5000		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	2500		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	2500		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	2500		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	10000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	50000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	10000		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	5000		2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป	6000		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	20000		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	5000		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	16000		2559
12.4	มัสตาร์ด	10000		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	10000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	5000		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	5000		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	5000		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	5000		2559
14.1.4.2	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ	1000		2561
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	5000		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	5000		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	5000		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	10000		2559

DIMETHYL DICARBONATE (ไดเมทิล ไดคาร์บอเนต)

INS: 242 ชื่ออื่น: DMDC; Dimethyl pyrocarbonate หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	250	18,127	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	250	18,127	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	250	18	2559
14.2.3	ไวน์องุ่น	200	18	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	250	18	2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	200	18	2559

DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE (ไดอ๊อกทิล โซเดียม ซัลโฟซัคนิเนต)

INS: 480 ชื่ออื่น: DSS, docusate sodium หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	15	383,384,385	2561

DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE (ไดโพแทสเซียม 5’-กัวไนเลต)

INS: 628 ชื่ออื่น: Potassium guanylate; Potassium 5'-guanylate; Dipotassium guanosine-5'-monophosphate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE (ไดโพแทสเซียม 5’-กัวไนเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE (ไดโพแทสเซียม 5’-กัวไนเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISODIUM 5'-GUANYLATE (ไดโซเดียม 5’-กัวไนเลต)

INS: 627 ชื่ออื่น: Sodium 5'-guanylate; Sodium guanylate; GMP; Disodium guanosine-5'-monophosphate

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISODIUM 5'-GUANYLATE (ไดโซเดียม 5’-กัวไนเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	279	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISODIUM 5'-GUANYLATE (ไดโซเดียม 5’-กัวไนเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	95,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	309,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	311	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม	312	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISODIUM 5'-GUANYLATE (ไดโซเดียม 5’-กัวไนเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	201	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISODIUM 5'-INOSINATE (ไดโซเดียม 5’ ไอโนซิเนต)

INS: 631 ชื่ออื่น: Sodium 5'-inosinate; Sodium inosinate; IMP; Disodium inosine-5'-monophosphate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISODIUM 5'-INOSINATE (ไดโซเดียม 5’ ไอโนซิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	279	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	95,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	309,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	311	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม	312	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISODIUM 5'-INOSINATE (ไดโซเดียม 5’ ไอโนซิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	201	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (ไดโซเดียม 5'-ไรโบนิวคลิโอไตด์)

INS: 635 ชื่ออื่น: Sodium 5'-ribonucleotides; Sodium ribonucleotides หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	279	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (ไดโซเดียม 5’-ไรโบนิวคลิโอไตด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	95,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	309,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	311	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม	312	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (ไดโซเดียม 5’-ไรโบนิวคลิโอไตด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	201	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISODIUM SUCCINATE (ไดโซเดียมซักซิเนต)

INS: 364(ii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559

DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1412 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม		2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	5000	72,150,284,292	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	72,150,285,292	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	5000	72,150,292	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	269,270	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DL-ALANINE (ดีแอลแอละนีน)

INS: - ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DL-ALANINE (ดีแอลแอละนีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DL-ALANINE (ดีแอลแอละนีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

EDIBLE GELATIN (เจลาตินชนิดรับประทานได้)

INS: 428 ชื่ออื่น: Gelatin edible หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารทำให้เกิดเจล, อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

EDIBLE GELATIN (เจลาตินชนิดรับประทานได้)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

EDIBLE GELATIN (เจลาตินชนิดรับประทานได้)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ERYTHORBIC ACID (กรดอีริทอร์บิก)

INS: 315 ชื่ออื่น: Isoascorbic acid; D-araboascorbic acid; D-Erythro-hex-2-enoic acid delta-lactone; Isoascorbic acid; D-isoascorbic acid

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ERYTHORBIC ACID (กรดอีริทอร์บิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ERYTHORBIC ACID (กรดอีริทอร์บิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312, XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	308,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	139,XS166	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ERYTHORBIC ACID (กรดอีริทอร์บิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ERYTHRITOL (อีริทริทอล)

INS: 968 ชื่ออื่น: Meso-erythritol; Erythrite tetrahydroxybutane; 1,2,3,4-Butanetetrol

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ERYTHRITOL (อีริทริทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ERYTHRITOL (อีริทริทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ERYTHROSINE (อีริโทรซีน)

INS: 127 ชื่ออื่น: CI Food Red 14; FD&C Red No. 3; C.I. (1975) No. 45430 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200	54	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	30		2559
05.3	หมากฝรั่ง	50		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	100		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	30	4,16,XS96,XS97	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	30	4,290,XS88	2559

ETHYL CELLULOSE (เอทิลเซลลูโลส)

INS: 462 ชื่ออื่น: Cellulose ethyl ether; Ethyl ether of cellulose หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ETHYL CELLULOSE (เอทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ETHYL CELLULOSE (เอทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE (เอทิลไฮดรอกซิเอทิลเซลลูโลส)

INS: 467 ชื่ออื่น: Ethyl hydroxyethyl cellulose; 2-hydroxyethyl ether of ethyl cellulose หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE (เอทิลไฮดรอกซิเอทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE (เอทิลไฮดรอกซิเอทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ETHYL MATOL (เอทิลมอลตัล)

INS: 637 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	200		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	1000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	1000		2561

ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (กลุ่มเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต)

INS: 385 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate (แคลเซียมไดโซเดียมเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต)
ชื่ออื่น: Calcium disodium EDTA; Calcium disodium edetate
หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

INS: 386 Disodium ethylenediaminetetraacetate (ไดโซเดียมเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต)
ชื่ออื่น: Disodium EDTA; Disodium edetate; Disodium dihydrogen ethylenediaminetetraacetate
หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	100	21	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	265	21	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	250	21	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	130	21	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	100	21	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	250	21	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	650	21	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	100	21,110	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	800	21,64,297	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	250	21	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	365	21	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	250	21	2559

ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (กลุ่มเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	80	21	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	250	21	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	250	21	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	50	21,XS86	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	315	21	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	35	21,XS88, XS89,XS98	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	75	21,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	75	21,XS166	2561
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	50	21	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	250	21	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	340	21,310	2561
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	200	21,47	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	1000	21,96	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	70	21	2559
12.4	มัสตาร์ด	75	21	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	100	21	2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	75	21	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	100	21	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	150	21	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	35	21,127	2561
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	35	21,127	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	25	21	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	25	21	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	25	21	2559

FAST GREEN FCF (ฟาสต์ กรีน เอฟซีเอฟ)

INS: 143 ชื่ออื่น: CI Food Green 3; FD&C Green 3; CI (1975) No. 42053 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100	2	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	100		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	400		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	100		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	100		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	100	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	300		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	100	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	100		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	290	194	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	100		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	100	3,4,16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	100	3,4,XS96,XS97	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	100	3,4	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	100		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	XS311	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	100		2559

FAST GREEN FCF (ฟาสต์ กรีน เอฟซีเอฟ)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	100	95	2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	ปริมาณที่เหมาะสม	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100		2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	100		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	600		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100	127	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	100		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	100		2559

FERRIC AMMONIUM CITRATE (เฟร์ริกแอมโมเนียมซิเทรต)

INS: 381 ชื่ออื่น: Iron ammonium citrate; Ammonium ferric citrate; Ammonium iron citrate; Ammonium iron (III) citrate — หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4.3	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง	10	23	2559

FERROCYANIDES (กลุ่มเฟร์โรไซยาไนด์)

INS: 535 Sodium ferrocyanide (โซเดียมเฟร์โรไซยาไนด์)
ชื่ออื่น: Yellow prussiate of soda; Hexacyanoferrate of sodium; Sodium hexacyanoferrate (II)
หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

INS: 536 Potassium ferrocyanide (โพแทสเซียมเฟร์โรไซยาไนด์)
ชื่ออื่น: Yellow prussiate of potash, Hexacyanoferrate of potassium; Potassium hexacyanoferrate (II)
หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

INS: 538 Calcium ferrocyanide (แคลเซียมเฟร์โรไซยาไนด์)
ชื่ออื่น: Yellow prussiate of lime, Hexacyanoferrate of calcium; Calcium hexacyanoferrate (II)
หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด

FERROCYANIDES (กลุ่มเฟร์โรไซยาไนด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.1.1	เกลือ	14	24,107	2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	20	24	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	20	24	2559

FERROUS GLUCONATE (เฟร์รัสกลูโคเนต)

INS: 579 ชื่ออื่น: Iron (II) di-D-gluconate dihydrate; Ferrous gluconate หน้าที่: สารคงสภาพของสี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	150	23,48	2559

FERROUS LACTATE (เฟร์รัสแล็กเทต)

INS: 585 ชื่ออื่น: Ferrous lactate; Iron (II) lactate; Iron (II) 2-hydroxypropanoate หน้าที่: สารคงสภาพของสี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	150	23,48	2559

FUMARIC ACID (กรดฟูมาริก)

INS: 297 ชื่ออื่น: trans-Butenedioic acid; trans-1,2-Ethylene-dicarboxylic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

FUMARIC ACID (กรดฟูมาริก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	700		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

FUMARIC ACID (กรดฟูมาริก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GELLAN GUM (เจลแลนกัม)

INS: 418 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GELLAN GUM (เจลแลนกัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559

GELLAN GUM (เจลแลนกัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLUCONO DELTA-LACTONE (กลูโคโน *เดลตา*-แล็กโทน)

INS: 575 ชื่ออื่น: Glucono-delta-lactone; Gluconolactone; delta-gluconolactone; GDL; D-Glucono-1,5-lactone, D-gluconic acid delta-lactone หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLUCONO DELTA-LACTONE (กลูโคโน *เดลตา*-แล็กโทน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLUCONO DELTA-LACTONE (กลูโคโน *เดลตา*-แล็กโทน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLUCOSE OXIDASE (เอนไซม์กลูโคสออกซิเดส)

INS: 1102 ชื่ออื่น: Glucose oxyhydrase; Glucose aerodehydrogenase; Notatin; Aeroglucose dehydrogenase

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLUCOSE OXIDASE (เอนไซม์กลูโคสออกซิเดส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLUCOSE OXIDASE (เอนไซม์กลูโคสออกซิเดส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLUTAMIC ACID, L(+)- (กรด*แอล*(+)-กลูทามิก)

INS: 620 ชื่ออื่น: Glutamic acid; L-(+)-Glutamic acid, L-2-Amino-pentanedioic acid; Lalpha-aminoglutaric acid หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLUTAMIC ACID, L(+)- (กรด*แอล*(+)-กลูทามิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLUTAMIC ACID, L(+)- (กรด*แอล*(+)-กลูทามิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLYCEROL (กลีเซอรอล)

INS: 422 ชื่ออื่น: Glycerin; 1,2,3-Propanetriol; Trihydroxypropane หน้าที่: สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLYCEROL (กลีเซอรอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLYCEROL (กลีเซอรอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLYCEROL (กลีเซอรอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลจากวูดโรซิน)

INS: 445(iii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	110		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	110		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	150	127	2559

GLYCINE (ไกลซีน)

INS: 640 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLYCINE (ไกลซีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLYCINE (ไกลซีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GRAPE SKIN EXTRACT (สารสกัดเปลือกผลองุ่น)

INS: 163(ii) ชื่ออื่น: Enociania, Eno หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	200	181	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200	181	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	100	181	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	500	181	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	500	181	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	500	181	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	500	181	2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	1700	181,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	500	181	2559

GRAPE SKIN EXTRACT (สารสกัดเปลือกผลองุ่น)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	500	181	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200	181	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	1000	4,16,94	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	500	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	500	16,95	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	1000	16,95	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์	500	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	1500	16	2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	1500	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	200	181	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	500	181	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	160	127,181,TH23	2561
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	300	181	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	300	181	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	300	181	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	300	181	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	500	181	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	300	181	2559
15.3	ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก	400		2559

GUAIAC RESIN (ไกวแอกเรซิน)

INS: 314 ชื่ออื่น: Guaiac gum; Gum guaiac; Gum guaiacum; Guaiacum หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	1000		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	1000		2559
05.3	หมากฝรั่ง	1500		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	600	15	2559

GUANYLIC ACID, 5'- (กรด 5’ กัวไนลิก)

INS: 626 ชื่ออื่น: Guanylic acid; GMP; Guanosine-5'-monophosphoric acid หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GUANYLIC ACID, 5'- (กรด 5’ กัวไนลิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GUAR GUM (กัวร์กัม)

INS: 412 ชื่ออื่น: Gum cyamopsis, Guar flour หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GUAR GUM (กัวร์กัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	73,391, XS36,XS92, XS95,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GUAR GUM (กัวร์กัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	1000	14,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	1000	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	1000	14,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	2000	271,272	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

INS: 414 ชื่ออื่น: Gum arabic (Acacia senegal); Gum arabic (Acacia seyal); Acacia gum; Arabic gum หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	10000	239,273	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HEXAMETHYLENE TETRAMINE (เฮกซะเมทิลีนเททระมีน)

INS: 239 ชื่ออื่น: Hexamine; Methenamine หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	25	66,298	2559

HYDROCHLORIC ACID (กรดไฮโดรคลอริก)

INS: 507 ชื่ออื่น: Muriatic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROCHLORIC ACID (กรดไฮโดรคลอริก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROCHLORIC ACID (กรดไฮโดรคลอริก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROGENATED POLY-1-DECENES (ไฮโดรจิเนเตต พอลิ-1-ดีซีเนส)

INS: 907 ชื่ออื่น: Hydrogenated polydec-1-ene; Hydrogenated poly-α-olefin หน้าที่: สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	2000		2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	2000	XS309R	2559

HYDROXYBENZOATES, PARA- (กลุ่มพารา-ไฮดรอกซิเบนโซเอต)

INS: 214 Ethyl para-hydroxybenzoate (เอทิลพารา-ไฮดรอกซิเบนโซเอต) ชื่ออื่น: Ethylparaben; Ethyl p-oxybenzoate; Ethyl ester of p-hydroxybenzoic acid หน้าที่: สารกันเสีย

INS: 218 Methyl para-hydroxybenzoate (เมทิลพารา-ไฮดรอกซิเบนโซเอต) ชื่ออื่น: Methylparaben; Methyl p-oxybenzoate; Methyl ester of p-hydroxybenzoic acid หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	300	27	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	500	27	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	120	27,TH4,TH5	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	300	27	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	300	27	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	800	27	2559

HYDROXYBENZOATES, PARA- (กลุ่ม*พารา*-ไฮดรอกซิเบนโซเอต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	250	27	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	250	27	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	1000	27	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	1000	27	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	800	27	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	800	27	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	800	27	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	800	27	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	1000	27	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	27	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	1000	27	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	300	27	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	300	27,XS86	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300	27	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	1000	27,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	1500	27	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	300	27	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	300	27	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	36	27	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	1000	27	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	100	27	2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	100	27	2559
12.4	มัสตาร์ด	300	27	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	1000	27	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	250	27,127	2561
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	450	27,127,160	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200	27	2559

HYDROXYBENZOATES, PARA- (กลุ่ม*พารา*-ไฮดรอกซิเบนโซเอต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200	27	2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	200	27	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	1000	27,224	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	300	27	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	300	27	2559

HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซิโพรพิลเซลลูโลส)

INS: 463 ชื่ออื่น: Cellulose hydroxypropyl ether; Modified cellulose; Hydroxypropyl ether of cellulose หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559

HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE (ไฮดรอกซีโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1442 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE (ไฮดรอกซิโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE (ไฮดรอกซิโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซิโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

INS: 464 ชื่ออื่น: 2-hydroxypropyl ether of methyl cellulose หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช)

INS: 1440 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561

HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	5000	72,150,284,292	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	5000	72,150,292	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	60000	237,276	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ICE STRUCTURING PROTEIN PRODUCED FROM GENETICALLY MODIFIED YEAST
(โปรตีนจับโครงสร้างน้ำแข็งผลิตจากยีสต์ดัดแปรพันธุกรรม)

INS: - ชื่ออื่น: Ice Structuring Protein type III HPLC 12; ISP Type III HPLC 12 หน้าที่: ช่วยให้โครงสร้างผลึกน้ำแข็งมีความคงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	50	TH13	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	50	TH13	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	50		2559

INDIGOTINE (อินดิโกทิน)

INS: 132 ชื่ออื่น: CI Food Blue 1; FD&C Blue No. 2; Indigo Carmine; CI (1975) No. 73015 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	200	3	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	100		2559
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	200	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	300		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	300		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559

INDIGOTINE (อินดิโกทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	150		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	300		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	300		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	150	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	150		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	150		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	200	92	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	300		2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	450	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	300		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	200		2559
09.1.1	ปลาสด	300	4,16,50	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	300	95,XS36, XS92, XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	300	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	250	16	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	300	22,XS311	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	300		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	300		2559

INDIGOTINE (อินดิโกทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	300		2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	300	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	300		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	300		2559
12.4	มัสตาร์ด	300		2559
12.5	ซุป	50		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	300		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100	127	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	300		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

INOSINIC ACID, 5'- (กรด 5’ ไอโนซินิก)

INS: 630 ชื่ออื่น: Inosinic acid; IMP; Inosine-5'-monophosphoric acid หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

INOSINIC ACID, 5'- (กรด 5’ ไอโนซินิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

INOSINIC ACID, 5'- (กรด 5’ ไอโนซินิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

IRON OXIDES (กลุ่มไอรอนออกไซด์)

INS: 172(i)	Iron oxide, black (ไอรอนออกไซด์, สีดำ) ชื่ออื่น: CI Pigment Black 11; CI (1975) No. 77499; Ferroso ferric oxide; Iron (II,III) oxide	หน้าที่: สี
INS: 172(ii)	Iron oxide, red (ไอรอนออกไซด์, สีแดง) ชื่ออื่น: CI Pigment Red 101 and 102; CI (1975) No. 77491; Iron sesquioxide, Anhydrous ferric oxide, Anhydrous iron (III) oxide	หน้าที่: สี
INS: 172(iii)	Iron oxide, yellow (ไอรอนออกไซด์, สีเหลือง) ชื่ออื่น: CI Pigment Yellow 42 and 43; CI (1975) No. 77492; Hydrated ferric oxide, Hydrated iron (III) oxide	หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	100		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	7500	3	2561

ISOPROPYL CITRATES (ไอโซโพรพิลซิเทรต)

INS: 384	ชื่ออื่น: Citric acid mixed ester of 2-propanol	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	100		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	200		2559
08.2.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านการทำแห้ง	200		2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	200		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	127	2559

ISOMALT (ไอโซมอลต์)

INS: 953 ชื่ออื่น: Hydrogenated isomaltulose หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ISOMALT (ไอโซมอลต์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

KARAYA GUM (คารายากัม)

INS: 416 ชื่ออื่น: Karaya; Gum karaya; *Sterculia*; Gum *sterculia*; Kadaya; Katilo; Kullo; Kuterra หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	200	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559

KARAYA GUM (คารายากัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92 XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

KARAYA GUM (คารายากัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

INS: 425 ชื่ออื่น: Konjac mannan; Konjac; Konnyaku

หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559

KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559

KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332, XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559

KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTIC ACID, L-, D- and DL- (กรด*แอล*-, *ดี*-, และ *ดีแอล*-แล็กติก)

INS: 270 ชื่ออื่น: 2-Hydroxypropanoic acid; 2-Hydroxypropionic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTIC ACID, L-, D- and DL- (กรด*แอล*-, *ดี*-, และ *ดีแอล*-แล็กติก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	ปริมาณที่เหมาะสม	262,264	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	262,264	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTIC ACID, L-, D- and DL- (กรด*แอล*-, *ดี*-, และ *ดีแอล*-แล็กติก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,83	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,83	2559

LACTIC ACID, L-, D- and DL- (กรด*แอล*-, *ดี*-, และ *ดีแอล*-แล็กติก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,83	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	2000	83,238	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

INS: 472b ชื่ออื่น: Lactic acid esters of mono- and diglycerides; lactoglycerides หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,29	2559

LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	239,268	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTITOL (แล็กทิทอล)

INS: 966 ชื่ออื่น: Lactit, lactositol, lactobiosit หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTITOL (แล็กทิทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTITOL (แล็กทิทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER (ลอริกอาร์จิเนตเอทิลเอสเตอร์)

INS: 243 ชื่ออื่น: Lauric arginate ethyl ester; lauramide arginine ethyl ester; LAE หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	200		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	200		2559
01.6.3	เวย์ชีส	200		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	200		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	200		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	200	170,TH4,TH5	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	200	214,215	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	200		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	200		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	200		2559
04.2.1.3	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย	200		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	200		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	200	XS86	2559
05.3	หมากฝรั่ง	225		2559

LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER (ลอริกอาร์จิเนตเอทิลเอสเตอร์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
08.2.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง แปรรูปโดยไม่ใช้ความร้อน	200		2559
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	200	XS96,XS97	2559
08.2.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง	200	3,374	2559
08.3.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ไม่ผ่านความร้อน	315		2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	200	XS88,XS89,XS98	2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	315	3,374	2559
10.2	ผลิตภัณฑ์จากไข่	200		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	200		2559
12.5	ซุป	200	XS117,TH6	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	200		2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	200		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	200		2559
14.1.4.1	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ	50		2559
14.1.4.2	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ	50		2559
14.1.4.3	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง	50	127	2559

L-CYSTEINE HYDROCHLORIDE (แอล-ซีสเตอีนไฮโดรคลอไรด์)

INS: 920 ชื่ออื่น: L-2-Amino-3-mercaptopropanoic acid Monohydrochloride; L-Cysteine monohydrochloride หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.2.1	แป้ง	90		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	90		2559

LECITHIN (เลซิทิน)

INS: 322(i) ชื่ออื่น: Phosphatides; Phospholipids หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LECITHIN (เลซิทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.1	แป้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	25,28	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559

LECITHIN (เลซิทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312, XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	392,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LECITHIN (เลซิทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	5000	72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	5000	72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	271,274	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LIPASES (เอนไซม์ไลเพส)

INS: 1104 ชื่ออื่น: Lipase; Triglycerin lipase; Tributyrase, Lipase from Animal หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LIPASES (เอนไซม์ไลเพส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

Lutein, *Tagetes erecta* L. (ลูทีนจากดอกดาวเรือง)

INS: 161b(i) ชื่ออื่น: Vegetable lutein; Vegetable luteol; Bo-Xan (lutein) หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	75	TH14	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	75	TH15	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	40	127	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	40	127	2559

LYCOPENE, *Blakeslea trispora* (ไลโคพีนจากรา *บลาเคสเลีย ไทรสปอรา*)

INS: 160d(iii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LYCOPENE, *Blakeslea trispora* (ไลโคพีนจากรา *บลาเคสเลีย ไทรสปอรา*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LYCOPENE, *Blakeslea trispora* (ไลโคพีนจากรา *บลาเคสเลีย ไทรสปอรา*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LYCOPENE, SYNTHETIC (ไลโคพีนสังเคราะห์)

INS: 160d(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LYCOPENE, SYNTHETIC (ไลโคพีนสังเคราะห์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LYCOPENE, SYNTHETIC (ไลโคพีนสังเคราะห์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LYCOPENE, TOMATO (ไลโคพีนจากมะเขือเทศ)

INS: 160d(ii) ชื่ออื่น: Lycopene (tomato) หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LYCOPENE, TOMATO (ไลโคพีนจากมะเขือเทศ)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LYCOPENE, TOMATO (ไลโคพีนจากมะเขือเทศ)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LYSOZYME (ไลโซไซม์)

INS: 1105 ชื่ออื่น: Lysozyme hydrochloride หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	500		2559
14.2.3	ไวน์องุ่น	500		2559

MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

INS: 504(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารคงสภาพของสี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	5000	36	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267,333	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง	15000	56	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

INS: 511 ชื่ออื่น: Magnesium chloride hexahydrate หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารทำให้แน่น, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559

MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM di-L-GLUTAMATE (แมกนีเซียมได-*แอล*-กลูทาเมต)

INS: 625 ชื่ออื่น: Magnesium glutamate; Monomagnesium di-L-glutamate tetrahydrate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM di-L-GLUTAMATE (แมกนีเซียมได-*แอล*-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM di-L-GLUTAMATE (แมกนีเซียมได-*แอล*-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM GLUCONATE (แมกนีเซียมกลูโคเนต)

INS: 580 ชื่ออื่น: Magnesium di-D-gluconate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น, สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM GLUCONATE (แมกนีเซียมกลูโคเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM GLUCONATE (แมกนีเซียมกลูโคเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM HYDROXIDE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์)

INS: 528 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารคงสภาพของสี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM HYDROXIDE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM HYDROXIDE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM HYDROXIDE CARBONATE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์คาร์บอเนต)

INS: 504(ii) ชื่ออื่น: Magnesium subcarbonate (light or heavy); Hydrated basic magnesium carbonate; Magnesium carbonate hydroxide; Magnesium carbonate hydroxide hydrated

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารคงสภาพของสี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM HYDROXIDE CARBONATE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์คาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM HYDROXIDE CARBONATE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์คาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM DL-LACTATE (แมกนีเซียม*ดีแอล*-แล็กเทต)

INS: 329 ชื่ออื่น: DL-Lactic acid magnesium salt, Magnesium di-DL-lactate; Magnesium DL(-)-2-hydroxypropionate

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM DL-LACTATE (แมกนีเซียม*ดีแอล*-แล็กเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM DL-LACTATE (แมกนีเซียม*ดีแอล*-แล็กเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM OXIDE (แมกนีเซียมออกไซด์)

INS: 530 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM OXIDE (แมกนีเซียมออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM OXIDE (แมกนีเซียมออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC (แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์)

INS: 553(i) ชื่ออื่น: Magnesium silicate หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC (แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC (แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง	15000	56	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM STEARATE (แมกนีเซียมสเตียเรต)

INS: 470(iii) ชื่ออื่น: Magnesium distearate; Dibasic magnesium stearate หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM STEARATE (แมกนีเซียมสเตียเรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM SULFATE (แมกนีเซียมซัลเฟต)

INS: 518 ชื่ออื่น: Epsom salt (heptahydrate) หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM SULFATE (แมกนีเซียมซัลเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALIC ACID, DL- (กรด*ดีแอล*-มาลิก)

INS: 296 ชื่ออื่น: 2-Hydroxybutanedioic acid; Hydroxysuccinic acid; dl-Malic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	265	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALIC ACID, DL- (กรด*ดีแอล*-มาลิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALIC ACID, DL- (กรด*ดีแอล*-มาลิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	ปริมาณที่เหมาะสม	115	2559
14.1.2.2	น้ำผัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	115,127	2559
14.1.2.4	น้ำผักเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALTITOL (มัลทิทอล)

INS: 965(i) ชื่ออื่น: D-Maltitol; Hydrogenated maltose

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALTITOL (มัลทิทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALTITOL (มัลทิทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALTITOL SYRUP (มัลทิทอลไซรัป)

INS: 965(ii) ชื่ออื่น: Hydrogenated high maltose-content glucose syrup; Hydrogenated glucose syrup; Dried maltitol syrup; Maltitol syrup powder

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALTITOL SYRUP (มัลทิทอลไซรัป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALTITOL SYRUP (มัลทิทอลไซรัป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALTODEXTRIN (มอลโทเดกซ์ทริน)

INS: - ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว, สารเพิ่มปริมาณ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALTODEXTRIN (มอลโทเดกซ์ทริน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1	ผลิตภัณฑ์สำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม		2561
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม		2561
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALTODEXTRIN (มอลโทเดกซ์ทริน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALTOL (มอลทอล)

INS: 636 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	200		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	150	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	150		2561

MANNITOL (แมนนิทอล)

INS: 421 ชื่ออื่น: D-Mannitol; Mannite หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MANNITOL (แมนนิทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS166	2561

MANNITOL (แมนนิทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MANNITOL (แมนนิทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

METHYL CELLULOSE (เมทิลเซลลูโลส)

INS: 461 ชื่ออื่น: Cellulose methyl ether; Methyl ether of cellulose หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้นหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

METHYL CELLULOSE (เมทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	332,391,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

METHYL CELLULOSE (เมทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

METHYL ETHYL CELLULOSE (เมทิลเอทิลเซลลูโลส)

INS: 465 ชื่ออื่น: MEC; Ethyl methyl ether of cellulose หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

METHYL ETHYL CELLULOSE (เมทิลเอทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

METHYL ETHYL CELLULOSE (เมทิลเอทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสทัลไลน์เซลลูโลส)

INS: 460(i) ชื่ออื่น: Cellulose gel; Cellulose หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสทัลไลน์เซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสทัลไลน์เซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332, XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.2	น้ำตาลทรายแดง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสทัลไลน์เซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MICROCRYSTALLINE WAX (ไมโครคริสทัลไลน์แวกซ์)

INS: 905c(i) ชื่ออื่น: Petroleum wax หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	30000		2559
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	50		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	50		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	ปริมาณที่เหมาะสม	3,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	20000	3	2559

MINERAL OIL, HIGH VISCOSITY (น้ำมันแร่ชนิดความหนืดสูง)

INS: 905d ชื่ออื่น: Liquid paraffin; Liquid petrolatum; Food grade mineral oil; White mineral oil หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	5000		2559
05.1	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต	2000	3,XS86,XS87, XS105,XS141	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	2000	3,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	20000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	2000	3	2559
06.1	ธัญชาติ	800	98	2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	3000	125	2559
08.2.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแช่เยือกแข็ง	950	3	2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	950	3	2559

MINERAL OIL, MEDIUM VISCOSITY (น้ำมันแร่ชนิดความหนืดปานกลาง)

INS: 905e ชื่ออื่น: Liquid paraffin; Liquid petrolatum; Food grade mineral oil; White mineral oil หน้าที่: สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	5000		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	2000	3,XS86 XS87,XS105, XS309R,XS141	2561
07.1.1	ขนมปังและโรล	3000	36,126	2559

MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS (มอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)

INS: 471 ชื่ออื่น: Glyceryl monostearate; Glyceryl monopalmitate; Glyceryl monooleate, etc; Monostearin; Monopalmitin; Monoolein, etc.; GMS (for glyceryl monostearate) หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS (มอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS (มอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	4000	72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	4000	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	4000	72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	268,275	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOAMMONIUM L-GLUTAMATE (มอโนแอมโมเนียมแอล-กลูทาเมต)

INS: 624 ชื่ออื่น: Ammonium glutamate; Monoammonium L-glutamate monohydrate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOAMMONIUM L-GLUTAMATE (มอโนแอมโมเนียมแอล-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOAMMONIUM L-GLUTAMATE (มอโนแอมโมเนียมแอล-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOPOTASSIUM L-GLUTAMATE (มอโนโพแทสเซียมแอล-กลูทาเมต)

INS: 622 ชื่ออื่น: Potassium glutamate, MPG; Monopotassium L-glutamate monohydrate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOPOTASSIUM L-GLUTAMATE (มอโนโพแทสเซียมแอล-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOPOTASSIUM L-GLUTAMATE (มอโนโพแทสเซียมแอล-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOPOTASSIUM TARTRATES (มอโนโพแทสเซียมทาร์เทรต)

INS: 336(i) ชื่ออื่น: Cream of tartar; Potassium acid tartrate; Potassium bitartrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	5000	45	2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	4000	45	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	4000	45	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	4000	45	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	4000	45	2559

MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูทาเมต)

INS: 621 ชื่ออื่น: Sodium glutamate; MSG; Monosodium L-glutamate monohydrate; Glutamic acid monosodium salt monohydrate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	201	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	279	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559

MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	95	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	311	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม	312	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	29,313	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	201	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOSTARCH PHOSPHATE (มอโนสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1410 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOSTARCH PHOSPHATE (มอโนสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOSTARCH PHOSPHATE (มอโนสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	239,269	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

NATAMYCIN (นาทาไมซิน)

INS: 235 ชื่ออื่น: Pimaricin หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	40	3,80	2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	40	3,80	2559
01.6.4	โพรเซสชีส	40	3,80	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	40	3,80	2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	40	3,80	2559
08.2.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านการทำแห้ง	6		2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	20	3,81	2559

NEOTAME (นีโอแทม)

INS: 961 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	20	TH1	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	65		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	33		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	65		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	33		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	10		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	100		2559
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง	100		2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	100		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	100		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	33		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	70		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	65		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	100		2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	65		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100		2559

NEOTAME (นีโอแทม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	65		2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	33		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	33		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	10	144	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	33		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	33		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	33		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	33		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	33		2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	33	97	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	100	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	80	XS87,TH2	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	330	158,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	1000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	100		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	160		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	33		2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป	70		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	80	165	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	10		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	10		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	70	159	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	32		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	12		2559

NEOTAME (นีโอแทม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.4	มัสตาร์ด	12		2559
12.5	ซุป	20	XS117	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	65		2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	70		2559
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	12		2559
12.6.4	ซอสใส	12		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	33	166	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	33		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	33		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	65		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	90		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	65		2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	65	127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	33	127,TH3	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	50	127,160	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	33		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	32		2559

NISIN (ไนซิน)

INS: 234 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	10		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	12.5	233	2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	12.5		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	12.5		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	12.5		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	12.5	233,362	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	6.25	233	2559
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	25	233,330, XS96,XS97	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	25	233,377	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	7	233	2559

NITRITES (กลุ่มไนไทรต์)

INS: 249	Potassium nitrite (โพแทสเซียมไนไทรต์) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย
INS: 250	Sodium nitrite (โซเดียมไนไทรต์) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน	80	32,TH7,TH21	2559
08.2.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน	80	32,TH8,TH21	2559
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	80	32,288,TH7,TH9,TH21	2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	80	32,TH10,TH21	2559
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน	80	32,TH8,TH11,TH21	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	80	32,286,287,TH12,TH21	2559

NITROGEN (ไนโตรเจน)

INS: 941	ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารทำให้เกิดฟอง, ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร, ก๊าซที่ใช้ขับดัน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.1	นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2561
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59,278	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

NITROGEN (ไนโตรเจน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2561
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2561
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.1.3	ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

NITROGEN (ไนโตรเจน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	59,160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

NITROUS OXIDE (ไนทรัสออกไซด์)

INS: 942 ชื่ออื่น: Dinitrogen oxide; Dinitrogen monoxide หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารทำให้เกิดฟอง, ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร, ก๊าซที่ใช้ขับดัน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59,278	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.1.3	ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

NITROUS OXIDE (ไนทรัสออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312, XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	308,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

NITROUS OXIDE (ไนทรัสออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ORTHO-PHENYLPHENOLS (กลุ่มออร์โท-เฟนิลฟีนอล)

INS: 231	ortho-Phenylphenol (*ออร์โท*-เฟนิลฟีนอล) ชื่ออื่น: Orthoxenol; 2-Hydroxydiphenyl; o-Hydroxydiphenyl	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 232	Sodium ortho-phenylphenol (โซเดียม*ออร์โท*-เฟนิลฟีนอล) ชื่ออื่น: Sodium o-phenylphenate; Sodium ophenylphenolate	หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	12	49	2559

OXIDIZED POLYETHYLENE (ออกซิไดซด์พอลิเอทิลีน)

INS: -	ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

OXIDIZED STARCH (ออกซิไดซด์สตาร์ช)

INS: 1404 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

OXIDIZED STARCH (ออกซิไดซด์สตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

OXIDIZED STARCH (ออกซิไดซด์สตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	239,269	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PAPAIN (เอนไซม์พาเพน)

INS: 1101(ii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PAPAIN (เอนไซม์พาเพน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PAPAIN (เอนไซม์พาเพน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PAPRIKA OLEORESIN (ปาปริก้า โอลีโอเรซิน)

INS: 160c(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สี, วัตถุแต่งกลิ่นรส

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6	เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	4400		2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	2500		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	1000		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	3000		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	2000		2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	500	TH16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	500	TH16	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	10000		2559
12.5.1	ซุปพร้อมบริโภค	300		
12.5.2	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซุป	10000		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	10000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	100		

PECTINS (เพ็กทิน)

INS: 440 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PECTINS (เพ็กทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PECTINS (เพ็กทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,391,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PECTINS (เพ็กทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	10000	72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	10000	273, 282,283	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	ปริมาณที่เหมาะสม	35	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	35,127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1413 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559

PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟทเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	5000	72,150,284,292	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	72,150,285,292	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	5000	72,150,292	2559

PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	269,270	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

INS: 338	Phosphoric acid (กรดฟอสฟอริก) ชื่ออื่น: Orthophosphoric acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ
INS: 339(i)	Sodium dihydrogen phosphate (โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic sodium phosphate; Monosodium monophosphate Sodium acid phosphate; Sodium biphosphate; Monosodium dihydrogenortho-phosphate; Monosodium dihydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 339(ii)	Disodium hydrogen phosphate (ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic sodium phosphate; Disodium phosphate; Disodium acid phosphate; Secondary sodium phosphate; Disodium hydrogen orthophosphate; Disodium hydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว,สารให้ความข้นเหนียว

INS: 339(iii)	Trisodium phosphate (ไทรโซเดียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tribasic sodium phosphate; Sodium phosphate; Trisodium orthophosphate; Trisodium monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 340(i)	Potassium dihydrogen phosphate (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic potassium phosphate; Monopotassium monophosphate potassium acid phosphate; Potassium biphosphate; Monopotassium dihydrogenorthophosphate; Monopotassium dihydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 340(ii)	Dipotassium hydrogen phosphate (ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic potassium phosphate; Dipotassium monophosphate; Dipotassium phosphate; Dipotassium acid phosphate; Secondary potassium phosphate; Dipotassium hydrogen orthophosphate; Dipotassium hydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 340(iii)	Tripotassium phosphate (ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tribasic potassium phosphate; Potassium phosphate; Tripotassium orthophosphate; Tripotassium monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 341(i)	Calcium dihydrogen phosphate (แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic calcium phosphate, monocalcium orthophosphate, monocalcium phosphate, calcium biphosphate, acid calcium phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ
INS: 341(ii)	Calcium hydrogen phosphate (แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic calcium phosphate; Dicalcium phosphate; Calcium monohydrogen phosphate; Calcium hydrogen orthophosphate, Secondary calcium phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

INS: 341(iii)	Tricalcium phosphate (ไทรแคลเซียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Calcium phosphate, tribasic; precipitated calcium phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 342(i)	Ammonium dihydrogen phosphate (แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic ammonium phosphate; Monoammonium phosphate; Acid ammonium phosphate; Primary ammonium phosphate; Ammonium dihydrogen tetraoxophosphate; Monoammonium monophosphate; Ammonium dihydrogen orthophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 342(ii)	Diammonium hydrogen phosphate (ไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic ammonium phosphate, Diammonium phosphate; Diammonium hydrogen tetraoxophosphate; Diammonium hydrogen orthophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 343(i)	Magnesium dihydrogen phosphate (แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monomagnesium orthophosphate, Magnesium dihydrogen phosphate; Magnesium phosphate, monobasic; Magnesium biphosphate; Acid magnesium phosphate; Monomagnesium dihydrogen phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 343(ii)	Magnesium hydrogen phosphate (แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Magnesium phosphate, dibasic; secondary magnesium phosphate; Dimagnesium phosphate; Magnesium hydrogen orthophosphate trihydrate; Magnesium salt of phosphoric acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

INS: 343(iii)	Trimagnesium phosphate (ไทรแมกนีเซียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Magnesium phosphate, tribasic; Tertiary magnesium phosphate; Trimagnesium orthophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(i)	Disodium diphosphate (ไดโซเดียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Disodium dihydrogen diphosphate; Disodium dihydrogen pyrophosphate; Acid sodium pyrophosphate; Disodium Pyrophosphate; Disodium dihydrogen diphosphate; Disodium dihydrogen pyrophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(ii)	Trisodium diphosphate (ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Acid trisodium pyrophosphate, trisodium monohydrogen diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(iii)	Tetrasodium diphosphate (เททระโซเดียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tetrasodium diphosphate, sodium pyrophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(ix)	Magnesium dihydrogen diphosphate (แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Acid magnesium pyrophosphate, monomagnesium dihydrogen pyrophosphate; magnesium diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว
INS: 450(v)	Tetrapotassium diphosphate (เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tetrapotassium diphosphate; Potassium pyrophosphate; Tetrapotassium salt of diphosphoric acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(vi)	Dicalcium diphosphate (ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Calcium pyrophosphate; Dicalcium Pyrophosphate; Dicalcium diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(vii)	Calcium dihydrogen diphosphate (แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Acid calcium pyrophosphate; Monocalcium dihydrogen pyrophosphate; Monocalcium dihydrogen diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

INS: 451(i)	Pentasodium triphosphate (เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Pentasodium tripolyphosphate, Sodium triphosphate, Sodium tripolyphosphate, Triphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 451(ii)	Pentapotassium triphosphate (เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Pentapotassium tripolyphosphate, potassium triphosphate, potassium tripolyphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(i)	Sodium polyphosphate (โซเดียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Sodium hexametaphosphate, sodium tetrapolyphosphate, Graham's salt	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(ii)	Potassium polyphosphate (โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Potassium metaphosphate; Potassium polymetaphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(iii)	Sodium calcium polyphosphate (โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Sodium calcium polyphosphate, glassy	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว
INS: 452(iv)	Calcium polyphosphate (แคลเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(v)	Ammonium polyphosphate (แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 542	Bone phosphate (โบนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Edible bone phosphate	หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.1	นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	500	33,227	2561
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	1500	33,227,397	2561
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	1000	33,364,398	2561
01.2	นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	1000	33	2559
01.3.1	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง)	880	33	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	13000	33	2559
01.4	ครีม (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	2200	33	2559

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	4400	33	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	4400	33,88	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	4400	33	2559
01.6.4	โพรเซสชีส	9000	33	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	9000	33	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1500	33	2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	880	33,228	2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	4400	33	2559
02.2.1	เนย	880	33,34	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	2200	33	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	2200	33	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1500	33	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	7500	33	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	2200	33	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	1100	33	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	10	33	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	350	33	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1500	33	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	2200	33	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	1500	33	2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	1760	16,33	2559
04.2.1.3	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย	5600	33,76	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	5000	33,76	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	5000	33,76	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	2200	33	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	2200	33	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	2200	33,76	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	2200	33	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	2200	33	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	2200	33,76	2559

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	1100	33,97	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	880	33,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	1100	33	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	2200	33	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	2200	33,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	44000	33	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	1500	33	2559
06.2.1	แป้ง	2500	33,225	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	2200	33	2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	2500	33,211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	900	33,211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2500	33,211	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3500	33	2561
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	5600	33	2559
06.8.1	เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง	1000	33	2561
06.8.3	เต้าหู้	100	33	2559
07.1.1.2	ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู	6000	33,229	2561
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	6000	33,229	2561
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	6000	33,229	2561
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	6000	33,229	2561
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา	6000	33,229	2561
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	6000	33,229	2561
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	6000	33,229	2561
08.2.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง แปรรูปโดยไม่ใช้ความร้อน	2200	33	2559
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	1320	33,289	2559
08.2.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง	2200	33	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	2200	33,302,XS88	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	1100	33	2559

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (mg/kg)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	2200	33,393,394, XS36,XS191, XS292,XS312	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	2200	33,299	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	2200	33	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	2200	33	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	2200	33	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์	2200	33	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	2200	33	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	2200	33	2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	2200	33,193	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	2200	33	2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	4400	33,67	2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	1290	33	2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	1000	33	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	1400	33	2559
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง	6600	33,56	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	1320	33	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	1000	33	2559
12.1.1	เกลือ	8800	33	2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	4400	33	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	2200	33,226	2559
12.5	ซุป	1500	33,343	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	2200	33	2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	1200	33	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	4400	33,230	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	2200	33	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	2200	33	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	2200	33	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2200	33	2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	1000	33,40,122	2559

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (mg/kg)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	1000	33,40,122,127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	1000	33,40,122	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	1000	33, 40,122,127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	1000	33,127	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	300	33,127,160	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	880	33	2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	440	33,88	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	440	33,88	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	2200	33	2559

POLYDEXTROSES (พอลิเดกซ์โทรส)

INS: 1200 ชื่ออื่น: Modified polydextroses หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POLYDEXTROSES (พอลิเดกซ์โทรส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POLYDEXTROSES (พอลิเดกซ์โทรส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POLYDIMETHYLSILOXANE (พอลิไดเมทิลไซลอกเซน)

INS: 900a ชื่ออื่น: Poly(dimethylsiloxane); Dimethylpolysiloxane; Dimethylsilicone fluid; Dimethylsilicone oil; Dimethicone หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารป้องกันการเกิดฟอง, อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	10		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	10		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	10		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	10	152	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	10		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	10		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	30		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	10		2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	110		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	10		2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	10	15	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	10		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	10		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	10		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	50		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	10		2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	10		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	10	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	100		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	50	153	2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	10		2559
12.5	ซุป	10		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	50		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	50		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	20	127	2559

POLYDIMETHYLSILOXANE (พอลิไดเมทิลไซลอกเซน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	10		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	10		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	10		2559

POLYETHYLENE GLYCOL (พอลิเอทิลีนไกลคอล)

INS: 1521 ชื่ออื่น: PEG; Macrogol หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.3	หมากฝรั่ง	20000		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	10000		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	70000		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500	127	2561

POLYGLYCEROL ESTERS of FATTY ACIDS (พอลิกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรดไขมัน)

INS: 475 ชื่ออื่น: Polyglycerol fatty acid esters; Glycerin fatty acid esters หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	5000	352,XS250, XS252	2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	6000		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	6000		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	6000		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	8000		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	5000	XS251	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	5000		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	2000	354,XS243	2561
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	5000	359	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	20000	363	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	2000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	2000		2559

POLYGLYCEROL ESTERS of FATTY ACIDS (พอลิกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	5000	XS240,XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2000		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	2000		2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	5000	97,XS141	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	2000	366	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	2000	367,XS309R	2559
05.3	หมากฝรั่ง	5000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	2000	368	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	10000	369	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000	194	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2559
07.1.1	ขนมปังและโรล	10000	372	2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	5000		2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	5000		2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	15000	11	2559
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	10000		2559
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	10000		2559
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	10000	11	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	5000	365	2561

POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID
(พอลิกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรดริซิโนเลอิคที่ถูกอินเตอร์เอสเทอริไฟด์)

INS: 476 ชื่ออื่น: Glyceran esters of condensed castor oil fatty acids; Polyglycerol esters of polycondensed fatty acids from castor oil หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	5000	XS251	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1500	XS243	2561

POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID
(พอลิกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรดริซิโนเลอิคที่ถูกอินเตอร์เอสเทอริไฟด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	4000	359	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	10000		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	2000		2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2561
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	2000		2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	5000	97	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	5000	101	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	3000	366	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	3000	XS309R	2559
05.3	หมากฝรั่ง	500		2561
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	5000		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	500	194	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	2000		2561
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	5000	365	2561

POLYOXYETHYLENE STEARATES (กลุ่มพอลิออกซิเอทิลีนสเตียเรต)

INS: 430	Polyoxyethylene (8) Stearate (พอลิออกซิเอทิลีน (8) สเตียเรต) ชื่ออื่น: Polyoxyl (8) stearate	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์
INS: 431	Polyoxyethylene (40) Stearate (พอลิออกซิเอทิลีน (40) สเตียเรต) ชื่ออื่น: Polyoxyl (40) stearate; Polyoxyethylene (40) monostearate	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.3	หมากฝรั่ง	200		2561
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	5000	2,194	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป	3000		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	3000		2559

POLYGLYCITOL SYRUP (พอลิไกลซิทอลไซรัป)

INS: 964 ชื่ออื่น: Hydrogenated starch hydrolysate; Polyglucitol หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	TH1	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POLYGLYCITOL SYRUP (พอลิไกลซิทอลไซรัป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม	TH3	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POLYSORBATES (กลุ่มพอลิซอร์เบต)		
INS: 432	Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนลอเรต) ชื่ออื่น: Polysorbate 20	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 433	Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนโอลีเอต) ชื่ออื่น: Polysorbate 80	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 434	Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนแพลมิเทต) ชื่ออื่น: Polysorbate 40	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์
INS: 435	Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต) ชื่ออื่น: Polysorbate 60	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 436	Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนไทรสเตียเรต) ชื่ออื่น: Polysorbate 65	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	4000		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	1000		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	1000		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	1000		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	5000		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	4000		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	80	38	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	5000	102	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	5000	102	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	10000	360,364	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	5000	102	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	102	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	1000		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	1000	154	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1500		2561

POLYSORBATES (กลุ่มพอลิซอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	3000		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	3000		2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	500		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	1000	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	5000	101	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	5000		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	1000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	5000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	3000		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	2500		2561
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2500	153	2561
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	1500		2561
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	5000	2	2559
07.1.1	ขนมปังและโรล	3000		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	5000	11	2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	3000	11	2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	3000	11	2559
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา	3000	11	2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	3000	11	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	3000		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	2500	XS96,XS97	2561
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	2500	XS88,XS89,XS98	2561
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	1500		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2559
12.1.1	เกลือ	10		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ	2000		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	5000		2559
12.5	ซุป	1000		2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	3000		2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	3000		2561

POLYSORBATES (กลุ่มพอลิซอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	5000	127	2559
12.6.4	ซอสใส	5000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	2000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	1000		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	1000		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	25000		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500	127	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	120		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	120		2559

POLYVINYL ALCOHOL (พอลิไวนิลแอลกอฮอล์)

INS: 1203 ชื่ออื่น: Vinyl alcohol polymer; PVOH; Ethenol homopolymer หน้าที่: สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	45000		2559

POLYVINYLPYRROLIDONE (พอลิไวนิลพีร์โรลิโดน)

INS: 1201 ชื่ออื่น: Povidone; PVP หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.3	หมากฝรั่ง	10000		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	3000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	40		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4.3	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง	500		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	10	36	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	2	36	2559

POLYVINYLPYRROLIDONE, INSOLUBLE (พอลิไวนิลพีร์โรลิโดนที่ไม่ละลาย)

INS: 1202 ชื่ออื่น: Crospovidone; Cross linked polyvidone; Insoluble PVP; Polyvinylpolypyrrolidone; Cross linked homopolymer of 1-ethenyl-2- pyrrolidone, insoluble cross linked homopolymer of N-vinyl-1-pyrrolidone หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POLYVINYLPYRROLIDONE, INSOLUBLE (พอลิไวนิลพีร์โรลิโดนที่ไม่ละลาย)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POLYVINYLPYRROLIDONE, INSOLUBLE (พอลิไวนิลพีร์โรลิโดนที่ไม่ละลาย)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PONCEAU 4R (ปองโซ 4 อาร์)

INS: 124 ชื่ออื่น: CI Food Red 7; Cochineal Red A; New Coccine; Brilliant Scarlet; CI (1975) No. 16255 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	100	3	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	100		2559
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	50		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	300		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	500		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	50	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	50		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	500		2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	300	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	50		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	50		2559

PONCEAU 4R (ปองโซ 4 อาร์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	50		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	500	16	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง	30	395,XS36, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	500	16,95,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	500	16,95	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	500	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	250		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	22,XS311	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	500		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	100		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	500		2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	500	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	300	159	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500		2559
12.4	มัสตาร์ด	300		2559
12.5	ซุป	50		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	50		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	200		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	50	127	2559

PONCEAU 4R (ปองโซ 4 อาร์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

POTASSIUM 5'-INOSINATE (โพแทสเซียม 5'-ไอโนซิเนต)

INS: 632 ชื่ออื่น: Potassium inosinate; Dipotassium 5'-inosinate; Dipotassium inosine-5'-monophosphate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM 5'-INOSINATE (โพแทสเซียม 5'-ไอโนซิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM 5'-INOSINATE (โพแทสเซียม 5'-ไอโนซิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM ACETATES (โพแทสเซียมแอซีเทต)

INS: 261(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM ACETATES (โพแทสเซียมแอซีเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM ACETATES (โพแทสเซียมแอซีเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM ALGINATE (โพแทสเซียมแอลจิเนต)

INS: 402 ชื่ออื่น: Potassium salt of alginic acid หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้นหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM ALGINATE (โพแทสเซียมแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM ALGINATE (โพแทสเซียมแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM ALGINATE (โพแทสเซียมแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM CARBONATE (โพแทสเซียมคาร์บอเนต)

INS: 501(i) ชื่ออื่น: Potassium salt of carbonic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM CARBONATE (โพแทสเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	11000		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	230,266,267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM CARBONATE (โพแทสเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM CHLORIDE (โพแทสเซียมคลอไรด์)

INS: 508 ชื่ออื่น: Sylvine; Sylvite หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารเพิ่มรสชาติ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559

POTASSIUM CHLORIDE (โพแทสเซียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM CHLORIDE (โพแทสเซียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

INS: 332(i) ชื่ออื่น: Monopotassium citrate; Potassium citrate monobasic หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	253,391, XS36,XS92, XS95,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM GLUCONATE (โพแทสเซียมกลูโคเนต)

INS: 577 ชื่ออื่น: Potassium D-gluconate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM GLUCONATE (โพแทสเซียมกลูโคเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM GLUCONATE (โพแทสเซียมกลูโคเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE (โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

INS: 501(ii) ชื่ออื่น: Potassium bicarbonate; Potassium acid carbonate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE (โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE (โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM HYDROXIDE (โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์)

INS: 525 ชื่ออื่น: Caustic potash, Potassium hydrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM HYDROXIDE (โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM HYDROXIDE (โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM LACTATE (โพแทสเซียมแล็กเทต)

INS: 326 ชื่ออื่น: Potassium 2-hydroxypropanoate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM LACTATE (โพแทสเซียมแล็กเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM LACTATE (โพแทสเซียมแล็กเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	83,239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM PROPIONATE (โพแทสเซียมโพรพิโอเนต)

INS: 283 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	TH1,TH4	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4,TH5	2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM PROPIONATE (โพแทสเซียมโพรพิโอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM PROPIONATE (โพแทสเซียมโพรพิโอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM SULFATE (โพแทสเซียมซัลเฟต)

INS: 515(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM SULFATE (โพแทสเซียมซัลเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM SULFATE (โพแทสเซียมซัลเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

INS: 460(ii) ชื่ออื่น: Cellulose

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สาหร่ายทะเลยูชิวมาแปรรูป)

INS: 407a

ชื่ออื่น: PES; PNG-carrageenan; Semi-refined carrageenan

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สาหร่ายทะเลยูชิวมาแปรรูป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สาหร่ายทะเลยูชิวมาแปรรูป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	332,391, XS36,XS92, XS95,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สาหร่ายทะเลยูชิวมาแปรรูป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROPIONIC ACID (กรดโพรพิโอนิก)

INS: 280 ชื่ออื่น: Ethylformic acid; Methylacetic acid หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	TH1,TH4	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROPIONIC ACID (กรดโพรพิโอนิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	3000	70	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4,TH5	2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROPIONIC ACID (กรดโพรพิโอนิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROPYL GALLATE (โพรพิลแกลเลต)

INS: 310 ชื่ออื่น: Propyl ester of gallic acid หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	200	15,75,196	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	90	2,15	2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี	100	15,133,171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	15,130	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	15,130	2559

PROPYL GALLATE (โพรพิลแกลเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	200	15,130	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	200	15,130	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	90	2,15	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	50	15,76,196	2559
05.1	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต	200	15,130,303,XS86, XS105,XS141	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	200	15,130,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	1000	130	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	200	15,130	2559
06.1	ธัญชาติ	100	15	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200	15,196	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	15,130,211	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	90	2,15	2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	100	15,130	2559
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	200	15,196	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	200	15,130, XS96,XS97	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	200	15,130,XS88, XS89,XS98	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	15,196,XS311	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	90	2,15	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	200	15,130	2559
12.5	ซุป	200	15,127,130	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	200	15,130	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	400	15,196	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	1000	15,127	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559

PROPYLENE GLYCOL (โพรพิลีนไกลคอล)

INS: 1520 ชื่ออื่น: Propanediol; Methyl glycol หน้าที่: สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	2000	XS240,XS314R	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	10000	194	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ	1000	XS86	2561
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	5300		2561
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	4500	XS309R	2561
05.2.3	นูกัตและมาร์ซิแพน	1000		2561
05.3	หมากฝรั่ง	20000		2561
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป	1500		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	1500		2559

PROPYLENE GLYCOL ALGINATE (โพรพิลีนไกลคอลแอลจิเนต)

INS: 405 ชื่ออื่น: 1,2-Propane-diol ester of alginic acid; Hydroxypropyl alginate; Propane 1,2- diol alginate หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลายหรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	1300	XS243	2561
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	5000	234,235	2561
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	5000	234	2561
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	5000	XS250,XS252	2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	5000		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	2500		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	5000	XS262	2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	16000	353	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	9000		2559

PROPYLENE GLYCOL ALGINATE (โพรพิลีนไกลคอลแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	6000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	3000	359	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	3000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	10000		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	5000	XS240, XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	6000		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	5000		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	6000	386,XS38,XS260	2561
05.1.2	โกโก้ไซรัป	10000		2561
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ	10000	XS86	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	5000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	5000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	5000		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	10000	370,TH24	2561
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	5000	211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	5000	194,371	2559
07.1.1.1	ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์	4000		2561
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	2000		2561
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา	500		2561
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	20000	11	2561
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	3000		2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	2000		2561
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	10000	11	2561
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	3000	XS88,XS89,XS98	2559

PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS (โพรพิลีนไกลคอลเอสเตอร์ของกลุ่มกรดไขมัน)

INS: 477 ชื่ออื่น: Propane-1,2-diol esters of fatty acids หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	1000		2561
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	5000	86	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	100000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	10000		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	30000		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	40000		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	5000		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	5000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	20000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	40000		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2561
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	5000	11,72	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2561
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	5000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	5000		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	5000		2559

PROTEASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. (เอนไซม์โพรทีเอสจากเชื้อ*แอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ*)

INS: 1101(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROTEASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. (เอนไซม์โพรทีเอสจากเชื้อ*แอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.1	แป้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROTEASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. (เอนไซม์โพรทีเอสจากเชื้อ*แอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PULLULAN (พัลลูแลน)

INS: 1204 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PULLULAN (พัลลูแลน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.1	แป้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	25	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PULLULAN (พัลลูแลน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PULLULAN (พัลลูแลน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

QUILLAIA EXTRACTS (สารสกัดควิลลายา)

INS: 999(i)	Quillaia extract type I (สารสกัดควิลลายา แบบชนิด 1) ชื่ออื่น: Quillaja extract; Soapbark extract; Quillay bark extract; Bois de Panama; Panama bark extract; Quillai extract	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง
INS: 999(ii)	Quillaia extract type II (สารสกัดควิลลายา แบบชนิด 2) ชื่ออื่น: Quillaja extract; Soapbark extract; Quillay bark extract; Bois de Panama; Panama bark extract; Quillai extract	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	50	127,132,293	2559

QUINOLINE YELLOW (คิวโนลีนเยลโลว์)

INS: 104 ชื่ออื่น: CI Food Yellow 13; CI (1982) No. 47005 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.5	ซุป	50	99	2559

RIBOFLAVINS (กลุ่มไรโบเฟลวิน)

INS: 101(i)	Riboflavin, synthetic (ไรโบเฟลวินสังเคราะห์) ชื่ออื่น: Vitamin B2; Lactoflavin	หน้าที่: สี
INS: 101(ii)	Riboflavin 5'-phosphate sodium (ไรโบเฟลวิน 5'-ฟอสเฟตโซเดียม) ชื่ออื่น: Riboflavin 5'-phosphate ester monosodium salt; Vitamin B2 phosphate ester monosodium salt	หน้าที่: สี
INS: 101(iii)	Riboflavin from Bacillus subtilis (ไรโบเฟลวินจากเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*) ชื่ออื่น: Vitamin B2; lactoflavin	หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	100		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	100		2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	100		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	70		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	70		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	70		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	70		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	70	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	70		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	70		2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	100		2559
05.3	หมากฝรั่ง	100		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	100		2559

RIBOFLAVINS (กลุ่มไรโบเฟลวิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	70		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	70		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	70	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	70		2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	100		2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	300	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	70		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	70		2559
12.4	มัสตาร์ด	70		2559
12.5	ซุป	70	344	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	70		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	70		2559
12.9.1	ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก	30		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	100		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	100		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	70		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	30	127	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	300		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	300		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	100		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559

SACCHARINS (กลุ่มแซ็กคาริน)

INS: 954(i)	Saccharin (แซ็กคาริน) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 954(ii)	Calcium saccharin (แคลเซียมแซ็กคาริน) ชื่ออื่น: Calcium o-benzosulfimide	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 954(iii)	Potassium saccharin (โพแทสเซียมแซ็กคาริน) ชื่ออื่น: Potassium o-benzosulfimide	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 954(iv)	Sodium saccharin (โซเดียมแซ็กคาริน) ชื่ออื่น: Soluble saccharin; Sodium o-benzosulfimide	หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	80	TH1	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	100		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	160	144	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	200		2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	160		2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	500		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	500		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	160	144	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	160	144	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	160		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	200		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	200		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	160	144	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	100	97,XS141	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	80		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	200	XS86	2559

SACCHARINS (กลุ่มแซ็กคาริน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	500	TH2	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	500		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	500	163,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	1200		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	500		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	100		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	170	165	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	500		2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์	160	144	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	160	144	2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	160	144	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	144	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	100	144	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	300	159	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	1500		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	300		2559
12.4	มัสตาร์ด	320		2559
12.5	ซุป	110	XS117	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	160		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	200	166	2559
12.9.1	ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก	200		2559
12.9.2.1	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก	500		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	200		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	300		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	200		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	1200		2559

SACCHARINS (กลุ่มแซ็กคาริน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	80		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	80		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	80	127	2559
14.1.4.1	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ	200	TH3	2559
14.1.4.2	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ	200	TH3	2559
14.1.4.3	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง	200	127,TH3	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	200	127,160	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	80		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	100		2559

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM (กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมิติก และสเตียริก)

INS: 470(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM
(กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมิติก และสเตียริก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,71,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	71,281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	71,29	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,29,71	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM
(กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมิติก และสเตียริก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	71,258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	71	2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM
(กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมิติก และสเตียริก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM
(กลุ่มเกลือแคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดโอลีอิก)

INS: 470(ii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM
(กลุ่มเกลือแคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดโอลีอิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,29	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559

SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM
(กลุ่มเกลือแคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดโอลีอิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SHELLAC, BLEACHED (เชลแล็กฟอกจาง)

INS: 904 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม	79	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.3	หมากฝรั่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	108	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559

SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS (ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน)

INS: 551 ชื่ออื่น: Silica หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารป้องกันการเกิดฟอง, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559

SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS (ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง	15000	56	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS (ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	2000	65,318	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	321	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ACETATE (โซเดียมแอซีเทต)

INS: 262(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ACETATE (โซเดียมแอซีเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	6000		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ACETATE (โซเดียมแอซีเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267,333	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239,319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ACETATE (โซเดียมแอซีเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ALGINATE (โซเดียมแอลจิเนต)

INS: 401 ชื่ออื่น: Sodium salt of alginic acid หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ALGINATE (โซเดียมแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559

SODIUM ALGINATE (โซเดียมแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	37,332	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	210,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ALGINATE (โซเดียมแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES (กลุ่มโซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟต)

INS: 541(i)	Sodium aluminium phosphate, acidic (โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพกรด) ชื่ออื่น: SALP; Sodium trialuminium tetradecahydrogen octaphosphate tetrahydrate; Trisodium dialuminium pentadecahydrogen octaphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 541(ii)	Sodium aluminium phosphate, basic (โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพด่าง) ชื่ออื่น: Kasal	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	1600	6,251	2559
06.2.1	แป้ง	1600	6,252	2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	1000	6	2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	100	6,246	2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	100	6,244,246	2559
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา	40	6,246,248	2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	40	6,246,249	2559

SODIUM ALUMINOSILICATE (โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต)

INS: 554 ชื่ออื่น: Sodium silicoaluminate หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	60	6,253	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	570	6,260	2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	265	6,259	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	570	6,259	2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	1140	6	2559
05.3	หมากฝรั่ง	100	6,174	2559
12.1.1	เกลือ	1000	6,254	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	1000	6,255	2559
12.5.2	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซุป	570	6,XS117	2559
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	570	6	2559

SODIUM ASCORBATE (โซเดียมแอสคอร์เบต)

INS: 301 ชื่ออื่น: Sodium L-ascorbate หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.1.3	ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ASCORBATE (โซเดียมแอสคอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.3	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.1	แป้ง	300		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	200	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	304,305,242	2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	306,307	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ASCORBATE (โซเดียมแอสคอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	314	2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50	70,72,315,316	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	500	317,319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ASCORBATE (โซเดียมแอสคอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM CARBONATE (โซเดียมคาร์บอเนต)

INS: 500(i) ชื่ออื่น: Soda ash; Sodium salt of carbonic acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.1	เนย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM CARBONATE (โซเดียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.2	สตาร์ช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	10000		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267,333	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM CARBONATE (โซเดียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,316	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	240,243,295, 319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

INS: 466 ชื่ออื่น: Sodium cellulose glycolate; Na CMC; Cellulose gum; Sodium CMC; Sodium salt of carboxymethyl ether of cellulose หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้แน่น, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	37,332	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE, ENZYMATICALLY HYDROLYZED
(โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลสชนิดย่อยสลายด้วยเอนไซม์)

INS: 469 ชื่ออื่น: Enzymatically hydrolyzed carboxymethyl cellulose; CMC-ENZ; Carboxymethyl cellulose, sodium, partially enzymatically hydrolyzed หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE, ENZYMATICALLY HYDROLYZED
(โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลสชนิดย่อยสลายด้วยเอนไซม์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE, ENZYMATICALLY HYDROLYZED
(โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลสชนิดย่อยสลายด้วยเอนไซม์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM DIACETATE (โซเดียมไดแอซีเทต)

INS: 262(ii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	1000	XS253	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	1000	XS309R	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	1000	XS96,XS97	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	1000	XS88,XS89,XS98	2559

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE (โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

INS: 331(i) ชื่ออื่น: Monosodium citrate; Sodium citrate monobasic หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE (โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี	ปริมาณที่เหมาะสม	171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	277	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	ปริมาณที่เหมาะสม	262	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE (โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,316	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE (โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	238,240,319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM DL-MALATE (โซเดียมดีแอล-มาเลต)

INS: 350(ii) ชื่ออื่น: Malic acid sodium salt; Disodium DL-malate; Hydroxybutanedioic acid disodium salt

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM DL-MALATE (โซเดียมดีแอล-มาเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267,333	2559

SODIUM DL-MALATE (โซเดียมดีแอล-มาเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ERYTHORBATE (โซเดียมอีริทอร์เบต)

INS: 316 ชื่ออื่น: Sodium isoascorbate; Sodium D-isoascorbic acid หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	280	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ERYTHORBATE (โซเดียมอีริทอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	304,305,242	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	308	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ERYTHORBATE (โซเดียมอีริทอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM FUMARATES (โซเดียมฟูมาเรต)

INS: 365 ชื่ออื่น: Monosodium fumarate; Monosodium trans-butenedioic acid; Monosodium trans-1,2-ethylenedicarboxylate; Monosodium trans-1,2-ethylenedicarboxylic acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM FUMARATES (โซเดียมฟูมาเรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM FUMARATES (โซเดียมฟูมาเรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM GLUCONATE (โซเดียมกลูโคเนต)

INS: 576 ชื่ออื่น: Sodium D-gluconate หน้าที่: สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM GLUCONATE (โซเดียมกลูโคเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM GLUCONATE (โซเดียมกลูโคเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROGEN CARBONATE (โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

INS: 500(ii) ชื่ออื่น: Baking soda; Bicarbonate of soda; Sodium bicarbonate; Sodium acid carbonate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.1	เนย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROGEN CARBONATE (โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROGEN CARBONATE (โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,316	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	240,319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROGEN DL-MALATE (โซเดียมไฮโดรเจนดีแอล-มาเลต)

INS: 350(i) ชื่ออื่น: Malic acid monosodium salt; Monosodium DL-malate; 2-hydroxybutanedioic acid monosodium salt

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROGEN DL-MALATE (โซเดียมไฮโดรเจนดีแอล-มาเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROGEN DL-MALATE (โซเดียมไฮโดรเจนดีแอล-มาเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROGEN SULFATE (โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต)

INS: 514(ii) ชื่ออื่น: Sodium acid sulfate; Nitre cake; Sodium bisulfate; Sulfuric acid, Monosodium salt หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROGEN SULFATE (โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROGEN SULFATE (โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROXIDE (โซเดียมไฮดรอกไซด์)

INS: 524 ชื่ออื่น: Caustic soda; Lye; Sodium hydrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.1	เนย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROXIDE (โซเดียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,316	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239,319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROXIDE (โซเดียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM LACTATE (โซเดียมแล็กเทต)

INS: 325 ชื่ออื่น: Sodium 2-hydroxypropanoate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM LACTATE (โซเดียมแล็กเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267,333	2559

SODIUM LACTATE (โซเดียมแล็กเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	83,239,319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM PROPIONATE (โซเดียมโพรพิโอเนต)

INS: 281 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	TH1,TH4	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	3000	70	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4,TH5	2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM PROPIONATE (โซเดียมโพรพิโอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM SESQUICARBONATE (โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต)

INS: 500(iii) ชื่ออื่น: Sodium monohydrogendicarbonate; Sodium salt of carbonic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยให้ฟู

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM SESQUICARBONATE (โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM SESQUICARBONATE (โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM SULFATE (โซเดียมซัลเฟต)

INS: 514(i) ชื่ออื่น: Glauber's salt (decahydrate from) หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM SULFATE (โซเดียมซัลเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM SULFATE (โซเดียมซัลเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SORBATES (กลุ่มซอร์เบต)

INS: 200	Sorbic acid (กรดซอร์บิก) ชื่ออื่น: 2,4-hexadienoic acid; 2-propenylacrylic acid	หน้าที่: สารกันเสีย		
INS: 201	Sodium sorbate (โซเดียมซอร์เบต) ชื่ออื่น: Sodium salt of trans, trans-2,4-hexadienoic acid	หน้าที่: สารกันเสีย		
INS: 202	Potassium sorbate (โพแทสเซียมซอร์เบต) ชื่ออื่น: Potassium salt of trans, trans-2,4-hexadienoic acid	หน้าที่: สารกันเสีย		
INS: 203	Calcium sorbate (แคลเซียมซอร์เบต) ชื่ออื่น: Calcium salt of trans, trans-2,4-hexadienoic acid	หน้าที่: สารกันเสีย		

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	1000	42,220,TH1,TH5	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	1000	42	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	200	42	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	1000	42,223	2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	3000	42	2559
01.6.3	เวย์ชีส	1000	42	2559
01.6.4	โพรเซสชีส	3000	42	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	3000	3,42	2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	3000	42	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42,TH4,TH5	2559

SORBATES (กลุ่มซอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	2000	42	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000	42	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42,TH4	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	500	42	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000	42	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	1000	42	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	1000	42	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	500	42	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	1000	42	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	1000	42	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	1000	42	2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	1200	42	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	1000	42	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	42	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	1000	42	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	1000	42	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	1000	42,221	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	1000	42	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	1000	42,XS86	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	1500	42	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	1500	42	2559
05.3	หมากฝรั่ง	1500	42	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	1000	42	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000	42,211	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42	2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	2000	42	2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	1000	42	2559
08.2.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน	200	3,42,TH20	2559

SORBATES (กลุ่มซอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านการทำแห้ง	2000	3,42	2559
08.2.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน	200	3,42,TH20	2559
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	200	3,42,XS96,XS97, TH20	2559
08.2.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง	200	3,42	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	1500	42,XS88,XS89, XS98,TH20	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	10000	42,222,365	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	2000	42	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	2000	42,82	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	1000	42	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	1000	42	2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	5000	42	2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	1000	42	2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	1000	42	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	1000	42	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	1000	42,192	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	1000	42	2559
12.4	มัสตาร์ด	1000	42	2559
12.5	ซุป	1000	42,338,339,TH6	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	1000	42,127	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	1500	42	2559
12.9.1	ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก	1000	42	2559
12.9.2.1	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก	1000	42	2559
12.9.2.3	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2	1000	42	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	1500	42	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	1500	42	2559

SORBATES (กลุ่มซอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	1500	42	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2000	42	2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	200	42,91,122	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	200	42,91,122,127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	200	42,91,122	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	200	42,91,122,127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	42,127	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	200	42,127,160	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	500	42	2559
14.2.3	ไวน์องุ่น	200	42	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	500	42	2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	200	42	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	500	42,224	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42	2559

SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS (กลุ่มซอร์บิแทนเอสเตอร์ของกรดไขมัน)

INS: 491	Sorbitan monostearate (ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์
INS: 492	Sorbitan tristearate (ซอร์บิแทนไทรสเตียเรต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 493	Sorbitan monolaurate (ซอร์บิแทนมอโนลอเรต) ชื่ออื่น: Sorbitan laurate	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 494	Sorbitan monooleate (ซอร์บิแทนมอโนโอลีเอต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 495	Sorbitan monopalmitate (ซอร์บิแทนมอโนแพลมิเทต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด

SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS (กลุ่มซอร์บิแทนเอสเตอร์ของกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	4000	XS250, XS252	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	5000	349	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	4000	XS251	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	2500	XS243	2561
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	10000	359	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	5000	363	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	500		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	5000	XS240,XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2500		2561
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	5000		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	5000	76	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	2000	97,123,XS141	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ	10000	XS86	2561
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	10000	101	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	10000		2561
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	10000		2561
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	10000	XS309R	2561
05.2.3	นูกัตและมาร์ซิแพน	10000		2561
05.3	หมากฝรั่ง	5000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	10000		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2559
07.1.1	ขนมปังและโรล	3000		2561
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	5000	11	2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000	11	2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	5000	11	2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	10000	11	2559
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	5000	TH25	2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000		2561
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	5000	TH26	2561

SORBITOL (ซอร์บิทอล)

INS: 420(i) ชื่ออื่น: D-Glucitol, D-sorbitol, Sorbit, Sorbol หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SORBITOL (ซอร์บิทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง	40000	TH27	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SORBITOL (ซอร์บิทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SORBITOL SYRUP (ซอร์บิทอลไซรัป)

INS: 420(ii) ชื่ออื่น: D-Glucitol syrup หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SORBITOL SYRUP (ซอร์บิทอลไซรัป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SORBITOL SYRUP (ซอร์บิทอลไซรัป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

STANNOUS CHLORIDE (สแตนนัสคลอไรด์)

INS: 512 ชื่ออื่น: Tin dichloride; Tin (II) chloride; Stannous chloride dihydrate หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารคงสภาพของสี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	20	43	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	25	43	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	20	43,127	2559

STARCH ACETATE (สตาร์ชแอซีเทต)

INS: 1420 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

STARCH ACETATE (สตาร์ชแอซีเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2561
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2561
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

STARCH ACETATE (สตาร์ชแอซีเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม		2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	239,269	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE (สตาร์ชโซเดียมออกทีนิลซักซิเนต)

INS: 1450 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE (สตาร์ชโซเดียมออกทีนิลซักซิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	20000	376,381	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	239,269	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE (สตาร์ชโซเดียมออกทีนิลซักซิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

STARCHES, ENZYME TREATED (เอนไซม์ทรีเทดสตาร์ช)

INS: 1405 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

STARCHES, ENZYME TREATED (เอนไซม์ทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559

STARCHES, ENZYME TREATED (เอนไซม์ทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

STEAROYL LACTYLATES (กลุ่มสเตียโรอิลแล็กทิเลต)

INS: 481(i)	Sodium stearoyl lactylate (โซเดียมสเตียโรอิลแล็กทิเลต) ชื่ออื่น: Sodium Stearoyl-2-lactylate; Sodium stearoyl lactate; Sodium di-2-stearoyl lactate	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว
INS: 482(i)	Calcium stearoyl lactylate (แคลเซียมสเตียโรอิลแล็กทิเลต) ชื่ออื่น: Calcium Stearoyl-2-lactylate, Calcium stearoyl lactate; Calcium di-2-stearoyl lactate	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	3000	XS250, XS252	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	5000	2	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	2000		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	10000		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	3000		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	5000	15	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	2000	XS240,XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	2000		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	5000	76	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	3000	XS309R	2559
05.3	หมากฝรั่ง	2000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	2000		2559
06.2.1	แป้ง	5000	186	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	5000		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	3000		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2559
07.1.1.1	ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์	3000	388	2561
07.1.1.2	ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู	3000		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	3000		2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	5000		2559

STEAROYL LACTYLATES (กลุ่มสเตียโรอิลแล็กทิเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา	3000		2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	5000		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	4000		2559

STEARYL CITRATE (สเตียริลซิเทรต)

INS: 484 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	100	15	2559
05.3	หมากฝรั่ง	15000		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500	127	2559

STEVIOL GLYCOSIDES (สตีวิออลไกลโคไซด์)

INS: 960 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	26,201,TH1	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	330	26,201	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	330	26	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	330	26	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	270	26	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	100	26	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	330	26	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	330	26	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	40	26	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	330	26	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	350	26	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	115	26	2559

STEVIOL GLYCOSIDES (สตีวิออลไกลโคไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	330	26	2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	40	26	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	40	26	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	330	26	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	70	26	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	330	26	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	165	26	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	200	26	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	40	26	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	700	26,199	2559
05.3	หมากฝรั่ง	1100	26	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	350	26	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	165	26	2559
06.8.1	เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง	100	26	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	100	26,202,XS88, XS89,XS98	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์	100	26,144	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	165	26	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	100	26	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	100	26	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	330	26	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม	26	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	30	26	2559
12.4	มัสตาร์ด	130	26	2559
12.5	ซุป	50	26,XS117	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	350	26	2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	350	26	2559
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	350	26,127	2559
12.6.4	ซอสใส	350	26	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	115	26	2559
12.9.2.1	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก	30	26	2559

STEVIOL GLYCOSIDES (สตีวิออลไกลโคไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.9.2.2	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก	165	26	2559
12.9.2.3	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2	165	26	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	350	26	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	270	26	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	660	26,198,294	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2500	26,203,TH28	2561
14.1.3	น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า	200	26	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	115	26,127,TH3	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	200	26,127,160	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200	26	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	170	26	2559

SUCCINIC ACID (กรดซักซินิก)

INS: 363 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559

SUCRALOSE (ซูคราโลส)

INS: 955 ชื่ออื่น: 4,1',6'-trichlorogalactosucrose หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	300	TH1	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	580		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	580		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	500		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	400		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	400		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	320		2559

SUCRALOSE (ซูคราโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง	400		2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	1500		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	180	144	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	400		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	400		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	800		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	400		2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	400		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	150		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	400		2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	150		2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	150		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	580		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	400		
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	580		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	400	169	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	400		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	580		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	150	144	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	500	97,XS141	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	400	97	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	400	169,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	800	TH2	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	800		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	1800	164	2559
05.3	หมากฝรั่ง	5000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	1000		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	1000		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	400		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	200	72	2559
06.8.1	เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง	400		2559

SUCRALOSE (ซูคราโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป	650		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	700	165	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	120	144	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	120	144	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	400		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	1500	159	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ	400		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	700		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	400		2559
12.4	มัสตาร์ด	140		2559
12.5	ซุป	600	XS117	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	450	127	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	1250	169	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	400		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	320		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	400		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2400		2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	300		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	300		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	300	127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	300	127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	300	127,TH3	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	300	127,160	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	700		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	1000		2559

SUCROGLYCERIDES (ซูโครกลีเซอไรด์)

INS: 474 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	10000	348,XS250, XS252	2561
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	5000	348	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	10000	348	2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	10000		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348,XS243	2561
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	10000	348,360	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	5000	102,363	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	3000	348	2561
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	1500	348,XS314R	
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2000	348	2561
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	5000		2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	10000	348	2561
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ	10000	348	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	6000	348	
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	5000	348,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	10000	348	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	5000	348	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000	194,348	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	10000	348	2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	10000	348	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป	3000	348	2561
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	5000	348,TH25	2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000	348	2561
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	5000	348,TH26	2561

SUCROGLYCERIDES (ซูโครกลีเซอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	5000	15,XS96,XS97	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	5000	15,XS88, XS89,XS98	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2559
12.5	ซุป	2000	345	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	10000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	5000		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	5000		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2500		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	127,219	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	1000	127,176	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	5000		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	5000		2559

SUCROSE ACETATE ISOBUTYRATE (ซูโครสแอซีเทตไอโซบิวทิเรต)

INS: 444 ชื่ออื่น: SAIB หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500	127	2559

SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS (ซูโครสเอสเตอร์ของกรดไขมัน)

INS: 473 ชื่ออื่น: Sucrose fatty acid esters หน้าที่: สารทำให้คงตัว, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	10000	348,XS250, XS252	2561
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	5000	348	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	10000	348	2561
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	5000	350	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	10000		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348,XS243	2561

SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS (ซูโครสเอสเตอร์ของกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	10000	348,360	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	5000	102,363	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	3000	348	2561
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	1500	348,XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2000	348	2561
05.1.2	โกโก้ไซรัป	10000	348	2561
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ	10000	348	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	6000	348	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน	5000	348,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	10000	348	2561
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	5000	348	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	2000		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	10000	348	2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	10000	348	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป	3000	348	2561
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	5000	348,TH25	2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000	348	2561
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	5000	348,TH26	2561
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	3000	15,XS96,XS97	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	3000	15,XS96,373, XS97	2559
12.5	ซุป	2000	345	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	5000		2559
14.1.4.2	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ	700	TH30	2561

SUCROSE OLIGOESTERS, Type I and Type II (ซูโครสโอลิโกเอสเตอร์ แบบชนิด 1 และ แบบชนิด 2)

INS: 473a ชื่ออื่น: Type I: Sucrose fatty acid esters (high-esterified); Sucrose oligoesters (highesterified) Type II: Sucrose fatty acid esters; Sucrose oligoesters หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	10000	348,XS250, XS252	2561
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	5000	348	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	10000	348	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348,XS243	2561
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	10000	348,360	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	5000	102,363	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	3000	348	2561
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	1500	348,XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2000	348	2561
05.1.2	โกโก้ไซรัป	10000	348	2561
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ	10000	348	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	6000	348	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	5000	348,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	10000	348	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	5000	348,387	2561
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000	194,348	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	10000	348	2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	10000	348	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป	3000	348	2561
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	5000	348,TH25	2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000	348	2561
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	5000	348,TH26	2561

SULFITES (กลุ่มซัลไฟต์)

INS: 220	Sulfur dioxide (ซัลเฟอร์ไดออกไซด์) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย
INS: 221	Sodium sulfite (โซเดียมซัลไฟต์) ชื่ออื่น: Disodium sulfite	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย
INS: 222	Sodium hydrogen sulfite (โซเดียมไฮโดรเจนซัลไฟต์) ชื่ออื่น: Sodium bisulfite	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารกันเสีย
INS: 223	Sodium metabisulfite (โซเดียมเมทาไบซัลไฟต์) ชื่ออื่น: Sodium disulfite; Disodium pentaoxodisulfate; Disodium pyrosulfite	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย
INS: 224	Potassium metabisulfite (โพแทสเซียมเมทาไบซัลไฟต์) ชื่ออื่น: Potassium disulfite; Potassium pentaoxodisulfate; Potassium pyrosulfite	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย
INS: 225	Potassium sulfite (โพแทสเซียมซัลไฟต์) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารกันเสีย
INS: 539	Sodium thiosulfate (โซเดียมไทโอซัลเฟต) ชื่ออื่น: Sodium hyposulfite	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง	500	44,155	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	500	44,135,218	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	100	44	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100	44	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	100	44	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	100	44,206	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	100	44	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	100	44	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100	44	2559
04.2.1.3	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย	50	44,76,136	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	50	44,76,136,137	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	500	44,105	2559

SULFITES (กลุ่มซัลไฟต์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	100	44	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	50	44	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	500	44,138	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	300	44,205	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	100	44	2559
06.2.1	แป้ง	200	44	2559
06.2.2	สตาร์ช	50	44	2559
06.4.1.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด	35	44,TH19	2559
06.4.2.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง	45	44	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	20	44	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	50	44	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	100	44,139	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	150	44	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	30	44,XS311	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	150	44,140	2559
11.1.1	น้ำตาลทรายขาว เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส เด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต และฟรุกโตส	15	44	2559
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง	15	44	2559
11.1.3	น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย	20	44,111	2559
11.1.5	น้ำตาลขาวชนิดผลึก	70	44	2559
11.2	น้ำตาลทรายแดง	40	44	2559
11.3	น้ำเชื่อมและไซรัป	70	44	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	40	44	2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ	150	44	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	200	44	2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	100	44	2559
12.4	มัสตาร์ด	250	44,106	2559

SULFITES (กลุ่มซัลไฟต์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	150	44	2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	50	44,122	2559
14.1.2.2	น้ำผัก	50	44,122	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	50	44,122,127	2559
14.1.2.4	น้ำผักเข้มข้น	50	44,122,127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	50	44,122	2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	50	44,122	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	50	44,122,127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	50	44,122,127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	70	44,127,143	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	50	44	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200	44	2559
14.2.3	ไวน์องุ่น	350	44,103	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200	44	2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	200	44	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200	44	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	250	44	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	50	44	2559

SUNSET YELLOW FCF (ซันเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ)

INS: 110 ชื่ออื่น: CI Food Yellow 3; Orange Yellow S; CI (1975) No. 15985 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	300	3	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	300		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	200	3	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	300	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	300		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	50		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	300		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	300		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559

SUNSET YELLOW FCF (ซันเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	300	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	300		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	300	4,16	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	50	92	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	200	92	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	400	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300		2559
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	300		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	300		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	300	153	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	50		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	300	4,16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	300	16,XS96,XS97	2559
08.3.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน	300	16	2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	135		2559
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน	300	16	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	300	16,XS88, XS89,XS98	2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	300	16	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	300	16	2559
09.1.1	ปลาสด	300	4,16,50	2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	300	4,16	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	300	95	2559

SUNSET YELLOW FCF (ซันเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	300	16	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	300	16,95	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	300	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	250		2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	300	16	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	22	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์	300	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	300	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	300		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	300		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	300	95	2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	ปริมาณที่เหมาะสม	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	300		2559
12.4	มัสตาร์ด	300		2559
12.5	ซุป	50		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	300		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100	127	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559

TALC (ทัลก์)

INS: 553(iii) ชื่ออื่น: Talcum หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TALC (ทัลก์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TALC (ทัลก์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TARA GUM (ทารากัม)

INS: 417 ชื่ออื่น: Peruvian carob หน้าที่: สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	73,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	73,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TARTRATES (กลุ่มทาร์เทรต)

INS: 334	L(+)-Tartaric acid (กรดแอล(+)-ทาร์ทาริก) ชื่ออื่น: L-Tartaric acid; L-2,3-dihydroxybutanedioic acid; L-2,3-dihydroxysuccinic acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารเพิ่มรสชาติ, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ
INS: 335(ii)	Sodium L(+)-tartrate (โซเดียมแอล(+)-ทาร์เทรต) ชื่ออื่น: Sodium dextro-tartrate; Disodium L-tartrate; Disodium (+)-tartrate; Disodium (+)-2,3-dihydroxybutanedioic acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว
INS: 337	Potassium sodium L(+)-tartrate (โพแทสเซียมโซเดียมแอล(+)-ทาร์เทรต) ชื่ออื่น: Rochelle salt; Seignette salt; Potassium sodium dextro-tartrate; Potassium sodium L-tartrate; Potassium sodium (+)-tartrate; Potassium sodium (+)-2,3-dihydroxybutanedioic acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	2000	45,230	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	1500	45,351	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	2000	45,XS243	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	100	45,361	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	100	45	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	100	45	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	2000	45	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	3000	45	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	20000	45	2561
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	45	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	10000	45	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	15000	45,XS38, XS115	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	1300	45,XS13,XS38, XS57,XS145, XS257R,XS259R, XS297	2561
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	5000	45,97,128	2559

TARTRATES (กลุ่มทาร์เทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.2	โกโก้ไซรัป	2000	45	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ	2000	45,XS86	2561
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	5000	45,128	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	5000	45	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	2000	45,XS309R	2559
05.3	หมากฝรั่ง	30000	45	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	8000	45	2559
06.2.1	แป้ง	5000	45,186	2559
06.2.2	สตาร์ช	2000	45	2561
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	5000	45,128,TH24	2561
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	7500	45,128,194	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	2860	45	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป	4000	45,388	2561
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	5000	45	2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	500	45	2561
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	8000	11,45	2561
08.3.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ไม่ผ่านความร้อน	500	45	2561
08.3.2	เนื้อสัตว์บดทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	500	45,XS88, XS89,XS98	2561
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดแช่เยือกแข็ง	500	45	2561
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	2000	45,365	2561
14.1.2.1	น้ำผลไม้	4000	45,128,129	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	4000	45,127,128,129	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	4000	45,128	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	4000	45,127,128	2559

TARTRAZINE (ตาร์ตราซีน)

INS: 102 ชื่ออื่น: CI Food Yellow 4, FD&C Yellow No. 5, CI (1975) No. 19140 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	300	3	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	300		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	200	3	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	300	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	300		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	50		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	300		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	300		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	300	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	300		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	300	4,16	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	50	92	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	200	92	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	400	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300		2559
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	300		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	300		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	300	153	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	50		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	300	4,16	2559

TARTRAZINE (ตาร์ตราซีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	300	16,XS96,XS97	2559
08.3.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน	300	16	2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	135		2559
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน	300	16	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	300	16,XS88, XS89,XS98	2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	300	16	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	300	16	2559
09.1.1	ปลาสด	300	4,16,50	2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	300	4,16	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	300	95	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	300	16	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	300	16,95	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	300	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	250		2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	300	16	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	382	2561
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์	300	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	300	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	300		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	300		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	300	95	2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	ปริมาณที่เหมาะสม	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	300		2559
12.4	มัสตาร์ด	300		2559
12.5	ซุป	50	99	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	300		2559

TARTRAZINE (ตาร์ตราซีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100	127	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559

TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE (เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน)

INS: 319 ชื่ออื่น: TBHQ; Mono-tert-butylhydroquinone, t-Butylhydroquinone หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	100	15,195	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	15,130	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	15,130	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	200	15,130	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	200	15,130	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	200	15,195	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	200	15,130,303	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	200	15,130,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	400	130	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	200	15,130	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	15,130	2559
07.1.1	ขนมปังและโรล	200	15,195	2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	200	15,195	2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	200	15,130	2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	200	15,195	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	100	15,130,167, XS96,XS97	2559

TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE (เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	100	15,130,162, XS88,XS89,XS98	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	200	15,130	2559
12.4	มัสตาร์ด	200	15	2559
12.5	ซุป	200	15,130	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	200	15,130	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	200	15,130	2559

THAUMATIN (ทอมาทิน)

INS: 957 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

THAUMATIN (ทอมาทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

THAUMATIN (ทอมาทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

THERMALLY OXIDIZED SOYA BEAN OIL INTERACTED WITH MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS (น้ำมันถั่วเหลืองซึ่งถูกออกซิไดซ์ที่อุณหภูมิสูง แล้วทำปฏิกิริยากับกลุ่มมอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)

INS: 479 ชื่ออื่น: TOSOM หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	5000		2559

THIODIPROPIONATES (กลุ่มไทโอไดโพรพิโอเนต)

INS: 388 Thiodipropionic acid (กรดไทโอไดโพรพิโอนิก) ชื่ออื่น: 3,3'-Thiodipropionic acid; Diethyl sulfide 2,2'-dicarboxylic acid; Thiodihydracrylic acid — หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

INS: 389 Dilauryl thiodipropionate (ไดลอริลไทโอไดโพรพิโอเนต) ชื่ออื่น: Didodecyl 3,3'-thiodipropionic acid — หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	46	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	46	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	200	46	2559

THIODIPROPIONATES (กลุ่มไทโอไดโพรพิโอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	200	15,46,XS166	2561
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	1000	15,46,127	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	200	46	2559

TITANIUM DIOXIDE (ไทเทเนียมไดออกไซด์)

INS: 171 ชื่ออื่น: Titania; CI Pigment white 6; CI (1975) No. 77891 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TITANIUM DIOXIDE (ไทเทเนียมไดออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TITANIUM DIOXIDE (ไทเทเนียมไดออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TOCOPHEROLS (กลุ่มโทคอเฟอรอล)

INS: 307a	d-alpha-Tocopherol (*ดี-แอลฟา*-โทคอเฟอรอล) ชื่ออื่น: Vitamin E; RRR-alpha - tocopherol, 5,7,8-trimethyltocol, (+)-alphaTocophero	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น
INS: 307b	Tocopherol concentrate, mixed (โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น) ชื่ออื่น: Vitamin E	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น
INS: 307c	dl-alpha-Tocopherol (*ดีแอล-แอลฟา*-โทคอเฟอรอล) ชื่ออื่น: Vitamin E; dl-5,7,8-Trimethyltocol	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	400		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	500	XS243	2559
01.8	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ไม่รวมเวย์ชีส	200		2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี	500	171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	300	356,357	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	300	358	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	500		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	900		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	500	15	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	150	XS240,XS314R	2559

TOCOPHEROLS (กลุ่มโทคอเฟอรอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	500	15	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	150		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	200	XS38	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	500	15	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	750	15,168	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	500	15	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	500	15,XS309R	2559
05.3	หมากฝรั่ง	1500		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	500	15	2559
06.2.1	แป้ง	5000	15,186	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	500	15,211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	211	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	500	15	2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	100		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	300	XS96,XS97	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	300	XS88,XS89,XS98	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	5000	365	2559
12.5	ซุป	50	346	2559
16.0	ผลิตภัณฑ์อาหารเตรียมสำเร็จ	200		2561

TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)

INS: 413 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559

TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TREHALOSE (ทรีฮาโลส)

INS: - ชื่ออื่น: alpha,alpha-trehalose หน้าที่: สารปรับปรุงเนื้อสัมผัส, สารทำให้คงตัว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH13	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH13	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม	TH13	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH22	2559
07.1.1.1	ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TREHALOSE (ทรีฮาโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH17	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.3	ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRIACETIN (ไทรแอซีทิน)

INS: 1518 ชื่ออื่น: Glyceryl triacetate หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRIACETIN (ไทรแอซีทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRIACETIN (ไทรแอซีทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRIAMMONIUM CITRATE (ไทรแอมโมเนียมซิเทรต)

INS: 380 ชื่ออื่น: Citric acid triammonium salt; Ammonium citrate tribasic หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRIAMMONIUM CITRATE (ไทรแอมโมเนียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRIAMMONIUM CITRATE (ไทรแอมโมเนียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRICALCIUM CITRATE (ไทรแคลเซียมซิเทรต)

INS: 333(iii) ชื่ออื่น: Calcium citrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRICALCIUM CITRATE (ไทรแคลเซียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRICALCIUM CITRATE (ไทรแคลเซียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS166,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRICALCIUM CITRATE (ไทรแคลเซียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRIETHYL CITRATE (ไทรเอทิลซิเทรต)

INS: 1505 ชื่ออื่น: Ethyl citrate หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	2500	47	2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	2500	47	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	127	2559

TRIPOTASSIUM CITRATE (ไทรโพแทสเซียมซิเทรต)

INS: 332(ii) ชื่ออื่น: Potassium citrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRIPOTASSIUM CITRATE (ไทรโพแทสเซียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	253,391,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561

TRIPOTASSIUM CITRATE (ไทรโพแทสเซียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRIPOTASSIUM CITRATE (ไทรโพแทสเซียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRISODIUM CITRATE (ไทรโซเดียมซิเทรต)

INS: 331(iii) ชื่ออื่น: Sodium citrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี	ปริมาณที่เหมาะสม	171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	277	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRISODIUM CITRATE (ไทรโซเดียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	ปริมาณที่เหมาะสม	262	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.1	แป้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	25	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	253,391,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561

TRISODIUM CITRATE (ไทรโซเดียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,316	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	238,240,319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559

TRISODIUM CITRATE (ไทรโซเดียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)

INS: 415 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	391,XS36,XS92, XS95,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177	2559

XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241,327	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	10000	239,273	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559

XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

XYLITOL (ไซลิทอล)

INS: 967 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

XYLITOL (ไซลิทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

XYLITOL (ไซลิทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

คำอธิบายบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (เลขที่ ๓๘๙) พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕)

“รหัสของหมวดอาหาร” หมายถึง ชุดของตัวเลขที่ใช้แทนหมวดอาหาร ดังมีรายละเอียดกำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒; ส่วนที่ ๑ แนบท้ายประกาศฉบับนี้

“หมวดอาหาร” หมายถึง กลุ่มของอาหาร แบ่งออกเป็น ๑๖ หมวดใหญ่ ดังมีรายละเอียดกำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒; ส่วนที่ ๑ แนบท้ายประกาศฉบับนี้

“หน้าที่” หมายถึง หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิตอาหารของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ

“INS” หมายถึง ชุดของตัวเลขหรือตัวอักษรภาษาอังกฤษใช้สำหรับระบุชนิดของวัตถุเจือปนอาหาร ย่อมาจาก International Numbering System

“ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต” หมายถึง ปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้สำหรับหมวดอาหารหรืออาหารชนิดนั้นๆ แสดงหน่วยเป็น มิลลิกรัมของวัตถุเจือปนอาหารต่อ ๑ กิโลกรัมของอาหาร

“ปริมาณที่เหมาะสม” หมายถึง ปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่ต่ำที่สุดซึ่งให้ผลทางด้านเทคโนโลยีทางการผลิตตามที่ต้องการภายใต้หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice, GMP)

“เงื่อนไข” หมายถึง ข้อกำหนดเพิ่มเติมในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ ดังมีรายละเอียดกำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒; ส่วนที่ ๒ แนบท้ายประกาศฉบับนี้

“ปีที่รับค่ากำหนด” หมายถึง ปีที่มีการยอมรับข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ

บัญชีหมายเลข ๒
แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๙ พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕)

ส่วนที่ ๑: รหัสของหมวดอาหาร และคำอธิบายหมวดอาหาร

01.0	**ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม**
	นมและผลิตภัณฑ์จากนมทุกประเภทที่ได้จากน้ำนมของสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อรีดนม (เช่น โค แกะ แพะ กระบือ) ทั้งที่ไม่ปรุงแต่งและปรุงแต่ง รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก หมายเหตุ คำว่า “ไม่ปรุงแต่ง (plain)” ตามหมวดนี้หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส ผลไม้ ผัก หรือส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่นมหรือองค์ประกอบของนม เว้นแต่มีการอนุญาตไว้ในมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม (Analogues) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันหรือน้ำมันจากพืช
01.1	**นมและผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว**
	ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวทั้งที่ไม่ปรุงแต่งและปรุงแต่งกลิ่นรส โดยมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.2
01.1.1	**นมชนิดเหลว(ไม่ปรุงแต่ง)**
	นมชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งได้จากน้ำนมของสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อรีดนม (เช่น โค แกะ แพะ กระบือ) ผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การพาสเจอร์ไรเซชัน (Pasteurization) ยูเอชที (ultra-high temperature (UHT)) การสเตอริไรเซชัน (Sterilization) การฮอโมจีไนเซชัน (Homogenization) รวมถึงนมที่มีการปรับปริมาณไขมัน ตัวอย่างเช่น นมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ นมเต็มมันเนย และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน
01.1.2	**นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)**
	นมชนิดเหลวอื่นๆที่ไม่ปรุงแต่ง โดยรวมถึง นมคืนรูปชนิดเหลว นมชนิดเหลวเสริมวิตามินและแร่ธาตุ นมชนิดเหลวที่มีการปรับปริมาณโปรตีน นมที่มีการลดปริมาณแลคโตส เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้จะต้องไม่มีการปรุงแต่งด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส รวมทั้งส่วนประกอบของอาหารที่มีความประสงค์จะให้กลิ่นรสแต่อาจมีส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่นมเป็นองค์ประกอบได้ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.1.1 บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.1.3 และผลิตภัณฑ์นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.2
01.1.3	**บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)**
	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (Fluid buttermilk) เป็นของเหลวที่แยกออกจากมันเนย ซึ่งเป็นผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตเนย หรือการหมักนมขาดมันเนยชนิดเหลวด้วยแบคทีเรียที่สร้างกรดแลคติก หรือสร้างกลิ่นรส หรือโดยการหมักนมที่ผ่านความร้อนด้วยแบคทีเรียบริสุทธิ์ (คัลเจอร์บัตเตอร์มิลค์) มีทั้งชนิดที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ โดยวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน (Pasteurization) หรือสเตอริไรเซชัน (Sterilization)

01.1.4	**เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)**
	ผลิตภัณฑ์พร้อมดื่ม รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ที่ใช้เตรียมผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจผ่านการหมักหรือไม่ก็ได้ ซึ่งมีการปรุงแต่งกลิ่นรสด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส รวมทั้งส่วนประกอบของอาหารที่มีความประสงค์จะให้กลิ่นรส รวมถึงเครื่องดื่มที่มีเวย์เป็นส่วนประกอบหลัก และแลซซี่ (lassi) (ของเหลวที่ทำจากการตีปั่นเคิร์ดของนมหมักผสมกับน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล) และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์โกโก้ผงผสมน้ำตาลตามหมวด 05.1.1
01.2	**นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)**
	ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านกระบวนการหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (Renneted milk) ในกระบวนการผลิตที่ไม่ปรุงแต่ง โดยมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ชนิดที่ปรุงแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 01.1.4 และ ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.7
01.2.1	**ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการหมักชนิดที่ไม่มีการปรุงแต่ง**
	ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่ง รวมทั้งนมหมักชนิดเหลว นมที่เติมกรดชนิดเหลว และคัลเจอร์มิลค์ (Cultured milk) ชนิดเหลว โยเกิร์ตที่ไม่ปรุงแต่ง ซึ่งไม่มีส่วนประกอบของวัตถุแต่งกลิ่นรสและสี ซึ่งสามารถแบ่งเป็น 2 หมวดย่อยตามการพิจารณาการฆ่าเชื้อหลังการหมัก
01.2.1.1	**นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)**
	ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่งและไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก มีทั้งชนิดเหลวและชนิดไม่เหลว
01.2.1.2	**นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)**
	ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่งและผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก เช่น สเตอริไรเซชัน หรือพาสเจอร์ไรเซชัน มีทั้งชนิดเหลวและชนิดไม่เหลว
01.2.2	**นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)**
	ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากการตกตะกอนโปรตีนในนมด้วยเอนไซม์เรนเน็ตหรือกรดที่ไม่ปรุงแต่ง
01.3	**นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม**
	นมข้นจืด นมข้นหวาน ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้นจืด และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้นหวาน รวมทั้งผลิตภัณฑ์นมที่ใช้เติมเครื่องดื่ม (Beverage whitener) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่งมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ นมเต็มมันเนย นมข้นชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืช นมข้นหวานชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชก็ได้
01.3.1	**นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง)**
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการดึงน้ำบางส่วนออกจากนม เช่น การใช้ความร้อน อาจมีการเติมน้ำตาลด้วยหรือไม่ก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> นมข้นที่ปรุงแต่งกลิ่นรสอื่น ตามหมวด 01.3.2
01.3.2	**ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม**
	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมหรือครีมที่ประกอบด้วยอิมัลชันของไขมันพืชกับน้ำรวมกับโปรตีนจากนมและน้ำตาลแลคโตส (Lactose) หรือโปรตีนจากพืช สำหรับใช้เติมในเครื่องดื่ม เช่น กาแฟและชา เป็นต้น รวมทั้งผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันชนิดผง

01.4	**ครีม (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม**
	ครีมหมายถึงผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวซึ่งมีปริมาณไขมันสูงกว่าน้ำนม มีทั้งชนิดที่เป็นของเหลว กึ่งเหลว และกึ่งแข็ง ที่ไม่ปรุงแต่ง ทั้งนี้รวมถึงผลิตภัณฑ์ครีมและผลิตภัณฑ์ที่เลียนแบบหรือใช้แทนครีม ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ครีมปรุงแต่งกลิ่นรส ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ตามหมวด 01.1.4 (เครื่องดื่ม) และ 01.7 (ขนมหวาน)
01.4.1	**ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)**
	ครีมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอไรเซชัน หรือครีมที่ผลิตจากน้ำนมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอไรเซชัน และเป็นผลิตภัณฑ์ไม่ปรุงแต่ง
01.4.2	**ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีมและครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)**
	ครีมทุกชนิดที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งผ่านความร้อนในระดับที่สูงกว่าความร้อนที่ใช้ในกรรมวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน ได้แก่ สเตอริไลเซชัน ยูเอชที อัลตราพาสเจอร์ไรเซชัน รวมถึงครีมพร่องมันเนยและครีมทุกชนิดที่ใช้สำหรับตีให้ฟู (วิปปิ้งครีม (Whipping cream)) หรือทำให้ฟู (วิปครีม (Whipped cream)) รวมถึงครีมที่ฟูแล้วอาจบรรจุภายใต้ความดันด้วย ไม่รวมถึง ครีมที่ใช้แต่งหน้าอาหารซึ่งใช้ไขมันอื่นทดแทนไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมด ตามหมวด 01.4.4
01.4.3	**คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)**
	คลอตเตตครีม (Clotted cream) หมายถึง ครีมที่มีลักษณะข้นและเหนียวซึ่งได้จากการใช้เอนไซม์ตกตะกอนนม ที่ไม่ปรุงแต่ง รวมถึงครีมเปรี้ยว (ครีมที่ได้จากการหมักด้วยกรดแล็กติกตามวิธีการผลิตบัตเตอร์มิลค์ ตามหมวด 01.1.3)
01.4.4	**ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม**
	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมทั้งชนิดเหลวหรือชนิดผง ประกอบด้วยอิมัลชันของไขมันพืชกับน้ำ รวมทั้งวิปครีมสำเร็จรูปที่ใช้แต่งหน้าอาหารและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมเปรี้ยว สำหรับใช้ประกอบอาหารในวัตถุประสงค์อื่น ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ครีมที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม ตามหมวด 01.3.2
01.5	**นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)**
	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์นมผงผสมครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงผสมครีมผง ที่ไม่ปรุงแต่ง ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาจผลิตจากนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้
01.5.1	**นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)**
	ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากการดึงน้ำออกบางส่วนจากน้ำนมหรือครีมและผลิตให้อยู่ในรูปแบบผงที่ไม่ปรุงแต่ง โดยรวมถึงนมผงไม่ปรุงแต่งที่เสริมวิตามินและแร่ธาตุ หรือที่มีการปรับปริมาณโปรตีน หรือลดปริมาณแลคโตส และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันทั้งนี้ให้รวมถึงเคซีน (Casein) และเคซีเนต (Caseinates) ด้วย
01.5.2	**ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)**
	ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอิมัลชันของไขมันกับน้ำและทำให้แห้ง รวมถึงในรูปแบบเหลว สำหรับใช้ประกอบอาหารในวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากการเติมในเครื่องดื่ม ตามหมวด 01.3.2

01.6	**เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง**
	เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำและไขมันรวมอยู่ในโครงสร้างโปรตีนนมที่ตกตะกอน ไม่รวมถึง ซอสเนยแข็ง ตามหมวด 12.6.2 ขนมขบเคี้ยวปรุงแต่งรสเนยแข็ง ตามหมวด 15.1 และอาหารเตรียมสำเร็จที่มีเนยแข็งเป็นส่วนประกอบ เช่น มักกะโรนีกับเนยแข็ง ตามหมวด 16.0
01.6.1	**เนยแข็งไม่บ่ม**
	เนยแข็งไม่บ่ม หมายถึง เนยแข็งสดที่พร้อมบริโภคหลังการผลิต ทั้งที่มีและไม่มีเปลือก โดยผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ จะไม่มีการปรุงแต่ง หรืออาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือมีส่วนผสมของผลไม้ ผัก หรือเนื้อสัตว์ ในผลิตภัณฑ์บางชนิด เช่น คอทเทจชีส (Cottage cheese) และ ครีมชีส
01.6.2	**เนยแข็งบ่ม**
	เนยแข็งบ่ม หมายถึง เนยแข็งที่ยังไม่สามารถบริโภคได้หลังจากที่มีการผลิต แต่จะต้องบ่มทิ้งไว้ภายใต้ระยะเวลาและสภาวะอุณหภูมิที่เหมาะสมเพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและกายภาพที่ได้คุณลักษณะเฉพาะของเนยแข็งชนิดนั้นๆ สำหรับเนยแข็งที่มีการบ่มด้วยเชื้อรา เมื่อผ่านกระบวนการบ่มอย่างสมบูรณ์จะมีการเจริญเติบโตของเชื้อราลักษณะเฉพาะทั้งภายในและ/หรือบนพื้นผิวของเนยแข็ง รวมถึงเนยแข็งในน้ำเกลือซึ่งเป็นเนยแข็งบ่ม ที่มีลักษณะกึ่งแข็งจนถึงนุ่ม สีขาวออกเหลือง เนื้อแน่น และไม่มีเปลือก
01.6.2.1	**เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก**
	เนยแข็งบ่ม (รวมถึงการบ่มด้วยเชื้อรา) ทั้งเปลือกหรือส่วนใดส่วนหนึ่งของเนยแข็ง เช่น เนยแข็งที่ถูกตัดเป็นชิ้น หั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ขูดฝอย หรือฝานเป็นแผ่นบางๆ
01.6.2.2	**เปลือกเนยแข็งบ่ม**
	เปลือกเนยแข็งที่เป็นส่วนนอกของก้อนเนยแข็ง มีองค์ประกอบเหมือนส่วนในของเนยแข็งแต่อาจแห้งขึ้นหลังจากผ่านการแช่น้ำเกลือและผ่านการบ่ม
01.6.2.3	**เนยแข็งผง**
	เนยแข็งผง หมายถึง ผลิตภัณฑ์เนยแข็งที่ทำให้แห้งซึ่งผลิตจากเนยแข็งหลากหลายชนิดหรือโพรเซสชีส รวมถึงเนยแข็งผงที่ผลิตโดยใช้เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย (spray-dried) ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์มีวัตถุประสงค์เพื่อนำมาคืนรูปโดยการผสมกับนมหรือน้ำสำหรับทำซอส หรือเพื่อใช้ในลักษณะผงเป็นส่วนประกอบในอาหารอื่น (เช่น ใช้ผสมกับมักกะโรนีต้มสุก ใช้ผสมกับนมและเนยเพื่อปรุงอาหาร) ไม่รวมถึง เนยแข็งขูดฝอยหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ตามหมวด 01.6.2.1 และ โพรเซสชีสขูดฝอยหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ตามหมวด 01.6.4
01.6.3	**เวย์ชีส**
	เวย์ชีส (Whey cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเวย์ (Whey) มาทำให้เข้มข้นขึ้น อาจมีการเติมนม ครีม หรือส่วนประกอบอื่นที่ได้จากนม แล้วนำมาขึ้นรูป อาจมีลักษณะแข็งหรือกึ่งแข็ง ทั้งนี้ให้รวมถึงเปลือกของเวย์ชีส ไม่รวมถึง เวย์โปรตีนชีส ตามหมวด 01.6.6

01.6.4	**โพรเซสชีส**
	โพรเซสชีส (Processed cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหลอมและทำให้เนยแข็งเป็นเนื้อเดียวกันซึ่งมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยการใช้ความร้อนและทำให้ส่วนผสมระหว่างเนยแข็ง ไขมันนม โปรตีนนม นมผง และน้ำรวมกันเป็นเนื้อเดียวกัน อาจมีการเติมส่วนผสมอื่นๆ เช่น กลิ่น เครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์ เป็นต้น ผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปแบบที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายอาหาร หรือหั่นเป็นแผ่นหรือชิ้น โดยคำว่า “โพรเซส (Processed)” ไม่รวมถึงการนำเอาเนยแข็งบ่ม ตามหมวด 01.6.2 มาตัด ขูด หั่น
01.6.4.1	**โพรเซสชีส (ไม่ปรุงแต่ง)**
	โพรเซสชีสที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์
01.6.4.2	**โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)**
	โพรเซสชีสที่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์
01.6.5	**ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง**
	ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายเนยแข็ง แต่มีการใช้ไขมันชนิดอื่นแทนไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมด ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งชนิดผง
01.6.6	**เวย์โปรตีนชีส**
	เวย์โปรตีนชีส (Whey protein cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของโปรตีนซึ่งสกัดจากเวย์ โดยมีกระบวนการผลิตที่สำคัญ คือ การตกตะกอนเวย์โปรตีน <u>ไม่รวมถึง</u> เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3
01.7	**ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก**
	ผลิตภัณฑ์ขนมหวานพร้อมบริโภคที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก อาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือเติมส่วนผสมอื่น เช่น ผลไม้ โกโก้ กาแฟ เป็นต้น รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ไส้ขนมและขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักที่ทำจากนม น้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล หรือส่วนผสมอื่น ๆ เช่น แป้งสาลี วัตถุแต่งกลิ่นรส และสี เป็นต้น <u>ไม่รวมถึง</u> ไอศกรีมหวานเย็น เช่น เชอร์เบต (Sherbet) และซอร์เบต (Sorbet) ตามหมวด 03.0 ซึ่งมีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักและไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ
01.8	**เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ไม่รวมเวย์ชีส**
	ผลิตภัณฑ์ที่มีเวย์เป็นส่วนประกอบหลักทั้งชนิดเหลวและชนิดผง <u>ไม่รวมถึง</u> เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3
01.8.1	**เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว**
	เวย์ หมายถึง ส่วนของเหลวที่แยกได้จากผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการตกตะกอนน้ำนม ครีม นมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ ด้วยเอนไซม์ในระหว่างกระบวนการผลิตเนยแข็ง เคซีน หรือผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกัน สำหรับแอสิดเวย์ (Acid whey) ได้จากการตกตะกอนน้ำนม ครีม นมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ด้วยกรด <u>ไม่รวมถึง</u> เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3
01.8.2	**เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง**
	เวย์ผง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเวย์หรือแอสิดเวย์ (Acid whey) ซึ่งไขมันนมส่วนใหญ่ถูกขจัดออกไปแล้ว มาทำให้แห้งแบบพ่นฝอย (spray drying) หรือทำให้แห้งแบบลูกกลิ้ง (roll drying) <u>ไม่รวมถึง</u> เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3

02.0	**น้ำมันและไขมันและผลิตภัณฑ์อิมัลชัน**
	ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก ซึ่งได้จากพืช สัตว์น้ำ สัตว์บก หรือสัตว์ทะเล จากแหล่งใดแห่งหนึ่งหรือนำมาผสมรวมกัน
02.1	**น้ำมันและไขมันปราศจากน้ำ**
	ไขมันและน้ำมัน ที่สามารถบริโภคเป็นอาหารได้ ซึ่งมีองค์ประกอบหลัก คือ ไตรกลีเซอร์ไรด์ของกรดไขมันจากพืช สัตว์บกหรือสัตว์ทะเล
02.1.1	**บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี**
	ผลิตภัณฑ์จากไขมันนม ที่ได้จากนมหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนมโดยกระบวนการที่แยกน้ำและธาตุน้ำนม (nonfat solid) ออกเกือบหมด รวมถึงเนยใส (ghee) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม ครีม หรือเนย โดยกระบวนการที่แยกน้ำและธาตุน้ำนม (nonfat solid) ออกเกือบหมด ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีกลิ่นรสและคุณสมบัติทางกายภาพเฉพาะ
02.1.2	**น้ำมันและไขมันจากพืช**
	น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชชนิดเดียวหรือหลายชนิดรวมกันในลักษณะน้ำมันผสม สำหรับใช้บริโภค ปรุงอาหาร ทอดอาหาร หรือเป็นน้ำมันสลัด โดยน้ำมันบริสุทธิ์ (Virgin oils) ได้จากการบีบอัดหรือการคั้น ด้วยการใช้ความร้อนเท่านั้น ซึ่งจะไม่เปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางธรรมชาติของน้ำมันนั้น น้ำมันบริสุทธิ์สามารถนำมาบริโภคได้โดยตรง น้ำมันที่ได้จากการบีบอัดโดยไม่ใช้ความร้อน (Cold pressed oil) ได้จากการบีบอัดหรือการคั้นโดยไม่ใช้ความร้อน
02.1.3	**น้ำมันและไขมันจากสัตว์**
	น้ำมันและไขมันจากสัตว์ทุกชนิด ได้จากสัตว์ที่มีสุขภาพดีขณะฆ่าเพื่อการบริโภคของมนุษย์น้ำมันหมู (lard) เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อไขมันของหมูไขมันวัวที่บริโภคได้เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อไขมันสดของวัวที่ปกคลุมช่องท้อง รอบไตและรอบหัวใจ และจากเนื้อเยื่อไขมันที่แน่นและสภาพดี ไขมันสดที่ได้จากสัตว์ที่ถูกฆ่าใหม่ เรียกว่า "คิลลิ่งแฟท (killing fat)" ไขมันวัวที่มีคุณภาพดี (premiere jus หรือ oleo stock) ได้จากไขมันสดจากสัตว์ที่ถูกฆ่าใหม่ และไขมันที่เลือกมาเฉพาะ โดยการใช้ความร้อน (ที่อุณหภูมิ 50-55 องศาเซลเซียส) ไขมันวัวคุณภาพรอง (secunda beef fat) เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะของไขมันวัว ได้จากไขมันวัว โดยการใช้ความร้อน (ที่อุณหภูมิ 60-65 องศาเซลเซียส) แล้วทำให้สะอาด ไขมันหมู (Rendered pork fat) เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อและกระดูกของหมู ไขมันสกัดจากวัวควาย (tallow) ที่บริโภคได้ (น้ำมันที่ไหลซึมออกจากเนื้อที่กำลังต้ม) ได้จากเนื้อเยื่อไขมัน กล้ามเนื้อ และกระดูกของสัตว์จำพวกวัว ควายหรือแกะ เช่น ไขวัวควายและเนื้อเยื่อไขมันวัวหรือหมูที่สกัดน้ำมันบางส่วนออก เป็นต้น น้ำมันปลาที่ได้จากชนิดหรือพันธุ์ปลาที่เหมาะสม เช่น ปลาเฮอร์ริง ปลาซาร์ดีน ปลาสแพรท (sprat) และปลากะตัก เป็นต้นรวมถึง น้ำมันและไขมันที่ได้จากสัตว์ตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ที่ผสมกันโดยผ่านกรรมวิธีไฮโดรจิเนชั่น (Hydrogenation) หรือเอสเตอร์ริฟิชั่น (Esterification) หรือกรรมวิธีอื่นๆ ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ
02.2	**ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน**
	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันทุกชนิด <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์นมและขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบซึ่งไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น
02.2.1	**เนย**
	เนยเป็นผลิตภัณฑ์จากไขมันที่ประกอบด้วยอิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันซึ่งได้จากนม และ/หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม

02.2.2	**ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ**
	ผลิตภัณฑ์ใช้ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมัน (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันและ/หรือน้ำมันเพื่อการบริโภค) ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมันนม (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันนม) และผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายชนิดผสม (ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมันผสมกับไขมันนม ซึ่งมีสัดส่วนของไขมันนม ในปริมาณที่สูงกว่า) นอกจากนี้ ยังรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีการลดปริมาณไขมันที่เป็นส่วนประกอบหลักที่ได้จากไขมันนม ไขมันสัตว์ หรือไขมันพืช รวมทั้งเนยที่มีการลดไขมัน เนยเทียมที่มีการลดไขมัน และผลิตภัณฑ์ทั้งสองผสมกัน
02.3	**ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ**
	ผลิตภัณฑ์ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก แต่ไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น ส่วนที่เป็นไขมันของผลิตภัณฑ์เหล่านี้ ได้จากแหล่งไขมันอื่นๆ ที่ไม่ใช่จากไขมันนม เช่น ไขมันและน้ำมันจากพืช ไม่รวมถึง มายองเนส ตามหมวด 12.6.1 และผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบซึ่งไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น
02.4	**ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก**
	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายผลิตภัณฑ์ตามหมวด 01.7 แต่ไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น ซึ่งมีลักษณะพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) สำหรับทำขนมหวาน รวมถึงผลิตภัณฑ์สอดไส้ขนมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ
03.0	**ไอศกรีมหวานเย็น**
	ขนมหวานแช่แข็งที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก โดยอาจมีส่วนประกอบอื่นด้วย เช่น ผลไม้ น้ำตาล ทั้งนี้ต้องไม่มีส่วนประกอบของไขมัน หรือมีไขมันทั้งหมดน้อยกว่าร้อยละ 5 ของน้ำหนัก ไม่รวมถึง ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบ ตามหมวด 01.7
04.0	**ผลไม้ ผัก สาหร่าย นัท และเมล็ด**
	ผลไม้และผัก (ซึ่งรวมทั้งเห็ดและรา หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว ว่านหางจระเข้ สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด) ทั้งชนิดสดและผ่านการแปรรูป
04.1	**ผลไม้**
	ผลไม้สด ตามหมวด 04.1.1 และผลไม้แปรรูป ตามหมวด 04.1.2
04.1.1	**ผลไม้สด**
	ผลไม้สดต้องไม่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร กรณีผลไม้ที่เคลือบผิว ตัดแต่ง หรือปอกเปลือกสำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคอาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร
04.1.1.1	**ผลไม้สดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ**
	ผลไม้ทั้งดิบและสุกที่สดจากต้น และไม่ผ่านกระบวนการใดๆ
04.1.1.2	**ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว**
	ผลไม้สดที่เคลือบผิวด้วยแวกซ์หรือใช้วัตถุเจือปนอาหาร เพื่อถนอมหรือช่วยรักษาความสดและคุณภาพของผลไม้
04.1.1.3	**ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง**
	ผลไม้สดที่ปอกเปลือกหรือตัดแต่งสำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค

04.1.2	**ผลไม้แปรรูป**
	ผลไม้ที่แปรรูปทุกรูปแบบ นอกเหนือจากผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว ตามหมวด 04.1.1.2 หรือปอกเปลือกหรือตัดแต่ง ตามหมวด 04.1.1.3
04.1.2.1	**ผลไม้แช่เยือกแข็ง**
	ผลไม้ที่อาจผ่านการลวกหรือไม่ก็ได้แล้วนำไปแช่ เยือกแข็ง โดยอาจแช่ในน้ำเชื่อมหรือน้ำผลไม้
04.1.2.2	**ผลไม้แห้ง**
	ผลไม้ที่ทำแห้งหรือเอาน้ำออกเพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์
04.1.2.3	**ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ**
	ผลไม้ที่แช่ในน้ำส้มสายชู น้ำมันหรือน้ำเกลือ และอาจแต่งรสชาติด้วยน้ำตาล มีลักษณะแห้งหรือไม่ก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.7 ที่ต้องมีลักษณะแช่อิ่ม เชื่อมหรือเคลือบด้วยน้ำตาล
04.1.2.4	**ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง**
	ผลไม้สดที่บรรจุในกระป๋องหรือขวดแก้วที่มีน้ำผลไม้ธรรมชาติหรือน้ำเชื่อม (รวมถึงน้ำเชื่อมที่เตรียมจากสารให้ความหวานแทนน้ำตาล) และนำไปผ่านกระบวนการสเตอริไรซ์ หรือพาสเจอไรซ์ รวมถึงผลิตภัณฑ์แปรรูป ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouch)
04.1.2.5	**แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด**
	- แยม (Jams) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายอาหารที่มีเนื้อข้นเหนียว ผลิตได้จากการต้มผลไม้ทั้งผล ผลไม้หั่นชิ้น หรือเนื้อผลไม้บด โดยอาจเติมน้ำผลไม้หรือน้ำผลไม้เข้มข้นหรือไม่ก็ได้ และใส่น้ำตาลเพื่อให้เนื้อข้น เหนียวขึ้น และอาจใส่เพ็กทิน (pectins) และผลไม้หั่นชิ้นลงไปด้วย - เยลลี่ (Jellies) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายที่มีเนื้อใส กรรมวิธีการผลิตคล้ายแยม ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ได้จากการคั้นหรือสกัดจากผลไม้ หรือ ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ผ่านกรรมวิธีหรือทำให้เข้มข้น หรือแช่แข็ง ซึ่งผ่านการกรองและผสมกับน้ำตาลทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะ โดยเยลลี่มีเนื้อเนียนเสมอกันและไม่ใส่เนื้อผลไม้ - มาร์มาเลด (Marmalades) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายอาหารที่มีเนื้อและเปลือกผลไม้ ซึ่งอาจเป็นผลไม้ทั้งผล เป็นชิ้นเนื้อผลไม้หรือเนื้อผลไม้บดและต้มด้วยน้ำตาลเพื่อให้เนื้อข้นเหนียวขึ้น อาจใส่เพ็กทิน (pectins)
04.1.2.6	**ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ**
	ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ทาหรือป้าย หรือเป็นวัตถุดิบที่ทำจากผลไม้ ซึ่งไม่ใช่ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.5 ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันกับผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.5 แต่มีการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล และผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งรสที่ทำจากผลไม้
04.1.2.7	**ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล**
	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อมหรือเคลือบด้วยน้ำตาล และอาจทำให้แห้งด้วยหรือไม่ก็ได้ รวมถึงผลไม้ที่แช่ในน้ำเชื่อมแล้วทำให้แห้ง หรือผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้งที่คลุกหรือเคลือบน้ำตาล
04.1.2.8	**ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ**
	- ผลไม้บด (Fruit pulp) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ซึ่งโดยปกติใช้เป็นวัตถุดิบ ได้จากนำส่วนที่รับประทานได้ของผลไม้มาผ่านกระบวนการหั่นบางๆ หรือบด โดยเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์มีทั้งส่วนที่เป็นของเหลว (น้ำผลไม้) และของแข็ง (เนื้อผลไม้)

	- ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่มีกรรมวิธีการผลิตคล้ายกับผลไม้บด (Fruit pulp) แต่มีเนื้อสัมผัสที่เนียนละเอียดกว่า อาจใช้สำหรับทำไส้ขนม - ซอสผลไม้ (Fruit sauce) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการต้มผลไม้บด (Fruit pulp) ทั้งนี้อาจเติมน้ำตาลหรือไม่ก็ได้และอาจใส่ชิ้นผลไม้ เพื่อใช้ราดบนผลิตภัณฑ์ขนมอบหรือไอศกรีม - น้ำเชื่อมผลไม้ (Fruit syrup) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่คล้ายกับซอสผลไม้ (Fruit sauce) แต่มีลักษณะเหลวมากกว่า - กะทิและมันกะทิหรือหัวกะทิ (Coconut milk and coconut cream) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่เตรียมได้จากเนื้อในของผลมะพร้าว โดยอาจมีการเติมน้ำมะพร้าวหรือน้ำหรือไม่ก็ได้ และนำไปผ่านกระบวนการพาสเจอไรส์เซชัน, สเตอริไลเซชัน หรือยูเอชที ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปเข้มข้นหรือไขมันต่ำ ทั้งนี้ ให้รวมถึง น้ำมะขามเข้มข้น (ได้จากการสกัดเนื้อมะขามโดยมีส่วนของแข็งทั้งหมดที่ละลายได้ทั้งหมดไม่น้อยกว่า ร้อยละ 65), มะขามผง (ได้จากเนื้อมะขามบดผสมแป้งมันสำปะหลัง), มะขามกวน (tamarind toffee) (ได้จากการผสมกันระหว่างเนื้อมะขาม, น้ำตาล, นมผง, วัตถุแต่งกลิ่นรส และ วัตถุเจือปนอาหาร) และ บาร์ที่ทำจากผลไม้ (Fruit bars) (ได้จากการผสมกันระหว่างเนื้อผลไม้บด, น้ำตาล, วัตถุแต่งกลิ่นรส และ วัตถุเจือปนอาหาร แล้วนำไปทำแห้งและอัดเป็นแท่ง)
04.1.2.9	**ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก**
	ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก หรือแปรรูปจากผลไม้ รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักแต่มีการแต่งกลิ่นรสผลไม้ ทั้งชนิดพร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ใช้ทำขนม <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีไส้ผลไม้ ตามหมวด 07.2.1 และ หมวด 07.2.2 ไอศกรีมหวานเย็นแต่งกลิ่นรสผลไม้ ตามหมวด 03.0 หรือของหวานแช่แข็งที่ทำจากนมที่มีการใส่ผลไม้ตามหมวด 01.7
04.1.2.10	**ผลไม้หมักดอง**
	ผลไม้หมักดองด้วยน้ำเกลือเพื่อให้เกิดกรดแล็กติก (Lactic acid)
04.1.2.11	**ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้**
	ผลิตภัณฑ์ทำไส้ขนมทุกชนิด โดยทั่วไปใส่ผลไม้ทั้งผลหรือผลไม้หั่นชิ้น ทั้งที่อยู่ในสภาพพร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ใช้สำหรับทำไส้ขนม <u>ไม่รวมถึง</u> ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) ตามหมวด 04.1.2.8
04.1.2.12	**ผลไม้ปรุงสุก**
	ผลไม้ที่ผ่านกระบวนการนึ่ง ต้ม อบ หรือทอด อาจมีการเคลือบหรือไม่ก็ได้ สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค
04.2	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด**
	ผักสด (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ตามหมวด 04.2.1 และที่แปรรูป ตามหมวด 04.2.2
04.2.1	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด**
	ผัก สาหร่ายสาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด โดยทั่วไปต้องไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ยกเว้น กรณีที่มีการเคลือบผิว ตัดแต่ง หรือปอกเปลือก สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค อาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

04.2.1.1	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ**
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ
04.2.1.2	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด ที่เคลือบหรือปรับสภาพผิว**
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่เคลือบหรือปรับสภาพผิวด้วยแวกซ์ หรือใช้วัตถุเจือปนอาหารเพื่อถนอมหรือช่วยรักษาความสดและคุณภาพของผัก
04.2.1.3	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่งหรือหั่นฝอย**
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคเพื่อใช้เตรียมหรือประกอบอาหาร
04.2.2	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดแปรรูป**
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แปรรูปทุกรูปแบบ นอกเหนือจากการเคลือบหรือการปรับสภาพผิวตามหมวด 04.2.1.2 และ ปอกเปลือก ตัดแต่ง ตามหมวด 04.2.1.3
04.2.2.1	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด แช่เยือกแข็ง**
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ลวกแล้วแช่เยือกแข็ง
04.2.2.2	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ดที่แห้ง**
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ทำแห้ง โดยไม่มีผลต่อคุณค่าทางอาหารที่สำคัญ เพื่อลดการเจริญของจุลินทรีย์ และอาจเติมน้ำหรือแช่น้ำ เพื่อให้คืนรูปก่อนการบริโภคหรือไม่ก็ได้ รวมถึงผักผงที่ได้จากการนำน้ำผักมาทำแห้ง
04.2.2.3	**ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง**
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเลในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง <u>ไม่รวมถึง</u> ผักดองตามหมวด 04.2.2.7 หรือถั่วเหลืองหมัก ตามหมวด 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 และ 12.9.2.3
04.2.2.4	**ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง**
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล ที่ได้จากการนำผักสดมาทำความสะอาด ลวก และบรรจุในกระป๋องหรือขวดโหลเติมของเหลวแล้วแต่กรณี เช่น น้ำเกลือ, น้ำ, น้ำมันหรือซอส และผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนโดยพาสเจอไรซ์ หรือสเตอริไรซ์
04.2.2.5	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย**
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด (purees) อาจนำไปผ่านความร้อน เช่น นึ่ง โดยผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการบดละเอียดแล้ว อาจมีส่วนประกอบของของเหลว (น้ำผัก) และของแข็ง (เนื้อผัก) ซึ่งอาจนำไปผ่านการกรองก่อนการบรรจุ โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้จะมีปริมาณของแข็งน้อยกว่าผลิตภัณฑ์ ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ดที่บด ตามหมวด 04.2.2.6

04.2.2.6	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร**
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ในทำนองเดียวกับผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 04.2.2.5 แต่มีปริมาณของแข็งมากกว่า และมักใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารประเภทอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย ตามหมวด 04.2.2.5
04.2.2.7	**ผัก สาหร่ายทะเลดอง**
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล หมักดองด้วยเกลือเพื่อให้เกิดกรดแล็กติก อาจมีการเติมเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง ตามหมวด 04.2.2.3 และผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก ตามหมวด 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 และ 12.9.2.3
04.2.2.8	**ผัก สาหร่ายทะเลปรุงสุกหรือทอด**
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล ที่นำมา นึ่ง ต้ม อบ หรือทอด เป็นต้น ทั้งที่ผ่านหรือไม่ผ่านการเคลือบหรือชุบ
05.0	**ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต**
	ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีและไม่มีโกโก้ หมากฝรั่งและผลิตภัณฑ์ที่ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม
05.1	**ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์เลียนแบบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต**
	ผลิตภัณฑ์ที่มีโกโก้หรือช็อกโกแลตเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต
05.1.1	**โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก**
	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์จากช็อกโกแลตหรือเครื่องดื่มที่มีโกโก้เป็นส่วนประกอบหลัก ได้แก่ (1) เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้ (Cocoa beans) มาล้างทำความสะอาด แล้วกะเทาะเปลือก (2) เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) ได้จากการทุบหรือบดเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ทั้งนี้ เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกและเนื้อโกโก้บดอาจมีการเติมด่างเพื่อปรับกลิ่นรส (3) โกโก้ดัส (Cocoa dust) เป็นเศษเมล็ดโกโก้ที่ได้จากการร่อนแยกและการแยกคัพพะออกจากเมล็ดโกโก้ (degerming) (4) โกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ไปคั่วอบ หรือ ตากแห้ง แล้วนำไปบดซึ่งมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกันและข้นเหลว (5) โกโก้ผง (Cocoa powder) ได้จากการนำเนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือโกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) ไปผ่านกระบวนการลดไขมันโดยวิธีบีบอัด และขึ้นรูปให้เป็นโกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) แล้วนำบดเป็นโกโก้ผง และอาจมีการแต่งกลิ่นรส (6) โกโก้ผงผสมน้ำตาล (Cocoa-sugar mixture) ได้จากการผสมกันระหว่างโกโก้ผง (Cocoa powder) และน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาลเท่านั้น ตามที่กำหนดไว้ในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

	นอกจากนี้ ยังรวมถึงช็อกโกแลตผงหรือโกโก้ผงที่ใช้สำหรับเตรียมเป็นเครื่องดื่มหรือใช้สำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์ลูกกวาด ลูกอม ที่มีส่วนประกอบของโกโก้และน้ำตาล ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหรือนมที่มีส่วนประกอบของโกโก้หรือช็อกโกแลตซึ่งอยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค ตามหมวด 01.1.4 และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตซึ่งอยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค ตามหมวด 05.1.4
05.1.2	**โกโก้ไซรัป**
	โกโก้ไซรัปได้จากการเติมเอนไซม์อะไมเลสจากแบคทีเรียลงในโกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) เพื่อย่อยสลายแป้งในโกโก้ (Cocoa starch) ทำให้มีลักษณะเหลวและคงตัว ไม่รวมถึง ช็อกโกแลตฟัดจ์ที่ใช้แต่งหน้าไอศกรีม ตามหมวด 05.4
05.1.3	**ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ**
	ผลิตภัณฑ์ทำจากโกโก้ผสมกับวัตถุดิบอื่นซึ่งโดยทั่วไป มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อใช้ทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมอบ
05.1.4	**ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต**
	ช็อกโกแลต หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) เนื้อโกโก้บดโกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) โกโก้ผง หรือโกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) อาจจะเติมน้ำตาล ไขมันโกโก้ (Cocoa butter) แต่งกลิ่นรสหรือส่วนประกอบอื่นๆ เช่น นัทต่างๆ และผลไม้แห้ง รวมถึงช็อกโกแลตที่มีการเคลือบน้ำตาลและอาจมีการแต่งสี เป็นต้น
05.1.5	**ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต**
	ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะและรสชาติคล้ายช็อกโกแลต ซึ่งอาจจะมีโกโก้เป็นส่วนประกอบหลักหรือไม่ก็ได้ หรืออาจมีองค์ประกอบไขมันจากพืชทดแทนไขมันโกโก้ในปริมาณที่ส่งผลให้มีคุณภาพมาตรฐานไม่จัดเป็นผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ช็อกโกแลต
05.2	**ลูกกวาด นูกัต และมาร์ซิแพน**
	ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้อมหรือเคี้ยว โดยมีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล ซึ่งอาจมีส่วนผสมของโกโก้หรือไม่ก็ได้
05.2.1	**ลูกกวาดชนิดแข็ง**
	ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำและน้ำตาล (น้ำเชื่อม) เป็นส่วนประกอบหลักที่มีลักษณะแข็ง อาจมีไส้ เติมสี กลิ่น รส หรืออาจเติมโกโก้หรือไม่ก็ได้ ผลิตภัณฑ์เหล่านี้อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5
05.2.2	**ลูกกวาดชนิดนุ่ม และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5**
	ผลิตภัณฑ์มีลักษณะนุ่มและเคี้ยวได้อาจมีส่วนประกอบของโกโก้และนม รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมหวานอื่นที่มีลักษณะนุ่ม ซึ่งอาจมีส่วนประกอบของจากเจลาติน (Gelatin) เพ็กทิน (Pectin) อะการ์ (Agar) แคร์ราจีแนน (Carrageenan) หรือวัตถุเจือปนอาหารอื่นที่ให้คุณสมบัติทำให้เกิดเจล ทั้งนี้อาจมีส่วนผสมของน้ำตาลหรือไม่ก็ได้ ผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5 ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5

05.2.3	**นูกัตและมาร์ซิแพน**
	- นูกัต (Nougats) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำนัทที่คั่วบดมาผสมน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล และโกโก้ มีลักษณะเหนียวเหมือนแตงเม อาจใช้เป็นไส้ขนมในผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 และ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5 - มาร์ซิแพน (Marzipans) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำอัลมอนด์บดและน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล (คล้ายถั่วกวน) ซึ่งสามารถปั้นขึ้นรูปและแต่งสีได้ตามต้องการ อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5
05.3	**หมากฝรั่ง**
	ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากยางธรรมชาติหรือยางสังเคราะห์เป็นส่วนประกอบหลัก มีส่วนประกอบของวัตถุแต่งกลิ่นรส สารให้ความหวาน ทั้งที่มีหรือไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ และวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นๆ และ เมื่อเคี้ยวจะยืดหยุ่นคล้ายยางและต้องคายกากยางทิ้ง
05.4	**ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน**
	ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูปที่ใช้สำหรับตกแต่งหน้าเค้ก คุกกี้ พาย ขนมปัง และผลิตภัณฑ์ขนมอบอื่นๆ ที่ไม่ได้ทำจากผลไม้ <u>ไม่รวมถึง</u> น้ำเชื่อมที่ใช้แต่งหน้าขนม เช่น น้ำเชื่อมเมเปิ้ล น้ำเชื่อมคาราเมล และน้ำเชื่อมแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 11.4 และผลิตภัณฑ์แต่งหน้าขนมที่ทำจากผลไม้ ตามหมวด 04.1.2.8 และซอสช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.2
06.0	**ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ธัญชาติ**
	ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ธัญชาติ ที่ได้จากเมล็ดธัญพืช รากและหัวพืช เมล็ดถั่ว ฝักถั่วชนิดต่างๆ และไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์ม ทั้งที่ผ่านและไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป ทั้งนี้ ไม่รวมผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) ตามหมวด 07.0
06.1	**ธัญชาติ**
	ธัญชาติทั้งเมล็ด เมล็ดกะเทาะเปลือก รวมทั้งเมล็ดหัก หรือป่น ที่ไม่ผ่านการแปรรูป
06.2	**แป้งและสตาร์ช**
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการโม่เมล็ดธัญพืช รากและหัวพืช เมล็ดถั่ว และไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์มหรือฝักถั่ว รวมถึง ถั่วเหลืองผง เพื่อใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิตอาหาร
06.2.1	**แป้ง**
	แป้งที่แปรรูปจากการโม่เมล็ด ธัญชาติและหัวพืช (เช่น มันสำปะหลัง) ไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์ม <u>ไม่รวมถึง</u> ส่วนผสมแป้งสำเร็จรูปสำหรับผลิตขนมอบ ตามหมวด 07.1.6 และ หมวด 07.2.3
06.2.2	**สตาร์ช**
	สตาร์ช (Starches) คือ กลูโคสพอลิเมอร์ (Glucose polymer) ที่ประกอบด้วยการเชื่อมโยงพันธะของน้ำตาลกลูโคส (Anhydro-alpha-D-glucose) ต่อกันหลายๆโมเลกุล ที่อยู่ในรูปเม็ดแป้งของพืชบางชนิด (เช่น ธัญชาติ เมล็ดข้าวโพด ข้าวสาลี ข้าว ถั่ว เป็นต้น) และหัวพืช (เช่น มันสำปะหลัง มันฝรั่ง เป็นต้น)

06.3	**ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า**
	ผลิตภัณฑ์จากธัญชาติทั้งชนิดพร้อมบริโภคและกึ่งสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์สำหรับเป็นอาหารมื้อเช้าที่บริโภคขณะร้อน อาหารเช้าจากธัญชาติทำจากการผสมถั่วเหลืองหรือรำ และอาหารเช้าจากธัญชาติที่ทำจากการนำแป้งหรือธัญชาติบดผ่านเครื่องเอกซ์ทรูด (Extruded-type breakfast cereals) รวมถึง cereal bar ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น เช่น อบหรือทำแห้งแบบต่างๆ กึ่งสำเร็จรูป ทั้งที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติและปรุงแต่งรสชาติ เช่น เคลือบน้ำตาล ใส่ผลไม้ ผัก หรืออื่นๆ ที่ยังคงสภาพเป็นธัญชาติ/เมล็ด/บดหยาบอยู่
06.4	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน**
	ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งสาลี ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งถั่ว ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน
06.4.1	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด**
	ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ทั้งที่ผ่านและไม่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทิไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง
06.4.1.1	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด**
	ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้มการนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทิไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง โดยผลิตภัณฑ์เหล่านี้ผู้บริโภคต้องเตรียมให้สุกก่อนบริโภค
06.4.1.2	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด**
	ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทิไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ผู้บริโภคอาจรับประทานได้ทันทีหรือต้องเตรียมให้สุกก่อนบริโภค
06.4.2	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันชนิดแห้ง**
	ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1 ที่ผ่านการทำแห้ง ทำให้ปริมาณความชื้นสุดท้ายของก๋วยเตี๋ยวน้อยกว่า 14 %
06.4.2.1	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง**
	ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1.1 ที่ผ่านการทำแห้ง
06.4.2.2	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง**
	ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1.2 ที่ผ่านการทำแห้ง
06.4.3	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป**
	ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทิไนซ์ (Pre-gelatinized) แช่เยือกแข็ง หรือ ทำให้แห้ง ผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้อาจจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรืออาจเป็นวัตถุดิบสำหรับใช้ประกอบอาหาร โดยผ่านวิธีการปรุงก่อนรับประทานอย่างง่ายๆ และใช้เวลาสั้น เช่น การเติมน้ำร้อน การต้ม
06.5	**ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก**
	ขนมหวานที่ทำจากวัตถุดิบหลักคือ ธัญชาติ แป้ง รวมถึง ไส้ขนมที่ทำจากธัญชาติ หรือสตาร์ช และขนมหวานทำจากโดแป้งสาลีหมักด้วยยีสต์นึ่ง รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทำขนมหวาน

06.6	**แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด**
	ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของแป้งบดที่ได้จากธัญชาติ เมื่อนำไปผสมกับส่วนผสมอื่นๆ (เช่น ไข่ น้ำ และนม) ใช้ชุบเนื้อสัตว์ ผัก เพื่อทอด ไม่รวมถึง โด (Doughs) สำหรับทำขนมปัง และเกล็ดขนมปังสำหรับชุบทอด ตามหมวด 07.1.4 และส่วนผสมแป้งสำเร็จรูปสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ ตามหมวด 07.1.6 และ หมวด 07.2.3
06.7	**ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป**
	ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป และผลิตภัณฑ์ข้าวเติมสารอาหาร รวมทั้งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่มีการวางจำหน่ายในสภาวะ แช่เย็น หรือแช่เยือกแข็ง, ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป แบบเอเชียตะวันออกซึ่งได้จากการนำข้าวมาแช่น้ำแล้วนำไป นึ่ง นวด และทำให้เป็นลักษณะก้อนเค้ก ไม่รวมถึง ขนมขบเคี้ยวทำจากข้าว ตามหมวด 15.1 ข้าวที่ไม่ผ่านการแปรรูป ตามหมวด 06.1 และขนมหวานที่มีข้าวเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 06.5
06.8	**ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง**
	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองที่ผ่านการทำแห้ง การปรุงให้สุก การทอด หรือการหมัก เป็นต้น ไม่รวมถึง เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลืองตามหมวด 12.9
06.8.1	**เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง**
	เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลืองที่ได้จากการนำถั่วเหลืองแห้งมาแช่น้ำ บดละเอียด ต้ม และ กรอง หรือเตรียมจากแป้งถั่วเหลือง, ถั่วเหลืองเข้มข้น หรือถั่วเหลืองสกัด (Soy protein isolate) น้ำนมถั่วเหลืองอาจใช้บริโภคทันที หรือใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับทำผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ อาจเติมเนื้อผลไม้ ธัญชาติ หรือสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล ทั้งนี้ให้รวมถึง ผลิตภัณฑ์น้ำนมถั่วเหลืองชนิดผงซึ่งจะต้องคืนรูปก่อนบริโภคเป็นเครื่องดื่มหรือนำไปผสมกับสารที่ทำให้ตกตะกอนสำหรับใช้ทำเต้าหู้อ่อนเองที่บ้านให้รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักน้ำนมถั่วเหลือง
06.8.2	**ฟองเต้าหู้**
	ฟองเต้าหู้ได้จากฝ้าหรือเยื่อที่ผิวหน้าของน้ำนมถั่วเหลือง ในระหว่างการอุ่นหรือต้มแล้วทำแห้งอาจนำไปทอดกรอบ หรือคืนรูปโดยแช่น้ำ สำหรับใส่ในซุปหรืออาหารอื่น
06.8.3	**เต้าหู้**
	เต้าหู้ได้จากนำถั่วเหลืองแห้งมาแช่น้ำ บดละเอียด และ กรอง นำส่วนที่เป็นของเหลวมาทำให้เป็นก้อนโดยใช้สารที่ทำให้เกิดการตกตะกอน แล้วนำมาใส่ในแม่พิมพ์ ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้อาจมีเนื้อสัมผัสหลายลักษณะ เช่น ชนิดอ่อน ชนิดกึ่งแข็ง และชนิดแข็ง
06.8.4	**เต้าหู้กึ่งแข็ง**
	เต้าหู้กึ่งแข็ง (Semi-dehydrated soybean curd) ผลิตจากเต้าหู้อ่อนที่บีบน้ำออกบางส่วนระหว่างการทำให้เป็นก้อนในแม่พิมพ์ โดยเต้าหู้กึ่งแข็งจะมีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ 62 และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น
06.8.4.1	**เต้าหู้กึ่งแข็งต้มหรือเคี่ยวกับซอส**
	เต้าหู้กึ่งแข็งนำมาต้มหรือเคี่ยวกับซอสข้น เช่น ซอสมิโซะ ซีอิ๊วดำ ทำให้เต้าหู้ดูดซับสีและรสชาติของซอส หรือซีอิ๊ว และมีเนื้อสัมผัสที่นุ่มขึ้น
06.8.4.2	**เต้าหู้กึ่งแข็งทอด**
	เต้าหู้กึ่งแข็งนำมาทอด ซึ่งอาจรับประทานได้ทันที หรือนำมาประกอบอาหารอื่นๆ เช่น ต้มพะโล้

06.8.4.3	**เต้าหู้กึ่งแข็งอื่นๆ**
	เต้าหู้ชนิดกึ่งแข็งอื่นๆ รวมถึงเต้าหู้ย่าง และเต้าหู้บดที่อาจจะผสมกับส่วนประกอบหรือเครื่องปรุงชนิดอื่นๆ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์เต้าหู้กึ่งแข็งต้มหรือเคี่ยวกับซอสตามหมวด 06.8.4.1 และผลิตภัณฑ์เต้าหู้กึ่งแข็งทอดหมวด 06.8.4.2
06.8.5	**เต้าหู้แห้ง**
	เต้าหู้แห้ง (Dehydrated soybean curd) คือ เต้าหู้ที่ถูกเอาความชื้นออกทั้งหมดโดยผ่านกระบวนการแช่แข็ง บ่ม และการทำแห้ง สามารถบริโภคโดยตรง หรือทำให้คืนรูปโดยการแช่น้ำ หรือซอส หรือนำไปทอด หรือตุ๋นในซอส
06.8.6	**ถั่วเหลืองหมัก**
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากถั่วเหลืองที่ผ่านการนึ่งและหมักด้วยหัวเชื้อตั้งต้นจากเชื้อราหรือแบคทีเรีย ผลิตภัณฑ์มีลักษณะนุ่ม มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะ
06.8.7	**เต้าหู้หมัก**
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการหมักเต้าหู้ทั้งก้อน โดยผลิตภัณฑ์ที่ได้มีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม มีกลิ่นเฉพาะ อาจมีสีแดง สีเหลืองอ่อน หรือสีเทาแกมเขียว
06.8.8	**ผลิตภัณฑ์อื่นๆที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก**
	ผลิตภัณฑ์อื่นๆ จากถั่วเหลืองที่มีโปรตีนถั่วเหลืองเป็นองค์ประกอบหลัก
07.0	**ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)**
	ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของแป้งที่ได้จากธัญชาติซึ่งมีส่วนประกอบของกลูเตน (Gluten) เช่น แป้งข้าวสาลี แป้งข้าวบาร์เลย์ แป้งข้าวไรย์ เป็นต้น หรือไม่มีส่วนประกอบของกลูเตนก็ได้ เช่น แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวโพด เป็นต้นแล้วนำมาผ่านความร้อน เช่น อบ นึ่ง ทอด เป็นต้น โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้ ได้แก่ ขนมปัง ขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูปตามหมวด 07.1 และขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป ตามหมวด 07.2
07.1	**ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป**
	ขนมปังและขนมอบทุกชนิดที่ไม่มีการแต่งเติมรสชาติ (Plain) รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว
07.1.1	**ขนมปังและโรล**
	ขนมปังและโรลที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยยีสต์และขนมปังที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยผงฟู
07.1.1.1	**ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์**
	ขนมปังและโรลที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยยีสต์
07.1.1.2	**ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู**
	ขนมปังและโรลที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยผงฟู เช่น โซเดียมไบคาร์บอเนต เบกกิ้งโซดา
07.1.2	**แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน**
	แครกเกอร์ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีลักษณะบาง กรอบ ทำจากโด (Dough) ชนิดที่ไม่หวาน ไม่รวมถึง แครกเกอร์ที่มีรสหวาน หรือที่มีการเติมกลิ่นรส (เช่น กลิ่นรสชีส) ตามหมวด 07.2.1
07.1.3	**ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ**
	ผลิตภัณฑ์ขนมอบทุกชนิดที่ไม่หวาน และบิสกิตที่ขึ้นฟู โดยใช้ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดา ไม่รวมถึง บิสกิตแบบอังกฤษ เช่น คุกกี้หรือแครกเกอร์รสหวาน ตามหมวด 07.2.1

07.1.4	**ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ**
	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมปังที่ใช้เป็นไส้และส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำไส้ และโดเตรียมสำเร็จ ไม่รวมถึง ส่วนผสมสำเร็จรูปตามหมวด 07.1.6
07.1.5	**หมั่นโถว ซาลาเปา**
	ผลิตภัณฑ์ตามแบบเอเชียตะวันออก ได้จากการนำผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวเจ้าที่ทำให้ขึ้นฟูหรือไม่ขึ้นฟูก็ได้ ไปผ่านกระบวนการนึ่ง ผลิตภัณฑ์อาจมีไส้หรือไม่ก็ได้
07.1.6	**ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5**
	ส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) เป็นผงแห้ง ซึ่งต้องนำมาผสมของเหลว (เช่น น้ำ นม น้ำมัน เนยสด ไข่) เพื่อนวดเป็นโด (Dough) สำหรับทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1 - 07.1.5 ไม่รวมถึง ส่วนผสมสำเร็จรูปตามหมวด 07.2.3
07.2	**ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป**
	ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ เช่น รสหวาน รสเค็ม ตามหมวด 07.2.1-07.2.2 และส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ตามหมวด 07.2.3
07.2.1	**เค้ก คุกกี้ และพาย**
	ผลิตภัณฑ์ที่บริโภคในลักษณะขนมหวานหรือปรุงแต่งรสชาติ
07.2.2	**ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ**
	ผลิตภัณฑ์ที่บริโภคในลักษณะขนมหวานหรืออาหารเช้า ทั้งที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์และ/หรือขึ้นฟูด้วยผงฟู (หวาน/เค็ม), และขนมหวานจากแป้ง (flour confectionary) เป็นต้น
07.2.3	**ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2**
	ส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) เป็นผงแห้ง ซึ่งต้องนำมาผสมอื่น (เช่น น้ำ นม น้ำมัน เนยสด ไข่) เพื่อนวดเป็นโด (Dough) สำหรับทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1 - 07.2.2 ไม่รวมถึง โด (Dough) ตามหมวด 07.1.4 และส่วนผสมสำเร็จรูป ตามหมวด 07.1.6
08.0	**เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์**
	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ทุกชนิดจากเนื้อสัตว์ ที่รวมถึงจากสัตว์ปีก สัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา ทั้งที่เป็นเนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่งหรือบดที่ยังดิบหรือผ่านการแปรรูป
08.1	**เนื้อสัตว์สด**
	เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ ยังสด จะไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร แต่ใช้ได้ในกรณีจำเป็น เช่น ให้มีการใช้สีเพื่อประทับตราหรือทำเครื่องหมาย อาจเคลือบผิวหรือคลุกเนื้อสัตว์สดด้วยผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร ตามหมวด 04.1.2.8 หรือเครื่องเทศ ตามหมวด 12.2 ตัวอย่างเช่น ไก่ทาขมิ้น
08.1.1	**เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง**
	เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งตัว ซากหรือตัดแต่ง ที่ยังดิบ โดยไม่ผ่านกรรมวิธีใดๆ
08.1.2	**เนื้อสัตว์สดบด**
	เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา ที่ยังดิบและผ่านการบด หรือถอดกระดูก ซึ่งอาจมีหรือไม่มีการเคลือบผิวหรือชุบแป้ง

08.2	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี**
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งตัวหรือตัดแต่งแปรรูปโดยผ่านกรรมวิธีต่างๆ ทั้งที่ไม่ใช่ความร้อนตามหมวด 08.2.1 และใช้ความร้อนตามหมวด 08.2.2
08.2.1	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแปรรูปโดยไม่ใช้ความร้อน**
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้น หรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยผ่านกระบวนการต่างๆ เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (Drying) การดอง (Pickling) เพื่อช่วยถนอมหรือยืดอายุการเก็บรักษา โดยยังไม่ผ่านความร้อน
08.2.1.1	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน**
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยการหมักด้วยเกลือโซเดียมคลอไรด์ อาจหมักแบบแห้งโดยการทาเกลือบริเวณพื้นผิวของชิ้นเนื้อ หรือหมักแบบเปียกโดยการแช่ชิ้นเนื้อในน้ำเกลือ หรือฉีดน้ำเกลือ เข้าไปในชิ้นเนื้อ อาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงการรมควันและการดอง
08.2.1.2	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านการทำแห้ง**
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดย อาจผ่านการหมักเกลือ (Curing) หรือทำเค็ม (Salting) ตามหมวด 08.2.1.1 แล้วทำให้แห้ง หรืออาจทำให้แห้งโดยไม่ผ่านการหมักเกลือหรือทำเค็มก็ได้ การทำให้แห้ง เช่น การตากแห้ง การใช้ลมร้อนหรือภายใต้ความดัน เป็นต้น
08.2.1.3	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน**
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้น หรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยกระบวนการหมักดอง (Fermentation) ด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติคและเกลือ
08.2.2	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งตัวหรือตัดแต่งทำให้สุกโดยใช้ความร้อน**
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและทำให้สุกโดยใช้ความร้อน (ทั้งที่หมักแล้วทำให้สุก หรือทำแห้งแล้วทำให้สุก) รวมถึงการสเตอริไรส์ และการบรรจุกระป๋อง
08.2.3	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแช่เยือกแข็ง**
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้น หรือตัดแต่งทั้งดิบและสุกที่ผ่านการแช่เยือกแข็ง
08.3	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี**
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ได้จากการบดและถอดกระดูกและผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (Drying) การดอง (Pickling) ทั้งที่ไม่ผ่านความร้อน ตามหมวด 08.3.1 และผ่านความร้อนตามหมวด 08.3.2
08.3.1	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ไม่ผ่านความร้อน**
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ได้จากการบดและถอดกระดูกและผ่านกรรมวิธีต่างๆ โดยไม่ผ่านความร้อน เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (drying) การดอง (Pickling)

08.3.1.1	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน**
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ได้จากการบดและถอดกระดูก และผ่านการหมัก (Curing) หรือการหมักด้วยเกลือโซเดียมคลอไรด์ (Salting) มีทั้งการหมักแบบแห้งโดยการทาเกลือบริเวณพื้นผิวของชิ้นเนื้อ หรือการหมักแบบเปียกโดยการแช่เนื้อสัตว์ในน้ำเกลือ หรือฉีดน้ำเกลือเข้าไปในชิ้นเนื้อ การหมักอาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงการรมควันและการดอง
08.3.1.2	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน**
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ได้จากการบดและถอดกระดูกอาจผ่านการหมัก (Curing) หรือทำเค็ม (Salting) ตามหมวด 08.3.1.1 แล้วทำให้แห้ง หรืออาจทำให้แห้งโดยไม่ผ่านการหมัก การทำให้แห้ง เช่น การใช้ลมร้อนหรือภายใต้ความดัน เป็นต้น
08.3.1.3	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน**
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา บด และถอดกระดูก ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง (Fermentation) ด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติคและเกลือ
08.3.2	**เนื้อสัตว์บดทำให้สุกโดยใช้ความร้อน**
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา บดและทำให้สุกโดยผ่านความร้อน (ทั้งที่หมักแล้วทำให้สุก หรือทำแห้งแล้วทำให้สุก) รวมถึงการสเตอริไรส์ และการบรรจุกระป๋อง
08.3.3	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดแช่เยือกแข็ง**
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา บดและถอดกระดูก ทั้งที่ทำให้สุกทั้งหมดหรือสุกบางส่วน ที่ผ่านการแช่เยือกแข็ง
08.4	**ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก**
	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอกชนิดทานได้ เช่น ไส้เทียมที่ทำจากคอลลาเจน เซลลูโลส หรือสารสังเคราะห์เกรดอาหาร หรือไส้จากธรรมชาติ
09.0	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ**
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ ซึ่งรวมถึงสัตว์น้ำที่มีกระดูกสันหลัง เช่น ปลา วาฬ สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง เช่น แมงกะพรุน หอยเม่น ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยทาก เป็นต้น สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็นต้น และสัตว์น้ำสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนัง เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้น ทั้งที่เป็นสัตว์น้ำที่ยังดิบ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำอาจเคลือบผิวหรือคลุกด้วยเครื่องเทศก่อนจำหน่ายต่อผู้บริโภค หรือที่ผ่านการแปรรูป
09.1	**สัตว์น้ำสด**
	สัตว์น้ำสด หมายถึง ปลาหรือสัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ผ่านการเตรียมหรือการแปรรูปใดๆ ยกเว้นการแช่เย็น เก็บในน้ำแข็ง หรือการแช่แข็ง หลังการจับจากทะเล ทะเลสาบ แม่น้ำหรือแหล่งน้ำอื่นๆ เพื่อรักษาความสดและป้องกันการเน่าเสีย
09.1.1	**ปลาสด**
	เนื้อปลาและไข่ปลาทุกชนิดที่ยังสด
09.1.2	**สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา**
	สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง หอยชนิดต่างๆ สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนังที่ยังสด

09.2	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี**
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปโดยผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การรมควัน (Smoked), การทำแห้ง (Dried), การหมักดอง(Fermented), การหมักเกลือ (Salted) และการแช่แข็งซึ่งอาจต้องนำไปปรุงสุกก่อนบริโภค รวมถึงผลิตภัณฑ์ปรุงสุกพร้อมบริโภค
09.2.1	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง**
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ยังสด รวมถึงที่ผ่านการปรุงสุกบางส่วนหรือทั้งหมด แล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง หรือการแช่เยือกแข็งอย่างรวดเร็ว (Quick-freezing)
09.2.2	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชุบแป้งแช่เยือกแข็ง**
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่นำมาชุบแป้ง ไข่ หรือขนมปังป่น โดยยังไม่ผ่านการปรุงสุกหรือผ่านการปรุงสุกบางส่วน แล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง
09.2.3	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบดแช่เยือกแข็ง**
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำยังไม่ผ่านการปรุงสุกและบดละเอียดแล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง
09.2.4	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำปรุงสุกหรือทอด**
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ปรุงสุกหรือทอดพร้อมบริโภค
09.2.4.1	**ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก**
	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลาอาจเป็นทั้งตัว ชิ้นส่วน หรือบด ที่ผ่านการนึ่ง ต้ม และการทำให้สุกด้วยวิธีอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ปลาและผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทอด ตามหมวด 09.2.4.3 และผลิตภัณฑ์เนื้อปลาบดแบบเอเชียตะวันออก ตามหมวด 09.3.4
09.2.4.2	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลาปรุงสุก**
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ได้แก่ สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง เช่น แมงกะพรุน หอยเม่น ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยทาก เป็นต้น สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็นต้น และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนัง เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้น ที่ผ่านการนึ่ง ต้ม และการทำให้สุกด้วยวิธีอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ข้างต้นที่ผ่านการทำให้สุกด้วยวิธีการทอด ตามหมวด 09.2.4.3
09.2.4.3	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้งย่าง**
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพร้อมบริโภคทันที เตรียมจากสัตว์น้ำทั้งตัวหรือตัดเป็นชิ้นส่วน อาจชุบแป้ง ไข่ หรือขนมปังป่นหรือไม่ก็ได้ แล้วนำไปทอด อบ ปิ้ง หรือย่าง อาจเติมซอสหรือน้ำมัน แล้วนำไปบรรจุในภาชนะหรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง
09.2.5	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง**
	- สัตว์น้ำรมควัน (Smoking) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งไปทำให้แห้งโดยตรงหรือผ่านการต้มก่อนการทำแห้ง อาจมีการหมักเกลือหรือไม่ก็ได้ แล้วนำไปรมควันโดยอาจใช้ขี้เลื่อยเป็นเชื้อเพลิง - สัตว์น้ำแห้ง (Drying) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปตากแห้งโดยใช้แสงอาทิตย์หรือทำให้แห้งโดยตรงหรือผ่านการต้มก่อนการทำแห้งโดยใช้ตู้อบ ผลิตภัณฑ์อาจมีการหมักเกลือหรือไม่ก็ได้ - สัตว์น้ำทำเค็ม (Salting) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปทาเกลือหรือแช่ในน้ำเกลือ ซึ่งกระบวนการผลิตแตกต่างไปจากการดอง (Pickled) และการแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (Marinated) ตามหมวด 09.3

	- สัตว์น้ำหมักเกลือ (Curing) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการทำเค็ม (Salting) แล้วนำไปรมควัน - สัตว์น้ำหมักดอง (Fermenting) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำผ่านกระบวนการหมักด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติคและเกลือ
09.3	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร**
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร เช่น การแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (Marinating) การดอง (Pickling) หรือการปรุงสุกบางส่วน ซึ่งผลิตภัณฑ์จะมีอายุการเก็บรักษาสั้น
09.3.1	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์**
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (marination) อาจใส่เกลือและเครื่องเทศหรือสมุนไพรหรือไม่ก็ได้บรรจุในขวดแก้วหรือกระป๋องซึ่งมีอายุการเก็บรักษาสั้น ผลิตภัณฑ์บางชนิดอาจนำไปแช่ในวุ้น (Jelly) จากการนำสัตว์น้ำไปปรุงให้สุกหรือนึ่งเพื่อทำให้เนื้อนุ่ม และเติมน้ำส้มสายชูหรือไวน์เกลือและวัตถุกันเสียแล้วทำให้แข็งตัวในวุ้น (Jelly)
09.3.2	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง**
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการดองในสารละลายที่มีส่วนผสมระหว่างเกลือและน้ำส้มสายชูหรือแอลกอฮอล์ หรือดองในน้ำเกลือเข้มข้น (brine)
09.3.3	**คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ**
	ผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาโดยทั่วไปจะผ่านการล้าง ทำเค็ม และบ่มจนมีลักษณะใสแล้วนำมาบรรจุในภาชนะแก้วหรือภาชนะที่เหมาะสม และไข่จากปลาชนิดอื่นๆ ทั้งปลาทะเลและปลาน้ำจืด อาจเติมเกลือ เครื่องเทศ สีผสมอาหารหรือใช้วัตถุกันเสีย <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่ผ่านกรรมวิธีถนอมอาหาร เช่น การพาสเจอร์ไรซ์ ตามหมวด 09.4 หรือผ่านการแช่แข็ง ตามหมวด 09.2.1 หรือปรุงสุก ตามหมวด 09.2.4.1 หรือผ่านการรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง ตามหมวด 09.2.5 และไข่ปลาสด ตามหมวด 09.1.1
09.3.4	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3**
	ผลิตภัณฑ์หมวดนี้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหารนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 ซึ่งมักเป็นผลิตภัณฑ์ของทางเอเชียตะวันออก ตัวอย่างเช่น ปลาสดที่บดหรือกากที่เหลือจากการทำน้ำปลาผสมกับแป้งสาลีรำข้าวหรือถั่วเหลืองเป็นต้นผลิตภัณฑ์อาจมีการหมักด้วยก็ได้
09.4	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง**
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ยืดอายุการเก็บรักษาโดยอาจบรรจุในน้ำมันหรือซอส โดยบรรจุในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท และผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรซ์หรือแคนนิ่ง <u>ไม่รวมถึง</u> สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด ตามหมวด 09.2.4
10.0	**ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่**
	ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ ซึ่งรวมถึง ไข่สดทั้งฟอง ตามหมวด 10.1 ผลิตภัณฑ์จากไข่ ตามหมวด 10.2 และผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่มีไข่เป็นส่วนประกอบตามหมวด 10.3 และ หมวด 10.4
10.1	**ไข่สดทั้งฟอง**
	ไข่สดทั้งฟองที่โดยทั่วไปจะไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารแต่อาจมีการใช้สีเพื่อการตกแต่ง, ย้อม หรือประทับตราหรือเครื่องหมายหรือ สัญลักษณ์บนเปลือกไข่เท่านั้น

10.2	**ผลิตภัณฑ์จากไข่**
	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนไข่สดในสูตรอาหารหรือใช้เป็นอาหาร มีทั้งชนิดที่ผลิตจากไข่สด โดยมีไข่แดงและไข่ขาวรวมกันซึ่งทำจากไข่ทั้งฟอง หรือมีเฉพาะไข่ขาวหรือมีเฉพาะไข่แดง ซึ่งจะนำไปผ่านกระบวนการต่างๆ เพื่อผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ไข่เหลว, ไข่แช่เยือกแข็ง, ไข่ผงหรือแห้ง
10.2.1	**ผลิตภัณฑ์ไข่เหลว**
	ผลิตภัณฑ์ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาวหรือไข่แดง นำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ และใช้สารเคมีเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เช่น การเติมเกลือ
10.2.2	**ผลิตภัณฑ์ไข่แช่เยือกแข็ง**
	ผลิตภัณฑ์ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง นำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์แล้วและนำมาแช่เยือกแข็ง
10.2.3	**ผลิตภัณฑ์ไข่ผงหรือแห้ง**
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแยกน้ำตาลออกจากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง แล้วนำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์และทำให้แห้ง
10.3	**ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร**
	ผลิตภัณฑ์ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหารแบบเอเชียตะวันออก
10.4	**ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก**
	ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลักในลักษณะที่พร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์ที่เตรียมมาจากส่วนผสมสำเร็จรูปชนิดผง
11.0	**สารให้ความหวานและน้ำผึ้ง**
	น้ำตาล สารให้ความหวานแทนน้ำตาลและน้ำผึ้ง ทั้งในรูปแบบผงและเหลว
11.1	**น้ำตาลทรายและน้ำตาลทรายขาว**
	สารให้ความหวานที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ตามหมวด 11.1.1- 11.1.5
11.1.1	**น้ำตาลทรายขาว เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส เด็กซ์โตรสโม-โนไฮเดรต และฟรุกโตส**
	- น้ำตาลทรายขาว คือ น้ำตาลซูโครส (Sucrose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ โดยมีค่าโพลาไรซ์เซชั่นไม่น้อยกว่า 99.7 สเกลของน้ำตาลสากล - เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) คือ น้ำตาลดี-กลูโคส (D-glucose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์โดยปราศจากผลึกของน้ำ - เด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) คือ น้ำตาลดี-กลูโคส (D-glucose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ โดยมีผลึกของน้ำ 1 โมเลกุล - ฟรุกโตส (Fructose) คือ น้ำตาลดี-ฟรุกโตส (D-fructose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์
11.1.2	**น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง**
	- น้ำตาลผงหรือน้ำตาลไอซิ่ง (Icing sugar) คือ น้ำตาลทรายขาวที่ทำให้เป็นผง อาจเติมสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (Anticaking agents) หรือไม่ก็ได้ - เด็กซ์โตรสผงหรือเด็กซ์โตรสไอซิ่ง (Icing dextrose) คือ เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) หรือเด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) ทำให้เป็นผง หรือนำทั้งสองชนิดผสมกัน อาจเติมสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (Anticaking agents) หรือไม่ก็ได้

11.1.3	**น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย**
	- น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด (Soft white sugar) คือ น้ำตาลทรายสีขาวที่ยังมีความชื้นซึ่งถูกทำให้บริสุทธิ์ - น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด (Soft brown sugar) คือ น้ำตาลทรายสีน้ำตาลอ่อนจนถึงสีน้ำตาลเข้มที่ยังชื้นซึ่งยังไม่ถูกทำให้บริสุทธิ์ - กลูโคสไซรัป (Glucose syrup) คือ สารละลายเข้มข้นของแซคคาไรด์(Saccharides) ที่มีคุณค่าทางโภชนาการซึ่งได้จากการย่อยสลายสตาร์ช (Starch) หรืออินนูลิน (Inulin) ซึ่งถูกทำให้บริสุทธิ์ - กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง (Dried glucose syrup) คือ กลูโคสไซรัปที่ถูกนำมาระเหยน้ำออกบางส่วน - น้ำตาลอ้อย (Raw cane sugar) คือ น้ำตาลซูโครสที่ผ่านการตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์บางส่วนจากน้ำอ้อยที่ทำให้บริสุทธิ์บางส่วน และไม่ผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์อีกครั้ง
11.1.3.1	**กลูโคสไซรัปชนิดแห้งที่ใช้ในการผลิตอาหาร**
	กลูโคสไซรัป ตามหมวด 11.1.3 ซึ่งทำให้เป็นผงหรือแห้งที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร เช่น กระบวนการผลิตลูกกวาดและขนมหวานอื่น ตามหมวด 05.2
11.1.3.2	**กลูโคสไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ในการผลิตอาหาร**
	กลูโคสไซรัป ตามหมวด 11.1.3 ซึ่งไม่เป็นผงหรือแห้งที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร เช่น กระบวนการผลิตลูกกวาดและขนมหวานอื่นตามหมวด 05.2
11.1.4	**แลกโตส**
	แลกโตส (Lactose) คือ น้ำตาลที่เป็นองค์ประกอบตามธรรมชาติของนมโดยทั่วไปได้จากเวย์ที่นำมาผ่านการตกผลึก อาจเป็นชนิดแอนไฮดรัส (ปราศจากน้ำ) หรือเป็นชนิดที่มีน้ำ 1 โมเลกุล หรือทั้งสองชนิดผสมกัน
11.1.5	**น้ำตาลขาวชนิดผลึก**
	น้ำตาลขาวชนิดผลึก (Plantation หรือ mill white sugar) คือ น้ำตาลที่ได้จากการตกผลึกซูโครส (Sucrose) และทำให้บริสุทธิ์โดยมีค่าโพลาไรส์เซชั่นไม่ต่ำกว่า 99.5 สเกลของน้ำตาลสากล
11.2	**น้ำตาลทรายแดง**
	น้ำตาลทรายแดงมีสีออกน้ำตาล หรือเหลือง ที่มีขนาดเม็ดน้ำตาลหยาบ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย ตามหมวด 11.1.3
11.3	**น้ำเชื่อมและไซรัป**
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการทำน้ำตาลให้บริสุทธิ์ ได้แก่ น้ำเชื่อมหรือไซรัปที่ยังไม่ได้ผ่านกระบวนการตกผลึกหรือ ทรีเคิล (Treacle) และกากน้ำตาลหรือโมลาส (Molasses) น้ำตาลอินเวิร์ท (Invert sugar) คือ ส่วนผสมของน้ำตาลกลูโคสและน้ำตาลฟรุกโตสซึ่งได้จากกระบวนการไฮโดรไลซิส (Hydrolysis) รวมถึง ผลผลิตจากกระบวนการผลิตน้ำตาลทุกชนิด <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย ตามหมวด 11.1.3

11.4	**น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น ที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม**
	น้ำเชื่อมที่ใช้ปรุงแต่งรสหวาน หรือที่ใช้ราดหน้าขนมและไอศกรีม รวมถึงน้ำตาลที่ใช้โรย หรือแต่งหน้าหน้าขนม
11.5	**น้ำผึ้ง**
	น้ำผึ้ง หมายถึง สารธรรมชาติที่เป็นของเหลวชนิดหวานที่ผึ้งผลิตขึ้น จากการเก็บสะสมน้ำหวานจากดอกไม้หรือพืช รวมกับสารเฉพาะในตัวผึ้ง ซึ่งถูกเก็บหรือบ่มจนเป็นน้ำผึ้งในรังผึ้ง
11.6	**สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค**
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด หรือน้ำตาลแอลกอฮอล์ (Polyols) โดยอาจผสมกับวัตถุเจือปนอาหารอื่นหรือสารที่มีคุณค่าทางโภชนาการอื่น เช่น คาร์โบไฮเดรต อาจอยู่ในรูปของผง เม็ดหรือของเหลว เพื่อขายโดยตรงแก่ผู้บริโภค นำไปใช้สำหรับเติมในอาหารให้ความหวานแทนน้ำตาล <u>ไม่รวมถึง</u> สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จัดเป็นวัตถุเจือปนอาหาร
12.0	**เกลือ เครื่องเทศ ซุป ซอส สลัดและผลิตภัณฑ์จากโปรตีน**
	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งเพื่อเพิ่มกลิ่นและรสให้กับอาหาร (ได้แก่ เกลือและสารที่ใช้แทนเกลือ สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส) ซอส น้ำส้มสายชู มัสตาร์ด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน สลัดและผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง รวมถึงผลิตภัณฑ์โปรตีนที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง
12.1	**เกลือและสารที่ใช้แทนเกลือ**
	เกลือ ตามหมวด 12.1.1 และสารที่ใช้แทนเกลือ ตามหมวด 12.1.2 ที่ใช้ปรุงรสอาหาร
12.1.1	**เกลือ**
	เกลือโซเดียมคลอไรด์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร รวมถึงชนิดที่มีการเติมไอโอดีน หรือเติมฟลูออไรด์และไอโอดีน หรือแร่ธาตุอื่นๆ และเกลือที่มีผลึกขนาดใหญ่ (Dendritic salt) อยู่ในรูปแบบ ผลึก ผง หรือของเหลว
12.1.2	**สารที่ใช้แทนเกลือ**
	สารที่ใช้แทนเกลือที่ใช้เป็นเครื่องปรุงรสเพื่อลดปริมาณโซเดียม
12.2	**สมุนไพรเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส**
	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร เพื่อเพิ่มรสชาติให้กับอาหาร ตามหมวด 12.2.1 - 12.2.2
12.2.1	**สมุนไพรและเครื่องเทศ**
	สมุนไพรและเครื่องเทศเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากพืช ทั้งชนิดสดและแห้ง อาจบดหรือไม่ก็ได้ หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเครื่องเทศหลายชนิดมาผสมกันโดยมีเครื่องเทศเป็นส่วนประกอบหลัก และอาจมีส่วนผสมอื่น เช่น กะปิ น้ำปลา เกลือ น้ำตาลด้วย อยู่ในรูปผงหรือกึ่งแข็งกึ่งเหลว เพื่อใช้สำหรับปรุงและเพิ่มรสชาติให้อาหาร
12.2.2	**เครื่องปรุงรส**
	เครื่องปรุงรส (Seasoning และ Condiments) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสพร้อมบริโภค (เช่น ซอสมะเขือเทศ มายองเนส มัสตาร์ด) หรือเครื่องเคียงจำพวกผักดองประเภทต่างๆ
12.3	**น้ำส้มสายชูหมัก**
	น้ำส้มสายชูหมักที่ได้จากการหมักเอทานอลจากแหล่งต่างๆ (เช่น ไวน์ หรือไซเดอร์ เป็นต้น) รวมถึงน้ำส้มสายชูหมักที่นำมาผ่านกระบวนการกลั่น

12.4	**มัสตาร์ด**
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการบดเมล็ดมัสตาร์ด (Mustards) โดยทั่วไปเป็นเมล็ดที่เอาไขมันออกไป แล้วผสมกับน้ำ น้ำส้มสายชู เกลือ น้ำมัน และเครื่องเทศอื่นๆ
12.5	**ซุป**
	ผลิตภัณฑ์ซุป (Soups) และซุปใส (Broths) ที่พร้อมบริโภค อาจมีน้ำหรือนมหรือกะทิ หรือไขมันจากพืช (creamer) เป็นส่วนประกอบหลัก ทั้งนี้รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes)
12.5.1	**ซุปพร้อมบริโภค**
	ผลิตภัณฑ์ซุปและซุปใสพร้อมบริโภคที่มีน้ำ (เช่น น้ำต้มผัก เนื้อสัตว์ หรือปลา) นม กะทิ หรือไขมันจากพืช (creamer) เป็นส่วนประกอบหลัก อาจมีส่วนประกอบอื่นๆ (เช่น ผัก, เนื้อ, เส้นก๋วยเตี๋ยว) หรือไม่ก็ได้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่งและการแช่เยือกแข็ง โดยไม่ต้องนำไปคืนรูป
12.5.2	**ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซุป**
	ผลิตภัณฑ์ซุปสำเร็จรูปเข้มข้น นำมารับประทานโดยการคืนรูปหรือผสมด้วยน้ำหรือนมเพื่อให้ได้ซุปพร้อมบริโภค อาจมีส่วนประกอบอื่นๆ (เช่น ผัก, เนื้อ, เส้นก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น) หรือไม่ก็ได้ มีทั้งในรูปแบบข้น ของเหลวเข้มข้น ผง เกล็ด เม็ด กึงแข็งกึ่งเหลว หรือ ก้อน
12.6	**ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน**
	ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสพร้อมบริโภค ตัวอย่างเช่น น้ำเกรวี่ หรือน้ำสลัด รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ที่จะต้องคืนรูปก่อนบริโภค ได้แก่ ซอสอิมัลชัน ตามหมวด 12.6.1 ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน ตามหมวด 12.6.2 ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ ตามหมวด 12.6.3 และซอสใส ตามหมวด 12.6.4
12.6.1	**ซอสอิมัลชัน**
	ผลิตภัณฑ์ซอส น้ำเกรวี่ (Gravies) น้ำสลัดที่เป็นอิมัลชัน และเครื่องจิ้ม ประเภทน้ำมันหรือไขมันในน้ำ (Oiil/Fat in water) มีการใช้อิมัลซิไฟล์เออร์ (Emulsifier) หรือผ่านกระบวนการ Homogenization โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน
12.6.2	**ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน**
	ผลิตภัณฑ์ซอส น้ำเกรวี่ (Gravies) และน้ำสลัด ที่มีส่วนผสมของ น้ำ กะทิ น้ำมัน ไขมันจากพืช (creamer) หรือ นม ก็ได้ รวมถึงซอสที่ทำจากนม ครีมผสมกับแป้ง และเนยหรือน้ำมันเล็กน้อย อาจใส่สมุนไพรเพื่อปรุงแต่งกลิ่นรส หรืออาจมีส่วนประกอบอื่นๆ เช่น ผัก เนื้อสัตว์ เป็นต้น
12.6.3	**ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่**
	ซอสและเกรวี่ (Gravies) เข้มข้น โดยทั่วไปเป็นชนิดผง ข้น ของเหลว เกล็ด ก้อน เม็ด เพื่อนำมาผสมกับนม น้ำ น้ำมัน หรือของเหลวอื่นๆ เพื่อเตรียมเป็นซอสหรือน้ำเกรวี่ ในหมวด 12.6.1 หรือ 12.6.2
12.6.4	**ซอสใส**
	ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะใส ไม่เป็นอิมัลชัน ซึ่งมีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักเนื้อสัตว์ด้วยน้ำกับเกลือหรือไม่ก็ได้ โดยต้องไม่มีการเติมส่วนประกอบอื่น เช่น นม ครีม ไขมัน แป้ง เป็นต้น สำหรับใช้ปรุงรสหรือเป็นส่วนประกอบของอาหาร

12.7	**สลัดและผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช**
	- สลัดผสมสำเร็จรูป อาจมีการเติมผัก เส้น หรือเนื้อสัตว์ หรือไม่ก็ได้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก - ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายแซนวิช (Sandwich spread)หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำมันพืช หรือน้ำมันพืชผสมกับไข่แดง ให้เป็นเนื้อเดียวกัน (emulsion) ผสมผักดอง ปรุงแต่งรสด้วยน้ำส้มสายชูและ/หรือน้ำมะนาว และ ส่วนประกอบอื่นอาจผสมแป้งสุกและ/หรือเนื้อสัตว์ ใช้สำหรับปรุงแต่งรสอาหาร <u>ไม่รวมถึง</u> ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียด สำหรับใช้ทาหรือป้าย ตามหมวด 04.2.2.5 และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายที่มีนัทหรือโกโก้เป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 05.1.3
12.8	**ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน**
	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร <u>ไม่รวมถึง</u> ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหาร
12.9	**เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง**
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากถั่วเหลืองและส่วนประกอบอื่นๆ ซึ่งนำไปใช้เป็นเครื่องปรุงรส
12.9.1	**ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก**
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองกับเกลือ น้ำ และส่วนประกอบอื่นๆ ซึ่งใช้สำหรับเตรียมซุป น้ำสลัด หรือเครื่องปรุงรส เป็นต้น
12.9.2	**ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลือง**
	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากถั่วเหลือง หรือใช้กรรมวิธีอื่น เช่น การใช้กรดย่อยถั่วเหลือง เป็นต้น ทั้งชนิดเหลวและผง
12.9.2.1	**ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก**
	ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะใส ไม่เป็นอิมัลชัน ได้จากการหมักถั่วเหลือง ธัญชาติ เกลือและน้ำ
12.9.2.2	**ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก**
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการย่อยถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากพืชชนิดอื่นด้วยกรด (เช่น กรดไฮโดรคลอริก) แล้วทำให้เป็นกลางด้วยด่าง (เช่น โซเดียมคาร์บอเนต) แล้วกรอง
12.9.2.3	**ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2**
	ผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นอิมัลชัน ได้จากผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก และ/หรือ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก ที่เติมน้ำตาลหรืออาจมีการปรุงรสอื่นๆ และ/หรือผ่านกระบวนการเคี่ยวไหม้ (Caramelization) อย่างใดอย่างหนึ่งหรือทั้งสองอย่างก็ได้
12.10	**ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง**
	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง <u>ไม่รวมถึง</u> โปรตีนจากนมที่เป็นเคซีนและเคซีเนตตามหวด 01.5.1

13.0	**อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ**
	อาหารที่ผลิตขึ้นโดยมีกรรมวิธีหรือสูตรหรือส่วนประกอบเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษอันเนื่องมาจากสภาวะทางกายภาพ หรือสรีรวิทยา หรือความเจ็บป่วย หรือความผิดปกติของร่างกาย โดยส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์แตกต่างไปจากอาหารชนิดเดียวกันที่ใช้โดยปกติสำหรับกลุ่มบุคคลที่มีสภาวะหรือความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ เช่น อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทางการแพทย์ อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ รวมทั้งผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
13.1	**อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก**
	ผลิตภัณฑ์ที่มุ่งหมายใช้กับทารกและเด็กเล็ก ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 13.1.1, 13.1.2 และ 13.1.3
13.1.1	**นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก**
	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกสำหรับทารกอายุไม่เกิน 12 เดือน ซึ่งมีโภชนาการครบถ้วนและเพียงพอ (the sole source of nutrition) เพื่อทดแทนนมจากมารดา โดยมีองค์ประกอบที่เหมาะสมกับทารก ซึ่งอาจเป็นกรดอะมิโน โปรตีนจากถั่วเหลือง โปรตีนที่ผ่านการย่อยแล้ว (Hydrolyzed protein) โปรตีนจากนม หรือโปรตีนจากแหล่งอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปพร้อมบริโภค หรือในรูปแบบเข้มข้นหรือผงซึ่งจะต้องมีการคืนรูปก่อนบริโภค <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด 13.1.3
13.1.2	**นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก**
	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปและเด็กเล็กอายุ 1-3 ปี ซึ่งอาจเป็นกรดอะมิโน โปรตีนจากถั่วเหลือง โปรตีนที่ผ่านการย่อยแล้ว (Hydrolyzed protein) โปรตีนจากนม หรือโปรตีนจากแหล่งอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปพร้อมบริโภค หรือผงซึ่งจะต้องมีการคืนรูปก่อนบริโภค <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด 13.1.3
13.1.3	**อาหารทางการแพทย์สำหรับทารก**
	อาหารสำหรับทารกอายุไม่เกิน 12 เดือนที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษที่ผลิตขึ้นโดยกรรมวิธี หรือสูตรเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษของทารกและอาจใช้ภายใต้คำแนะนำของบุคลากรทางการแพทย์สำหรับทารกที่มีข้อจำกัดหรือผิดปกติในการบริโภค การย่อย การดูดซึม กระบวนการเมตาบอลิสม หรือสำหรับทารกที่มีความจำเป็นทางการแพทย์ ซึ่งต้องการโภชนาการเป็นพิเศษ ที่ไม่สามารถจัดการได้ด้วยการดัดแปลงอาหารทั่วไป หรืออาหารที่มีโภชนาการพิเศษเฉพาะกลุ่มอื่นๆ (other food for special dietary use) หรือใช้บริโภคร่วมกันทั้งสองอย่าง
13.2	**อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก**
	อาหารสำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปถึง 12 เดือนและเด็กเล็กอายุ 1 ปีขึ้นไปถึง 3 ปี ที่ใช้สร้างความคุ้นเคยในการบริโภคอาหารทั่วไปให้แก่ทารกและเด็กเล็ก โดยอาจอยู่ในรูปแบบพร้อมบริโภคในลักษณะต่างๆ เช่น ดูด กิน ขบเคี้ยว ดื่ม เป็นต้น หรืออยู่ในรูปแบบชิ้น ผง เข้มข้น หรือรูปแบบอื่นๆ โดยอาจนำไปผสมหรือละลายกับน้ำ นม หรือของเหลวอื่นที่เหมาะสมอื่นก่อนบริโภคก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด 13.1.1, ผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ตามหมวด 13.1.2 และ ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารก ตามหมวด 13.1.3

13.3	**อาหารทางการแพทย์**
	อาหารสำหรับผู้ป่วยที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ที่ผลิตขึ้นโดยกรรมวิธีหรือสูตรเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษของผู้ป่วยและอาจใช้ภายใต้คำแนะนำของบุคลากรทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่มีข้อจำกัด หรือ มีความผิดปกติในการบริโภค การย่อย การดูดซึม กระบวนการเมตาบอลิสม หรือสำหรับผู้ป่วยที่มีความต้องการสารอาหารที่จำเป็นทางการแพทย์ที่ไม่สามารถจัดการโดยใช้เพียงวิธีการดัดแปลงอาหารปกติหรืออาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษหรือใช้บริโภคร่วมกันทั้งสองอย่าง ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็กตามหมวด 13.1
13.4	**อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก**
	อาหารในรูปพร้อมบริโภค ซึ่งผลิตโดยกรรมวิธี สูตรหรือส่วนประกอบที่ใช้เฉพาะควบคุมหรือลดน้ำหนัก อาจเป็นอาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้บริโภคแทนอาหารปกติทั้งวันหรือใช้แทนอาหารบางมื้อ และหมายความรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ถูกลดพลังงานหรืออาหารที่ให้พลังงานต่ำ
13.5	**อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ**
	อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง หรือ อาหารที่ใช้สำหรับบุคคลผู้มีวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ทั้งในรูปของเหลว กึ่งของเหลว และของแข็ง ใช้สำหรับเป็นส่วนหนึ่งในการเสริมสารอาหารเพื่อให้เกิดความสมดุลด้านอาหารในการเสริมสร้างโภชนาการ แต่ไม่ได้มีจุดมุ่งหมายสำหรับการควบคุมน้ำหนักหรือมีจุดประสงค์ทางการแพทย์ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 13.1-13.4 และ 13.6
13.6	**ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร**
	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้รับประทานนอกเหนือจากการรับประทานอาหารตามปกติ เพื่อประโยชน์ทางด้านส่งเสริมสุขภาพมีสารอาหารเช่น วิตามิน แร่ธาตุ เป็นต้น หรือสารอื่นเป็นองค์ประกอบในปริมาณที่ปลอดภัยในการบริโภคระยะยาว มีรูปแบบที่มิใช่รูปแบบอาหารตามปกติเช่น รูปแบบแคปซูล เม็ด ผง หรือของเหลวเป็นต้น และมีการกำหนดปริมาณให้รับประทาน
14.0	**เครื่องดื่ม**
	ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม ซึ่งรวมถึง เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ ไม่รวมถึง เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.1.4
14.1	**เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์**
	เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ได้แก่ น้ำ ตามหมวด 14.1.1 น้ำผลไม้และน้ำผัก ตามหมวด 14.1.2 น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3 เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4 และกาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรและเครื่องดื่มร้อนจากธัญชาติชนิดต่างๆ ตามหมวด 14.1.5 ทั้งนี้อาจมีแอลกอฮอล์ที่เกิดจากการหมักได้ไม่เกินร้อยละ 0.5
14.1.1	**น้ำ**
	น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำบริโภครวมถึงน้ำโซดา
14.1.1.1	**น้ำแร่ธรรมชาติและน้ำจากแหล่งธรรมชาติ**
	น้ำที่ได้โดยตรงจากแหล่งน้ำที่เกิดขึ้นเองโดยธรรมชาติ และมีแร่ธาตุต่างๆ อยู่ตามคุณสมบัติสำหรับแหล่งน้ำนั้นๆ การบรรจุจะต้องกระทำภายในบริเวณแหล่งน้ำธรรมชาติแหล่งนั้นๆ เท่านั้น โดยคุณลักษณะของน้ำแร่และน้ำจากแหล่งธรรมชาติจะมีเกลือแร่ ธาตุอาหารรอง (trace elements) หรือองค์ประกอบอื่นๆ ตามแหล่งน้ำนั้นๆ น้ำแร่ธรรมชาติ อาจมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์อยู่แล้วจากแหล่งน้ำตามธรรมชาตินั้น หรือเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์จากแหล่งอื่น หรือมีการปรับลดปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ให้น้อยลง หรือเป็นน้ำที่ไม่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ก็ได้ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำแร่ธรรมชาติ

14.1.1.2	**น้ำบริโภคและน้ำโซดา**
	น้ำบริโภคเป็นน้ำที่มิได้เป็นน้ำจากแหล่งธรรมชาติ ตามหมวด 14.1.1.1 กระบวนการผลิตอาจปรับคุณภาพน้ำโดยการกรอง การฆ่าเชื้อ หรือวิธีอื่นที่เหมาะสม อาจมีการเติมก๊าซออกซิเจนหรือก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท <u>ไม่รวมถึง</u> น้ำที่มีการแต่งกลิ่นรส ซึ่งจัดเป็นเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4
14.1.2	**น้ำผลไม้และน้ำผัก**
	ได้แก่ น้ำผลไม้ ตามหมวด 14.1.2.1 และน้ำผัก ตามหมวด 14.1.2.2 สำหรับเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของผักและผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก จัดเป็นเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4
14.1.2.1	**น้ำผลไม้**
	น้ำผลไม้ที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภคเตรียมได้จากส่วนที่รับประทานได้ของผลไม้ผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสมที่จะสามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพ เคมี คงกลิ่นและรสชาติที่ดีและคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ชนิดนั้นไว้ ซึ่งอาจมีลักษณะใสหรือขุ่นก็ได้อาจมีการเติมเนื้อผลไม้ชนิดนั้นๆ ลงไปด้วย สามารถแบ่งได้ 3 ลักษณะ ได้แก่ 1. น้ำผลไม้ที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น บีบ คั้น เป็นต้น 2. น้ำผลไม้ที่ได้จากคืนรูปน้ำผลไม้เข้มข้นโดยใช้น้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ทั้งนี้น้ำผลไม้ที่ได้จากคืนรูปน้ำผลไม้เข้มข้นจะต้องมีปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) ไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) หรือ ตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กรณีที่ไม่มีค่า Brix level กำหนดไว้เฉพาะในภาคผนวกให้คำนวณจากปริมาณของแข็งที่อยู่ในน้ำผลไม้เข้มข้นที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิต 3. น้ำผลไม้ที่ได้จากการใช้น้ำในกระบวนการสกัดผลไม้ดังต่อไปนี้ (1) ผลไม้ที่ไม่สามารถสกัดน้ำได้โดยวิธีทางกายภาพ (2) ผลไม้แห้ง โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในสภาพเข้มข้นหรือคืนรูปทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ที่คืนรูปแล้วจะต้องมีปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) ไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) หรือ ตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
14.1.2.2	**น้ำผัก**
	น้ำผักที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภคเตรียมได้จากกรรมวิธีที่เหมาะสมที่จะสามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพ เคมี คงกลิ่นและรสชาติที่ดีและคุณค่าทางโภชนาการของผักชนิดนั้นไว้ อาจเป็นน้ำผักชนิดเดียว หรือสองชนิดขึ้นไป ซึ่งอาจมีลักษณะใสหรือขุ่นก็ได้อาจมีเนื้อผักชนิดนั้นๆ ด้วย โดยอาจเป็นน้ำจากผักชนิดเดียว หรือน้ำผักรวม สามารถแบ่งได้ 2 ลักษณะ ได้แก่ 1. น้ำผักที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น บีบ คั้น บด เป็นต้น 2. น้ำผักที่ได้จากคืนรูปน้ำผักเข้มข้นโดยใช้น้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

14.1.2.3	**น้ำผลไม้เข้มข้น**
	น้ำผลไม้ตามหมวด 14.1.2.1 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ ส่งผลทำให้ปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) เพิ่มขึ้นอย่างน้อยร้อยละ 50 เมื่อเปรียบเทียบกับน้ำผลไม้ชนิดเดียวกันที่ได้จากคืนรูปน้ำผลไม้เข้มข้น ซึ่งใช้กรรมวิธีที่สามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพและเคมี โดยยังคงกลิ่นและรสชาติที่ดี และคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ไว้ได้ อาจทำให้มีสารที่ให้กลิ่นหรือมีองค์ประกอบของสารที่ให้กลิ่นระเหยได้เช่นเดียวกับผลไม้ที่ใช้ผลิตด้วยวิธีทางกายภาพ อาจมีการเติมเนื้อผลไม้หรือกลิ่นรสของผลไม้ชนิดนั้นๆ ลงไปหรือในกระบวนการผลิตน้ำผลไม้เข้มข้นอาจจะนำน้ำที่สกัดเนื้อผลไม้ ที่ได้จากการบีบเอาน้ำผลไม้ออกแล้ว มาเติมลงในน้ำผลไม้ชนิดนั้นๆ ก่อนผ่านกระบวนการทำให้เข้มข้น และผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจจะอยู่ในรูปของเหลว ของเหลวเข้มข้นหรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์พร้อมดื่มโดยการเติมน้ำลงไป
14.1.2.4	**น้ำผักเข้มข้น**
	น้ำผักชนิดเข้มข้นได้มาจากการนำน้ำผักมาแยกเอาน้ำออก อาจอยู่ในรูปของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็งใช้สำหรับทำผลิตภัณฑ์พร้อมดื่มโดยการเติมน้ำลงไป
14.1.3	**น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า**
	น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้าได้จากการนำเนื้อผลไม้บด น้ำผลไม้ น้ำผลไม้เข้มข้น หรือ น้ำผัก น้ำผักเข้มข้นมาผสมกับน้ำ น้ำตาล น้ำผึ้ง สารให้ความหวานแทนน้ำตาล ได้แก่ น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3.1 น้ำผักชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3.2
14.1.3.1	**น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า**
	น้ำผลไม้ตามหมวด 14.1.2.1 และ 14.1.2.3 หรือส่วนผสมของน้ำผลไม้ทั้ง 2 หมวดดังกล่าว ที่อาจมีการเติมน้ำและ/หรือสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่อนุญาตไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มิได้ผ่านกระบวนการหมักแต่อาจเกิดกระบวนการหมักขึ้นได้เองเมื่อเติมน้ำ โดยอาจมีการเติมสารให้ความหวานข้างต้นด้วยหรือไม่ก็ได้ นอกจากนี้อาจมีการเติมเนื้อผลไม้หรือกลิ่นรสของผลไม้ชนิดนั้นๆ ที่ได้จากวิธีทางกายภาพหรือสกัดด้วยน้ำลงไป โดยอาจเป็นผลไม้ชนิดเดียวหรือหลายชนิดผสมกันก็ได้ ทั้งนี้ร้อยละโดยปริมาณของน้ำผลไม้จะต้องไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) หรือตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
14.1.3.2	**น้ำผักชนิดเนคต้า**
	น้ำผักตามหมวด 14.1.2.2 หรือ 14.1.2.4 หรือส่วนผสมของน้ำผักทั้ง 2 หมวดดังกล่าว ที่อาจมีการเติมน้ำและ/หรือสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือ สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่อนุญาตไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ทั้งนี้อาจมีการเติมเนื้อหรือกลิ่นรสของน้ำผักนั้นๆ โดยอาจเป็นน้ำจากผักชนิดเดียว หรือน้ำผักรวม
14.1.3.3	**น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น**
	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้าตามหมวด 14.1.3.1 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจอยู่ในรูปของเหลวของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมน้ำผลไม้ชนิดเนคต้าพร้อมดื่ม โดยการเติมน้ำลงไป

14.1.3.4	**น้ำผักเนคต้าเข้มข้น**
	น้ำผักชนิดเนคต้าตามหมวด 14.1.3.2 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจอยู่ในรูปของเหลว ของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมน้ำผักชนิดเนคต้าพร้อมดื่ม โดยการเติมน้ำลงไป
14.1.4	**เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส**
	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ทั้งที่มีและไม่มีการเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ อาจเป็นชนิดเหลว เข้มข้น หรือผงก็ได้ ตัวอย่างเช่น เครื่องดื่มที่มีน้ำผักหรือน้ำผลไม้เป็นส่วนประกอบ เครื่องดื่มเกลือแร่ เครื่องดื่มที่มีชาหรือกาแฟ เป็นส่วนประกอบ เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน เครื่องดื่มสมุนไพร เป็นต้น
14.1.4.1	**เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ**
	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก (water base) และมีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์โดยอาจมีการเติมสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือ สารให้ความหวานแทนน้ำตาล หรือวัตถุเจือปนอาหารอื่นด้วย อาจมีลักษณะใส หรือ ขุ่น อาจเติมชิ้นอาหาร เช่น เนื้อผลไม้ อาจเป็นชนิดปกติหรือลดพลังงาน และอาจมี สารอาหาร, วิตามิน, แร่ธาตุ, อาหารอื่น เป็นส่วนประกอบ
14.1.4.2	**เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ**
	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดเหลว ที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก (water base) และไม่มีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ อาจมีลักษณะใสหรือขุ่น รวมทั้งอาจเติมเนื้อผลไม้ หรือเติมสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือสารที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล และอาจมีสารอาหาร, วิตามิน, แร่ธาตุ, อาหารอื่น เป็นส่วนประกอบได้
14.1.4.3	**เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง**
	เครื่องดื่มชนิดผง หรือน้ำเชื่อม หรือของเหลวเข้มข้น หรือของเหลวเข้มข้น แช่แข็ง รวมถึงเครื่องดื่มน้ำผักหรือน้ำผลไม้ผงที่มีองค์ประกอบอื่น นอกเหนือจากสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล ซึ่งอาจมีการแต่งกลิ่นรสด้วยหรือไม่ก็ได้ เพื่อใช้สำหรับ ทำเครื่องดื่มชนิดเหลวพร้อมบริโภค ตามหมวด 14.1.4.1 และ 14.1.4.2 ด้วยการเติมน้ำหรือน้ำอัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์
14.1.5	**กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้**
	ผลิตภัณฑ์อาจเป็นชนิดพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูป หรือชนิดเข้มข้น เมล็ดกาแฟคั่วสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์กาแฟ และเครื่องดื่มชา ชาสมุนไพรที่มีรูปแบบการบริโภคชงร้อน (infusion) ไม่รวมถึง เครื่องดื่มโกโก้ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.1.4 และ โกโก้ผง ตามหมวด 05.1.1
14.2	**เครื่องดื่มแอลกอฮอล์**
	เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่สกัดแอลกอฮอล์ออก และเครื่องดื่มที่มีแรงแอลกอฮอล์ต่ำ
14.2.1	**เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์**
	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมัก (Brewed) ด้วยเมล็ดข้าวบาร์เลย์ที่งอก (มอลต์) ฮอพ (hops) ยีสต์ และน้ำ

14.2.2	**ไซเดอร์และเพอร์รี่**
	ไซเดอร์ (Cider) เป็นไวน์ผลไม้ที่ได้จากแอปเปิ้ล เพอร์รี่ (Perry) เป็นไวน์ผลไม้ที่ได้จากลูกแพร์ รวมถึงไซเดอร์และเพอร์รี่ ชนิดที่มีก๊าซ
14.2.3	**ไวน์องุ่น**
	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมักองุ่นสดทั้งลูกหรือองุ่นบดหรือน้ำองุ่น
14.2.3.1	**ไวน์องุ่นชนิดไม่มีฟอง**
	ไวน์องุ่น (เช่น ไวน์ขาว ไวน์แดง ไวน์โรเซ่หรือไวน์สีชมพู) ชนิดที่มีปริมาณคาร์บอนไดออกไซด์ไม่เกิน 0.4 กรัม/100 มิลลิลิตร หรือ 4000 มิลลิกรัม/กิโลกรัม (ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส)
14.2.3.2	**ไวน์องุ่นชนิดมีฟอง**
	ไวน์องุ่นชนิดที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่เกิดขึ้นในระหว่างกระบวนการหมักในขวดหรือภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือได้จากการเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์บางส่วนหรือทั้งหมด
14.2.3.3	**ไวน์องุ่นชนิดฟอร์ติไฟด์ ไวน์เหล้าองุ่น และไวน์หวานจากองุ่น**
	ไวน์องุ่นที่ได้จากการหมักน้ำองุ่นที่มีปริมาณน้ำตาลสูง หรือนำไวน์องุ่นมาผสมกับน้ำองุ่นเข้มข้น หรือนำไวน์องุ่นมาผสมแอลกอฮอล์ชนิดรับประทานได้ รวมถึงไวน์องุ่นหวาน หรือไวน์ที่ดื่มพร้อมของหวาน
14.2.4	**ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น**
	ไวน์ที่ทำจากผลไม้ชนิดอื่นที่ไม่ใช่องุ่น แอปเปิ้ล และลูกแพร์ ทั้งชนิดที่อัดก๊าซ และไม่มีก๊าซ
14.2.5	**สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง**
	เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมักน้ำผึ้ง อาจมีการเติมมอลท์ (malt) หรือเครื่องเทศหรือไม่ก็ได้
14.2.6	**สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี**
	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ผ่านการกลั่น และมีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี มักจะทำมาจากธัญชาติ (เช่น ข้าวโพด ข้าวบาร์เลย์ หรือข้าวฟ่าง เป็นต้น) พืชหัว (เช่น มันฝรั่ง) ผลไม้ (เช่น องุ่น หรือเบอร์รี่ เป็นต้น) หรือน้ำอ้อย
14.2.7	**เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส**
	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์อื่นๆ ที่ไม่ได้กำหนดมาตรฐานไว้ ผลิตภัณฑ์โดยส่วนใหญ่มักมีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 15 ดีกรี ยกเว้น ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นบางชนิดที่มีแรงแอลกอฮอล์สูงถึง 24 ดีกรี
15.0	**ขนมขบเคี้ยว**
	ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวในบรรจุภัณฑ์ที่พร้อมบริโภคทันที เพื่อรับประทานเล่นระหว่างมื้ออาหารหลักและบริโภคปริมาณที่น้อยกว่าอาหารหลัก โดยมีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้งหรือสตาร์ช (จากหัวและรากของพืช) หรือพืชตระกูลถั่ว หรือสัตว์น้ำเป็นองค์ประกอบหลัก ผ่านกระบวนการอบทอด หรืออัดพอง (เอ็กซ์ทรูชัน (extrusion)) และอาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือไม่ก็ได้ ทั้งนี้ต้องไม่เป็นผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)ตามหมวด 07.0 หรือเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ตามหมวด 08.0 หรือสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำตามหมวด 09.0
15.1	**ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้งหรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก**
	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ช (จากหัวและรากของพืช) เป็นส่วนประกอบหลักทั้งที่ไม่แต่งกลิ่นรสและที่แต่งกลิ่นรส

15.2	**ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก**
	ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดจากถั่วทั้งเมล็ด แปรรูป (เช่น อบแห้ง อบ คั่ว เคลือบ หรือต้ม) และผลิตภัณฑ์จากเมล็ดพืช แบบทั้งเปลือกหรือแกะเปลือกหรือผ่าซีกหรือหั่นสไลซ์หรือกระบวนการแปรรูปต่างๆ ใส่เกลือหรือไม่ใส่เกลือ ทั้งที่ไม่แต่งกลิ่นรสและที่แต่งกลิ่นรส รวมถึงขนมขบเคี้ยวที่มีส่วนผสมของถั่วต่างๆ ร่วมกับ ผลไม้แห้ง ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ เพื่อบริโภคเป็นขนมขบเคี้ยว ไม่รวมถึง ถั่วเคลือบช็อกโกแลตตามหมวด 05.1.4 และเมล็ดถั่วเคลือบผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5
15.3	**ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก**
	ขนมขบเคี้ยวหรือแครกเกอร์ที่มีส่วนประกอบของปลาหรือสัตว์น้ำอื่น อาจแต่งกลิ่นรสปลา หรือรสสัตว์น้ำอื่นๆ ไม่รวมถึง ปลาแห้งปลาหมึกบด/อบกรอบที่อาจบริโภคเป็นอาหารขบเคี้ยว ตามหมวด 09.2.5 และอาหารขบเคี้ยวจากเนื้อสัตว์อื่นๆ เช่น เนื้อแผ่น ตามหมวด 08.3.1.2
16.0	**อาหารเตรียมสำเร็จ**
	ผลิตภัณฑ์อาหารอื่นที่นอกเหนือจากหมวด 1-15 โดยมีลักษณะของอาหารที่เตรียมจากส่วนประกอบหลากหลายชนิดรวมกัน เช่น เนื้อสัตว์ ซอส ธัญชาติ ชีส ผัก เป็นต้น เพื่อจัดให้เป็นอาหารเมนูชนิดใดชนิดหนึ่ง (one dish) โดยอาหารเตรียมสำเร็จอาจต้องมีการเตรียมก่อนการบริโภค เช่น การให้ความร้อน (Heating) การละลาย (Thawing) การเติมน้ำ (Rehydrating)

ส่วนที่ ๒: ข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ

เงื่อนไข	อธิบายความ
1	คำนวณเป็นกรดอะดิปิก (Adipic acid)
2	คำนวณในสภาพส่วนประกอบแห้ง, น้ำหนักเมื่อแห้ง หรือ ในสภาพเข้มข้น
3	ใช้สำหรับผิวหน้าเท่านั้น
4	ใช้เฉพาะประทับตรา หรือทำเครื่องหมายบนผลิตภัณฑ์เท่านั้น
5	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Jams, Jellies and Marmalades (CODEX STAN 296-2009)
6	คำนวณเป็นอลูมิเนียม (Aluminium)
7	ใช้สำหรับเครื่องดื่มเลียนแบบกาแฟเท่านั้น
8	คำนวณเป็นบิกซิน (Bixin)
9	ยกเว้นการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์กาแฟพร้อมดื่ม ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
10	คำนวณเป็นแอสคอสบิลสเตียเรต (Ascorbyl stearate)
11	คำนวณจากส่วนที่เป็นแป้ง
12	วัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างมาจากวัตถุแต่งกลิ่นรส
13	คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก (Benzoic acid)
14	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ไฮโดรไลซ์โปรตีน (Hydrolyzed protein) ชนิดเหลวเท่านั้น
15	คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน
16	ใช้สำหรับเคลือบหรือตกแต่งผิวในผักและผลไม้ เนื้อสัตว์หรือปลา
17	คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก (Cyclamic acid)
18	ปริมาณที่ใช้เติมลงไปจะต้องไม่พบการตกค้างในผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค
19	สำหรับการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Shrimps and Prawns (CODEX STAN 92-1981) และ Standard for Quick Frozen Lobsters (CODEX STAN 95-1981): อนุญาตการใช้วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มซัลไฟต์ ได้แก่ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (INS 220), โซเดียมซัลไฟต์ (INS221), โซเดียมไฮโดรเจนซัลไฟต์ (INS 222), โซเดียมเมทาไบซัลไฟต์ (INS 223), โพแทสเซียมเมทาไบซัลไฟต์ (INS 224) และโพแทสเซียมซัลไฟต์ (INS 225) เป็นสารกันเสีย โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (สำหรับส่วนที่กินได้ในผลิตภัณฑ์ดิบ (raw product) และใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (สำหรับส่วนที่กินได้ในผลิตภัณฑ์ปรุงสุก (cooked product)
20	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับสารทำให้คงตัว (Stabilizer), สารให้ความข้นเหนียว (Thickener) และ/หรือ กัม (Gum) ชนิดอื่นๆ
21	คำนวณเป็นแอนไฮดรัสแคลเซียมไดโซเดียมเอทธิลีนไดเอมีนเตตระอะซีเตต (Anhydrous calcium disodium ethylenediaminetetraacetate)
22	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ปลาบดรมควันเท่านั้น
23	คำนวณเป็นเหล็ก
24	คำนวณเป็นแอนไฮดรัสโซเดียมเฟอร์โรไซยาไนด์ (Anhydrous sodium ferrocyanide)

เงื่อนไข	อธิบายความ
25	สำหรับแป้งถั่วเหลืองเต็มไขมันเท่านั้นที่สามารถใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสม
26	คำนวณเป็นสตีวิออล (Steviol)
27	คำนวณเป็นกรดพารา-ไฮดรอกซิเบนโซอิก (para-Hydroxybenzoic acid)
28	ยกเว้นแป้งสาลีตาม Standard for Wheat Flour (CODEX STAN 152- 1985) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
29	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะเท่านั้น
30	คำนวณเป็น NO_3^- ที่ตกค้าง
31	ใช้สำหรับอาหารที่มีการบด
32	คำนวณเป็น NO_2 ที่ตกค้าง
33	คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
34	คำนวณในสภาพปราศจากน้ำ
35	ใช้สำหรับน้ำผลไม้ที่มีลักษณะขุ่นเท่านั้น
36	ปริมาณที่ตกค้าง
37	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
38	คำนวณจากส่วนผสมที่ใช้ทำครีม (creaming mixture)
39	คำนวณจากแคโรทีนอยด์ (Carotenoid) ทั้งหมด
40	เฉพาะเพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451i) เท่านั้นที่ใช้สำหรับเพิ่มประสิทธิภาพของวัตถุกันเสียกลุ่มเบนโซเอตและซอร์เบต
41	ใช้สำหรับเกล็ดขนมปังหรือแป้งสำหรับชุบทอดเท่านั้น
42	คำนวณเป็นกรดซอร์บิก (Sorbic acid)
43	คำนวณเป็นดีบุก
44	คำนวณเป็นปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (SO_2) ที่ตกค้าง
45	คำนวณเป็นกรดทาร์ทาริก (Tartaric acid)
46	คำนวณเป็นกรดไธโอไดโปรปินิก (Thiodipropionic acid)
47	คำนวณเป็นน้ำหนักไข่แดงผงเมื่อแห้ง
48	ใช้สำหรับมะกอกเท่านั้น
49	ใช้สำหรับผลไม้ตระกูลส้มเท่านั้น
50	ใช้ในไข่ปลาเท่านั้น
51	ใช้สำหรับสมุนไพรเท่านั้น
52	ยกเว้นนมรสช็อคโกแลต
53	ใช้สำหรับเคลือบผิวเท่านั้น
54	ใช้สำหรับเชอรี่ค็อกเทลและเชอรี่ตกแต่งขนมเท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
55	จำกัดปริมาณโซเดียม แคลเซียม และโพแทสเซียม ตามที่กำหนดไว้ใน Standard for Infant Formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981) โดยคำนวณปริมาณโซเดียม แคลเซียม และโพแทสเซียม ร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียม แคลเซียม และโพแทสเซียมเป็นส่วนประกอบ
56	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีสตาร์ช
57	ปริมาณที่เหมาะสม คือ มีปริมาณเบนโซอิลเปอร์ออกไซด์ (Benzoyl peroxide) 1-6 ส่วนของน้ำหนัก
58	คำนวณเป็นแคลเซียม
59	ใช้เป็นก๊าซที่ใช้สำหรับบรรจุเท่านั้น
60	ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ในไวน์พร้อมบริโภคจะต้องไม่เกิน 4,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส
61	ใช้สำหรับปลาบดเท่านั้น
62	คำนวณเป็นทองแดง
63	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และผลิตภัณฑ์อาหารที่ชุบแป้งหรือเกล็ดขนมปัง ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989)
64	ใช้สำหรับถั่วแห้งเท่านั้น
65	ปริมาณตกค้างจากการเติมสารอาหาร
66	คำนวณเป็นฟอร์มาดีไฮด์ (Formaldehyde)
67	ยกเว้นการใช้สำหรับไข่ขาวชนิดเหลว ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 8,800 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) สำหรับไข่เหลวทั้งฟอง ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 14,700 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)
68	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ไม่เติมน้ำตาลเท่านั้น
69	ใช้เป็นสารที่ให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เท่านั้น
70	คำนวณเป็นกรด
71	เฉพาะเกลือแคลเซียม, โพแทสเซียม และโซเดียม เท่านั้น
72	ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค
73	ยกเว้นปลาทั้งตัว
74	ยกเว้นเวย์ชนิดเหลวและผลิตภัณฑ์จากเวย์ที่ใช้เป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับทารก
75	ใช้ในนมผงที่จำหน่าย ณ เครื่องจำหน่ายสินค้าอัตโนมัติเท่านั้น
76	ใช้สำหรับมันฝรั่งเท่านั้น
77	สำหรับการใช้ที่มีวัตถุประสงค์ทางโภชนาการเป็นพิเศษเท่านั้น
78	ยกเว้นการใช้สำหรับน้ำส้มสายชูหมักและน้ำส้มสายชูบัลซามิก (Balsamic Vinegar) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
79	ใช้สำหรับนัทเท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
80	เทียบเท่ากับ 2 มิลลิกรัม/ตารางเดซิเมตรของพื้นผิว โดยมีความลึกสูงสุดไม่เกิน 5 มิลลิเมตร
81	เทียบเท่ากับ 1 มิลลิกรัม/ตารางเดซิเมตรของพื้นผิว โดยมีความลึกสูงสุดไม่เกิน 5 มิลลิเมตร
82	ยกเว้นการใช้สำหรับกุ้ง Crangon crangon และ Crangon vulgaris ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
83	ใช้ในรูป L(+) เท่านั้น
84	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับเด็กเล็กที่มีอายุมากกว่า 1 ปี เท่านั้น
85	ใช้สำหรับไส้บรรจุไส้กรอก โดยปริมาณตกค้างจะต้องไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
86	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์แต่งหน้าขนมหวาน ชนิดที่ผ่านการตี นอกเหนือจากครีม
87	ปริมาณที่ใช้
88	ปริมาณที่ตกค้างมาจากส่วนประกอบของอาหาร
89	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายแซนวิชเท่านั้น
90	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมที่มีนมและน้ำตาลเท่านั้น
91	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: เกลือเบนโซเอตและเกลือซอร์เบต
92	ยกเว้นซอสมะเขือเทศ
93	ยกเว้นไวน์ที่ทำจากองุ่นสายพันธุ์ *Vitis vinifera*
94	ใช้สำหรับไส้กรอกโลกันนิซ่า (loganiza) (ไส้กรอกสดและไม่ผ่านการหมัก (cured)) เท่านั้น
95	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เป็นการเฉพาะ: ใช้สำหรับซูริมิ (surimi) และผลิตภัณฑ์ไข่ปลาเท่านั้น
96	คำนวณในสภาพแห้งของวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด
97	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์สุดท้ายของผลิตภัณฑ์จากโกโก้และช็อกโกแลต
98	ใช้สำหรับควบคุมฝุ่น
99	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) เท่านั้น
100	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลึกและน้ำตาลที่ใช้แต่งหน้าขนมเท่านั้น
101	เมื่อใช้ร่วมกับอิมัลซิไฟเออร์ชนิดอื่น: เกลือแอมโมเนียมของกรดฟอสฟาทิดิก (INS 442), พอลิกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรดริซิโนเลอิคที่ถูกอินเตอร์เอสเทอริไฟด์ (INS 476), ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 491), ซอร์บิแทนไทรสเตียเรต (INS 492) พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนลอเรต (INS 432), พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนโอลีเอต (INS 433), พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 435) และ พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนไทรสเตียเรต (INS 436)) โดยจะต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 15,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
102	ใช้สำหรับอิมัลชันของไขมัน (fat emulsions) ที่ใช้สำหรับการอบเท่านั้น
103	ยกเว้นไวน์ขาวชนิดพิเศษ (special white wines) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
104	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ขนมปังและขนมอบที่ใช้ยีสต์ทำให้ขึ้นฟู มีปริมาณตกค้างได้ไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
105	ยกเว้น dried gourd strip (KAMPYO) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

เงื่อนไข	อธิบายความ
106	ยกเว้น Dijon mustard ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
107	ยกเว้นการใช้โซเดียมเฟร์โรไซยาไนด์ (INS 535) และโพแทสเซียมเฟร์โรไซยาไนด์ (INS 536) ในเกลือบริโภคชนิดเดนดริดิก (dendridic salt) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 29 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ในรูปโซเดียมเฟอโรไซยาไนด์ปราศจากน้ำ
108	ใช้สำหรับเมล็ดกาแฟเท่านั้น
109	ปริมาณที่ใช้จะรายงานเป็น 25 ปอนด์/1000 แกลลอน X (0.45 กิโลกรัม/ปอนด์)X(1 แกลลอน/ 3.25 ลิตร)X(1 ลิตร/1 กิโลกรัม)X(10^{-6} มิลลิกรัม/กิโลกรัม) = 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
110	ใช้สำหรับมันฝรั่งเฟรนช์ฟราย (French fried) แช่แข็งเท่านั้น
111	ยกเว้นกลูโคสไซรัปผงสำหรับการใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตขนมหวานจากน้ำตาล ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 150 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และกลูโคสไซรัปสำหรับการใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตขนมหวานจากน้ำตาล ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
112	ใช้สำหรับเนยแข็งชนิดขูด (grated cheese) เท่านั้น
113	ปริมาณที่ใช้จะรายงานเป็นแอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นเกลือแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม (INS 962) โดยหารด้วย 0.44) หากมีการใช้เกลือแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม (INS 962) ร่วมกับ แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) หรือ แอสพาร์เทม (INS 951) ปริมาณที่ใช้ต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดของแอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) หรือ แอสพาร์เทม (INS 951) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นแอสพาร์เทม (INS 951) โดยหารด้วย 0.68)
114	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
115	ใช้สำหรับน้ำสับปะรดเท่านั้น
116	ใช้สำหรับโด (doughs) เท่านั้น
117	ยกเว้นไส้กรอกโลกันนิซ่า (loganiza) (ไส้กรอกสดและไม่ผ่านการหมัก (cured)) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
118	ยกเว้นไส้กรอกโทซิโน (tocino) (ไส้กรอกสดและไม่ผ่านการหมัก (cured)) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
119	ปริมาณที่ใช้จะรายงานเป็นแอสพาร์เทม (INS 951) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม (INS 962) โดยหารด้วย 0.64) หากมีการใช้แอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม (INS 962) ร่วมกับแอสพาร์เทม (INS 951) หรือ แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) ปริมาณที่ใช้ต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดของแอสพาร์เทม (INS 951) หรือแอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นแอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) โดยหารด้วย 0.68)
120	ยกเว้นคาร์เวียร์ (caviar) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
121	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ปลาหมักดองใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
122	ให้เป็นไปตามกฎหมายของประเทศคู่ค้า

เงื่อนไข	อธิบายความ
123	ใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 491), ซอร์บิแทนไทรสเตียเรต (INS 492), ซอร์บิแทนมอโนลอเรต (INS 493), ซอร์บิแทนมอโนโอลีเอต (INS 494), และซอร์บิแทนมอโนแพลมิเทต (INS 495) ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ในผลิตภัณฑ์โกโก้และช็อกโกแลตตาม Standard for Cocoa Powders (Cocoas) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars (CODEX STAN 105-1981)
124	สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีเอทานอลน้อยกว่าร้อยละ 7 เท่านั้น
125	ใช้สำหรับผสมกับน้ำมันพืชเท่านั้น เพื่อใช้เป็นสารกันติด (release agent) สำหรับอุปกรณ์ที่ใช้ในการอบ
126	ใช้เป็นสารกันติดของโด (dough) ระหว่างการอบเท่านั้น
127	คำนวณในสภาพพร้อมบริโภค
128	กรดทาร์ทาริก (INS 334) เท่านั้น
129	ใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) ในน้ำองุ่นเท่านั้น
130	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (INS 321), เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (INS 319) และโพรพิลแกลเลต (INS 310)
131	ใช้เป็นสารช่วยทำละลาย หรือช่วยพาวัตถุแต่งกลิ่นรส (flavour carrier) เท่านั้น
132	ยกเว้นเครื่องดื่มกึ่งแช่เยือกแข็ง (semi-frozen beverages) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 130 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นน้ำหนักเมื่อแห้ง)
133	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (INS 321) และโพรพิลแกลเลต (INS 310) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
134	ยกเว้นพุดดิ้งจากธัญชาติ (cereal-based puddings) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
135	ยกเว้นแอปริคอตแห้งใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม, ลูกเกดฟอกสีใช้ได้ในปริมาณ ไม่เกิน 1,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม, เนื้อมะพร้าวขูดฝอยอบแห้งใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และมะพร้าวที่มีการสกัดเอาน้ำมันออกบางส่วนใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
136	ใช้สำหรับป้องกันการเกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาล (browning) ของผักที่มีสีคล้ำได้ง่ายเท่านั้น
137	ยกเว้นอะโวคาโด (avocado) แช่เยือกแข็งใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
138	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ลดพลังงานเท่านั้น
139	ใช้สำหรับสัตว์ในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ได้แก่ สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง ส่วนใหญ่มีเปลือกแข็งหุ้มอยู่ภายนอก เช่น หอย, สัตว์ในกลุ่มครัสตาเชีย (crustaceans) ได้แก่ สัตว์ที่มีเปลือกหุ้มตัว ลำตัวเป็นปล้อง เช่น กุ้ง ปู และสัตว์ในกลุ่มเอไคโนเดิร์ม (echinoderms) ได้แก่ สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง ผิวหนังมีหนามหรือขรุขระ เช่น ปลิงทะเล เม่นทะเล เท่านั้น
140	ยกเว้นหอยเป๋าฮื้อกระป๋อง (PAUA) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
141	ใช้สำหรับนมไม่ปรุงแต่งชนิดเหลวที่มีการเติมแร่ธาตุเท่านั้น
142	ยกเว้นชาและกาแฟ
143	ใช้สำหรับเครื่องดื่มน้ำที่มีน้ำผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักและน้ำขิงผงเท่านั้น
144	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีรสเปรี้ยวและหวานเท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
145	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีการลดพลังงานหรือไม่เติมน้ำตาลเท่านั้น
146	*บีตา*-แคโรทีนสังเคราะห์ (INS 160a(i)) เท่านั้น
147	ยกเว้นเวย์ชนิดผงสำหรับใช้ในอาหารสำหรับทารก
148	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
149	ยกเว้นไข่ปลาใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
150	ใช้สำหรับสูตรที่มีถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น
151	ยกเว้นการใช้ในส่วนของโปรตีนที่ผ่านการไฮโดรไลซ์ (Hydrolyzed protein) หรือกรดอะมิโน ในสูตรของผลิตภัณฑ์ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
152	ใช้สำหรับการทอดเท่านั้น
153	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเส้นกึ่งสำเร็จรูปเท่านั้น
154	ใช้สำหรับกะทิเท่านั้น
155	ใช้สำหรับแอ๊ปเปิ้ลแผ่นแช่เยือกแข็งเท่านั้น
156	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
157	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
158	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
159	ใช้สำหรับน้ำเชื่อมราดแพนเค้กหรือน้ำเชื่อมเมเบิ้ลเท่านั้น
160	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มพร้อมบริโภคเท่านั้น
161	ใช้ตามข้อกำหนดเฉพาะของประเทศคู่ค้าซึ่งเป็นไปตามข้อ 3.2 ของบทนำ
162	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำแห้งหรือผลิตภัณฑ์ประเภทซาลามี (salami-type products) เท่านั้น
163	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
164	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
165	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุประสงค์ทางโภชนาการเป็นพิเศษเท่านั้น
166	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น
167	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำแห้งเท่านั้น
168	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: ดี-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307a), โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) และ ดีแอล-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307c)
169	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น
170	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003)

เงื่อนไข	อธิบายความ
171	ยกเว้นไขมันนมปราศจากน้ำ (Anhydrous milkfat)
172	ยกเว้นซอสผลไม้, ผลิตภัณฑ์ราดหน้าขนมที่ทำจากผลไม้, มันกะทิ (coconut cream), กะทิ และบาร์ที่ทำจากผลไม้ (Fruit bars) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
173	ยกเว้นผลิตภัณฑ์อาหารเส้นกึ่งสำเร็จรูปที่มีส่วนประกอบของผักและไข่
174	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต (INS 554), แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 556) และอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 559)
175	ยกเว้นขนมหวานประเภทเยลลี่ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
176	ใช้สำหรับกาแฟปรุงสำเร็จชนิดเหลวบรรจุกระป๋องเท่านั้น
177	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และผลิตภัณฑ์เนื้อปลาบดและผลิตภัณฑ์ชุบแป้งหรือเกล็ดขนมปัง ตาม Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 166-1989)
178	คำนวณเป็นกรดคาร์มินิก (carminic acid)
179	ใช้สำหรับรักษาสีตามธรรมชาติที่สูญเสียไประหว่างกระบวนการผลิตเท่านั้น
180	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (บีเอชเอ, INS 320) และบิวทิเลเทดไฮดรอกซีโทลูอีน (บีเอชที, INS 321)
181	คำนวณเป็นแอนโทไซยานิน (anthocyanin)
182	ยกเว้นกะทิ
183	ใช้สำหรับตกแต่งที่ผิวหน้าเท่านั้น
184	ใช้สำหรับส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำข้าวเคลือบเสริมสารอาหารเท่านั้น
185	คำนวณเป็นนอร์บิกซิน (norbixin)
186	ใช้สำหรับแป้งที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารเท่านั้น
187	แอสคอร์บิลปาลมิเตต (INS 304) เท่านั้น
188	หากใช้ร่วมกับเกลือของแอสปาร์แตม อะซีซัลเฟม (INS 962) ปริมาณที่ใช้รวมกันจะต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ โดยคำนวณเป็นอะซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950)
189	ยกเว้นโรลโอ๊ต (rolled oats)
190	ยกเว้นนมเปรี้ยวพร้อมดื่มให้ใช้ได้ในปริมาณ 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
191	หากใช้ร่วมกับเกลือของแอสพาร์เทม อะซีซัลเฟม (INS 962) ปริมาณที่ใช้รวมกันจะต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ โดยคำนวณเป็นแอสพาร์เทม (INS 951)
192	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลวเท่านั้น
193	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์ในกลุ่มครัสตาเชีย (crustaceans) บด ได้แก่ สัตว์ที่มีเปลือกหุ้มตัวลำตัวเป็นปล้อง เช่น กุ้ง ปู และปลาบด เท่านั้น
194	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Instant Noodles (CODEX STAN 249-2006) เท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
195	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (บีเอชเอ, INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (บีเอชที, INS 321) และเทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (ทีบีเอชคิว, INS 319)
196	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (บีเอชเอ, INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (บีเอชที, INS 321) และโพรพิลแกลเลต (INS 310)
197	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (บีเอชที, INS 321) และโพรพิลแกลเลต (INS 310)
198	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นของแข็งเท่านั้น
199	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นสตีวิออล (steviol equivalents)
200	ยกเว้นแฮมแบบญี่ปุ่น 'lachs ham' (เนื้อหมูติดสะโพกหมักเกลือและไม่ผ่านความร้อน) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 120 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นสตีวิออล (steviol equivalents)
201	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีการแต่งกลิ่นรสเท่านั้น
202	ใช้สำหรับน้ำเกลือที่ใช้ในกระบวนการผลิตไส้กรอกเท่านั้น
203	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ใช้เคี้ยวเท่านั้น
204	ยกเว้นลำไยและลิ้นจี่ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
205	ยกเว้นการใช้เพื่อป้องกันการเกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาล (browning) ในผักที่มีสีคล้ำได้ง่ายใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
206	ยกเว้นการใช้เป็นสารฟอกสีในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Aqueous Coconut Products (CODEX STAN 240-2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
207	ยกเว้นซอสถั่วเหลืองที่จะต้องนำไปใช้ในกระบวนการผลิตใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
208	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำแห้งหรือมีการดึงน้ำออกเท่านั้น
209	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form (CODEX STAN 251-2006)
210	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets -Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) และใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (Thickener) สำหรับเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989).
211	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเส้นเท่านั้น
212	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Bouillon and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
213	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ชนิดเหลวที่มีส่วนประกอบของวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลชนิดที่มีความเข้มสูง (high intensity sweeteners) เท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
214	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Fat Spreads (CODEX STAN 253-2006)
215	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fat Spreads and Blended Spreads (CODEX STAN 256-2007)
216	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีข้าวโพดเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น
217	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตกแต่ง (toppings) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
218	เฉพาะวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มซัลไฟต์ที่ใช้เป็นวัตถุกันเสียและสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่นในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Desiccated Coconut (CODEX STAN 177-1991)
219	ยกเว้นเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ที่มีน้ำแอนิซ (aniseed) น้ำมะพร้าว และน้ำอัลมอนด์ (almond) เป็นส่วนประกอบหลักใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
220	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีการปรุงแต่งและมีการให้ความร้อนหลังการหมักเท่านั้น
221	ใช้สำหรับโดมันฝรั่ง (potato dough) และมันฝรั่งแผ่นบางสำหรับทอด เท่านั้น
222	ใช้สำหรับไส้ที่ทำจากคอลลาเจนซึ่งมีค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (Water Activity) มากกว่า 0.6 เท่านั้น
223	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีการเติมผลไม้ ผัก และเนื้อสัตว์ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
224	ยกเว้นเบียร์ที่มีการแต่งกลิ่นรส (aromatized beer)
225	ยกเว้นแป้งที่มีส่วนผสมของสารที่ทำให้ขึ้นฟู (self-raising flour) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 12,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
226	ยกเว้นสำหรับการใช้เพื่อให้เนื้อนุ่ม ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 35,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
227	ใช้สำหรับนมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยการสเตอริไรเซชัน (Sterilization) และยูเอชที (Ultra-high temperature treatment (UHT) เท่านั้น
228	ยกเว้นเวย์ชนิดเหลวที่มีโปรตีนสูงเพื่อใช้สำหรับกระบวนการทำเวย์โปรตีนเข้มข้น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,320 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
229	สำหรับใช้เป็นสารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (flour treatment agent) สารช่วยให้ฟู (raising agent) หรือ สารที่ทำให้ขึ้นฟู (leavening agent) เท่านั้น
230	สำหรับใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator) เท่านั้น
231	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์นมหมักปรุงแต่งและนมหมักปรุงแต่งที่มีการให้ความร้อนหลังการหมักเท่านั้น
232	สำหรับใช้ในไขมันพืชตาม Standard for Edible Fats and Oils (CODEX STAN 19-1981) ซึ่งไม่ครอบคลุมน้ำมันและไขมันที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ
233	คำนวณเป็นไนซิน (nisin)
234	สำหรับใช้เป็นสารทำให้คงตัว (stabilizer) หรือ สารให้ความข้นเหนียว (thickener) เท่านั้น
235	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์คืนรูป (reconstituted และ recombined) เท่านั้น
236	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream and Prepared Creams (reconstituted cream, recombined cream, prepackaged liquid cream) (CODEX STAN 288-1976)
237	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981)
238	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสม

เงื่อนไข	อธิบายความ
239	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)
240	ปริมาณที่ใช้จะจำกัดตามปริมาณโซเดียมที่กำหนดไว้ใน Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)
241	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ซูริมิ (surimi) เท่านั้น
242	สำหรับใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่นเท่านั้น
243	สำหรับใช้เป็นสารช่วยให้ฟู (Raising agent) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) เท่านั้น
244	สำหรับใช้ในโดบิสกิต (biscuit dough) เท่านั้น
245	สำหรับใช้ในผักดอง (pickled vegetables) เท่านั้น
246	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: อะลูมิเนียมแอมโมเนียมซัลเฟต (INS 523), โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพกรด (INS 541(i)) และโซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพด่าง (INS 541(ii))
247	สำหรับใช้ใน kuzukiri และ harusame เท่านั้น
248	สำหรับใช้เป็นสารช่วยให้ฟู (raising agent) เท่านั้น
249	สำหรับใช้เป็นสารช่วยให้ฟู (raising agent) ในส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) สำหรับทำหมั่นโถว (Steamed breads) และ ซาลาเปา (Steamed buns) เท่านั้น
250	สำหรับใช้ใน boiled mollusks และ ซึคุดานิ (tsukudani) เท่านั้น
251	สำหรับใช้ในโพรเซสอเมริกันชีส (processed American cheese) เท่านั้น
252	สำหรับใช้ในแป้งที่ขึ้นฟูด้วยตัวเอง (self-rising flour) และ แป้งข้าวโพดที่ขึ้นฟูด้วยตัวเอง (self-rising corn meal) เท่านั้น
253	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และสำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) อนุญาตเฉพาะเนื้อปลาบดเท่านั้น
254	สำหรับใช้ในเกลือที่ใช้ระหว่างกระบวนการผลิต dry salted cheeses
255	ยกเว้นเครื่องปรุงรสที่จะนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 15.1 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,700 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
256	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารเส้น พาสต้าที่ปราศจากกลูเตน และพาสต้าที่ผลิตสำหรับ hypoproteic diets เท่านั้น
257	ยกเว้นการใช้ในเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 25 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นบิกซิน)
258	ยกเว้นน้ำเชื่อมเมเปิ้ล
259	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต (INS 554) และ แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 556)
260	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (Beverage whiteners) ชนิดผง เท่านั้น
261	สำหรับใช้ในบัตเตอร์มิลล์ที่ผ่านความร้อน (heat-treated buttermilk) เท่านั้น
262	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์เห็ดและราที่รับประทานได้เท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
263	ยกเว้นเห็ดและราดอง (pickled fungi) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
264	ยกเว้นเห็ดและราที่ผ่านการสเตอริไรเซชัน (sterilized fungi) ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: กรดซิตริก (INS 330) และ กรดมาลิก (INS 270) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
265	สำหรับใช้เป็นสารช่วยจับอนุมูลโลหะ (sequestrant) ในมันฝรั่งเฟรนช์ฟรายแช่เยือกแข็งเท่านั้น
266	ยกเว้นปลาแฮริ่ง (Atlantic herring) และปลาซพแร็ท (sprat) ทำเค็ม
267	ยกเว้นผลิภัณฑ์ตาม - Standard for Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes (CODEX STAN 167-1989) - Standard for Dried Shark Fins (CODEX STAN 189-1993) - Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001) - Standard for Boiled Dried Salted Anchovies (CODEX STAN 236-2003)
268	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: มอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน (INS 471), เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน (INS 472a), เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน (INS 472b) และเอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน (INS 472c) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981)
269	สำหรับใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับโมดิฟายสตาร์ช (modified starches) ชนิดอื่นๆ ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981)
270	สำหรับใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับสตาร์ชชนิดอื่นๆ ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 60,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
271	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)
272	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: คารอบบีนกัม (INS 410), กัวร์กัม (INS 412), กัมอะราบิก (INS 414), แซนแทนกัม (INS 415) และ เพ็กทิน (INS 440) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีธัญชาติปราศจากกลูเตน (gluten-free cereal) เป็นองค์ประกอบหลัก ใช้ได้ในปริมาณรวมกันไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และสำหรับผลิตภัณฑ์อื่นๆ ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณรวมกันไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
273	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: คารอบบีนกัม (INS 410), กัวร์กัม (INS 412), กัมอะราบิก (INS 414), แซนแทนกัม (INS 415) และ เพ็กทิน (INS 440) ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีธัญชาติปราศจากกลูเตน (gluten-free cereal) เป็นองค์ประกอบหลัก ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณรวมกันไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
274	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 15,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

เงื่อนไข	อธิบายความ
275	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
276	สำหรับใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับโมดิฟายสตาร์ช (modified starches) ชนิดอื่นๆ ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)
277	ยกเว้นน้ำมันบริสุทธิ์ น้ำมันที่ได้จากการบีบเย็น และผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils (CODEX STAN 33-1981)
278	สำหรับใช้ในวิปครีม (whipped cream) และครีมที่บรรจุภายใต้ความดันเท่านั้น
279	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Edible Fungi and Fungus Products (CODEX STAN 38-1981)
280	สำหรับใช้ในแรดิชดอง (pickled radish) เท่านั้น
281	สำหรับใช้ในเนื้อสัตว์สด บด ที่มีส่วนประกอบอื่นนอกเหนือจากเนื้อสัตว์บด (เช่น เนื้อสัตว์บดปรุงรส)
282	เฉพาะเพคตินที่ไม่ใช่เอมิเดดเพคติน (amidated pectin) อาจใช้ได้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)
283	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารทารกที่มีผลไม้เป็นองค์ประกอบหลักซึ่งผ่านกรรมวิธีแคนนิ่งตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) เท่านั้น
284	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1412), ฟอสเฟเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1413), แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1414) และ ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช (INS 1440) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981)
285	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1412), ฟอสเฟเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1413), แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1414) และ แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต (INS 1422) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Follow-Up Formula (CODEX STAN 156-1987)
286	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม - Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981) - Standard for Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981)
287	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Corned Beef (CODEX STAN 88-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็น NO_2 ตกค้าง
288	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม - Standard for Cooked Cured Ham (CODEX STAN 96-1981) - Standard for Cooked Cured Pork Shoulder (CODEX STAN 97-1981)
289	สำหรับใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทร

เงื่อนไข	อธิบายความ
	ฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)), แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) และ โบนฟอสเฟต (INS 542) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Ham (CODEX STAN 96-1981) และ Cooked Cured Pork Shoulder (CODEX STAN 97-1981) โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 3,520 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
290	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981) และ Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 15 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เพื่อทดแทนสีที่สูญเสียไป
291	ยกเว้นการใช้ *บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีนัล (INS 160e) และ เอทิลเอสเตอร์ของกรด*บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีโนอิก (INS 160f) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 35 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
292	ยกเว้นการใช้ในสูตรที่มีโปรตีนที่ได้จากกระบวนการไฮโดรไลซิส (hydrolyzed protein) และ/หรือ กรดอะมิโน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 25,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
293	คำนวณเป็นซาโปนิน (saponin)
294	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลว ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 600 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นสตีวิออล (steviol equivalents)
295	สำหรับใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) เท่านั้น
296	ยกเว้นงาขี้ม้อนในน้ำเกลือ (perilla in brine) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 780 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
297	สำหรับอาหารพร้อมบริโภคควรจะมีปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณในสภาพปราศจากน้ำ
298	สำหรับใช้ใน provolone cheese เท่านั้น
299	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) โดยใช้ - วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i), 339(ii), 339(iii), 340(i), 340(ii), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vii), 451(i), 451(ii), 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v), และ 542 เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) ในปริมาณไม่เกิน 2200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) และ - วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vi), 450(vii), 450(ix), 452(i), 452(ii), 452(iii) และ 452(iv) เป็นสารช่วยให้ฟู (Raising agent) สำหรับเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบ ในปริมาณไม่เกิน 440 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)
300	สำหรับใช้ในหมึกทำเค็มเท่านั้น
301	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว
302	สำหรับใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต

เงื่อนไข	อธิบายความ
	(INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)), แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) และ โบนฟอสเฟต (INS 542) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981) และ Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,320 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ของผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานดังกล่าวต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 3,520 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
303	ยกเว้นผลิภัณฑ์ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981) ทั้งนี้ไม่รวมช็อกโกแลตขาว (white chocolate)
304	ใช้สำหรับเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: *บีตา*-แคโรทีนสังเคราะห์ (INS 160a(i)), *บีตา*-แคโรทีนจาก *ราบลาเคสเลีย ไทรสปอรา* (INS 160a(iii)), *บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีนัล (INS 160e), เอทิลเอสเตอร์ของกรด*บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีโนอิก (INS 160f)) และ *บีตา*-แคโรทีนจากผัก (INS 160a(ii))
305	ยกเว้นการใช้ในเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 25 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นนอร์บิกซิน)
306	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม - Standard for Dried Shark Fins (CODEX STAN 189-1993), - Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001), - Standard for Boiled Dried Salted Anchovies (CODEX STAN 236-2003), - Standard for Live Abalone and for Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (CODEX STAN 312-2013), - Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (CODEX STAN 315-2014)
307	ยกเว้นหมึกดิบ
308	สำหรับใช้ในสัตว์ในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ดิบ ได้แก่ สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง ส่วนใหญ่มีเปลือกแข็งหุ้มอยู่ภายนอก เช่น หอย เท่านั้น
309	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารที่ชุบแป้งหรือเกล็ดขนมปัง โดยจะต้องเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เป็นการเฉพาะเท่านั้น
310	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Shrimps or Prawns (CODEX STAN 37-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 250 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
311	สำหรับใช้ในเทอร์รีน (Terrine) เท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
312	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ซึคุดานิ (tsukudani) และซูริมิ (surimi) เท่านั้น
313	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001)
314	สำหรับใช้ในยีสต์สกัด
315	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: กรด*แอล*-แอสคอร์บิก (INS 300), โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301), แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302) และ แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304)
316	จำกัดปริมาณโซเดียมตามที่กำหนดไว้ใน Codex Standard for Follow-up Formulae (CODEX STAN 156-1987) โดยคำนวณปริมาณโซเดียมร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียมเป็นส่วนประกอบ
317	คำนวณเป็นกรดแอสคอร์บิก (ascorbic acid)
318	สำหรับใช้ในธัญชาติแห้งเท่านั้น
319	จำกัดปริมาณโซเดียมตามที่กำหนดไว้ใน Codex Standard for Canned Baby Food (CODEX STAN 73-1981) โดยคำนวณปริมาณโซเดียมร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียมเป็นส่วนประกอบ
320	จำกัดปริมาณโซเดียมตามที่กำหนดไว้ใน Codex Standard for Processed Cereal-based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) โดยคำนวณปริมาณโซเดียมร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียมเป็นส่วนประกอบ
321	สำหรับใช้ในส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ชนิดผงเท่านั้น
322	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards (CODEX STAN 19-1981) และ Standard for Named Animal Fats (CODEX STAN 211-1999) เท่านั้น
323	สำหรับใช้เป็นสารทำให้แน่น (Firming agent)
324	สำหรับใช้ในว่านหางจระเข้เท่านั้น
325	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ซูริมิ (surimi) เท่านั้น
326	สำหรับใช้ในเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก สัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา สด เท่านั้น
327	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ปลาปรุงสุกในซอสถั่วเหลือง
328	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับสารให้ความข้นเหนียว (Thickener) ชนิดอื่นๆ
329	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีนมหรือถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น
330	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง
331	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ: ใช้สำหรับปลาบด, กุ้งบด (shrimps และ prawns) เท่านั้น
332	สำหรับใช้เป็นสารเคลือบผิว (Glazing agent)
333	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Smoked Fish, Smoked-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish (CODEX STAN 311-2013)
334	สำหรับใช้ในปลาทำเค็มซึ่งมีปริมาณเกลือที่ใช้ในกระบวนการผลิตมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 18
335	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของโปรตีนจากพืช (vegetable protein) เท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
336	สำหรับใช้ในน้ำบ๊วย (Chinese plum juices) เท่านั้น
337	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
338	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ กรดซอร์บิก (INS 200), โพแทสเซียมซอร์เบต (INS 202) และ แคลเซียมซอร์เบต (INS 203) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นกรดซอร์บิก) หรือ ใช้ กรดเบนโซอิก (INS 210), โซเดียมเบนโซเอต (INS 211), โพแทสเซียมเบนโซเอต (INS 212) และ แคลเซียมเบนโซเอต (INS 213) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก)
339	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ bouillons และ consommés ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง
340	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่ไม่สอดคล้องตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
341	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ *บีตา*-แคโรทีนจากผัก (INS 160a(ii)), *บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีนัล (INS 160e) และ เอทิลเอสเตอร์ของกรด*บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีโนอิก (INS 160f) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
342	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) อนุญาตการใช้เฉพาะกลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์(INS 141(i)) เท่านั้น
343	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) อนุญาตการใช้ โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต(INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต(INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)) เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator) ในปริมาณไม่เกิน 440 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) <u>และ</u> แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)) และ ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)) เป็นสารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking agent) ในปริมาณไม่เกิน 800 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) คำนวณในส่วนประกอบแห้งของผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำแห้งเท่านั้น <u>และ</u> ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(vi)) และ แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier), สารทำให้คงตัว (Stabilizer) และ สารให้ความข้นเหนียว (Thickener) ในปริมาณไม่เกิน 1,320 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม(คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)
344	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) อนุญาตการใช้เฉพาะไรโบเฟลวินสังเคราะห์ (INS 101(i)) เท่านั้น
345	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ ซูโครสเอสเตอร์ของกรดไขมัน (INS 473) และ ซูโครกลีเซอไรด์ (INS 474) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

เงื่อนไข	อธิบายความ
346	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ *ดี-แอลฟา*-โทคอเฟอรอล (INS 307a), โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) และ *ดีแอล-แอลฟา*-โทคอเฟอรอล (INS 307c) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
347	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่ง
348	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ซูโครสเอสเตอร์ของกรดไขมัน (INS 473), ซูโครสโอลิโกเอสเตอร์ แบบชนิด 1 และ แบบชนิด 2 (INS 473a) และ ซูโครกลีเซอไรด์ (INS 474)
349	สำหรับผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมที่ใช้สอดไส้ผลิตภัณฑ์ขนมอบเท่านั้น โดยใช้ในปริมาณไม่เกิน 7,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
350	สำหรับผลิตภัณฑ์ครีมเทียมชนิดผงเท่านั้น โดยใช้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
351	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream Cheese (CODEX STAN 275-1973) เท่านั้น
352	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณไขมันมากกว่าร้อยละ 20 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
353	คำนวณในสภาพแห้ง
354	สำหรับผลิตภัณฑ์แต่งกลิ่นรสตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003) เท่านั้น โดยใช้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
355	สำหรับผลิตภัณฑ์แต่งกลิ่นรสตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003) เท่านั้น โดยใช้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
356	ยกเว้นน้ำมันบริสุทธิ์ (Virgin oils) และน้ำมันที่ได้จากการบีบอัดโดยไม่ใช้ความร้อน (Cold pressed oil)
357	ยกเว้นการใช้ในน้ำมันมะกอก, น้ำมันมะกอกที่ผ่านกรรมวิธี (Refined olive oil), น้ำมันกากมะกอก และน้ำมันกากมะกอกที่ผ่านกรรมวิธี (Refined olive-pomace oil) เพื่อรักษาโทคอเฟอรอล ตามธรรมชาติที่สูญเสียไประหว่างกระบวนการผลิต โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
358	ยกเว้นน้ำมันปลาใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน
359	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบชนิดไขมันผสมกับไขมันนม ที่มีไขมันนมมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 70
360	สำหรับผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบชนิดไขมันผสมกับไขมันนม จำกัดการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีไขมันมากกว่าร้อยละ 70 หรือผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในการอบเท่านั้น
361	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Fat Spreads (CODEX STAN 253-2006) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นกรดทาร์ทาริก (tartaric acid)
362	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ไม่ปรุงแต่งตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003)
363	สำหรับผลิตภัณฑ์น้ำมันอิมัลชันสำหรับใช้ในการผลิตก๋วยเตี๋ยวและผลิตภัณฑ์ขนมอบ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
364	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน
365	คำนวณในส่วนที่เป็นไส้
366	สำหรับผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลตที่มีปริมาณน้ำมากกว่าร้อยละ 5 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

เงื่อนไข	อธิบายความ
367	สำหรับผลิตภัณฑ์ลูกอมที่มีปริมาณน้ำมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
368	สำหรับผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมซึ่งต้องทำให้ฟู ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
369	สำหรับผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้าชนิดการ์โนลา (granola) เท่านั้น
370	สำหรับใช้ในเส้นก๋วยเตี๋ยว แผ่นปอเปี๊ยะ แผ่นเกี๊ยว เซาไม (shou mai) เท่านั้น
371	สำหรับเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ผ่านการต้มใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
372	สำหรับใช้ในโรล (rolls) เท่านั้น
373	สำหรับใช้ในไส้กรอกเท่านั้น
374	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุกแช่เยือกแข็งเท่านั้น
375	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981) ยกเว้นช็อกโกแลตขาว (white chocolate) สามารถใช้แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณในส่วนที่เป็นไขมัน
376	สำหรับใช้ในส่วนของโปรตีนที่ผ่านการไฮโดรไลซ์ (Hydrolyzed protein) หรือกรดอะมิโนในผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกเท่านั้น
377	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981), Standard for Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) และ Standard for Corned Beef (CODEX STAN 88-1981) จำกัดการใช้เฉพาะผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคที่จำเป็นจะต้องแช่ตู้เย็น
378	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกชนิดเหลวเท่านั้น
379	สำหรับใช้ในส่วนของโปรตีนที่ผ่านการไฮโดรไลซ์ (Hydrolyzed protein) หรือกรดอะมิโนในผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกชนิดเหลวเท่านั้น
380	ยกเว้นผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกชนิดผง ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 7,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
381	ในสภาพพร้อมบริโภค
382	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ปลารมควัน (smoked fish) และปลาแต่งกลิ่นรมควัน (smoke-flavoured fish) ตาม Standard for Smoked Fish, Smoked-flavoured fish, and Smoke-dried fish (CODEX STAN 311-2013)
383	ใช้สำหรับผงเจลาตินเท่านั้น
384	คำนวณจากส่วนที่เป็นผงเจลาติน
358	ใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) สำหรับกรดฟูมาริก (INS 297)
386	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Pickled Cucumbers (Cucumber Pickles) (CODEX STAND 115-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับอิมัลซิไฟเออร์ชนิดอื่น
387	ยกเว้นการใช้ในน้ำตาลผง (powdered sugar) สำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
388	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ขนมปังที่เตรียมจากแป้งสาลี น้ำ ยีสต์หรือสารช่วยให้ฟู และเกลือ

เงื่อนไข	อธิบายความ
389	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของนัตบด (nut paste) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
390	ใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (Antioxidant) สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ดิบที่ปอกเปลือกและแช่เย็น ตาม Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs (CODEX STAN 292-2008)
391	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และใช้สำหรับเนื้อปลาบดเท่านั้นในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 165-1989)
392	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (Antioxidant) สำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ดิบแช่เยือกแข็งเท่านั้นในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs (CODEX STAN 292-2008)
393	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ Quick Frozen Scallop Meat และ Quick Frozen Roe-on Scallop Meat Processed ตาม Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (CODEX STAN 315-2014) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) โดยมีรายละเอียดดังนี้ - ใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator) สำหรับวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 338, 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 342(i,ii), 343(i,ii,iii), 450(i,ii,iii,v,vi,vii,ix), 451(i,ii) และ 452(i,ii,iii,iv,v) - ใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) สำหรับวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่INS 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 450(i,ii,iii,v,vii), 451(i,ii), INS 452(i,ii,iii,iv,v) และ 542 - ใช้เป็นสารช่วยจับอนุมูลโลหะ (Sequestrant) สำหรับวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 338, 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i), 450(i,ii,iii,v,vi,vii), 451(i,ii,) และ 452(i,ii,iii,iv,v) - ใช้เป็นสารทำให้คงตัว (Stabilizer) สำหรับวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i,ii,ii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 342(i,ii), 343(i,ii,iii), I450(i), INS 450(ii), INS 450(iii,v,vi,vii,ix), 451(i,ii), 452(i,ii,iii,iv,v) และ 542
394	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และใช้วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i), INS 339(ii), INS 339(iii), INS 340(i), INS 340(ii), INS 340(iii), INS 341(i), INS 341(ii), INS 450(iii), INS 450(v), INS 450(vii), INS 451(i), INS 451(ii), INS 452(i), INS 452(ii), INS 452(iii), INS 452(iv), INS 452(v) และ INS 542 เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) ในปริมาณไม่เกิน 2,200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Shrimps or Prawns (CODEX STAN 92-1981), Quick Frozen Lobsters (CODEX STAN 95-1981), Quick Frozen Blocks of Fish Fillet, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 165-1989) และ Quick Frozen Fish Fillets (CODEX STAN 190-1995)
395	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Shrimps and Prawns (CODEX STAN 92-1981) ที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อน

เงื่อนไข	อธิบายความ
396	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ปลาแห้ง หรือ ปลาเค็ม หรือ ปลาเค็มแห้ง เท่านั้น
397	สำหรับผลิตภัณฑ์บัตเตอร์มิลค์ที่ไม่ผ่านกระบวนการยูเอชที (ultra-high temperature (UHT)) การสเตอริไรเซชัน (Sterilization) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
398	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
399	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
400	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 150 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
401	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 600 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
402	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
403	ยกเว้นผลิตภัณฑ์นมหมักและผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่ผ่านกระบวนการหมัก ซึ่งไม่ผ่านกระบวนการให้ความร้อนหลังการหมัก
404	สำหรับผลิตภัณฑ์ลดพลังงานหรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่เติมน้ำตาลตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243-2003)) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
405	สำหรับผลิตภัณฑ์ลดพลังงานหรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่เติมน้ำตาลตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243-2003)) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
406	สำหรับผลิตภัณฑ์ลดพลังงานหรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่เติมน้ำตาลตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243-2003)) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
407	ใช้สำหรับนมไม่ปรุงแต่งชนิดเหลวที่มีการเติมวิตามินหรือแร่ธาตุเท่านั้น
XS13	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Preserved Tomatoes (CODEX STAN 13-1981)
XS36	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Finfish, Uneviscerated and Eviscerated (CODEX STAN 36-1981)
XS38	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม General Standard for Edible Fungi and Fungus Products (CODEX STAN 38-1981)
XS57	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Tomato Concentrates (CODEX STAN 57-1981)
XS66	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Table Olives (CODEX STAN 66-1981)
XS86	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cocoa Butter (CODEX STAN 86-1981)
XS87	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981)
XS88	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Corned Beef (CODEX STAN 88-1981)
XS89	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981)

เงื่อนไข	อธิบายความ
XS92	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Shrimps and Prawns (CODEX STAN 92-1981)
XS95	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Lobsters (CODEX STAN 95-1981)
XS96	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Ham (CODEX STAN 96-1981)
XS97	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Pork Shoulder (CODEX STAN 97-1981)
XS98	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981)
XS105	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cocoa Powders (Cocoas) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars (CODEX STAN 105-1981)
XS115	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Pickled Cucumbers (Cucumber Pickles) (CODEX STAN 115-1981)
XS117	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981)
XS141	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cocoa (Cacao) Mass (Cocoa/chocolate liquor) and Cocoa Cake (CODEX STAN 141-1983)
XS145	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Chestnuts and Canned Chestnut Puree (CODEX STAN 145-1985)
XS165	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillet, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 165-1989)
XS166	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989)
XS189	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dried Shark Fins (CODEX STAN 189-1993)
XS190	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Fillets (CODEX STAN 190-1995)
XS191	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Raw Squid (CODEX STAN 191-1995)
XS208	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cheese in Brine (CODEX STAN 208-1999)
XS222	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001)
XS236	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Boiled Dried Salted Anchovies (CODEX STAN 236-2003)
XS240	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Aqueous Coconut Products (CODEX STAN 240-2003)
XS243	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003)
XS250	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for a Blend of Evaporated Skimmed Milk and Vegetable Fat (CODEX STAN 250-2006)
XS251	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for a Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form (CODEX STAN 251-2006)
XS252	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for a Blend of Sweetened Condensed Skimmed Milk and Vegetable Fat (CODEX STAN 252-2006)
XS253	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Fat Spreads (CODEX STAN 253-2006)

เงื่อนไข	อธิบายความ
XS257R	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Codex Regional Standard for Canned Humus with Tehena (CODEX STAN 257R-2007).
XS259R	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Codex Regional Standard for Tehena (CODEX STAN 259R-2007)
XS260	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Pickled Fruits and Vegetables (CODEX STAN 260-2007)
XS262	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Mozzerella (CODEX STAN 262-2007)
XS292	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs (CODEX STAN 292-2008)
XS297	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Certain Canned Vegetables (CODEX STAN 297-2009)
XS309R	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Codex Regional Standard for Halawa Tehenia (CODEX STAN 309R-211)
XS311	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Smoked Fish, Smoked-flavoured Fish and Smoke-dried Fish (CODEX STAN 311-2013)
XS312	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Live Abalone and for Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (CODEX STAN 312-2013)
XS314R	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Date Paste (CODEX STAN 314R-2013)
XS315	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (CODEX STAN 315-2014)
TH1	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 351) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมปรุงแต่ง
TH2	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 83) พ.ศ. 2527 เรื่อง ช็อกโกแลต
TH3	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 195) พ.ศ. 2543 เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่
TH4	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 354) พ.ศ. 2556 เรื่อง ไอศกรีม
TH5	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 353) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมเปรี้ยว
TH6	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
TH7	เฉพาะเบคอน
TH8	เฉพาะแหนม
TH9	เฉพาะแฮม
TH10	เฉพาะกุนเชียง
TH11	เฉพาะไส้กรอกอีสาน
TH12	เฉพาะไส้กรอกและผลิตภัณฑ์ที่มีกรรมวิธีผลิตทำนองเดียวกัน เช่น โบโลน่า ไส้อั่ว
TH13	เฉพาะไอศกรีม
TH14	เฉพาะนมเปรี้ยวปรุงแต่ง
TH15	เฉพาะโยเกิร์ตปรุงแต่ง
TH16	ใช้เพื่อแต่งกลิ่นรสเท่านั้น
TH17	เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการแช่เยือกแข็ง
TH18	สำหรับไส้ขนมสำหรับผลิตภัณฑ์แครกเกอร์สอดไส้ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 600 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

เงื่อนไข	อธิบายความ
TH 19	ห้ามใช้ในขนมจีน สำหรับผลิตภัณฑ์วุ้นเส้นสดและเส้นหมี่สดอนุญาตให้มีปริมาณตกค้างได้ไม่เกิน 250 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นซัลเฟอร์ไดออกไซด์)
TH 20	ห้ามใช้ร่วมกับสารกันเสียกลุ่มไนไทรต์
TH 21	ห้ามใช้ร่วมกับสารกันเสียกลุ่มซอร์เบต
TH 22	เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่งหรือแช่เยือกแข็งเท่านั้น
TH23	ยกเว้นเครื่องดื่มประเภทโคล่า
TH24	ยกเว้นการใช้ในขนมจีน
TH25	ยกเว้นเค้กใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
TH26	ยกเว้นส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำเค้กใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
TH27	เฉพาะซูริมิแช่เยือกแข็งและเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็ง
TH28	ยกเว้นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดผงชงดื่ม ชนิดเหลว และชนิดเหลวเข้มข้น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 150 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณในสภาพพร้อมบริโภค
TH29	ยกเว้นผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตปรุงแต่งใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 20 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
TH30	สำหรับเครื่องดื่มน้ำอัลมอนด์ เครื่องดื่มน้ำกะทิ และเครื่องดื่มที่มีส่วนประกอบของนมหรือครีมหรือผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมหรือครีมเท่านั้น

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๙ พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕)

สืบเนื่องจากในปี พ.ศ. ๒๕๕๙ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ได้ดำเนินการปรับปรุงข้อมูลการบริโภคอาหารของคนไทยให้เป็นปัจจุบันและสามารถสะท้อนสถานการณ์จริงของรูปแบบการบริโภคของคนไทยเปลี่ยนแปลงไป ประกอบกับที่ประชุมคณะกรรมาธิการโคเด็กซ์ - Codex Alimentarious Commission (CAC) ครั้งที่ ๔๐ ให้การรับรองข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารเพิ่มเติม ซึ่งเสนอโดยคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหาร (Codex Committee on Food Additives; CCFA) โดยโคเด็กซ์ได้นำข้อกำหนดซึ่งได้รับการรับรองดังกล่าวมาจัดทำเป็นมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของ โคเด็กซ์ ฉบับล่าสุด (General Standard for Food Additives; GSFA 2017) ดังนั้นเพื่อให้ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารมีความเหมาะสมตามความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิตอาหารสอดคล้องสถานการณ์ปัจจุบันและแนวทางสากล ตลอดจนเพิ่มประสิทธิภาพในการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคให้มากยิ่งขึ้น

กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๙ พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕) ทั้งนี้ประกาศฯ ดังกล่าวมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๑ โดยมีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

๑. ยกเลิกบัญชีหมายเลข ๑ และบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๙ และให้ใช้บัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้แทน

๒. ยกเลิกความในข้อ ๕ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๙

๓. สำหรับข้อกำหนดอื่นๆ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๙ ได้แก่ ข้อ ๑, ข้อ ๒, ข้อ ๓ และข้อ ๔ ยังมีผลใช้บังคับต่อไป

๔. กำหนดให้การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ต้องใช้ตามชื่อวัตถุเจือปนอาหาร หมวดอาหารหรือชนิดอาหาร หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต และปริมาณสูงสุดที่อนุญาตที่กำหนดไว้ตามบัญชีหมายเลข ๑ โดยมีคำอธิบายเพิ่มเติมตามบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้ โดยบัญชีแนบท้ายมีสาระสำคัญ ดังนี้

<u>บัญชีหมายเลข ๑</u>: ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามชื่อวัตถุเจือปนอาหาร หมวดอาหารหรือชนิดอาหาร หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต เงื่อนไข และปีที่รับค่ากำหนด โดยเรียงตามลำดับตัวอักษรภาษาอังกฤษ (A ถึง Z) ของรายชื่อวัตถุเจือปนอาหาร

ในกรณีที่ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นอนุญาตการใช้ในหมวดอาหาร<u>หมวดใหญ่</u> เช่น ๑๔.๑.๔ วัตถุเจือปนอาหารนั้นจะถูกอนุญาตให้ใช้ในหมวดอาหารหมวดย่อยด้วย ได้แก่ ๑๔.๑.๔.๑, ๑๔.๑.๔.๒ และ ๑๔.๑.๔.๓ แต่หากข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นอนุญาตการใช้ใน<u>หมวดย่อย</u>จะอนุญาตให้ใช้เฉพาะในหมวดย่อยเท่านั้น

<u>บัญชีหมายเลข ๒</u>: คำอธิบายเนื้อหาในบัญชีหมายเลข ๑ เพิ่มเติม โดยแบ่งออกเป็น ๒ ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ ๑: กำหนดรหัสของหมวดอาหาร และคำอธิบายหมวดอาหาร

ส่วนที่ ๒: ข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ

อนึ่ง เพื่อความชัดเจนยิ่งขึ้นในการปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (เลขที่ ๓๘๙) พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕) จึงได้จัดทำคำอธิบายเพิ่มเติม ไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ถึง ๖ แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาฉบับนี้ ดังนี้

บัญชีหมายเลข ๑: คำอธิบายกลุ่มหน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต

บัญชีหมายเลข ๒: การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป

บัญชีหมายเลข ๓: การคำนวณตามข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ

บัญชีหมายเลข ๔: วิธีการคำนวณปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในสภาพพร้อมบริโภค

บัญชีหมายเลข ๕: แนวทางการพิจารณาวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างหรือติดมากับวัตถุดิบ (Carry Over)

บัญชีหมายเลข ๖: ตัวอย่างชนิดอาหารจำแนกตามหมวดอาหาร

บัญชีหมายเลข ๗: ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้เฉพาะที่มีการเปลี่ยนแปลงจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข (เลขที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔)

๕. กำหนดให้การใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิดไม่เกินหนึ่ง

ทั้งนี้ข้อกำหนดดังกล่าวใช้ในกรณีที่ไม่มีข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ไว้เฉพาะตามบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (เลขที่ ๓๘๙) พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕)

๖. กรณีการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่แตกต่างไปจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข (เลขที่ ๓๘๙) พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕) ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยจะต้องผ่านการประเมินความปลอดภัย ดังนี้

(๑) ต้องเป็นวัตถุเจือปนอาหารที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและค่าความปลอดภัยไว้แล้วอย่างสมบูรณ์ตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives ฉบับล่าสุด หรือ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่องการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร

(๒) ผ่านการประเมินการได้รับสัมผัสวัตถุเจือปนอาหาร

(๓) มีเอกสารวิชาการหรือผลการศึกษาวิจัยที่น่าเชื่อถือซึ่งสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิตและประสิทธิภาพของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ในผลิตภัณฑ์อาหารที่จะเสนอขอใช้

(๔) มีกฎหมายหรือกฎระเบียบฉบับล่าสุดของประเทศที่มีระบบประเมินความปลอดภัยที่น่าเชื่อถือ เช่น สหภาพยุโรป ออสเตรเลีย-นิวซีแลนด์ สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น ตั้งแต่ ๒ ประเทศขึ้นไป ยอมรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ในผลิตภัณฑ์อาหารที่จะเสนอขอใช้

ทั้งนี้ผู้ประกอบการจะต้องยื่นเอกสารและหลักฐานต่างๆ ตามหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการที่ระบุไว้ในคู่มือประชาชน เรื่อง การประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารที่ยังมิได้กำหนดเงื่อนไขการใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

๗. การใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (เลขที่ ๓๘๙) พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕) ไม่ใช้บังคับสำหรับอาหารควบคุมเฉพาะ หรืออาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารไว้เป็นการเฉพาะแล้ว เช่น ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๓ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง ช็อกโกแลต, ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๔๘ (พ.ศ. ๒๕๕๕) เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม เป็นต้น

๘. วันบังคับใช้: ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารซึ่งผลิตภัณฑ์อาหารมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารซึ่งแตกต่างจากบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้ อยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับให้ปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้แล้วแต่กรณีดังนี้

๘.๑ สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) มีผลบังคับใช้ (๒๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๙) และมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารแตกต่างไปจากบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้ โดยข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศฉบับนี้กำหนดให้ปี พ.ศ. ๒๕๕๙ เป็นปีที่รับค่ากำหนด จะต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในวันที่ ๒๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

๘.๒ สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๙) พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕) มีผลบังคับใช้ (๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๑) และมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารแตกต่างไปจากบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้ โดยข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศฉบับนี้กำหนดให้ปี พ.ศ. ๒๕๖๑ เป็นปีที่รับค่ากำหนด จะต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในวันที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

๙. ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา (๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๑) เป็นต้นไป

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่ สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

วันชัย สัตยาวุฒิพงศ์

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

บัญชีหมายเลข ๑
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (เลขที่ ๓๘๙) พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕)

ตารางกลุ่มหน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต

กลุ่มตามหน้าที่	นิยามความหมาย	หน้าที่ด้านเทคโนโลยี
1. สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator)	เปลี่ยนหรือควบคุมความเป็นกรดหรือด่างของอาหาร	acidity regulator, acid, acidifier, alkali, base, buffer, buffering agent, pH adjusting agent
2. สารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking agent)	ลดการจับตัวเป็นก้อนของส่วนผสมของอาหาร	anticaking agent, anti-stick agent, drying agent, dusting agent
3. สารป้องกันการเกิดฟอง (Antifoaming agent)	ป้องกันหรือลดการเกิดฟอง	antifoaming agent, defoaming agent
4. สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (Antioxidant)	ยืดอายุของอาหาร โดยป้องกันการเสื่อมเสียจากการออกซิเดชั่น เช่น การหืนของไขมันและการเปลี่ยนสีของอาหาร	antioxidant, antioxidant synergist, antibrowning agent
5. สารฟอกสี (Bleaching agent)	วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้สำหรับฟอกสีอาหารชนิดอื่นๆยกเว้นแป้ง	bleaching agent
6. สารเพิ่มปริมาณ (Bulking agent)	สารซึ่งนอกเหนือจากอากาศหรือน้ำ ซึ่งช่วยเพิ่มปริมาณของอาหาร โดยไม่มีผลต่อค่าพลังงานของอาหารอย่างมีนัยสำคัญ	bulking agent, filler
7. สารให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (Carbonating agent)	วัตถุเจือปนอาหารที่เติมลงไปเพื่อให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์	carbonating agent
8. สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา (Carrier)	วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้สำหรับช่วยในการทำละลาย เจือจาง การกระจายตัว หรือการปรับสภาพทางกายภาพของวัตถุเจือปนอาหารหรือสารอาหาร เพื่อช่วยส่งเสริมการผลิต การประยุกต์ใช้ วัตถุเจือปนอาหารหรือสารอาหาร ทั้งนี้ ต้องไม่ส่งผลต่อหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารหรือสารอาหาร	carrier, carrier solvent, nutrient carrier, diluent for other food additives, encapsulating agent, modified-release agent (sustained-release agent, extended-release agent, controlled-release agent), dispersing agent, tablet disintegrant, dissolution enhancer, tablet and capsule lubricant, granulation aid, glidant
9. สี (Colour)	เพิ่มหรือรักษาสีของอาหาร	colour, decorative pigment, surface colourant
10. สารคงสภาพของสี (Colour retention agent)	คงสภาพหรือรักษาหรือเพิ่มสีของอาหาร	colour retention agent, colour fixative, colour stabilizer, colour adjunct

กลุ่มตามหน้าที่	นิยามความหมาย	หน้าที่ด้านเทคโนโลยี
11. อิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier)	รักษาส่วนผสมของสารที่รวมตัวกัน เช่น น้ำและน้ำมันในอาหาร ให้มีความสม่ำเสมอ	emulsifier, plasticizer, dispersing agent, surface active agent, crystallization inhibitor, density adjustment agent (flavouring oils in beverages), suspension agent, clouding agent
12. เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์ (Emulsifying salt)	เพื่อป้องกันการแยกตัวของไขมันโดยจัดโปรตีนในเนยแข็งในการผลิตเนยแข็งเสียใหม่	emulsifying salt, emulsifying salt synergist, melding salt
13. สารทำให้แน่น (Firming agent)	รักษาหรือทำให้เนื้อเยื่อของผลไม้หรือผักแน่นและกรอบ หรือทำปฏิกิริยากับสารให้เจล เพื่อทำให้เกิดเจลหรือให้เจลแข็ง	firming agent
14. สารเพิ่มรสชาติ (Flavour enhancer)	เพิ่มรสชาติหรือกลิ่นของอาหาร	flavour enhancer, flavour synergist
15. สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (Flour treatment agent)	สารที่เติมไปในแป้งเพื่อเพิ่มคุณสมบัติในการอบและการเกิดสี	flour treatment agent, flour bleaching agent, flour improver, dough conditioner, dough strengthening agent
16. สารทำให้เกิดฟอง (Foaming agent)	ทำให้เกิดฟองหรือคงการกระจายตัวของอากาศในอาหารที่เป็นของเหลวหรือของแข็ง	foaming agent, whipping agent, aerating agent
17. สารทำให้เกิดเจล (Gelling agent)	ให้เนื้อสัมผัสของอาหารโดยการสร้างเจล	gelling agent
18. สารเคลือบผิว (Glazing agent)	สารซึ่งเมื่อใช้กับผิวภายนอกของอาหารแล้ว จะมีลักษณะปรากฏที่เป็นผิวมันหรือช่วยเคลือบผิวเพื่อป้องกัน	glazing agent, sealing agent, coating agent, surface-finishing agent, polishing agent, film-forming agent
19. สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant)	ป้องกันการแห้งของอาหาร เนื่องจากบรรยากาศที่มีความชื้นต่ำ	umectants, moisture-retention agent, wetting agent
20. ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร (Packaging gas)	วัตถุเจือปนอาหารที่เป็นก๊าซใช้เติมลงไปในภาชนะบรรจุทั้งก่อน ระหว่างการบรรจุ และหลังการบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร โดยลดการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชั่น	packaging gas
21. สารกันเสีย (Preservative)	ยืดอายุของอาหารโดยการป้องกันการเสื่อมเสียจากจุลินทรีย์	preservative, antimicrobial preservative, antimycotic agent, bacteriophage control agent, fungistatic agent, antimould and antirope agent, antimicrobial synergist

กลุ่มตามหน้าที่	นิยามความหมาย	หน้าที่ด้านเทคโนโลยี
22. ก๊าซที่ใช้ขับดัน (Propellant)	ก๊าซที่นอกเหนือจากอากาศ ซึ่งช่วยขับดันอาหารออกจากภาชนะบรรจุ	propellant
23. สารช่วยให้ฟู (Raising agent)	สารหรือของผสมของอาหารที่ทำให้อากาศแยกตัวเป็นอิสระและเพิ่มปริมาณของแป้งทำขนมปัง	raising agent
24. สารช่วยจับอนุมูลโลหะ (Sequestrant)	วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้จับกับสารที่มีประจุบวก เช่น โลหะหนัก เพื่อป้องกันการเกิดปฏิกิริยาของโลหะหนัก	sequestrant
25. สารทำให้คงตัว (Stabilizer)	ทำให้การแขวนลอยของสารตั้งแต่ 2 ชนิด ที่ไม่รวมกันในอาหารมีความสม่ำเสมอ	stabilizer, foam stabilizer, colloidal stabilizer, emulsion stabilizer, stabilizer synergist, binder
26. สารให้ความหวาน (Sweetener)	สารที่ให้รสหวานอื่นๆ ที่ไม่ใช่น้ำตาลโมเลกุลเดี่ยว (monosaccharide sugar) หรือน้ำตาลโมเลกุลคู่ (disaccharide sugar)	sweetener, intense sweetener, bulk sweetener
27. สารให้ความข้นเหนียว (Thickener)	ให้ความหนืดแก่อาหาร	thickener, bodying agent, binder, texturizing agent, thickener synergist

บัญชีหมายเลข ๒
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(เลขที่ ๓๘๙) พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕)

๑. การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป

การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด ไม่เกินหนึ่ง

สามารถคำนวณโดยใช้แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ ดังนี้

$$1 \geq \frac{\text{Conc A}}{\text{ML A}} + \frac{\text{Conc B}}{\text{ML B}} + \frac{\text{Conc C}}{\text{ML C}} + \ldots$$

โดยที่ ML A = ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร A (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)
ML B = ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร B (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)
ML C = ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร C (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)
Conc A = ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร A ที่ใช้ในสูตรผลิตภัณฑ์ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)
Conc B = ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร B ที่ใช้ในสูตรผลิตภัณฑ์ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)
Conc C = ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร C ที่ใช้ในสูตรผลิตภัณฑ์ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)
****ผลรวมของสัดส่วนของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด จะต้องมีค่าน้อยกว่าหรือเท่ากับ ๑****

ยกตัวอย่างเช่น

ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง สามารถใช้เบนโซเอทเป็นวัตถุกันเสียได้ไม่เกิน ๑๐๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และซอร์เบตเป็นวัตถุกันเสีย ได้ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ดังนั้นหากมีความประสงค์จะใช้วัตถุกันเสียทั้ง ๒ ชนิดในผลิตภัณฑ์อาหารดังกล่าว สัดส่วนของการใช้วัตถุกันเสียทั้ง ๒ ชนิดจะเป็นดังนี้

	ปริมาณเบนโซเอทที่ใช้ในสูตร (มก./กก.) **Conc A**	ปริมาณเบนโซเอทสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ (มก./กก.) **ML A**	สัดส่วนเบนโซเอท **Conc A / ML A**	ปริมาณซอร์เบตที่ใช้ในสูตร (มก./กก.) **Conc B**	ปริมาณซอร์เบตสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ (มก./กก.) **ML B**	สัดส่วนซอร์เบต **Conc B / ML B**	ผลรวมสัดส่วนของวัตถุกันเสีย **Conc A / ML A + Conc B / ML B**
สูตร 1	1,000	1,000	1	0	500	0	1
สูตร 2	750	1,000	0.75	125	500	0.25	1
สูตร 3	500	1,000	0.50	250	500	0.50	1
สูตร 4	250	1,000	0.25	375	500	0.75	1
สูตร 5	0	1,000	0	500	500	1	1

๒. ข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ตามบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (เลขที่ ๓๘๙) พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕) ที่มีข้อกำหนดเฉพาะเกี่ยวกับการใช้วัตถุเจือปนอาหารร่วมกันซึ่งไม่ต้องอ้างอิงหลักเกณฑ์การใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิดไม่เกินหนึ่ง

เงื่อนไข	อธิบายความ
20	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับสารทำให้คงตัว (Stabilizer), สารให้ความข้นเหนียว (Thickener) และ/หรือ กัม (Gum) ชนิดอื่นๆ
55	จำกัดปริมาณโซเดียม แคลเซียม และโพแทสเซียม ตามที่กำหนดไว้ใน Standard for Infant Formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981) โดยคำนวณปริมาณโซเดียม แคลเซียม และโพแทสเซียม ร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียม แคลเซียม และโพแทสเซียมเป็นส่วนประกอบ
91	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: เกลือเบนโซเอตและเกลือซอร์เบต
101	เมื่อใช้ร่วมกับอิมัลซิไฟเออร์ชนิดอื่น: เกลือแอมโมเนียมของกรดฟอสฟาทิดิก (INS 442), พอลิกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรดริซิโนเลอิคที่ถูกอินเตอร์เอสเทอริไฟด์ (INS 476), ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 491), ซอร์บิแทนไทรสเตียเรต (INS 492) พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนลอเรต (INS 432), พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนโอลีเอต (INS 433), พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 435) และ พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนไทรสเตียเรต (INS 436)) โดยจะต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 15,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
113	ปริมาณที่ใช้จะรายงานเป็นแอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นเกลือแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม (INS 962) โดยหารด้วย 0.44) หากมีการใช้เกลือแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม (INS 962) ร่วมกับ แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) หรือ แอสพาร์เทม (INS 951) ปริมาณที่ใช้ต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดของแอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) หรือ แอสพาร์เทม (INS 951) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็น แอสพาร์เทม (INS 951) โดยหารด้วย 0.68)
119	ปริมาณที่ใช้จะรายงานเป็นแอสพาร์เทม (INS 951) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม (INS 962) โดยหารด้วย 0.64) หากมีการใช้แอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม (INS 962) ร่วมกับแอสพาร์เทม (INS 951) หรือ แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) ปริมาณที่ใช้ต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดของแอสพาร์เทม (INS 951) หรือ แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นแอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) โดยหารด้วย 0.68)
123	ใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 491), ซอร์บิแทนไทรสเตียเรต (INS 492), ซอร์บิแทนมอโนลอเรต (INS 493), ซอร์บิแทนมอโนโอลีเอต (INS 494), และซอร์บิแทนมอโนแพลมิเทต (INS 495) ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ในผลิตภัณฑ์โกโก้และช็อกโกแลตตาม Standard for Cocoa Powders (Cocoas) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars (CODEX STAN 105-1981)
130	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (INS 321), เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (INS 319) และโพรพิลแกลเลต (INS 310)

เงื่อนไข	อธิบายความ
133	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (INS 321) และโพรพิลแกลเลต (INS 310) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
168	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: ดี-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307a), โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) และ ดีแอล-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307c)
174	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต (INS 554), แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 556) และอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 559)
180	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (บีเอชเอ, INS 320) และ บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (บีเอชที, INS 321)
188	หากใช้ร่วมกับเกลือของแอสปาร์แตม อะซีซัลเฟม (INS 962) ปริมาณที่ใช้รวมกันจะต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ โดยคำนวณเป็นอะซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950)
191	หากใช้ร่วมกับเกลือของแอสพาร์เทม อะซีซัลเฟม (INS 962) ปริมาณที่ใช้รวมกันจะต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ โดยคำนวณเป็นแอสพาร์เทม (INS 951)
195	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (บีเอชเอ, INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (บีเอชที, INS 321) และเทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (ทีบีเอชคิว, INS 319)
196	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (บีเอชเอ, INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (บีเอชที, INS 321) และโพรพิลแกลเลต (INS 310)
197	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (บีเอชที, INS 321) และโพรพิลแกลเลต (INS 310)
246	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: อะลูมิเนียมแอมโมเนียมซัลเฟต (INS 523), โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพกรด (INS 541(i)) และโซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพด่าง (INS 541(ii))
259	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต (INS 554) และ แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 556)
264	ยกเว้นเห็ดและราที่ผ่านการสเตอริไรเซชัน (sterilized fungi) ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: กรดซิตริก (INS 330) และ กรดมาลิก (INS 270) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
268	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: มอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน (INS 471), เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน (INS 472a), เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน (INS 472b) และเอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน (INS 472c) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981)
269	สำหรับใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับโมดิฟายสตาร์ช (modified starches) ชนิดอื่นๆ ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981)
270	สำหรับใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับสตาร์ชชนิดอื่นๆ ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 60,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

เงื่อนไข	อธิบายความ
272	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: คารอบบีนกัม (INS 410), กัวร์กัม (INS 412), กัมอะราบิก (INS 414), แซนแทนกัม (INS 415) และ เพ็กทิน (INS 440) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีธัญชาติปราศจากกลูเตน (gluten-free cereal) เป็นองค์ประกอบหลัก ใช้ได้ในปริมาณรวมกันไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และสำหรับผลิตภัณฑ์อื่นๆ ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณรวมกันไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
273	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: คารอบบีนกัม (INS 410), กัวร์กัม (INS 412), กัมอะราบิก (INS 414), แซนแทนกัม (INS 415) และ เพ็กทิน (INS 440) ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีธัญชาติปราศจากกลูเตน (gluten-free cereal) เป็นองค์ประกอบหลัก ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณรวมกันไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
276	สำหรับใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับโมดิฟายสตาร์ช (modified starches) ชนิดอื่นๆ ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)
284	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1412), ฟอสเฟเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1413), แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1414) และ ไฮดรอกซิโพรพิลสตาร์ช (INS 1440) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981)
285	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1412), ฟอสเฟเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1413), แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1414) และ แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต (INS 1422) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Follow-Up Formula (CODEX STAN 156-1987)
289	สำหรับใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต(INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต(INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)), แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) และ โบนฟอสเฟต (INS 542) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Ham (CODEX STAN 96-1981) และ Cooked Cured Pork Shoulder (CODEX STAN 97-1981) โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 3,520 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส

เงื่อนไข	อธิบายความ
299	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) โดยใช้ - วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i), 339(ii), 339(iii), 340(i), 340(ii), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vii), 451(i), 451(ii), 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v), และ 542 เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) ในปริมาณไม่เกิน 2200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) และ - วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vi), 450(vii), 450(ix), 452(i), 452(ii), 452(iii) และ 452(iv) เป็นสารช่วยให้ฟู (Raising agent) สำหรับเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบ ในปริมาณไม่เกิน 440 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)
302	สำหรับใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)), แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) และ โบนฟอสเฟต (INS 542) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981) และ Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,320 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ของผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานดังกล่าวต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 3,520 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
304	ใช้สำหรับเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: *บีตา*-แคโรทีนสังเคราะห์ (INS 160a(i)), *บีตา*-แคโรทีนจากรา*บลาเคสเลีย ไทรสปอรา* (INS 160a(iii)), *บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีนัล (INS 160e), เอทิลเอสเตอร์ของกรด*บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีโนอิก (INS 160f)) และ *บีตา*-แคโรทีนจากผัก (INS 160a(ii))
315	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: กรด*แอล*-แอสคอร์บิก (INS 300), โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301), แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302) และ แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304)
316	จำกัดปริมาณโซเดียมตามที่กำหนดไว้ใน Codex Standard for Follow-up Formulae (CODEX STAN 156-1987) โดยคำนวณปริมาณโซเดียมร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียมเป็นส่วนประกอบ
319	จำกัดปริมาณโซเดียมตามที่กำหนดไว้ใน Codex Standard for Canned Baby Food (CODEX STAN 73-1981) โดยคำนวณปริมาณโซเดียมร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียมเป็นส่วนประกอบ

เงื่อนไข	อธิบายความ
320	จำกัดปริมาณโซเดียมตามที่กำหนดไว้ใน Codex Standard for Processed Cereal-based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) โดยคำนวณปริมาณโซเดียมร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียมเป็นส่วนประกอบ
328	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับสารให้ความข้นเหนียว (Thickener) ชนิดอื่นๆ
338	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ กรดซอร์บิก (INS 200), โพแทสเซียมซอร์เบต (INS 202) และ แคลเซียมซอร์เบต (INS 203) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นกรดซอร์บิก) หรือ ใช้ กรดเบนโซอิก (INS 210), โซเดียมเบนโซเอต (INS 211), โพแทสเซียมเบนโซเอต (INS 212) และ แคลเซียมเบนโซเอต (INS 213) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก)
341	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ *บีตา*-แคโรทีนจากผัก (INS 160a(ii)), *บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีนัล (INS 160e) และ เอทิลเอสเตอร์ของกรด*บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีโนอิก (INS 160f) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
345	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ ซูโครสเอสเตอร์ของกรดไขมัน (INS 473) และ ซูโครกลีเซอไรด์ (INS 474) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
346	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ *ดี-แอลฟา*-โทคอเฟอรอล (INS 307a), โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) และ *ดีแอล-แอลฟา*-โทคอเฟอรอล (INS 307c) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
348	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ซูโครสเอสเตอร์ของกรดไขมัน (INS 473), ซูโครสโอลิโกเอสเตอร์ แบบชนิด 1 และ แบบชนิด 2 (INS 473a) และ ซูโครกลีเซอไรด์ (INS 474)
358	ยกเว้นน้ำมันปลาใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน
364	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน
386	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Pickled Cucumbers (Cucumber Pickles) (CODEX STAND 115-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับอิมัลซิไฟเออร์ชนิดอื่น
393	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ Quick Frozen Scallop Meat และ Quick Frozen Roe-on Scallop Meat Processed ตาม Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (CODEX STAN 315-2014) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) โดยมีรายละเอียดดังนี้ - ใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator) สำหรับวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 338, 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 342(i,ii), 343(i,ii,iii), 450(i,ii,iii,v,vi,vii,ix), 451(i,ii) และ 452(i,ii,iii,iv,v) - ใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) สำหรับวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่INS 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 450(i,ii,iii,v,vii), 451(i,ii), INS 452(i,ii,iii,iv,v) และ 542 - ใช้เป็นสารช่วยจับอนุมูลโลหะ (Sequestrant) สำหรับวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 338, 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i), 450(i,ii,iii,v,vi,vii), 451(i,ii,) และ 452(i,ii,iii,iv,v)

เงื่อนไข	อธิบายความ
	- ใช้เป็นสารทำให้คงตัว (Stabilizer) สำหรับวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i,ii,ii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 342(i,ii), 343(i,ii,iii), I450(i), INS 450(ii), INS 450(iii,v,vi,vii,ix), 451(i,ii), 452(i,ii,iii,iv,v) และ 542
394	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และใช้วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i), INS 339(ii), INS 339(iii), INS 340(i), INS 340(ii), INS 340(iii), INS 341(i), INS 341(ii), INS 450(iii), INS 450(v), INS 450(vii), INS 451(i), INS 451(ii), INS 452(i), INS 452(ii), INS 452(iii), INS 452(iv), INS 452(v) และ INS 542 เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) ในปริมาณไม่เกิน 2200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Shrimps or Prawns (CODEX STAN 92-1981), Quick Frozen Lobsters (CODEX STAN 95-1981), Quick Frozen Blocks of Fish Fillet, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 165-1989) และ Quick Frozen Fish Fillets (CODEX STAN 190-1995)

บัญชีหมายเลข ๓
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(เลขที่ ๓๘๙) พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕)

การคำนวณตามข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ

๑. <u>เงื่อนไข 6</u>: คำนวณเป็นอลูมิเนียม (Aluminium; Al)

อลูมิเนียม (ppm) = % เกลืออะลูมิเนียมในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เกลืออะลูมิเนียมในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร (factor)
523	Aluminium ammonium sulfate	อะลูมิเนียมแอมโมเนียมซัลเฟต	0.060
559	Aluminium silicate (TENTATIVE)	อะลูมิเนียมซิลิเกต	0.334
556	Calcium aluminium silicate (TENTATIVE)	แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต	0.195
541(i)	Sodium aluminium phosphate, acidic	โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟต สภาพกรด	
	$NaAl_3H_{14}(PO_4)_8 \cdot 4H_2O$		0.086
	$Na_3Al_2H_{15}(PO_4)_8$		0.061
541(ii)	Sodium aluminium phosphate, basic	โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟต สภาพด่าง	
	$Na_8Al_2(OH)_2(PO_4)_4$		0.083
554	Sodium aluminosilicate (TENTATIVE)	โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต	
	$xSiO_2 \cdot yAl_2O_3 \cdot zNa_2O$		ขึ้นกับ* มวลโมเลกุล

หมายเหตุ: *ขึ้นกับมวลโมเลกุล

ตัวแปร (factor) = $\frac{\text{จำนวน Al ในโครงสร้าง X 27}}{\text{มวลโมเลกุลเกลืออะลูมิเนียม}}$

๒. <u>เงื่อนไข 10</u>: คำนวณเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต (Ascorbyl stearate)

แอสคอสบิลสเตียเรต (ppm) = % แอสคอร์บิลแพลมิเทตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เอสเตอร์ของกรดไขมัน		ตัวแปร (factor)
304	Ascorbyl palmitate	แอสคอร์บิลแพลมิเทต	1.068
305	Ascorbyl stearate	แอสคอร์บิลสเตียเรต	1

๓. <u>เงื่อนไข 13</u>: คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก (Benzoic acid)

กรดเบนโซอิก (ppm) = % เกลือเบนโซเอตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เกลือเบนโซเอต		ตัวแปร* (factor)
210	Benzoic acid	กรดเบนโซอิก	1
211	Sodium benzoate	โซเดียมเบนโซเอต	0.848
212	Potassium benzoate	โพแทสเซียมเบนโซเอต	0.763
213	Calcium benzoate	แคลเซียมเบนโซเอต	0.433

*** คำนวณในรูปปราศจากน้ำ (Anhydrous)**

๔. <u>เงื่อนไข 17</u>: คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก (Cyclamic acid)

กรดซัยคลามิก (ppm) = % เกลือซัยคลาเมตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เกลือซัยคลาเมตในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร (factor)
952(i)	Cyclamic acid	กรดซัยคลามิก	1
952(ii)	Calcium cyclamate	แคลเซียมซัยคลาเมต	0.415
952(iv)	Sodium cyclamate	โซเดียมซัยคลาเมต	0.891

๕. <u>เงื่อนไข 21</u>: คำนวณเป็นแอนไฮดรัสแคลเซียมไดโซเดียมเอทธิลีนไดเอมีนเตตระอะซีเตต (Anhydrous calcium disodium ethylenediaminetetraacetate)

แอนไฮดรัสเอทธิลีนไดเอมีนเตตระอะซีเตต แคลเซียมไดโซเดียม (ppm) = % INS 358 หรือ INS 386 ในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	กลุ่มเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทตในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร (factor)
385	Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate	แคลเซียมไดโซเดียมเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต	0.913
386	Disodium ethylenediaminetetraacetate	ไดโซเดียมเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต	1.006

๖. <u>เงื่อนไข 23</u>: คำนวณเป็นเหล็ก (iron)

เหล็ก (ppm) = % สารที่มีเหล็กเป็นส่วนประกอบในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	สารที่มีเหล็กเป็นส่วนประกอบ		ตัวแปร (factor)
381	Ferric ammonium citrate	เฟร์ริกแอมโมเนียมซิเทรต	ขึ้นกับ* มวลโมเลกุล
	$C_6H_8O_7 \cdot xFe^{3+} \cdot yNH_3$		
579	Ferrous gluconate	เฟร์รัสกลูโคเนต	0.117
585	Ferrous lactate	เฟร์รัสแล็กเทต	
	Dihydrate (น้ำ 2 โมเลกุล)		0.208
	Trihydrate (น้ำ 3 โมเลกุล)		0.195

หมายเหตุ: *ขึ้นกับมวลโมเลกุล

ตัวแปร (factor) = $\frac{\text{จำนวน Fe ในโครงสร้าง X 56}}{\text{มวลโมเลกุลสารที่มีเหล็กเป็นส่วนประกอบ}}$

๗. <u>เงื่อนไข 24</u>: คำนวณเป็นแอนไฮดรัสโซเดียมเฟอร์โรไซยาไนด์ (Anhydrous sodium ferrocyanide)

แอนไฮดรัสโซเดียม (ppm) = % INS 535, 536 หรือ 538 ในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

เฟอร์โรไซยาไนด์

INS No.	กลุ่มเฟร์โรไซยาไนด์ในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร (factor)
535	Sodium ferrocyanide	โซเดียมเฟร์โรไซยาไนด์	0.629
536	Potassium ferrocyanide	โพแทสเซียมเฟร์โรไซยาไนด์	0.720
538	Calcium ferrocyanide	แคลเซียมเฟร์โรไซยาไนด์	0.599

๘. <u>เงื่อนไข 26</u>: คำนวณเป็นสตีวิออล (Steviol)

สตีวิออล (ppm) = ∑ ([ความเข้มข้นของสตีวิออลไกลโคไซด์แต่ละชนิด (ppm)] X ค่าการแปลงหน่วย])

ชนิดของสตีวิออลไกลโคไซด์	ค่าการแปลงหน่วย (Conversion factor)
สตีวิโอไซด์ (Stevioside)	0.400
รีบาวดิโอไซด์ เอ (Rebaudioside A)	0.330
รีบาวดิโอไซด์ บี (Rebaudioside B)	0.400
รีบาวดิโอไซด์ ซี (Rebaudioside C)	0.330
รีบาวดิโอไซด์ ดี (Rebaudioside D)	0.280
รีบาวดิโอไซด์ เอฟ (Rebaudioside F)	0.340
รีบาวดิโอไซด์ เอ็ม (Rebaudioside M)	0.250
ดัลโคไซด์ เอ (Dulcoside A)	0.400
รูบุโซไซด์ (Rubusoside)	0.500
สตีวิออลไบโอไซด์ (Steviolbioside)	0.500
สตีวิออลไกลโคไซด์ชนิดอื่นๆ	0.330

<table>
<tr>
<td></td>
<td>

- <u>ตัวอย่าง</u> การคำนวณเป็นสตีวิออล กรณีสตีวิออลไกลโคไซด์ (ชนิดผสม)

สตีวิออลไกลโคไซด์ (ชนิดผสม) 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ซึ่งมีส่วนประกอบของสตีวิโอไซด์ (Stevioside) 90% รีบาวดิโอไซด์ บี (Rebaudioside B) 5% และ รีบาวดิโอไซด์ เอ (Rebaudioside A) 5% เป็นสตีวิออล

สตีวิออล (ppm) = ∑ ([ความเข้มข้นของสตีวิออลไกลโคไซด์แต่ละชนิด (ppm)] X ค่าการแปลงหน่วย])

สตีวิออล = ([สตีวิโอไซด์]X0.4)+([รีบาวดิโอไซด์ บี]X0.4)+([รีบาวดิโอไซด์ เอ]X0.33)

สตีวิออล = (90%X100X0.4)+(5%X100X0.4)+(5%X100X0.33)

สตีวิออล = (0.9X100X0.4)+(0.05X100X0.4)+(0.05X100X0.33) = 39.7 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ดังนั้น สตีวิออลไกลโคไซด์ (ชนิดผสม) ดังกล่าว 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คิดเป็น 39.7 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นสตีวิออล)
</td>
</tr>
<tr>
<td>

๙. <u>เงื่อนไข 27</u>: คำนวณเป็นกรดพารา-ไฮดรอกซิเบนโซอิก (para-Hydroxybenzoic acid)
</td>
<td>

กรดพาราไฮดรอกโซ (ppm) = % INS 214 หรือ 218 ในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000
เบนโซอิก

INS No.	กลุ่ม*พารา*-ไฮดรอกซิเบนโซเอตในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร (factor)
214	Ethyl para-hydroxybenzoate	เอทิล*พารา*-ไฮดรอกซิเบนโซเอต	0.832
218	Methyl para-hydroxybenzoate	เมทิล*พารา*-ไฮดรอกซิเบนโซเอต	0.908
</td>
</tr>
</table>

๑๐. <u>เงื่อนไข 32</u>: คำนวณเป็นไนไทรต์ไอออน (NO_2 ion) ที่ตกค้าง

ไนไทรต์ไอออน (NO_2 ion) (ppm) = % เกลือไนไทรต์ในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เกลือไนไทรต์		ตัวแปร (factor)
249	Potassium nitrite	โพแทสเซียมไนไทรต์	0.541
250	Sodium nitrite	โซเดียมไนไทรต์	0.667

๑๑. <u>เงื่อนไข 33</u>: คำนวณเป็นฟอสฟอรัส (Phosphorus)

ฟอสฟอรัส (ppm) = % สารประกอบฟอสเฟตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	สารประกอบฟอสเฟตในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร* (factor)
338	Phosphoric acid	กรดฟอสฟอริก	0.317
339(i)	Sodium dihydrogen phosphate	โซเดียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.259
339(ii)	Disodium hydrogen phosphate	ไดโซเดียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.219
339(iii)	Trisodium phosphate	ไตรโซเดียม ฟอสเฟต	0.189
340(i)	Potassium dihydrogen phosphate	โพแทสเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.228
340(ii)	Dipotassium hydrogen phosphate	ไดโพแทสเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.178
340(iii)	Tripotassium phosphate	ไตรโพแทสเซียม ฟอสเฟต	0.146
341(i)	Monocalcium dihydrogen phosphate	โมโนแคลเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.265
341(ii)	Calcium hydrogen phosphate	แคลเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.228
341(iii)	Tricalcium phosphate	ไตรแคลเซียม ฟอสเฟต	0.200
342(i)	Ammonium dihydrogen phosphate	แอมโมเนียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.270

๑๒. <u>เงื่อนไข 33</u>: คำนวณเป็นฟอสฟอรัส (Phosphorus) (ต่อ)

INS No.	สารประกอบฟอสเฟตในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร* (factor)
342(ii)	Diammonium hydrogen phosphate	ไดแอมโมเนียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.235
343(i)	Monomagnesium phosphate	โมโนแมกนีเซียม ฟอสเฟต	0.284
343(ii)	Magnesium hydrogen phosphate	แมกนีเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.178
343(iii)	Trimagnesium phosphate	ไตรแมกนีเซียม ฟอสเฟต	0.236
450(i)	Disodium diphosphate	ไดโซเดียม ไดฟอสเฟต	0.280
450(ii)	Trisodium diphosphate	ไตรโซเดียม ไดฟอสเฟต	0.254
450(iii)	Tetrasodium diphosphate	เตตระโซเดียม ไดฟอสเฟต	0.233
450(v)	Tetrapotassium diphosphate	เตตระโพแทสเซียม ไดฟอสเฟต	0.188
450(vi)	Dicalcium diphosphate	ไดแคลเซียม ไดฟอสเฟต	0.244
450(vii)	Calcium dihydrogen diphosphate	แคลเซียม ไดไฮโดรเจน ไดฟอสเฟต	0.287
451(i)	Pentasodium triphosphate	เพนตระโซเดียม ไตรฟอสเฟต	0.253
451(ii)	Pentapotassium triphosphate	เพนตระโพแทสเซียม ไตรฟอสเฟต	0.208
452(i)	Sodium polyphosphate	โซเดียมพอลิฟอสเฟต	ขึ้นกับ* มวลโมเลกุล
452(ii)	Potassium polyphosphate	โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต	
452(iii)	Sodium calcium polyphosphate	โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต	
452(iv)	Calcium polyphosphate	แคลเซียมพอลิฟอสเฟต	
452(v)	Ammonium polyphosphate	แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต	
542	Bone phosphate	โบนฟอสเฟต	

*** คำนวณในรูปปราศจากน้ำ (Anhydrous)**

หมายเหตุ: *ขึ้นกับมวลโมเลกุล

$$\text{ตัวแปร (factor)} = \frac{\text{จำนวน P ในโครงสร้าง X 30.975}}{\text{มวลโมเลกุลสารประกอบฟอสเฟต}}$$

๑๓. <u>เงื่อนไข 42</u>: คำนวณเป็นกรดซอร์บิก (Sorbic acid)

กรดซอร์บิก (ppm) = % เกลือซอร์เบตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เกลือซอร์เบต		ตัวแปร (factor)
200	Sorbic acid	กรดซอร์บิก	1
201	Sodium sorbate	โซเดียม ซอร์เบต	0.837
202	Potassium sorbate	โพแทสเซียม ซอร์เบต	0.747
203	Calcium sorbate	แคลเซียม ซอร์เบต	0.428

๑๔. <u>เงื่อนไข 43</u>: คำนวณเป็นดีบุก (Stannous; Sn)

ดีบุก (ppm) = % สแตนนัสคลอไรด์ในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	สแตนนัสคลอไรด์		ตัวแปร (factor)
512	Stannous chloride	สแตนนัสคลอไรด์	0.527

๑๕. <u>เงื่อนไข 44</u>: คำนวณเป็นซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (Sulfur dioxide; SO_2)

ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (ppm) = % สารประกอบซัลไฟต์ในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	สารประกอบซัลไฟต์		ตัวแปร (factor)
220	Sulfur dioxide	ซัลเฟอร์ไดออกไซด์	1
221	Sodium sulfite	โซเดียม ซัลไฟต์	0.509
222	Sodium hydrogen sulfite	โซเดียม ไฮโดรเจน ซัลไฟต์	0.616
223	Sodium metabisulfite	โซเดียม เมตาไบซัลไฟต์	0.675
224	Potassium metabisulfite	โพแทสเซียม เมตาไบซัลไฟต์	0.577
225	Potassium sulfite	โพแทสเซียม ซัลไฟต์	0.405
539	Sodium thiosulfate	โซเดียม ไทโอซัลไฟต์	0.259

๑๖. <u>เงื่อนไข 45</u>: คำนวณเป็นกรดทาร์ทาริก (Tartaric acid)

กรดทาร์ทาริก (ppm) = % เกลือทาร์เทรตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เกลือทาร์เทรต		ตัวแปร (factor)
334	Tartaric acid	กรดทาร์ทาริก	1
335(ii)	Sodium L(+)-tartrate	โซเดียมแอล(+)-ทาร์เทรต	0.651
337	Potassium sodium L(+)-tartrate	โพแทสเซียมโซเดียมแอล(+)-ทาร์เทรต	0.532

๑๗. <u>เงื่อนไข 46</u>: คำนวณเป็นกรดไธโอไดโปรปิโนิก (Thiodipropionic acid)

กรดไธโอไดโปรปิโนิก (ppm) = % เกลือไทโอไดโพรพิโอเนตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เกลือไทโอไดโพรพิโอเนต		ตัวแปร (factor)
388	Thiodipropionic acid	กรดไธโอไดโปรปิโนิก	1
389	Dilauryl thiodipropionate	ไดลอริลไทโอไดโพรพิโอเนต	0.346

๑๘. <u>เงื่อนไข 58</u>: คำนวณเป็นแคลเซียม (Calcium; Ca)

แคลเซียม (ppm) = % สารประกอบแคลเซียมในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	สารประกอบแคลเซียม		ตัวแปร (factor)
509	Calcium chloride	แคลเซียมคลอไรด์	
	Anhydrous: $CaCl_2$		0.361
	Dihydrate: $CaCl_2 \cdot 2H_2O$		0.273
	Hexahydrate: $CaCl_2 \cdot 6H_2O$		0.183
327	Calcium lactate	แคลเซียมแล็กเทต	0.184

๑๙. เงื่อนไข 62: คำนวณเป็นทองแดง (Copper; Cu)

ทองแดง (ppm) = % สารประกอบทองแดงในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	สารประกอบทองแดงในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร (factor)
141(i)	Chlorophylls, copper complexes	กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์	
	Copper phaeophytin a		0.069
	Copper phaeophytin b		0.068
141(ii)	Chlorophyllin copper complexes, potassium and sodium salts	เกลือโพแทสเซียมหรือเกลือโซเดียมของกลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลลิน	
	Copper chlorophyllin a		0.100
	Copper chlorophyllin b		0.098

๒๐. เงื่อนไข 66: คำนวณเป็นฟอร์มาดีไฮด์ (Formaldehyde)

ฟอร์มาดีไฮด์ (ppm) = % เฮกซะเมทิลีนเททระมีนในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เฮกซะเมทิลีนเททระมีน		ตัวแปร (factor)
239	Hexamethylene tetramine	**เฮกซะเมทิลีนเททระมีน**	0.215

๒๑. เงื่อนไข 70: คำนวณเป็นกรด (Acid)

กรด (ppm) = % เกลือของกรดในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เกลือของกรด		ตัวแปร (factor)
301	Sodium ascorbate	โซเดียมแอสคอร์เบต	0.890
302	Calcium ascorbate	แคลเซียมแอสคอร์เบต	0.414
280	Propionic acid	กรดโพรพิโอนิก	1.000
282	Calcium propionate	แคลเซียมโพรพิโอเนต	0.398

๒๒. <u>เงื่อนไข 178</u>: คำนวณเป็นกรดคาร์มินิก (carminic acid)

กรดคาร์มินิก (ppm) = % คาร์มีนในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	คาร์มีน		ตัวแปร (factor)
120	Carmines	คาร์มีน	พิจารณาจากกรดคาร์มินิก เช่น กรณีถ้ามีกรดคาร์นิมิก 50% ให้ใช้ตัวแปรเท่ากับ 0.5

๒๓. <u>เงื่อนไข 185</u>: คำนวณเป็นนอร์บิกซิน (norbixin)

นอร์บิกซิน (ppm) = % สารสกัดเมล็ดคำแสดที่มีนอร์บิกซินในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED (สารสกัดเมล็ดคำแสดที่มีนอร์บิกซิน)		ตัวแปร (factor)
	cis-Norbixin	นอร์บิกซิน	1
	cis-Norbixin dipotassium salt	นอร์บิกซิน เกลือไดโพแทสเซียม	0.833
	cis-Norbixin disodium salt	นอร์บิกซิน เกลือไดโซเซียม	0.896

๒๔. <u>เงื่อนไข 317</u>: คำนวณเป็นกรดแอสคอร์บิก (ascorbic acid)

กรดแอสคอร์บิก (ppm) = % เกลือแอสคอร์เบตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เกลือแอสคอร์เบต		ตัวแปร (factor)
300	Ascorbic acid	กรดแอสคอร์บิก	1
301	Sodium ascorbate	โซเดียมแอสคอร์เบต	0.566
302	Calcium ascorbate	แคลเซียมแอสคอร์เบต	0.263

บัญชีหมายเลข ๔
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(เลขที่ ๓๘๙) พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕)

วิธีการคำนวณปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในสภาพพร้อมบริโภค

๑. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ ผง

๑.๑ การคำนวณผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค

อัตราส่วนในการเจือจาง (วิธีชง)

ผลิตภัณฑ์ .....(A) กรัม ต่อ น้ำหรือของเหลว.....(B) มล.

สัดส่วนของผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค คือ

.....(A)/.....(D) + ...(B) = ...(C)

๑.๒ การคำนวณวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สภาพพร้อมบริโภค

สูตร : [.....(A) x .....(E) ppm] / .....(C) = ...(F) ppm

๒. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ เข้มข้น

๒.๑ การคำนวณผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค

อัตราส่วนในการเจือจาง

ผลิตภัณฑ์ .....(G) ส่วน ต่อน้ำหรือของเหลว.....(B) ส่วน

สัดส่วนของผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค คือ

.....(G) +.....(B) = ...(H) ส่วน

๒.๒ การคำนวณวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สภาพพร้อมบริโภค

สูตร : [.....(G) x..... (E) ppm] /.....(H) = ... (F) ppm

หมายเหตุ ๑) A = น้ำหนักผลิตภัณฑ์ที่เป็นผง หน่วยเป็น กรัม
B = ปริมาณน้ำหรือของเหลว หน่วยเป็น มิลลิลิตร
C, H = ปริมาณหลังผสม
D = ค่าความหนาแน่น
E = ปริมาณวัตถุเจือปนในสูตรของผลิตภัณฑ์หน่วยเป็น มก./กก. หรือ ppm
F = ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สภาพพร้อมบริโภค
G = ปริมาณผลิตภัณฑ์ที่เข้มข้น

๒) หากปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารไม่ถึง ๑๐๐% ต้องนำปริมาณนั้นมาคำนวณด้วย

****การคำนวณตามสูตรดังกล่าวเป็นการคำนวณเบื้องต้น ผู้ประกอบการควรตรวจสอบปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่แท้จริงจากรายงานผลการตรวจวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการ****

บัญชีหมายเลข ๕
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (เลขที่ ๓๘๙) พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕)

แนวทางการพิจารณาวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างหรือติดมากับวัตถุดิบ (Carry Over)

ในการพิจารณาข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารนอกจากจะต้องพิจารณาตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (เลขที่ ๓๘๙) พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕) แล้ว กรณีที่วัตถุดิบหรือส่วนประกอบที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งอาจมีการตกค้างในผลิตภัณฑ์สุดท้าย จะมีแนวทางในการพิจารณาเพิ่มเติมแบ่งออกเป็น ๓ กรณี ดังนี้

กรณีที่ ๑: วัตถุเจือปนอาหารซึ่งอนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร แต่วัตถุเจือปนอาหารนั้นไม่อนุญาตให้ใช้ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย มีเงื่อนไขในการพิจารณา ดังนี้

๑. วัตถุเจือปนอาหารนั้นจะต้องอนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่น โดยปริมาณที่ใช้จะต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบนั้นๆ

๒. ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารนั้นที่ปรากฏในผลิตภัณฑ์สุดท้าย ซึ่งเป็นผลมาจากการตกค้างมาจากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่นจะต้องมีปริมาณไม่เกินปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบนั้นๆ ทั้งนี้จะต้องพิจารณาโดยใช้สัดส่วนของวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่นในสูตรส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์สุดท้าย

กรณีที่ ๒: วัตถุเจือปนอาหารซึ่งไม่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร แต่วัตถุเจือปนอาหารนั้นอนุญาตให้ใช้ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย มีเงื่อนไขในการพิจารณา ดังนี้

๑. วัตถุดิบหรือส่วนประกอบนั้นๆ จะต้องผลิตเพื่อใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์สุดท้ายที่มีการอนุญาตให้ใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นเท่านั้น

๒. ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารนั้นที่ปรากฏในผลิตภัณฑ์สุดท้ายจะต้องมีปริมาณไม่เกินปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย

กรณีที่ ๓: ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่อนุญาตให้มีวัตถุเจือปนอาหารตกค้างมากับวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่น

ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่อนุญาตให้มีการตกค้างของวัตถุเจือปนอาหารอันเนื่องมาจากการใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่น ได้แก่

๑. ผลิตภัณฑ์อาหารตามหมวด ๑๓.๑ ผลิตภัณฑ์สำหรับทารกและเด็กเล็ก ซึ่งรวมถึงผลิตภัณฑ์อาหารตามหมวด ๑๓.๑.๑ นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก ผลิตภัณฑ์อาหารตามหมวด ๑๓.๑.๒ นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และผลิตภัณฑ์อาหารตามหมวด ๑๓.๑.๓ อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก

๒. ผลิตภัณฑ์อาหารตามหมวด ๑๓.๒ อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาหารตามหมวดดังกล่าวข้างต้นให้อ้างอิงข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สุดท้ายตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (เลขที่ ๓๘๙) พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕) เท่านั้น

บัญชีหมายเลข ๖
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(เลขที่ ๓๘๙) พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕)

ตัวอย่างชนิดอาหารจำแนกตามหมวดอาหาร

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
01.0	**ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม**	
	นมและผลิตภัณฑ์จากนมทุกประเภทที่ได้จากน้ำนมของสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อรีดนม (เช่น โค แกะ แพะ กระบือ) ทั้งที่ไม่ปรุงแต่งและปรุงแต่ง รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก หมายเหตุ คำว่า “ไม่ปรุงแต่ง (plain)” ตามหมวดนี้หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส ผลไม้ ผัก หรือส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่นมหรือองค์ประกอบของนม เว้นแต่มีการอนุญาตไว้ในมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม (Analogues) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันหรือน้ำมันจากพืช	
01.1	**นมและผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว**	
	ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวทั้งที่ไม่ปรุงแต่งและปรุงแต่งกลิ่นรส โดยมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.2	
01.1.1	**นมชนิดเหลว(ไม่ปรุงแต่ง)**	
	นมชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งได้จากน้ำนมของสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อรีดนม (เช่น โค แกะ แพะ กระบือ) ผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การพาสเจอร์ไรเซชัน (Pasteurization) ยูเอชที (ultra-high temperature (UHT)) การสเตอริไรเซชัน (Sterilization) การฮอโมจีไนเซชัน (Homogenization) รวมถึงนมที่มีการปรับปริมาณไขมัน ตัวอย่างเช่น นมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ นมเต็มมันเนย และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	- น้ำนมเต็มมันเนยชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง - น้ำนมไขมันต่ำชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง - น้ำนมพร่องมันเนยชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง - น้ำนมขาดมันเนยชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง
01.1.2	**นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)**	
	นมชนิดเหลวอื่นๆที่ไม่ปรุงแต่ง โดยรวมถึง นมคืนรูปชนิดเหลว นมชนิดเหลวเสริมวิตามินและแร่ธาตุ นมชนิดเหลวที่มีการปรับปริมาณโปรตีน นมที่มีการลดปริมาณแลคโตส เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้จะต้องไม่	- น้ำนมคืนรูปชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง - น้ำนม (เต็มมันเนย/ไขมันต่ำ/พร่องมันเนย/ขาดมันเนย) ชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง ที่มีการเสริมวิตามินหรือแร่ธาตุ

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
	มีการปรุงแต่งด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส รวมทั้งส่วนประกอบของอาหารที่มีความประสงค์จะให้กลิ่นรส แต่อาจมีส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่นมเป็นองค์ประกอบได้ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.1.1 บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.1.3 และผลิตภัณฑ์นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.2	- น้ำนม (เต็มมันเนย/ไขมันต่ำ/พร่องมันเนย/ขาดมันเนย) ชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง ที่มีการปรับปริมาณโปรตีน - น้ำนม (เต็มมันเนย/ไขมันต่ำ/พร่องมันเนย/ขาดมันเนย) ชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง ที่มีการลดปริมาณแลคโตส
01.1.3	**บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)**	
	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (Fluid buttermilk) เป็นของเหลวที่แยกออกจากมันเนย ซึ่งเป็นผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตเนย หรือการหมักนมขาดมันเนยชนิดเหลวด้วยแบคทีเรียที่สร้างกรดแลคติก หรือสร้างกลิ่นรส หรือโดยการหมักนมที่ผ่านความร้อนด้วยแบคทีเรียบริสุทธิ์ (คัลเจอร์บัตเตอร์มิลค์) มีทั้งชนิดที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ โดยวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน (Pasteurization) หรือสเตอริไรเซชัน (Sterilization)	- บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง
01.1.4	**เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)**	
	ผลิตภัณฑ์พร้อมดื่ม รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ที่ใช้เตรียมผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจผ่านการหมักหรือไม่ก็ได้ ซึ่งมีการปรุงแต่งกลิ่นรสด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส รวมทั้งส่วนประกอบของอาหารที่มีความประสงค์จะให้กลิ่นรส รวมถึงเครื่องดื่มที่มีเวย์เป็นส่วนประกอบหลัก และแลซซี่ (lassi) (ของเหลวที่ทำจากการตีปั่นเคิร์ดของนมหมักผสมกับน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล) และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์โกโก้ผงผสมน้ำตาลตามหมวด 05.1.1	- ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวอื่นๆ ตามหมวด 01.1.2 ที่มีการปรุงแต่งรส เช่น นมปรุงแต่งกลิ่นสตรอเบอร์รี่ นมปรุงแต่งกลิ่นกล้วย นมปรุงแต่งรสกาแฟ นมปรุงแต่งช็อกโกแลตพร้อมดื่ม เป็นต้น - นมเปรี้ยวพร้อมดื่มกลิ่นรสต่างๆเช่น นมเปรี้ยวกลิ่นส้ม นมเปรี้ยวรสผลไม้รวม เป็นต้น - ผลิตภัณฑ์นมช็อกโกแลตมอลต์ - ผลิตภัณฑ์นมของเวย์โปรตีนกลิ่นวานิลลา - ผลิตภัณฑ์นมชนิดละลายทันที รสน้ำผึ้ง - นมผงปรุงแต่ง กลิ่นวานิลลา - เครื่องดื่มรสนมหรือนมเปรี้ยวพร้อมดื่มที่มีส่วนผสมที่เป็นชิ้นเนื้อที่สามารถดูดได้ เช่น ชิ้นผลไม้ ชิ้นวุ้น ธัญพืช เมล็ดแมงลัก เป็นต้น - ส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ทั้งรูปแบบเหลวและผงสำหรับใช้เตรียมเครื่องดื่มตามหมวดนี้

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
01.2	**นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)**	
	ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านกระบวนการหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (Renneted milk) ในกระบวนการผลิตที่ไม่ปรุงแต่ง โดยมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ชนิดที่ปรุงแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 01.1.4 และ ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.7	
01.2.1	**ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการหมักชนิดที่ไม่มีการปรุงแต่ง**	
	ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่ง รวมทั้งนมหมักชนิดเหลว นมที่เติมกรดชนิดเหลว และคัลเจอร์มิลค์ (Cultured milk) ชนิดเหลว โยเกิร์ตที่ไม่ปรุงแต่ง ซึ่งไม่มีส่วนประกอบของวัตถุแต่งกลิ่นรสและสี ซึ่งสามารถแบ่งเป็น 2 หมวดย่อยตามการพิจารณาการฆ่าเชื้อหลังการหมัก	
01.2.1.1	**นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)**	
	ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่งและไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก มีทั้งชนิดเหลวและชนิดไม่เหลว	- นมเปรี้ยวพร้อมดื่มที่ไม่ปรุงแต่ง - โยเกิร์ตที่ไม่ปรุงแต่ง - นมที่เติมกรดที่ไม่ปรุงแต่ง ที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก
01.2.1.2	**นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)**	
	ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่งและผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก เช่น สเตอริไรเซชัน หรือพาสเจอร์ไรเซชัน มีทั้งชนิดเหลวและชนิดไม่เหลว	- นมเปรี้ยวพร้อมดื่มที่ไม่ปรุงแต่ง ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อดังที่กำหนดไว้ - โยเกิร์ตที่ไม่ปรุงแต่ง ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อดังที่กำหนดไว้ - นมที่เติมกรดที่ไม่ปรุงแต่ง ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อดังที่กำหนดไว้
01.2.2	**นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)**	
	ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากการตกตะกอนโปรตีนในนมด้วยเอนไซม์เรนเน็ตหรือกรดที่ไม่ปรุงแต่ง	- นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ตที่ไม่ปรุงแต่ง
01.3	**นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม**	
	นมข้นจืด นมข้นหวาน ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้นจืด และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้นหวาน รวมทั้งผลิตภัณฑ์นมที่ใช้เติมเครื่องดื่ม (Beverage whitener) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่ง มีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ นมเต็มมันเนย นมข้นชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืช นมข้นหวานชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชก็ได้	

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
01.3.1	**นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง)**	
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการดึงน้ำบางส่วนออกจากนม เช่น การใช้ความร้อน อาจมีการเติมน้ำตาลด้วยหรือไม่ก็ได้ ไม่รวมถึง นมข้นที่ปรุงแต่งกลิ่นรสอื่น ตามหมวด 01.3.2	- นมข้นหวาน - นมข้นไม่หวาน
01.3.2	**ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม**	
	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมหรือครีมที่ประกอบด้วยอิมัลชันของไขมันพืชกับน้ำรวมกับโปรตีนจากนมและน้ำตาลแลคโตส (Lactose) หรือโปรตีนจากพืช สำหรับใช้เติมในเครื่องดื่ม เช่น กาแฟ และชา เป็นต้น รวมทั้งผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันชนิดผง	- ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้น สำหรับใช้เติมในเครื่องดื่ม - นมข้นชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชสำหรับใช้เติมในเครื่องดื่ม - นมข้นหวานชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชสำหรับใช้เติมในเครื่องดื่มผลิตภัณฑ์นมข้นแปลงไขมันไม่หวาน - นมข้นหวานที่มีการปรุงแต่งกลิ่นรสต่างๆ เช่น นมข้นหวานรสช็อกโกแลต - ครีมเทียมชนิดไขมันต่ำ
01.4	**ครีม (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม**	
	ครีมหมายถึงผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวซึ่งมีปริมาณไขมันสูงกว่าน้ำนม มีทั้งชนิดที่เป็นของเหลว กึ่งเหลว และกึ่งแข็ง ที่ไม่ปรุงแต่ง ทั้งนี้รวมถึงผลิตภัณฑ์ครีมและผลิตภัณฑ์ที่เลียนแบบหรือใช้แทนครีม ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ครีมปรุงแต่งกลิ่นรส ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ตามหมวด 01.1.4 (เครื่องดื่ม) และ 01.7 (ขนมหวาน)	
01.4.1	**ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)**	
	ครีมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอไรเซชัน หรือครีมที่ผลิตจากน้ำนมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอไรเซชัน และเป็นผลิตภัณฑ์ไม่ปรุงแต่ง	- ครีมที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอไรเซชัน
01.4.2	**ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีมและครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)**	
	ครีมทุกชนิดที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งผ่านความร้อนในระดับที่สูงกว่าความร้อนที่ใช้ในกรรมวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน ได้แก่ สเตอริไลเซชัน ยูเอชที อัลตราพาสเจอร์ไรเซชัน รวมถึงครีมพร่องมันเนยและครีมทุกชนิดที่ใช้สำหรับตีให้ฟู (วิปปิ้งครีม (Whipping cream)) หรือทำให้ฟู (วิปครีม (Whipped cream)) รวมถึงครีมที่ฟูแล้วอาจบรรจุภายใต้ความดันด้วย ไม่รวมถึง ครีมที่ใช้แต่งหน้าอาหารซึ่งใช้ไขมันอื่นทดแทนไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมด ตามหมวด 01.4.4	- วิปปิ้งครีม (Whipping cream) ยูเอชที - ครีมสเตอริไลเซชัน - ครีมยูเอชที - ครีมอัลตราพาสเจอร์ไรเซชัน - วิปครีม (Whipped cream)สเตอริไลเซชัน - ครีมพร่องมันเนยยูเอชที

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
01.4.3	**คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)**	
	คลอตเตตครีม (Clotted cream) หมายถึง ครีมที่มีลักษณะข้นและเหนียวซึ่งได้จากการใช้เอนไซม์ตกตะกอนนม ที่ไม่ปรุงแต่ง รวมถึงครีมเปรี้ยว (ครีมที่ได้จากการหมักด้วยกรดแล็กติกตามวิธีการผลิตบัตเตอร์มิลค์ ตามหมวด 01.1.3)	- คลอตเตตครีม (Clotted cream)ที่ไม่ปรุงแต่ง - ครีมเปรี้ยวที่ไม่ปรุงแต่ง
01.4.4	**ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม**	
	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมทั้งชนิดเหลวหรือชนิดผง ประกอบด้วยอิมัลชันของไขมันพืชกับน้ำ รวมทั้งวิปครีมสำเร็จรูปที่ใช้แต่งหน้าอาหารและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมเปรี้ยว สำหรับใช้ประกอบอาหารในวัตถุประสงค์อื่น ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ครีมที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม ตามหมวด 01.3.2	- วิปครีมสำเร็จรูปซึ่งมีส่วนประกอบของไขมันพืชกับน้ำ (non-dairy whipping cream) ที่ใช้แต่งหน้าอาหาร - ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมเปรี้ยวซึ่งมีส่วนประกอบของไขมันพืชกับน้ำสำหรับใช้ประกอบอาหาร
01.5	**นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)**	
	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์นมผงผสมครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงผสมครีมผง ที่ไม่ปรุงแต่ง ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาจผลิตจากนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้	
01.5.1	**นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)**	
	ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากการดึงน้ำออกบางส่วนจากน้ำนมหรือครีมและผลิตให้อยู่ในรูปแบบผงที่ไม่ปรุงแต่ง โดยรวมถึงนมผงไม่ปรุงแต่งที่เสริมวิตามินและแร่ธาตุ หรือที่มีการปรับปริมาณโปรตีน หรือลดปริมาณแลคโตส และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันทั้งนี้ให้รวมถึงเคซีน (Casein) และเคซีเนต (Caseinates) ด้วย	- นมผงที่ไม่ปรุงแต่ง - ครีมผงที่ไม่ปรุงแต่ง - เคซีน (Casein) ที่ไม่ปรุงแต่ง - เคซีเนต (Caseinates) ที่ไม่ปรุงแต่ง - บัตเตอร์มิลค์ชนิดผงที่ไม่ปรุงแต่ง
01.5.2	**ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)**	
	ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอิมัลชันของไขมันกับน้ำและทำให้แห้ง รวมถึงในรูปแบบเหลว สำหรับใช้ประกอบอาหารในวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากการเติมในเครื่องดื่ม ตามหมวด 01.3.2	- ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงที่ไม่ปรุงแต่งสำหรับใช้ประกอบอาหาร - ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผงที่ไม่ปรุงแต่ง สำหรับใช้ประกอบอาหาร - ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมชนิดแห้งซึ่งได้จากการผสมกันระหว่างนมขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชและผลิตให้อยู่ในรูปแบบผง - นมผงแปลงไขมัน ด้วยไขมันพืช

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
01.6	**เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง**	
	เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำและไขมันรวมอยู่ในโครงสร้างโปรตีนนมที่ตกตะกอน <u>ไม่รวมถึง</u> ซอสเนยแข็ง ตามหมวด 12.6.2 ขนมขบเคี้ยวปรุงแต่งรสเนยแข็ง ตามหมวด 15.1 และอาหารเตรียมสำเร็จที่มีเนยแข็งเป็นส่วนประกอบ เช่น มักกะโรนีกับเนยแข็ง ตามหมวด 16.0	
01.6.1	**เนยแข็งไม่บ่ม**	
	เนยแข็งไม่บ่ม หมายถึง เนยแข็งสดที่พร้อมบริโภคหลังการผลิต ทั้งที่มีและไม่มีเปลือก โดยผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ จะไม่มีการปรุงแต่ง หรืออาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือมีส่วนผสมของผลไม้ ผัก หรือเนื้อสัตว์ ในผลิตภัณฑ์บางชนิด เช่น คอทเทจชีส (Cottage cheese) และ ครีมชีส	- คอทเทจชีส (Cottage cheese) คือ เนยแข็งไม่บ่มชนิดเนื้อนิ่ม ได้จากการตกตะกอนชีสที่จับตัวเป็นก้อน (Curd cheese) - คอทเทจชีสผสมครีม(Creamed cottage cheese) คือ คอทเทจชีสที่เคลือบด้วยส่วนผสมของครีม - ครีมชีส (Cream cheese) คือ เนยแข็งไม่บ่มชนิดเนื้อนิ่ม สามารถใช้ทาหรือป้ายได้ - มอซซาเรลลาชีส (Mozzarella cheeses) - สกามอซ่าชีส (Scamorza cheeses) - พาเนียร์ (paneer) คือ เนยแข็งที่ได้จากการตกตะกอนโปรตีนนมด้วยการเติมกรดซิทริกจากน้ำเลมอนหรือน้ำมะนาว หรือกรดแล็กติกจากเวย์
01.6.2	**เนยแข็งบ่ม**	
	เนยแข็งบ่ม หมายถึง เนยแข็งที่ยังไม่สามารถบริโภคได้หลังจากที่มีการผลิต แต่จะต้องบ่มทิ้งไว้ภายใต้ระยะเวลาและสภาวะอุณหภูมิที่เหมาะสมเพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและกายภาพที่ได้คุณลักษณะเฉพาะของเนยแข็งชนิดนั้นๆ สำหรับเนยแข็งที่มีการบ่มด้วยเชื้อรา เมื่อผ่านกระบวนการบ่มอย่างสมบูรณ์จะมีการเจริญเติบโตของเชื้อราลักษณะเฉพาะทั้งภายในและ/หรือบนพื้นผิวของเนยแข็ง รวมถึงเนยแข็งในน้ำเกลือซึ่งเป็นเนยแข็งบ่ม ที่มีลักษณะกึ่งแข็งจนถึงนุ่ม สีขาวออกเหลือง เนื้อแน่น และไม่มีเปลือก	

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
01.6.2.1	**เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก**	
	เนยแข็งบ่ม (รวมถึงการบ่มด้วยเชื้อรา) ทั้งเปลือกหรือส่วนใดส่วนหนึ่งของเนยแข็ง เช่น เนยแข็งที่ถูกตัดเป็นชิ้น หั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ขูดฝอย หรือฝานเป็นแผ่นบางๆ	- บลูชีส (Blue cheese) - บรี (Brie) - เกาดา (Gouda) - ฮาวาร์ติ (Havarti) - เนยแข็งขูด (Hard grating cheese) - สวิสชีส (Swiss cheese) - เนยแข็งกามองแบร์ (Camembert) - พาเมซาน (Parmesan) - เนยแข็งอีแดม (Edam) - เนยแข็งเชดดาร์ (Cheddar)
01.6.2.2	**เปลือกเนยแข็งบ่ม**	
	เปลือกเนยแข็งที่เป็นส่วนนอกของก้อนเนยแข็ง มีองค์ประกอบเหมือนส่วนในของเนยแข็งแต่อาจแห้งขึ้นหลังจากผ่านการแช่น้ำเกลือและผ่านการบ่ม	- เปลือกเนยแข็งที่เป็นส่วนนอกของก้อนเนยแข็ง
01.6.2.3	**เนยแข็งผง**	
	เนยแข็งผง หมายถึง ผลิตภัณฑ์เนยแข็งที่ทำให้แห้งซึ่งผลิตจากเนยแข็งหลากหลายชนิดหรือโพรเซสชีส รวมถึงเนยแข็งผงที่ผลิตโดยใช้เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย (spray-dried) ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์มีวัตถุประสงค์เพื่อนำมาคืนรูปโดยการผสมกับนมหรือน้ำสำหรับทำซอส หรือเพื่อใช้ในลักษณะผงเป็นส่วนประกอบในอาหารอื่น (เช่น ใช้ผสมกับมักกะโรนีต้มสุก ใช้ผสมกับนมและเนยเพื่อปรุงอาหาร) ไม่รวมถึง เนยแข็งขูดฝอยหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ตามหมวด 01.6.2.1 และ โพรเซสชีสขูดฝอยหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ตามหมวด 01.6.4	- เนยแข็งผงเพื่อนำมาคืนรูปโดยการผสมกับนมหรือน้ำสำหรับทำซอส
01.6.3	**เวย์ชีส**	
	เวย์ชีส (Whey cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเวย์ (Whey) มาทำให้เข้มข้นขึ้น อาจมีการเติมนม ครีม หรือส่วนประกอบอื่นที่ได้จากนม แล้วนำมาขึ้นรูป อาจมีลักษณะแข็งหรือกึ่งแข็ง ทั้งนี้ให้รวมถึงเปลือกของเวย์ชีส ไม่รวมถึง เวย์โปรตีนชีส ตามหมวด 01.6.6	- เวย์ชีส (Whey cheese) - เปลือกของเวย์ชีส

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
01.6.4	**โพรเซสชีส**	
	โพรเซสชีส (Processed cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหลอมและทำให้เนยแข็งเป็นเนื้อเดียวกันซึ่งมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยการใช้ความร้อนและทำให้ส่วนผสมระหว่างเนยแข็ง ไขมันนม โปรตีนนม นมผง และน้ำรวมกันเป็นเนื้อเดียวกัน อาจมีการเติมส่วนผสมอื่นๆ เช่น กลิ่น เครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์ เป็นต้น ผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปแบบที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายอาหาร หรือหั่นเป็นแผ่นหรือชิ้น โดยคำว่า “โพรเซส (Processed)” ไม่รวมถึงการนำเอาเนยแข็งบ่ม ตามหมวด 01.6.2 มาตัด ขูด หั่น	
01.6.4.1	**โพรเซสชีส (ไม่ปรุงแต่ง)**	
	โพรเซสชีสที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์	- cheddar cheese ที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์
01.6.4.2	**โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)**	
	โพรเซสชีสที่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์	- cheddar cheese ที่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์
01.6.5	**ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง**	
	ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายเนยแข็ง แต่มีการใช้ไขมันชนิดอื่นแทนไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมด ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งชนิดผง	- ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง - ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งชนิดผง
01.6.6	**เวย์โปรตีนชีส**	
	เวย์โปรตีนชีส (Whey protein cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของโปรตีนซึ่งสกัดจากเวย์ โดยมีกระบวนการผลิตที่สำคัญ คือ การตกตะกอนเวย์โปรตีน <u>ไม่รวมถึง</u> เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3	- เวย์โปรตีนชีส (Whey protein cheese) - ริคอตต้าชีส (Ricotta cheese)

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
01.7	**ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก**	
	ผลิตภัณฑ์ขนมหวานพร้อมบริโภคที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก อาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือเติมส่วนผสมอื่น เช่น ผลไม้ โกโก้ กาแฟ เป็นต้น รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ไส้ขนมและขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักที่ทำจากนม น้ำตาล หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล หรือส่วนผสมอื่น ๆ เช่น แป้งสาลี วัตถุแต่งกลิ่นรส และสี เป็นต้น ไม่รวมถึง ไอศกรีมหวานเย็น เช่น เชอร์เบต (Sherbet) และซอร์เบต (Sorbet) ตามหมวด 03.0 ซึ่งมีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักและไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ	- โยเกิร์ตปรุงแต่งกลิ่นรส - ไอศกรีมนมกลิ่นรสต่างๆ - ไอศกรีมดัดแปลง ที่มีนมหรือผลิตภัณฑ์นมเป็นส่วนประกอบหรือที่ไขมันนมบางส่วนถูกทดแทนด้วยไขมันชนิดอื่น เช่น ไขมันพืช - ไอศกรีมนมแซนวิส ไอศกรีมนมโมจิ - ไอซ์มิลค์ (Ice milk) - พุดดิ้งนม - ช็อกโกแลตมูส - วุ้นนม (พานาค็อตต้า) - เต้าฮวยนมสด - นมปรุงแต่งอัดเม็ดกลิ่นรสต่างๆ - ไอศกรีมชนิดผง
01.8	**เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ไม่รวมเวย์ชีส**	
	ผลิตภัณฑ์ที่มีเวย์เป็นส่วนประกอบหลักทั้งชนิดเหลวและชนิดผง ไม่รวมถึง เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3	
01.8.1	**เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว**	
	เวย์ หมายถึง ส่วนของเหลวที่แยกได้จากผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการตกตะกอนน้ำนม ครีม นมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ ด้วยเอนไซม์ในระหว่างกระบวนการผลิตเนยแข็ง เคซีน หรือผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกัน สำหรับแอสิดเวย์ (Acid whey) ได้จากการตกตะกอนน้ำนม ครีม นมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ด้วยกรด ไม่รวมถึง เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3	- เวย์ชนิดเหลว
01.8.2	**เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง**	
	เวย์ผง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเวย์หรือแอสิดเวย์ (Acid whey) ซึ่งไขมันนมส่วนใหญ่ถูกขจัดออกไปแล้ว มาทำให้แห้งแบบพ่นฝอย (spray drying) หรือทำให้แห้งแบบลูกกลิ้ง (roll drying) ไม่รวมถึง เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3	- เวย์ผง

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
02.0	**น้ำมันและไขมันและผลิตภัณฑ์อิมัลชัน**	
	ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก ซึ่งได้จากพืช สัตว์น้ำ สัตว์บก หรือสัตว์ทะเล จากแหล่งใดแห่งหนึ่งหรือนำมาผสมรวมกัน	
02.1	**น้ำมันและไขมันปราศจากน้ำ**	
	ไขมันและน้ำมัน ที่สามารถบริโภคเป็นอาหารได้ ซึ่งมีองค์ประกอบหลัก คือ ไตรกลีเซอร์ไรด์ของกรดไขมันจากพืช สัตว์บกหรือสัตว์ทะเล	
02.1.1	**บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี**	
	ผลิตภัณฑ์จากไขมันนม ที่ได้จากนมหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนมโดยกระบวนการที่แยกน้ำและธาตุน้ำนม (nonfat solid) ออกเกือบหมด รวมถึงเนยใส (ghee) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม ครีม หรือเนย โดยกระบวนการที่แยกน้ำและธาตุน้ำนม (nonfat solid) ออกเกือบหมด ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีกลิ่นรสและคุณสมบัติทางกายภาพเฉพาะ	- ไขมันนมปราศจากน้ำ (Anhydrous milkfat) - น้ำมันเนยปราศจากน้ำ (Anhydrous butter oil) - น้ำมันเนย (Butter oil) - เนยใส (ghee)
02.1.2	**น้ำมันและไขมันจากพืช**	
	น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชชนิดเดียวหรือหลายชนิดรวมกันในลักษณะน้ำมันผสม สำหรับใช้บริโภค ปรุงอาหาร ทอดอาหาร หรือเป็นน้ำมันสลัด โดยน้ำมันบริสุทธิ์ (Virgin oils) ได้จากการบีบอัดหรือการคั้น ด้วยการใช้ความร้อนเท่านั้น ซึ่งจะไม่เปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางธรรมชาติของน้ำมันนั้น น้ำมันบริสุทธิ์สามารถนำมาบริโภคได้โดยตรง น้ำมันที่ได้จากการบีบอัดโดยไม่ใช้ความร้อน (Cold pressed oil) ได้จากการบีบอัดหรือการคั้นโดยไม่ใช้ความร้อน	-น้ำมันปาล์ม -น้ำมันรำข้าว -น้ำมันเมล็ดชา -น้ำมันข้าวโพด -น้ำมันถั่วเหลือง -น้ำมันคาโนลา -น้ำมันมะกอก -น้ำมันเมล็ดทานตะวัน -น้ำมันเมล็ดฝ้าย -น้ำมันมะพร้าว -น้ำมันงา -น้ำมันถั่วลิสง -น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ (Virgin olive oil) - น้ำมันสาหร่าย (Algal oil) สายพันธุ์ที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยและได้รับอนุญาตให้ใช้เป็นอาหารได้ - น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชตั้งแต่ 1 ชนิดขึ้นไป ที่ผสมกันโดยผ่านกรรมวิธี ไฮโดรจิเนชั่น (Hydrogenation) หรือเอสเตอร์ริฟิเคชั่น (Esterification) หรือกรรมวิธีอื่นๆตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
02.1.3	**น้ำมันและไขมันจากสัตว์**	
	น้ำมันและไขมันจากสัตว์ทุกชนิด ได้จากสัตว์ที่มีสุขภาพดีขณะฆ่าเพื่อการบริโภคของมนุษย์ น้ำมันหมู (lard) เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อไขมันของหมูไขมันวัวที่บริโภคได้เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อไขมันสดของวัวที่ปกคลุมช่องท้อง รอบไตและรอบหัวใจ และจากเนื้อเยื่อไขมันที่แน่นและสภาพดี ไขมันสดที่ได้จากสัตว์ที่ถูกฆ่าใหม่ เรียกว่า "คิลลิ่งแฟท (killing fat)" ไขมันวัวที่มีคุณภาพดี (premiere jus หรือ oleo stock) ได้จากไขมันสดจากสัตว์ที่ถูกฆ่าใหม่ และไขมันที่เลือกมาเฉพาะ โดยการใช้ความร้อน (ที่อุณหภูมิ 50-55 องศาเซลเซียส) ไขมันวัวคุณภาพรอง (secunda beef fat) เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะของไขมันวัว ได้จากไขมันวัว โดยการใช้ความร้อน (ที่อุณหภูมิ 60-65 องศาเซลเซียส) แล้วทำให้สะอาด ไขมันหมู (Rendered pork fat) เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อและกระดูกของหมู ไขมันสกัดจากวัวควาย (tallow) ที่บริโภคได้ (น้ำมันที่ไหลซึมออกจากเนื้อที่กำลังต้ม) ได้จากเนื้อเยื่อไขมัน กล้ามเนื้อ และกระดูกของสัตว์จำพวกวัวควายหรือแกะ เช่น ไขวัวควายและเนื้อเยื่อไขมันวัวหรือหมูที่สกัดน้ำมันบางส่วนออก เป็นต้น น้ำมันปลาที่ได้จากชนิดหรือพันธุ์ปลาที่เหมาะสม เช่น ปลาเฮอร์ริง ปลาซาร์ดีน ปลาสแพรท (sprat) และปลากะตัก เป็นต้นรวมถึง น้ำมันและไขมันที่ได้จากสัตว์ตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ที่ผสมกันโดยผ่านกรรมวิธีไฮโดรจิเนชั่น (Hydrogenation) หรือเอสเตอร์ริฟิชั่น (Esterification) หรือกรรมวิธีอื่นๆ ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ	- น้ำมัน/ไขมันหมู - น้ำมันปลา - ไขมันหมู - ไขมันวัว - ไขมันสกัดจากวัวควาย (tallow)
02.2	**ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน**	
	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันทุกชนิด <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์นมและขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบซึ่งไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น	
02.2.1	**เนย**	
	เนยเป็นผลิตภัณฑ์จากไขมันที่ประกอบด้วยอิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันซึ่งได้จากนม และ/หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม	- เนยจืด - เนยเค็ม

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
02.2.2	**ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ**	
	ผลิตภัณฑ์ใช้ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมัน (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันและ/หรือน้ำมันเพื่อการบริโภค) ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมันนม (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันนม) และผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายชนิดผสม (ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมันผสมกับไขมันนม ซึ่งมีสัดส่วนของไขมันนม ในปริมาณที่สูงกว่า) นอกจากนี้ ยังรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีการลดปริมาณไขมันที่เป็นส่วนประกอบหลักที่ได้จากไขมันนม ไขมันสัตว์ หรือไขมันพืช รวมทั้งเนยที่มีการลดไขมัน เนยเทียมที่มีการลดไขมัน และผลิตภัณฑ์ทั้งสองผสมกัน	- มาร์การีน (margarine) - บัทเทอรีน (Butterine) - มินารีน (Minarine) - ผลิตภัณฑ์ผสมของเนยและเนยเทียม - เนยที่มีการลดไขมัน - เนยเทียมที่มีการลดไขมัน - เนยผสมเนยเทียมที่มีการลดไขมัน - เนยผสมหรือเนียเทียมที่มีการแต่งกลิ่นรส - ผลิตภัณฑ์ใช้ทาหรือป้ายขนมอบที่ทำจากไขมัน (อิมัลชันชนิดน้ำกับไขมันและน้ำมัน) - ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบที่ทำจากไขมันนม (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันนม) - ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบชนิดผสม (ไขมันผสมกับไขมันนม) เช่น เนยที่มีไขมันสามในสี่ส่วน เนยเทียมที่มีไขมันสามในสี่ส่วน หรือเนยผสมเนยเทียมที่มีไขมันสามในสี่ส่วน
02.3	**ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ**	
	ผลิตภัณฑ์ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก แต่ไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น ส่วนที่เป็นไขมันของผลิตภัณฑ์เหล่านี้ ได้จากแหล่งไขมันอื่นๆ ที่ไม่ใช่จากไขมันนม เช่น ไขมันและน้ำมันจากพืช <u>ไม่รวมถึง</u> มายองเนส ตามหมวด 12.6.1 และผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบซึ่งไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น	- ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนม (คือ นมที่ใช้ไขมันอื่นทดแทน ซึ่งผลิตจากธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนย (non-fat milk solid) และไขมันจากพืช (เช่น น้ำมันมะพร้าว น้ำมันดอกคำฝอย หรือน้ำมันข้าวโพด) - วิปครีมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ - ผลิตภัณฑ์แต่งหน้าขนมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ
02.4	**ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก**	
	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายผลิตภัณฑ์ตามหมวด 01.7 แต่ไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น ซึ่งมีลักษณะพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) สำหรับทำขนมหวาน รวมถึงผลิตภัณฑ์สอดไส้ขนมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ	- ไอศกรีมดัดแปลงไขมันที่ทำจากไขมันพืช เช่น ไอศกรีมกะทิรวมทั้งชนิดผง - ไอศกรีมกะทิแซนวิส - ผลิตภัณฑ์สอดไส้ขนมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
03.0	**ไอศกรีมหวานเย็น**	
	ขนมหวานแช่แข็งที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก โดยอาจมีส่วนประกอบอื่นด้วย เช่น ผลไม้ น้ำตาล ทั้งนี้ต้องไม่มีส่วนประกอบของไขมัน หรือมีไขมันทั้งหมดน้อยกว่าร้อยละ 5 ของน้ำหนัก ไม่รวมถึง ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบ ตามหมวด 01.7	- เชอร์เบต (Sherbet) - ซอร์เบต (Sorbet) - น้ำผลไม้ปั่นที่แช่จนเป็นน้ำแข็ง - ไอศกรีมหวานเย็นที่ปรุงแต่งกลิ่นรส - น้ำแข็งใส
04.0	**ผลไม้ ผัก สาหร่าย นัท และเมล็ด**	
	ผลไม้และผัก (ซึ่งรวมทั้งเห็ดและรา หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว ว่านหางจระเข้ สาหร่าย ทะเล นัทและเมล็ด) ทั้งชนิดสดและผ่านการแปรรูป	
04.1	**ผลไม้**	
	ผลไม้สด ตามหมวด 04.1.1 และผลไม้แปรรูป ตามหมวด 04.1.2	
04.1.1	**ผลไม้สด**	
	ผลไม้สดต้องไม่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร กรณีผลไม้ที่เคลือบผิว ตัดแต่ง หรือปอกเปลือกสำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคอาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร	
04.1.1.1	**ผลไม้สดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ**	
	ผลไม้ทั้งดิบและสุกที่สดจากต้น และไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	- ผลไม้สดทุกชนิด เช่น มะละกอ ลำไย มะม่วง มังคุด แตงโม องุ่น ทุเรียน กล้วย มะขามหวานแบบฝัก เป็นต้น
04.1.1.2	**ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว**	
	ผลไม้สดที่เคลือบผิวด้วยแวกซ์หรือใช้วัตถุเจือปนอาหาร เพื่อถนอมหรือช่วยรักษาความสด และ คุณภาพของผลไม้	- ส้มที่มีการเคลือบผิวด้วยแวกซ์ - แอปเปิ้ลที่มีการเคลือบผิวด้วยแวกซ์
04.1.1.3	**ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง**	
	ผลไม้สดที่ปอกเปลือกหรือตัดแต่งสำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค	- ฟรุตสลัด (Fruit salad) - เนื้อมะพร้าวขูด หรือหั่นเป็นเส้น - ผลไม้ตัดแต่ง เช่น แตงโมตัดแต่ง ขนุนแกะ มะละกอตัดแต่ง ส้มโอแกะ ทุเรียนแกะ มะขามหวานแกะเปลือก (โดยการปอกเปลือกและ/หรือแกะเมล็ด) เป็นต้น

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
04.1.2	**ผลไม้แปรรูป**	
	ผลไม้ที่แปรรูปทุกรูปแบบ นอกเหนือจากผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว ตามหมวด 04.1.1.2 หรือปอกเปลือกหรือตัดแต่ง ตามหมวด 04.1.1.3	
04.1.2.1	**ผลไม้แช่เยือกแข็ง**	
	ผลไม้ที่อาจผ่านการลวกหรือไม่ก็ได้แล้วนำไปแช่ เยือกแข็ง โดยอาจแช่ในน้ำเชื่อมหรือน้ำผลไม้	- ฟรุ๊ตสลัดในน้ำเชื่อมแช่เยือกแข็ง - สตรอเบอร์รี่แช่เยือกแข็ง - บลูเบอร์รี่แช่เยือกแข็ง - สับปะรดในน้ำสับปะรดแช่เยือกแข็ง
04.1.2.2	**ผลไม้แห้ง**	
	ผลไม้ที่ทำแห้งหรือเอาน้ำออกเพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์	- แอปเปิ้ลแผ่นบางแห้ง - ลูกเกด - เนื้อมะพร้าวหั่นฝอยแห้ง - ลูกพรุนแห้ง - มะม่วงกวนตากแห้ง
04.1.2.3	**ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ**	
	ผลไม้ที่แช่ในน้ำส้มสายชู น้ำมันหรือน้ำเกลือ และอาจแต่งรสชาติด้วยน้ำตาล มีลักษณะแห้งหรือไม่ก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.7 ที่ต้องมีลักษณะแช่อิ่ม เชื่อมหรือเคลือบด้วยน้ำตาล	- บ๊วยดองในน้ำส้มสายชู - มะนาวดองในน้ำเกลือ - มะกอกน้ำดองในน้ำเกลือ - เปลือกแตงโมดองในน้ำมัน - ฝรั่งแช่บ๊วย - บ๊วยเค็มแห้ง - มะดันดองแล้วแต่งรสด้วยน้ำตาล
04.1.2.4	**ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง**	
	ผลไม้สดที่บรรจุในกระป๋องหรือขวดแก้วที่มีน้ำผลไม้ธรรมชาติหรือน้ำเชื่อม (รวมถึงน้ำเชื่อมที่เตรียมจากสารให้ความหวานแทนน้ำตาล) และนำไปผ่านกระบวนการสเตอริไรซ์ หรือพาสเจอไรซ์ รวมถึงผลิตภัณฑ์แปรรูป ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouch)	- ฟรุ๊ตสลัด (Fruit salad) บรรจุในกระป๋อง - สตรอเบอร์รี่ในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouch) - ชิ้นส้มในน้ำเชื่อมบรรจุในขวดแก้ว - ซอสแอปเปิ้ลบรรจุในขวดแก้ว

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
04.1.2.5	**แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด**	
	- แยม (Jams) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายอาหารที่มีเนื้อข้นเหนียว ผลิตได้จากการต้มผลไม้ทั้งผล ผลไม้หั่นชิ้น หรือเนื้อผลไม้บด โดยอาจเติมน้ำผลไม้หรือน้ำผลไม้เข้มข้นหรือไม่ก็ได้ และใส่น้ำตาลเพื่อให้เนื้อข้น เหนียวขึ้น และอาจใส่เพ็กทิน (pectins) และผลไม้หั่นชิ้นลงไปด้วย - เยลลี่ (Jellies) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายที่มีเนื้อใส กรรมวิธีการผลิตคล้ายแยม ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ได้จากการคั้นหรือสกัดจากผลไม้ หรือ ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ผ่านกรรมวิธี หรือทำให้เข้มข้น หรือแช่แข็ง ซึ่งผ่านการกรองและผสมกับน้ำตาลทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะ โดยเยลลี่มีเนื้อเนียนเสมอกันและไม่ใส่เนื้อผลไม้ - มาร์มาเลด (Marmalades) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายอาหารที่มีเนื้อและเปลือกผลไม้ ซึ่งอาจเป็นผลไม้ทั้งผล เป็นชิ้นเนื้อผลไม้หรือเนื้อผลไม้บดและต้มด้วยน้ำตาลเพื่อให้เนื้อข้นเหนียวขึ้น อาจใส่เพ็กทิน (pectins)	- แยมสตรอเบอร์รี่ - เยลลี่องุ่น - มาร์มาเลดส้ม
04.1.2.6	**ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ**	
	ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ทาหรือป้าย หรือเป็นวัตถุดิบที่ทำจากผลไม้ ซึ่งไม่ใช่ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.5 ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันกับผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.5 แต่มีการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล และผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งรสที่ทำจากผลไม้	- แอปเปิ้ลบัตเตอร์ (Apple butter) - เลมอนเคิร์ด (Lemon curd) - ชัตนี่ (Chutney) - ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ทาหรือป้ายขนมปัง รสสตรอเบอร์รี่ - ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.5 แต่มีการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล
04.1.2.7	**ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล**	
	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อมหรือเคลือบด้วยน้ำตาล และอาจทำให้แห้งด้วยหรือไม่ก็ได้ รวมถึงผลไม้ที่แช่ในน้ำเชื่อมแล้วทำให้แห้ง หรือผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้งที่คลุกหรือเคลือบน้ำตาล	- เชอรี่แช่อิ่ม (Cocktail (maraschino) cherries) - เปลือกส้มแช่อิ่มแห้ง - มะม่วงแช่อิ่มอบแห้งเคลือบน้ำตาล - ผลไม้แช่อิ่มสไตล์อิตาลี (mostarda di frutta) - มะขามปรุงรสคลุกน้ำตาล - มะดันดองแล้วนำมาแช่อิ่มด้วยน้ำตาล - ผลไม้หยี เช่น ลูกหยี มะม่วงสามรส ฝรั่งหยี เป็นต้น

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
04.1.2.8	**ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ**	
	- ผลไม้บด (Fruit pulp) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ซึ่งโดยปกติใช้เป็นวัตถุดิบ ได้จากนำส่วนที่รับประทานได้ของผลไม้มาผ่านกระบวนการหั่นบางๆ หรือบด โดยเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์มีทั้งส่วนที่เป็นของเหลว (น้ำผลไม้) และของแข็ง (เนื้อผลไม้) - ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่มีกรรมวิธีการผลิตคล้ายกับผลไม้บด (Fruit pulp) แต่มีเนื้อสัมผัสที่เนียนละเอียดกว่า อาจใช้สำหรับทำไส้ขนม - ซอสผลไม้ (Fruit sauce) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการต้มผลไม้บด (Fruit pulp) ทั้งนี้อาจเติมน้ำตาลหรือไม่ก็ได้และอาจใส่ชิ้นผลไม้ เพื่อใช้ราดบนผลิตภัณฑ์ขนมอบหรือไอศกรีม - น้ำเชื่อมผลไม้ (Fruit syrup) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่คล้ายกับซอสผลไม้ (Fruit sauce) แต่มีลักษณะเหลวมากกว่า - กะทิและมันกะทิหรือหัวกะทิ (Coconut milk and coconut cream) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่เตรียมได้จากเนื้อในของผลมะพร้าว โดยอาจมีการเติมน้ำมะพร้าวหรือน้ำหรือไม่ก็ได้ และนำไปผ่านกระบวนการพาสเจอไรส์เซชัน, สเตอริไลเซชัน หรือยูเอชที ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปเข้มข้นหรือไขมันต่ำ ทั้งนี้ ให้รวมถึง น้ำมะขามเข้มข้น (ได้จากการสกัดเนื้อมะขามโดยมีส่วนของแข็งทั้งหมดที่ละลายได้ทั้งหมดไม่น้อยกว่า ร้อยละ 65), มะขามผง (ได้จากเนื้อมะขามบดผสมแป้งมันสำปะหลัง), มะขามกวน (tamarind toffee) (ได้จากการผสมกันระหว่างเนื้อมะขาม, น้ำตาล, นมผง, วัตถุแต่งกลิ่นรส และ วัตถุเจือปนอาหาร) และ บาร์ที่ทำจากผลไม้ (Fruit bars) (ได้จากการผสมกันระหว่างเนื้อผลไม้บด, น้ำตาล, วัตถุแต่งกลิ่นรส และ วัตถุเจือปนอาหาร แล้วนำไปทำแห้งและอัดเป็นแท่ง)	- ผลไม้บด (Fruit pulp) เช่น แอปเปิ้ลบด - ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) - ซอสผลไม้ (Fruit sauce) - น้ำเชื่อมผลไม้ (Fruit syrup)เช่น น้ำเชื่อมบลูเบอรรี่ - กะทิและมันกะทิ (Coconut milk and coconut cream) รวมถึงกะทิผง - น้ำมะขามเข้มข้น - มะขามผง - มะขามกวน (tamarind toffee) มะม่วงกวน สับปะรดกวน - บาร์ที่ทำจากผลไม้ (Fruit bars)
04.1.2.9	**ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก**	
	ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก หรือแปรรูปจากผลไม้ รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักแต่มีการแต่งกลิ่นรสผลไม้ ทั้งชนิดพร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ใช้ทำขนม <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีไส้ผลไม้ ตามหมวด 07.2.1 และ หมวด 07.2.2 ไอศกรีมหวานเย็นแต่งกลิ่นรสผลไม้ ตามหมวด 03.0 หรือของหวานแช่แข็งที่ทำจากนมที่มีการใส่ผลไม้ตามหมวด 01.7	- เจลาตินแต่งกลิ่นรสผลไม้ - ขนมเยลลี่ผลไม้ - วุ้นมะพร้าว - ผลไม้ลอยแก้ว เช่น กระท้อนลอยแก้ว

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
04.1.2.10	**ผลไม้หมักดอง**	
	ผลไม้หมักดองด้วยน้ำเกลือเพื่อให้เกิดกรดแล็กติก (Lactic acid)	ผลไม้ดอง เช่น มะม่วงดอง มะขามดอง มะดันดอง บ๊วยดอง เป็นต้น
04.1.2.11	**ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้**	
	ผลิตภัณฑ์ทำไส้ขนมทุกชนิด โดยทั่วไปใส่ผลไม้ทั้งผลหรือผลไม้หั่นชิ้น ทั้งที่อยู่ในสภาพพร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ใช้สำหรับทำไส้ขนม ไม่รวมถึง ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) ตามหมวด 04.1.2.8	ผลิตภัณฑ์ทำไส้ขนมทุกชนิดตัวอย่าง เช่น - ไส้ขนมเชอรี่พาย - ไส้ลูกเกดสำหรับคุกกี้ข้าวโอ๊ต - ผลิตภัณฑ์สอดไส้ขนมรสแอปเปิ้ล
04.1.2.12	**ผลไม้ปรุงสุก**	
	ผลไม้ที่ผ่านกระบวนการนึ่ง ต้ม อบ หรือทอด อาจมีการเคลือบหรือไม่ก็ได้ สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค	ผลไม้ที่ผ่านกระบวนการนึ่ง ต้ม อบ หรือทอด เช่น - แอปเปิ้ลอบแห้ง - แอปเปิ้ลแผ่นทอด - ทุเรียนทอด/อบกรอบ ขนุนทอด/ อบกรอบ - กล้วยทอด/ฉาบ/อบกรอบ ปรุงรสต่างๆ
04.2	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด**	
	ผักสด (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ตามหมวด 04.2.1 และที่แปรรูป ตามหมวด 04.2.2	
04.2.1	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด**	
	ผัก สาหร่ายสาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด โดยทั่วไปต้องไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ยกเว้น กรณีที่มีการเคลือบผิว ตัดแต่ง หรือปอกเปลือก สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค อาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร	
04.2.1.1	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ**	
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ดชนิดสดทุกชนิด เช่น - กะหล่ำปลี มันฝรั่ง บรอกโคลี่ ข้าวโพด แครอท ฟักเขียว พริก - สาหร่ายทะเล - ถั่วลิสง - เห็ดต่าง เช่น เห็ดฟาง เห็ดนางฟ้า เห็ดหูหนู เป็นต้น

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
04.2.1.2	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด ที่เคลือบหรือปรับสภาพผิว**	
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่เคลือบหรือปรับสภาพผิวด้วยแวกซ์ หรือใช้วัตถุเจือปนอาหารเพื่อถนอมหรือช่วยรักษาความสดและคุณภาพของผัก	- พริกหยวกที่มีการเคลือบผิวด้วยแวกซ์ - ถั่วพิสตาชิโอที่มีการเคลือบผิวด้วยแวกซ์
04.2.1.3	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่งหรือหั่นฝอย**	
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค เพื่อใช้เตรียมหรือประกอบอาหาร	- ขิงหั่นฝอย - หน่อไม้หั่นฝอย - กระชายหั่นฝอย - กระเทียบสับ - ผักตัดแต่งสำหรับทำสลัด เช่น ฟักทองหั่นชิ้น แตงกวาหั่นชิ้น เป็นต้น
04.2.2	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดแปรรูป**	
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แปรรูปทุกรูปแบบ นอกเหนือจากการเคลือบหรือการปรับสภาพผิว ตามหมวด 04.2.1.2 และ ปอกเปลือก ตัดแต่ง ตามหมวด 04.2.1.3	
04.2.2.1	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด แช่เยือกแข็ง**	
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ลวกแล้วแช่เยือกแข็ง	- ข้าวโพดต้มแช่เยือกแข็ง - มันฝรั่ง (เฟรนช์ฟราย) แช่เยือกแข็ง - ถั่วแช่เยือกแข็ง สาหร่ายแช่แข็ง - มะเขือเทศลวกแช่เยือกแข็ง แครอทลวกแช่เยือกแข็ง
04.2.2.2	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ดที่แห้ง**	
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ทำแห้ง โดยไม่มีผลต่อคุณค่าทางอาหารที่สำคัญ เพื่อลดการเจริญของจุลินทรีย์ และอาจเติมน้ำหรือแช่น้ำ เพื่อให้คืนรูปก่อนการบริโภคหรือไม่ก็ได้ รวมถึงผักผงที่ได้จากการนำน้ำผักมาทำแห้ง	- มะเขือเทศผง - มันฝรั่งแห้งชนิดเกล็ด (dried potato flakes) - ถั่วเลนทิลแห้ง - เม็ดเจียแห้ง - เม็ดแมงลักแห้ง - สาหร่ายทะเลแห้ง - สาหร่ายทะเลแห้งปรุงรส สำหรับประกอบอาหาร

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
04.2.2.3	**ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง**	
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเลในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง <u>ไม่รวมถึง</u> ผักดองตามหมวด 04.2.2.7 หรือถั่วเหลืองหมัก ตามหมวด 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 และ 12.9.2.3	- ผักกาดดองในน้ำเกลือ, แตงกวาดองในน้ำเกลือ, มะกอกดองในน้ำเกลือ - เห็ดในน้ำมัน, มะกอกในน้ำมัน - ผักดองในโคจิ, ผักดองในมิโซะ, ผักดองในซีอิ๊ว, ผักกาดดองผ็ดหวาน - กระเทียมดองในน้ำเกลือและน้ำส้มสายชู แต่งรสด้วยน้ำตาล - พริกดองในน้ำส้มสายชู
04.2.2.4	**ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง**	
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล ที่ได้จากการนำผักสดมาทำความสะอาด ลวก และบรรจุในกระป๋องหรือขวดโหล เติมของเหลวแล้วแต่กรณี เช่น น้ำเกลือ, น้ำ, น้ำมันหรือซอส และผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนโดยพาสเจอไรซ์ หรือสเตอริไรซ์	- ข้าวโพดอ่อนต้มในน้ำบรรจุกระป๋อง - หน่อไม้ฝรั่งลวกในน้ำเกลือบรรจุในขวดแก้ว - มะเขือเทศลวกบรรจุกระป๋อง - มะกอกในน้ำมันบรรจุในขวดแก้ว - ผักกาดในซีอิ๊วบรรจุในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouch)
04.2.2.5	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย**	
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด (purees) อาจนำไปผ่านความร้อน เช่น นึ่ง โดยผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการบดละเอียดแล้ว อาจมีส่วนประกอบของของเหลว (น้ำผัก) และของแข็ง (เนื้อผัก) ซึ่งอาจนำไปผ่านการกรองก่อนการบรรจุ โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้จะมีปริมาณของแข็งน้อยกว่าผลิตภัณฑ์ ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ดที่บด ตามหมวด 04.2.2.6	- มะเขือเทศบด (tomato puree), - เนยถั่วชนิดอื่นๆ เช่น เนยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ เนยถั่ว (ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากถั่วลิสงคั่วบดและเติมน้ำมันจากถั่วลิสงที่ใช้ทาหรือป้ายขนมอบ) - แยมว่านหางจระเข้
04.2.2.6	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร**	
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ในทำนองเดียวกับผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 04.2.2.5 แต่มีปริมาณของแข็งมากกว่า และมักใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารประเภทอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย ตามหมวด 04.2.2.5	- เนื้อมันฝรั่งบด - ซัลซ่า (ทำจากมะเขือเทศสับ หัวหอมใหญ่ พริกไทย เครื่องเทศและสมุนไพร) - ถั่วแดงกวนที่ใช้ทำไส้ขนมหวาน - เม็ดกาแฟกวน (เพื่อใช้สอดไส้) - เนื้อมะเขือเทศบด (tomato paste) - งาบดในน้ำมันพืช (เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการทำสลัด ซอส)

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
04.2.2.7	**ผัก สาหร่ายทะเลดอง**	
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล หมักดองด้วยเกลือเพื่อให้เกิดกรดแล็กติก อาจมีการเติมเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง ตามหมวด 04.2.2.3 และผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก ตามหมวด 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 และ 12.9.2.3	- กิมจิ - กะหล่ำปลีดอง - แตงกวาดอง
04.2.2.8	**ผัก สาหร่ายทะเลปรุงสุกหรือทอด**	
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล ที่นำมา นึ่ง ต้ม อบ หรือทอด เป็นต้น ทั้งที่ผ่านหรือไม่ผ่านการเคลือบหรือชุบ	- ถั่วนึ่ง - มันฝรั่งทอด เพื่อบริโภคเป็นอาหารหลัก - ผักต้มซีอิ๊ว - เส้นแก้ว (ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นเส้นทำจากสารที่ได้จากสาหร่าย) - เส้นบุก - สาหร่ายทะเลปรุงสุก สาหร่ายทะเลทอดปรุงรส - ถั่วต้มน้ำตาล ถั่วต้มปรุงรสพะโล้ - ผักต้มปรุงรส ผักต้มจิ้มน้ำพริก - มันฝรั่งอบชีส (กราแตง) - เห็ดหอมต้มปรุงรส
05.0	**ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต**	
	ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีและไม่มีโกโก้ หมากฝรั่ง และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม	
05.1	**ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์เลียนแบบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต**	
	ผลิตภัณฑ์ที่มีโกโก้หรือช็อกโกแลตเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต	

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
05.1.1	**โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก**	
	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์จากช็อกโกแลตหรือเครื่องดื่มที่มีโกโก้เป็นส่วนประกอบหลัก ได้แก่ (1) เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้ (Cocoa beans) มาล้างทำความสะอาด แล้วกะเทาะเปลือก (2) เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) ได้จากการทุบหรือบดเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ทั้งนี้ เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกและเนื้อโกโก้บดอาจมีการเติมด่างเพื่อปรับกลิ่นรส (3) โกโก้ดัส (Cocoa dust) เป็นเศษเมล็ดโกโก้ที่ได้จากการร่อนแยกและการแยกคัพพะออกจากเมล็ดโกโก้ (degerming) (4) โกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ไปคั่วอบ หรือ ตากแห้ง แล้วนำไปบดซึ่งมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกันและข้นเหลว (5) โกโก้ผง (Cocoa powder) ได้จากการนำเนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือโกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) ไปผ่านกระบวนการลดไขมันโดยวิธีบีบอัด และขึ้นรูปให้เป็นโกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) แล้วนำบดเป็นโกโก้ผง และอาจมีการแต่งกลิ่นรส (6) โกโก้ผงผสมน้ำตาล (Cocoa-sugar mixture) ได้จากการผสมกันระหว่างโกโก้ผง (Cocoa powder) และน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาลเท่านั้น ตามที่กำหนดไว้ในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้ ยังรวมถึงช็อกโกแลตผงหรือโกโก้ผงที่ใช้สำหรับเตรียมเป็นเครื่องดื่มหรือใช้สำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์ลูกกวาด ลูกอม ที่มีส่วนประกอบของโกโก้และน้ำตาล <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหรือนมที่มีส่วนประกอบของโกโก้หรือช็อกโกแลตซึ่งอยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค ตามหมวด 01.1.4 และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตซึ่งอยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค ตามหมวด 05.1.4	- เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้ (Cocoa beans) มาล้างทำความสะอาด แล้วกะเทาะเปลือก - เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) ได้จากการทุบหรือบดเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ทั้งนี้เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกและเนื้อโกโก้บดอาจมีการเติมด่างเพื่อปรับกลิ่นรส - โกโก้ดัส (Cocoa dust) เป็นเศษเมล็ดโกโก้ที่ได้จากการร่อนแยกและการแยกคัพพะออกจากเมล็ดโกโก้ (degerming) - โกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ไปคั่วอบ หรือตากแห้ง แล้วนำไปบดซึ่งมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกันและข้นเหลว - โกโก้ผง (Cocoa powder) ได้จากการนำเนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือโกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) ไปผ่านกระบวนการลดไขมันโดยวิธีบีบอัด และขึ้นรูปให้เป็นโกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) แล้วนำบดเป็นโกโก้ผง เช่น โกโก้ผงที่ใช้สำหรับเตรียมเป็นเครื่องดื่มทำจากโกโก้ข้นเหลวหรือโกโก้ผงผสมน้ำตาลและอาจมีการแต่งกลิ่นรส เช่น กลิ่นวนิลา - โกโก้ผงผสมน้ำตาล (Cocoa-sugar mixture) ได้จากการผสมกันระหว่างโกโก้ผง (Cocoa powder) และน้ำตาล
05.1.2	**โกโก้ไซรัป**	
	โกโก้ไซรัปได้จากการเติมเอนไซม์อะไมเลสจากแบคทีเรียลงในโกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) เพื่อย่อยสลายแป้งในโกโก้ (Cocoa starch) ทำให้มีลักษณะเหลวและคงตัว <u>ไม่รวมถึง</u> ช็อกโกแลตฟัดจ์ที่ใช้แต่งหน้าไอศกรีม ตามหมวด 05.4	- โกโก้ไซรัปที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตนมรสช็อกโกแลตหรือเครื่องดื่มช็อกโกแลตร้อน

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
05.1.3	**ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ**	
	ผลิตภัณฑ์ทำจากโกโก้ผสมกับวัตถุดิบอื่นซึ่งโดยทั่วไป มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อใช้ทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมอบ	- ไขมันโกโก้ (Cocoa butter) - ไส้ลูกอมหรือช็อกโกแลต - ไส้พายช็อกโกแลต - ช็อกโกแลตผสมถั่วสำหรับทาหรือป้ายขนมปัง
05.1.4	**ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต**	
	ช็อกโกแลต หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) เนื้อโกโก้บด โกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) โกโก้ผง หรือโกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) อาจจะเติมน้ำตาล ไขมันโกโก้ (Cocoa butter) แต่งกลิ่นรสหรือส่วนประกอบอื่นๆ เช่น นัทต่างๆ และผลไม้แห้ง รวมถึงช็อกโกแลตที่มีการเคลือบน้ำตาลและอาจมีการแต่งสี เป็นต้น	- ช็อกโกแลตชนิดต่างๆ เช่น ช็อกโกแลตขาว, ช็อกโกแล็ตนม,ช็อกโกแลตชนิดหวาน,ช็อกโกแลตชนิดขม, ช็อกโกแลตชิพ - ครีมช็อกโกแลต - ช็อกโกแลตสอดไส้ต่างๆ - ช็อกโกแลตที่มีการเคลือบน้ำตาลและอาจมีการแต่งสี - อัลมอนด์เคลือบช็อกโกแลต - ขนมหวานที่มีการใช้ไขมันโกโก้ (ทำจาก cocoa butter, milk solid และน้ำตาล)
05.1.5	**ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต**	
	ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะและรสชาติคล้ายช็อกโกแลต ซึ่งอาจจะมีโกโก้เป็นส่วนประกอบหลักหรือไม่ก็ได้ หรืออาจมีองค์ประกอบไขมันจากพืชทดแทนไขมันโกโก้ในปริมาณที่ส่งผลให้มีคุณภาพมาตรฐานไม่จัดเป็นผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ช็อกโกแลต	- คอมพาวน์ช็อกโกแลต (Compound chocolate) - คอมพาวน์ช็อกโกแลตที่มีการแต่งสีและกลิ่นรส - อัลมอนด์เคลือบผลิตภัณฑ์ขนมหวานเลียนแบบช็อกโกแลต - ผลิตภัณฑ์ขนมหวานเลียนแบบช็อกโกแลตสำหรับใช้เป็นไส้ของลูกกวาด ลูกอม
05.2	**ลูกกวาด นูกัต และมาร์ซิแพน**	
	ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้อมหรือเคี้ยว โดยมีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล ซึ่งอาจมีส่วนผสมของโกโก้หรือไม่ก็ได้	

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
05.2.1	**ลูกกวาดชนิดแข็ง**	
	ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำและน้ำตาล (น้ำเชื่อม) เป็นส่วนประกอบหลักที่มีลักษณะแข็ง อาจมีไส้ เติมสี กลิ่น รส หรืออาจเติมโกโก้หรือไม่ก็ได้ ผลิตภัณฑ์เหล่านี้อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5	- ลูกอมชนิดแข็ง - พาสติลส์ (Pastilles) - ลอเซนจ์ (Lozenges) - ลูกอมสอดไส้ต่างๆ เช่น ช็อกโกแลต - เม็ดอมสมุนไพรชนิดแข็ง
05.2.2	**ลูกกวาดชนิดนุ่ม และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5**	
	ผลิตภัณฑ์มีลักษณะนุ่มและเคี้ยวได้อาจมีส่วนประกอบของโกโก้และนม รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมหวานอื่นที่มีลักษณะนุ่ม ซึ่งอาจมีส่วนประกอบของจากเจลาติน (Gelatin) เพ็กทิน (Pectin) อะการ์ (Agar) แคร์ราจีแนน (Carrageenan) หรือวัตถุเจือปนอาหารอื่นที่ให้คุณสมบัติทำให้เกิดเจล ทั้งนี้อาจมีส่วนผสมของน้ำตาลหรือไม่ก็ได้ ผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5 <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	- ลูกกวาดแบบเยลลี่ เช่น เยลลี่บีนขนมกัมมี่ - เยลลี่ผลไม้บดเคลือบน้ำตาลที่ทำจาก เจลาติน เพกติน สี และกลิ่นรส - ลูกอมเคี้ยวหนึบเช่น ลูกอมคาราเมล ลิคอริช (licorice) - มาร์ชแมลโลว์ (Marshmallow) - ขนมวุ้นจากอะการ์ (Agar) - ขนมโมจิหยดน้ำ ซึ่งไม่มีน้ำผลไม้เป็นองค์ประกอบหลัก - เฉาก๊วย - เม็ดไข่มุกจากสาหร่าย
05.2.3	**นูกัตและมาร์ซิแพน**	
	- นูกัต (Nougats) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำนัทที่คั่วบดมาผสมน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล และโกโก้ มีลักษณะเหนียวเหมือนแตงเม อาจใช้เป็นไส้ขนมในผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 และ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5 - มาร์ซิแพน (Marzipans) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำอัลมอนด์บดและน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล (คล้ายถั่วกวน) ซึ่งสามารถปั้นขึ้นรูปและแต่งสีได้ตามต้องการ อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5	- นูกัต (Nougats) - มาร์ซิแพน (Marzipans) - ตุ๊บตั๊บ (ถั่วบด)

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
05.3	**หมากฝรั่ง**	
	ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากยางธรรมชาติหรือยางสังเคราะห์เป็นส่วนประกอบหลัก มีส่วนประกอบของวัตถุแต่งกลิ่นรส สารให้ความหวาน ทั้งที่มีหรือไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ และวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นๆ และ เมื่อเคี้ยวจะยืดหยุ่นคล้ายยางและต้องคายกากยางทิ้ง	- หมากฝรั่ง
05.4	**ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน**	
	ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูปที่ใช้สำหรับตกแต่งหน้าเค้ก คุกกี้ พาย ขนมปัง และผลิตภัณฑ์ขนมอบอื่นๆ ที่ไม่ได้ทำจากผลไม้ <u>ไม่รวมถึง</u> น้ำเชื่อมที่ใช้แต่งหน้าขนม เช่น น้ำเชื่อมเมเปิ้ล น้ำเชื่อมคาราเมล และน้ำเชื่อมแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 11.4 และผลิตภัณฑ์แต่งหน้าขนมที่ทำจากผลไม้ ตามหมวด 04.1.2.8 และซอสช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.2	- ผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำตาลหรือช็อกโกแลตเป็นส่วนประกอบหลักใช้สำหรับเคลือบผลิตภัณฑ์ขนมอบ ตกแต่งหน้าเค้ก - ช็อกโกแลตฟัดจ์สำหรับเคลือบผลิตภัณฑ์ขนมอบ - ซอสหวานชนิดต่างๆ เช่น ซอสสตรอเบอร์รี่ - ซอสบัตเตอร์สกอตที่ใช้แต่งหน้าไอศกรีมซันเดย์ - ซอสเลียนแบบสังขยาที่มีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก ใช้แต่งหน้า หรือสอดไส้ขนมก็ได้
06.0	**ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ธัญชาติ**	
	ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ธัญชาติ ที่ได้จากเมล็ดธัญพืช รากและหัวพืช เมล็ดถั่ว ฝักถั่วชนิดต่างๆ และไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์ม ทั้งที่ผ่านและไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป ทั้งนี้ ไม่รวมผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) ตามหมวด 07.0	
06.1	**ธัญชาติ**	
	ธัญชาติทั้งเมล็ด เมล็ดกะเทาะเปลือก รวมทั้งเมล็ดหัก หรือป่น ที่ไม่ผ่านการแปรรูป	- ข้าวบาร์เลย์, ข้าวโพด, ดอกฮอพ (สำหรับทำเบียร์), ข้าว, ข้าวโอ๊ต, ข้าวฟ่าง ถั่วเหลือง ข้าวสาลี - ข้าวเสริมวิตามิน ข้าวกึ่งสำเร็จรูป
06.2	**แป้งและสตาร์ช**	
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการโม่เมล็ดธัญพืช รากและหัวพืช เมล็ดถั่ว และไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์มหรือฝักถั่ว รวมถึง ถั่วเหลืองผง เพื่อใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิตอาหาร	

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
06.2.1	**แป้ง**	
	แป้งที่แปรรูปจากการโม่เมล็ด ธัญชาติและหัวพืช (เช่น มันสำปะหลัง) ไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์ม <u>ไม่รวมถึง</u> ส่วนผสมแป้งสำเร็จรูปสำหรับผลิตขนมอบ ตามหมวด 07.1.6 และ หมวด 07.2.3	- แป้งข้าวสาลี - แป้งข้าวเจ้า - แป้งข้าวโพด - แป้งมันสำปะหลัง - แป้งถั่วเขียว - แป้งถั่วเหลืองอบ - แป้งที่ได้มาจากต้นสาคู (Sago flour) - แป้งจากหัวบุก - แป้งข้นเหลว (flour pastes) สำหรับทำขนมปัง - แป้งสำหรับทำลูกกวาดหรือขนมหวาน - แป้งสำหรับทำผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยว/พาสต้า - แป้งเอนกประสงค์ที่มีการผสมผงฟูแล้ว (Self-rising flour) - แป้งผสมสำเร็จ (แป้งจากธัญชาติหลายๆชนิดที่นำมาผสมกันด้วยวิธีทางกายภาพ) - แป้งเสริมคุณค่าสารอาหาร เช่น วิตามิน แร่ธาตุ
06.2.2	**สตาร์ช**	
	สตาร์ช (Starches) คือ กลูโคสพอลิเมอร์ (Glucose polymer) ที่ประกอบด้วยการเชื่อมโยงพันธะของน้ำตาลกลูโคส (Anhydro-alpha-D-glucose) ต่อกันหลายๆโมเลกุล ที่อยู่ในรูปเม็ดแป้งของพืชบางชนิด (เช่น ธัญชาติ เมล็ดข้าวโพด ข้าวสาลี ข้าว ถั่ว เป็นต้น) และหัวพืช (เช่น มันสำปะหลัง มันฝรั่ง เป็นต้น)	- สตาร์ชข้าวโพด - สตาร์ชข้าวสาลี - สตาร์ชมันสำปะหลัง
06.3	**ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า**	
	ผลิตภัณฑ์จากธัญชาติทั้งชนิดพร้อมบริโภคและกึ่งสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์สำหรับเป็นอาหารมื้อเช้าที่บริโภคขณะร้อน อาหารเช้าจากธัญชาติทำจากการผสมถั่วเหลืองหรือรำ และอาหารเช้าจากธัญชาติที่ทำจากการนำแป้งหรือธัญชาติบดผ่านเครื่องเอกซ์ทรูด (Extruded-type breakfast cereals) รวมถึง cereal bar ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น เช่น อบหรือทำ	- อาหารเช้าจากธัญชาติลักษณะเม็ดกลมพอง - ข้าวโอ๊ตบดทั้งเมล็ดสำเร็จรูป - โจ๊กกึ่งสำเร็จรูป - ฟารินา (ข้าวสาลีบดอย่างหยาบ)

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
	แห้งแบบต่างๆ กึ่งสำเร็จรูป ทั้งที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติและปรุงแต่งรสชาติ เช่น เคลือบน้ำตาล ใส่ผลไม้ ผัก หรืออื่นๆ ที่ยังคงสภาพเป็นธัญชาติ/เมล็ด/บดหยาบอยู่	- ข้าวสาลีพองหรือข้าวพอง (Puffed wheat or rice) - อาหารเช้าจากธัญชาติผสม (เช่น ข้าว ข้าวสาลี และข้าวโพด) - อาหารเช้าจากธัญชาติทำจากการผสมถั่วเหลืองหรือรำ - อาหารเช้าจากธัญชาติที่ทำจากการนำแป้งหรือธัญชาติบดผ่านเครื่องเอกซ์ทรูด (Extruded-type breakfast cereals)
06.4	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน**	
	ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งสาลี ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งถั่ว ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	- แผ่นเกี๊ยว แผ่นเกี๊ยวซ่า - เส้นจันทร์เส้นใหญ่ เส้นเล็ก เส้นหมี่ ขนมจีน - เส้นราเมง เส้นอูด้ง เส้นโซบะ - เส้นสลิ่ม - พาสตา บะหมี่ - วุ้นเส้น เส้นเซี่ยงไฮ้
06.4.1	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด**	
	ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ทั้งที่ผ่านและไม่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทิไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง	
06.4.1.1	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด**	
	ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้มการนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทิไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง โดยผลิตภัณฑ์เหล่านี้ผู้บริโภคต้องเตรียมให้สุกก่อนบริโภค	- บะหมี่ - แผ่นเกี๊ยว - พาสตา - เส้นก๋วยจั๊บญวน (เส้นข้าวเปียก) - เส้นโซบะ - เส้นราเมง - เส้นอูด้ง

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
06.4.1.2	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด**	
	ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทิไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ผู้บริโภคอาจรับประทานได้ทันทีหรือต้องเตรียมให้สุกก่อนบริโภค	- ขนมจีน - แผ่นปอเปี๊ยะ - เส้นก๋วยเตี๋ยวชนิดต่างๆ เช่น เส้นใหญ่, เส้นหมี่, วุ้นเส้น, เส้นเซี่ยงไฮ้ เส้นเกี้ยมอี๋ เส้นสลิ่ม - บะหมี่ลวกแช่เยือกแข็ง - เส้นเล็กลวกแช่เยือกแข็ง
06.4.2	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันชนิดแห้ง**	
	ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1 ที่ผ่านการทำแห้ง ทำให้ปริมาณความชื้นสุดท้ายของก๋วยเตี๋ยวน้อยกว่า 14 %	
06.4.2.1	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง**	
	ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1.1 ที่ผ่านการทำแห้ง	- พาสตาอบแห้ง - มะกะโรนีอบแห้ง - บะหมี่อบแห้ง - แผ่นเกี๊ยวซ่าอบแห้ง - เส้นก๋วยจั๊บญวน (เส้นข้าวเปียก) อบแห้ง - เส้นโซบะอบแห้ง - เส้นราเมงอบแห้ง - เส้นอูด้งอบแห้ง
06.4.2.2	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง**	
	ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1.2 ที่ผ่านการทำแห้ง	- ขนมจีนอบแห้ง - เส้นก๋วยเตี๋ยวชนิดต่างๆ อบแห้ง เช่น เส้นใหญ่อบแห้ง, เส้นหมี่อบแห้ง, เส้นเล็ก,เส้นเกี้ยมอี๋อบแห้งเส้นก๋วยจั๊บอบแห้ง วุ้นเส้นอบแห้ง, เส้นเซี่ยงไฮ้อบแห้ง - แผ่นแป้งอบแห้งสำหรับแหนมเนือง

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
06.4.3	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป**	
	ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทิไนซ์ (Pre-gelatinized) แช่เยือกแข็ง หรือ ทำให้แห้ง ผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้อาจจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรืออาจเป็นวัตถุดิบสำหรับใช้ประกอบอาหาร โดยผ่านวิธีการปรุงก่อนรับประทานอย่างง่ายๆ และใช้เวลาสั้น เช่น การเติมน้ำร้อน การต้ม	- บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป (Instant noodles) จากหมวด 6.4.1และ 6.4.2 - เส้นใหญ่กึ่งสำเร็จรูป - พาสต้ากึ่งสำเร็จรูป - สปาเก็ตตี้กึ่งสำเร็จรูป
06.5	**ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก**	
	ขนมหวานที่ทำจากวัตถุดิบหลักคือ ธัญชาติ แป้ง รวมถึง ไส้ขนมที่ทำจากธัญชาติ หรือสตาร์ช และขนมหวานทำจากโดแป้งสาลีหมักด้วยยีสต์นึ่ง รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทำขนมหวาน	- พุดดิงข้าว - ข้าวต้มมัด ข้าวหลาม ข้าวหมาก - ขนมเข่ง ขนมเทียน - ขนมดังโงะ - ขนมกระยาสารท - เม็ดแป้งปั้นบัวลอย - เม็ดสาคู (ทำจากแป้งมันสำปะหลัง) - เม็ดไข่มุก (จากแป้ง) - ชิราทามะ (แป้งโมจิญี่ปุ่น) - ขนมไทยที่มีแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก เช่น ขนมชั้น ขนมตาล ขนมเปียกปูน ขนมขี้หนู ขนมน้ำดอกไม้ กาละแมร์ ขนมลืมกลืน ขนมถ้วยฟู ขนมน้ำดอกไม้ ขนมจุ๋ยก้วย ฯลฯ - ขนมโก๋ ขนมโก๋อ่อน ขนมคอเป็ด - โรตี
06.6	**แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด**	
	ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของแป้งบดที่ได้จากธัญชาติ เมื่อนำไปผสมกับส่วนผสมอื่นๆ (เช่น ไข่ น้ำ และนม) ใช้ชุบเนื้อสัตว์ ผัก เพื่อทอด <u>ไม่รวมถึง</u> โด (Doughs) สำหรับทำขนมปัง และเกล็ดขนมปังสำหรับชุบทอด ตามหมวด 07.1.4 และส่วนผสมแป้งสำเร็จรูปสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ ตามหมวด 07.1.6 และ หมวด 07.2.3	- แป้งชุบทอด - แป้งชุบทอดสำหรับทำเทมปุระ

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
06.7	**ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป**	
	ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป และผลิตภัณฑ์ข้าวเติมสารอาหาร รวมทั้งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่มีการวางจำหน่ายในสภาวะ แช่เย็น หรือแช่เยือกแข็ง, ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป แบบเอเชียตะวันออกซึ่งได้จากการนำข้าวมาแช่น้ำแล้วนำไป นึ่ง นวด และทำให้เป็นลักษณะก้อนเค้ก ไม่รวมถึง ขนมขบเคี้ยวทำจากข้าว ตามหมวด 15.1 ข้าวที่ไม่ผ่านการแปรรูป ตามหมวด 06.1 และขนมหวานที่มีข้าวเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 06.5	- ผลิตภัณฑ์ข้าวเติมสารอาหาร เช่น ข้าวเสริมวิตามิน - ผลิตภัณฑ์ข้าวกึ่งสำเร็จรูปบรรจุในกระป๋องหรือบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouches) - ขนมแบบเอเชียตะวันออกซึ่งได้จากการนำข้าวมาแช่น้ำแล้วนำไป นึ่ง นวด และทำให้เป็นลักษณะก้อนเค้ก เช่น ขนมโมจิจากญี่ปุ่น, ขนมทุกค์ (teuck) จากเกาหลี - ข้าวจี่ (ข้าวเหนียวชุบไข่) - ข้าวสวยสำเร็จรูป / ข้าวสวยหุงสุกแช่เยือกแข็ง - ข้าวคั่ว
06.8	**ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง**	
	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองที่ผ่านการทำแห้ง การปรุงให้สุก การทอด หรือการหมัก เป็นต้น ไม่รวมถึง เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลืองตามหมวด 12.9	
06.8.1	**เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง**	
	เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลืองที่ได้จากการนำถั่วเหลืองแห้งมาแช่น้ำ บดละเอียด ต้ม และ กรอง หรือเตรียมจากแป้งถั่วเหลือง, ถั่วเหลืองเข้มข้น หรือถั่วเหลืองสกัด (Soy protein isolate) น้ำนมถั่วเหลืองอาจใช้บริโภคทันที หรือใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับทำผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ อาจเติมเนื้อผลไม้ ธัญชาติ หรือสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล ทั้งนี้ให้รวมถึง ผลิตภัณฑ์น้ำนมถั่วเหลืองชนิดผงซึ่งจะต้องคืนรูปก่อนบริโภคเป็นเครื่องดื่มหรือนำไปผสมกับสารที่ทำให้ตกตะกอนสำหรับใช้ทำเต้าหู้อ่อนเองที่บ้านให้ รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักน้ำนมถั่วเหลือง	- น้ำนมถั่วเหลือง - เครื่องดื่มนมถั่วเหลืองรสชาติต่างๆ เช่น รสหวาน - เครื่องดื่มนมถั่วเหลืองผสมธัญชาติ เช่น ลูกเดือย งาดำ - เครื่องดื่มนมถั่วเหลืองชนิดผง - เครื่องดื่มนมถั่วเหลืองที่เตรียมจากถั่วเหลืองสกัด (Isolated soybean) - นมหมักจากน้ำนมถั่วเหลือง - น้ำนมถั่วเหลืองจากอนุพันธ์ถั่วเหลือง (เช่น Soy protein isolate, soybean powder, soybean flour, soybean concentrate, defatted soya ตาม CODEX STAN 322R-2015) - โยเกิร์ตจากนมถั่วเหลือง

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
06.8.2	**ฟองเต้าหู้**	
	ฟองเต้าหู้ได้จากฝ้าหรือเยื่อที่ผิวหน้าของน้ำนมถั่วเหลือง ในระหว่างการอุ่นหรือต้มแล้วทำแห้ง อาจนำไปทอดกรอบ หรือคืนรูปโดยแช่น้ำ สำหรับใส่ในซุปหรืออาหารอื่น	- ฟองเต้าหู้ - ฟองเต้าหู้ทอด
06.8.3	**เต้าหู้**	
	เต้าหู้ได้จากนำถั่วเหลืองแห้งมาแช่น้ำ บดละเอียด และ กรอง นำส่วนที่เป็นของเหลวมาทำให้เป็นก้อนโดยใช้สารที่ทำให้เกิดการตกตะกอน แล้วนำมาใส่ในแม่พิมพ์ ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้อาจมีเนื้อสัมผัสหลายลักษณะ เช่น ชนิดอ่อน ชนิดกึ่งแข็ง และชนิดแข็ง	- เต้าหู้ชนิดอ่อน ชนิดกึ่งแข็ง และชนิดแข็ง
06.8.4	**เต้าหู้กึ่งแข็ง**	
	เต้าหู้กึ่งแข็ง (Semi-dehydrated soybean curd) ผลิตจากเต้าหู้อ่อนที่บีบน้ำออกบางส่วนระหว่างการทำให้เป็นก้อนในแม่พิมพ์ โดยเต้าหู้กึ่งแข็งจะมีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ 62 และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น	
06.8.4.1	**เต้าหู้กึ่งแข็งต้มหรือเคี่ยวกับซอส**	
	เต้าหู้กึ่งแข็งนำมาต้มหรือเคี่ยวกับซอสข้น เช่น ซอสมิโซะ ซีอิ๊วดำ ทำให้เต้าหู้ดูดซับสีและรสชาติของซอส หรือซีอิ๊ว และมีเนื้อสัมผัสที่นุ่มขึ้น	- เต้าหู้กึ่งแข็ง (มีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ 62 และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น) นำมาต้มหรือเคี่ยวกับซอสข้น เช่น ซอสมิโซะ ซีอิ๊วดำ
06.8.4.2	**เต้าหู้กึ่งแข็งทอด**	
	เต้าหู้กึ่งแข็งนำมาทอด ซึ่งอาจรับประทานได้ทันที หรือนำมาประกอบอาหารอื่นๆ เช่น ต้มพะโล้	- เต้าหู้กึ่งแข็ง (มีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ 62 และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น) นำมาทอดเช่น เต้าหู้ไข่ทอด, เต้าหู้ไข่ผัดกระเพรา
06.8.4.3	**เต้าหู้กึ่งแข็งอื่นๆ**	
	เต้าหู้ชนิดกึ่งแข็งอื่นๆ รวมถึงเต้าหู้ย่าง และเต้าหู้บดที่อาจจะผสมกับส่วนประกอบหรือเครื่องปรุงชนิดอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์เต้าหู้กึ่งแข็งต้มหรือเคี่ยวกับซอสตามหมวด 06.8.4.1 และผลิตภัณฑ์เต้าหู้กึ่งแข็งทอดหมวด 06.8.4.2	- เต้าหู้กึ่งแข็ง (มีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ 62 และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น) นำมาผ่านกระบวนการอื่นๆ นอกจากต้ม/เคี่ยวกับซอสข้น หรือทอด เช่น ย่าง หรือ บด
06.8.5	**เต้าหู้แห้ง**	
	เต้าหู้แห้ง (Dehydrated soybean curd) คือ เต้าหู้ที่ถูกเอาความชื้นออกทั้งหมดโดยผ่านกระบวนการแช่แข็ง บ่ม และการทำแห้ง สามารถบริโภคโดยตรง หรือทำให้คืนรูปโดยการแช่น้ำ หรือซอส หรือนำไปทอด หรือตุ๋นในซอส	

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
06.8.6	**ถั่วเหลืองหมัก**	
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากถั่วเหลืองที่ผ่านการนึ่งและหมักด้วยหัวเชื้อตั้งต้นจากเชื้อราหรือแบคทีเรีย ผลิตภัณฑ์มีลักษณะนุ่ม มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะ	- เต้าซี่ หรือเต้าเจี้ยว (จีน) - นัตโตะ (natto) (ญี่ปุ่น) - เทมเป้ (อินโดนีเซีย)
06.8.7	**เต้าหู้หมัก**	
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการหมักเต้าหู้ทั้งก้อน โดยผลิตภัณฑ์ที่ได้มีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม มีกลิ่นเฉพาะ อาจมีสีแดง สีเหลืองอ่อน หรือสีเทาแกมเขียว	- เต้าหู้ยี้
06.8.8	**ผลิตภัณฑ์อื่นๆที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก**	
	ผลิตภัณฑ์อื่นๆ จากถั่วเหลืองที่มีโปรตีนถั่วเหลืองเป็นองค์ประกอบหลัก	- โปรตีนเกษตรจากโปรตีนจากถั่วเหลือง - โปรตีนถั่วเหลืองเข้มข้น - โปรตีนจากถั่วเหลืองสกัด (Isolated soybean protein)
07.0	**ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)**	
	ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของแป้งที่ได้จากธัญชาติซึ่งมีส่วนประกอบของกลูเตน (Gluten) เช่น แป้งข้าวสาลี แป้งข้าวบาร์เลย์ แป้งข้าวไรย์ เป็นต้น หรือไม่มีส่วนประกอบของกลูเตนก็ได้ เช่น แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวโพด เป็นต้นแล้วนำมาผ่านความร้อน เช่น อบ นึ่ง ทอด เป็นต้น โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้ ได้แก่ ขนมปัง ขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป ตามหมวด 07.1 และขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป ตามหมวด 07.2	
07.1	**ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป**	
	ขนมปังและขนมอบทุกชนิดที่ไม่มีการแต่งเติมรสชาติ (Plain) รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว	
07.1.1	**ขนมปังและโรล**	
	ขนมปังและโรลที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยยีสต์และขนมปังที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยผงฟู	
07.1.1.1	**ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์**	
	ขนมปังและโรลที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยยีสต์	- ขนมปังขาว - ขนมปังจากข้าวไรย์ - ขนมปังจากข้าวสาลีทั้งเมล็ด (ขนมปังโฮลวีต)

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
		- ขนมปังฝรั่งเศส - ขนมปังจากมอลต์ - ขนมปังโรลแฮมเบอร์เกอร์ - ขนมปังโรลจากข้าวสาลีทั้งเมล็ด (ขนมปังโรลโฮลวีต) - ขนมปังจากแป้งข้าวไรย์ผสมแป้งโฮลวีต (Pumpernickel bread) - ขนมปังสำหรับทำฮอทดอก - ขนมปังหัวกะโหลก - ขนมปังฟอกัชช่า - ขนมปังเชียบัตต้า - ขนมปังปาเน็ตโตน - แป้งนาน (Naan) ขึ้นฟูด้วยยีสต์
07.1.1.2	**ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู**	
	ขนมปังและโรลที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยผงฟู เช่น โซเดียมไบคาร์บอเนต เบกกิ้งโซดา	- แป้งนาน (Naan) ขึ้นฟูด้วยผงฟู - แป้งตอติญ่า (Tortilla)
07.1.2	**แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน**	
	แครกเกอร์ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีลักษณะบาง กรอบ ทำจากโด (Dough) ชนิดที่ไม่หวาน <u>ไม่รวมถึง</u> แครกเกอร์ที่มีรสหวาน หรือที่มีการเติมกลิ่นรส (เช่น กลิ่นรสชีส) ตามหมวด 07.2.1	- แครกเกอร์กรอบจากข้าวไรย์ - ขนมปังกรอบแบบแท่ง เช่น ขนมปังบุหรี่ - แมตโซ - แครกเกอร์ที่ใช้ผงฟู
07.1.3	**ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ**	
	ผลิตภัณฑ์ขนมอบทุกชนิดที่ไม่หวาน และบิสกิตที่ขึ้นฟู โดยใช้ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดา <u>ไม่รวมถึง</u> บิสกิตแบบอังกฤษ เช่น คุกกี้หรือแครกเกอร์รสหวาน ตามหมวด 07.2.1	- ขนมปังจากข้าวโพด (cornbread) - เบเกิล (Bagel) - ขนมปังพิตา (Pita) - อิงลิช มัฟฟิน (English muffins))

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
07.1.4	**ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ**	
	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมปังที่ใช้เป็นไส้และส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำไส้ และโดเตรียมสำเร็จ ไม่รวมถึง ส่วนผสมสำเร็จรูปตามหมวด 07.1.6	- ครูตอง (Croutons) - เกล็ดขนมปังสำหรับชุบแป้งทอด (Bread crumbs), - โด (dough) เตรียมสำเร็จสำหรับทำบิสกิต
07.1.5	**หมั่นโถว ซาลาเปา**	
	ผลิตภัณฑ์ตามแบบเอเชียตะวันออก ได้จากการนำผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวเจ้าที่ทำให้ขึ้นฟูหรือไม่ขึ้นฟูก็ได้ ไปผ่านกระบวนการนึ่ง ผลิตภัณฑ์อาจมีไส้หรือไม่ก็ได้	- หมั่นโถว - ซาลาเปาไส้ต่างๆ - ฮูเจน มันจู ปุยฝ้าย สาลี่ ม่าไหล่โกว๋
07.1.6	**ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5**	
	ส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) เป็นผงแห้ง ซึ่งต้องนำมาผสมของเหลว (เช่น น้ำ นม น้ำมัน เนยสด ไข่) เพื่อนวดเป็นโด (Dough) สำหรับทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1 - 07.1.5 ไม่รวมถึง ส่วนผสมสำเร็จรูปตามหมวด 07.2.3	- ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังฝรั่งเศส - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังจากพิมพ์โลหะ, - ปาเน็ตโตน - เชียบัตต้า
07.2	**ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป**	
	ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ เช่น รสหวาน รสเค็ม ตามหมวด 07.2.1-07.2.2 และส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ตามหมวด 07.2.3	
07.2.1	**เค้ก คุกกี้ และพาย**	
	ผลิตภัณฑ์ที่บริโภคในลักษณะขนมหวานหรือปรุงแต่งรสชาติ	- เค้กต่างๆ เช่น เค้กเนยสด ชีสเค้ก เค้กกล้วยหอม ชิฟฟอนเค้ก เค้กปอนด์ เค้กสปันจ์ - บาร์ทำจากธัญชาติไส้ผลไม้ - ขนมไหว้พระจันทร์ - พายไส้ผลไม้ (เช่น พายไส้แอปเปิล) พายกรอบ - คุกกี้ต่างๆ เช่น คุกกี้น้ำตาล และบิสกิตแบบอังกฤษ (คุกกี้ หรือเครกเกอร์รสหวาน) - ทาร์ตต่างๆ เช่น ทาร์ตบลูเบอร์รี่ (blueberry tart) - นามากาชิ

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
		- พัฟ ครัวซอง - แยมโรล, คีช (Quiche) - ขนมเปี๊ยะ ขนมเปี๊ยะลูกเต๋า - โมจิแป้งเค้ก - ขนมผิง ขนมหน้านวล คุกกี้สิงคโปร์ - กระหรี่พัฟ พัฟสติ๊ก ปั้นสิบ/ปั้นคลิป - ขนมไข่สูตรโบราณ
07.2.2	**ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ**	
	ผลิตภัณฑ์ที่บริโภคในลักษณะขนมหวานหรืออาหารเช้า ทั้งที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์และ/หรือขึ้นฟูด้วยผงฟู (หวาน/เค็ม), และขนมหวานจากแป้ง (flour confectionary) เป็นต้น	- แพนเค้ก - วาฟเฟิล (waffle) ขนมรังผึ้ง - ขนมปังสอดไส้ (หวาน/เค็ม) เช่น เอแคลร์ขนมปังไส้สังขยา ขนมปังไส้กรอกชูว์ครีม เป็นต้น - เดนนิชเพสตรี (Danish pastry) - เวเฟอร์หรือโคนสำหรับไอศกรีม - มัฟฟิ่น (muffins) - ไตรเฟอร์ (trifles) - โดนัท เช่น โดนัทคลุกน้ำตาล โดนัทไส้แยมสตรอเบอร์รี่ - เครปและเครปกรอบ เพรสเซล - ขนมปังกรอบทาเนยโรยน้ำตาล - ขนมปังเนยสด (แบบทาเนยโรยน้ำตาล) - ขนมปังกรอบสอดไส้ (เช่น Koala march) - บิสกิตแท่ง (เช่น pocky) - ขนมปังขาไก่ (Breadsticks)
07.2.3	**ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2**	
	ส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) เป็นผงแห้ง ซึ่งต้องนำมาผสมอื่น (เช่น น้ำ นม น้ำมัน เนยสด ไข่) เพื่อนวดเป็นโด (Dough) สำหรับทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1 - 07.2.2 ไม่รวมถึง โด (Dough) ตามหมวด 07.1.4 และส่วนผสมสำเร็จรูป ตามหมวด 07.1.6	- ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำเค้ก - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมหวานจากแป้ง - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำแพนเค้ก

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
08.0	**เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์**	
	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ทุกชนิดจากเนื้อสัตว์ ที่รวมถึงจากสัตว์ปีก สัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา ทั้งที่เป็นเนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่งหรือบดที่ยังดิบหรือผ่านการแปรรูป	
08.1	**เนื้อสัตว์สด**	
	เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ ยังสด จะไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร แต่ใช้ได้ในกรณีจำเป็น เช่น ให้มีการใช้สีเพื่อประทับตราหรือทำเครื่องหมาย อาจเคลือบผิวหรือคลุกเนื้อสัตว์สดด้วยผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร ตามหมวด 04.1.2.8 หรือเครื่องเทศ ตามหมวด 12.2 ตัวอย่างเช่น ไก่ทาขมิ้น	- เนื้อกวาง, นกกระจอกเทศ, นกพิราบ, นกกระทา, แพะ, แกะ, กระต่าย, หมูป่า ฯลฯ - เนื้อจระเข้ กบ ตะพาบน้ำ ชนิดสด
08.1.1	**เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง**	
	เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งตัว ซากหรือตัดแต่ง ที่ยังดิบ โดยไม่ผ่านกรรมวิธีใดๆ	- เนื้อสัตว์ ทั้งตัวหรือตัดแต่งที่ยังสด เช่น วัว หมู แกะ แพะ หัวหมู - เนื้อสัตว์ปีก ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ที่ยังสด เช่น ไก่ เป็ด นก - เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งตัวหรือตัดแต่งที่ยังสด เช่น กระต่าย - อวัยวะรวมถึงเครื่องในสัตว์ เช่น หัวใจ ไต ผ้าขี้ริ้ว นมหมู, หางหมู, คากิ, ขาไก่, ขาเป็ด, เอ็นข้อไก่, ปากเป็ด, ลิ้นวัว, ลิ้นหมู - เลือดสดจากสัตว์ทุกชนิด
08.1.2	**เนื้อสัตว์สดบด**	
	เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา ที่ยังดิบและผ่านการบด หรือถอดกระดูก ซึ่งอาจมีหรือไม่มีการเคลือบผิวหรือชุบแป้ง	- เนื้อบดสำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์ (แพตตี้ (Patties)) - ไส้กรอกที่ไม่ได้ผ่านกระบวนการหมักที่ยังดิบ - เนื้อหมูสดบดเนื้อไก่บด - ชิ้นส่วนของหมูที่ผ่านการถอดกระดูกซึ่งอาจมีการเคลือบผิวหรือชุบแป้ง - ชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์ปีกที่ผ่านการถอดกระดูก, บดและขึ้นรูป ซึ่งอาจมีหรือไม่มีการเคลือบผิวหรือชุบแป้ง
08.2	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี**	
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งตัวหรือตัดแต่งแปรรูปโดยผ่านกรรมวิธีต่างๆ ทั้งที่ไม่ใช้ความร้อนตามหมวด 08.2.1 และใช้ความร้อนตามหมวด 08.2.2	

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
08.2.1	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแปรรูปโดยไม่ใช้ความร้อน**	
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้น หรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยผ่านกระบวนการต่างๆ เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (Drying) การดอง (Pickling) เพื่อช่วยถนอมหรือยืดอายุการเก็บรักษา โดยยังไม่ผ่านความร้อน	
08.2.1.1	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน**	
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยการหมักด้วยเกลือโซเดียมคลอไรด์ อาจหมักแบบแห้งโดยการทาเกลือบริเวณพื้นผิวของชิ้นเนื้อ หรือหมักแบบเปียกโดยการแช่ชิ้นเนื้อในน้ำเกลือ หรือฉีดน้ำเกลือ เข้าไปในชิ้นเนื้อ อาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงการรมควันและการดอง	- เบคอน - เนื้อสัตว์หมักซอสต่างๆ เช่น หมักน้ำมันหอย, หมักซอสพริกไทยดำ, หมักน้ำมันงา, หมักซอสเกาหลี, หมักซอสปรุงรส - อาหารพื้นเมืองทางเอเชียตะวันออก เช่น เนื้อหมักเต้าเจี้ยว เนื้อหมักซอสถั่วเหลือง - ไก่งวงทั้งตัวฉีดน้ำเกลือ - เนื้อสัตว์หมักน้ำมันหอย - เนื้อสัตว์หมักน้ำมันงา - เนื้อสัตว์หมักซอสพริกไทยดำ - เนื้อสัตว์หมักซอสเกาหลี - เนื้อสัตว์หมักนมสด - เครื่องในและอวัยวะที่หมักปรุงรส (Marinated)
08.2.1.2	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านการทำแห้ง**	
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดย อาจผ่านการหมักเกลือ (Curing) หรือทำเค็ม (Salting) ตามหมวด 08.2.1.1 แล้วทำให้แห้ง หรืออาจทำให้แห้งโดยไม่ผ่านการหมักเกลือหรือทำเค็มก็ได้ การทำให้แห้ง เช่น การตากแห้ง การใช้ลมร้อนหรือภายใต้ความดัน เป็นต้น	- หมูเค็มตากแห้ง เนื้อแห้ง - ไอบีเรียนแฮม (ขาหมูเค็มตากแห้ง) - เนื้อสันยัดไส้ตากแห้ง - แฮมแบบพรอสคิวโต (Prosciutto-type ham) - หมูแดดเดียว, เนื้อแดดเดียว โดยผ่านการให้ความร้อน แต่ยังไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์นั้นสุกบริโภคได้

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
08.2.1.3	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน**	
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้น หรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยกระบวนการหมักดอง (Fermentation) ด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติคและเกลือ	- แหนมซี่โครงหมู - แหนมเอ็นไก่
08.2.2	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งตัวหรือตัดแต่งทำให้สุกโดยใช้ความร้อน**	
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและทำให้สุกโดยใช้ความร้อน (ทั้งที่หมักแล้วทำให้สุก หรือทำแห้งแล้วทำให้สุก) รวมถึงการสเตอริไรส์ และการบรรจุกระป๋อง	- แฮม (สุก) - เนื้อไก่กระป๋อง - เนื้อต้มซีอิ้ว (ทซีคุดัง) - แคปหมู แคปวัว - หมู/เนื้อเค็ม หมู/เนื้อแดดเดียว หมู/เนื้อสวรรค์ (เนื้อเป็นชิ้น) - หมูหยอง - เครื่องในสัตว์สุก - เลือดสัตว์ต้มสุก - แมลงบริโภคได้ (Edible insect) ทอด
08.2.3	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแช่เยือกแข็ง**	
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้น หรือตัดแต่งทั้งดิบและสุกที่ผ่านการแช่เยือกแข็ง	- ไก่ทั้งตัวหรือชิ้นส่วนไก่แช่เยือกแข็ง - เนื้อสเต็กแช่เยือกแข็ง - แมลงบริโภคได้ สดแช่เยือกแข็ง - เนื้อสัตว์ปรุงรสแช่เยือกแข็ง - เนื้อไก่/หมูชุบ แป้ง/บัตเตอร์ ทอด/ให้ความร้อน แช่เยือกแข็ง - เนื้อไก่/หมูชุบ เกล็ดขนมปัง แช่เยือกแข็ง
08.3	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี**	
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ได้จากการบดและถอดกระดูกและผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (Drying) การดอง (Pickling) ทั้งที่ไม่ผ่านความร้อน ตามหมวด 08.3.1 และผ่านความร้อนตามหมวด 08.3.2	

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
08.3.1	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ไม่ผ่านความร้อน**	
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ได้จากการบดและถอดกระดูก และผ่านกรรมวิธีต่างๆ โดยไม่ผ่านความร้อน เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (drying) การดอง (Pickling)	
08.3.1.1	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน**	
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ได้จากการบดและถอดกระดูก และผ่านการหมัก (Curing) หรือการหมักด้วยเกลือโซเดียมคลอไรด์ (Salting) มีทั้งการหมักแบบแห้งโดยการทาเกลือบริเวณพื้นผิวของชิ้นเนื้อ หรือการหมักแบบเปียกโดยการแช่เนื้อสัตว์ในน้ำเกลือ หรือฉีดน้ำเกลือเข้าไปในชิ้นเนื้อ การหมักอาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงการรมควันและการดอง	- ไส้กรอกสดชนิดต่างๆ เช่น ซาลามิ (Salami), โทซิโน (Tocino), เป็ปโปโลนี (Pepperoni) และไส้กรอกรมควัน - ไส้เบอร์เกอร์จากเนื้อสัตว์บด (ที่ปรุงรสหรือไม่ปรุงรส)
08.3.1.2	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน**	
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ได้จากการบดและถอดกระดูก อาจผ่านการหมัก (Curing) หรือทำเค็ม (Salting) ตามหมวด 08.3.1.1 แล้วทำให้แห้ง หรืออาจทำให้แห้งโดยไม่ผ่านการหมัก การทำให้แห้ง เช่น การใช้ลมร้อนหรือภายใต้ความดัน เป็นต้น	- กุนเชียงหมู กุนเชียงไก่ - เนื้อแผ่น (Beef jerky) - ไส้กรอกโซบราซาดา
08.3.1.3	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน**	
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา บด และถอดกระดูก ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง (Fermentation) ด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติคและเกลือ	- แหนมหมู แหนมเนื้อ - ไส้กรอกอีสาน - หม่ำหมู หม่ำวัว
08.3.2	**เนื้อสัตว์บดทำให้สุกโดยใช้ความร้อน**	
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา บดและทำให้สุกโดยผ่านความร้อน (ทั้งที่หมักแล้วทำให้สุก หรือทำแห้งแล้วทำให้สุก) รวมถึงการสเตอริไรส์ และการบรรจุกระป๋อง	- หมูยอไก่ยอ - ลูกชิ้นเนื้อวัว ลูกชิ้นเนื้อหมูลูกชิ้นเนื้อไก่ - ไส้กรอกชนิดต่างๆ ที่ทำจากเนื้อสัตว์บด เช่น ไส้กรอกไก่เวียนนา ไส้กรอกหมูรมควัน กุนเชียงฝรั่ง (Salami-type products) ไส้อั่ว - ตับห่านบด - เนื้อบดสำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์ (แพตตี้ (Patties))

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
		- คอนบีฟกระป๋อง - เนื้อบดต้มซีอิ๊ว (ทซึคุดัง) - ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุกที่ผ่านการปรุงแต่งและทำให้แห้ง เช่น หมู/เนื้อเค็ม หมู/เนื้อสวรรค์ (เนื้อบด)
08.3.3	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดแช่เยือกแข็ง**	
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา บดและถอดกระดูก ทั้งที่ทำให้สุกทั้งหมดหรือสุกบางส่วน ที่ผ่านการแช่เยือกแข็ง	- เนื้อบดสำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์ (แพตตี้ (Patties)) ที่ปรุงรส (เนื้อสัตว์บดที่มีการเติมส่วนประกอบอื่นๆ เช่น เกลือ, พริกไทย, ซอสปรุงรส, ผัก ฯลฯ) แล้วแช่แข็ง - เนื้อไก่บดชุบแป้งหรือเกล็ดขนมปังแช่เยือกแข็ง
08.4	**ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก**	
	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอกชนิดทานได้ เช่น ไส้เทียมที่ทำจากคอลลาเจน เซลลูโลส หรือสารสังเคราะห์เกรดอาหาร หรือไส้จากธรรมชาติ	- ไส้เทียมที่ทำจากคอลลาเจน เซลลูโลส หรือสารสังเคราะห์เกรดอาหาร - ไส้จากธรรมชาติ เช่น ไส้หมู หรือไส้แกะ
09.0	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ**	
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ ซึ่งรวมถึงสัตว์น้ำที่มีกระดูกสันหลัง เช่น ปลา วาฬ สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง เช่น แมงกะพรุน หอยเม่ง ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยทาก เป็นต้น สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็นต้น และสัตว์น้ำสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนัง เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้น ทั้งที่เป็นสัตว์น้ำที่ยังดิบ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำอาจเคลือบผิวหรือคลุกด้วยเครื่องเทศก่อนจำหน่ายต่อผู้บริโภค หรือที่ผ่านการแปรรูป	
09.1	**สัตว์น้ำสด**	
	สัตว์น้ำสด หมายถึง ปลาหรือสัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ผ่านการเตรียมหรือการแปรรูปใดๆ ยกเว้นการแช่เย็น เก็บในน้ำแข็ง หรือการแช่แข็ง หลังการจับจากทะเล ทะเลสาบ แม่น้ำหรือแหล่งน้ำอื่นๆ เพื่อรักษาความสดและป้องกันการเน่าเสีย	

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
09.1.1	**ปลาสด**	
	เนื้อปลาและไข่ปลาทุกชนิดที่ยังสด	- ปลาทุกชนิดที่ยังสด เช่น วาฬ ปลาคอด ปลาแซลมอน ปลาเทราต์ - ไข่ปลาทุกชนิดที่ยังสด ตัวอย่างเช่น คาร์เวียร์ เป็นต้น
09.1.2	**สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา**	
	สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง หอยชนิดต่างๆ สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนังที่ยังสด	- สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง ที่ยังสด เช่น แมงกะพรุน หอยเม่น ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยทาก เป็นต้น - สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง ที่ยังสด เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็นต้น - สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนัง ที่ยังสด เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้น
09.2	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี**	
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปโดยผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การรมควัน (Smoked), การทำแห้ง (Dried), การหมักดอง(Fermented), การหมักเกลือ (Salted) และการแช่แข็งซึ่งอาจต้องนำไปปรุงสุกก่อนบริโภค รวมถึงผลิตภัณฑ์ปรุงสุกพร้อมบริโภค	
09.2.1	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง**	
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ยังสด รวมถึงที่ผ่านการปรุงสุกบางส่วนหรือทั้งหมด แล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง หรือการแช่เยือกแข็งอย่างรวดเร็ว (Quick-freezing)	- ชิ้นปลาแช่เยือกแข็ง - ปูแช่เยือกแข็ง - กุ้งแช่เยือกแข็ง - ไข่ปลาแช่เยือกแข็ง - ซูริมิแช่เยือกแข็ง - เนื้อวาฬแช่เยือกแข็ง
09.2.2	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชุบแป้งแช่เยือกแข็ง**	
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่นำมาชุบแป้ง ไข่ หรือขนมปังป่น โดยยังไม่ผ่านการปรุงสุกหรือผ่านการปรุงสุกบางส่วน แล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง	- กุ้งชุบแป้งแช่เยือกแข็ง - เนื้อปลาชุบแป้งแช่เยือกแข็ง - ไส้เบอร์เกอร์กุ้งแช่เยือกแข็ง

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
09.2.3	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบดแช่เยือกแข็ง**	
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำยังไม่ผ่านการปรุงสุกและบดละเอียดแล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง	- เนื้อกุ้งดิบบด แช่เยือกแข็ง - เนื้อปลาดิบบด แช่เยือกแข็ง
09.2.4	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำปรุงสุกหรือทอด**	
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ปรุงสุกหรือทอดพร้อมบริโภค	
09.2.4.1	**ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก**	
	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลาอาจเป็นทั้งตัว ชิ้นส่วน หรือบด ที่ผ่านการนึ่ง ต้ม และการทำให้สุกด้วยวิธีอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ปลาและผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทอด ตามหมวด 09.2.4.3 และผลิตภัณฑ์เนื้อปลาบดแบบเอเชียตะวันออก ตามหมวด 09.3.4	- ไส้กรอกปลา - ลูกชิ้นปลา/ปลาเส้น (ฮื่อก๊วย)/ลูกชิ้นรักบี้ - ปลานึ่งหรือต้มซีอิ๊ว (ทซึคุดัง) - ไข่ปลาสุก - ผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลาบดหรือผลิตภัณฑ์ซูริมิต่างๆ ปรุงสุก เช่น ปูอัด คามะโบะโกะ (*kamaboko*) หรือ คานิคะมะ (kanikama) หรือจิคุวะ (chikuwa)
09.2.4.2	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลาปรุงสุก**	
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ได้แก่ สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง เช่น แมงกะพรุน หอยเม่น ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยทาก เป็นต้น สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็นต้น และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนัง เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้น ที่ผ่านการนึ่ง ต้ม และการทำให้สุกด้วยวิธีอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ข้างต้นที่ผ่านการทำให้สุกด้วยวิธีการทอด ตามหมวด 09.2.4.3	- ลูกชิ้นกุ้ง - ปลาหมึกนึ่ง
09.2.4.3	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้งย่าง**	
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพร้อมบริโภคทันที เตรียมจากสัตว์น้ำทั้งตัวหรือตัดเป็นชิ้นส่วน อาจชุบแป้ง ไข่ หรือขนมปังป่นหรือไม่ก็ได้ แล้วนำไปทอด อบ ปิ้ง หรือย่าง อาจเติมซอสหรือน้ำมัน แล้วนำไปบรรจุในภาชนะหรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	- ซูริมิทอด - ปูนิ่มทอด - เทมปุระทอด

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
		- หอยลายทอดบรรจุกระป๋อง - ปลาแมคเคอเรลทอดราดพริกบรรจุกระป๋อง - กุ้งแช่อิ่ม (กุ้งทอดสุกแล้วเชื่อมด้วยน้ำตาล)
09.2.5	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง**	
	- สัตว์น้ำรมควัน (Smoking) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งไปทำให้แห้งโดยตรงหรือผ่านการต้มก่อนการทำแห้ง อาจมีการหมักเกลือหรือไม่ก็ได้ แล้วนำไปรมควัน โดยอาจใช้ขี้เลื่อยเป็นเชื้อเพลิง - สัตว์น้ำแห้ง (Drying) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปตากแห้งโดยใช้แสงอาทิตย์หรือทำให้แห้งโดยตรงหรือผ่านการต้มก่อนการทำแห้งโดยใช้ตู้อบ ผลิตภัณฑ์อาจมีการหมักเกลือหรือไม่ก็ได้ - สัตว์น้ำทำเค็ม (Salting) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปทาเกลือหรือแช่ในน้ำเกลือ ซึ่งกระบวนการผลิตแตกต่างไปจากการดอง (Pickled) และการแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (Marinated) ตามหมวด 09.3 - สัตว์น้ำหมักเกลือ (Curing) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการทำเค็ม (Salting) แล้วนำไปรมควัน - สัตว์น้ำหมักดอง (Fermenting) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำผ่านกระบวนการหมักด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติคและเกลือ	- สัตว์น้ำรมควัน (Smoking) เช่น ปลาแม็คเคอเรลรมควัน ปลาแซลมอนรมควัน เป็นต้น - สัตว์น้ำแห้ง (Drying) เช่น กุ้งแห้ง ปลาหมึกแห้ง ปลาเค็มต่างๆ (เช่น ปลาอินทรีย์เค็ม ปลากุเลาเค็ม ปลาคอดเค็ม ปลาโบนิโตะเค็ม ปลาริวกิว (ปลาหวาน) ปลาแดดเดียว) เป็นต้น - สัตว์น้ำทำเค็ม (Salting) ตัวอย่างเช่น กุ้งหมักเกลือ ปลาแอนโชวี่หมักเกลือ ปลาเค็มแช่น้ำเกลือ เป็นต้น - สัตว์น้ำหมักเกลือ (Curing) ตัวอย่างเช่น ปลาหมักรมควัน กุนเชียงปลา เป็นต้น - สัตว์น้ำหมักดอง (Fermenting) ตัวอย่างเช่น แหนมปลา ปลาส้ม เป็นต้น
09.3	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร**	
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร เช่น การแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (Marinating) การดอง (Pickling) หรือการปรุงสุกบางส่วน ซึ่งผลิตภัณฑ์จะมีอายุการเก็บรักษาสั้น	
09.3.1	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์**	
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (marination) อาจใส่เกลือและเครื่องเทศหรือสมุนไพรหรือไม่ก็ได้บรรจุในขวดแก้วหรือกระป๋องซึ่งมีอายุการเก็บรักษาสั้น ผลิตภัณฑ์บางชนิดอาจนำไปแช่ในวุ้น (Jelly) จากการนำสัตว์น้ำไปปรุงให้สุกหรือนึ่งเพื่อทำให้เนื้อนุ่ม และเติมน้ำส้มสายชูหรือไวน์เกลือและวัตถุกันเสียแล้วทำให้แข็งตัวในวุ้น (Jelly)	- หอยแมลงภู่ดอง

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
09.3.2	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง**	
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการดองในสารละลายที่มีส่วนผสมระหว่างเกลือและน้ำส้มสายชูหรือแอลกอฮอล์ หรือดองในน้ำเกลือเข้มข้น (brine)	- ปลาดองด้วยโคจิ (โคจิซูเกะ) - ปลาดองซีอิ๊วหรือซอสถั่วเหลือง - ปลาดองด้วยมิโซะ - เนื้อวาฬดอง - ปลาแฮริ่งดอง
09.3.3	**คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ**	
	ผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาโดยทั่วไปจะผ่านการล้าง ทำเค็ม และบ่มจนมีลักษณะใสแล้วนำมาบรรจุในภาชนะแก้วหรือภาชนะที่เหมาะสม และไข่จากปลาชนิดอื่นๆ ทั้งปลาทะเลและปลาน้ำจืด อาจเติมเกลือ เครื่องเทศ สีผสมอาหารหรือใช้วัตถุกันเสีย <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่ผ่านกรรมวิธีถนอมอาหาร เช่น การพาสเจอร์ไรซ์ ตามหมวด 09.4 หรือผ่านการแช่แข็ง ตามหมวด 09.2.1 หรือปรุงสุก ตามหมวด 09.2.4.1 หรือผ่านการรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง ตามหมวด 09.2.5 และไข่ปลาสด ตามหมวด 09.1.1	- คาร์เวียร์(ไข่ปลาสายพันธุ์สเตอร์เจียน (Sturgeon species)) - ไข่จากปลาชนิดอื่นๆ ทั้งปลาทะเลและปลาน้ำจืด (เช่น ปลาคอด, ปลาแฮริ่ง เป็นต้น) - ไข่ปลาแปรรูปต่างๆ เช่น ไข่ปลาแซลมอนเค็ม, ไข่ปลาแซลมอนเค็มแปรรูป, ไข่ปลาคอด, ไข่ปลาคอดเค็ม เป็นต้น
09.3.4	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3**	
	ผลิตภัณฑ์หมวดนี้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหารนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 ซึ่งมักเป็นผลิตภัณฑ์ของทางเอเชียตะวันออก ตัวอย่างเช่น ปลาสดที่บดหรือกากที่เหลือจากการทำน้ำปลาผสมกับแป้งสาลีรำข้าวหรือถั่วเหลืองเป็นต้นผลิตภัณฑ์อาจมีการหมักด้วยก็ได้	- กะปิจากกุ้งหรือเคย - ปลาร้า - ปลาจ่อม/กุ้งจ่อม - ไตปลา (พุงปลา)
09.4	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง**	
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ยืดอายุการเก็บรักษาโดยอาจบรรจุในน้ำมันหรือซอส โดยบรรจุในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท และผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรซ์หรือแคนนิ่ง <u>ไม่รวมถึง</u> สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด ตามหมวด 09.2.4	- ปลาซาดีนในซอสมะเขือเทศบรรจุกระป๋อง - ปลาทูน่าในน้ำมันบรรจุกระป๋อง - ปูบรรจุกระป๋อง - ไข่ปลาบรรจุกระป๋อง - หอยเป๋าฮื้อบรรจุกระป๋อง - หน่อไม้ทะเลบรรจุกระป๋อง

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
10.0	**ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่**	
	ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ ซึ่งรวมถึง ไข่สดทั้งฟอง ตามหมวด 10.1 ผลิตภัณฑ์จากไข่ ตามหมวด 10.2 และผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่มีไข่เป็นส่วนประกอบตามหมวด 10.3 และ หมวด 10.4	
10.1	**ไข่สดทั้งฟอง**	
	ไข่สดทั้งฟองที่โดยทั่วไปจะไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารแต่อาจมีการใช้สีเพื่อการตกแต่ง, ย้อม หรือประทับตราหรือเครื่องหมายหรือ สัญลักษณ์บนเปลือกไข่เท่านั้น	- ไข่ไก่สดทั้งฟอง - ไข่เป็ดสดทั้งฟอง - ไข่นกกระทาสดทั้งฟอง
10.2	**ผลิตภัณฑ์จากไข่**	
	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนไข่สดในสูตรอาหารหรือใช้เป็นอาหาร มีทั้งชนิดที่ผลิตจากไข่สด โดยมีไข่แดงและไข่ขาวรวมกันซึ่งทำจากไข่ทั้งฟอง หรือมีเฉพาะไข่ขาวหรือมีเฉพาะไข่แดง ซึ่งจะนำไปผ่านกระบวนการต่างๆ เพื่อผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ไข่เหลว, ไข่แช่เยือกแข็ง, ไข่ผงหรือแห้ง	
10.2.1	**ผลิตภัณฑ์ไข่เหลว**	
	ผลิตภัณฑ์ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาวหรือไข่แดง นำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ และใช้สารเคมีเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เช่น การเติมเกลือ	- ผลิตภัณฑ์ไข่เหลว,ไข่แดงเหลว, ไข่แดงผง, ไข่ขาวเหลว, ไข่เหลวพาสเจอร์ไรซ์ (มีไข่แดงและไข่ขาวรวมกัน), ไข่แดงเหลวพาสเจอร์ไรซ์, ไข่ขาวเหลวพาสเจอร์ไรซ์
10.2.2	**ผลิตภัณฑ์ไข่แช่เยือกแข็ง**	
	ผลิตภัณฑ์ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง นำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์แล้วและนำมาแช่เยือกแข็ง	- ไข่แช่เยือกแข็ง
10.2.3	**ผลิตภัณฑ์ไข่ผงหรือแห้ง**	
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแยกน้ำตาลออกจากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง แล้วนำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์และทำให้แห้ง	- ไข่ผงหรือแห้ง, ไข่แดงผง, ไข่ขาวผง
10.3	**ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร**	
	ผลิตภัณฑ์ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหารแบบเอเชียตะวันออก	- ไข่เค็ม - ไข่เยี่ยวม้า - ไข่ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
10.4	**ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก**	
	ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลักในลักษณะที่พร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์ที่เตรียมมาจากส่วนผสมสำเร็จรูปชนิดผง	- คัสตาร์ด (Custard) - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำคัสตาร์ด - ไส้คัสตาร์ดสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ - ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง สังขยา - เมอแรงค์ (Meringue) - ไส้ทาร์ตไข่
11.0	**สารให้ความหวานและน้ำผึ้ง**	
	น้ำตาล สารให้ความหวานแทนน้ำตาลและน้ำผึ้ง ทั้งในรูปแบบผงและเหลว	
11.1	**น้ำตาลทรายและน้ำตาลทรายขาว**	
	สารให้ความหวานที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ตามหมวด 11.1.1- 11.1.5	
11.1.1	**น้ำตาลทรายขาว เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส เด็กซ์โตรสโม-โนไฮเดรต และฟรุกโตส**	
	- น้ำตาลทรายขาว คือ น้ำตาลซูโครส (Sucrose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ โดยมีค่าโพลาไรซ์เซชั่นไม่น้อยกว่า 99.7 สเกลของน้ำตาลสากล - เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) คือ น้ำตาลดี-กลูโคส (D-glucose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์โดยปราศจากผลึกของน้ำ - เด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) คือ น้ำตาลดี-กลูโคส (D-glucose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ โดยมีผลึกของน้ำ 1 โมเลกุล - ฟรุกโตส (Fructose) คือ น้ำตาลดี-ฟรุกโตส (D-fructose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์	- น้ำตาลทรายขาว - เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) - เด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) - ฟรุกโตส (Fructose)
11.1.2	**น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง**	
	- น้ำตาลผงหรือน้ำตาลไอซิ่ง (Icing sugar) คือ น้ำตาลทรายขาวที่ทำให้เป็นผง อาจเติมสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (Anticaking agents) หรือไม่ก็ได้ - เด็กซ์โตรสผงหรือเด็กซ์โตรสไอซิ่ง (Icing dextrose) คือ เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) หรือเด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) ทำให้เป็นผง หรือนำทั้งสองชนิดผสมกัน อาจเติมสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (Anticaking agents) หรือไม่ก็ได้	- น้ำตาลทรายผงหรือน้ำตาลทรายไอซิ่ง (Icing sugar) - เด็กซ์โตรสผงหรือเด็กซ์โตรสไอซิ่ง (Icing dextrose)

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
11.1.3	**น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย**	
	- น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด (Soft white sugar) คือ น้ำตาลทรายสีขาวที่ยังมีความชื้นซึ่งถูกทำให้บริสุทธิ์ - น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด (Soft brown sugar) คือ น้ำตาลทรายสีน้ำตาลอ่อนจนถึงสีน้ำตาลเข้มที่ยังชื้นซึ่งยังไม่ถูกทำให้บริสุทธิ์ - กลูโคสไซรัป (Glucose syrup) คือ สารละลายเข้มข้นของแซคคาไรด์(Saccharides) ที่มีคุณค่าทางโภชนาการซึ่งได้จากการย่อยสลายสตาร์ช (Starch) หรืออินนูลิน (Inulin) ซึ่งถูกทำให้บริสุทธิ์ - กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง (Dried glucose syrup) คือ กลูโคสไซรัปที่ถูกนำมาระเหยน้ำออกบางส่วน - น้ำตาลอ้อย (Raw cane sugar) คือ น้ำตาลซูโครสที่ผ่านการตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์บางส่วนจากน้ำอ้อยที่ทำให้บริสุทธิ์บางส่วน และไม่ผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์อีกครั้ง	- น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด - น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด (Soft brown sugar) - กลูโคสไซรัป (Glucose syrup) - กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง (Dried glucose syrup) - น้ำตาลอ้อย (Raw cane sugar)
11.1.3.1	**กลูโคสไซรัปชนิดแห้งที่ใช้ในการผลิตอาหาร**	
	กลูโคสไซรัป ตามหมวด 11.1.3 ซึ่งทำให้เป็นผงหรือแห้งที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร เช่น กระบวนการผลิตลูกกวาดและขนมหวานอื่น ตามหมวด 05.2	- กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง (Dried glucose syrup) - น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด (Soft white sugar) - น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด (Soft brown sugar) - น้ำตาลอ้อย (Raw cane sugar)
11.1.3.2	**กลูโคสไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ในการผลิตอาหาร**	
	กลูโคสไซรัป ตามหมวด 11.1.3 ซึ่งไม่เป็นผงหรือแห้งที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร เช่น กระบวนการผลิตลูกกวาดและขนมหวานอื่นตามหมวด 05.2	- กลูโคสไซรัป (Glucose syrup)
11.1.4	**แลกโตส**	
	แลกโตส (Lactose) คือ น้ำตาลที่เป็นองค์ประกอบตามธรรมชาติของนมโดยทั่วไปได้จากเวย์ที่นำมาผ่านการตกผลึก อาจเป็นชนิดแอนไฮดรัส (ปราศจากน้ำ) หรือเป็นชนิดที่มีน้ำ 1 โมเลกุล หรือทั้งสองชนิดผสมกัน	- แลกโตส (Lactose)

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
11.1.5	**น้ำตาลขาวชนิดผลึก**	
	น้ำตาลขาวชนิดผลึก (Plantation หรือ mill white sugar) คือ น้ำตาลที่ได้จากการตกผลึกซูโครส (Sucrose) และทำให้บริสุทธิ์โดยมีค่าโพลาไรส์เซชั่นไม่ต่ำกว่า 99.5 สเกลของน้ำตาลสากล	- น้ำตาลขาวชนิดผลึก (Plantation หรือ mill white sugar)
11.2	**น้ำตาลทรายแดง**	
	น้ำตาลทรายแดงมีสีออกน้ำตาล หรือเหลือง ที่มีขนาดเม็ดน้ำตาลหยาบ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย ตามหมวด 11.1.3	- น้ำตาลอ้อย - น้ำตาลมะพร้าว - น้ำตาลโตนด - น้ำตาลปี๊บ/น้ำตาลปึก - น้ำตาลกรวด - น้ำตาลงบ (มาจากการเคี่ยวน้ำตาลอ้อย)
11.3	**น้ำเชื่อมและไซรัป**	
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการทำน้ำตาลให้บริสุทธิ์ ได้แก่ น้ำเชื่อมหรือไซรัปที่ยังไม่ได้ผ่านกระบวนการตกผลึกหรือ ทรีเคิล (Treacle) และกากน้ำตาลหรือโมลาส (Molasses) น้ำตาลอินเวิร์ท (Invert sugar) คือ ส่วนผสมของน้ำตาลกลูโคสและน้ำตาลฟรุกโตสซึ่งได้จากกระบวนการไฮโดรไลซิส (Hydrolysis) รวมถึง ผลผลิตจากกระบวนการผลิตน้ำตาลทุกชนิด <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย ตามหมวด 11.1.3	- กากน้ำตาลหรือโมลาส (Molasses) - น้ำตาลอินเวิร์ท (Invert sugar) ทั้ง fully inverted and partially inverted - ไซรัปจากข้าวโพด (Corn syrup) - ไซรัปจากข้าวโพดที่มีฟรุกโตสปริมาณสูง (High fructose corn syrup) - ไซรัปจากน้ำตาลอินนูลินที่มีฟรุกโตสปริมาณสูง (High fructose inulin syrup) - น้ำตาลจากข้าวโพด (Corn sugar) - ผลผลิตจากกระบวนการผลิตน้ำตาลทุกชนิด
11.4	**น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น ที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม**	
	น้ำเชื่อมที่ใช้ปรุงแต่งรสหวาน หรือที่ใช้ราดหน้าขนมและไอศกรีม รวมถึงน้ำตาลที่ใช้โรย หรือแต่งหน้าหน้าขนม	- น้ำเชื่อมที่ใช้ปรุงแต่งรสหวาน เช่น น้ำเชื่อมเมเปิ้ล (Maple syrup), น้ำตาลไซโลส (Xylose) - น้ำเชื่อมที่ใช้ราดหน้าขนมและไอศกรีม เช่น น้ำเชื่อมคาราเมล น้ำเชื่อมแต่งกลิ่นรส น้ำเชื่อมรสส้มและมะนาว น้ำเชื่อมกลิ่นมินต์ เป็นต้น - ผลึกน้ำตาลแต่งสีต่างๆสำหรับใช้โรยหรือแต่งหน้าหน้าขนม

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
11.5	**น้ำผึ้ง**	
	น้ำผึ้ง หมายถึง สารธรรมชาติที่เป็นของเหลวชนิดหวานที่ผึ้งผลิตขึ้น จากการเก็บสะสมน้ำหวานจากดอกไม้หรือพืช รวมกับสารเฉพาะในตัวผึ้ง ซึ่งถูกเก็บหรือบ่มจนเป็นน้ำผึ้งในรังผึ้ง	- น้ำผึ้งจากดอกไม้ป่าหรือดอกไม้ต่างๆ เช่น ดอกลิ้นจี่ ดอกลำไย ดอกทานตะวัน
11.6	**สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค**	
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด หรือน้ำตาลแอลกอฮอล์ (Polyols) โดยอาจผสมกับวัตถุเจือปนอาหารอื่นหรือสารที่มีคุณค่าทางโภชนาการอื่น เช่น คาร์โบไฮเดรต อาจอยู่ในรูปของผง เม็ดหรือของเหลว เพื่อขายโดยตรงแก่ผู้บริโภค นำไปใช้สำหรับเติมในอาหารให้ความหวานแทนน้ำตาล <u>ไม่รวมถึง</u> สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จัดเป็นวัตถุเจือปนอาหาร	- สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด เช่น อะซีซัลเฟมโพแทสเซียม (Acesulfame potassium) - น้ำตาลแอลกอฮอล์ (Polyols) ตัวอย่างเช่น ซอร์บิทอล (Sorbitol)
12.0	**เกลือ เครื่องเทศ ซุป ซอส สลัดและผลิตภัณฑ์จากโปรตีน**	
	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งเพื่อเพิ่มกลิ่นและรสให้กับอาหาร (ได้แก่ เกลือและสารที่ใช้แทนเกลือ สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส) ซอส น้ำส้มสายชู มัสตาร์ด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน สลัดและผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง รวมถึงผลิตภัณฑ์โปรตีนที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	
12.1	**เกลือและสารที่ใช้แทนเกลือ**	
	เกลือ ตามหมวด 12.1.1 และสารที่ใช้แทนเกลือ ตามหมวด 12.1.2 ที่ใช้ปรุงรสอาหาร	
12.1.1	**เกลือ**	
	เกลือโซเดียมคลอไรด์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร รวมถึงชนิดที่มีการเติมไอโอดีน หรือเติมฟลูออไรด์และไอโอดีน หรือแร่ธาตุอื่นๆ และเกลือที่มีผลึกขนาดใหญ่ (Dendritic salt) อยู่ในรูปแบบ ผลึก ผง หรือของเหลว	- เกลือโซเดียมคลอไรด์ - เกลือโซเดียมคลอไรด์ที่มีการเติมแร่ธาตุ เช่น ไอโอดีน ฟลูออไรด์ เป็นต้น - เกลือที่มีผลึกขนาดใหญ่ (Dendritic salt)
12.1.2	**สารที่ใช้แทนเกลือ**	
	สารที่ใช้แทนเกลือที่ใช้เป็นเครื่องปรุงรสเพื่อลดปริมาณโซเดียม	- เกลือโปแตสเซียมคลอไรด์
12.2	**สมุนไพรเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส**	
	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร เพื่อเพิ่มรสชาติให้กับอาหาร ตามหมวด 12.2.1 - 12.2.2	

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
12.2.1	**สมุนไพรและเครื่องเทศ**	
	สมุนไพรและเครื่องเทศเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากพืช ทั้งชนิดสดและแห้ง อาจบดหรือไม่ก็ได้ หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเครื่องเทศหลายชนิดมาผสมกันโดยมีเครื่องเทศเป็นส่วนประกอบหลัก และอาจมีส่วนผสมอื่น เช่น กะปิ น้ำปลา เกลือ น้ำตาลด้วย อยู่ในรูปผงหรือกึ่งแข็งกึ่งเหลว เพื่อใช้สำหรับปรุงและเพิ่มรสชาติให้อาหาร	- กะเพรา โหระพา พริก พริกป่น เม็ดยี่หร่า ออริกาโน และผงกระหรี่ - น้ำพริกแกงได้จากเครื่องเทศแห้ง - น้ำพริกแกงชนิดต่างๆ สำหรับประกอบอาหาร เช่น น้ำพริกแกงเผ็ด น้ำพริกแกงเขียวหวาน น้ำพริกแกงเหลือง น้ำพริกแกงส้ม หรือเครื่องเทศแห้งผสมสำหรับคลุกเนื้อสัตว์หรือปลา เป็นต้น - สมุนไพรและเครื่องเทศประเภทสำเร็จรูป - กระเทียมเจียว/กระเทียมเจียวในน้ำมัน บรรจุขวดแก้ว
12.2.2	**เครื่องปรุงรส**	
	เครื่องปรุงรส (Seasoning และ Condiments) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสพร้อมบริโภค (เช่น ซอสมะเขือเทศ มายองเนส มัสตาร์ด) หรือเครื่องเคียงจำพวกผักดองประเภทต่างๆ	- ผงหมักเนื้อ - ผงที่ใช้สำหรับโรยข้าวหรืออาหาร (ที่มีส่วนผสมของสาหร่ายทะเล งา และเครื่องเทศอื่นๆ) - เกลือผสมหอมใหญ่ หรือเกลือผสมกระเทียม - น้ำพริกสำหรับคลุกข้าว เช่น น้ำพริกนรกกุ้ง น้ำพริกปลาย่าง - เครื่องปรุงรสสำหรับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป - ผงปรุงรสอาหารต่างๆ เช่น ผงปรุงเมนูน้ำมันหอย ผงปรุงน้ำยำ ผงปรุงลาบ ผงหมูแดง ผงหมูเต๊ะ ผงคั่วกลิ้ง รวมถึงผงปรุงรสอื่นๆ เช่น ผงรสหมู ผงปรุงรสสาหร่าย ผงปรุงรสไส้กรอก - น้ำมันเครื่องเทศ เช่น น้ำมันงาพริก น้ำมันกระเทียมเจียวน้ำมันพริกเผา - ผลิตภัณฑ์ปรุงรสอาหาร ชนิดกึ่งแข็งกึ่งเหลว (paste) - ผงมะนาวสำหรับปรุงรสอาหาร - น้ำพริกกะปิ - ผลิตภัณฑ์เกลือผสมส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่วัตถุเจือปนอาหาร เช่น เกลือผสมสาหร่าย

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
12.3	**น้ำส้มสายชูหมัก**	
	น้ำส้มสายชูหมักที่ได้จากการหมักเอทานอลจากแหล่งต่างๆ (เช่น ไวน์ หรือไซเดอร์ เป็นต้น) รวมถึงน้ำส้มสายชูหมักที่นำมาผ่านกระบวนการกลั่น	- น้ำส้มจากแอปเปิ้ล (Cider vinegar) - น้ำส้มจากไวน์ หรือจากลูกเกดหรือผลไม้ - น้ำส้มจากธัญชาติ - น้ำส้มสายชูหมักที่นำมาผ่านกระบวนการกลั่น - น้ำส้มจากมอลต์หรือสุรากลั่น น้ำส้มจากอ้อย (Spirit vinegar) - น้ำส้มสายชูหมัก - น้ำส้มสายชูกลั่น
12.4	**มัสตาร์ด**	
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการบดเมล็ดมัสตาร์ด (Mustards) โดยทั่วไปเป็นเมล็ดที่เอาไขมันออกไป แล้วผสมกับน้ำ น้ำส้มสายชู เกลือ น้ำมัน และเครื่องเทศอื่นๆ	- มัสตาร์ด
12.5	**ซุป**	
	ผลิตภัณฑ์ซุป (Soups) และซุปใส (Broths) ที่พร้อมบริโภค อาจมีน้ำหรือนมหรือกะทิ หรือไขมันจากพืช (creamer) เป็นส่วนประกอบหลัก ทั้งนี้รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes)	- ซุปเนื้อ (บูล'เยิน (bouillon)) - ซุปเนื้อน้ำใส (คอนซอมแม่ (consommés)) - ซุปใส - ซุปข้นและซุปครีมเช่น ซุปครีมเห็ด ซุปครีมไก่ - ผลิตภัณฑ์ราดสปาเก็ตตี้บรรจุกระป๋อง รสชาติต่างๆ เช่น คาโบนาล่า (carbonara) เป็นต้น - น้ำก๋วยเตี๋ยว, ซุปมักกะโรนี - น้ำแกงต่างๆ - ซุปไก่สกัด ซุปไก่สกัดรสชอกโกแลต ซุปไก่สกัดผสมวิตามินและแร่ธาตุที่ไม่มีวัตถุประสงค์บริโภคเฉพาะทางหรือเป็นเสริมอาหาร
12.5.1	**ซุปพร้อมบริโภค**	
	ผลิตภัณฑ์ซุปและซุปใสพร้อมบริโภคที่มีน้ำ (เช่น น้ำต้มผัก เนื้อสัตว์ หรือปลา) นม กะทิ หรือไขมันจากพืช (creamer) เป็นส่วนประกอบหลัก อาจมีส่วนประกอบอื่นๆ (เช่น ผัก, เนื้อ, เส้นก๋วยเตี๋ยว) หรือไม่ก็ได้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่งและการแช่เยือกแข็ง โดยไม่ต้องนำไปคืนรูป	

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
12.5.2	**ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซุป**	
	ผลิตภัณฑ์ซุปสำเร็จรูปเข้มข้น นำมารับประทานโดยการคืนรูปหรือผสมด้วยน้ำหรือนมเพื่อให้ได้ซุปพร้อมบริโภค อาจมีส่วนประกอบอื่นๆ (เช่น ผัก, เนื้อ, เส้นก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น) หรือไม่ก็ได้ มีทั้งในรูปแบบข้น ของเหลวเข้มข้น ผง เกล็ด เม็ด กึงแข็งกึ่งเหลว หรือ ก้อน	- ซุปกึ่งสำเร็จรูป (Instant soup) เช่น ซุปเห็ดกึ่งสำเร็จรูป - ผงซุปก๋วยเตี๋ยว - ผงสำหรับทำเมนูแกงต่างๆ ที่ปรุงรสแล้ว แค่เติมน้ำหรือกะทิหรือนม - เครื่องแกงสำเร็จรูปชนิดผง (เช่น เครื่องแกงเขียวหวานสำเร็จรูปชนิดผง, เครื่องแกงเผ็ดสำเร็จรูปชนิดผง เป็นต้น) - ผงซุปสำหรับทำเมนูชามน้ำ (โดยเฉพาะ) - ซุปเข้มข้น หรือ ซุปผง - ครีมซุปผง, ซุปก้อนกึ่งสำเร็จรุป, ซุปต้มยำ ชนิดเข้มข้น - ซุปใสชนิดเข้มข้น (Stock or Concentrated broth) - เครื่องแกงสำเร็จรูป ชนิดกึ่งแข็งกึ่งเหลว - ผงแกงกระหรี่สำเร็จรูป - เครื่องแกงกระหรี่สำเร็จรูป - ซุปไก่สกัดชนิดผง
12.6	**ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน**	
	ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสพร้อมบริโภค ตัวอย่างเช่น น้ำเกรวี่ หรือน้ำสลัด รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ที่จะต้องคืนรูปก่อนบริโภค ได้แก่ ซอสอิมัลชัน ตามหมวด 12.6.1 ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน ตามหมวด 12.6.2 ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ ตามหมวด 12.6.3 และซอสใส ตามหมวด 12.6.4	
12.6.1	**ซอสอิมัลชัน**	
	ผลิตภัณฑ์ซอส น้ำเกรวี่ (Gravies) น้ำสลัดที่เป็นอิมัลชัน และเครื่องจิ้ม ประเภทน้ำมันหรือไขมันในน้ำ (Oiil/Fat in water) มีการใช้อิมัลซิไฟล์เออร์ (Emulsifier) หรือผ่านกระบวนการ Homogenization โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน	- น้ำเกรวี่ (Gravies) - มายองเนส (ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำมันพืชหรือน้ำมันพืชผสมกับไข่แดงให้เป็นเนื้อเดียวกัน ปรุงแต่งรสด้วยน้ำส้มสายชูและ/หรือน้ำมะนาว) - น้ำสลัดที่เป็นอิมัลชัน ประเภทน้ำมันหรือไขมันในน้ำ เช่น น้ำสลัดชนิดต่างๆ(เฟรนช์สลัด อิตาเลี่ยนสลัด กรีกสลัด ซีซาร์สลัด Thousand Island saladน้ำสลัดครีม) - ซอสที่มีน้ำมันหรือไขมันเป็นส่วนผสม - เครื่องจิ้มสำหรับขนมขบเคี้ยว

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
12.6.2	**ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน**	
	ผลิตภัณฑ์ซอส น้ำเกรวี่ (Gravies) และน้ำสลัด ที่มีส่วนผสมของ น้ำ กะทิ น้ำมัน ไขมันจากพืช (creamer) หรือ นม ก็ได้ รวมถึงซอสที่ทำจากนม ครีมผสมกับแป้ง และเนยหรือน้ำมันเล็กน้อย อาจใส่สมุนไพรเพื่อปรุงแต่งกลิ่นรส หรืออาจมีส่วนประกอบอื่นๆ เช่น ผัก เนื้อสัตว์ เป็นต้น	- สลัดซีอิ๊วญี่ปุ่น - ซอสพริก - ซอสบาร์บิคิว - น้ำจิ้มต่างๆ (เช่น น้ำจิ้มไก่ น้ำจิ้มอาหารทะเล, น้ำยำ, น้ำส้มตำปรุงสำเร็จ, ซอสจิ้มเกี๊ยวซ่า) - ชีสซอส (Cheese sauce) - ครีมซอส (Cream sauce) - น้ำปลาหวาน - ซอสผัดสไตล์ญี่ปุ่นซอสเทอริยากิ - ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากถั่วชนิดอื่นๆ ที่ไม่ใช่ถั่วเหลือง (Blackbean seasoning) - ซอสสำหรับหมักเนื้อสัตว์ - ซอสมะขามเปียกเข้มข้น (สำหรับปรุงอาหาร) - เครื่องปรุงรสที่มีส่วนผสมของ Alcohol เช่น มิริน - ซอสเหยาะจิ้ม หรือ ซอสปรุงรส ที่มีซอสถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบและมีการปรุงรสเพิ่มเติม นอกเหนือจาก 12.9.2.3
12.6.3	**ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่**	
	ซอสและเกรวี่ (Gravies) เข้มข้น โดยทั่วไปเป็นชนิดผง ข้น ของเหลว เกล็ด ก้อน เม็ด เพื่อนำมาผสมกับนม น้ำ น้ำมัน หรือของเหลวอื่นๆ เพื่อเตรียมเป็นซอสหรือน้ำเกรวี่ ในหมวด 12.6.1 หรือ 12.6.2	- ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำชีสซอส - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำน้ำสลัด
12.6.4	**ซอสใส**	
	ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะใส ไม่เป็นอิมัลชัน ซึ่งมีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักเนื้อสัตว์ด้วยน้ำกับเกลือหรือไม่ก็ได้ โดยต้องไม่มีการเติมส่วนประกอบอื่น เช่น นม ครีม ไขมัน แป้ง เป็นต้น สำหรับใช้ปรุงรสหรือเป็นส่วนประกอบของอาหาร	- น้ำปลา - ซอสหอยนางรม(แบบใส) - น้ำบูดู น้ำปลาร้า น้ำไตปลา - น้ำเกลือปรุงรส - น้ำกระเทียมดอง

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
12.7	**สลัดและผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช**	
	- สลัดผสมสำเร็จรูป อาจมีการเติมผัก เส้น หรือเนื้อสัตว์ หรือไม่ก็ได้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก - ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายแซนวิช (Sandwich spread)หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำมันพืช หรือน้ำมันพืชผสมกับไข่แดง ให้เป็นเนื้อเดียวกัน (emulsion) ผสมผักดอง ปรุงแต่งรสด้วยน้ำส้มสายชูและ/หรือน้ำมะนาว และ ส่วนประกอบอื่นอาจผสมแป้งสุกและ/หรือเนื้อสัตว์ ใช้สำหรับปรุงแต่งรสอาหาร ไม่รวมถึง ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียด สำหรับใช้ทาหรือป้าย ตามหมวด 04.2.2.5 และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายที่มีนัทหรือโกโก้เป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 05.1.3	- สลัด เช่น สลัดมักกะโรนี สลัดมันฝรั่ง สลัดกะหล่ำปี (โคลสลอว์ (Coleslaw)สลัดทูน่า สลัดแฮม สลัดข้าวโพด สลัดเห็ดเป็นต้น - แซนวิชสเปรด (Sandwich spread) - น้ำสลัดอิมัลชั่นที่มีส่วนผสมอื่น เช่น เนื้อ หรือ ผัก เป็นต้น
12.8	**ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน**	
	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ไม่รวมถึง ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหาร	- Single cell protein จาก *Saccharomyces cerevisiae* - Whole cell yeast ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว
12.9	**เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง**	
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากถั่วเหลืองและส่วนประกอบอื่นๆ ซึ่งนำไปใช้เป็นเครื่องปรุงรส	
12.9.1	**ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก**	
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองกับเกลือ น้ำ และส่วนประกอบอื่นๆ ซึ่งใช้สำหรับเตรียมซุป น้ำสลัด หรือเครื่องปรุงรส เป็นต้น	- มิโซะ (ญี่ปุ่น) - เต้าเจี้ยวสำหรับผัด
12.9.2	**ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลือง**	
	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากถั่วเหลือง หรือใช้กรรมวิธีอื่น เช่น การใช้กรดย่อยถั่วเหลือง เป็นต้น ทั้งชนิดเหลวและผง	
12.9.2.1	**ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก**	
	ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะใส ไม่เป็นอิมัลชัน ได้จากการหมักถั่วเหลือง ธัญชาติ เกลือและน้ำ	- ซีอิ๊ว
12.9.2.2	**ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก**	
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการย่อยถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากพืชชนิดอื่นด้วยกรด (เช่น กรดไฮโดรคลอริก) แล้วทำให้เป็นกลางด้วยด่าง (เช่น โซเดียมคาร์บอเนต) แล้วกรอง	- ซอสปรุงรส

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
12.9.2.3	**ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2**	
	ผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นอิมัลชัน ได้จากผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก และ/หรือ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมักที่เติมน้ำตาลหรืออาจมีการปรุงรสอื่นๆ และ/หรือผ่านกระบวนการเคี่ยวไหม้ (Caramelization) อย่างใดอย่างหนึ่งหรือทั้งสองอย่างก็ได้	- ซีอิ๊วดำ - ซีอิ๊วหวาน - ซอสปรุงรส
12.10	**ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง**	
	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง <u>ไม่รวมถึง</u> โปรตีนจากนมที่เป็นเคซีนและเคซีเนตตามหวด 01.5.1	- โปรตีนเกษตรที่ไม่ได้ทำจากโปรตีนจากถั่วเหลือง - ฟุ (fu) (ส่วนผสมของกลูเทน (โปรตีนจากพืช)) - ผลิตภัณฑ์โปรตีนใช้ทดแทนเนื้อและปลา - โปรตีนจากนม ยกเว้นเคซีนและเคซีเนต (ตามหมวด 01.5.1) - โปรตีนจากธัญชาติ - โปรตีนจากพืชอื่นสำหรับทดแทนเนื้อสัตว์
13.0	**อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ**	
	อาหารที่ผลิตขึ้นโดยมีกรรมวิธีหรือสูตรหรือส่วนประกอบเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษอันเนื่องมาจากสภาวะทางกายภาพ หรือสรีรวิทยา หรือความเจ็บป่วย หรือความผิดปกติของร่างกาย โดยส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์แตกต่างไปจากอาหารชนิดเดียวกันที่ใช้โดยปกติ สำหรับกลุ่มบุคคลที่มีสภาวะหรือความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ เช่น อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทางการแพทย์ อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ รวมทั้งผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	
13.1	**อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก**	
	ผลิตภัณฑ์ที่มุ่งหมายใช้กับทารกและเด็กเล็ก ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 13.1.1, 13.1.2 และ 13.1.3	

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
13.1.1	**นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก**	
	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกสำหรับทารกอายุไม่เกิน 12 เดือน ซึ่งมีโภชนาการครบถ้วนและเพียงพอ (the sole source of nutrition) เพื่อทดแทนนมจากมารดา โดยมีองค์ประกอบที่เหมาะสมกับทารก ซึ่งอาจเป็นกรดอะมิโน โปรตีนจากถั่วเหลือง โปรตีนที่ผ่านการย่อยแล้ว (Hydrolyzed protein) โปรตีนจากนม หรือโปรตีนจากแหล่งอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปพร้อมบริโภค หรือในรูปแบบเข้มข้นหรือผงซึ่งจะต้องมีการคืนรูปก่อนบริโภค ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด 13.1.3	- นมผงดัดแปลงสำหรับทารก/อาหารทารกสำหรับทารกอายุไม่เกิน 12 เดือน - นมดัดแปลงสำหรับทารก/อาหารทารกชนิดพร้อมบริโภค สำหรับทารกอายุไม่เกิน 12 เดือน - นมผงดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกอายุไม่เกิน 12 เดือน - นมพร้อมดื่มดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกอายุไม่เกิน 12 เดือน - นมดัดแปลง/อาหารสำหรับทารก สูตร hydrolyzed milk protein - อาหารทารกสูตรโปรตีนจากพืช เช่น ถั่วเหลือง ข้าว และอื่นๆ - อาหารทารกสูตรปราศจากแลคโตส - อาหารทารกสูตรโปรตีนจากสัตว์ เช่น แพะ กระบือ และอื่นๆ
13.1.2	**นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก**	
	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปและเด็กเล็กอายุ 1-3 ปี ซึ่งอาจเป็นกรดอะมิโน โปรตีนจากถั่วเหลือง โปรตีนที่ผ่านการย่อยแล้ว (Hydrolyzed protein) โปรตีนจากนม หรือโปรตีนจากแหล่งอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปพร้อมบริโภค หรือผงซึ่งจะต้องมีการคืนรูปก่อนบริโภค ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด 13.1.3	- นมผงดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปและเด็กเล็กอายุ 1-3 ปี - นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องชนิดพร้อมบริโภค สำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปและเด็กเล็กอายุ 1-3 ปี - นมดัดแปลง/อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก สูตร hydrolyzed milk protein - อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กสูตรโปรตีนจากพืช เช่น ถั่วเหลือง ข้าว และอื่นๆ - อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กสูตรปราศจากแลคโตส - อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กสูตรโปรตีนจากสัตว์ เช่น แพะ กระบือ และอื่นๆ

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
13.1.3	**อาหารทางการแพทย์สำหรับทารก**	
	อาหารสำหรับทารกอายุไม่เกิน 12 เดือนที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษที่ผลิตขึ้นโดยกรรมวิธี หรือสูตรเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษของทารกและอาจใช้ภายใต้คำแนะนำของบุคลากรทางการแพทย์สำหรับทารกที่มีข้อจำกัดหรือผิดปกติในการบริโภค การย่อย การดูดซึม กระบวนการเมตาบอลิสม หรือสำหรับทารกที่มีความจำเป็นทางการแพทย์ ซึ่งต้องการโภชนาการเป็นพิเศษ ที่ไม่สามารถจัดการได้ด้วยการดัดแปลงอาหารทั่วไป หรืออาหารที่มีโภชนาการพิเศษเฉพาะกลุ่มอื่นๆ (other food for special dietary use) หรือใช้บริโภคร่วมกันทั้งสองอย่าง	- อาหารสำหรับทารกที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ - อาหารทารกสูตรพิเศษสำหรับภูมิแพ้หรือลดความเสี่ยงภูมิแพ้ - นมดัดแปลง/อาหารทารกสูตรสำหรับ colic condition - นมดัดแปลง/อาหารทารกสูตรสำหรับ preterm/ low birth weight/post discharge - นมดัดแปลง/อาหารทารกสูตรสำหรับ malnutrition (e.g. high energy completed formula) - นมดัดแปลง/อาหารทารกสูตรสำหรับ malabsorbtion/ maldigestion
13.2	**อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก**	
	อาหารสำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปถึง 12 เดือนและเด็กเล็กอายุ 1 ปีขึ้นไปถึง 3 ปี ที่ใช้สร้างความคุ้นเคยในการบริโภคอาหารทั่วไปให้แก่ทารกและเด็กเล็ก โดยอาจอยู่ในรูปแบบพร้อมบริโภคในลักษณะต่างๆ เช่น ดูด กิน ขบเคี้ยว ดื่ม เป็นต้น หรืออยู่ในรูปแบบชิ้น ผง เข้มข้น หรือรูปแบบอื่นๆ โดยอาจนำไปผสมหรือละลายกับน้ำ นม หรือของเหลวอื่นที่เหมาะสมอื่นก่อนบริโภคก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด 13.1.1, ผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ตามหมวด 13.1.2 และ ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารก ตามหมวด 13.1.3	- อาหารเสริมฟักทองผสมนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก - ข้าวโพดและมันฝรั่งบด สำหรับทารกและเด็กเล็ก - ตับไก่ซอสส้ม อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก - สตูไก่และมะเขือเทศ อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก - ขนมขบเคี้ยว/ขนมอบกรอบสำหรับทารกและเด็กเล็ก - พาสต้า หรืออาหารที่เป็นเส้นสำหรับเด็กเล็ก - อาหารพร้อมบริโภคหรืออาหารที่ต้องมีการเตรียมหรือผสมก่อนบริโภค โดยที่บนฉลากระบุอายุหรือรูปภาพหรือข้อความที่สื่อว่าใช้สำหรับทารกและเด็กเล็ก เช่น ผลไม้อบแห้ง/ผลไม้ในน้ำเชื่อม, เนื้อสัตว์อบแห้ง/เนื้อสัตว์บดพร้อมบริโภค โยเกิร์ต/โยกิร์ตอบกรอบที่มีกลุ่มผู้บริโภคเป็นทารกและเด็กเล็ก
13.3	**อาหารทางการแพทย์**	
	อาหารสำหรับผู้ป่วยที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ที่ผลิตขึ้นโดยกรรมวิธีหรือสูตรเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษของผู้ป่วยและอาจใช้ภายใต้คำแนะนำของบุคลากรทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่มีข้อจำกัด หรือ มีความผิดปกติในการบริโภค การย่อย การดูดซึม กระบวนการเมตาบอลิสม หรือสำหรับผู้ป่วยที่มีความต้องการสารอาหารที่จำเป็นทางการแพทย์ที่	- อาหารสูตรกรดอะมิโนและภาวะแพ้โปรตีนสำหรับเด็ก - อาหารสำหรับเด็กที่มีระบบการย่อยผิดปกติและแพ้นมวัว - อาหารสำหรับเด็กรับประทานอาหารได้น้อยหรือที่มีภาวะเสี่ยงต่อการขาดสารอาหาร

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
	ไม่สามารถจัดการโดยใช้เพียงวิธีการดัดแปลงอาหารปกติหรืออาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษหรือใช้บริโภคร่วมกันทั้งสองอย่าง <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็กตามหมวด 13.1	- อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก (6เดือน-3 ปี) ที่มีวัตถุประสงค์พิเศษทางการแพทย์ - อาหารสำหรับผู้ป่วยที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ - อาหารสำหรับผู้ที่มีภาวะขาดสารอาหารหรือเสี่ยงต่อการขาดสารอาหาร - อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคมะเร็ง/โรคเบาหวาน/โรคไต/โรคลมชัก/โรคตับ/ผู้ป่วยที่มีความผิดปกติด้านเมตาบอลิสม
13.4	**อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก**	
	อาหารในรูปพร้อมบริโภค ซึ่งผลิตโดยกรรมวิธี สูตรหรือส่วนประกอบที่ใช้เฉพาะควบคุมหรือลดน้ำหนัก อาจเป็นอาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้บริโภคแทนอาหารปกติทั้งวันหรือใช้แทนอาหารบางมื้อ และหมายความรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ถูกลดพลังงานหรืออาหารที่ให้พลังงานต่ำ	- อาหารพร้อมบริโภคที่มีสูตรหรือส่วนประกอบที่ใช้เฉพาะควบคุมหรือลดน้ำหนัก - อาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้บริโภคแทนอาหารปกติทั้งวันหรือใช้แทนอาหารบางมื้อ - อาหารที่ถูกลดพลังงานหรืออาหารที่ให้พลังงานต่ำ - ผลิตภัณฑ์ทดแทนมื้ออาหาร - อาหารที่ลดน้ำตาล และ/หรือมีไขมันต่ำ - อาหารที่ใช้สารทดแทนน้ำตาลและ/หรือสารทดแทนไขมัน
13.5	**อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ**	
	อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง หรือ อาหารที่ใช้สำหรับบุคคลผู้มีวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ทั้งในรูปของเหลว กึ่งของเหลว และของแข็ง ใช้สำหรับเป็นส่วนหนึ่งในการเสริมสารอาหารเพื่อให้เกิดความสมดุลด้านอาหารในการเสริมสร้างโภชนาการ แต่ไม่ได้มีจุดมุ่งหมายสำหรับการควบคุมน้ำหนักหรือมีจุดประสงค์ทางการแพทย์ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 13.1-13.4 และ 13.6	- อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ทั้งในรูปของเหลวและของแข็ง - อาหารสำหรับมารดามีครรภ์และให้นมบุตร - อาหารที่เหมาะสำหรับช่วงอายุ เช่น อาหารสำหรับวัยรุ่น/ วัยผู้สูงอายุ - อาหารสูตรครบถ้วน
13.6	**ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร**	
	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้รับประทานนอกเหนือจากการรับประทานอาหารตามปกติ เพื่อประโยชน์ทางด้านส่งเสริมสุขภาพมีสารอาหารเช่น วิตามิน แร่ธาตุ เป็นต้น หรือสารอื่นเป็นองค์ประกอบในปริมาณที่ปลอดภัยในการบริโภคระยะยาว มีรูปแบบที่มิใช่รูปแบบอาหารตามปกติเช่น รูปแบบ แคปซูล เม็ด ผง หรือของเหลวเป็นต้น และมีการกำหนดปริมาณให้รับประทาน	- ผลิตภัณฑ์น้ำมันปลาชนิดแคปซูล - ผลิตภัณฑ์วิตามินรวมแบบน้ำเชื่อม - ผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัดแบบผง - ผลิตภัณฑ์แคลเซียมชนิดเม็ด

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
14.0	**เครื่องดื่ม**	
	ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม ซึ่งรวมถึง เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ ไม่รวมถึง เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.1.4	
14.1	**เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์**	
	เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ได้แก่ น้ำ ตามหมวด 14.1.1 น้ำผลไม้และน้ำผัก ตามหมวด 14.1.2 น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3 เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4 และกาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรและเครื่องดื่มร้อนจากธัญชาติชนิดต่างๆ ตามหมวด 14.1.5 ทั้งนี้อาจมีแอลกอฮอล์ที่เกิดจากการหมักได้ไม่เกินร้อยละ 0.5	
14.1.1	**น้ำ**	
	น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำบริโภครวมถึงน้ำโซดา	
14.1.1.1	**น้ำแร่ธรรมชาติและน้ำจากแหล่งธรรมชาติ**	
	น้ำที่ได้โดยตรงจากแหล่งน้ำที่เกิดขึ้นเองโดยธรรมชาติ และมีแร่ธาตุต่างๆ อยู่ตามคุณสมบัติสำหรับแหล่งน้ำนั้นๆ การบรรจุจะต้องกระทำภายในบริเวณแหล่งน้ำธรรมชาติแหล่งนั้นๆ เท่านั้น โดยคุณลักษณะของน้ำแร่และน้ำจากแหล่งธรรมชาติจะมีเกลือแร่ ธาตุอาหารรอง (trace elements) หรือองค์ประกอบอื่นๆ ตามแหล่งน้ำนั้นๆ น้ำแร่ธรรมชาติ อาจมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์อยู่แล้วจากแหล่งน้ำตามธรรมชาตินั้น หรือเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์จากแหล่งอื่น หรือมีการปรับลดปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ให้น้อยลง หรือเป็นน้ำที่ไม่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ก็ได้ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำแร่ธรรมชาติ	- น้ำแร่ธรรมชาติและน้ำจากแหล่งธรรมชาติ
14.1.1.2	**น้ำบริโภคและน้ำโซดา**	
	น้ำบริโภคเป็นน้ำที่มิได้เป็นน้ำจากแหล่งธรรมชาติ ตามหมวด 14.1.1.1 กระบวนการผลิตอาจปรับคุณภาพน้ำโดยการกรอง การฆ่าเชื้อ หรือวิธีอื่นที่เหมาะสม อาจมีการเติมก๊าซออกซิเจน หรือก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ไม่รวมถึง น้ำที่มีการแต่งกลิ่นรส ซึ่งจัดเป็นเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4	- น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - น้ำแข็ง - น้ำโซดา - น้ำบริโภคที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ เช่น สปาร์กลิงวอเตอร์ (Sparkling water) - น้ำบริโภคที่มีการเติมก๊าซออกซิเจน - น้ำเพียวริฟายน์ (Purified water)

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
14.1.2	**น้ำผลไม้และน้ำผัก**	
	ได้แก่ น้ำผลไม้ ตามหมวด 14.1.2.1 และน้ำผัก ตามหมวด 14.1.2.2 สำหรับเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของผักและผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก จัดเป็นเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4	
14.1.2.1	**น้ำผลไม้**	
	น้ำผลไม้ที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภคเตรียมได้จากส่วนที่รับประทานได้ของผลไม้ผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสมที่จะสามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพ เคมี คงกลิ่นและรสชาติที่ดีและคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ชนิดนั้นไว้ ซึ่งอาจมีลักษณะใสหรือขุ่นก็ได้ อาจมีการเติมเนื้อผลไม้ชนิดนั้นๆ ลงไปด้วย สามารถแบ่งได้ 3 ลักษณะ ได้แก่ 1. น้ำผลไม้ที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น บีบ คั้น เป็นต้น 2. น้ำผลไม้ที่ได้จากคืนรูปน้ำผลไม้เข้มข้นโดยใช้น้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ทั้งนี้น้ำผลไม้ที่ได้จากคืนรูปน้ำผลไม้เข้มข้นจะต้องมีปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) ไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) หรือ ตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากรณีที่ไม่มีค่า Brix level กำหนดไว้เฉพาะในภาคผนวกให้คำนวณจากปริมาณของแข็งที่อยู่ในน้ำผลไม้เข้มข้นที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิต 3. น้ำผลไม้ที่ได้จากการใช้น้ำในกระบวนการสกัดผลไม้ดังต่อไปนี้ (1) ผลไม้ที่ไม่สามารถสกัดน้ำได้โดยวิธีทางกายภาพ (2) ผลไม้แห้ง โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในสภาพเข้มข้นหรือคืนรูปทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ที่คืนรูปแล้วจะต้องมีปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) ไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) หรือ ตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	- น้ำผลไม้ที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพเช่น น้ำส้ม น้ำมะนาวน้ำสับปะรด น้ำผลไม้รวม น้ำมะพร้าว น้ำมะม่วง น้ำแอปเปิ้ล น้ำส้มผสมน้ำมะม่วง โดยกระบวนการบีบคั้น เป็นต้น - น้ำผลไม้ที่ได้จากคืนรูปน้ำผลไม้เข้มข้นเช่นน้ำส้มจากน้ำส้มเข้มข้น - น้ำผลไม้ที่ได้จากการใช้น้ำในกระบวนการสกัดผลไม้ที่ไม่สามารถสกัดน้ำได้โดยวิธีทางกายภาพ หรือผลไม้แห้ง เช่น น้ำบ๊วย น้ำลูกพรุน (ทำจากลูกพรุนแห้ง) น้ำลำไย (ทำจากลำไยแห้ง)

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
14.1.2.2	**น้ำผัก**	
	น้ำผักที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภคเตรียมได้จากกรรมวิธีที่เหมาะสมที่จะสามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพ เคมี คงกลิ่นและรสชาติที่ดีและคุณค่าทางโภชนาการของผักชนิดนั้นไว้ อาจเป็นน้ำผักชนิดเดียว หรือสองชนิดขึ้นไป ซึ่งอาจมีลักษณะใสหรือขุ่นก็ได้ อาจมีเนื้อผักชนิดนั้นๆ ด้วย โดยอาจเป็นน้ำจากผักชนิดเดียว หรือน้ำผักรวม สามารถแบ่งได้ 2 ลักษณะ ได้แก่ 1. น้ำผักที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น บีบ คั้น บด เป็นต้น 2. น้ำผักที่ได้จากคืนรูปน้ำผักเข้มข้นโดยใช้น้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	- น้ำผักที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น น้ำอ้อย - น้ำผักที่ได้จากคืนรูปน้ำผักเข้มข้น เช่น น้ำแครอท จากน้ำ แครอทเข้มข้น
14.1.2.3	**น้ำผลไม้เข้มข้น**	
	น้ำผลไม้ตามหมวด 14.1.2.1 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ ส่งผลทำให้ปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) เพิ่มขึ้นอย่างน้อยร้อยละ 50 เมื่อเปรียบเทียบกับน้ำผลไม้ชนิดเดียวกันที่ได้จากคืนรูปน้ำผลไม้เข้มข้น ซึ่งใช้กรรมวิธีที่สามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพและเคมี โดยยังคงกลิ่นและรสชาติที่ดี และคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ไว้ได้ อาจทำให้มีสารที่ให้กลิ่นหรือมีองค์ประกอบของสารที่ให้กลิ่นระเหยได้เช่นเดียวกับผลไม้ที่ใช้ผลิตด้วยวิธีทางกายภาพ อาจมีการเติมเนื้อผลไม้หรือกลิ่นรสของผลไม้ชนิดนั้นๆ ลงไปหรือในกระบวนการผลิตน้ำผลไม้เข้มข้นอาจจะนำน้ำที่สกัดเนื้อผลไม้ที่ได้จากการบีบเอาน้ำผลไม้ออกแล้ว มาเติมลงในน้ำผลไม้ชนิดนั้นๆ ก่อนผ่านกระบวนการทำให้เข้มข้น และผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจจะอยู่ในรูปของเหลว ของเหลวเข้มข้นหรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์พร้อมดื่มโดยการเติมน้ำลงไป	- น้ำส้มเข้มข้นแช่แข็ง - น้ำมะนาวเข้มข้น - น้ำสตรอเบอรีเข้มข้น - น้ำแบล็คเคอร์แรนต์เข้มข้น - น้ำทับทิมเข้มข้น
14.1.2.4	**น้ำผักเข้มข้น**	
	น้ำผักชนิดเข้มข้นได้มาจากการนำน้ำผักมาแยกเอาน้ำออก อาจอยู่ในรูปของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็งใช้สำหรับทำผลิตภัณฑ์พร้อมดื่มโดยการเติมน้ำลงไป	น้ำผักตามหมวด 14.1.2.2 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ เช่น น้ำแครอทเข้มข้น เป็นต้น
14.1.3	**น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า**	
	น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้าได้จากการนำเนื้อผลไม้บด น้ำผลไม้ น้ำผลไม้เข้มข้น หรือ น้ำผัก น้ำผักเข้มข้นมาผสมกับน้ำ น้ำตาล น้ำผึ้ง สารให้ความหวานแทนน้ำตาล ได้แก่ น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3.1 น้ำผักชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3.2	

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
14.1.3.1	**น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า**	
	น้ำผลไม้ตามหมวด 14.1.2.1 และ 14.1.2.3 หรือส่วนผสมของน้ำผลไม้ทั้ง 2 หมวดดังกล่าว ที่อาจมีการเติมน้ำและ/หรือสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่อนุญาตไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มิได้ผ่านกระบวนการหมักแต่อาจเกิดกระบวนการหมักขึ้นได้เองเมื่อเติมน้ำ โดยอาจมีการเติมสารให้ความหวานข้างต้นด้วยหรือไม่ก็ได้ นอกจากนี้อาจมีการเติมเนื้อผลไม้หรือกลิ่นรสของผลไม้ชนิดนั้นๆ ที่ได้จากวิธีทางกายภาพหรือสกัดด้วยน้ำลงไป โดยอาจเป็นผลไม้ชนิดเดียวหรือหลายชนิดผสมกันก็ได้ ทั้งนี้ร้อยละโดยปริมาณของน้ำผลไม้จะต้องไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) หรือ ตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	- น้ำพีชชนิดเนคต้า - น้ำแพร์ชนิดเนคต้า - น้ำแอปเปิ้ลผสมน้ำสับปะรด - น้ำกีวีผสมน้ำแอปเปิ้ลและน้ำองุ่น
14.1.3.2	**น้ำผักชนิดเนคต้า**	
	น้ำผักตามหมวด 14.1.2.2 หรือ 14.1.2.4 หรือส่วนผสมของน้ำผักทั้ง 2 หมวดดังกล่าว ที่อาจมีการเติมน้ำและ/หรือสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือ สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่อนุญาตไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ทั้งนี้ อาจมีการเติมเนื้อหรือกลิ่นรสของน้ำผักนั้นๆ โดยอาจเป็นน้ำจากผักชนิดเดียวหรือน้ำผักรวม	- น้ำผักรวมชนิดเนคต้า
14.1.3.3	**น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น**	
	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้าตามหมวด 14.1.3.1 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจอยู่ในรูปของเหลวของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมน้ำผลไม้ชนิดเนคต้าพร้อมดื่ม โดยการเติมน้ำลงไป	- น้ำลูกแพร์ชนิดเนคต้าเข้มข้น - น้ำพีชชนิดเนคต้าเข้มข้น
14.1.3.4	**น้ำผักเนคต้าเข้มข้น**	
	น้ำผักชนิดเนคต้าตามหมวด 14.1.3.2 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจอยู่ในรูปของเหลว ของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมน้ำผักชนิดเนคต้าพร้อมดื่ม โดยการเติมน้ำลงไป	- น้ำผักรวมชนิดเข้มข้น

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
14.1.4	**เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส**	
	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ทั้งที่มีและไม่มีการเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ อาจเป็นชนิดเหลว เข้มข้น หรือผงก็ได้ ตัวอย่างเช่น เครื่องดื่มที่มีน้ำผักหรือน้ำผลไม้เป็นส่วนประกอบ เครื่องดื่มเกลือแร่ เครื่องดื่มที่มีชาหรือกาแฟ เป็นส่วนประกอบ เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน เครื่องดื่มสมุนไพร เป็นต้น	
14.1.4.1	**เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ**	
	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก (water base) และมีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์โดยอาจมีการเติมสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือ สารให้ความหวานแทนน้ำตาล หรือวัตถุเจือปนอาหารอื่นด้วย อาจมีลักษณะใส หรือ ขุ่น อาจเติมชิ้นอาหาร เช่น เนื้อผลไม้ อาจเป็นชนิดปกติหรือลดพลังงาน และอาจมี สารอาหาร, วิตามิน, แร่ธาตุ, อาหารอื่น เป็นส่วนประกอบ	- เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ เช่น น้ำอัดลมชนิดต่างๆ น้ำโซดาแต่งกลิ่น เครื่องดื่มอัดลมผสมนมเปรี้ยวหรือกลิ่นรสนมเปรี้ยว น้ำหวานอัดก๊าซกลิ่นรสต่างๆ เครื่องดื่มผสมโซดา เครื่องดื่มรูทเบียร์ เป็นต้น - เครื่องดื่มเกลือแร่ที่มีการอัดก๊าซ (Electrolyte Beverage) สำหรับผู้ที่เสียเหงื่อ, เครื่องดื่มสำหรับผู้ออกกำลังกาย (Sport Drink), เครื่องดื่มปรับสมดุลย์เกลือแร่ (Isotonic Drink) - เครื่องดื่มให้พลังงาน (Energy Drink) ที่มีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ และมีสารอาหารในปริมาณสูงและมีส่วนประกอบอื่นตามที่กฎหมายกำหนด (เช่นคาเฟอีน ทอรีน คาร์นิทีน) เป็นต้น - เครื่องดื่มที่มีพืช ผัก ผลไม้ หรือสมุนไพรเป็นส่วนประกอบ เช่น น้ำรส ....(ผลไม้, ผัก).....% อัดก๊าซ, น้ำผลไม้แต่งกลิ่นรส อัดก๊าซเป็นต้น - เครื่องดื่มชา/กาแฟ แต่งกลิ่นรส อัดก๊าซ
14.1.4.2	**เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ**	
	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดเหลว ที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก (water base) และไม่มีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ อาจมีลักษณะใสหรือขุ่น รวมทั้งอาจเติมเนื้อผลไม้ หรือเติมสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือสารที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล และอาจมีสารอาหาร, วิตามิน, แร่ธาตุ, อาหารอื่น เป็นส่วนประกอบได้	- เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส เช่น เครื่องดื่มกลิ่นโคล่า กลิ่นส้ม กลิ่นกุหลาบ, น้ำหวานแต่งกลิ่นรส (เช่น น้ำแต่งกลิ่นรสมะนาวหรือส้ม), เครื่องดื่มผสมนมเปรี้ยวหรือกลิ่นรสนมเปรี้ยว เป็นต้น - เครื่องดื่มที่มีพืช ผัก หรือผลไม้เป็นส่วนประกอบ เช่น เครื่องดื่มน้ำรส ....(ผลไม้, ผัก).....%, น้ำผลไม้แต่งกลิ่นรส, น้ำแครอตแต่งกลิ่นรส, เครื่องดื่มผักผสม....., น้ำผักแต่งกลิ่นรส, น้ำเก็กฮวย, น้ำกระเจี๊ยบ, เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสผสมแมงลักเป็นต้น - เครื่องดื่มที่มีจุลินทรีย์กลุ่มแลกติก (lactic acid beverage)

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
		- เครื่องดื่มชาหรือกาแฟ พร้อมดื่มที่มีการปรุงแต่งรส เช่น กาแฟกระป๋องพร้อมดื่ม (แต่งกลิ่น), ชาปรุงสำเร็จชนิดเหลว, ชาปรุงสำเร็จชนิดพร้อมบริโภค (แต่งกลิ่น), กาแฟปรุงสำเร็จชนิดพร้อมบริโภค (แต่งกลิ่น) เป็นต้น - เครื่องดื่มที่มีสมุนไพรเป็นส่วนประกอบ เช่น iced tea, ชาแต่งกลิ่นรสผลไม้, เครื่องดื่มผสมชาแต่งกลิ่นรสผลไม้, chilled canned cappuccino drink, น้ำสมุนไพรแต่งกลิ่นรส, เครื่องดื่มตรีผลา, ชาสมุนไพรปรุงสำเร็จชนิดเหลวเป็นต้น - เครื่องดื่มเกลือแร่ (Electrolyte Beverage), เครื่องดื่มสำหรับผู้ที่เสียเหงื่อ, เครื่องดื่มสำหรับผู้ออกกำลังกาย (Sport Drink), เครื่องดื่มปรับสมดุลย์เกลือแร่ (Isotonic Drink) เป็นต้น - เครื่องดื่มให้พลังงาน (Energy Drink) ที่ไม่มีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ และมีสารอาหารในปริมาณสูงและมีส่วนประกอบอื่นๆ(เช่นคาเฟอีน ทอรีน คาร์นิทีน) - เครื่องดื่มน้ำอัลมอนด์
14.1.4.3	**เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง**	
	เครื่องดื่มชนิดผง หรือน้ำเชื่อม หรือของเหลวเข้มข้น หรือของเหลวเข้มข้น แช่แข็ง รวมถึงเครื่องดื่มน้ำผักหรือน้ำผลไม้ผงที่มีองค์ประกอบอื่น นอกเหนือจากสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล ซึ่งอาจมีการแต่งกลิ่นรสด้วยหรือไม่ก็ได้ เพื่อใช้สำหรับ ทำเครื่องดื่มชนิดเหลวพร้อมบริโภค ตามหมวด 14.1.4.1 และ 14.1.4.2 ด้วยการเติมน้ำหรือน้ำอัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์	- น้ำหวานชนิดเข้มข้น (fountain syrup) เช่น น้ำหวานเข้มข้นกลิ่นโคล่า เป็นต้น - น้ำหวานชนิดเข้มข้นแต่งกลิ่นผลไม้หรือรสผลไม้ - น้ำหวานรสผลไม้ชนิดแห้งหรือแช่แข็ง - เครื่องดื่มเข้มข้นหรือหัวเชื้อเครื่องดื่มแต่งกลิ่นหรือรสชนิดผงหรือแช่เยือกแข็ง - เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดผงมีคาเฟอีนจากธรรมชาติและทอรีน - ชาปรุงสำเร็จชนิดผง ชาผงแต่งกลิ่นผลไม้ - เครื่องดื่มกลิ่นผลไม้ชนิดผงผสมอะมิโน - กาแฟเข้มข้นผสมนม - กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง (แต่งกลิ่น)

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
14.1.5	**กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้**	
	ผลิตภัณฑ์อาจเป็นชนิดพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูป หรือชนิดเข้มข้น เมล็ดกาแฟคั่ว สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์กาแฟ และเครื่องดื่มชา ชาสมุนไพรที่มีรูปแบบการบริโภคชงร้อน (infusion) <u>ไม่รวมถึง</u> เครื่องดื่มโกโก้ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.1.4 และ โกโก้ผง ตามหมวด 05.1.1	- เครื่องดื่มสมุนไพรหรือพืชชนิดชงดื่ม หรือชาชงสมุนไพร เช่น Chicory-based hot beverage (postum) ชาข้าว ชา - กาแฟไม่ปรุงแต่ง เช่น กาแฟพร้อมดื่ม กาแฟผง กาแฟบด 100 % กาแฟปรุงสำเร็จชนิดพร้อมบริโภค (ไม่แต่งกลิ่น) เป็นต้น - ชาใบ, ชาซอง, Infusion, Herbal infusion, Concentrate coffee extract, ชา+ข้าวคั่ว (Rice tea), กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง (ไม่แต่งกลิ่น), ชาปรุงสำเร็จชนิดผง (ไม่แต่งกลิ่น), ชาปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (ไม่แต่งกลิ่น) เป็นต้น - ชาผงสำเร็จรูป (instant tea) ผสมข้าวคั่ว - เครื่องดื่มธัญพืช 100% เช่น ถั่วแดง ถั่วดำ ลูกเดือย ข้าวกล้องงอก เป็นต้น
14.2	**เครื่องดื่มแอลกอฮอล์**	
	เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่สกัดแอลกอฮอล์ออก และเครื่องดื่มที่มีแรงแอลกอฮอล์ต่ำ	
14.2.1	**เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์**	
	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมัก (Brewed) ด้วยเมล็ดข้าวบาร์เลย์ที่งอก (มอลต์) ฮอพ (hops) ยีสต์ และน้ำ	- เบียร์ชนิดต่างๆ เช่น ลาเกอร์เบียร์ (lager beer) ไวส์เบียร์ (weiss beer) เอล (ale) พิลสเนอร์ (pilsner) บราวน์เบียร์ (brown beer) สเตาท์เบียร์ (stout) อาวบรุนน์เบียร์ (oud bruin beer) - เบียร์ที่มีพลังงานต่ำ (light beer) - เครื่องดื่มมอลต์ (malt liquor) - พอร์ตเตอร์ (porter) - ไวน์จากข้าวบาเลย์

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
14.2.2	**ไซเดอร์และเพอร์รี่**	
	ไซเดอร์ (Cider) เป็นไวน์ผลไม้ที่ได้จากแอปเปิ้ล เพอร์รี่ (Perry) เป็นไวน์ผลไม้ที่ได้จากลูกแพร์ รวมถึงไซเดอร์และเพอร์รี่ ชนิดที่มีก๊าซ	- ไซเดอร์ (Cider) - เพอร์รี่ (Perry)
14.2.3	**ไวน์องุ่น**	
	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมักองุ่นสดทั้งลูกหรือองุ่นบดหรือน้ำองุ่น	
14.2.3.1	**ไวน์องุ่นชนิดไม่มีฟอง**	
	ไวน์องุ่น (เช่น ไวน์ขาว ไวน์แดง ไวน์โรเซ่หรือไวน์สีชมพู) ชนิดที่มีปริมาณคาร์บอนไดออกไซด์ไม่เกิน 0.4 กรัม/100 มิลลิลิตร หรือ 4000 มิลลิกรัม/กิโลกรัม (ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส)	- ไวน์ขาว - ไวน์แดง - ไวน์โรเซ่หรือไวน์สีชมพู
14.2.3.2	**ไวน์องุ่นชนิดมีฟอง**	
	ไวน์องุ่นชนิดที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่เกิดขึ้นในระหว่างกระบวนการหมักในขวดหรือภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือได้จากการเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์บางส่วนหรือทั้งหมด	- ไวน์ชนิดที่มีก๊าซของอิตาลี (Spumante) - ไวน์ชนิดที่มีก๊าซของอเมริกา (Cold duck wine)
14.2.3.3	**ไวน์องุ่นชนิดฟอร์ติไฟด์ ไวน์เหล้าองุ่น และไวน์หวานจากองุ่น**	
	ไวน์องุ่นที่ได้จากการหมักน้ำองุ่นที่มีปริมาณน้ำตาลสูง หรือนำไวน์องุ่นมาผสมกับน้ำองุ่นเข้มข้น หรือนำไวน์องุ่นมาผสมแอลกอฮอล์ชนิดรับประทานได้ รวมถึงไวน์องุ่นหวาน หรือไวน์ที่ดื่มพร้อมของหวาน	- ไวน์องุ่นชนิดฟอร์ติไฟด์ (Fortified grape wine) - ไวน์เหล้าองุ่น (Grape liquor wine) - ไวน์หวานจากองุ่น (Sweet grape wine)
14.2.4	**ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น**	
	ไวน์ที่ทำจากผลไม้ชนิดอื่นที่ไม่ใช่องุ่น แอปเปิ้ล และลูกแพร์ ทั้งชนิดที่อัดก๊าซ และไม่มีก๊าซ	- สาเก (ไวน์ข้าว) - ไวน์ผลไม้ชนิดต่างๆ ทั้งที่อัดก๊าซและไม่อัดก๊าซ
14.2.5	**สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง**	
	เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมักน้ำผึ้ง อาจมีการเติมมอลท์ (malt) หรือเครื่องเทศหรือไม่ก็ได้	- ไวน์น้ำผึ้ง

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
14.2.6	**สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี**	
	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ผ่านการกลั่น และมีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี มักจะทำมาจากธัญชาติ (เช่น ข้าวโพด ข้าวบาร์เลย์ หรือข้าวฟ่าง เป็นต้น) พืชหัว (เช่น มันฝรั่ง) ผลไม้ (เช่น องุ่น หรือ เบอร์รี่ เป็นต้น) หรือน้ำอ้อย	- เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ที่ดื่มก่อนรับประทานอาหาร (Aperitifs) - บรั่นดี (กลั่นจากไวน์) - คอร์เดียล (Cordials) - ลิเคียวร์ (Liqueurs: รวมทั้งลิเคียวร์ที่มีการเติมสารอิมัลซิไฟเออร์) - บากาซาเรียเบลฮา (Bagaciera belha: เป็นสุรากลั่นที่ทำจากเปลือกเมล็ด และต้นองุ่นของโปรตุเกส) - บรั่นดี eau de vie - ยิน - เกรปปา (Grappa: บรั่นดีทำจากกากไวน์ของอิตาลี) - มาร์ค (Marc: บรั่นดีกลั่นที่ทำจากกากแอปเปิ้ลหรือกากองุ่น) - คอร์น หรือชแนฟส์ (Korn หรือ Schnapps: สุรากลั่นที่ทำจากธัญชาติ มักใช้ข้าวไรย์ หรือข้าวสาลี หรือทั้งสองชนิดผสมกัน) - มิสเตลา (Mistela หรือ Mistelle ของฝรั่งเศส) - เจโรปิโค (Jeropico ของอัฟริกาใต้) ทำจากน้ำองุ่นเติมแอลกอฮอล์จากไวน์องุ่น - อูโซ (Ouzo: สุราของกรีกที่มีการปรุงแต่งกลิ่นรสด้วย Aniseed) - รัม ซีคูเดีย (Tsikoudia: สุราที่ทำจากกากองุ่นของเกาะครีต) - ซีพูโร (Tsipouro: สุราที่ทำจากกากองุ่นของกรีซ) - ไวน์แบรนด์ (Wienbrand หรือ Burnt wine: บรั่นดีกลั่นจากองุ่นของเยอรมันนี) - คาชาซ่า (Cachaca: สุรากลั่นที่ทำจากน้ำอ้อยที่ผ่านการหมัก) - เตกีลา (Teguila) - วิสกี้ (Whiskey) - วอดกา (vodka)

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
14.2.7	**เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส**	
	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์อื่นๆ ที่ไม่ได้กำหนดมาตรฐานไว้ ผลิตภัณฑ์โดยส่วนใหญ่มักมีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 15 ดีกรี ยกเว้น ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นบางชนิดที่มีแรงแอลกอฮอล์สูงถึง 24 ดีกรี	- ไวน์ ไซเดอร์ และเพอร์รี่ที่มีการแต่งกลิ่น - ไวน์กระตุ้นน้ำย่อยต่างๆ - เอเมริกาโน (Amaricano: เครื่องดื่มคอกเทล) - บาติดา (Batidas: เครื่องดื่มที่ทำจากคาชาซ่าผสมกับน้ำผลไม้ อาจเติมกะทิหรือนมข้นหวาน) - บิตเตอร์โซดา และบิตเตอร์วิโน (Bitter Vino and Bitter Soda) - คลาเรีย (Clarea หรือ Cleare หรือ Clary: เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของน้ำผึ้ง ไวน์ขาว เครื่องเทศ ซึ่งมีลักษณะคล้ายกับเครื่องดื่ม Hipocras ที่ทำจากไวน์แดง) - เจรูเบบา (Jeribeba alcoholic drink: เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ทำจากพืช *Solanum paniculatum* ซึ่งเป็นพืชประจำถิ่นของบราซิลและอเมริกาใต้) - เนกัส (Negus: เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของพอร์ตไวน์ น้ำตาล น้ำมะนาว และเครื่องเทศ) - ซอด (Sod) ซาฟท์ (Saft) และโซเดต์ (Sodet) - เวอร์มุธ (Vermouth) - ซูรา (Zurra: เครื่องดื่มจากทางตอนใต้ของสเปน เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของไวน์แดง น้ำพีช หรือน้ำเนคทารีน หรือทำจากไวน์ผสมน้ำตาล น้ำมะนาว และน้ำส้ม หรือเครื่องเทศ) - อะมาคาเซะ (Amakaze: เครื่องดื่มที่มีแรงแอลกอฮอล์ต่ำกว่า 1 ดีกรี มีรสหวาน ทำจากสุราที่หมักด้วยโคจิ) - มิริน (Mirin: เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่มีรสหวานที่มีแรงแอลกอฮอล์ต่ำกว่า 10 ดีกรี ทำจากสุราที่เรียกว่า โชชู (Shoochuu) ที่หมักด้วยข้าวและโคจิ) - เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ที่ทำจากมอลต์ (Malternatives: เครื่องดื่มที่ส่วนใหญ่มักทำจากเบียร์ หรือไวน์ มีการปรุงแต่งกลิ่นรส มีแรงแอลกอฮอล์ระหว่าง 4-7 ดีกรี)

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
		- เครื่องดื่มคอกเทลสำเร็จรูป (เครื่องดื่มที่ได้จากการผสมสุราชนิดต่างๆ ลิเคียวร์ ไวน์ วัตถุแต่งกลิ่นรส ผลไม้ และน้ำผักหรือน้ำผลไม้ มีทั้งชนิดพร้อมบริโภค หรือชนิดที่ต้องนำมาผสม) - เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ (Cooler-Type beverages) ที่ได้จากการผสมเบียร์ เครื่องดื่มมอลต์ ไวน์หรือสุรากลั่นน้ำผลไม้ชนิดต่างๆ และน้ำโซดา)
15.0	**ขนมขบเคี้ยว**	
	ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวในบรรจุภัณฑ์ที่พร้อมบริโภคทันที เพื่อรับประทานเล่นระหว่างมื้ออาหารหลักและบริโภคปริมาณที่น้อยกว่าอาหารหลัก โดยมีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้งหรือสตาร์ช (จากหัวและรากของพืช) หรือพืชตระกูลถั่ว หรือสัตว์น้ำเป็นองค์ประกอบหลัก ผ่านกระบวนการอบทอด หรืออัดพอง (เอ็กซ์ทรูชัน (extrusion)) และอาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือไม่ก็ได้ ทั้งนี้ต้องไม่เป็นผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)ตามหมวด 07.0 หรือเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ตามหมวด 08.0 หรือสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำตามหมวด 09.0	
15.1	**ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้งหรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก**	
	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ช (จากหัวและรากของพืช) เป็นส่วนประกอบหลักทั้งที่ไม่แต่งกลิ่นรสและที่แต่งกลิ่นรส	- มันฝรั่งทอดหรืออบกรอบ - ขนมอบพองรูปทรงต่างๆ ผ่านกระบวนการ Extrusion - ข้าวโพดคั่ว (Popcorn) - แครกเกอร์ข้าว หรือ ข้าวเกรียบ (Rice crackers) - ข้าวแต๋น ข้าวตัง ข้าวซอยตัด ทองม้วนกรอบ - ธัญชาติทอดหรืออบกรอบปรุงแต่งรส เช่น ลูกเดือยทอดหรืออบกรอบปรุงแต่งกลิ่นรส เป็นต้น - ขนมขาไก่ปรุงแต่งรส - ขนมขบเคี้ยวที่ทำจากบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปปรุงรส

หมวดอาหาร		ตัวอย่างชนิดอาหาร
15.2	**ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก**	
	ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดจากถั่วทั้งเมล็ด แปรรูป (เช่น อบแห้ง อบ คั่ว เคลือบ หรือต้ม) และผลิตภัณฑ์จากเมล็ดพืช แบบทั้งเปลือกหรือแกะเปลือกหรือผ่าซีกหรือหั่นสไลซ์หรือกระบวนการแปรรูปต่างๆ ใส่เกลือหรือไม่ใส่เกลือ ทั้งที่ไม่แต่งกลิ่นรสและที่แต่งกลิ่นรส รวมถึงขนมขบเคี้ยวที่มีส่วนผสมของถั่วต่างๆ ร่วมกับ ผลไม้แห้ง ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ เพื่อบริโภคเป็นขนมขบเคี้ยว <u>ไม่รวมถึง</u> ถั่วเคลือบช็อกโกแลตตามหมวด 05.1.4 และเมล็ดถั่วเคลือบผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5	- อัลมอนด์ เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ แมคคาดีเมีย พิชทาชิโอ เมล็ดถั่วเคลือบด้วยโยเกิร์ต- ธัญชาติ/ธัญพืช- และน้ำผึ้ง - ถั่วทอดกลอย ถั่วตัด - เมล็ดฝักทอง เมล็ดดอกทานตะวัน เมล็ดแตงโม - ถั่วลิสงปรุงรสต้มยำ - อาหารขบเคี้ยวที่มีส่วนผสมของผลไม้แห้ง เมล็ดถั่ว และธัญชาติ เช่น ส่วนผสมเทรล (Trail mixes) เป็นต้น
15.3	**ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก**	
	ขนมขบเคี้ยวหรือแครกเกอร์ที่มีส่วนประกอบของปลาหรือสัตว์น้ำอื่น อาจแต่งกลิ่นรสปลาหรือรสสัตว์น้ำอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ปลาแห้งปลาหมึกบด/อบกรอบที่อาจบริโภคเป็นอาหารขบเคี้ยว ตามหมวด 09.2.5 และอาหารขบเคี้ยวจากเนื้อสัตว์อื่นๆ เช่น เนื้อแผ่น ตามหมวด 08.3.1.2	- ข้าวเกรียบปลา/ข้าวเกรียบกุ้ง - ปลาเส้น - ปลาแผ่นอบกรอบ
16.0	**อาหารเตรียมสำเร็จ**	
	ผลิตภัณฑ์อาหารอื่นที่นอกเหนือจากหมวด 1-15 โดยมีลักษณะของอาหารที่เตรียมจากส่วนประกอบหลากหลายชนิดรวมกัน เช่น เนื้อสัตว์ ซอส ธัญชาติ ชีส ผัก เป็นต้น เพื่อจัดให้เป็นอาหารเมนูชนิดใดชนิดหนึ่ง (one dish) โดยอาหารเตรียมสำเร็จอาจต้องมีการเตรียมก่อนการบริโภค เช่น การให้ความร้อน (Heating) การละลาย (Thawing) การเติมน้ำ (Rehydrating)	- อาหารปรุงสำเร็จ พร้อมบริโภคหรือมีการเตรียมก่อนบริโภคเล็กน้อย เช่น พิซซ่าแช่เยือกแข็ง ข้าวผัดแช่เยือกแข็ง แกงเขียวหวานพร้อมบริโภคในถุง pouch พะโล้หมูสามชั้นพร้อมไข่ ไข่ทรงเครื่อง (ประกอบด้วยไข่ ผัก เนื้อสัตว์) ไข่ลูกเขยราดซอสมะขาม เป็นต้น

บัญชีหมายเลข ๗
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (เลขที่ ๓๘๙) พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕)

ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้เฉพาะที่มีการเปลี่ยนแปลงจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข (เลขที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔)

ACESULFAME POTASSIUM (แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม)

INS: 950 ชื่ออื่น: Acesulfame K หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	1000	157,188,XS309R	2561
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	200	144,188,XS36, XS92,XS95, XS165,XS166, XS190,XS191, XS292,XS311, XS312,XS315	2561
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	425	127,188,TH3	2561

ACETIC ACID, GLACIAL (กรดแอซีติก)

INS: 260 ชื่ออื่น: Acetic acid; Ethanoic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561

ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน)

INS: 472a ชื่ออื่น: Acetic acid esters of mono- and diglycerides; Acetoglycerides; Acetylated mono- and diglycerides หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561

ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1414 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561

AGAR (อะการ์)

INS: 406 ชื่ออื่น: Agar-agar; Gelose; Japan agar; Bengal Isinglass; Ceylon Isinglass; Chinese Isinglass; Japanese Isinglass; Layor Carang หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	3,53,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS166	2561

ALGINIC ACID (กรดแอลจินิก)

INS: 400 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561

ALITAME (แอลิแทม)

INS: 956 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	300	XS87,TH2	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300	XS309R	2561

ALLURA RED AC (แอลลูรา เรด เอซี)

INS: 129 ชื่ออื่น: CI Food Red 17; FD&C Red No.40; CI (1975) No.16035 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300	XS309R	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	300	95,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	300	382	2561

ALUMINIUM AMMONIUM SULFATE (อะลูมิเนียมแอมโมเนียมซัลเฟต)

INS: 523 ชื่ออื่น: Ammonium alum หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารคงสภาพของสี, สารทำให้แน่น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	520	6,245,296,XS66	2561

AMMONIUM ALGINATE (แอมโมเนียมแอลจิเนต)

INS: 403 ชื่ออื่น: Ammonium salt of alginic acid หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561

AMMONIUM ALGINATE (แอมโมเนียมแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2561

AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE (แอมโมเนียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

INS: 503(ii) ชื่ออื่น: Ammonium bicarbonate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2561

ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED (สารสกัดเมล็ดคำแสดที่มีบิกซิน)

INS: 160b(i) ชื่ออื่น: Annatto B; Annatto E; Orlean; Terre orellana; L. Orange; CI (1975) 75120 (Natural Orange 4) หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	20	8,52	2561
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	10	8,TH13	2561
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	10	8	2561

ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED (สารสกัดเมล็ดคำแสดที่มีนอร์บิกซิน)

INS: 160b(ii) ชื่ออื่น: Annatto C; Annatto F; Annatto G; Orlean; Terre orellana; L. Orange; CI (1975) 75120 (Natural Orange 4) หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	10	52,185	2561
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	25	185	2561
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	50	185	2561
01.6.4	โพรเซสชีส	50	185	2561
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	50	185	2561
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	10	185,TH13,TH29	2561
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	10	185	2561

ASCORBIC ACID, L- (กรด*แอล*-แอสคอร์บิก)

INS: 300 ชื่ออื่น: Vitamin C, L-Ascorbic acid, Ascorbic acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง , สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312,XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	307,392,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS312,XS315	2561

ASCORBYL ESTERS (กลุ่มแอสคอร์บิลเอสเตอร์)

INS: 304 Ascorbyl palmitate (แอสคอร์บิลแพลมิเทต) ชื่ออื่น: Vitamin C palmitate; L-ascorbyl palmitate

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

INS: 305 Ascorbyl stearate (แอสคอร์บิลสเตียเรต) ชื่ออื่น: Vitamin C stearate; L-ascorbyl stearate

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	500	10,15,375,XS86, XS105,XS141, XS309R	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	1000	10,15,392,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS312,XS315	2561

ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

INS: 951 ชื่ออื่น: Aspartyl phenylalanine methyl ester (APM)

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	3000	37,191,TH2	2561
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	3000	148,XS309R	2561

ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	300	144,191,XS36, XS92,XS95, XS165,XS166, XS190,XS191, XS292,XS311, XS312,XS315	2561

BEESWAX (ขี้ผึ้ง)

INS: 901 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	ปริมาณที่เหมาะสม	3,XS309R	2561

BENZOATES (กลุ่มเบนโซเอต)

INS: 210 Benzoic acid (กรดเบนโซอิก) หน้าที่: สารกันเสีย
ชื่ออื่น: Benzenecarboxylic acid; Phenylcarboxylic acid

INS: 211 Sodium benzoate (โซเดียมเบนโซเอต) หน้าที่: สารกันเสีย
ชื่ออื่น: Sodium salt of benzenecarboxylic acid; Sodium salt of phenylcarboxylic acid

INS: 212 Potassium benzoate (โพแทสเซียมเบนโซเอต) หน้าที่: สารกันเสีย
ชื่ออื่น: Potassium salt of benzenecarboxylic acid; Potassium salt of phenylcarboxylic acid

INS: 213 Calcium benzoate (แคลเซียมเบนโซเอต) หน้าที่: สารกันเสีย
ชื่ออื่น: Monocalcium benzoate; Calcium salt of benzenecarboxylic acid; Calcium salt of phenylcarboxylic acid

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	1000	13,XS309R	2561

BRILLIANT BLUE FCF (บริลเลียนต์ บลู เอฟซีเอฟ)

INS: 133 ชื่ออื่น: CI Food Blue 2; FD&C Blue No.1; CI (1975) No. 42900 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300	XS309R	2561
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	500	4,16,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	500	95,XS36, XS92, XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	500	16,XS166	2561

BUTYLATED HYDROXYANISOLE (บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล)

INS: 320 ชื่ออื่น: BHA หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	200	15,130,303	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	200	15,130,XS309R	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	200	15,180,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	200	15,180,XS166	2561

BUTYLATED HYDROXYTOLUENE (บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน)

INS: 321 ชื่ออื่น: BHT หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	200	15,130,303	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	200	15,130,XS309R	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	200	15,180,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315	2561

BUTYLATED HYDROXYTOLUENE (บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	200	15,180,XS166	2561

CALCIUM ALGINATE (แคลเซียมแอลจิเนต)

INS: 404 ชื่ออื่น: Calcium salt of alginic acid หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2561

CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

INS: 302 ชื่ออื่น: Calcium ascorbate dihydrate หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312, XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	308,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	139,XS166	2561

CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

INS: 170(i) ชื่ออื่น: Chalk; Carbonic acid calcium salt หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สี, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	95,XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561

CALCIUM CHLORIDE (แคลเซียมคลอไรด์)

INS: 509 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561

CALCIUM LACTATE (แคลเซียมแล็กเทต)

INS: 327 ชื่ออื่น: Calcium dilactate; Calcium dilactate hydrate; 2-Hydroxypropanoic acid calcium salt หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561

CANDELILLA WAX (แคนเดลิลลาแวกซ์)

INS: 902 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	ปริมาณที่เหมาะสม	3,XS309R	2561

CARAMEL I - PLAIN CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 1 - คาราเมลธรรมดา)

INS: 150a ชื่ออื่น: Class I: Plain caramel หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2561

CARAMEL II - SULFITE CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 2 - คาราเมลซัลไฟต์)

INS: 150b ชื่ออื่น: Class II: Sulfite caramel หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	2000	52,400	2561

CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 – แอมโมเนียคาราเมล)

INS: 150c ชื่ออื่น: Class III: Ammonia caramel หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	50000	XS309R	2561
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	15000		2561
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	15000		2561
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	15000		2561
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	15000		2561
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา	15000		2561
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	15000		2561
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	15000		2561
09.1	สัตว์น้ำสด	15000	4,16,XS292, XS312,XS315	2561
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	15000	XS36,XS92, XS95,XS165, XS166,XS190, XS191,XS292, XS311,XS312, XS315	2561
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	4000	9,127	2561

CARAMEL IV - SULFITE AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 4 – ซัลไฟต์แอมโมเนียคาราเมล)

INS: 150d ชื่ออื่น: Class IV: Sulfite ammonia caramel หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	50000	XS309R	2561
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	15000	95,XS36, XS92,XS95, XS165,XS166, XS190,XS191, XS292,XS311, XS312,XS315	2561
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	4000	127	2561

CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)

INS: 290 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์, สารทำให้เกิดฟอง, ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร, สารกันเสีย, ก๊าซที่ใช้ขับดัน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.1.2	น้ำบริโภคและน้ำโซดา	ปริมาณที่เหมาะสม		2561

CARMINES (คาร์มีน)

INS: 120 ชื่ออื่น: Cochineal carmine; Carmine; CI Natural Red 4; CI (1975) No. 75470 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300	XS309R	2561
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	500	4,16,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	100	95,178,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	500	16,95,178, XS166	2561

CARNAUBA WAX (คาร์เนาบาแวกซ์)

INS: 903 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	5000	3,XS87	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	5000	3,XS309R	2561

CAROB BEAN GUM (คารอบบีนกัม)

INS: 410 ชื่ออื่น: Locust bean gum หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	391,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (*บีตา*-แคโรทีนจากผัก)

INS: 160a(ii) ชื่ออื่น: Natural ß-carotene; Carotenes-natural; CI Food Orange 5, Mixed carotenes; CI (1975) No. 75130; CI (1975) No. 40800 (ß-Carotene) หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	1000	52,401	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	500	XS309R	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	100	304	2561

CAROTENOIDS (กลุ่มแคโรทีนอยด์)		
INS: 160a(i)	beta-Carotenes, synthetic (*บีตา*-แคโรทีนสังเคราะห์) ชื่ออื่น: CI Food Orange 5; CI (1975) No. 40800	หน้าที่: สี
INS: 160a(iii)	beta-Carotenes, *Blakeslea trispora* (*บีตา*-แคโรทีนจากรา*บลาเคสเลีย ไทรสปอรา*) ชื่ออื่น: CI Food Orange 5	หน้าที่: สี
INS: 160e	Carotenal, beta-apo-8'- (*บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีนัล) ชื่ออื่น: CI Food Orange 6; CI (1975) No. 40820	หน้าที่: สี
INS: 160f	Carotenoic acid, ethyl ester, beta-apo-8'- (เอทิลเอสเตอร์ของกรด*บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีโนอิก) ชื่ออื่น: CI Food Orange 7; CI (1975) No. 40825	หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	150	52,402	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	100	XS309R	2561
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	153	2561
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	100	4,16, XS292, XS312,XS315	2561
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	100	95,304,XS36, XS92,XS95, XS165,XS166, XS190,XS191, XS292,XS311, XS312,XS315	2561

CARRAGEENAN (แคร์ราจีแนน)

INS: 407 ชื่ออื่น: Irish moss gelose (from Chondrus spp.); Eucheuman (from Eucheuma spp.); Iridophycan (from Iridaea spp.); Hypnean (from Hypnea spp.); Furcellaran or Danish agar (from Furcellaria fastigiata)

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	332,391, XS36,XS92, XS95,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561

CASTOR OIL (น้ำมันละหุ่ง)

INS: 1503 ชื่ออื่น: Ricinus oil

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	350	XS87	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	500	XS309R	2561

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES (กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

INS: 141(i) Chlorophylls, copper complexes (กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์)
ชื่ออื่น: Copper chlorophyll; Copper phaeophytin; CI Natural Green 3; C.I. (1975) No. 75810

หน้าที่: สี

INS: 141(ii) Chlorophyllin copper complexes, potassium and sodium salts (เกลือโพแทสเซียมหรือเกลือโซเดียมของกลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลลิน)
ชื่ออื่น: Sodium copper chlorophyllin; Potassium copper chlorophyllin; C.I. (1975) No. 75815

หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES
(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	100	XS309R	2561

CITRIC ACID (กรดซิทริก)

INS: 330 ชื่ออื่น: 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylic acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารคงสภาพของสี, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312, XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	331,391, 392,XS36, XS95,XS190, XS191,XS312, XS315	2561

CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน)

INS: 472c ชื่ออื่น: Citric acid esters of mono- and di-glycerides; Citroglycerides; CITREM

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, อิมัลซิไฟเออร์, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312, XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	392,XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561

CURCUMIN (เคอร์คูมิน)

INS: 100(i) ชื่ออื่น: Turmeric yellow, Kurkum หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	50	52	2561
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100	TH13,TH18	2561
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	100	TH13,TH18	2561
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	10		2561

CYCLAMATES (กลุ่มซัยคลาเมต)

INS: 952(i) Cyclamic acid (กรดซัยคลามิก) หน้าที่: สารให้ความหวาน
ชื่ออื่น: Cyclohexylsulfamic acid; Cyclohexanesulfamic acid

INS: 952(ii) Calcium cyclamate (แคลเซียม ซัยคลาเมต) หน้าที่: สารให้ความหวาน
ชื่ออื่น: Calcium cyclohexylsulfamate; Calcium cyclohexanesulfamate

INS: 952(iv) Sodium cyclamate (โซเดียม ซัยคลาเมต) หน้าที่: สารให้ความหวาน
ชื่ออื่น: Sodium cyclohexylsulfamate; Sodium cyclohexanesulfamate

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	500	17,156,XS309R	2561

DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรินจากสตาร์ชคั่ว)

INS: 1400 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	3,53,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS166	2561

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL
(เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดไดแอซีทิลทาร์ทาริกและกรดไขมัน)

INS: 472e	ชื่ออื่น: Diacetyltartaric acid esters of mono- and diglycerides; DATEM; Tartaric, acetic and fatty acid esters of glycerol; mixed; Mixed acetic and tartaric acid esters of mono and diglycerides of fatty acids	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	10000	XS309R	2561
14.1.4.2	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ	1000		2561

DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE (ไดอ๊อกทิล โซเดียม ซัลโฟซัคนิเนต)

INS: 480	ชื่ออื่น: DSS, docusate sodium	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	15	383,384,385	2561

DISODIUM 5'-GUANYLATE (ไดโซเดียม 5’-กัวไนเลต)

INS: 627	ชื่ออื่น: Sodium 5'-guanylate; Sodium guanylate; GMP; Disodium guanosine-5'-monophosphate	หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	95,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	309,XS166	2561

DISODIUM 5'-INOSINATE (ไดโซเดียม 5’ ไอโนซิเนต)

INS: 631 ชื่ออื่น: Sodium 5'-inosinate; Sodium inosinate; IMP; Disodium inosine-5'-monophosphate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	95,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	309,XS166	2561

DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (ไดโซเดียม 5’-ไรโบนิวคลิโอไตด์)

INS: 635 ชื่ออื่น: Sodium 5'-ribonucleotides; Sodium ribonucleotides หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	95,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	309,XS166	2561

DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1412 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม		2561

ERYTHORBIC ACID (กรดอีริทอร์บิก)

INS: 315	ชื่ออื่น: Isoascorbic acid; D-araboascorbic acid; D-Erythro-hex-2-enoic acid delta-lactone; Isoascorbic acid;	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น
-------	D-isoascorbic acid	

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312, XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	308,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	139,XS166	2561

ETHYL MATOL (เอทิลมอลตัล)

INS: 637	ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	1000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	1000		2561

ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (กลุ่มเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต)

INS: 385	Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate (แคลเซียมไดโซเดียมเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต) ชื่ออื่น: Calcium disodium EDTA; Calcium disodium edetate	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ
INS: 386	Disodium ethylenediaminetetraacetate (ไดโซเดียมเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต) ชื่ออื่น: Disodium EDTA; Disodium edetate; Disodium dihydrogen ethylenediaminetetraacetate	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด

ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (กลุ่มเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	75	21,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	75	21,XS166	2561
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	340	21,310	2561
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	35	21,127	2561

FAST GREEN FCF (ฟาสต์ กรีน เอฟซีเอฟ)

INS: 143 ชื่ออื่น: CI Food Green 3; FD&C Green 3; CI (1975) No. 42053 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	100	XS309R	2561

FUMARIC ACID (กรดฟูมาริก)

INS: 297 ชื่ออื่น: trans-Butenedioic acid; trans-1,2-Ethylene-dicarboxylic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561

GELLAN GUM (เจลแลนกัม)

INS: 418 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS166	2561

GLYCEROL (กลีเซอรอล)

INS: 422 ชื่ออื่น: Glycerin; 1,2,3-Propanetriol; Trihydroxypropane หน้าที่: สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561

GRAPE SKIN EXTRACT (สารสกัดเปลือกผลองุ่น)

INS: 163(ii) ชื่ออื่น: Enociania, Eno หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	1700	181,XS309R	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	500	16,XS166	2561
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	160	127,181,TH23	2561

GUAR GUM (กัวร์กัม)

INS: 412 ชื่ออื่น: Gum cyamopsis, Guar flour หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	73,391, XS36,XS92, XS95,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561

GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

INS: 414 ชื่ออื่น: Gum arabic (Acacia senegal); Gum arabic (Acacia seyal); Acacia gum; Arabic gum หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561

GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561

HYDROXYBENZOATES, PARA- (กลุ่ม*พารา*-ไฮดรอกซิเบนโซเอต)

INS: 214	Ethyl para-hydroxybenzoate (เอทิล*พารา*-ไฮดรอกซิเบนโซเอต) ชื่ออื่น: Ethylparaben; Ethyl p-oxybenzoate; Ethyl ester of p-hydroxybenzoic acid	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 218	Methyl para-hydroxybenzoate (เมทิล*พารา*-ไฮดรอกซิเบนโซเอต) ชื่ออื่น: Methylparaben; Methyl p-oxybenzoate; Methyl ester of p-hydroxybenzoic acid	หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	1000	27,XS309R	2561
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	250	27,127	2561

HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซิโพรพิลเซลลูโลส)

INS: 463	ชื่ออื่น: Cellulose hydroxypropyl ether; Modified cellulose; Hydroxypropyl ether of cellulose	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561

HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซิโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

INS: 464 ชื่ออื่น: 2-hydroxypropyl ether of methyl cellulose หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561

HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซิโพรพิลสตาร์ช)

INS: 1440 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561

INDIGOTINE (อินดิโกทิน)

INS: 132 ชื่ออื่น: CI Food Blue 1; FD&C Blue No. 2; Indigo Carmine; CI (1975) No. 73015 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300	XS309R	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	300	95,XS36, XS92, XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561

IRON OXIDES (กลุ่มไอรอนออกไซด์)

INS: 172(i)	Iron oxide, black (ไอรอนออกไซด์, สีดำ) ชื่ออื่น: CI Pigment Black 11; CI (1975) No. 77499; Ferroso ferric oxide; Iron (II,III) oxide	หน้าที่: สี
INS: ~~172~~(ii)	Iron oxide, red (ไอรอนออกไซด์, สีแดง) ชื่ออื่น: CI Pigment Red 101 and 102; CI (1975) No. 77491; Iron sesquioxide, Anhydrous ferric oxide, Anhydrous iron (III) oxide	หน้าที่: สี
INS: 172(iii)	Iron oxide, yellow (ไอรอนออกไซด์, สีเหลือง) ชื่ออื่น: CI Pigment Yellow 42 and 43; CI (1975) No. 77492; Hydrated ferric oxide, Hydrated iron (III) oxide	หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	7,500	3	2561

KARAYA GUM (คารายากัม)

INS: 416	ชื่ออื่น: Karaya; Gum karaya; *Sterculia*; Gum *sterculia*; Kadaya; Katilo; Kullo; Kuterra	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92 XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS166	2561

KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

INS: 425	ชื่ออื่น: Konjac mannan; Konjac; Konnyaku	หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด

KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1 ------	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332, XS166	2561

LECITHIN (เลซิทิน)

INS: 322(i) ชื่ออื่น: Phosphatides; Phospholipids หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312, XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	392,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS312, XS315	2561

MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

INS: 504(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารคงสภาพของสี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561

MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

INS: 511 ชื่ออื่น: Magnesium chloride hexahydrate หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารทำให้แน่น, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561

MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS166	2561

MAGNESIUM HYDROXIDE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์)

INS: 528 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารคงสภาพของสี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561

MAGNESIUM HYDROXIDE CARBONATE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์คาร์บอเนต)

INS: 504(ii) ชื่ออื่น: Magnesium subcarbonate (light or heavy); Hydrated basic magnesium carbonate; Magnesium carbonate hydroxide; Magnesium carbonate hydroxide hydrated หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารคงสภาพของสี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561

MALIC ACID, DL- (กรด*ดีแอล*-มาลิก)

INS: 296 ชื่ออื่น: 2-Hydroxybutanedioic acid; Hydroxysuccinic acid; dl-Malic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561

MALTODEXTRIN (มอลโทเดกซ์ทริน)

INS: - ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว, สารเพิ่มปริมาณ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด

MALTODEXTRIN (มอลโทเดกซ์ทริน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.1	ผลิตภัณฑ์สำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม		2561
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม		2561

MALTOL (มอลทอล)

INS: 636 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	150	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	150		2561

MANNITOL (แมนนิทอล)

INS: 421 ชื่ออื่น: D-Mannitol; Mannite หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS166	2561

METHYL CELLULOSE (เมทิลเซลลูโลส)

INS: 461 ชื่ออื่น: Cellulose methyl ether; Methyl ether of cellulose หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	332,391,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561

METHYL ETHYL CELLULOSE (เมทิลเอทิลเซลลูโลส)

INS: 465 ชื่ออื่น: MEC; Ethyl methyl ether of cellulose หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสทัลไลน์เซลลูโลส)

INS: 460(i) ชื่ออื่น: Cellulose gel; Cellulose หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332, XS166	2561

MICROCRYSTALLINE WAX (ไมโครคริสทัลไลน์แวกซ์)

INS: 905c(i) ชื่ออื่น: Petroleum wax หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	ปริมาณที่เหมาะสม	3,XS309R	2561

MINERAL OIL, HIGH VISCOSITY (น้ำมันแร่ชนิดความหนืดสูง)

INS: 905d ชื่ออื่น: Liquid paraffin; Liquid petrolatum; Food grade mineral oil; White mineral oil หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	2000	3,XS309R	2561

MINERAL OIL, MEDIUM VISCOSITY (น้ำมันแร่ชนิดความหนืดปานกลาง)

INS: 905e ชื่ออื่น: Liquid paraffin; Liquid petrolatum; Food grade mineral oil; White mineral oil หน้าที่: สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	2000	3,XS86 XS87,XS105, XS309R,XS141	2561

NEOTAME (นีโอแทม)

INS: 961 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	80	XS87,TH2	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	330	158,XS309R	2561

NITROGEN (ไนโตรเจน)

INS: 941 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้เกิดฟอง, ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร, ก๊าซที่ใช้ขับดัน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.1	นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2561
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2561
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2561

NITROUS OXIDE (ไนทรัสออกไซด์)

INS: 942 ชื่ออื่น: Dinitrogen oxide; Dinitrogen monoxide หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารทำให้เกิดฟอง, ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร, ก๊าซที่ใช้ขับดัน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390, XS312, XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	308, 392, XS36, XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315	2561

OXIDIZED STARCH (ออกซิไดซด์สตาร์ช)

INS: 1404 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561

PECTINS (เพ็กทิน)

INS: 440 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,391,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

INS: 338	Phosphoric acid (กรดฟอสฟอริก) ชื่ออื่น: Orthophosphoric acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ
INS: 339(i)	Sodium dihydrogen phosphate (โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic sodium phosphate; Monosodium monophosphate Sodium acid phosphate; Sodium biphosphate; Monosodium dihydrogenortho-phosphate; Monosodium dihydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 339(ii)	Disodium hydrogen phosphate (ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic sodium phosphate; Disodium phosphate; Disodium acid phosphate; Secondary sodium phosphate; Disodium hydrogen orthophosphate; Disodium hydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว,สารให้ความข้นเหนียว

INS: 339(iii)	Trisodium phosphate (ไทรโซเดียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tribasic sodium phosphate; Sodium phosphate; Trisodium orthophosphate; Trisodium monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 340(i)	Potassium dihydrogen phosphate (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic potassium phosphate; Monopotassium monophosphate potassium acid phosphate; Potassium biphosphate; Monopotassium dihydrogenorthophosphate; Monopotassium dihydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 340(ii)	Dipotassium hydrogen phosphate (ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic potassium phosphate; Dipotassium monophosphate; Dipotassium phosphate; Dipotassium acid phosphate; Secondary potassium phosphate; Dipotassium hydrogen orthophosphate; Dipotassium hydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 340(iii)	Tripotassium phosphate (ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tribasic potassium phosphate; Potassium phosphate; Tripotassium orthophosphate; Tripotassium monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 341(i)	Calcium dihydrogen phosphate (แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic calcium phosphate, monocalcium orthophosphate, monocalcium phosphate, calcium biphosphate, acid calcium phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ
INS: 341(ii)	Calcium hydrogen phosphate (แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic calcium phosphate; Dicalcium phosphate; Calcium monohydrogen phosphate; Calcium hydrogen orthophosphate, Secondary calcium phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

INS: 341(iii)	Tricalcium phosphate (ไทรแคลเซียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Calcium phosphate, tribasic; precipitated calcium phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 342(i)	Ammonium dihydrogen phosphate (แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic ammonium phosphate; Monoammonium phosphate; Acid ammonium phosphate; Primary ammonium phosphate; Ammonium dihydrogen tetraoxophosphate; Monoammonium monophosphate; Ammonium dihydrogen orthophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 342(ii)	Diammonium hydrogen phosphate (ไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic ammonium phosphate, Diammonium phosphate; Diammonium hydrogen tetraoxophosphate; Diammonium hydrogen orthophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 343(i)	Magnesium dihydrogen phosphate (แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monomagnesium orthophosphate, Magnesium dihydrogen phosphate; Magnesium phosphate, monobasic; Magnesium biphosphate; Acid magnesium phosphate; Monomagnesium dihydrogen phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 343(ii)	Magnesium hydrogen phosphate (แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Magnesium phosphate, dibasic; secondary magnesium phosphate; Dimagnesium phosphate; Magnesium hydrogen orthophosphate trihydrate; Magnesium salt of phosphoric acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

INS: 343(iii)	Trimagnesium phosphate (ไทรแมกนีเซียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Magnesium phosphate, tribasic; Tertiary magnesium phosphate; Trimagnesium orthophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(i)	Disodium diphosphate (ไดโซเดียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Disodium dihydrogen diphosphate; Disodium dihydrogen pyrophosphate; Acid sodium pyrophosphate; Disodium Pyrophosphate; Disodium dihydrogen diphosphate; Disodium dihydrogen pyrophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(ii)	Trisodium diphosphate (ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Acid trisodium pyrophosphate, trisodium monohydrogen diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(iii)	Tetrasodium diphosphate (เททระโซเดียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tetrasodium diphosphate, sodium pyrophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(ix)	Magnesium dihydrogen diphosphate (แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Acid magnesium pyrophosphate, monomagnesium dihydrogen pyrophosphate; magnesium diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว
INS: 450(v)	Tetrapotassium diphosphate (เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tetrapotassium diphosphate; Potassium pyrophosphate; Tetrapotassium salt of diphosphoric acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(vi)	Dicalcium diphosphate (ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Calcium pyrophosphate; Dicalcium Pyrophosphate; Dicalcium diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(vii)	Calcium dihydrogen diphosphate (แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Acid calcium pyrophosphate; Monocalcium dihydrogen pyrophosphate; Monocalcium dihydrogen diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

INS: 451(i)	Pentasodium triphosphate (เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Pentasodium tripolyphosphate, Sodium triphosphate, Sodium tripolyphosphate, Triphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 451(ii)	Pentapotassium triphosphate (เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Pentapotassium tripolyphosphate, potassium triphosphate, potassium tripolyphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(i)	Sodium polyphosphate (โซเดียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Sodium hexametaphosphate, sodium tetrapolyphosphate, Graham's salt	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(ii)	Potassium polyphosphate (โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Potassium metaphosphate; Potassium polymetaphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(iii)	Sodium calcium polyphosphate (โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Sodium calcium polyphosphate, glassy	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว
INS: 452(iv)	Calcium polyphosphate (แคลเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(v)	Ammonium polyphosphate (แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 542	Bone phosphate (โบนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Edible bone phosphate	หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.1	นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	500	33,227	2561
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	1500	33,227,397	2561
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	1000	33,364,398	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	2200	33,XS309R	2561
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3500	33	2561
06.8.1	เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง	1000	33	2561
07.1.1.2	ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู	6000	33,229	2561

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (mg/kg)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	6000	33,229	2561
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	6000	33,229	2561
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	6000	33,229	2561
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา	6000	33,229	2561
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	6000	33,229	2561
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	6000	33,229	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	2200	33,393,394, XS36,XS191, XS292,XS312	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	2200	33,299	2561

POLYDEXTROSES (พอลิเดกซ์โทรส)

INS: 1200 ชื่ออื่น: Modified polydextroses

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561

POLYDIMETHYLSILOXANE (พอลิไดเมทิลไซลอกเซน)

INS: 900a ชื่ออื่น: Poly(dimethylsiloxane); Dimethylpolysiloxane; Dimethylsilicone fluid; Dimethylsilicone oil; Dimethicone

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารป้องกันการเกิดฟอง, อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	10	XS309R	2561

POLYETHYLENE GLYCOL (พอลิเอทิลีนไกลคอล)

INS: 1521 ชื่ออื่น: PEG; Macrogol หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500	127	2561

POLYGLYCEROL ESTERS of FATTY ACIDS (พอลิกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรดไขมัน)

INS: 475 ชื่ออื่น: Polyglycerol fatty acid esters; Glycerin fatty acid esters หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	2000	354,XS243	2561
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	5000	365	2561

POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID (พอลิกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรดริซิโนเลอิคที่ถูกอินเตอร์เอสเทอริไฟด์)

INS: 476 ชื่ออื่น: Glyceran esters of condensed castor oil fatty acids; Polyglycerol esters of polycondensed fatty acids from castor oil หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1500	XS243	2561
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2561
05.3	หมากฝรั่ง	500		2561
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	2000		2561
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	5000	365	2561

POLYOXYETHYLENE STEARATES (กลุ่มพอลิออกซิเอทิลีนสเตียเรต)

INS: 430	Polyoxyethylene (8) Stearate (พอลิออกซิเอทิลีน (8) สเตียเรต) ชื่ออื่น: Polyoxyl (8) stearate	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์
INS: 431	Polyoxyethylene (40) Stearate (พอลิออกซิเอทิลีน (40) สเตียเรต) ชื่ออื่น: Polyoxyl (40) stearate; Polyoxyethylene (40) monostearate	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.3	หมากฝรั่ง	200		2561

POLYSORBATES (กลุ่มพอลิซอร์เบต)

INS: 432	Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนลอเรต) ชื่ออื่น: Polysorbate 20	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 433	Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนโอลีเอต) ชื่ออื่น: Polysorbate 80	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 434	Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนแพลมิเทต) ชื่ออื่น: Polysorbate 40	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์
INS: 435	Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต) ชื่ออื่น: Polysorbate 60	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 436	Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนไทรสเตียเรต) ชื่ออื่น: Polysorbate 65	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1500		2561
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	1000	XS309R	2561
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	2500		2561
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2500	153	2561

POLYSORBATES (กลุ่มพอลิซอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	1500		2561
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	2500	XS96,XS97	2561
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	2500	XS88,XS89,XS98	2561
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	3000		2561

PONCEAU 4R (ปองโซ 4 อาร์)

INS: 124 ชื่ออื่น: CI Food Red 7; Cochineal Red A; New Coccine; Brilliant Scarlet; CI (1975) No. 16255 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300	XS309R	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง	30	395,XS36, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	500	16,95,XS166	2561

POTASSIUM ALGINATE (โพแทสเซียมแอลจิเนต)

INS: 402 ชื่ออื่น: Potassium salt of alginic acid หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2561

POTASSIUM CHLORIDE (โพแทสเซียมคลอไรด์)

INS: 508 ชื่ออื่น: Sylvine; Sylvite หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารเพิ่มรสชาติ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

INS: 332(i) ชื่ออื่น: Monopotassium citrate; Potassium citrate monobasic หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	253,391, XS36,XS92, XS95,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561

POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

INS: 460(ii) ชื่ออื่น: Cellulose หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS36, XS92, XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561

PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สาหร่ายทะเลยูชิวมาแปรรูป)

INS: 407a ชื่ออื่น: PES; PNG-carrageenan; Semi-refined carrageenan หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	332,391, XS36, XS92, XS95,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561

PROPYL GALLATE (โพรพิลแกลเลต)

INS: 310 ชื่ออื่น: Propyl ester of gallic acid หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	200	15,130,XS309R	2561

PROPYLENE GLYCOL (โพรพิลีนไกลคอล)

INS: 1520 ชื่ออื่น: Propanediol; Methyl glycol หน้าที่: สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ	1000	XS86	2561
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	5300		2561
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	4500	XS309R	2561
05.2.3	นูกัตและมาร์ซิแพน	1000		2561
05.3	หมากฝรั่ง	20000		2561

PROPYLENE GLYCOL ALGINATE (โพรพิลีนไกลคอลแอลจิเนต)

INS: 405 ชื่ออื่น: 1,2-Propane-diol ester of alginic acid; Hydroxypropyl alginate; Propane 1,2- diol alginate หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลายหรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	1300	XS243	2561

PROPYLENE GLYCOL ALGINATE (โพรพิลีนไกลคอลแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	5000	234,235	2561
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	5000	234	2561
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	6000	386,XS38,XS260	2561
05.1.2	โกโก้ไซรัป	10000		2561
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ	10000	XS86	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	5000	XS309R	2561
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	10000	370,TH24	2561
07.1.1.1	ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์	4000		2561
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	2000		2561
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา	500		2561
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	20000	11	2561
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	3000		2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	2000		2561
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	10000	11	2561

PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS (โพรพิลีนไกลคอลเอสเตอร์ของกลุ่มกรดไขมัน)

INS: 477 ชื่ออื่น: Propane-1,2-diol esters of fatty acids หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	1000		2561
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	5000	XS309R	2561
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2561
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2561

SACCHARINS (กลุ่มแซ็กคาริน)

INS: 954(i)	Saccharin (แซ็กคาริน) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 954(ii)	Calcium saccharin (แคลเซียมแซ็กคาริน) ชื่ออื่น: Calcium o-benzosulfimide	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 954(iii)	Potassium saccharin (โพแทสเซียมแซ็กคาริน) ชื่ออื่น: Potassium o-benzosulfimide	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 954(iv)	Sodium saccharin (โซเดียมแซ็กคาริน) ชื่ออื่น: Soluble saccharin; Sodium o-benzosulfimide	หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	500	163,XS309R	2561
~~08.2.2~~	~~ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน~~	~~500~~	~~XS96,XS97~~	~~2559~~
~~08.3.2~~	~~เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน~~	~~500~~	~~XS88, XS89,XS98~~	~~2559~~

SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS (กลุ่มซอร์บิแทนเอสเตอร์ของกรดไขมัน)

INS: 491	Sorbitan monostearate (ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์
INS: 492	Sorbitan tristearate (ซอร์บิแทนไทรสเตียเรต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 493	Sorbitan monolaurate (ซอร์บิแทนมอโนลอเรต) ชื่ออื่น: Sorbitan laurate	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 494	Sorbitan monooleate (ซอร์บิแทนมอโนโอลีเอต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 495	Sorbitan monopalmitate (ซอร์บิแทนมอโนแพลมิเทต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	2500	XS243	2561
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2500		2561
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ	10000	XS86	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	10000		2561

SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS (กลุ่มซอร์บิแทนเอสเตอร์ของกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	10000		2561
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	10000	XS309R	2561
05.2.3	นูกัตและมาร์ซิแพน	10000		2561
07.1.1	ขนมปังและโรล	3000		2561
~~07.2~~	~~ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป~~	~~10000~~		~~2559~~
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	5000	TH25	2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000		2561
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	5000	TH26	2561

SORBITOL (ซอร์บิทอล)

INS: 420(i) ชื่ออื่น: D-Glucitol, D-sorbitol, Sorbit, Sorbol

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง	40000	TH27	2561

STARCH ACETATE (สตาร์ชแอซีเทต)

INS: 1420 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2561
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2561
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม		2561

STEAROYL LACTYLATES (กลุ่มสเตียโรอิลแล็กทิเลต)

INS: 481(i)	Sodium stearoyl lactylate (โซเดียมสเตียโรอิลแล็กทิเลต) ชื่ออื่น: Sodium Stearoyl-2-lactylate; Sodium stearoyl lactate; Sodium di-2-stearoyl lactate	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว
INS: 482(i)	Calcium stearoyl lactylate (แคลเซียมสเตียโรอิลแล็กทิเลต) ชื่ออื่น: Calcium Stearoyl-2-lactylate, Calcium stearoyl lactate; Calcium di-2-stearoyl lactate	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.1.1.1	ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์	3000	388	2561

STEVIOL GLYCOSIDES (สตีวิออลไกลโคไซด์)

INS: 960 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2500	26,203,TH28	2561

SUCROGLYCERIDES (ซูโครกลีเซอไรด์)

INS: 474 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	10000	348,XS250, XS252	2561
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348,XS243	2561
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	3000	348	2561
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2000	348	2561
05.1.2	โกโก้ไซรัป	10000	348	2561
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ	10000	348	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	5000	348,XS309R	2561
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป	3000	348	2561
~~07.2~~	~~ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป~~	~~5000~~	~~348~~	~~2559~~

SUCROGLYCERIDES (ซูโครกลีเซอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	5000	348,TH25	2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000	348	2561
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	5000	348,TH26	2561

SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS (ซูโครสเอสเตอร์ของกรดไขมัน)

INS: 473 ชื่ออื่น: Sucrose fatty acid esters หน้าที่: สารทำให้คงตัว, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	10000	348,XS250, XS252	2561
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	10000	348	2561
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348,XS243	2561
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	3000	348	2561
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2000	348	2561
05.1.2	โกโก้ไซรัป	10000	348	2561
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ	10000	348	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	6000	348	2561
~~05.2.1~~	~~ลูกกวาดชนิดแข็ง~~	~~5000~~	~~348~~	~~2559~~
~~05.2.2~~	~~ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5~~	~~5000~~	~~348~~	~~2559~~
05.2	ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน	5000	348,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	10000	348	2561
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป	3000	348	2561
~~07.2~~	~~ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป~~	~~10000~~	~~348~~	~~2559~~
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	5000	348,TH25	2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000	348	2561
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	5000	348,TH26	2561
14.1.4.2	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ	700	TH30	2561

SUCROSE OLIGOESTERS, Type I and Type II (ซูโครสโอลิโกเอสเตอร์ แบบชนิด 1 และ แบบชนิด 2)

INS: 473a ชื่ออื่น: Type I: Sucrose fatty acid esters (high-esterified); Sucrose oligoesters (highesterified) Type II: Sucrose fatty acid esters; Sucrose oligoesters หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	10000	348,XS250, XS252	2561
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348,XS243	2561
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	3000	348	2561
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2000	348	2561
05.1.2	โกโก้ไซรัป	10000	348	2561
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ	10000	348	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	5000	348,XS309R	2561
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	5000	348,387	2561
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป	3000	348	2561
~~07.2~~	~~ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป~~	~~10000~~	~~348~~	~~2559~~
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	5000	348,TH25	2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000	348	2561
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	5000	348,TH26	2561

TARA GUM (ทารากัม)

INS: 417 ชื่ออื่น: Peruvian carob หน้าที่: สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	73,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	73,XS166	2561

TARTRATES (กลุ่มทาร์เทรต)

INS: 334	L(+)-Tartaric acid (กรดแอล(+)-ทาร์ทาริก) ชื่ออื่น: L-Tartaric acid; L-2,3-dihydroxybutanedioic acid; L-2,3-dihydroxysuccinic acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารเพิ่มรสชาติ, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ
INS: 335(ii)	Sodium L(+)-tartrate (โซเดียมแอล(+)-ทาร์เทรต) ชื่ออื่น: Sodium dextro-tartrate; Disodium L-tartrate; Disodium (+)-tartrate; Disodium (+)-2,3-dihydroxybutanedioic acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว
INS: 337	Potassium sodium L(+)-tartrate (โพแทสเซียมโซเดียมแอล(+)-ทาร์เทรต) ชื่ออื่น: Rochelle salt; Seignette salt; Potassium sodium dextro-tartrate; Potassium sodium L-tartrate; Potassium sodium (+)-tartrate; Potassium sodium (+)-2,3-dihydroxybutanedioic acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	20000	45	2561
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	1300	45,XS13,XS38, XS57,XS145, XS257R,XS259R, XS297	2561
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ	2000	45,XS86	2561
06.2.2	สตาร์ช	2000	45	2561
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	5000	45,128,TH24	2561
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	4000	45,388	2561
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	5000	45	2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	500	45	2561
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	8000	11,45	2561
08.3.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ไม่ผ่านความร้อน	500	45	2561
08.3.2	เนื้อสัตว์บดทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	500	45,XS88, XS89,XS98	2561
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดแช่เยือกแข็ง	500	45	2561
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	2000	45,365	2561

TARTRAZINE (ตาร์ตราซีน)

INS: 102 ชื่ออื่น: CI Food Yellow 4, FD&C Yellow No. 5, CI (1975) No. 19140 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	382	2561

TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE (เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน)

INS: 319 ชื่ออื่น: TBHQ; Mono-tert-butylhydroquinone, t-Butylhydroquinone หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	200	15,130,303	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	200	15,130,XS309R	2561

THIODIPROPIONATES (กลุ่มไทโอไดโพรพิโอเนต)

INS: 388 Thiodipropionic acid (กรดไทโอไดโพรพิโอนิก) ชื่ออื่น: 3,3'-Thiodipropionic acid; Diethyl sulfide 2,2'-dicarboxylic acid; Thiodihydracrylic acid หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

INS: 389 Dilauryl thiodipropionate (ไดลอริลไทโอไดโพรพิโอเนต) ชื่ออื่น: Didodecyl 3,3'-thiodipropionic acid หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	200	15,46,XS166	2561

TOCOPHEROLS (กลุ่มโทคอเฟอรอล)

INS: 307a d-alpha-Tocopherol (*ดี-แอลฟา*-โทคอเฟอรอล) ชื่ออื่น: Vitamin E; RRR-alpha - tocopherol, 5,7,8-trimethyltocol, (+)-alphaTocophero หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

INS: 307b Tocopherol concentrate, mixed (โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น) ชื่ออื่น: Vitamin E หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

INS: 307c	dl-alpha-Tocopherol (*ดีแอล-แอลฟา*-โทคอเฟอรอล) ชื่ออื่น: Vitamin E; dl-5,7,8-Trimethyltocol	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
16.0	ผลิตภัณฑ์อาหารเตรียมสำเร็จ	200		2561

TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)

INS: 413	ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561

TRICALCIUM CITRATE (ไทรแคลเซียมซิเทรต)

INS: 333(iii)	ชื่ออื่น: Calcium citrate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS166,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561

TRIPOTASSIUM CITRATE (ไทรโพแทสเซียมซิเทรต)

INS: 332(ii)	ชื่ออื่น: Potassium citrate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	253,391,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561

TRISODIUM CITRATE (ไทรโซเดียมซิเทรต)

INS: 331(iii) ชื่ออื่น: Sodium citrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	253,391,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561

XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)

INS: 415 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	391,XS36,XS92, XS95,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง กำหนดปริมาณการปนเปื้อนสูงสุดของแคดเมียมในอาหารบางชนิด

เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคความปลอดภัยของผู้บริโภคกรณีสารปนเปื้อนในอาหาร จึงเห็นสมควรกำหนดค่าปริมาณการปนเปื้อนสูงสุดของแคดเมียมสำหรับอาหารบางชนิดเพิ่มเติม

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๔ (๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๘ (พ.ศ.๒๕๒๙) เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ลงวันที่ ๒๑ มกราคม ๒๕๒๙ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ อาหารที่มีแคดเมียมปนเปื้อนต้องมีมาตรฐาน โดยตรวจพบแคดเมียมปนเปื้อนในอาหารได้ไม่เกินข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

ประเภทของอาหาร	ปริมาณการปนเปื้อนสูงสุด (มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม)	หมายเหตุ
(๑) สัตว์จำพวกหมึก เช่น หมึกกระดอง หมึกสาย และหมึกกล้วย	๒	ปลาหมึกทุกส่วน โดยไม่รวม กระดอง และอวัยวะภายใน
(๒) หอยสองฝา เช่น หอยกาบตลับ หอยแครง และหอยแมลงภู่ *ยกเว้น* หอยนางรม และหอยเชลล์	๒	ทุกส่วนที่บริโภคได้ หลังจากเอาเปลือกออกแล้ว
(๓) หอยฝาเดียวทุกชนิด *รวมทั้ง* หอยหวาน	๒	ทุกส่วนที่บริโภคได้ หลังจากเอาเปลือกออกแล้ว
(๔) ปลา	๑	ปลาทะเลและปลาน้ำจืด โดยไม่รวมอวัยวะภายใน
(๕) สาหร่ายพร้อมบริโภค	๒	ในสภาพแห้ง

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๖๑

วันชัย สัตยาวุฒิพงศ์

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๕ ตอนพิเศษ ๒๐๙ ง ลงวันที่ ๓๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๑)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง รายชื่อพืชที่ใช้ได้ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ฉบับที่ ๒

เพื่อเป็นการให้ข้อมูลอันเป็นประโยชน์และอำนวยความสะดวกเกี่ยวกับการขออนุญาตผลิตหรือนำเข้า เพื่อจำหน่ายซึ่งผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ที่มีการใช้พืชเป็นส่วนประกอบ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศกำหนดรายละเอียดและเงื่อนไขการใช้ไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ การใช้พืชในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ใช้ได้ตามรายละเอียดและเงื่อนไข ตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๒ การใช้พืชตามข้อ ๑ ต้องพิจารณาตามความเหมาะสมและสอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

ข้อ ๓ สำหรับพืชในบัญชีแนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง รายชื่อพืชที่ใช้ได้ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ลงวันที่ ๗ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๖๑ ลำดับที่ ๕๒ ลำดับที่ ๕๓ ลำดับที่ ๙๙ ลำดับที่ ๑๐๔ ลำดับที่ ๑๖๐ ลำดับที่ ๑๘๑ และลำดับที่ ๑๘๓ ให้ใช้ข้อมูลตามบัญชีแนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาฉบับนี้ แทน

ประกาศ ณ วันที่ ๒๒ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

วันชัย สัตยาวุฒิพงศ์

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ยกเลิก

บัญชีแนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง รายชื่อพืชที่ใช้ได้ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ ๒)

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๑	*Acacia senegal*	กัมอะราบิก	Gum arabic	ยาง (Gum)	ใยอาหาร (Dietary fiber)	สกัดด้วยน้ำ	๑. ต้องมีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามวัตถุเจือปนอาหาร
๒	*Agaricus bisporus*	เห็ดแชมปิญอง / เห็ดกระดุม	Champigon mushroom	ทั้งต้น เห็ด	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง	
๓	*Agrocybe cylindracea*	เห็ดโคนญี่ปุ่น / เห็ดยานางิ	Yanagi-matsutake	ดอก เห็ด	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง	
๔	*Aphanizomenon flos-aquae*	สาหร่ายสีเขียวแกมน้ำเงิน	Blue green algae	สาหร่าย	ไฟโคไซยานิน (Phycocyanin)	สกัดด้วยน้ำ	๑. ต้องมีผลวิเคราะห์ microcrystins น้อยกว่า ๑ mcg/g
๕	*Armoracia rusticana* P. Gaertn., B. Mey.& Scherb. ชื่อพ้อง *Cochlearia armoracia* L.	ฮอร์สแรดิช	Horseradish	ราก	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	๑. ปริมาณฮอร์สแรดิชบดผง ไม่เกิน ๒๖ มิลลิกรัมต่อวัน
๖	*Aspalathus linearis*	รอยบอส	Rooibos	ใบ	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดรอยบอส ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๗	*Bertholletia excelsa* Humb. & Bonpl.	บราซิลนัต	Brazil nut	เมล็ด	โปรตีน (Protein)	บดผง	๑. ปริมาณบราซิลนัตบดผงไม่เกิน ๑.๕ กรัม

ยกเลิก

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๘	*Boletus edulis* Bull.	เห็ดพอร์ชินี	Porcini	หมวกเห็ด	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง	
๙	*Camellia oleifera* Abel	ชาน้ำมัน	Tea oil camellia	เมล็ด	กรดโอเลอิก (Oleic acid)	บีบอัดน้ำมัน	๑. ปริมาณน้ำมันจากเมล็ด ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัม
๑๐	*Cistanche tubulosa* (Schenk) Wight	Cistanche	ฉ่งย้ง	ราก	อิคินาโคไซด (Echinacoside) / ฟีนิลเอทานอยด์ ไกลโคไซด์ รวม (Total phenylethanoid glycoside)	สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดไม่เกิน ๓๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. แสดงข้อความคำเตือนว่า “ผู้ป่วยที่ได้รับยา anticoagulant ไม่ควรรับประทาน”
๑๑	*Citrus* x *aurantium* L.	ส้ม / ส้มเกลี้ยง	Sour orange	ผล (ไม่รวมเมล็ด) / เปลือก	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) / สารสำคัญจากเปลือก ได้แก่ เฮสเพอริดีน (Hesperidine)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล (เฉพาะผลไม่รวมเมล็ด)	๑. ปริมาณซิตรัสฟลาโวนอยด์ ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณเฮสเพอริดีน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๒	*Citrus limon* (L.) Burm.f.	มะนาวเทศ	Lemon	ผล (ไม่รวมเมล็ด)	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณซิตรัสฟลาโวนอยด์ ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน

ยกเลิก

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
					(Flavonoids) / ใยอาหาร (Dietary fiber)		๒. ปริมาณใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๑๓	*Dictyophora indusiata* (Vent.) Desv.	เห็ดร่างแหสีขาว / เห็ดเยื่อไผ่สีขาว	Bamboo mushroom	ดอกเห็ด	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง	
๑๔	*Flammulina velutipes* (Curtis) Singer	เห็ดเข็ม	Needle mushroom / Enoki mushroom	ดอกเห็ด	ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง	๑. ปริมาณใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๑๕	*Gymnema inodorum* (Lour.) Decne.	ผักจินดา / ผักเชียงดา	Gymnema	ใบและยอดอ่อน	Gymnamic acid	บดผง	๑. ปริมาณผงผักเชียงดาบดผง ไม่เกิน ๑.๕ กรัมต่อวัน ๒.ต้องแสดงคำเตือนบนฉลาก ดังนี้ ๒.๑ เด็ก สตรีมีครรภ์และผู้ที่มีภาวะน้ำตาลในเลือดต่ำไม่ควรรับประทาน ๒.๒ ผู้ป่วยโรคเบาหวานควรปรึกษาแพทย์ก่อนรับประทาน ๒.๓ ไม่ควรรับประทานติดต่อกันเป็นเวลาเกิน ๑ เดือน

ยกเลิก

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๑๖	*Hemerocallis fulva* (L.) L.	ดอกไม้จีน	Daylily	ดอกตูม	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	๑. ปริมาณดอกไม้จีนบดผงไม่เกิน ๑๐๐ มิลลิกรัม
๑๗	*Hippophae rhamnoides* L.	ซีบัคทอร์น	Sea buckthorn	ผล / เมล็ด	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid) / กรดไขมัน ได้แก่ กรดโอเลอิก (Oleic acid) กรดพัลมิโตเลอิก (Palmitoleic acid) กรดพัลมิติก (Palmitic acid) กรดไลโนเลอิก (Linoleic acid) และกรดไลโนเลนิก (Linolenic acid) / ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ โปรแอนโทไซยานิดิน (Proanthocyanidins)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / บีบอัดน้ำมัน	๑. ปริมาณซีบัคทอร์นบดผงไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง) ๒. ปริมาณกรดแอสคอร์บิก ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๘	*Ipomoea batatas* (L.) Lam.	มันเทศ	Sweet potato	ลำต้นใต้ดิน	ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง	๑. ปริมาณใยอาหารไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๑๙	*Irvingia gabonensis*	เมล็ดมะม่วงแอฟริกัน	African mango	เนื้อในของเมล็ด (Kernel)	อัลบูมิน (Albumin) และ ใยอาหาร (Dietary fiber)	กากเนื้อในของเมล็ดนำมาสกัดเย็น และสกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัด ไม่เกิน ๓๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ยกเลิก

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
							๒. ต้องแสดงข้อความคำเตือนบนฉลากดังนี้ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีอัลบูมินจากสารสกัดเมล็ดมะม่วงแอฟริกัน”
๒๐	*Juglans regia* L.	วอลนัต	Walnuts	เมล็ด	โปรตีน (Protein)	บดผง	
๒๑	*Kaempferia parviflora* Wall. ex Baker	กระชายดำ	Black galingale	เหง้า	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยเอทานอล	๑. ปริมาณกระชายดำบดผง ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัดกระชายดำด้วยน้ำ คำนวณเป็นปริมาณบดผง ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๓. ปริมาณสารสกัดกระชายดำด้วยเอทานอล ไม่เกิน ๒๘ มิลลิกรัมต่อวัน
๒๒	*Luffa aegyptiaca* Mill. ชื่อพ้อง *Luffa cylindrical* (L.) M.Roem.	บวบหอม / บวบกลม	Sponge gourd (บวบหอม) / Smooth loofah (บวบกลม)	ผล	ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง	๑. ปริมาณใยอาหารไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน

ยกเลิก

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๒๓	*Plukenetia volubilis* L.	ดาวอินคา	Sacha inchi / Incapeanut	เมล็ด	โอเมก้า-๓ (Omega - ๓) / โปรตีน (Protein)	หีบหรือวิธีการบีบ (น้ำมัน) / เมล็ดที่เอาน้ำมันออกแล้วบดเป็นผง	๑. ปริมาณน้ำมันดาวอินคา ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณดาวอินคาบดผงไม่เกิน ๑.๕ กรัม
๒๔	*Polygonum odoratum* Lour.	ผักแพว / ผักไผ่	Coriander, Vietnamese	ยอดอ่อน	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds)	สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดยอดอ่อนผักแพว ไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน (โดยเทียบเท่าผักแพว สด ๑๒๐ กรัมต่อวัน)
๒๕	*Prunus dulcis* (Mill.) D. A. Webb	อัลมอนด์	Almonds	เมล็ด	กรดไขมัน (Fatty acids) ได้แก่ กรดไลโนเลอิก (Linoleic acid) กรดโอเลอิก (Oleic acid) / โปรตีน (Protein)	หีบหรือวิธีการบีบ (น้ำมัน) / บดผง	๑. ปริมาณอัลมอนด์บดผงไม่เกิน ๑.๕ กรัม
๒๖	*Rosa damascena* Mill.	กุหลาบมอญ	Damask rose	น้ำมันจากดอก	-	กลั่นด้วยไอน้ำ (Steam distillation)	
๒๗	*Rosa laevigata* Michx	เชอโรกีโรส	Cherokee rose	ผลสุกแห้ง	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) / วิตามิน ซี (Vitamin C)	สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดจากผล ไม่เกิน ๑๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ยกเลิก

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
๒๘	*Saccharum officinarum* L.	อ้อย	Sugar cane	ลำต้น / น้ำอ้อย	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) / โพลิโคซานอล (Policosanol) / อ็อกตาโคซานอล (Octacosanol) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล / วิธีซุปเปอร์คลิทิคอลคาร์บอนไดออกไซด์ (Supercritical carbondioxide)	๑.ปริมาณโพลิโคซานอล ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อวัน
๒๙	*Salvia hispanica* L.	เมล็ดเจีย	Chia	เมล็ด	สารสำคัญจากน้ำมัน คือ กรดไขมันไม่อิ่มตัว ได้แก่ โอเมก้า- ๓ โอเมก้า - ๖ และ โอเมก้า-๙ / โปรตีน / ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง / บีบเย็น (น้ำมัน)	๑. ปริมาณเมล็ดเจียบดผง ไม่เกิน ๑๕ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณน้ำมันเมล็ดเจีย ไม่เกิน ๕ กรัม ต่อวัน ๓. ต้องแสดงข้อความและคำเตือน ดังนี้ ๓.๑ บริโภคเมล็ดเจียไม่เกินวันละ ๑๕ กรัม ๓.๒ ใน ๑ (ระบุหน่วย) มีใยอาหารทั้งหมด... (ระบุ)... มก.

ยกเลิก

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
							ประกอบด้วยใยอาหารที่ละลายน้ำได้... (ระบุ)...มก. ใยอาหารที่ไม่ละลายน้ำ...(ระบุ)... มก. ๓.๓ เพื่อป้องกันภาวะอุดตันของลำไส้ที่อาจเกิดจากการบริโภคผลิตภัณฑ์ใยอาหารชนิดแห้ง ควรรับประทานพร้อมน้ำ ๑-๒ แก้ว
๓๐	*Schizochytrium* sp.	-		สาหร่าย	ดีเอชเอ (DHA ; Docosahexaenoic acid) และอีพีเอ (EPA; Eicosapentaenoic acid)	สกัดด้วยเฮกเซน (Hexane)	๑. ผลิตภัณฑ์ต้องมีดีเอชเอ และอีพีเอ รวมกันไม่เกิน ๑ กรัม ต่อวัน ๒. ต้องมีปริมาณของดีเอชเอ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๒ โดยน้ำหนักของน้ำมัน และมีสัดส่วนของ ดีเอชเอ และอีพีเอ ไม่น้อยกว่า ๒ ต่อ ๑

ยกเลิก

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
		ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ				
							๒. สารละลายตกค้างของเฮกเซน ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (ppm)
๓๑	*Solanum tuberosum* L.	มันฝรั่ง	Potato	หัวใต้ดิน	ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง	๑. ปริมาณใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๓๒	*Tiliacora triandra* (Colebr.) Diels	ใบย่านาง	Bamboo grass	ใบ	เบต้า-แคโรทีน (Beta-carotene)	บดผง	๑. ปริมาณใบหญ้านางบดผง ไม่เกิน ๑ กรัม
๓๓	*Wolffia globosa* (Roxb.) Hartog & Plas	ไข่น้ำ	Asian watermeal	ใบ	โปรตีน (Protein)	บดผง	๑. ปริมาณไข่น้ำบดผง ไม่เกิน ๑๗.๒๕ กรัม
๓๔	*Zea mays* L.	ข้าวโพด / ข้าวโพดฝักอ่อน	Maize / Corn	เมล็ด	ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง	๑. ปริมาณใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน

ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๓๙๐ (พ.ศ. ๒๕๖๑)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการใช้วัตถุในอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร เพื่อให้เป็นปัจจุบันและสอดคล้องกับสากล

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๕) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๑ (พ.ศ. ๒๕๓๖) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ลงวันที่ ๒๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๓๙๖

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๔

ข้อ ๒ กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการใช้วัตถุในอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ดังนี้

(๑) แคลเซียมไอโอเดท (calcium iodate) หรือโพแทสเซียมไอโอเดท (potassium iodate) อนุญาตให้ใช้ได้เฉพาะเพื่อปรับสภาวะโภชนาการเกี่ยวกับการขาดสารไอโอดีนเท่านั้น ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ

(๒) เมทิลแอลกอฮอล์ (methyl alcohol) หรือเมทานอล (methanol) อนุญาตให้ใช้ได้เฉพาะเป็นสารช่วยในการผลิต (processing aid) สำหรับการผลิตอาหารดังต่อไปนี้ เท่านั้น

(ก) วัตถุเจือปนอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

(ข) อาหารเพื่อการส่งออก

(๓) หญ้าหวาน ซึ่งมีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Stevia rebaudiana* Bertoni และผลิตภัณฑ์จากหญ้าหวาน อนุญาตให้ใช้ได้เฉพาะกรณีดังต่อไปนี้ เท่านั้น

(ก) ใบหญ้าหวานเป็นชาสมุนไพร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ชาสมุนไพร

(ข) สตีวิออลไกลโคไซด์ (steviol glycosides) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

(ค) หญ้าหวาน หรือสารสกัดจากหญ้าหวาน ที่ใช้สำหรับการผลิตสตีวิออลไกลโคไซด์ ตาม (ข)

(ง) หญ้าหวาน หรือผลิตภัณฑ์อื่นจากหญ้าหวาน นอกเหนือจาก (ก)-(ค) ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบภายใต้หลักการข้อกำหนดของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้นๆ

(จ) หญ้าหวาน หรือผลิตภัณฑ์จากหญ้าหวานที่ผลิตเพื่อการส่งออก

ข้อ ๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๕ ตอนพิเศษ ๒๓๗ ง ลงวันที่ ๒๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๑)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๓๙๑ (พ.ศ. ๒๕๖๑)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย เพื่อให้เป็นปัจจุบันและสอดคล้องกับสากล

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๘) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๔) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่าย ลงวันที่ ๑๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๕

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๘) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ลงวันที่ ๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๖

ข้อ ๒ กำหนดอาหารดังต่อไปนี้ เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

(๑) น้ำมันพืชที่ผ่านกรรมวิธีเติมโบรมีน (brominated vegetable oil)

(๒) กรดซาลิซิลิค (salicylic acid)

(๓) กรดบอร์ริค (boric acid)

(๔) บอร์แรกซ์ (borax)

(๕) โพแทสเซียมคลอเรต (potassium chlorate)

(๖) คูมาริน (coumarin) หรือ ๑,๒-เบนโซไพโรน (๑,๒-benzopyrone) หรือ ๕,๖-เบนโซ-แอลฟา-ไพโรน (๕,๖-benzo-α-pyrone) หรือ ซิส-ออร์โธ-คูมาริค แอซิด แอนไฮไดร์ด (cis-o-coumaric acid anhydride) หรือ ออร์โธ-ไฮดรอกซีซินนามิค แอซิด แลคโตน (o-hydroxycinnamic acid lactone)

(๗) ไดไฮโดรคูมาริน (dihydrocoumarin) หรือเบนโซไดไฮโดรไพโรน (benzodihydropyrone) หรือ ๓,๔-ไดไฮโดรคูมาริน (๓,๔-dihydrocoumarin) หรือไฮโดรคูมาริน (hydrocoumarin)

(๘) ไดเอทธิลีนไกลคอล (diethylene glycol) หรือไดไฮดรอกซีไดเอทธิล-อีเธอ (dihydroxydiethyl ether) หรือไดไกลคอล (diglycol) หรือ ๒,๒′-ออกซีบิส-เอทานอล (๒,๒′-oxybisethanol) หรือ ๒,๒′-ออกซีไดเอทานอล (๒,๒′-oxydiethanol)

(๙) ดัลซิน (dulcin) หรือ ๔-อีทอกซิฟีนิลยูเรีย (๔-ethoxyphenylurea) หรือ พารา-ฟีเนททอลคาร์บาไมด์ (para-phenetolcarbamide)

(๑๐) เอเอฟ-๒ (AF-๒) หรือ ๒-(๒-ฟูริล)-๓-(๕-ไนโตร-๒-ฟูริล) อะคริลาไมด์ (๒-(๒-furyl)-๓-(๕-nitro-๒-furyl) acrylamide) หรือ ฟูริลฟูราไมด์ (furylfuramide)

(๑๑) โพแทสเซียมโบรเมต (potassium bromate)

(๑๒) ฟอร์มาลดีไฮด์ (formaldehyde) สารละลายฟอร์มาลดีไฮด์ (formaldehyde solution) และพาราฟอร์มาลดีไฮด์ (paraformaldehyde)

(๑๓) สารเมลามีน และสารในกลุ่มเมลามีนเฉพาะกรดซัยยานูริก (cyanuric acid)

(๑๔) อาหารที่มีการใช้ (๑)-(๑๓) เป็นส่วนประกอบ

ข้อ ๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๕ ตอนพิเศษ ๒๓๗ ง ลงวันที่ ๒๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๑)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๓๙๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ ๓)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยฉลากโภชนาการ เกี่ยวกับค่าปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ ๖ ปีขึ้นไป (Thai Recommended Daily Intakes, Thai RDI) ของโซเดียม (Sodium) ซึ่งเป็นสารอาหารที่เกี่ยวข้องกับการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (Non-Communicable Diseases, NCDs) และส่งผลต่อสุขภาพของประชากรไทย ให้มีความเหมาะสมและสอดคล้องกับสากล

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขจึงออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในลำดับที่ ๒๘ ปริมาณที่แนะนำต่อวัน (Thai RDI) ของโซเดียม (Sodium) ในบัญชีสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ ๖ ปีขึ้นไป (Thai Recommended Daily Intakes – Thai RDI) ในบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ.๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ ลงวันที่ ๒๐ มีนาคม พ.ศ.๒๕๔๑ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

ลำดับที่ (No.)	สารอาหาร (Nutrient)	ปริมาณที่แนะนำต่อวัน (Thai RDI)	หน่วย (Unit)
๒๘	โซเดียม (Sodium)	๒,๐๐๐	มิลลิกรัม (mg)

ข้อ ๒ อาหารที่มีการแสดงฉลากโภชนาการไว้ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ และมีการแสดงปริมาณโซเดียมไม่สอดคล้องกับปริมาณโซเดียมที่แนะนำต่อวันตามประกาศฉบับนี้ยังคงจำหน่ายต่อไปได้ ทั้งนี้ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๓ ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๑

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๕ ตอนพิเศษ ๒๖๔ ง ลงวันที่ ๒๒ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๑)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๒ (พ.ศ.๒๕๖๑)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ ๓)

เนื่องด้วยโซเดียม (Sodium) เป็นสารอาหารที่เกี่ยวข้องกับการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (Non-Communicable Diseases, NCDs) ซึ่งเป็นปัญหาสุขภาพสำคัญของประชากรไทย และเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล กระทรวงสาธารณสุขจึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๒ (พ.ศ.๒๕๖๑) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ ๓) โดยมีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในลำดับที่ ๒๘ ปริมาณที่แนะนำต่อวัน (Thai RDI) ของโซเดียม (Sodium) ในบัญชีสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ ๖ ปีขึ้นไป (Thai Recommended Daily Intakes – Thai RDI) ในบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ.๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ ลงวันที่ ๒๐ มีนาคม พ.ศ.๒๕๔๑ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

ลำดับที่ (No.)	สารอาหาร (Nutrient)	ปริมาณที่แนะนำต่อวัน (Thai RDI)	หน่วย (Unit)
๒๘	โซเดียม (Sodium)	๒,๐๐๐	มิลลิกรัม (mg)

ข้อ ๒ ปริมาณโซเดียมที่ควรได้รับสำหรับผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ ๒,๐๐๐ กิโลแคลอรี ในส่วนที่ ๓ ของกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มรูปแบบมาตรฐาน ตามข้อ ๑.๑ ของบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ.๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ ลงวันที่ ๒๐ มีนาคม พ.ศ.๒๕๔๑ และกรอบข้อมูลโภชนาการแบบควบคู่ ตามข้อ ๑.๓ ของบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๙) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๑ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๔๔ ให้แสดงเป็น “น้อยกว่า 2,000 มก.” เพื่อให้สอดคล้องกับปริมาณโซเดียมที่แนะนำต่อวันตามประกาศฉบับนี้ ดังมีรายละเอียดรูปแบบของกรอบข้อมูลโภชนาการตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๒ (พ.ศ.๒๕๖๑) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๑๔ กันยายน ๒๕๖๑ ได้ลงประกาศในราชกิจจานุเบกษา เมื่อวันที่ ๒๒ ตุลาคม ๒๕๖๑ และมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๒๐ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒ เป็นต้นไป

ข้อ ๔ อาหารที่มีการแสดงฉลากโภชนาการไว้ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ และมีการแสดงปริมาณโซเดียมไม่สอดคล้องกับปริมาณโซเดียมที่แนะนำต่อวันตามประกาศฉบับนี้ ให้ยังคงจำหน่ายต่อไปได้ แต่ต้องไม่เกินวันที่ ๒๐ เมษายน พ.ศ.๒๕๖๔

ข้อ ๕ ผู้ผลิต ผู้นำเข้า หรือผู้จำหน่ายอาหารต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๒ (พ.ศ.๒๕๖๑) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ ๓) หากฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา ๖(๑๐) จะมีโทษตามมาตรา ๕๑ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ คือ ต้องโทษปรับไม่เกิน ๓๐,๐๐๐ บาท

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด และหากมีข้อสงสัยประการใด โปรดติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๘๕ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๖๑

ธเรศ กรัษนัยรวิวงค์

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

บัญชีแนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๒ (พ.ศ.๒๕๖๑)
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ ๓)

กรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มรูปแบบมาตรฐาน

ส่วนที่ 1

ข้อมูลโภชนาการ

หนึ่งหน่วยบริโภค: ..... (.....)

จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ..... : .....

ส่วนที่ 2

ช่วงที่ 1

คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค

พลังงานทั้งหมด ..... กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน ..... กิโลแคลอรี)

ช่วงที่ 2

		ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *
ไขมันทั้งหมด	..... ก.	.....%
ไขมันอิ่มตัว	..... ก.	.....%
โคเลสเตอรอล	..... มก.	.....%
โปรตีน	..... ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	..... ก.	.....%
ใยอาหาร	..... ก.	.....%
น้ำตาล	..... ก.	
โซเดียม	..... มก.	.....%

ช่วงที่ 3

ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *

วิตามินเอ	..... %	**วิตามินบี 1**	.....%
วิตามินบี 2	.....%	**แคลเซียม**	.....%
เหล็ก	.....%		

*ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

ส่วนที่ 3

ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้

ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า	65	ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า	20	ก.
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า	300	มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด		300	ก.
ใยอาหาร		25	ก.
โซเดียม	น้อยกว่า	2,000	มก.

พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม: ไขมัน = 9; โปรตีน = 4; คาร์โบไฮเดรต = 4

กรอบข้อมูลโภชนาการแบบควบคู่

ข้อมูลโภชนาการ		
หนึ่งหน่วยบริโภค : .....(.....)		
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ..... :		
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	ผลิตภัณฑ์	ผลิตภัณฑ์หลังเตรียม
พลังงานทั้งหมด ..... กิโลแคลอรี	.....	.....
(พลังงานจากไขมัน ..... กิโลแคลอรี)	.....	.....
คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*	
ไขมันทั้งหมด ..... ก.	.....%	.....%
ไขมันอิ่มตัว ..... ก.	.....%	.....%
โคเลสเตอรอล ..... มก.	.....%	.....%
โปรตีน ..... ก.		
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ..... ก.	.....%	.....%
ใยอาหาร ..... ก.	.....%	.....%
น้ำตาล ..... ก.		
โซเดียม ..... มก.	.....%	.....%
วิตามินเอ	.....%	.....%
วิตามินบี 1	.....%	.....%
วิตามินบี 2	.....%	.....%
แคลเซียม	.....%	.....%
เหล็ก	.....%	.....%
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี		
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้		
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า	65 ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า	20 ก.
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า	300 มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด		300 ก.
ใยอาหาร		25 ก.
โซเดียม	น้อยกว่า	2,000 มก.
พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9; โปรตีน = 4; คาร์โบไฮเดรต = 4		

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๓๙๓ (พ.ศ. ๒๕๖๑)
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารที่มีสารพิษตกค้าง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๒) (๓) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้เพิ่มชนิดของอาหารและกำหนดปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด สำหรับวัตถุอันตรายทางการเกษตร ลำดับที่ ๕ คาร์โบซัลแฟน ลำดับที่ ๑๕ กลุ่มไดไทโอคาร์บาเมต และลำดับที่ ๔๗ อิมิดาโคลพริด ในบัญชีหมายเลข ๒ ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๗ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๐ ดังนี้

อันดับ	**วัตถุอันตรายทางการเกษตร**	**ชนิดสารพิษตกค้าง**	**ชนิดของอาหาร***	**ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด** (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
5	**คาร์โบซัลแฟน** (carbosulfan)	คาร์โบซัลแฟน	มังคุด	0.02
		ผลรวมของคาร์โบฟูแรน (carbofuran) และ 3- ไฮดรอกซีคาร์โบฟูแรน (3- hydroxycarbofuran) รายงานผลเป็นคาร์โบฟูแรน	มังคุด	2
15	**กลุ่มไดไทโอคาร์บาเมต** (dithiocarbamates) ได้แก่ ซีเนบ (zineb), ไซแรม (ziram), ไทแรม (thiram), โพรพิเนบ (propineb), มาเนบ (maneb) และแมนโคเซบ (mancozeb)	ไดไทโอคาร์บาเมต วิเคราะห์และรายงานผลเป็นคาร์บอนไดซัลไฟด์ (CS_2)	ลำไย	15

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร *	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
47	**อิมิดาโคลพริด** (imidacloprid)	ผลรวมของอิมิดาโคลพริดและเมตาบอไลต์ที่ประกอบด้วย 6-คลอโรไพริดินิล ส่วนหนึ่ง (6-chloropyridinyl moiety), รายงานผลเป็นอิมิดาโคลพริด	มังคุด	0.4

ข้อ ๒ ให้เพิ่มความต่อไปนี้ เป็นลำดับที่ ๕๓ ในบัญชีหมายเลข ๒ ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๗ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๐ ดังนี้

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร *	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
53	ไดโนทิฟูราน (dinotefuran)	**พืช:** ไดโนทิฟูราน **สัตว์:** ผลรวมของไดโนทิฟูราน 1-เมทิล-3-(เตตระ-ไฮโดร-3-ฟูริลเมทิล) ยูเรีย (1-methyl-3-(tetrahydro-3-furylmethyl) urea) รายงานผลเป็นไดโนทิฟูราน	มะม่วง	0.5

ข้อ ๓ ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๑

ปิยะสกล สกลสัตยาทร
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๕ ตอนพิเศษ ๒๖๔ ง ลงวันที่ ๒๒ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๑)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๓ (พ.ศ. ๒๕๖๑)
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง (ฉบับที่ ๒)

ด้วยกระทรวงสาธารณสุขได้ปรับปรุงแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารที่มีสารพิษตกค้าง ให้มีความเหมาะสมกับสภาวการณ์ปัจจุบันและเพื่อการคุ้มครองความปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๓ (พ.ศ. ๒๕๖๑) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง (ฉบับที่ ๒) เพิ่มชนิดและค่ากำหนดปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit; MRL) ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๗ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง โดยมีสาระสำคัญสรุปได้ ดังนี้

๑. เพิ่มชนิดของอาหารและกำหนดค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit; MRL) สำหรับวัตถุอันตรายทางการเกษตร ลำดับที่ ๕ คาร์โบซัลแฟน (carbosulfan), ลำดับที่ ๑๕ กลุ่มไดไทโอคาร์บาเมต (dithiocarbamates) และลำดับที่ ๔๗ อิมิดาโคลพริด (imidacloprid) ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศฯ ดังกล่าว

๒. เพิ่มชนิดวัตถุอันตรายทางการเกษตร เป็นลำดับที่ ๕๓ ไดโนทิฟูราน (dinotefuran) พร้อมกำหนดชนิดของอาหารและค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit; MRL) ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศฯ ดังกล่าว

๓. กำหนดให้ประกาศฉบับนี้ มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา คือ ตั้งแต่วันที่ ๒๓ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๑ เป็นต้นไป

๔. ผู้ใดฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศ มีความผิดตามมาตรา ๒๘ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ จัดเป็นอาหารผิดมาตรฐาน มีโทษปรับไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ บาท หรือเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา ๒๖ (๑) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ มีโทษจำคุกไม่เกิน ๒ ปี หรือปรับไม่เกิน ๒๐,๐๐๐ บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่ สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ หรือ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๕ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๑

ธเรศ กรัษนัยรวิวงค์
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๓๙๔ (พ.ศ. ๒๕๖๑)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ

โดยที่เป็นการสมควรให้มีการแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ (Guideline Daily Amounts; GDAs) บนฉลากอาหารบางชนิดเพิ่มเติม เพื่อประโยชน์ของผู้บริโภค และสนับสนุนมาตรการป้องกันปัญหาด้านโภชนาการ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๔) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ ลงวันที่ ๒๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

ข้อ ๒ ประกาศนี้

“ขวดแก้วแบบคืนขวด (Returnable Glass Bottle)” หมายถึง ขวดแก้วที่ใช้บรรจุอาหารที่มีลักษณะเหลวซึ่งอยู่ในสภาพที่พร้อมบริโภค และนำกลับมาทำความสะอาด หมุนเวียนเพื่อบรรจุอาหารดังกล่าวซ้ำได้อีก

“การแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ (Guideline Daily Amounts; GDAs)” หมายถึง การแสดงปริมาณและปริมาณสูงสุดเป็นร้อยละของพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมที่บริโภคได้ต่อวัน ตามรูปแบบและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ ให้อาหารที่อยู่ในภาชนะพร้อมจำหน่ายต่อผู้บริโภค ดังต่อไปนี้ เป็นอาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ

(๑) อาหารขบเคี้ยว ได้แก่

(๑.๑) มันฝรั่ง ทอดหรืออบกรอบ

(๑.๒) ข้าวโพด คั่ว ทอด หรืออบกรอบ

(๑.๓) ข้าวเกรียบ ทอด หรืออบกรอบ หรืออาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง

(๑.๔) ถั่วหรือนัตหรือเมล็ดพืชอื่น ทอด หรืออบกรอบ หรืออบเกลือ หรือเคลือบปรุงรส

(๑.๕) สาหร่าย ทอด หรืออบกรอบ หรือปรุงรส

(๑.๖) เนื้อสัตว์ที่ทำเป็นเส้น แผ่น ทอด หรืออบกรอบ หรือปรุงรส

(๑.๗) อาหารขบเคี้ยวตาม (๑.๑)-(๑.๖) ผสมกันมากกว่า ๑ ชนิด

(๒) ช็อกโกแลต และขนมหวานรสช็อกโกแลต

(๓) ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ได้แก่

(๓.๑) ขนมปังกรอบ หรือแครกเกอร์ หรือบิสกิต

(๓.๒) เวเฟอร์สอดไส้

(๓.๓) คุกกี้

(๓.๔) เค้ก

(๓.๕) พาย เพสตรี ทั้งชนิดที่มีและไม่มีไส้

(๔) อาหารกึ่งสำเร็จรูป ได้แก่

(๔.๑) ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้น ไม่ว่าจะมีการปรุงแต่งหรือไม่ก็ตาม พร้อมซองเครื่องปรุง

(๔.๒) ข้าวต้มที่ปรุงแต่ง และโจ๊กที่ปรุงแต่ง

(๕) อาหารมื้อหลักที่เป็นอาหารจานเดียว ซึ่งต้องเก็บรักษาไว้ในตู้เย็นหรือตู้แช่แข็งตลอดระยะเวลาจำหน่าย

(๖) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ได้แก่

(๖.๑) เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม ยกเว้นเครื่องดื่มจากพืชที่ทำให้แห้งในลักษณะของชาชง

(๖.๒) เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจน ผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม ที่นำมาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภค

(๖.๓) เครื่องดื่มตาม (๖.๑) หรือ (๖.๒) ชนิดแห้ง

(๗) ชาปรุงสำเร็จ ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง

(๘) กาแฟปรุงสำเร็จ ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง

(๙) นมปรุงแต่ง

(๑๐) นมเปรี้ยว

(๑๑) ผลิตภัณฑ์ของนม

(๑๒) น้ำนมถั่วเหลือง

(๑๓) ไอศกรีมที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค

ทั้งนี้ อาหารตาม (๖) (๗) (๘) และ (๑๒) ที่บรรจุในขวดแก้วชนิดคืนขวด (Returnable Glass Bottle) และอาหารตาม (๖) (๙) (๑๐) (๑๑) และ (๑๒) ที่เป็นของเหลวในลักษณะพร้อมบริโภคที่มีพื้นที่ฉลากด้านหน้าน้อยกว่า ๖๕ ตารางเซนติเมตรที่ไม่สามารถจำหน่ายพร้อมหีบห่อ และไม่อาจแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอไว้ที่ภาชนะบรรจุได้ ให้แสดงผ่านโปรแกรมประยุกต์ของโทรศัพท์เคลื่อนที่ (Nutrition detective mobile application) ร่วมกับการแสดงไว้บริเวณที่จำหน่ายสินค้าหรือบริเวณร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารนั้นๆ แต่หากประสงค์จะแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอไว้ที่ภาชนะบรรจุ ต้องปฏิบัติตามประกาศนี้

ข้อ ๔ การแสดงฉลากของอาหารตามข้อ ๓ ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ด้วย

ข้อ ๕ การแสดงฉลากของอาหารตามข้อ ๓ ต้องปฏิบัติดังนี้

(๑) แสดงฉลากโภชนาการ อย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

(๑.๑) แสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็ม ตามรูปแบบของข้อ ๑.๑ ของบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ หรือ

(๑.๒) แสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อ ตามรูปแบบของข้อ ๑.๒ ของบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ สำหรับข้อมูลโภชนาการให้แสดงเฉพาะพลังงานทั้งหมด ไขมันทั้งหมด โปรตีน คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด น้ำตาล โซเดียม และแสดงปริมาณโคเลสเตอรอลเพิ่มเติม หากอาหารดังกล่าวมีปริมาณโคเลสเตอรอลต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคตั้งแต่ ๒ มิลลิกรัมขึ้นไป

ในกรณีที่ฉลากของอาหาร แสดงข้อความการกล่าวอ้างทางโภชนาการ มีการใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย หรือระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย ต้องแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มตามข้อ ๑.๑ ของบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ

(๒) แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ ของอาหารตามข้อ ๓ ให้เป็นไปตามรูปแบบและเงื่อนไขตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

(๓) แสดงข้อความว่า “บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ” ด้วยตัวอักษรหนาทึบเห็นได้ชัดเจน สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของกรอบ และสีของกรอบตัดกับสีพื้นฉลาก สำหรับอาหารตามข้อ ๓ (๑) – (๓)

ทั้งนี้ อาหารตามข้อ ๓ ที่บรรจุในภาชนะบรรจุย่อย ซึ่งมีเนื้อที่ฉลากด้านหน้าน้อยกว่า ๖๕ ตารางเซนติเมตรและจัดรวมในหีบห่อพร้อมจำหน่าย และไม่อาจแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ ไว้ที่ฉลากของภาชนะบรรจุย่อยได้ ให้แสดงฉลากไว้ที่หีบห่อพร้อมจำหน่าย โดยให้คำนวณการแสดงฉลากโภชนาการและค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอของภาชนะบรรจุย่อย แต่หากประสงค์จะแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอไว้ที่ฉลากของภาชนะบรรจุย่อย ต้องปฏิบัติตามประกาศนี้

ข้อ ๖ ในกรณีที่ผู้ผลิต หรือผู้นำเข้าอาหารอื่นนอกเหนือจากอาหารตามข้อ ๓ มีความประสงค์จะแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอในฉลากของอาหาร การแสดงฉลากดังกล่าวต้องเป็นไปตามประกาศนี้

ข้อ ๗ ให้ฉลากอาหารตามข้อ ๓ (๑) (๑.๔) (๑.๖) (๑.๗) และอาหารตามข้อ ๓ (๖) (๗) (๘) (๙) (๑๐) (๑๑) (๑๒) และ (๑๓) ที่ไม่เป็นไปตามที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับยังคงจำหน่ายได้ต่อไป ทั้งนี้ ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๘ อาหารตามข้อ ๓ ที่มีการแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอไว้ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ และมีการแสดงปริมาณโซเดียมไม่สอดคล้องกับปริมาณโซเดียมที่แนะนำต่อวันตามประกาศฉบับนี้ ยังคงจำหน่ายได้ต่อไป ทั้งนี้ ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๙ ให้ฉลากอาหารตามข้อ ๖ ที่ไม่เป็นไปตามประกาศนี้ ยังคงจำหน่ายได้ต่อไป ทั้งนี้ ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๐ ประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับกับ

(๑) อาหารตามข้อ ๓ ซึ่งผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายโดยตรงให้กับผู้บริโภค

(๒) อาหารตามข้อ ๓ ซึ่งได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดในส่วนที่เกี่ยวกับการแสดงสารอาหารบนฉลากไว้แล้วโดยเฉพาะ

ข้อ ๑๑ ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๑

ปิยะสกล สกลสัตยาทร
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๕ ตอนพิเศษ ๒๖๔ ง ลงวันที่ ๒๒ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๑)

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ฉบับที่ ๓๙๔ (พ.ศ. ๒๕๖๑)
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ

การแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ ของอาหารให้เป็นไปตามรูปแบบและเงื่อนไข ดังนี้

๑. รูปแบบตามจีดีเอ (Guideline Daily Amounts; GDAs) ให้เป็นดังนี้

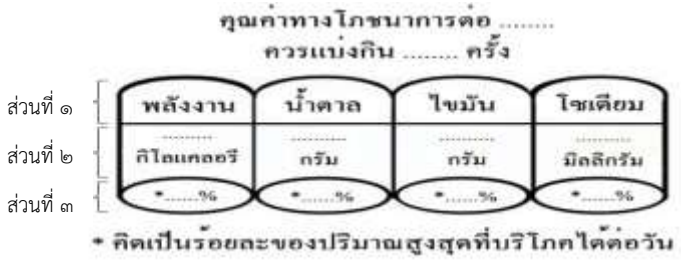
๑.๑ รูปทรงกระบอกหัวท้ายมนแนวตั้งเรียงติดกันจำนวน ๔ แท่ง เพื่อแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม ตามลำดับ

๑.๒ สีขอบของทรงกระบอกให้แสดงสีใดสีหนึ่ง ดังต่อไปนี้ คือ สีดำ หรือสีน้ำเงินเข้ม หรือสีขาว แล้วแต่กรณีและต้องตัดกับสีพื้นของฉลาก

๑.๓ สีพื้นภายในรูปทรงกระบอกต้องเป็นสีขาว เท่านั้น

๑.๔ เส้นขีดภายในรูปทรงกระบอกทุกเส้นให้เป็นเส้นสีดำหรือสีน้ำเงินเข้ม และต้องเป็นสีเดียวกับสีตัวอักษรที่แสดงภายในรูปทรงกระบอก

๑.๕ ให้แสดงไว้ที่ส่วนหน้าของฉลาก ที่เห็นได้ง่ายและอ่านได้ชัดเจน



๒. เงื่อนไขการแสดงฉลากให้แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม ด้วยรูปแบบและขนาดตัวอักษรที่เห็นได้ง่ายและอ่านได้ชัดเจน ไว้ในรูปทรงกระบอกเรียงตามลำดับ ดังนี้

๒.๑ ส่วนที่ ๑ แสดงข้อความ “พลังงาน” “น้ำตาล” “ไขมัน” และ “โซเดียม” ด้วยสีเดียวกันกับเส้นขีดภายในรูปทรงกระบอก

๒.๒ ส่วนที่ ๒ แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม เป็นค่าต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์ที่คำนวณได้จากปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคคูณจำนวนหน่วยบริโภค ด้วยสีเดียวกับเส้นขีดภายในรูปทรงกระบอก

หน่วยของพลังงานเป็น กิโลแคลอรี
หน่วยของน้ำตาลเป็น กรัม หรือ ก.
หน่วยของไขมันเป็น กรัม หรือ ก.
หน่วยของโซเดียมเป็น มิลลิกรัม หรือ มก.

๒.๓ ส่วนที่ ๓ แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมเป็นร้อยละ ดังนี้

ค่าพลังงานเป็นร้อยละของพลังงาน ๒,๐๐๐ กิโลแคลอรี
ค่าน้ำตาลคิดเป็นร้อยละของน้ำตาล ๖๕ กรัม
ค่าไขมันคิดเป็นร้อยละของไขมัน ๖๕ กรัม
ค่าโซเดียมคิดเป็นร้อยละของโซเดียม ๒,๐๐๐ มิลลิกรัม

๓. แสดงข้อความด้วยขนาดตัวอักษรที่เห็นได้ง่ายและอ่านได้ชัดเจน ดังนี้

๓.๑ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ...” (ความที่เว้นไว้ให้แสดงปริมาณที่เข้าใจได้ง่ายของหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์ เช่น ต่อ ๑ ถ้วย ต่อ ๑ ซอง ต่อ ๑ กล่อง ต่อ ๑ ถุง) โดยแสดงไว้เหนือรูปทรงกระบอก

๓.๒ “ควรแบ่งกิน...ครั้ง” (ความที่เว้นไว้ให้แสดงจำนวนครั้งที่แนะนำให้กิน สำหรับในกรณีที่หนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์มีปริมาณมากกว่าหนึ่งหน่วยบริโภค) โดยแสดงไว้ใต้ข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ...”

๓.๓ “*คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน” ไว้ใต้รูปทรงกระบอก

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๔ (พ.ศ. ๒๕๖๑)
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ

ปัจจุบันปัญหาสุขภาพของประชาชนจากภาวะโภชนาการเกินและโรคไม่ติดต่อ โดยเฉพาะโรคอ้วน โรคเบาหวาน และความดันโลหิตสูง เป็นปัญหาระดับประเทศและระดับโลก ดังนั้น กระทรวงสาธารณสุขจึงได้มีนโยบายลดการบริโภคอาหารที่มีรสหวาน มัน เค็ม เพื่อช่วยป้องกันปัญหาภาวะโภชนาการเกินและโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง โดยให้แสดงค่าพลังงาน ไขมัน น้ำตาล และโซเดียมแบบจีดีเอ (Guideline Daily Amounts, GDAs) ต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์ บนฉลากด้านหน้าของผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถใช้เป็นข้อมูลในการตัดสินใจเลือกซื้อและบริโภคอาหารได้อย่างเหมาะสม ในการนี้ ได้ขยายขอบข่ายอาหารที่บังคับให้ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอเพิ่มเติม โดยได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๙๔) พ.ศ.๒๕๖๑ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม แบบจีดีเอ ซึ่งมีสาระสำคัญโดยสรุป ดังนี้

๑. ให้อาหารที่อยู่ในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่ายต่อผู้บริโภคดังต่อไปนี้ เป็นอาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ

(๑) อาหารขบเคี้ยว ได้แก่

(๑.๑) มันฝรั่งทอดหรืออบกรอบ เช่น มันฝรั่งแผ่นทอดกรอบ มันฝรั่งอบกรอบ มันฝรั่งแผ่นทอดกรอบหรืออบกรอบปรุงรสและกลิ่นต่างๆ เช่น รสกะเพรากรอบ รสชีสและหัวหอม เป็นต้น

(๑.๒) ข้าวโพดคั่ว ทอดหรืออบกรอบ เช่น ข้าวโพดอบกรอบ ข้าวโพดอบกรอบเคลือบเนยคาราเมล ข้าวโพดอบกรอบกลิ่นรสต่างๆ ข้าวโพดคั่วเคลือบน้ำตาลและเนย ข้าวโพดคั่วเคลือบช็อกโกแลต ข้าวโพดคั่วเคลือบเนยคาราเมล เป็นต้น

(๑.๓) ข้าวเกรียบทอดหรืออบกรอบ หรืออาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง เช่น ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าวเกรียบสมุนไพร ข้าวเกรียบเผือก แป้งถั่วเหลืองอบกรอบ ขนมอบกรอบเคลือบเนยคาราเมล ขนมอบกรอบกลิ่นรสต่างๆ เช่น รสช็อกโกแลต รสตรอเบอร์รี ขนมข้าวเหนียวอบกรอบพันสาหร่าย ขนมข้าวอบกรอบกลิ่นรสต่างๆ เช่น รสคอร์นชีส กลิ่นคัสตาร์ดพุดดิ้ง เป็นต้น

(๑.๔) ถั่วหรือนัตหรือเมล็ดพืชอื่นทอดหรืออบกรอบ หรืออบเกลือ หรือเคลือบปรุงรส เช่น ถั่วลิสงทอดหรืออบกรอบปรุงรส ถั่วปากอ้าเคลือบรสกุ้ง ถั่วลันเตาเคลือบรสปลาหมึก อัลมอนด์อบเกลือ เกาลัดอบแกะเปลือก แมคคาเดเมียอบกรอบ เมล็ดมะม่วงหิมพานต์อบเกลือ ถั่วลิสงผสมเมล็ดมะม่วงหิมพานต์อบเกลือ เมล็ดทานตะวัน เมล็ดแตงโม เมล็ดฟักทอง ข้าวกรอบรสต้มยำ เป็นต้น

(๑.๕) สาหร่ายทอด สาหร่ายทอดอบกรอบ สาหร่ายทอดเคลือบปรุงรส

(๑.๖) เนื้อสัตว์ที่ทำเป็นเส้นหรือแผ่น ทอดหรืออบกรอบ หรือปรุงรส เช่น ปลาเส้น ปลาหมึกแผ่นอบกรอบ หมูแผ่นอบกรอบรสบาร์บีคิว เป็นต้น

(๑.๗) อาหารขบเคี้ยวตาม (๑.๑) - (๑.๖) ผสมกันมากกว่า ๑ ชนิด เช่น เมล็ดพืชผสมถั่วและสาหร่าย ขนมอบพองผสมถั่วเคลือบปรุงรส เป็นต้น

(๒) ช็อกโกแลต และขนมหวานรสช็อกโกแลต เช่น ช็อกโกแลตนม ช็อกโกแลตชนิดไม่หวาน ช็อกโกแลตนมคูเวอร์เจอร์ ดาร์กช็อกโกแลตสอดไส้อัลมอนด์ ขนมหวานรสช็อกโกแลตผสมอัลมอนด์ ขนมหวานรสช็อกโกแลตสอดไส้ครีม ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากช็อกโกแลต หรือขนมหวานที่มีลักษณะคล้ายช็อกโกแลต ซึ่งเป็นอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

(๓) ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ได้แก่

(๓.๑) ขนมปังกรอบ หรือแครกเกอร์ หรือบิสกิต เช่น ขนมปังกรอบเคลือบช็อกโกแลต ขนมปังกรอบสอดไส้ครีมช็อกโกแลต ขนมปังกรอบหรือบิสกิตรสต่างๆ เช่น รสชีส รสมินท์ รสส้ม ครีมแครกเกอร์ แซนวิชแครกเกอร์สอดไส้ครีมกลิ่นรสต่างๆ เช่น กลิ่นบลูเบอร์รี กลิ่นเลมอนเชอร์เบท ขนมขาไก่ เป็นต้น

(๓.๒) เวเฟอร์สอดไส้ เช่น เวเฟอร์ไส้ครีมกลิ่นชาเขียว เวเฟอร์ไส้ครีมกลิ่นบลูเบอร์รี เวเฟอร์สอดไส้ครีมช็อกโกแลต เวเฟอร์รสนมสอดไส้ครีมกลิ่นวานิลลา เวเฟอร์เคลือบโกโก้ครีม เป็นต้น

(๓.๓) คุกกี้

(๓.๔) เค้ก เช่น เค้กโรล คัพเค้ก เค้กเนยสด ชีสเค้ก ชิฟฟอนเค้ก เค้กกล้วยหอม บราวนี มัฟฟิน วาฟเฟิล ช็อกบอล ขนมไหว้พระจันทร์ (Moon cake) เป็นต้น

(๓.๕) พาย เพสทรี ทั้งชนิดที่มีและไม่มีไส้ เช่น เอแคลร์ ครัวซองท์ พายไส้ต่างๆ เป็นต้น

(๔) อาหารกึ่งสำเร็จรูป ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๐) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป ได้แก่

(๔.๑) ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้นไม่ว่าจะมีการปรุงแต่งหรือไม่ก็ตาม พร้อมซองเครื่องปรุง

(๔.๒) ข้าวต้มที่ปรุงแต่ง และโจ๊กที่ปรุงแต่ง

(๕) อาหารมื้อหลักที่เป็นอาหารจานเดียว ซึ่งต้องเก็บรักษาไว้ในตู้เย็นหรือตู้แช่แข็งตลอดระยะเวลาจำหน่าย ได้แก่ อาหารที่รับประทานเป็นมื้อหลักในแต่ละวัน เช้า กลางวัน เย็น มิใช่อาหารที่รับประทานระหว่างมื้อ อาจรับประทานในลักษณะที่เป็นอาหารจานเดียว โดยทั่วไปอาหารกลุ่มนี้จัดอยู่ในประเภทอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที อยู่ในภาชนะที่พร้อมนำไปรับประทานได้โดยต้องนำไปผ่านเตาไมโครเวฟก่อนการบริโภค เช่น ข้าวผัดต่างๆ ข้าวผัดกระเพรา ข้าวไข่เจียว ข้าวต้ม โจ๊ก ข้าวผัดอเมริกัน ข้าวหมูกรอบ ข้าวหน้าเป็ด ข้าวหมกไก่ ข้าวพร้อมกับข้าวชนิดต่างๆ (เช่น แกงกะหรี่ แกงเขียวหวาน แกงมัสมั่น แกงพะแนง แกงเผ็ดเป็ดย่าง แกงส้ม ต้มยำ ไก่ตุ๋นยาจีน แกงจืด ต้มข่าไก่ ยำต่างๆ หมูทอดกระเทียม) บะหมี่น้ำหมูแดง บะหมี่แห้งเป็ด เกี๊ยวกุ้ง ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า ผัดวุ้นเส้น ผัดซีอิ๊ว ขนมจีนน้ำยา ผัดไทย เป็นต้น

ทั้งนี้ ไม่รวมถึงอาหารมื้อหลักซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูปที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

(๖) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ได้แก่

(๖.๑) เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม ที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค เช่น น้ำผักผลไม้รวม น้ำส้ม ๑๐๐% น้ำรสส้ม ๒๕% น้ำมะตูม ทั้งนี้ ยกเว้นเครื่องดื่มจากพืชที่ทำให้แห้งในลักษณะของชาชง

(๖.๒) เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจน ผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม ที่นำมาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภค เช่น เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสต่างๆ เครื่องดื่มอัดลม เป็นต้น

(๖.๓) เครื่องดื่มตาม (๖.๑) หรือ (๖.๒) ชนิดแห้ง เช่น เครื่องดื่มมอลต์รสช็อกโกแลตปรุงสำเร็จชนิดผง

(๗) ชาปรุงสำเร็จ ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง หมายถึง ชาหรือชาผงสำเร็จรูปที่นำมาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภคและบรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ไม่ว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจะเป็นชนิดเหลวหรือแห้ง

(๘) กาแฟปรุงสำเร็จ ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง หมายถึง กาแฟแท้ กาแฟผสม กาแฟที่สกัดกาเฟอีนออก กาแฟสำเร็จรูป ที่นำมาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภค และบรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ไม่ว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจะเป็นชนิดเหลวหรือแห้ง

(๙) นมปรุงแต่ง

(๑๐) นมเปรี้ยว

(๑๑) ผลิตภัณฑ์ของนม

(๑๒) น้ำนมถั่วเหลือง

(๑๓) ไอศกรีมที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค

ทั้งนี้ เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชาปรุงสำเร็จ กาแฟปรุงสำเร็จ และน้ำนมถั่วเหลืองที่บรรจุในขวดแก้วชนิดคืนขวด (Returnable Glass Bottle) และเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว ผลิตภัณฑ์ของนม และน้ำนมถั่วเหลืองที่เป็นของเหลวในลักษณะพร้อมบริโภคที่มีพื้นที่ฉลากด้านหน้าน้อยกว่า ๖๕ ตารางเซนติเมตร ที่ไม่สามารถจำหน่ายพร้อมหีบห่อ และไม่อาจแสดงฉลากโภชนาการและค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอไว้ที่ภาชนะบรรจุได้ ให้แสดงผ่านโปรแกรมประยุกต์ของโทรศัพท์เคลื่อนที่ (Nutrition detective mobile application) ร่วมกับการแสดงไว้บริเวณที่จำหน่ายสินค้าหรือบริเวณร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารนั้นๆ เช่น การพัฒนา QR Code ที่สามารถจัดเก็บข้อมูลโภชนาการฉลากโภชนาการ และฉลากจีดีเอของผลิตภัณฑ์อาหาร และแสดงผลบนโทรศัพท์มือถือได้ โดยแสดง QR Code นั้น ณ จุดจำหน่ายหรือร้านอาหาร เป็นต้น

อย่างไรก็ตาม หากประสงค์จะแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอไว้ที่ภาชนะบรรจุ ต้องปฏิบัติตามประกาศนี้

๒. การแสดงฉลากอาหารตามข้อ ๓ ของประกาศฉบับนี้ ให้ปฏิบัติดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากของอาหารนั้นๆ ที่ได้มีการกำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะ และจะต้องแสดงฉลากโภชนาการอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้ด้วย

(๑.๑) แสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็ม ตามข้อ ๑.๑ ของบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ.๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ ลงวันที่ ๒๐ มีนาคม พ.ศ.๒๕๔๑ หรือ

(๑.๒) แสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อ ตามข้อ ๑.๒ ของบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ.๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ ลงวันที่ ๒๐ มีนาคม พ.ศ.๒๕๔๑ โดยให้แสดงข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการเฉพาะพลังงานทั้งหมด ไขมันทั้งหมด โปรตีน คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด น้ำตาล โซเดียม แต่หากมีโคเลสเตอรอลต่อหนึ่งหน่วยบริโภคตั้งแต่ ๒ มิลลิกรัมขึ้นไป จะต้องแสดงปริมาณโคเลสเตอรอลด้วย

การตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการเพื่อแสดงฉลากโภชนาการแบบย่อ อาจวิเคราะห์เฉพาะพลังงานทั้งหมด ไขมันทั้งหมด โปรตีน คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด น้ำตาล โซเดียม และโคเลสเตอรอลได้

กรณีอาหารตามข้อ ๓ ของประกาศฉบับนี้ มีการแสดงข้อความกล่าวอ้างทางโภชนาการด้วย เช่น “มีแคลเซียม” “อุดมด้วยโปรตีน” หรือสารอาหารชนิดอื่นที่อยู่ในบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ.๒๕๔๑ เพื่อใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย หรือระบุกลุ่มผู้บริโภคเฉพาะในการส่งเสริมการขาย ต้องแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มตามข้อ ๑.๑ ของบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ. ๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ ทั้งนี้ ให้เลือกแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อได้เมื่อสารอาหารที่กำหนดในกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มส่วนที่ ๒ จำนวนตั้งแต่ ๘ รายการขึ้นไป จาก ๑๕ รายการ มีปริมาณที่น้อยมากไม่มีความสำคัญจนถือว่าเป็นศูนย์ตามหลักเกณฑ์การปัดตัวเลขของการแสดงค่าปริมาณสารอาหารบนฉลากโภชนาการในข้อ ๒.๕ ของบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ. ๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ

(๒) การแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอของอาหารตามข้อ ๓ ของประกาศฉบับนี้ ให้แสดงตามรูปแบบและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามบัญชีแนบท้ายประกาศ ดังนี้

คุณค่าทางโภชนาการต่อ.....
ควรแบ่งกิน.....ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
..... กิโลแคลอรี	..... กรัม	..... กรัม	..... มิลลิกรัม
*..... %	*.....%	*..... %	*..... %

*** คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน**

(๓) แสดงข้อความว่า “บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ” ด้วยตัวอักษรหนาทึบเห็นได้ชัดเจน สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของกรอบ และสีของกรอบตัดกับสีพื้นฉลาก สำหรับอาหารขบเคี้ยว ช็อกโกแลตและขนมหวานรสช็อกโกแลต และผลิตภัณฑ์ขนมอบ

ตัวอย่างการแสดงฉลากจีดีเอของอาหารที่กำหนดไว้ตามข้อ ๓ ของประกาศฉบับนี้ มีดังนี้

<u>กรณีที่ ๑</u> อาหารที่หนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์มีปริมาณ**น้อยกว่าหรือเท่ากับหนึ่งหน่วยบริโภค** หรือกินได้หมดภายใน ๑ ครั้ง ให้แสดงข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ.....” (ความที่เว้นไว้ให้แสดงปริมาณที่เข้าใจได้ง่ายของหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์นั้น เช่น ๑ แท่ง ๑ ซอง ๑ ถุง หรือ ๑ กล่อง) ตัวอย่างเช่น

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ซอง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
160 กิโลแคลอรี	1 กรัม	9 กรัม	140 มิลลิกรัม
* 8 %	* 2 %	*14 %	* 6 %

คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

<u>กรณีที่ ๒</u> อาหารที่หนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์มีปริมาณ**มากกว่าหนึ่งหน่วยบริโภค** หรือกินได้มากกว่า ๑ ครั้ง ให้แสดง “คุณค่าทางโภชนาการต่อ.....” (ความที่เว้นไว้ให้แสดงปริมาณที่เข้าใจได้ง่ายของหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์ เช่น ๑ แท่ง ๑ ซอง ๑ ถุง ๑ กล่อง ๑ กระป๋อง) และข้อความ “ควรแบ่งกิน.....ครั้ง” (ความที่เว้นไว้ให้แสดงจำนวนครั้งที่แนะนำให้กิน โดยคำนวณได้จากปริมาณหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์หารด้วยปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค) ไว้ใต้ข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ.....” ด้วย ตัวอย่างเช่น

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ซอง
ควรแบ่งกิน 7 ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
1,120 กิโลแคลอรี	7 กรัม	63 กรัม	980 มิลลิกรัม
* 56 %	* 11 %	* 97 %	* 41 %

*** คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน**

<u>กรณีที่ ๓</u> กรณีอาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุย่อย ซึ่งมีเนื้อที่ฉลากด้านหน้าน้อยกว่า ๖๕ ตารางเซนติเมตร และจัดรวมในหีบห่อพร้อมจำหน่าย และไม่อาจแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ ไว้ที่ฉลากของภาชนะบรรจุย่อยได้ ให้แสดงฉลากไว้ที่หีบห่อพร้อมจำหน่าย แล้วแต่กรณี ดังนี้

๓.๑ กรณีภาชนะบรรจุย่อยรับประทานได้มากกว่า ๑ ครั้ง (มากกว่า ๑ หน่วยบริโภค) ให้แสดง “คุณค่าทางโภชนาการต่อ....” (ความที่เว้นไว้ให้แสดงปริมาณหนึ่งหน่วยภาชนะบรรจุย่อย) และข้อความ “ควรแบ่งกิน....ครั้ง” (ความที่เว้นไว้ให้แสดงจำนวนครั้งที่แนะนำให้กิน โดยคำนวณได้จากปริมาณหนึ่งหน่วยภาชนะบรรจุย่อยหารด้วยปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค) ตัวอย่างเช่น

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ซอง
ควรแบ่งกิน 2 ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
320 กิโลแคลอรี	2 กรัม	18 กรัม	280 มิลลิกรัม
*16%	* 3 %	*28%	*12%

*** คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน**

๓.๒ กรณีภาชนะบรรจุย่อยรับประทานได้หมดใน ๑ ครั้ง (๑ หน่วยบริโภค) ให้แสดงข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ....” (ความที่เว้นไว้ให้แสดงปริมาณของหนึ่งหน่วยภาชนะบรรจุย่อย) ตัวอย่างเช่น

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ซอง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
160 กิโลแคลอรี	1 กรัม	9 กรัม	140 มิลลิกรัม
* 8 %	* 2 %	*14 %	* 6 %

*** คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน**

๓.๓ กรณีแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ ต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์ (แสดงข้อมูลทั้งหีบห่อพร้อมจำหน่าย) ให้แสดง “คุณค่าทางโภชนาการต่อ....” (ความที่เว้นไว้ให้แสดงปริมาณหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์) และข้อความ “ควรแบ่งกิน....ครั้ง” (ความที่เว้นไว้ให้แสดงจำนวนครั้งที่แนะนำให้กิน โดยคำนวณได้จากปริมาณหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์หารด้วยปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค) ตัวอย่างเช่น

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ห่อ
ควรแบ่งกิน 7 ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
1,120 กิโลแคลอรี	7 กรัม	63 กรัม	980 มิลลิกรัม
* 56 %	* 11 %	* 97 %	* 41 %

*** คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน**

<u>กรณีที่ ๔</u> กรณีอาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุย่อย และจัดรวมในหีบห่อพร้อมจำหน่าย และมีการแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมันและโซเดียมไว้ที่ฉลากของภาชนะบรรจุย่อยแล้ว การแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมันและโซเดียมที่หีบห่อพร้อมจำหน่าย อาจแสดงได้แล้วแต่กรณี ดังนี้

๔.๑ แสดงต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์ (หีบห่อพร้อมจำหน่าย) ตัวอย่างเช่น

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ห่อ
ควรแบ่งกิน 7 ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
1,120 กิโลแคลอรี	7 กรัม	63 กรัม	980 มิลลิกรัม
* 56 %	* 11 %	* 97 %	* 41 %

*** คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน**

๔.๒ แสดงต่อภาชนะบรรจุย่อย ตัวอย่างเช่น

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ซอง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
160 กิโลแคลอรี	1 กรัม	9 กรัม	140 มิลลิกรัม
* 8 %	* 2 %	*14 %	* 6 %

*** คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน**

ทั้งนี้ ตัวเลขที่แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมันและโซเดียม ในรูปทรงกระบอกหัวท้ายมนนั้น ให้ใช้ตามหลักเกณฑ์การปัดตัวเลขของการแสดงค่าปริมาณสารอาหารบนฉลากโภชนาการ ตามข้อ ๒.๕ ของบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ.๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ

๓. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๙๔) พ.ศ.๒๕๖๑ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๑ และมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๒๐ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒ เป็นต้นไป

๔. อาหารตามข้อ ๓ ของประกาศฉบับนี้ ไม่ใช้บังคับกับอาหารที่ผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายโดยตรงให้แก่ผู้บริโภค และอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการแสดงสารอาหารบนฉลากไว้แล้วโดยเฉพาะ เช่น อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ เป็นต้น

๕. ผู้ผลิต ผู้นำเข้าหรือผู้จำหน่ายอาหารตามข้อ ๓ ของประกาศฉบับนี้ ดังต่อไปนี้ ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ และยังคงจำหน่ายผลิตภัณฑ์ต่อไปได้ แต่ต้องไม่เกินวันที่ ๒๐ เมษายน พ.ศ.๒๕๖๔

๕.๑ เมล็ดพืชอื่นทอด หรืออบกรอบ หรืออบเกลือ หรือเคลือบปรุงรส

๕.๒ เนื้อสัตว์ที่ทำเป็นเส้นหรือแผ่น ทอด หรืออบกรอบ หรือปรุงรส นอกเหนือจากปลาเส้นทอด หรืออบกรอบหรือปรุงรส

๕.๓ อาหารขบเคี้ยวตามข้อ ๓ (๑) ที่ผสมกันมากกว่า ๑ ชนิด

๕.๔ เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

๕.๕ ชาปรุงสำเร็จ ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง

๕.๖ กาแฟปรุงสำเร็จ ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง

๕.๗ นมปรุงแต่ง
๕.๘ นมเปรี้ยว
๕.๙ ผลิตภัณฑ์ของนม
๕.๑๐ น้ำนมถั่วเหลือง
๕.๑๑ ไอศกรีมที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค

๖. ผู้ผลิต ผู้นำเข้า หรือผู้จำหน่ายอาหารที่นอกเหนือจากอาหารตามข้อ ๓ ของประกาศฉบับนี้ และแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอบนฉลากของอาหาร อยู่ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ โดยยังคงจำหน่ายผลิตภัณฑ์ต่อไปได้ แต่ต้องไม่เกินวันที่ ๒๐ เมษายน พ.ศ.๒๕๖๔

๗. ผู้ผลิต ผู้นำเข้า หรือผู้จำหน่ายที่มีการแสดงปริมาณโซเดียม และร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวันของผลิตภัณฑ์ โดยคำนวณจากปริมาณที่แนะนำต่อวัน (Thai RDI) ของโซเดียม ๒,๔๐๐ มิลลิกรัม อยู่ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ซึ่งไม่สอดคล้องกับปริมาณโซเดียมที่แนะนำต่อวัน ๒,๐๐๐ มิลลิกรัม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๒ (พ.ศ.๒๕๖๑) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ ๓) ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ และฉบับที่ ๓๙๒ (พ.ศ.๒๕๖๑) ทั้งนี้ ยังคงจำหน่ายผลิตภัณฑ์ต่อไปได้ แต่ต้องไม่เกินวันที่ ๒๐ เมษายน พ.ศ.๒๕๖๔

๘. ผู้ผลิต ผู้นำเข้า หรือผู้จำหน่ายที่ไม่ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ จัดว่าเป็นการฝ่าฝืนประกาศ ซึ่งออกตามมาตรา ๖(๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ มีโทษปรับไม่เกิน ๓๐,๐๐๐ บาท

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด โปรดติดต่อสอบถามได้ที่ สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๘๕ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๑

ธเรศ กรัษนัยรวิวงศ์
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

บัญชีแนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๔ (พ.ศ.๒๕๖๑)
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒
เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ

ตัวอย่างการแสดงฉลากโภชนาการแบบย่อรูปแบบมาตรฐาน

๑) กรณีที่ผลิตภัณฑ์มีปริมาณโคเลสเตอรอล น้อยกว่า ๒ มก. ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค ตามที่ระบุบนฉลาก

ข้อมูลโภชนาการ	
หนึ่งหน่วยบริโภค :.....(.....)	
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ..... :	
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	
พลังงานทั้งหมด ..... กิโลแคลอรี	
	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *
ไขมันทั้งหมด ..... ก.	.....%
โปรตีน ..... ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ..... ก.	.....%
น้ำตาล ..... ก.	
โซเดียม ..... มก.	.....%
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	

๒) กรณีที่ผลิตภัณฑ์มีปริมาณโคเลสเตอรอล ตั้งแต่ ๒ มิลลิกรัมขึ้นไป ต่อหนึ่งหน่วยบริโภคตามที่ระบุบนฉลาก

ข้อมูลโภชนาการ	
หนึ่งหน่วยบริโภค :.....(.....)	
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ..... :	
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	
พลังงานทั้งหมด ..... กิโลแคลอรี	
	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *
ไขมันทั้งหมด ..... ก.	.....%
โคเลสเตอรอล..... มก.	.....%
โปรตีน ..... ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ..... ก.	.....%
น้ำตาล ..... ก.	
โซเดียม ..... มก.	.....%
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	

ตัวอย่างการคำนวณและการแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ

ข้อมูลโภชนาการ

หนึ่งหน่วยบริโภค: 1/7 ซอง (30 กรัม)

จำนวนหน่วยบริโภคต่อซอง : 7

คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค

พลังงานทั้งหมด 160 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 80 กิโลแคลอรี)

	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*
ไขมันทั้งหมด 9 ก.	14 %
ไขมันอิ่มตัว 2 ก.	10 %
โคเลสเตอรอล 0 มก.	0 %
โปรตีน 2 ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 18 ก.	6 %
ใยอาหาร 1 ก.	4 %
น้ำตาล 2 ก.	
โซเดียม 140 มก.	7 %

ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *

วิตามินเอ	0 %	**วิตามินบี 1**	2 %
วิตามินบี 2	0 %	**แคลเซียม**	0 %
เหล็ก	2 %		

*ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ2,000 กิโลแคลอรี

ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้

ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า 65 ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า 20 ก.
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า 300 มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	300 ก.
ใยอาหาร	25 ก.
โซเดียม	น้อยกว่า 2,000 มก.

พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม: ไขมัน = 9; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4

วิธีการคำนวณค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม

1. พลังงาน

- ค่าพลังงาน **1,120** กิโลแคลอรี ได้มาจาก
  ค่าพลังงานหนึ่งหน่วยบริโภคในฉลากโภชนาการคูณกับจำนวนหน่วยบริโภค = 160 × 7
  = 1,120 กิโลแคลอรี
- ปริมาณร้อยละของพลังงาน **56%** เป็นค่าเทียบกับปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน
  ค่าพลังงานที่บริโภคได้สูงสุดต่อวันเท่ากับ 2,000กิโลแคลอรี คิดเป็น 100%
  ถ้าค่าพลังงานเท่ากับ 1,120 กิโลแคลอรี คิดเป็น $\frac{1,120 \times 100}{2,000}$ = 56 %

2. น้ำตาล

- ค่าน้ำตาล **14** กรัม ได้จาก
  ค่าน้ำตาลหนึ่งหน่วยบริโภคในฉลากโภชนาการคูณกับจำนวนหน่วยบริโภค = 2 × 7 = 14 กรัม
- ปริมาณร้อยละของน้ำตาล **22%** เป็นค่าเทียบกับปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน
  ค่าน้ำตาลที่บริโภคได้สูงสุดต่อวันเท่ากับ 65กรัม คิดเป็น 100%
  ถ้าค่าน้ำตาลเท่ากับ 14 กรัม คิดเป็น $\frac{14 \times 100}{65}$ = 22 %

หมายเหตุ: กรณีผลิตภัณฑ์อาหารมีน้ำตาล “น้อยกว่า 1” ต้องใช้ค่าที่ได้จากการวิเคราะห์จริงในการคำนวณ และใช้หลักเกณฑ์การปัดตัวเลขของการแสดงค่าปริมาณสารอาหารบนฉลากโภชนาการ

3. ไขมัน

- ค่าไขมัน **63** กรัม ได้จาก
  ค่าไขมันทั้งหมดหนึ่งหน่วยบริโภคในฉลากโภชนาการคูณกับจำนวนหน่วยบริโภค = 9 × 7 = 63 กรัม
- ปริมาณร้อยละของไขมัน **97%** เป็นค่าเทียบกับปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน
  ค่าไขมันที่บริโภคได้สูงสุดต่อวันเท่ากับ 65กรัม คิดเป็น 100%
  ถ้าค่าไขมันเท่ากับ 63 กรัม คิดเป็น $\frac{63 \times 100}{65}$ = 97 %

4. โซเดียม

- ค่าโซเดียม **980** กรัม ได้จาก
  ค่าโซเดียมหนึ่งหน่วยบริโภคในฉลากโภชนาการคูณกับจำนวนหน่วยบริโภค = 140 × 7 = 980 กรัม
- ปริมาณร้อยละของโซเดียม **49%** เป็นค่าเทียบกับปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน
  ค่าโซเดียมที่บริโภคได้สูงสุดต่อวันเท่ากับ 2,000 มิลลิกรัม คิดเป็น 100%
  ถ้าค่าโซเดียมเท่ากับ 980 มิลลิกรัม คิดเป็น $\frac{980 \times 100}{2,000}$ = 49 %

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑

เพื่อให้การโฆษณาอาหารมีความทันสมัยสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน มีความชัดเจน และเป็นไปตามเจตนารมณ์ของกฎหมาย แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ซึ่งมาตรา ๔๐ ห้ามมิให้ผู้ใดโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร อันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร และมาตรา ๔๑ ผู้ใดประสงค์จะโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหารทางวิทยุกระจายเสียง วิทยุโทรทัศน์ ทางฉายภาพ ภาพยนตร์ หรือทางหนังสือพิมพ์ หรือสิ่งพิมพ์อื่น หรือด้วยวิธีการอื่นใดเพื่อประโยชน์ในทางการค้า ต้องนำเสียง ภาพ ภาพยนตร์ หรือข้อความที่จะโฆษณาดังกล่าวนั้นให้ผู้อนุญาตตรวจพิจารณาก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงโฆษณาได้

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๔ มาตรา ๔๐ มาตรา ๔๑ และมาตรา ๔๒ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ จึงได้ออกประกาศไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ.๒๕๕๑ ลงวันที่ ๑๒ กันยายน พ.ศ.๒๕๕๑

(๒) ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน ลงวันที่ ๘ มีนาคม พ.ศ.๒๕๕๕

(๓) ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๐ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๕๕

(๔) ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๑๓ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๕๙

ข้อ ๒ ในประกาศฉบับนี้

“การโฆษณาอาหาร” หมายความถึงการกระทำด้วยวิธีการใดๆ ให้ประชาชนเห็นหรือทราบข้อความเกี่ยวกับอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร เพื่อประโยชน์ในทางการค้า

“ข้อความ” หมายความรวมถึง ข้อความ ข้อความเสียง เสียง ภาพ รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมายสัญลักษณ์ หรือการกระทำอื่นใดที่เข้าใจได้ในความหมาย

ข้อ ๓ การโฆษณาอาหารต้องไม่ใช้ข้อความในลักษณะที่ไม่เป็นธรรมต่อผู้บริโภค หรือข้อความที่อาจก่อให้เกิดผลเสียต่อสังคมเป็นส่วนรวม ดังต่อไปนี้

(๑) ข้อความที่ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุใดในอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหารซึ่งความจริงไม่มี หรือมีแต่ไม่เท่าที่ทำให้เข้าใจตามที่โฆษณา

(๒) ข้อความที่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดหรือไม่เข้าใจลักษณะหรือวิธีการบริโภคอาหาร

(๓) ข้อความที่อาจก่อให้เกิดความแตกแยกหรือเสื่อมเสียความสามัคคีในหมู่ประชาชน

(๔) ข้อความที่เป็นการสนับสนุนโดยตรงหรือโดยอ้อมให้มีการกระทำผิดกฎหมายหรือศีลธรรมหรือนำไปสู่ความเสื่อมเสียในประเพณีและวัฒนธรรมอันดีของชาติ

(๕) ข้อความที่อาจก่อให้เกิดพฤติกรรมลอกเลียนแบบที่จะนำมาซึ่งอันตรายหรือความรุนแรง

(๖) ข้อความที่เป็นการแนะนำ รับรองหรือยกย่องคุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหารโดยบุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุขหรือผู้ที่อ้างตนหรือแสดงตนหรือทำให้เข้าใจว่าเป็นบุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุข

(๗) ข้อความที่เป็นการเปรียบเทียบหรือทับถมผลิตภัณฑ์ของผู้อื่น

ข้อ ๔ การโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหารต้องไม่มีลักษณะที่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร ซึ่งอาจเข้าข่ายตามมาตรา ๔๐ ดังนี้

(๑) ข้อความที่เป็นเท็จหรือเกินความจริง

(๒) ข้อความที่สื่อหรือแสดงให้เข้าใจว่าสามารถบำบัด บรรเทา รักษา หรือป้องกันโรค ความเจ็บป่วย หรืออาการของโรค

(๓) ข้อความที่สื่อหรือแสดงให้เข้าใจว่ามีผลต่อการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างของร่างกาย หน้าที่การทำงานของอวัยวะ หรือระบบการทำงานของร่างกาย

(๔) ข้อความที่สื่อหรือแสดงให้เข้าใจว่าบำรุงกาม บำรุงเพศ หรือเกี่ยวกับการมีเพศสัมพันธ์

(๕) ข้อความที่สื่อหรือแสดงให้เข้าใจว่าเพื่อบำรุงผิวพรรณหรือเพื่อความสวยงาม

(๖) ข้อความที่สื่อหรือแสดงให้เข้าใจว่ามีผลต่อการลดน้ำหนักหรือลดความอ้วน เว้นแต่กรณีอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๒๑ (พ.ศ.๒๕๓๒) เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ที่ได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๗) ข้อความที่สื่อหรือแสดงให้เข้าใจว่ามีผลต่อการกระชับสัดส่วน ดักจับไขมัน หรือข้อความอื่นใดในทำนองเดียวกัน

(๘) การโฆษณาที่มีการใช้หรืออ้างอิงรายงานทางวิชาการ สถิติ ที่ยังไม่ผ่านการประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ทั้งนี้ ตัวอย่างการโฆษณาในลักษณะข้างต้น แสดงไว้ตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ การโฆษณาในลักษณะดังต่อไปนี้ ให้กระทำได้โดยไม่ต้องนำมาให้พิจารณาอนุญาตก่อน

(๑) การให้ข้อมูลทางวิชาการที่ไม่มีวัตถุประสงค์เพื่อประโยชน์ในทางการค้า และไม่มีความเชื่อมโยงทำให้เข้าใจว่าเป็นการโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหารใดๆ แต่ทั้งนี้การให้ข้อมูลทางวิชาการดังกล่าวต้องมีการให้ข้อมูลที่ครบถ้วน ถูกต้องตามหลักวิชาการ มีหลักฐานอ้างอิงที่เชื่อถือได้ เช่น แสดงทั้งข้อดี-ข้อเสีย ข้อควรระวัง เป็นต้น

(๒) การโฆษณา เฉพาะที่เป็นลักษณะการโฆษณาที่เป็นการให้ข้อเท็จจริงเกี่ยวกับอาหาร อาจใช้ข้อความตามที่ระบุไว้ในบัญชีแนบท้ายหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้ ข้อความใดข้อความหนึ่งหรือหลายข้อความได้ตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุเท่านั้น

ทั้งนี้ การโฆษณาตามวรรคหนึ่ง หากมีข้อความอื่นที่เป็นการโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหารร่วมอยู่ด้วย ต้องยื่นคำขออนุญาตโฆษณาอาหารพร้อมเอกสารประกอบการพิจารณาการกล่าวอ้างข้อความโฆษณาทั้งหมด เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงจะโฆษณาได้

ข้อ ๖ การโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหารดังต่อไปนี้ ต้องยื่นคำขออนุญาตโฆษณาอาหารเพื่อให้พิจารณาก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงจะโฆษณาได้

(๑) การโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหารที่ปรากฏบนฉลากที่ได้รับอนุมัติจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

หากต้องการกล่าวอ้างคุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณอื่นใดนอกเหนือจากที่ได้รับอนุมัติ ต้องได้รับการประเมิน และต้องได้รับอนุมัติฉลากก่อน

(๒) การโฆษณากล่าวอ้างทางโภชนาการ หรือใช้คุณค่าของสารอาหารในการส่งเสริมการขาย ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ. ๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ

(๓) การกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health Claim) ที่นอกเหนือจาก (๒) ที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาแล้ว

(๔) การโฆษณาตามข้อ ๕ ที่มีการแสดงคุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหาร ถือว่าเป็นการโฆษณาที่ต้องนำมาขออนุญาต

(๕) การโฆษณานอกเหนือจากข้อ ๕

ทั้งนี้ การโฆษณาตามวรรคหนึ่ง อาจใช้ข้อความโฆษณาในบัญชีแนบท้ายหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้ ตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุไว้

ข้อ ๗ หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการยื่นคำขออนุญาตโฆษณาอาหาร (ดูรายละเอียดในคู่มือสำหรับประชาชน : การขออนุญาตโฆษณาอาหาร)

(๑) ลักษณะของสื่อโฆษณาจำแนกออกเป็น ๓ แบบตามลักษณะการโฆษณา ได้แก่

(๑.๑) สื่อสิ่งพิมพ์หรือสื่ออื่นใดที่มีเฉพาะภาพไม่มีเสียง

(๑.๒) สื่อวิทยุกระจายเสียงหรือสื่ออื่นใดที่มีเฉพาะเสียง

(๑.๓) สื่อวิทยุโทรทัศน์ ภาพยนตร์ วิดิทัศน์ หรือสื่ออื่นใดที่มีทั้งภาพและเสียง

(๒) การยื่นคำขออนุญาตโฆษณาอาหาร ประกอบด้วย

(๒.๑) คำขออนุญาตโฆษณาอาหาร (แบบ ฆอ.๑)

(ก) ใน ๑ คำขอ จะต้องมีลักษณะของสื่อโฆษณาแบบใดแบบหนึ่งเท่านั้น และต้องสอดคล้องกับสื่อใดๆ ที่ระบุไว้ในคำขออนุญาตด้วย

(ข) กรอกเลขสารบบอาหารและชื่ออาหารภาษาไทย รวมทั้งเครื่องหมายการค้า หรือชื่อตรา (ถ้ามี) ให้ถูกต้องตรงตามที่ได้รับอนุญาตไว้ อาจกรอกชื่ออาหารภาษาอังกฤษที่ได้รับอนุญาตไว้ กรณีอาหารที่ไม่มีเลขสารบบอาหาร ไม่ต้องกรอกเลขสารบบอาหาร

(ค) ตรวจสอบรายละเอียดต่างๆ ที่ระบุในคำขอให้ถูกต้องก่อนส่งคำขอ

(๒.๒) เอกสารแนบท้ายคำขออนุญาตโฆษณา (แบบ ฆอ.๓) ให้จัดทำเนื้อหาโฆษณาให้มีความสอดคล้องตามลักษณะสื่อโฆษณา ดังนี้

(ก) สื่อสิ่งพิมพ์หรือสื่ออื่นใดที่มีเฉพาะภาพไม่มีเสียง :

- ให้ส่งเป็นภาพถ่ายจริงที่มีตัวอักษรประกอบการโฆษณาที่มีสี รูปแบบและขนาดที่อ่านได้ง่าย ชัดเจน หรือ

- ส่งเป็นภาพร่างที่คมชัดตามรูปแบบที่จะโฆษณา พร้อมทั้งแสดงข้อความบรรยายลักษณะของภาพให้ชัดเจน การใช้ตัวอักษรประกอบการโฆษณาให้ใช้ตัวอักษรที่มีสี รูปแบบและขนาดที่อ่านได้ง่าย ชัดเจน

(ข) สื่อวิทยุกระจายเสียงหรือสื่ออื่นใดที่มีเฉพาะเสียง แสดงในลักษณะ

- ข้อความบรรยายเสียงที่จะใช้พูดในโฆษณา พร้อมบรรยายเสียงประกอบหรือบรรยากาศในการโฆษณา หรือ

- ข้อความบทสนทนา (Dialog) โดยแสดงให้ชัดว่าใคร พูดอะไร พร้อมบรรยายเสียงประกอบหรือบรรยากาศในการโฆษณา

(ค) สื่อวิทยุโทรทัศน์ ภาพยนตร์ วิดิทัศน์ หรือสื่ออื่นใดที่มีทั้งภาพและเสียง

- ส่งเป็นภาพร่างหรือสตอรี่บอร์ด (Story board) แสดงรายละเอียดเนื้อหาการโฆษณาที่ชัดเจนพร้อมทั้งแสดงภาพ, ข้อความบรรยายลักษณะของภาพ, กราฟฟิค, เอฟเฟ็กซ์, เสียง, เพลงประกอบ และอื่นๆ ให้ชัดเจน (เช่น ผู้แสดง ๑ ผู้แสดง ๒ อิริยาบถผู้แสดง สถานที่ เวลา บรรยากาศ เป็นต้น) การใช้ตัวอักษรประกอบการโฆษณาให้ใช้ตัวอักษรที่มีสี รูปแบบและขนาดที่อ่านได้ง่าย ชัดเจน

- จำนวนซีนในสตอรี่บอร์ด ให้มีความละเอียด เหมาะสมกับเนื้อหาที่โฆษณา สามารถทำให้เข้าใจในเนื้อหาและการดำเนินเรื่องที่จะโฆษณาได้

(๒.๓) เอกสารประกอบการขออนุญาตโฆษณาที่ถูกต้อง ครบถ้วน มีความสอดคล้องกับเนื้อหาการกล่าวอ้างโฆษณา

(๓) การโฆษณาที่ได้รับอนุญาต ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ผู้อนุญาตกำหนด ได้แก่

(ก) ให้จัดทำสื่อโฆษณาตรงตามที่ได้รับอนุญาตตามที่ปรากฏในเอกสารแนบท้ายคำขออนุญาตโฆษณา โดยให้ตัดข้อความที่มีการขีดฆ่าหรือเพิ่มเติมข้อความตามกำหนด

(ข) ข้อความที่โฆษณาต้องมีข้อความครบถ้วนตรงตามที่ได้รับอนุญาต ถ้าโฆษณาแตกต่างหรือไม่ครบถ้วนหรือมีบางส่วนขาดหายไปจากที่อนุญาต ถือว่าข้อความโฆษณาทั้งหมดไม่ได้รับอนุญาต

(ค) ให้แสดงข้อความเลขที่ใบอนุญาตโฆษณาในสื่อที่ได้รับอนุญาต ยกเว้นทางสื่อวิทยุกระจายเสียง ไม่ต้องแสดงเลขที่ใบอนุญาตโฆษณา

(ง) ระยะเวลาการอนุญาตโฆษณาให้ใช้ได้ไม่เกิน ๕ ปี นับจากวันที่อนุญาต

(จ) เงื่อนไขอื่นๆ ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารแนบท้ายคำขออนุญาตโฆษณา (ถ้ามี)

ข้อ ๘ หลักเกณฑ์และเงื่อนไขทั่วไปในการโฆษณาอาหาร

(๑) อาหารที่จะโฆษณาต้องมีรายละเอียดถูกต้องตามกฎหมาย ดังนี้

(ก) คุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่องและประกาศที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ที่ยื่นขออนุญาต

(ข) รายละเอียดสูตรส่วนประกอบต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่องและประกาศที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ที่ยื่นขออนุญาต

(ค) การใช้วัตถุเจือปนอาหารต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

(ง) ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร และ/หรืออาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

(จ) ฉลากอาหารแสดงรายละเอียดถูกต้องตามกฎหมาย

(๒) ข้อปฏิบัติในการโฆษณาอาหาร

(๒.๑) การแสดงชื่ออาหารในสื่อโฆษณา

(ก) อนุโลมไม่ต้องแสดงชื่อเต็มของอาหาร หากเนื้อหาโฆษณาได้กล่าวหรือแสดงให้เข้าใจแล้วว่าอาหารที่โฆษณานั้น เป็นอาหารชนิดหรือประเภทใดอย่างชัดเจนแล้ว

(ข) การแสดงชื่ออาหารเพียงบางส่วน หรือนำชื่ออาหารบางส่วนมาโฆษณาจะต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดในคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณหรือสาระสำคัญของอาหาร

(๒.๒) การแสดงข้อความ/ คำเตือนในสื่อโฆษณา

ให้แสดงข้อความ/ คำเตือนตามบัญชีหมายเลข ๔ แนบท้ายประกาศนี้ และให้ปฏิบัติดังนี้

(ก) สื่อสิ่งพิมพ์หรือสื่ออื่นใดที่มีเฉพาะภาพไม่มีเสียง แสดงคำเตือนด้วยตัวอักษรที่มีสี รูปแบบและขนาดที่อ่านได้ง่ายชัดเจน โดยกำหนดขนาดความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๑ ส่วนใน ๒๕ ส่วนของขนาดความสูงของพื้นที่โฆษณา

(ข) สื่อวิทยุกระจายเสียงหรือสื่ออื่นใดที่มีเฉพาะเสียง แสดงคำเตือนในส่วนเสียงโฆษณาที่ฟังได้ชัดเจนทุกพยางค์

(ค) สื่อวิทยุโทรทัศน์ ภาพยนตร์ วิดิทัศน์ หรือสื่ออื่นใดที่มีทั้งภาพและเสียง อาจแสดงคำเตือนในส่วนเสียงโฆษณาที่ฟังได้ชัดเจนทุกพยางค์ หรือแสดงเป็นอักษรลอย (SUPER) เป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๕ วินาที (หรือตามความเหมาะสมกับเวลาโฆษณา) ด้วยตัวอักษรที่มีสี รูปแบบและขนาดที่อ่านได้ง่ายชัดเจน โดยกำหนดขนาดความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๑ ส่วนใน ๒๕ ส่วนของขนาดความสูงของพื้นที่โฆษณา

ข้อ ๙ หลักเกณฑ์เฉพาะในการโฆษณาอาหาร

ในการโฆษณาอาหารนั้น นอกจากต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ทั่วไปในการโฆษณาแล้วยังต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์เฉพาะสำหรับอาหารแต่ละประเภทด้วย แล้วแต่กรณี

(๑) อาหารสำหรับทารก อาหารทารกสูตรต่อเนื่องที่ระบุอายุ ๖-๑๒ เดือน และอาหารเสริมสำหรับทารก

(๑.๑) ห้ามโฆษณา

(๑.๒) การให้ข้อมูลใดๆ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขตามพระราชบัญญัติควบคุมการส่งเสริมการตลาดอาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก พ.ศ. ๒๕๖๐ โดยไม่ต้องยื่นต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้พิจารณา

(๒) อาหารสำหรับเด็กเล็ก

(๒.๑) ห้ามผู้ใดโฆษณาอาหารสำหรับเด็กเล็กโดยใช้ข้อความเกี่ยวกับทารกหรือเด็กเล็กในสื่อโฆษณาที่มีลักษณะเชื่อมโยงหรือทำให้เข้าใจได้ว่าเป็นอาหารสำหรับทารกหรือเหมาะสมสำหรับใช้เลี้ยงทารก

(๒.๒) การให้ข้อมูลใดๆ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขตามพระราชบัญญัติควบคุมการส่งเสริมการตลาดอาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก พ.ศ. ๒๕๖๐ โดยไม่ต้องยื่นต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้พิจารณา

(๓) อาหารเสริมสำหรับเด็กเล็ก

หมายถึง อาหารเสริมสำหรับเด็กอายุ ๑๒ เดือนขึ้นไปจนถึง ๓ ปี

(๓.๑) ต้องไม่สื่อให้เข้าใจว่า ทารก (แรกเกิด ถึง ๑๒ เดือน) สามารถรับประทานได้

(๓.๒) ต้องไม่ทำให้เข้าใจว่า มีคุณค่าครบถ้วนเพียงพอต่อความต้องการของเด็กเล็ก

(๓.๓) ผู้แสดงแบบมีอายุ ๑๒ เดือนขึ้นไปจนถึง ๓ ปี ที่มีรูปร่างลักษณะและพัฒนาการที่สมวัย

(๔) นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม นมเปรี้ยว เครื่องดื่มนม และน้ำนมถั่วเหลือง

(๔.๑) ต้องไม่สื่อให้เข้าใจว่าเป็นผลิตภัณฑ์เฉพาะกลุ่ม

(๔.๒) ให้ใช้ข้อความ “ควรกินอาหารหลากหลายครบ ๕ หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ” หรือข้อความในทำนองเดียวกัน

(๔.๓) ผู้แสดงแบบต้องมีอายุเกิน ๓ ปี และการพูดต้องให้ออกเสียงอย่างชัดเจน

(๕) วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่

(๕.๑) ให้แสดงข้อความ “เด็กควรบริโภคแต่น้อย” ในกรณีที่เป็นวุ้นสำเร็จรูป

(๕.๒) ผู้แสดงแบบโฆษณาต้องมีอายุเกิน ๓ ปี

(๖) วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ที่มีส่วนผสมของกลูโคแมนแนน หรือแป้งจากหัวบุก

(๖.๑) มีข้อความที่แสดงว่า “เด็กไม่ควรกิน ระวังการสำลัก”

(๖.๒) ผู้แสดงแบบโฆษณาต้องมีอายุเกิน ๑๒ ปี

(๗) อาหารทางการแพทย์ (Medical Food)

(๗.๑) โฆษณาสรรพคุณของอาหารและกลุ่มผู้บริโภค เฉพาะที่ปรากฏบนฉลากที่ได้รับอนุมัติจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา แต่หากต้องการกล่าวอ้างสรรพคุณอื่นใดนอกจากที่ได้รับอนุมัติ อาจต้องได้รับการประเมินและต้องได้รับอนุมัติฉลากก่อน

(๗.๒) ต้องแสดงข้อความ “อาหารทางการแพทย์” และ “ใช้ตามคำแนะนำของแพทย์”

(๘) อาหารกึ่งสำเร็จรูป

การแสดงภาพอาหารกึ่งสำเร็จรูปบางชนิด เช่น ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้นที่ปรุงแต่งรวมทั้งข้าวต้มและโจ๊กที่ปรุงแต่ง อาจแสดงได้ดังนี้

(๘.๑) ภาพผลิตภัณฑ์จะต้องเป็นลักษณะที่แท้จริงของผลิตภัณฑ์นั้นๆ

(๘.๒) ในกรณีที่ภาพผลิตภัณฑ์ที่ปรุงพร้อมรับประทานและมีการเติมเนื้อสัตว์ผักไข่ หรืออื่นๆ เพื่อเพิ่มคุณค่าทางอาหารต้องแสดงข้อความ “เพื่อคุณค่าทางโภชนาการควรเติม....” ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของอาหารที่เติมซึ่งต้องตรงตามภาพและเห็นได้ชัดเจน

(๙) เครื่องดื่มเกลือแร่ให้แสดงคุณประโยชน์เฉพาะที่เกี่ยวข้องกับการสูญเสียเหงื่อจากการออกกำลังกายเท่านั้น

(๑๐) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

(๑๐.๑) ต้องแสดงข้อความหรือเสียงทางสื่อโฆษณาว่า

- “ไม่มีผลในการป้องกันหรือรักษาโรค”
- “อ่านคำเตือนในฉลากก่อนบริโภค” (กรณีมีส่วนประกอบที่ต้องแสดงคำเตือนอื่นๆ)
- “เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรรับประทาน”
- “ควรกินอาหารหลากหลายครบ ๕ หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ” หรือข้อความในทำนองเดียวกัน

(๑๐.๒) ผู้แสดงแบบต้องมีอายุ ๑๕ ปีขึ้นไปและไม่ใช่สตรีมีครรภ์

(๑๑) อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการและค่าพลังงานน้ำตาลไขมันและโซเดียมแบบจีดีเอ (Guideline Daily Amounts; GDA) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๔) พ.ศ. ๒๕๕๙ ได้แก่

(ก) อาหารขบเคี้ยว : มันฝรั่งทอดหรืออบกรอบ ข้าวโพดคั่วทอดหรืออบกรอบ ข้าวเกรียบทอดหรืออบกรอบ หรืออาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง ถั่วหรือนัตทอดหรืออบกรอบหรืออบเกลือหรือเคลือบปรุงรส สาหร่ายทอดหรืออบกรอบหรือเคลือบปรุงรส และปลาเส้นทอดหรืออบกรอบหรือปรุงรส

(ข) ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกันนี้

(ค) ผลิตภัณฑ์ขนมอบ : ขนมปังกรอบ หรือแครกเกอร์ หรือบิสกิต เวเฟอร์สอดไส้ คุกกี้ เค้กและพายเพสตรี้ทั้งชนิดที่มีและไม่มีไส้

ให้แสดงข้อความ “บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ” ในการโฆษณา

(๑๒) เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน

(๑๒.๑) ไม่โฆษณาในลักษณะเข้าข่ายเชิญชวนให้บริโภคหรืออวดอ้างสรรพคุณของเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน โดยทางตรงหรือทางอ้อม ดังนี้

(ก) การโฆษณาที่ทำให้เกิดทัศนคติว่า การดื่มเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีนจะทำให้เพิ่มกำลังงาน มีพลัง ทำงานได้มากขึ้นโดยไม่รู้จักเหนื่อย ตื่นทันที ไม่ง่วงนอน ตื่นอยู่ตลอดเวลา หรือทำให้ประสบความสำเร็จทางสังคมและทางเพศ

(ข) การโฆษณาที่ใช้นักกีฬา ผู้ใช้แรงงาน เป็นผู้แสดงแบบโฆษณา นักกีฬา หมายถึง ผู้ที่เป็นนักกีฬาในปัจจุบัน ผู้ที่เป็นนักกีฬาในอดีตแต่ยังคงอยู่ในวงการเกี่ยวกับกีฬา นักกีฬาที่เคยมีชื่อเสียงและยังเป็นที่รู้จัก บุคคลที่เคยแข่งขันกีฬาและนำรางวัลมาใช้ในการโฆษณา ผู้ที่แต่งกายเป็นนักกีฬา ผู้ใช้แรงงาน หมายถึง ผู้ที่ทำอาชีพที่ต้องใช้แรง และกำลังมากในการประกอบอาชีพ เช่น กรรมกรก่อสร้าง เป็นต้น

(ค) โฆษณาที่ใช้ดารานักร้องนักแสดงที่มีอายุต่ำกว่า ๑๘ ปีเป็นผู้แสดงแบบโดยถือสถานภาพการเป็นดารานักร้องนักแสดง ณ วันที่ออกอากาศเป็นครั้งแรก

(ง) โฆษณาที่ชักจูงหรือโน้มน้าวให้ซื้อหรือบริโภคเพื่อนำรายได้ไปบริจาคเป็นสาธารณกุศล

(๑๒.๒) การโฆษณาเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีนทางสื่อต่างๆ ต้องแสดงคำเตือนว่า “ห้ามดื่มเกินวันละ ๒ ขวด เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรดื่ม”

(๑๓) อาหารอื่นใดที่ได้รับอนุญาตโดยมีข้อจำกัดต่างๆ เป็นการเฉพาะ ให้ผู้อนุญาตกำหนดให้แสดงข้อความตามที่เห็นสมควรในการโฆษณาได้

ข้อ ๑๐ ผู้อนุญาตสงวนสิทธิ์ในการยกเลิกใบอนุญาตโฆษณาอาหารหากมีเหตุผลอันควรหรือมีความจำเป็น เช่น กรณีที่ใบอนุญาตผลิต ใบอนุญาตนำเข้า ใบขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ใบจดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหารถูกยกเลิก โดยให้อายุใบอนุญาตโฆษณาสิ้นสุดลงนับจากวันที่เอกสารดังกล่าวถูกยกเลิก เป็นต้น

ในกรณีที่มีการฝ่าฝืนข้อกำหนดเกี่ยวกับการโฆษณาอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ให้ผู้อนุญาตมีอำนาจออกคำสั่งระงับการโฆษณาอาหารนั้น

ทั้งนี้ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๖๑

ธเรศ กรัษนัยรวิวงค์
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๕ ตอนพิเศษ ๓๒๒ ง ลงวันที่ ๑๗ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๑)

บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑

---

๑. คำที่ไม่อนุญาตในการโฆษณาคุณภาพ คุณประโยชน์ หรือสรรพคุณของอาหาร เช่น

- ศักดิ์สิทธิ์ มหัศจรรย์ ปาฏิหาริย์ วิเศษ
- เลิศที่สุด ดีเลิศ ชนะเลิศ ชั้นเลิศ เลิศเลอ ล้ำเลิศ เลิศล้ำ
- ยอด ยอดเยี่ยม ยอดไปเลย เยี่ยมยอด เยี่ยมไปเลย สุดยอด
- ที่หนึ่ง หนึ่งเดียว ที่หนึ่งเลย
- ที่สุด ดีที่สุด ดีเด็ด สูงสุด
- เด็ดขาด หายห่วง หายขาด หมดกังวล
- สุดเหวี่ยง
- ไม่มีผลข้างเคียง ไร้ผลข้างเคียง

๒. ข้อความที่ไม่อนุญาตในการโฆษณาอาหาร รวมถึงการใช้ภาพที่สื่อให้เข้าใจได้ในความหมายเดียวกัน

๒.๑ ข้อความที่สื่อแสดงสรรพคุณอันทำให้เข้าใจว่าสามารถบำบัด บรรเทา รักษา ป้องกันโรค หรืออาการของโรค เช่น

- ลดโคเลสเตอรอล ลดความดันโลหิต ลดไขมันในเส้นเลือด ลดระดับน้ำตาลในเลือด
- ป้องกันโรคหัวใจ โรคมะเร็ง โรคเบาหวาน หลอดเลือดแข็งตัว ภูมิแพ้ หอบหืด
- บรรเทาอาการปวดหัว ไมเกรน อาการชา บวมและเส้นเลือดขอด
- แก้ปัญหาปวดประจำเดือน ประจำเดือนมาไม่ปกติ
- ยับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย
- ช่วยดับกลิ่นตัว กลิ่นปาก
- เพิ่มความจำ แก้อาการหลงลืม

๒.๒ ข้อความที่สื่อแสดงให้เข้าใจว่ามีผลต่อการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างของร่างกาย หน้าที่อวัยวะ หรือระบบการทำงานของร่างกาย เช่น

- ปรับสมดุลให้ร่างกาย ฟื้นฟูร่างกายหรืออวัยวะ
- เพิ่มน้ำนม กระตุ้นน้ำนม
- เพิ่มการไหลเวียนของเลือด
- บำรุงสมอง บำรุงประสาทหรือบำรุงอวัยวะของร่างกาย
- เสริมสร้างหรือกระตุ้นระบบภูมิคุ้มกันร่างกาย เพิ่มภูมิคุ้มกัน เพิ่มภูมิต้านทาน
- Detox/ ล้างสารพิษ

๒.๓ ข้อความที่สื่อแสดงให้เข้าใจว่ามีสรรพคุณบำรุงกาม บำรุงเพศ หรือเกี่ยวกับการมีเพศสัมพันธ์ เช่น

- ช่วยบำรุงและเสริมสร้างสมรรถภาพทางเพศ
- เพิ่มสมรรถภาพท่านชาย/ หญิง
- อาหารเสริมสำหรับชาย/ หญิง
- เพิ่มขนาดอวัยวะเพศ
- เพิ่มขนาดหน้าอก อัพไซส์
- กระชับช่องคลอด

๒.๔ ข้อความที่สื่อแสดงให้เข้าใจว่ามีสรรพคุณเพื่อบำรุงผิวพรรณและความสวยงาม เช่น

- ลดริ้วรอยเหี่ยวย่น ลดสิว ฝ้า กระ จุดด่างดำ
- ขาวใสเด้ง เปล่งปลั่ง
- กระชับรูขุมขน/ ฟื้นฟูผิว
- ลดริ้วรอย/ ลดความมันบนใบหน้า
- ชะลอความแก่
- ผิวกระจ่างใส
- แก้ผมร่วง
- กันแดด ท้าแดด

๒.๕ ข้อความที่สื่อแสดงให้เข้าใจว่ามีสรรพคุณในการลดน้ำหนัก ลดความอ้วนหรือข้อความอื่นใดในทำนองเดียวกัน เช่น

- ลดความอ้วน
- ช่วยให้ระบายท้อง
- สลายไขมันที่สะสมในร่างกาย ดักจับไขมัน
- ลดน้ำหนัก
- Block/ Burn/ Build /Break
- การใช้ภาพสายวัด/ เครื่องชั่งน้ำหนัก/ กางเกง Over Size
- ภาพ Before/ After
- Weight Loss
- เพรียว สลิม Slim Slen
- ไม่โยโย่
- กระชับสัดส่วน
- หุ่นดี
- ผอม
- ลดยาก/ ดื้อยา/ ลดความอยากอาหาร

บัญชีหมายเลข ๒

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ลักษณะการโฆษณาที่ไม่ต้องนำมาให้พิจารณาอนุญาต

ลำดับ	ข้อความ/ลักษณะการโฆษณา	หลักฐานประกอบ	เงื่อนไข
๑	การจัดรายการส่งเสริมการขาย : เสี่ยงโชค ชิงรางวัล ลด แลก แจก แถม โปรโมชั่นต่างๆ เช่น ผลิตภัณฑ์...ปกติ ๑ กล่อง ราคา xx บาท ซื้อ ๒ กล่องในราคา xxx บาท เป็นต้น	-	แสดงข้อมูลรายละเอียดให้ตรงตามข้อเท็จจริงและเป็นไปตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. ๒๕๒๒
๒	ราคาสินค้า, ปริมาณสินค้า	-	-
๓	การเปรียบเทียบราคากับปริมาณสินค้า เช่น คุ้มค่า, ประหยัดกว่า,สุดคุ้ม, เพิ่มปริมาณแต่ไม่เพิ่มราคา, ฟรี...กรัม, ลดราคาจาก...เหลือ ... บาท เป็นต้น	เอกสารรับรองการลดราคา หรือการเปรียบเทียบราคากับปริมาณ ความคุ้มค่า ความประหยัด	ไม่ให้เปรียบเทียบกับสินค้าของผู้อื่นหรือคู่แข่งหรือเปรียบเทียบในลักษณะทับถมผู้อื่น
๔	สถานที่วางจำหน่าย,ระยะเวลาจำหน่าย เช่น จำหน่ายที่ ห้างสรรพสินค้า...ตั้งแต่วันที่..., จำหน่ายที่...เท่านั้นเป็นต้น	-	-
๕	ข้อความ/โลโก้/เครื่องหมายรับรอง ผลิตภัณฑ์อาหารจาก หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น ฮาลาล (Halal), โคเชอร์ (Kosher), มอก. เป็นต้น	หนังสือรับรองว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่โฆษณาได้รับการรับรองจริง และยังไม่หมดอายุ	๑. ให้แสดงเครื่องหมาย/โลโก้ ตามรูปแบบที่หน่วยงานกำหนด ๒. อาจใช้ข้อความควบคู่กับโลโก้หรือเครื่องหมาย
๖	ได้รางวัล เช่น ได้รับรางวัลแบรนด์ที่น่าเชื่อถือจากนิตยสาร... เป็นต้น	หนังสือ/เอกสารยืนยันการได้รับรางวัล	๑. รางวัลที่ได้รับกับเนื้อหาโฆษณาต้องสอดคล้องได้ความหมายเดียวกัน เช่น ได้รับรางวัลการออกแบบผลิตภัณฑ์ดีเด่น ต้องไม่โฆษณาว่าเป็นรางวัลของคุณภาพผลิตภัณฑ์ดีเด่น ๒. ระบุปีที่ได้รับรางวัล

ลำดับ	ข้อความ/ลักษณะการโฆษณา	หลักฐานประกอบ	เงื่อนไข
๗	สถานที่ผลิตผ่านการตรวจ GMP กฎหมาย หรือ สถานที่ผลิตได้รับการรับรองระบบประกันคุณภาพ..... สำหรับการผลิต..... จาก.....	๑. หนังสือรับรอง GMP กฎหมาย หรือ ๒. หนังสือรับรอง GMP สากล หรือ ๓. หนังสือรับรอง HACCP หรือ ๔. อื่นๆ ที่เทียบเท่า ที่ยังไม่หมดอายุ	๑. ต้องแสดงข้อความให้ตรงตามกำหนดในประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดง ข้อความบนฉลากอาหารเกี่ยวกับการได้รับการตรวจประเมิน สถานที่ผลิต ลงวันที่ ๓๐ เมษายน พ.ศ.๒๕๕๐ ๒. การใช้สัญลักษณ์หรือโลโก้ของหน่วยงานอื่นให้เป็นไปตาม เงื่อนไขของหน่วยงานนั้น ๓. ไม่ให้ใช้สัญลักษณ์ อย.
๘	ชื่ออาหารและส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ ตามสูตรที่ผลิต/นำเข้าจริง หรือ ตามที่ได้รับอนุมัติ	สูตรส่วนประกอบที่ได้รับการอนุญาต/ สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐%	๑. การแสดงสารอาหารหรือสารสำคัญในชื่ออาหารและส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ ไม่ได้รับการยกเว้นตามบัญชีนี้ ๒. ส่วนประกอบต้องไม่ใช่วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ๓. ส่วนประกอบไม่ขัดต่อประกาศกระทรวงสาธารณสุข กฎ ระเบียบ หลักเกณฑ์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ๔. การแสดงภาพเป็นไปตามคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ ๓๔๓/๒๕๔๘ เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหาร ลงวันที่ ๙ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๘ หากใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส ให้แสดงข้อความว่า “ภาพ... สื่อถึงกลิ่นรสเท่านั้น”

ลำดับ	ข้อความ/ลักษณะการโฆษณา	หลักฐานประกอบ	เงื่อนไข
๙	ไม่ใช้/ไม่ใส่/ไม่เติม.....(ความที่เว้นไว้ให้ระบุหน้าที่หรือชื่อของวัตถุเจือปนอาหาร) ใช้..... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุวัตถุที่ใส่แทนถ้ามีการใช้) เช่น - วัตถุกันเสีย - วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร - สีสังเคราะห์	สูตรส่วนประกอบที่ได้รับการอนุญาต/ สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐%	เป็นอาหารที่มีกฎหมายอนุญาตให้ใช้วัตถุเจือปนอาหาร แต่ไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารในสูตรส่วนประกอบของอาหารและในวัตถุดิบ
๑๐	ไม่ใช้/ไม่ใส่/ไม่เติมวัตถุแต่งกลิ่นรส ไม่ใช้/ไม่ใส่/ไม่เติมวัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์ ใช้..... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุวัตถุที่ใส่แทนถ้ามีการใช้) เช่น ไม่ใส่วัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์ ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสธรรมชาติ	สูตรส่วนประกอบที่ได้รับการอนุญาต/ สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐%	-
๑๑	ใหม่	หลักฐานการอนุญาตไม่เกิน ๑ ปี หรือ หนังสือรับรองการเริ่มวางจำหน่าย	สำหรับสินค้าใหม่และวางจำหน่ายเป็นเวลาไม่เกิน ๑ ปี
๑๒	สูตรใหม่	หลักฐานการเปลี่ยนแปลงสูตรไม่เกิน ๑ ปี หรือ หนังสือรับรองการเริ่มวางจำหน่าย	สำหรับสินค้าสูตรใหม่และวางจำหน่ายเป็นเวลาไม่เกิน ๑ ปี
๑๓	โฉมใหม่/ แพ็คใหม่/ ขนาดใหม่	หลักฐานการเปลี่ยนแปลงฉลาก/ ขนาดไม่เกิน ๑ ปี หรือ หนังสือรับรองการเริ่มวางจำหน่าย	สำหรับสินค้าที่มีการเปลี่ยนรูปแบบ/ แพ็ค/ ขนาดใหม่ และวางจำหน่ายไม่เกิน ๑ ปี
๑๔	ยอดขายอันดับ ๑/ แบรนด์ยอดขายอันดับ ๑/ ยอดนิยม	หลักฐานการสำรวจยอดขายอันดับ ๑/ แบรนด์ยอดขายอันดับ ๑ จากหน่วยงานหรือองค์กรที่เป็นที่ยอมรับ	๑. ให้ระบุว่าเป็นยอดขายของผลิตภัณฑ์หรือกลุ่มผลิตภัณฑ์/ แบรนด์ให้ชัดเจน ๒. ให้ระบุปีที่ได้รับการรับรองยอดขาย ๓. ให้กล่าวอ้างเฉพาะสิ่งที่ปรากฏในหลักฐานการสำรวจและไม่ขัดกับกฎหมายอาหาร ๔. การใช้ยอดขายอันดับ ๑ ทั่วโลกต้องมีหลักฐานแสดงว่ามียอดขายเป็นอันดับ ๑ ทุกๆ ประเทศ

ลำดับ	ข้อความ/ลักษณะการโฆษณา	หลักฐานประกอบ	เงื่อนไข
๑๕	เป็นที่ยอมรับทั่วโลก/ เป็นที่นิยมทั่วโลก/ มีจำหน่ายทั่วโลก	หลักฐานแสดงวา อาหารนั้นๆ มีจำหน่ายไม่น้อยกว่า ๑๕ ประเทศ ใน ๓ ทวีป	ใช้เฉพาะกล่าวอ้างเกี่ยวกับการมีผลิตภัณฑ์จำหน่ายทั่วโลก
๑๖	(ผลิตภัณฑ์)..... อร่อย/ กลมกล่อม/ อร่อยต้องลอง/ อร่อย เหมือนเดิม/ อร่อยเข้ม/ เข้ม/ เข้มข้น/ เปรี้ยว/ หวาน/ เค็ม/ มัน/ ขม/ หอม/ เผ็ด/ หลากรส/ เปรี้ยวหวาน/ เปรี้ยวจี๊ด/ จี๊ด/ จี๊ดจ๊าด/ แซ่บ/ แซ่บนัว/ รสจัดจ้าน/ แซ่บเวอร์/ จี๊ดเวอร์/ ร้อนแรง/ แสบเข้าเส้น/กรอบ/ กรอบเวอร์/ กรุบกรอบ/ นุ่ม/ ละมุน/ รสชาติอ่อนโยน/ เด้ง/ เหนียว/ เหนียวหนึบ/ แน่น/ เนื้อแน่น/ เต็มรส/ เต็มรสชาติ/.....ตัวจริง	-	ใช้กับรสชาติ/ เนื้อสัมผัส/ ลักษณะของอาหารแต่ละชนิด เช่น ลูกชิ้นเด้ง
๑๗	ชอบ/ รัก/ โดนใจ/ ถูกใจ/ ถูกปาก/ ฟิน/ สุดฟิน/ ฝุดๆ/ รสชาติถึงใจ/ รสชาติที่ใช่/ เต็มคำ/ เป็นที่ยอมรับ/ เป็นที่นิยม	-	ใช้เพื่อแสดงความรู้สึกต่อผลิตภัณฑ์
๑๘	ซ่า/ เย็นซ่า/ ซาบซ่า	-	ใช้กับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำอัดลม เครื่องดื่มอัดก๊าซ หรือลูกอมที่ผสมเมนทอล
๑๙	ลงตัวทุกเมนู/ ท้าให้ลอง/ เคี้ยวนุ่ม/ เคี้ยวมันส์/ เคี้ยวสนุก/ เติมสีสัน/ เติมความสนุก/ มืออาชีพเลือกใช้/ สำหรับมืออาชีพ/ เชฟมืออาชีพเลือกใช้/ Recommend/ ขอแนะนำ	-	-
๒๐	ข้อความที่เปรียบเทียบรสชาติผลิตภัณฑ์ภายในบริษัทตัวเอง เช่น อร่อยกว่า เข้มกว่า เข้มขึ้น	-	ให้เปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์ภายในบริษัทของตัวเอง
๒๑	วัตถุดิบ/ ผลิตภัณฑ์ นำเข้าจาก..... (ระบุประเทศ)	เอกสารการนำเข้า หรือหลักฐานแสดงประเทศที่มาของอาหาร	ให้ระบุชื่อวัตถุดิบแต่ละชนิดตามหลักฐาน

ลำดับ	ข้อความ/ลักษณะการโฆษณา	หลักฐานประกอบ	เงื่อนไข
๒๒	แบบ/ สไตล์.....(ระบุประเทศ) เช่น สไตล์เกาหลี แบบ/ สไตล์ต้นตำรับ คลาสสิค/ ดั้งเดิม/ ออริจินอล/ ออริจินัล/ original	-	-
๒๓	เจ	สูตรส่วนประกอบที่ได้รับการอนุญาต/ สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐%	ต้องไม่มีส่วนประกอบหรือวัตถุดิบที่ขัดกับหลักการของอาหารเจ
๒๔	เบอร์โทร/ Line/ QR Code	-	ข้อมูลที่แสดงต้องไม่แสดงสรรพคุณของอาหาร
๒๕	แจ่ม/ แจ่มเลย	-	ให้ใช้กับรูปลักษณ์ของผลิตภัณฑ์
๒๖	ใส	-	ใช้กับอาหารที่มีลักษณะใส
๒๗	ซิกเนเจอร์ (Signature)	-	ใช้กับลักษณะหรือรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของผู้ผลิตนั้นๆ
๒๘	Special edition/ Limited edition/ Exclusive	-	ผลิตเพื่อขายเฉพาะช่วงเวลาหนึ่ง หรือในโอกาสพิเศษ เช่น ครบรอบ xx ปี ผลิตในจำนวนจำกัด วางจำหน่ายเฉพาะที่ เป็นต้น

บัญชีหมายเลข ๓

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ลักษณะการโฆษณาที่เข้าลักษณะเป็นคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหารที่ต้องยื่นคำขออนุญาตโฆษณาอาหาร

ลำดับ	ข้อความ	หลักฐานประกอบ	เงื่อนไข
๑	สด	เอกสารการเก็บรักษาอาหาร (แล้วแต่กรณี)	๑. อาหารที่เป็นผลิตผลตามธรรมชาติที่ยังไม่ได้แปรรูป เช่น พืช ผัก เนื้อสัตว์ และผลไม้ เป็นต้น ๒. อาหารที่เป็นผลิตผลตามธรรมชาติที่ตัดแต่ง แช่เย็น หรือแช่แข็ง เช่น พืช ผัก เนื้อสัตว์ และผลไม้ เป็นต้น ๓. อาหารที่กำหนดระยะเวลาจำหน่ายไม่เกิน ๓ วัน นับจากวันที่ผลิต เช่น ขนมปัง ๔. อาหารที่เป็นไปตามเงื่อนไขในประกาศเฉพาะ เช่น นมสด ๕. อาหารที่มีลักษณะเฉพาะที่แตกต่างจากลักษณะปกติของอาหารนั้นๆ เช่น วุ้นเส้นสด
๒	ธรรมชาติ/ Natural	๑. หนังสือรับรองกรรมวิธีการผลิต/ สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐% ๒. หนังสือรับรองคุณภาพมาตรฐานของวัตถุดิบที่แสดงถึงส่วนของวัตถุดิบที่นำมาใช้	๑. ให้ใช้ได้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีอยู่ตามธรรมชาติ พืช ผัก เนื้อสัตว์ และผลไม้ เป็นต้น เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านกรรมวิธี แปรรูปหรือกรรมวิธีการผลิตเบื้องต้น ที่ไม่มีการเติมวัตถุเจือปนอาหาร, สี, กลิ่น, วิตามิน และเกลือแร่ ๒. การกล่าวอ้างถึงส่วนประกอบที่มีการใช้หรือได้มาจากวัตถุดิบจากธรรมชาติ เช่น ลูทีนสกัดจากดอกดาวเรืองธรรมชาติ ๓. อาหารที่เป็นไปตามเงื่อนไขในประกาศเฉพาะ เช่น น้ำแร่ธรรมชาติ

ลำดับ	ข้อความ	หลักฐานประกอบ	เงื่อนไข
๓	การใช้คำว่า “ผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์” , “ผลิตภัณฑ์อินทรีย์” , “ออร์กานิก” , “ออร์แกนิค” หรือ “organic”		ผู้ผลิต หรือผู้จำหน่าย หรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์นั้นจะต้องได้รับการรับรองตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้จากหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ หรือหน่วยรับรองที่หน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ให้การยอมรับ หรือได้รับการรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ของ IFOAM (The International Federation of Organic Agriculture Movements) หรือตามคำแนะนำของกรรมาธิการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) หรือตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ของต่างประเทศ (ในกรณีที่ต่างประเทศนั้น มีการประกาศใช้กฎระเบียบเกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์) โดยหน่วยตรวจสอบรับรองที่ได้รับการรับรองระบบงานตามเกณฑ์ของ IFOAM หรือได้รับการขึ้นทะเบียนจากหน่วยงานในประเทศที่มีกฎระเบียบเรื่อง เกษตรอินทรีย์
๔	ประโยชน์/ คุณค่า/ คุณประโยชน์	๑. สูตรส่วนประกอบที่ได้รับการอนุญาต/ สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐% ๒. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ข้อมูลโภชนาการ/ ๑๐๐ กรัมทั้งฉบับ	๑. ให้กล่าวอ้างว่าอาหารมีประโยชน์/ คุณค่า/ คุณประโยชน์ กับกลุ่มอาหารบางประเภทที่มีส่วนประกอบองค์รวมของอาหารที่มีประโยชน์ เช่น นม เป็นต้น ๒. ในกรณีใช้กล่าวอ้างกับกลุ่มอาหารบางประเภท เช่น ขนมขบเคี้ยว ลูกอม หมากฝรั่ง ชา กาแฟ เครื่องดื่มผสมกาเฟอีน วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ น้ำมันพืช น้ำมันสัตว์ อาหารกึ่งสำเร็จรูป เป็นต้น ให้แสดงประโยชน์/ คุณค่า/ คุณประโยชน์ตามด้วยสารอาหารตามรายงานผลการตรวจวิเคราะห์

ลำดับ	ข้อความ	หลักฐานประกอบ	เงื่อนไข
๕	ดูแลตัวเอง/ ใส่ใจตัวเอง	-	ไม่ให้สื่อว่ารับประทานอาหารนั้นเพียงอย่างเดียวก็สามารถดูแลตัวเองได้ ตัวอย่างเช่น “กินอาหารหลากหลายครบ ๕ หมู่ และเสริมด้วย.....(ระบุผลิตภัณฑ์)
๖	สดชื่น/ ชื่นใจ	สูตรส่วนประกอบที่ได้รับการอนุญาต/ สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐%/ วิธีการบริโภค	ให้ใช้กับผลิตภัณฑ์อาหารที่บริโภคในลักษณะเป็นของเหลว หรือผลิตภัณฑ์ที่แช่เย็นก่อนรับประทาน หรือลูกอมบางชนิด หรือไอศกรีม
๗	มีชีวิตชีวา	สูตรส่วนประกอบที่ได้รับการอนุญาต/ สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐%/ วิธีการบริโภค	ให้ใช้กับผลิตภัณฑ์อาหารที่บริโภคในลักษณะเป็นของเหลว ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบที่ให้กาเฟอีนหรือเติมกาเฟอีน
๘	แท้	๑. สูตรส่วนประกอบที่ได้รับการอนุญาต/ สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐% หรือ ๒. คุณภาพมาตรฐานวัตถุดิบที่สามารถชี้บ่งลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบนั้น	๑. เป็นไปตามเงื่อนไขในประกาศเฉพาะ เช่น น้ำปลาแท้ กาแฟแท้ เป็นต้น ๒. มีการใช้วัตถุดิบนั้นๆ เป็นส่วนประกอบจริง
๙	ถูกสุขอนามัย/ ถูกสุขลักษณะ	ใบรับรองระบบ GMP จากหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐ หรือจากหน่วยงานรับรองสากล	ให้ใช้ได้เมื่อมีการแสดงภาพหรือข้อความที่เกี่ยวข้องกับกรรมวิธีการผลิต หรือสถานที่ผลิต
๑๐	มีระบบควบคุมความปลอดภัย	ใบรับรองระบบ GMP จากหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐ หรือจากหน่วยงานรับรองสากล	๑. ไม่ให้ใช้คำว่าอาหารปลอดภัย ๒. ให้ใช้ได้เมื่อมีการแสดงภาพหรือข้อความที่เกี่ยวข้องกับกรรมวิธีการผลิต หรือสถานที่ผลิต

ลำดับ	ข้อความ	หลักฐานประกอบ	เงื่อนไข
๑๑	ไร้/ปราศจาก/ไม่มี - ผงชูรส ใช้.....(ความที่เว้นไว้ให้ระบุวัตถุที่ใส่แทนถ้ามีการใช้) เช่น ปราศจากผงชูรส - สี - วัตถุกันเสีย	รายงานผลการตรวจวิเคราะห์	-
๑๒	ผ่านการตรวจ..... (ความที่เว้นไว้ระบุ ชนิดของจุลินทรีย์หรือจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ชนิดของโลหะหนัก ชนิดของสารพิษตกค้าง เป็นต้น)	๑. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ตามที่ได้กล่าวอ้าง ๒. หนังสือรับรองระบบ GMP หรือ HACCP จากหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐ หรือจากหน่วยงานรับรองสากล	รายงานผลการตรวจวิเคราะห์มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศที่เกี่ยวข้อง
๑๓	สะอาด	-	-
๑๔	คุณภาพ	-	-
๑๕	.....กว่า/ .....ขึ้น/ อัปเกรด/ Advance (เช่น พัฒนาขึ้น สารอาหารมากขึ้น)	๑. เอกสารรับรองการเปรียบเทียบผลิตภัณฑ์ตัวเอง เช่น เปรียบเทียบระหว่างสูตรเก่าและสูตรใหม่ และ ๒. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์	ไม่อนุญาตให้เปรียบเทียบกับสินค้าของผู้อื่นหรือคู่แข่ง หรือ เปรียบเทียบในลักษณะทับถมผู้อื่น
๑๖	สถานที่ผลิต/ โรงงานผลิต/ ผู้ผลิต/ ..... (ระบุชื่อผู้ผลิต) ผ่านมาตรฐาน/ ได้รับการรับรองมาตรฐาน..... (ระบุมาตรฐานที่ได้รับการรับรอง)	๑. หนังสือรับรอง GMP กฎหมาย หรือ ๒. หนังสือรับรอง GMP สากล หรือ ๓. หนังสือรับรอง HACCP หรือ ๔. หนังสือรับรองอื่นๆ ที่ยังไม่หมดอายุ	แสดงข้อมูลให้สอดคล้องกับมาตรฐานที่ได้รับการรับรอง
๑๗	สุขภาพ/ Health/ Healthy	๑. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ข้อมูลโภชนาการ/ ๑๐๐ กรัมทั้งฉบับ และ ๒. ฉลากอาหารที่แสดงตารางข้อมูลโภชนาการ	รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ เป็นไปตามหลักเกณฑ์การกล่าวอ้างทางโภชนาการ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ.๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ

ลำดับ	ข้อความ	หลักฐานประกอบ	เงื่อนไข
๑๘	แข็งแรง	๑. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ข้อมูลโภชนาการ/ ๑๐๐ กรัมทั้งฉบับ และ ๒. ฉลากอาหารที่แสดงตารางข้อมูลโภชนาการ	๑. ไม่ให้สื่อเฉพาะเจาะจงว่ารับประทานอาหารใดอาหารหนึ่งแล้วแข็งแรง และ ๒. ให้ใช้กับอาหารประเภทนมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม นมเปรี้ยว นมถั่วเหลือง และเครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก และมีสารอาหารดังต่อไปนี้ ตั้งแต่ ๑๐% ThaiRDI : วิตามินเอ วิตามินบี ๑ วิตามินบี ๒ แคลเซียม เหล็ก และโปรตีน
๑๙	มั่นใจ (สินค้า)	-	ไม่ให้โฆษณาในลักษณะมั่นใจในสรรพคุณ คุณประโยชน์
๒๐	เคล็ดลับ	-	พิจารณาตามบริบทของการโฆษณา
๒๑	อนามัย	ใบรับรองจากกรมปศุสัตว์ หรือหน่วยงานภาครัฐที่ให้การรับรอง หรือหน่วยงานที่ได้รับการรับรองเทียบเท่าหน่วยงานภาครัฐ	ให้ใช้ได้กับการโฆษณาอาหารประเภทที่ได้รับการรับรอง
๒๒	ปรารถนาดี/ ห่วงใย/ ดูแล	-	พิจารณาตามบริบทของการโฆษณา
๒๓	Gold/ Special/ Extra/ Supreme/ Selected	หนังสือชี้แจงเกณฑ์คุณภาพของบริษัทผู้ผลิต	-
๒๔	นวัตกรรม	หนังสือรับรองการเป็นนวัตกรรม	ระบุรายละเอียดนวัตกรรมและหน่วยงานที่ให้การรับรองและปี พ.ศ. ที่ได้รับการรับรอง
๒๕	สิทธิบัตร/ อนุสิทธิบัตร	หนังสือรับรองสิทธิบัตร หรืออนุสิทธิบัตรที่ยังไม่หมดอายุ	ระบุรายละเอียดสิทธิบัตร หรืออนุสิทธิบัตรที่ได้รับ
๒๖	ชื่อหน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ และสถาบันการศึกษา/ ผู้แสดงแบบที่สังกัดจากหน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ และสถาบันการศึกษา	หนังสือยินยอมจากหน่วยงานให้ใช้ชื่อหน่วยงาน หรือให้เป็นผู้แสดงแบบ	-
๒๗	เครื่องหมายทางเลือกสุขภาพ	หนังสือรับรองการใช้เครื่องหมายทางเลือกสุขภาพ	เป็นไปตามประกาศที่เกี่ยวข้อง
๒๘	พลัส	สูตรส่วนประกอบที่ได้รับการอนุญาต/ สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐% หรือรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ (ถ้ามี)	การกล่าวอ้างเกี่ยวกับการเพิ่มชนิดของส่วนประกอบหรือ สารอาหาร

บัญชีหมายเลข ๔

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

การแสดงข้อความ/ คำเตือนในสื่อโฆษณา

อาหาร	ข้อความ/ คำเตือนบนฉลากอาหาร	ข้อความ/ คำเตือนในสื่อโฆษณา
๑. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารทุกชนิด	“ไม่มีผลในการป้องกันหรือรักษาโรค” และ “เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรรับประทาน”	- “เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรรับประทาน” - “ไม่มีผลในการป้องกันหรือรักษาโรค” - “อ่านคำเตือนในฉลากก่อนบริโภค” - “ควรกินอาหารหลากหลายครบ ๕ หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ”
๒. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารบางชนิด ต้องแสดงข้อความคำเตือนเพิ่มเติม ดังนี้		
๒.๑ กระดูกอ่อนปลาฉลาม	“ไม่เหมาะสำหรับผู้ป่วยโรคหัวใจและผู้ที่พักฟื้นจากการผ่าตัด”	
๒.๒ เกสรดอกไม้	“ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ ไม่ควรรับประทาน”	
๒.๓ ไคโตซาน	- “เด็ก สตรีมีครรภ์ และสตรีที่ให้นมบุตร ไม่ควรรับประทาน” - “สำหรับผู้ที่ใช้ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารอื่นๆที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก ควรรับประทานก่อนหรือหลังผลิตภัณฑ์นี้อย่างน้อย ๒ ชั่วโมง” - “ควรระวังในผู้ที่แพ้อาหารทะเลและผู้ที่มีน้ำหนักตัวต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐาน”	
๒.๔ น้ำมันปลา	- “ห้ามใช้ในผู้ที่แพ้ปลาทะเลหรือน้ำมันปลา” - “ควรระวังในผู้ที่เลือดแข็งตัวช้า หรือผู้ที่ใช้ยาต้านการแข็งตัวของเลือด หรือแอสไพริน”	
๒.๕ น้ำมันอิฟนิงพริมโรส	- “ห้ามใช้ในผู้ที่มีประวัติเป็นโรคลมชัก” - “ควรระวังในผู้ที่ได้รับยารักษาโรคลมชัก”	

อาหาร	ข้อความ/ คำเตือนบนฉลากอาหาร	ข้อความ/ คำเตือนในสื่อโฆษณา
๒.๖ ใยอาหาร	“เพื่อป้องกันภาวะอุดตันของลำไส้ที่อาจเกิดจากการบริโภคผลิตภัณฑ์ใยอาหารชนิดแห้ง ควรรับประทานพร้อมน้ำ ๑-๒ แก้ว”	
๒.๗ รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี	“ผู้ที่เป็นโรคหอบหืดหรือโรคภูมิแพ้ ไม่ควรรับประทานเพราะอาจเกิดอาการแพ้อย่างรุนแรง”	
๒.๙ สารสกัดจากใบแปะก๊วยและผลิตภัณฑ์ที่มีใบแป๊ะก๊วย	“อาจมีผลให้เลือดแข็งตัวช้า” และ “เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรรับประทาน”	
๒.๑๐ ขิงหรือสารสกัดจากขิง	“ผู้ที่เป็นโรคนิ่ว ไม่ควรรับประทาน”	
๒.๑๑ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล		
- น้ำตาลแอลกอฮอล์	“ไม่ใช่อาหารสำหรับควบคุมน้ำหนัก”	
- อะซีซัลเฟม เค	“ไม่ใช่อาหารสำหรับควบคุมน้ำหนัก”	
- แอสปาแตม	“ผู้ที่มีสภาวะฟินิลคีโตนูเรีย ผลิตภัณฑ์นี้มีฟินิลอลานีน ไม่ใช่อาหารสำหรับควบคุมน้ำหนัก”	
๓. ผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้แอสปาแตม		“อ่านคำเตือนในฉลากก่อนบริโภค”
๔. วุ้นสำเร็จรูป	"เด็กควรบริโภคแต่น้อย"	“เด็กควรบริโภคแต่น้อย”
๕. วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ที่มีส่วนผสมของกลูโคแมนแนน หรือแป้งจากหัวบุก	"เด็กควรบริโภคแต่น้อย"	“เด็กไม่ควรกิน ระวังการสำลัก”
๖. อาหารทางการแพทย์ (Medical Food)	เป็นไปตามฉลากที่ได้รับอนุญาต	“อาหารทางการแพทย์” และ “ใช้ตามคำแนะนำของแพทย์”
๗. อาหารกึ่งสำเร็จรูป ที่มีภาพผลิตภัณฑ์ที่พร้อมรับประทาน และมีการเติมเนื้อสัตว์ ไข่ ผัก หรืออื่นๆ		“เพื่อคุณค่าทางโภชนาการ ควรเติม.....(ระบุชนิดอาหารที่เติม)”

อาหาร	ข้อความ/ คำเตือนบนฉลากอาหาร	ข้อความ/ คำเตือนในสื่อโฆษณา
๘. อาหารขบเคี้ยว ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกัน และผลิตภัณฑ์ขนมอบตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๔) พ.ศ. ๒๕๕๙	“บริโภคแต่น้อย และออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ”	“บริโภคแต่น้อย และออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ”
๙. อาหารที่นำเข้า แล้วนำมาแบ่งบรรจุภายในประเทศและประสงค์จะแสดงว่าอาหารนั้นผลิตมาจากที่ใด		“แบ่งบรรจุในประเทศไทย”
๑๐. อาหารที่ต้องจำกัดปริมาณในการบริโภคน้อยกว่า ๓ หน่วยบริโภคต่อวัน		“อ่านฉลากก่อนบริโภค”
๑๑. เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน	“ห้ามดื่มเกินวันละ ๒ ขวด เพราะหัวใจจะสั่น นอนไม่หลับ เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรดื่ม ผู้ป่วยปรึกษาแพทย์ก่อน”	“ห้ามดื่มเกินวันละ ๒ ขวด เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรดื่ม”
๑๒. อาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้	“เด็กไม่ควรรับประทาน” “ไม่ใช่อาหารทางการแพทย์” และ “หยุดบริโภคเมื่อมีอาการผิดปกติ”	“อ่านคำเตือนในฉลากก่อนบริโภค”
๑๓. อาหารที่มีใบแป๊ะก๊วยและสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย	“อาจมีผลให้เลือดแข็งตัวช้า” และ “เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรรับประทาน”	“อ่านคำเตือนในฉลากก่อนบริโภค”
๑๔. อาหารอื่นๆ ที่มีการกำหนดคำเตือนเป็นการเฉพาะ		“อ่านคำเตือนในฉลากก่อนบริโภค” หรือข้อความตามที่ผู้อนุญาตเห็นสมควร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๙๕) พ.ศ. ๒๕๖๑

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง แต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร

เนื่องด้วยกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร ซึ่งกระทรวงสาธารณสุขได้ประกาศแต่งตั้งตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๒) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง แต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร ลงวันที่ ๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๙ ได้ครบกำหนดวาระ ๒ ปี ในวันที่ ๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๗ วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขจึงประกาศแต่งตั้งบุคคลดังมีรายชื่อต่อไปนี้ เป็นกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร

๑. นายทรงศักดิ์	ศรีอนุชาต
๒. นายภักดี	โพธิศิริ
๓. นายวิสิฐ	จะวะสิต
๔. นายฐานิสร์	ดำรงค์วัฒนโภคิน
๕. นางสาววัฒนาลัย	ปานบ้านเกร็ด
๖. นายเสรี	ตู้จินดา
๗. นายประเวศ	อรรถศุภผล
๘. นางยุพดี	ศิริสินสุข
๙. นายวิศิษฐ์	ลิ้มจือชา

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ยกเลิก

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๕ ตอนพิเศษ ๓๒๖ ง ลงวันที่ ๒๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๑)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๐ (พ.ศ. ๒๕๖๑) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการใช้วัตถุในอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย และ
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๑ (พ.ศ. ๒๕๖๑) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ด้วยกระทรวงสาธารณสุขได้ปรับปรุงแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่าย จำนวน ๔ ฉบับ ได้แก่ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๕๑) พ.ศ.๒๕๓๖, (ฉบับที่ ๒๔๗) พ.ศ.๒๕๔๔, (ฉบับที่ ๓๔๔) พ.ศ. ๒๕๕๕ และ (ฉบับที่ ๓๕๘) พ.ศ. ๒๕๕๖ โดยพิจารณาทบทวนรายการสารและอาหารที่กำหนดไว้ในประกาศฯ ๔ ฉบับดังกล่าว ตามข้อมูลความปลอดภัยทางวิชาการและมาตรฐานคณะกรรมาธิการของโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standard Programme, Codex) ที่เป็นปัจจุบัน และความเหมาะสมกับเทคโนโลยีการผลิตในปัจจุบัน โดยยังคงความมั่นใจในการคุ้มครองความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค รวมถึงให้สอดคล้องกับหลักการตามอำนาจในมาตราที่บังคับใช้ คือ มาตรา ๖(๕) และ ๖(๘) ของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ จึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข จำนวน ๒ ฉบับ ได้แก่

๑. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๐ (พ.ศ. ๒๕๖๑) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการใช้วัตถุในอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย

๒. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๑ (พ.ศ. ๒๕๖๑) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ประกาศฯ ทั้ง ๒ ฉบับดังกล่าว มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๒๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๑ โดยสรุปได้ ดังนี้

๑. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๐ (พ.ศ. ๒๕๖๑) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการใช้วัตถุในอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย

เป็นประกาศฯ ที่ออกโดยอาศัยอำนาจตามมาตรา ๖ (๕) ของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งเป็นการรวบรวมรายชื่อสารหรืออาหาร <u>เฉพาะรายการที่มีการกำหนดหลักเกณฑ์หรือเงื่อนไขของการใช้ในอาหารได้ บนพื้นฐานของข้อมูลวิชาการและความเหมาะสมของสถานการณ์ในปัจจุบัน</u> เพื่อความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค มีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

๑.๑ ยกเลิกประกาศฯ ๒ ฉบับ ได้แก่

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๑ (พ.ศ. ๒๕๓๖) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ลงวันที่ ๒๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๓๖

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๔

๑.๒ กำหนดรายการสารหรืออาหาร พร้อมข้อกำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการใช้ในอาหารได้ จำนวน ๓ รายการ ดังนี้

(๑) แคลเซียมไอโอเดท (calcium iodate) หรือโพแทสเซียมไอโอเดท (potassium iodate) อนุญาตให้ใช้ได้เฉพาะเพื่อปรับสภาวะโภชนาการเกี่ยวกับการขาดสารไอโอดีนเท่านั้น ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ [*ตามข้อกำหนดเงื่อนไขเดิม ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๑ (พ.ศ. ๒๕๓๖) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร*]

(๒) เมทิลแอลกอฮอล์ (methyl alcohol) หรือเมทานอล (methanol) อนุญาตให้ใช้ได้เฉพาะเป็นสารช่วยในการผลิต (processing aid) สำหรับการผลิตอาหารดังต่อไปนี้ เท่านั้น

(ก) วัตถุเจือปนอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร [*เพิ่มเติมจากข้อกำหนดเดิม เพื่อให้ขอบเขตการใช้ความเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบันและยังคงความมั่นใจในความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค*]

(ข) อาหารเพื่อการส่งออก [*ตามข้อกำหนดเงื่อนไขเดิม ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ฉบับที่ ๒)*]

(๓) หญ้าหวานซึ่งมีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Stevia rebaudiana* Bertoni และผลิตภัณฑ์จากหญ้าหวาน อนุญาตให้ใช้ได้เฉพาะกรณีดังต่อไปนี้ เท่านั้น

(ก) ใบหญ้าหวานเป็นชาสมุนไพร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ชาสมุนไพร

(ข) สตีวิออลไกลโคไซด์ (steviol glycosides) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

(ค) หญ้าหวาน หรือสารสกัดจากหญ้าหวาน ที่ใช้สำหรับการผลิตสตีวิออลไกลโคไซด์ ตาม (ข)

(ง) หญ้าหวาน หรือผลิตภัณฑ์อื่นจากหญ้าหวาน นอกเหนือจาก (ก) – (ค) ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบภายใต้หลักการข้อกำหนดของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้น ๆ

(จ) หญ้าหวาน หรือผลิตภัณฑ์จากหญ้าหวานที่ผลิตเพื่อการส่งออก

ทั้งนี้ ข้อกำหนดเงื่อนไขตามข้อ (ก) – (ค) และ (จ) เป็นไปตามข้อกำหนดเงื่อนไขเดิมในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๘) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ยกเว้น ข้อกำหนดเงื่อนไขตามข้อ (ง) เพิ่มเติมจากข้อกำหนดเดิม เพื่อความเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบันและยังคงความมั่นใจในความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะพิจารณาให้ความเห็นชอบพร้อมข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐานและเงื่อนไขการใช้ แล้วแต่กรณีขึ้นอยู่กับประเภทของผลิตภัณฑ์ โดยมีหลักเกณฑ์ตามข้อกำหนดของประกาศที่เกี่ยวข้อง เช่น หากผลิตภัณฑ์ตามข้อ (ง) จัดเป็นวัตถุเจือปนอาหาร ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร หรือถ้าผลิตภัณฑ์นั้นจัดเป็นอาหารใหม่ (Novel food) ต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยก่อนและต้องส่งมอบฉลากให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ ตามข้อกำหนดของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารใหม่ เป็นต้น

๑.๓ กำหนดให้ประกาศฉบับนี้ มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา คือตั้งแต่วันที่ ๒๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๑ เป็นต้นไป เนื่องจากรายการสารหรืออาหาร รวมถึงข้อกำหนดการใช้เป็นไปตามประกาศฯ เดิมและยังคงสอดคล้องกับข้อมูลทางวิชาการ/มาตรฐานสากลที่เป็นปัจจุบัน

๑.๔ ผู้ใดฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ <u>จะมีความผิดฝ่าฝืนประกาศ ซึ่งออกตามมาตรา ๖(๕) มีโทษตามมาตรา ๔๗ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสองหมื่นบาท แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒</u>

๒. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๙๑ (พ.ศ. ๒๕๖๑) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

เป็นประกาศฯ ที่ออกโดยอาศัยอำนาจตามมาตรา ๖ (๘) ของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งเป็นการรวบรวมรายชื่อสารหรืออาหาร <u>เฉพาะรายการที่มีการกำหนดห้ามใช้ ในอาหารที่ผลิต นำเข้าหรือจำหน่าย บนพื้นฐานของข้อมูลวิชาการที่เป็นปัจจุบัน</u> เพื่อความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค มีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

๒.๑ ยกเลิกประกาศฯ ๒ ฉบับ ได้แก่

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๔) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่าย ลงวันที่ ๑๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๕

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๘) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ลงวันที่ ๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๖

๒.๒ กำหนดรายการสารหรืออาหาร เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย รวม ๑๔ รายการ ดังนี้

(๑) น้ำมันพืชที่ผ่านกรรมวิธีเติมโบรมีน (brominated vegetable oil)

(๒) กรดซาลิซิลิค (salicylic acid)

(๓) กรดบอร์ริค (boric acid)

(๔) บอร์แรกซ์ (borax)

(๕) โพแทสเซียมคลอเรต (potassium chlorate)

(๖) คูมาริน (coumarin) หรือ ๑,๒-เบนโซไพโรน (1,2-benzopyrone) หรือ ๕,๖-เบนโซ-แอลฟา-ไพโรน (5,6-benzo-α-pyrone) หรือ ซิส-ออร์โธ-คูมาริค แอซิด แอนไฮไดร์ด (cis-o-coumaric acid anhydride) หรือ ออร์โธ-ไฮดรอกซีซินนามิค แอซิด แลคโตน (o-hydroxycinnamic acid lactone)

(๗) ไดไฮโดรคูมาริน (dihydrocoumarin) หรือเบนโซไดไฮโดรไพโรน (benzodihydropyrone) หรือ ๓,๔-ไดไฮโดรคูมาริน (3,4-dihydrocoumarin) หรือไฮโดรคูมาริน (hydrocoumarin)

(๘) ไดเอทธิลีนไกลคอล (diethylene glycol) หรือไดไฮดรอกซีไดเอทธิล-อีเธอ (dihydroxydiethyl ether) หรือไดไกลคอล (diglycol) หรือ ๒,๒′-ออกซีบิส-เอทานอล (2,2′-oxybisethanol) หรือ ๒,๒′-ออกซีไดเอทานอล (2,2′-oxydiethanol)

(๙) ดัลซิน (dulcin) หรือ ๔-อีทอกซิฟินิลยูเรีย (4-ethoxyphenylurea) หรือ พารา-ฟีเนททอลคาร์บาไมด์ (para-phenetolcarbamide)

(๑๐) เอเอฟ-๒ (AF-2) หรือ ๒-(๒-ฟูริล)-๓-(๕-ไนโตร-๒-ฟูริล) อะคริลาไมด์ (2-(2-furyl)-3-(5-nitro-2-furyl) acrylamide) หรือ ฟูริลฟูราไมด์ (furylfuramide)

(๑๑) โพแทสเซียมโบรเมต (potassium bromate)

(๑๒) ฟอร์มาลดีไฮด์ (formaldehyde) สารละลายฟอร์มาลดีไฮด์ (formaldehyde solution) และพาราฟอร์มาลดีไฮด์ (paraformaldehyde)

(๑๓) สารเมลามีน และสารในกลุ่มเมลามีนเฉพาะกรดซัยยานูริก (cyanuric acid)

(๑๔) อาหารที่มีการใช้ (๑)-(๑๓) เป็นส่วนประกอบ

อนึ่ง การห้ามใช้สารดังกล่าวตามประกาศฯ นี้ มุ่งหมายถึงเจตนาหรือจงใจใช้สารดังกล่าวตามที่กำหนดในประกาศฯ เป็นอาหารหรือส่วนประกอบในอาหารที่ผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายแก่ผู้บริโภค

ทั้งนี้ ข้อกำหนดตามข้อ (๑) – (๘) และ (๑๒) เป็นไปตามข้อกำหนดเงื่อนไขเดิมในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๕๑) พ.ศ. ๒๕๓๖ เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร สำหรับน้ำมันพืชที่ผ่านกรรมวิธีเติมโบรมีน (brominated vegetable oil: BVO) ตามข้อ (๑) จัดเป็นวัตถุเจือปนอาหาร (INS 443) หน้าที่เพื่อเป็นอิมัลซิไฟเออร์ (emulsifier) และเป็นสารทำให้คงตัว (stabilizer) ในเครื่องดื่ม ที่ไม่อนุญาตให้ใช้เนื่องจากขาดข้อมูลสนับสนุนความปลอดภัย ตามผลการประเมินความปลอดภัยขององค์กรสากล (The Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives: JECFA

ข้อกำหนดตามข้อ (๙) – (๑๑) เป็นไปตามข้อกำหนดเงื่อนไขเดิมในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๘) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย โดยอาศัยอำนาจบังคับใช้ตามมาตรา ๖(๘) ตามเดิม

ข้อกำหนดตามข้อ (๑๓) ปรับเพิ่มเติมข้อกำหนดเงื่อนไขเดิมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๔) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่าย เพื่อความชัดเจน

และคงความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค โดยข้อกำหนดปริมาณที่ยอมให้ตรวจพบสารเมลามีนและสารในกลุ่มเมลามีนที่ไม่ได้เกิดจากเจตนาหรือจงใจใช้ในอาหาร ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน หรือมาตรฐานที่กำหนดโดยคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสารปนเปื้อน ภายใต้คณะกรรมาธิการของโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standards Programme)

ข้อกำหนดตามข้อ (๑๔) เพื่อให้มีความชัดเจนว่ารวมถึงห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่ายอาหารที่มีเจตนาใช้สารหรืออาหารตามข้อ (๑)-(๑๓) เป็นส่วนประกอบ

๒.๓ กำหนดให้ประกาศฉบับนี้ มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา คือ ตั้งแต่วันที่ ๒๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๑ เป็นต้นไป เนื่องจากรายการสารหรืออาหาร รวมถึงข้อกำหนดการใช้เป็นไปตามประกาศฯ เดิมและยังคงสอดคล้องกับข้อมูลทางวิชาการ/มาตรฐานสากลที่เป็นปัจจุบัน

๒.๔ ผู้ใดฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ จะมีความผิดฝ่าฝืนประกาศ ซึ่งออกตามมาตรา ๖(๘) มีโทษตามมาตรา ๕๐ ต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสองปี และปรับตั้งแต่ห้าพันบาทถึงสองหมื่นบาท แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่ สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

ธเรศ กรัษนัยรวิวงค์

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๙๖) พ.ศ. ๒๕๖๒

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๕) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ให้เหมาะสมยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๗ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๕) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความดังต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๗ ให้ผู้ว่าราชการจังหวัด ข้าราชการกระทรวงสาธารณสุขที่ปฏิบัติราชการในจังหวัด ยกเว้นกรุงเทพมหานคร ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เฉพาะในเขตจังหวัดที่ตนมีอำนาจหน้าที่ดูแลและรับผิดชอบในการปฏิบัติราชการ ในอาหารทุกชนิดตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด

(๒) นายแพทย์ เภสัชกร นักวิชาการสาธารณสุข พยาบาลวิชาชีพ นิติกร ที่ปฏิบัติงานในสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

(๓) เจ้าพนักงานเภสัชกรรม เจ้าพนักงานสาธารณสุข ที่ปฏิบัติงานในกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

(๔) ผู้อำนวยการโรงพยาบาลศูนย์ ผู้อำนวยการโรงพยาบาลทั่วไป ผู้อำนวยการโรงพยาบาลชุมชน

(๕) นายแพทย์ เภสัชกร นักวิชาการสาธารณสุข พยาบาลวิชาชีพ นิติกร ที่ปฏิบัติงานในโรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไป โรงพยาบาลชุมชน

(๖) สาธารณสุขอำเภอ

(๗) นักวิชาการสาธารณสุข พยาบาลวิชาชีพ แพทย์แผนไทย เจ้าพนักงานทันตสาธารณสุข เจ้าพนักงานเภสัชกรรม เจ้าพนักงานสาธารณสุข ที่ปฏิบัติงานในสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ

(๘) ผู้อำนวยการโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล

(๙) นักวิชาการสาธารณสุข พยาบาลวิชาชีพ แพทย์แผนไทย เจ้าพนักงานทันตสาธารณสุข เจ้าพนักงานเภสัชกรรม เจ้าพนักงานสาธารณสุข ที่ปฏิบัติงานในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล”

ข้อ ๒ ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๒

นายปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๗๐ง ลงวันที่ ๒๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๒)

ยกเลิก

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (เพิ่มเติม)

ด้วยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒) กำหนดการแสดงข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร ดังนั้นสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงเห็นควรปรับปรุงประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ให้เหมาะสมยิ่งขึ้น ดังนี้

ให้ยกเลิกบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๑๗ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๐ และให้ใช้บัญชีแนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาฉบับนี้แทน

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่ สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

ธเรศ กรัษนัยรวิวงค์

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

บัญชีหมายเลข ๓
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

คำอธิบายการแสดงวัตถุเจือปนอาหาร

(๑) การแสดงข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร

ตามข้อ ๔ (๗) กำหนดให้ต้อง แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives ถ้ามีการใช้หรือมีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหาร เป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร-และกำหนดให้ต้องแสดงข้อความว่า “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives แล้วแต่กรณี และแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ตามด้วยชื่อเฉพาะ สำหรับกรณีวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร และวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๒) แนวทางการแสดงข้อความกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหาร สามารถอ้างอิงจากแนวทางตาม General Standard for Food Additive ของโคเด็กซ์ ซึ่งกำหนดไว้ในคู่มือข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (GSFA) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) และประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเรื่องข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร และประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหารได้

ทั้งนี้ผู้ประกอบการที่ผลิตหรือนำเข้าวัตถุเจือปนอาหารจะต้องแสดงฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับ ๒) ซึ่งจะต้องปฏิบัติแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ร่วมกับชื่อเฉพาะหรือ INS Number ดังนั้นผู้ผลิตอาหารที่ใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นเป็นส่วนประกอบสามารถทราบได้ว่าวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวมีกลุ่มหน้าที่ และชื่อเฉพาะหรือ INS Number ใด

(๓) การแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารครบถ้วนตามข้อ ๔(๗) ของประกาศฯแล้ว ไม่ต้องแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ได้แก่ ข้อความว่า “ใช้.....เป็นวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล” หรือ “เจือสีธรรมชาติ” หรือ “เจือสีสังเคราะห์” หรือ “ใช้วัตถุกันเสีย” หรือ “ใช้...เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร” ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะอีก เนื่องจากเป็นการแสดงข้อมูลวัตถุเจือปนอาหารที่ครอบคลุมถึงข้อความที่กำหนดให้แสดงไว้ตามประกาศเฉพาะไว้แล้ว

(๔) สารช่วยในการผลิต (Processing aid) ที่ไม่ต้องแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารบนฉลากอาหารต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขดังนี้

(๔.๑) ต้องพิจารณาว่าเข้านิยามของสารที่ช่วยในกระบวนการผลิตหรือไม่

“สารช่วยในการผลิต” หมายความว่า สารหรือวัตถุใดซึ่งมิได้ใช้บริโภคในลักษณะเป็นส่วนประกอบของอาหาร แต่ใช้ในกระบวนการผลิตวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหาร เพื่อให้เป็นไปตามเทคโนโลยีระหว่างการปรับคุณภาพหรือการแปรรูป ทั้งนี้ต้องผ่านขั้นตอนหรือวิธีการกำจัดหรือลดปริมาณสารแต่อาจมีสารหรืออนุพันธุ์ของสารนั้นเหลือตกค้างในผลิตภัณฑ์ได้โดยไม่ตั้งใจและไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ ทั้งนี้ไม่รวมถึงเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต

(๔.๒) พิจารณาเงื่อนไขหากเข้าข่ายกรณีนี้ไม่ต้องแสดงฉลากวัตถุเจือปนอาหาร ดังนี้

(๔.๒.๑) มีหน้าที่เป็น processing aid และถูกนำมาใช้ในระหว่างการผลิตวัตถุดิบ ส่วนประกอบ หรืออาหาร โดยสามารถตรวจสอบจาก the Inventory of Substances Used as Processing Aids (IPA) และ

(๔.๒.๒) มีขั้นตอนหรือวิธีการกำจัดหรือลดปริมาณสารหรือวัตถุหรืออนุพันธ์ของสารที่ตกค้างในผลิตภัณฑ์สุดท้ายหรือปริมาณของสารไม่ส่งผลต่อลักษณะหรือคุณภาพของผลิตภัณฑ์สุดท้ายนั้น โดยปริมาณตกค้างนั้นต้องไม่มีผลกระทบต่อสุขภาพ

(๕) การพิจารณาว่ามีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหาร เป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือไม่ และกรณีที่ไม่ต้องแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามข้อ ๔ (๗) ของประกาศฯ อาจพิจารณาได้ดังนี้

(๕.๑) เข้านิยามของวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างหรือติดมากับอาหาร (Carry Over of Food Additives into Foods) หรือไม่ โดยมีเงื่อนไข ดังนี้

(๕.๑.๑) เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่นของอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

(๕.๑.๒) เมื่อนำวัตถุดิบหรือส่วนประกอบตามข้อ (๕.๑.๑) มาใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหาร ต้องไม่เกินค่าปริมาณการใช้สูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ตามข้อ (๕.๒)

(๕.๑.๓) เมื่อนำวัตถุดิบหรือส่วนประกอบตามข้อ (๕.๑.๑) มาใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างมาจากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหาร จะต้องไม่เกินปริมาณการใช้สูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบนั้นๆ และเป็นไปตามหลักการของความเหมาะสมทางด้านเทคโนโลยีการผลิตและหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต รวมทั้งต้องสอดคล้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

(๕.๒) กำหนดวิธีการคำนวณปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างมาจากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหาร จะคำนวณตามสัดส่วนที่มีการใช้จริง และตรวจสอบปริมาณที่คำนวณได้เป็นไปตามเกณฑ์ในข้อ (๕.๑.๒) และต้องพิสูจน์ว่าปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่คำนวณจากสัดส่วนวัตถุดิบที่ใช้ไม่มีผลทางเทคโนโลยี หรือมีผลต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์สุดท้าย โดยอาจพิจารณาดังนี้

(๕.๒.๑) ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่คำนวณต่ำกว่าปริมาณสูงสุดที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้สารนั้น (ตัวเลขที่ได้ต้องไม่เกินปริมาณต่ำสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในอาหาร เช่น Benzoate อนุญาตให้ใช้ในอาหารหลายชนิด โดยกำหนดช่วงระหว่างไม่เกิน ๒๐๐ ppm ถึง ไม่เกิน ๕๐๐๐ ppm อาจสรุปได้ว่าปริมาณที่คำนวณได้ต่ำกว่า ๒๐๐ ppm แสดงว่าไม่มีผลทางด้านเทคโนโลยี) และ

(๕.๒.๒) มีข้อมูลทางวิชาการที่บ่งชี้ว่าปริมาณที่คำนวณได้ต่ำกว่าระดับที่ให้ใช้ผลทางเทคโนโลยีในอาหารนั้น โดยอ้างอิงข้อมูลวิชาการเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร เช่น รายงานการวิจัย Text book วารสาร บทความทางวิชาการที่ศึกษาผลทางเทคโนโลยีของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ หรือผลทดสอบทางประสาทสัมผัส (sensory evaluation) กรณีวัตถุเจือปนอาหารที่มีผลต่อลักษณะทางกายภาพของอาหาร เช่น สี รสชาติ เป็นต้น

(๖) แนวทางการแสดงข้อความสีธรรมชาติ

“สีธรรมชาติ” หมายถึง สีที่ได้มาจากธรรมชาติ โดยความหมายของสีธรรมชาติหมายถึงสีที่ได้จากพืช สัตว์ แร่ธาตุ หรือจุลินทรีย์ ผ่านกระบวนการแบบดั้งเดิมหรือกรรมวิธีทางกายภาพหรือกระบวนการทางเคมี ซึ่งกระบวนการหรือกรรมวิธีดังกล่าวไม่เปลี่ยนแปลงคุณสมบัติทางเคมีของสีที่มีตามธรรมชาติ [1] ทั้งนี้ให้รวมถึงสีชนิดเดียวกันบางรายการที่ได้จากการสังเคราะห์ซึ่งสำนักงานคณะคณะกรรมการอาหารและยาเคยพิจารณาเป็นสีธรรมชาติ[5]

ตัวอย่างสีธรรมชาติตามนิยามข้างต้น

INS 100 (i)	Curcurmin
INS 101 (iii)	Riboflavin from *Bacillus subtilis*
INS 101 (ii)	Riboflavin 5'-phosphate sodium
INS 120	Carmines
INS 140	Chlorophylls
INS 141 (i)	Chlorophylls, copper complexes
INS 141 (ii)	Chlorophyllin copper complexes, potassium and sodium salts
INS 150a	Caramel I-plain caramel

[1]ที่มา: The Natural Food Colours Association: **NATCOL (Category N1 และ N2]**

[5]ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดสีผสมอาหารเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน การใช้ การผสม และฉลาก

INS 150b Caramel II-sulfite caramel
INS 150c Caramel III-Ammonia caramel
INS 150d Caramel IV-Sulfite ammonia caramel
INS 160a (i) beta-Carotenes, synthetic
INS 160a (ii) beta-Carotenes, vegetable
INS 160a (iii) beta-Carotene, *Blakeslea trispora*
INS 160e Carotenal, beta-apo-8'-
INS 160f Carotenoic acid, ethyl ester, beta-apo-8'-
INS 160b (i) Annatto extracts, bixin based
INS 160b (ii) Annatto extracts, norbixin based
INS 160c Paprika oleoresin
INS 160d (ii) Lycopene, Tomatoes
INS 160d (iii) Lycopene, *Blakeslea trispora*
INS 161b(i) Lutein from *Tagetes erecta*
INS 161b(iii) Lutein esters from *Tagetes erecta*
INS 162 Beet Red
INS 163 (ii) Grape skin extract

ตัวอย่างการแสดงวัตถุเจือปนอาหารบนฉลากอาหาร

แบบที่ ๑ แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ

- สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (บิวทิล ไฮดรอกซี โทลูอีน) สีธรรมชาติ (INS ๑๖๐ a (ii))
- วัตถุเจือปนอาหาร (บิวทิล ไฮดรอกซี โทลูอีน) สีธรรมชาติ (INS ๑๖๐ a (ii))
- วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล (แอสปาแตม), สีธรรมชาติ (สารสกัดจากเปลือกองุ่น)
- วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (โมโนโซเดียมกลูตาเมต, ไดโซเดียม ๕ ไรโบนิวคลีโอไทด์)

แบบที่ ๒ แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives

- สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (INS 321) สีธรรมชาติ (INS 160 a (ii))
- วัตถุเจือปนอาหาร (INS 321) สีธรรมชาติ (INS 160 a (ii))
- วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล (แอสปาแตม), สีธรรมชาติ (INS 163 (ii))

การแสดงวัตถุเจือปนอาหารในอาหารที่มีส่วนประกอบหลายชนิด อาจแสดงวัตถุเจือปนอาหารต่อท้ายจากส่วนประกอบแต่ละชนิดหรืออาจแสดงรวมไว้ท้ายสุดของส่วนประกอบทั้งหมด เช่น

- น้ำตาล 50 % ครีมเทียม 40 % (อิมัลซิไฟเออร์ (INS 322 (i) INS 340(ii) INS 451(i) INS452 (i) INS471) สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 551), ผงโกโก้ 10 % (อิมัลซิไฟเออร์ (INS 322 (i)) สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 552) สารกันเสีย (INS 280)

- น้ำตาล 50 % ครีมเทียม 40 % ผงโกโก้ 10 % (อิมัลซิไฟเออร์ (INS 322 (i), INS 340(ii), INS 451(i), INS452 (i), INS471), สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 551, INS 552), สารกันเสีย (INS 280))

- น้ำตาล 50 % ครีมเทียม 40 % (วัตถุเจือปนอาหาร (INS 322 (i) INS 340(ii) INS 451(i) INS452 (i) INS471 INS 551), ผงโกโก้ 10 % (วัตถุเจือปนอาหาร (INS 322 (i)) สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 552) สารกันเสีย (INS 280)

- น้ำตาล 50 % ครีมเทียม 40 % ผงโกโก้ 10 % (วัตถุเจือปนอาหาร (INS 322 (i), INS 340(ii), INS 451(i), INS452 (i), INS471, INS 551, INS 552), สารกันเสีย (INS 280))

การแบ่งกลุ่มวัตถุเจือปนอาหารตามหน้าที่ด้านเทคโนโลยี (Function of Food Additives)

กลุ่มตามหน้าที่	นิยามความหมาย	หน้าที่ด้านเทคโนโลยี
1. สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator)	เปลี่ยนหรือควบคุมความเป็นกรดหรือด่างของอาหาร	acidity regulator, acid, acidifier, alkali, base, buffer, buffering agent, pH adjusting agent
2. สารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking agent)	ลดการจับตัวเป็นก้อนของส่วนผสมของอาหาร	anticaking agent, anti-stick agent, drying agent, dusting agent
3. สารป้องกันการเกิดฟอง (Antifoaming agent)	ป้องกันหรือลดการเกิดฟอง	antifoaming agent, defoaming agent
4. สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (Antioxidant)	ยืดอายุของอาหาร โดยป้องกันการเสื่อมเสียจากการออกซิเดชั่น เช่น การหืนของไขมันและการเปลี่ยนสีของอาหาร	antioxidant, antioxidant synergist, antibrowning agent
5. สารฟอกสี (Bleaching agent)	วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้สำหรับฟอกสีอาหารชนิดอื่นๆยกเว้นแป้ง	bleaching agent
6. สารเพิ่มปริมาณ (Bulking agent)	สารซึ่งนอกเหนือจากอากาศหรือน้ำ ซึ่งช่วยเพิ่มปริมาณของอาหาร โดยไม่มีผลต่อค่าพลังงานของอาหารอย่างมีนัยสำคัญ	bulking agent, filler
7. สารให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (Carbonating agent)	วัตถุเจือปนอาหารที่เติมลงไปเพื่อให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์	carbonating agent
8. สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา (Carrier)	วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้สำหรับช่วยในการทำละลาย เจือจาง หรือทำให้เกิดการกระจายตัว มีผลต่อการปรับสภาพทางกายภาพของวัตถุเจือปนอาหารหรือสารอาหารอื่นโดยไม่ก่อให้เกิดผลทางเทคโนโลยีแต่ใช้เพื่อช่วยในการเก็บรักษาหรือเสริมการใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือสารอาหารอื่นๆ	carrier, carrier solvent, nutrient carrier, diluent for other food additives, encapsulating agent
9. สี (Colour)	เพิ่มหรือรักษาสีของอาหาร	colour, decorative pigment, surface colourant
10. สารคงสภาพของสี (Colour retention agent)	คงสภาพหรือรักษาหรือเพิ่มสีของอาหาร	colour retention agent, colour fixative, colour stabilizer, colour adjunct
11. อิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier)	รักษาส่วนผสมของสารที่รวมตัวกัน เช่น น้ำและน้ำมันในอาหาร ให้มีความสม่ำเสมอ	emulsifier, plasticizer, dispersing agent, surface active agent, crystallization inhibitor, density adjustment agent (flavouring oils in beverages), suspension agent, clouding agent
12. เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์ (Emulsifying salt)	เพื่อป้องกันการแยกตัวของไขมันโดยจัดโปรตีนในเนยแข็งในการผลิตเนยแข็งเสียใหม่	emulsifying salt, emulsifying salt synergist, melding salt

กลุ่มตามหน้าที่	นิยามความหมาย	หน้าที่ด้านเทคโนโลยี
13. สารทำให้แน่น (Firming agent)	รักษาหรือทำให้เนื้อเยื่อของผลไม้หรือผักแน่นและกรอบ หรือทำปฏิกิริยากับสารให้เจล เพื่อทำให้เกิดเจลหรือให้เจลแข็ง	firming agent
14. สารเพิ่มรสชาติ หรือวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (Flavour enhancer)	เพิ่มรสชาติหรือกลิ่นของอาหาร	flavour enhancer, flavour synergist
15. สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (Flour treatment agent)	สารที่เติมไปในแป้งเพื่อเพิ่มคุณสมบัติในการอบและการเกิดสี	flour treatment agent, flour bleaching agent, flour improver, dough conditioner, dough strengthening agent
16. สารทำให้เกิดฟอง (Foaming agent)	ทำให้เกิดฟองหรือคงการกระจายตัวของอากาศในอาหารที่เป็นของเหลวหรือของแข็ง	foaming agent, whipping agent, aerating agent
17. สารทำให้เกิดเจล (Gelling agent)	ให้เนื้อสัมผัสของอาหารโดยการสร้างเจล	gelling agent
18. สารเคลือบผิว (Glazing agent)	สารซึ่งเมื่อใช้กับผิวภายนอกของอาหารแล้ว จะมีลักษณะปรากฏที่เป็นผิวมันหรือช่วยเคลือบผิวเพื่อป้องกัน	glazing agent, sealing agent, coating agent, surface-finishing agent, polishing agent, film-forming agent
19. สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant)	ป้องกันการแห้งของอาหาร เนื่องจากบรรยากาศที่มีความชื้นต่ำ	humectant, moisture-retention agent, wetting agent
20. ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร (Packaging gas)	วัตถุเจือปนอาหารที่เป็นก๊าซใช้เติมลงไปในภาชนะบรรจุทั้งก่อน ระหว่างการบรรจุ และหลังการบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร โดยลดการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชั่น	packaging gas
21. สารกันเสีย หรือวัตถุกันเสีย (Preservative)	ยืดอายุของอาหารโดยการป้องกันการเสื่อมเสียจากจุลินทรีย์	preservative, antimicrobial preservative, antimycotic agent, bacteriophage control agent, fungistatic agent, antimould and antirope agent, antimicrobial synergist
22. ก๊าซที่ใช้ขับดัน (Propellant)	ก๊าซที่นอกเหนือจากอากาศ ซึ่งช่วยขับดันอาหารออกจากภาชนะบรรจุ	propellant
23. สารช่วยให้ฟู (Raising agent)	สารหรือของผสมของอาหารที่ทำให้อากาศแยกตัวเป็นอิสระและเพิ่มปริมาณของแป้งทำขนมปัง	raising agent
24. สารช่วยจับอนุมูลโลหะ (Sequestrant)	วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้จับกับสารที่มีประจุบวก เช่น โลหะหนัก เพื่อป้องกัน	sequestrant

กลุ่มตามหน้าที่	นิยามความหมาย	หน้าที่ด้านเทคโนโลยี
	การเกิดปฏิกิริยาของโลหะหนัก	
25. สารทำให้คงตัว (Stabilizer)	ทำให้การแขวนลอยของสารตั้งแต่ 2 ชนิด ที่ไม่รวมกันในอาหารมีความสม่ำเสมอ	stabilizer, foam stabilizer, colloidal stabilizer, emulsion stabilizer, stabilizer synergist, binder
26. สารให้ความหวาน หรือวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener)	สารที่ให้รสหวานอื่นๆ ที่ไม่ใช่น้ำตาลโมเลกุลเดี่ยว (monosaccharide sugar) หรือน้ำตาลโมเลกุลคู่ (disaccharide sugar)	sweetener, intense sweetener, bulk sweetener
27. สารให้ความข้นเหนียว (Thickener)	ให้ความหนืดแก่อาหาร	thickener, bodying agent, binder, texturizing agent, thickener synergist

ทั้งนี้สามารถดาวน์โหลดข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารเพื่อประกอบการจัดทำฉลากอาหารในส่วนของการแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่และชื่อเฉพาะได้ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่องข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ได้ที่ URL ดังนี้

-ข้อมูลกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร http://food.fda.moph.go.th/FoodAdditives.php

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๙๗) พ.ศ. ๒๕๖๒

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๑) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง กำหนดประเภทอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหารที่ฉลาก

โดยที่เป็นการสมควรยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๑) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง กำหนดประเภทอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหารที่ฉลาก เนื่องจากปัจจุบันมีการกำหนดให้อาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหารที่ฉลากไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุแล้ว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๑) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง กำหนดประเภทอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหารที่ฉลาก ลงวันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๑๑๓ง ลงวันที่ ๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๙๘) พ.ศ. ๒๕๖๒

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๔) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ

เนื่องด้วยประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุได้กำหนดการแสดงข้อความสำหรับอาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุไว้แล้ว ดังนั้นจึงเป็นการสมควรยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๔) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๔) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๒๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๔

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๑๑๓ง ลงวันที่ ๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๙๙) พ.ศ. ๒๕๖๒

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๕) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้

เนื่องด้วยประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุได้กำหนดการแสดงข้อความสำหรับอาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้ไว้แล้ว ดังนั้นจึงเป็นการสมควรยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๕) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีส่วนผสมว่านหางจระเข้

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๕) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้ ลงวันที่ ๒ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๑๑๓ง ลงวันที่ ๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๐๐) พ.ศ. ๒๕๖๒

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีใบแป๊ะก๊วยและสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย

เนื่องด้วยประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุได้กำหนดการแสดงข้อความสำหรับอาหารที่มีใบแป๊ะก๊วยและสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วยไว้แล้ว ดังนั้นจึงเป็นการสมควรยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีใบแป๊ะก๊วยและสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีใบแป๊ะก๊วยและสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย ลงวันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๑๑๓ง ลงวันที่ ๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๐๑) พ.ศ. ๒๕๖๒

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๓)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ และให้ใช้บัญชีแนบท้ายประกาศนี้แทน

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๑๑๓ง ลงวันที่ ๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒)

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๔๐๑) พ.ศ. ๒๕๖๒
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๓)

ข้อความที่กำหนดให้แสดงเพิ่มเติมตามข้อ ๔ (๑๔)

อาหาร	ข้อความคำเตือนหรือข้อความอื่น
๑. อาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารบรรจุในภาชนะแยกต่างหาก แต่รวมอยู่ในภาชนะบรรจุอาหารและจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	“มี.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุลักษณะของการบรรจุและชนิดของวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร เช่น ซองวัตถุกันชื้น ซองวัตถุดูดออกซิเจน เป็นต้น) ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดตัวอักษรไม่ต่ำกว่า ๓ มิลลิเมตร บนพื้นสีขาว
๒. อาหารที่มีส่วนประกอบของว่านหางจระเข้	“เด็กไม่ควรรับประทาน” “ไม่ใช่อาหารทางการแพทย์” และ “หยุดบริโภคเมื่อมีอาการผิดปกติ” ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดตัวอักษรไม่ต่ำกว่า ๒ มิลลิเมตร เห็นได้ชัดเจนในกรอบสี่เหลี่ยม สีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก
๓. อาหารที่มีส่วนประกอบของใบแป๊ะก๊วยและสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย*	“อาจมีผลให้เลือดแข็งตัวช้า” และ “เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรรับประทาน”
๔. อาหารที่ใช้แอสพาร์เทม เป็นสารให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล	“ผู้ที่มีสภาวะฟินิลคีโตนูเรีย ผลิตภัณฑ์นี้มีฟินิลอลานีน”
๕. เมล็ดเชีย (Chia seed) และอาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดเชีย (Chia seed)*	“บริโภคไม่เกินวันละ ๑๕ กรัม และดื่มน้ำตาม ๑-๒ แก้ว” สำหรับเมล็ดเชีย หรือ เมล็ดเชียบดผง ๑๐๐% “มีส่วนประกอบของเมล็ดเชีย” สำหรับกรณีเป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ
๖. อาหารที่เติมไฟโตสเตอรอล ไฟโตสตานอล หรือเอสเทอร์ของไฟโตสเตอรอล หรือสตานอล*	๑. ต้องแสดงข้อความ “เติมแพลนท์ สตานอล/สเตอรอล ปริมาณ ..... กรัม ต่อ..... (ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค)” แสดงไว้ในตำแหน่งใกล้กับชื่ออาหารภาษาไทย ๒. ต้องแสดงข้อความคำเตือนดังต่อไปนี้บนฉลากด้วยตัวอักษรสีแดง เห็นได้ชัดเจนในกรอบ “ไม่ควรรับประทานแพลนท์ สตานอล/สเตอรอล เกินวันละ ๒ กรัม” “ควรบริโภคผักและผลไม้ เพื่อช่วยรักษาระดับแคโรทีนอยด์ในร่างกายให้เป็นปกติ” “หากรับประทานต่อเนื่อง อาจทำให้ระดับวิตามินอีลดต่ำลงได้” “ผู้ป่วยควรปรึกษาแพทย์ก่อนรับประทาน” “เด็ก สตรีมีครรภ์และให้นมบุตร ไม่ควรรับประทาน”
๗. แก่นตะวัน และอาหารที่มีส่วนประกอบของแก่นตะวัน*	“การบริโภคผลิตภัณฑ์ในปริมาณมากอาจทำให้เกิดอาการท้องอืด ท้องเฟ้อได้”

อาหาร	ข้อความคำเตือนหรือข้อความอื่น
๘. ผักเชียงดาอบแห้ง และอาหารที่มีส่วนประกอบของใบผักเชียงดาอบแห้ง *Gymnema inodorum* (Lour.) Decne. *	“(๑) เด็ก สตรีมีครรภ์ และผู้มีภาวะน้ำตาลในเลือดต่ำไม่ควรรับประทาน (๒) ผู้ป่วยโรคเบาหวานควรปรึกษาแพทย์ก่อนรับประทาน (๓) ไม่ควรรับประทานติดต่อกันเป็นเวลาเกิน ๑ เดือน”

หมายเหตุ * ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานของส่วนประกอบ เงื่อนไขและปริมาณการใช้ในอาหาร เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่ (Novel food) และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๐๒) พ.ศ. ๒๕๖๒

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในวรรคท้ายของข้อ ๘ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖

ข้อ ๒ ให้เพิ่มความต่อไปนี้ เป็น วรรคสองของข้อ ๙ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖ ดังนี้

“เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีนที่มิใช่ตามวรรคหนึ่ง ให้แสดงข้อความว่า “ห้ามดื่มเกินวันละ ๒ .....(ระบุภาชนะที่ใช้บรรจุ เช่น กระป๋อง ขวด เป็นต้น) เพราะอาจทำให้ใจสั่น นอนไม่หลับ เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรดื่ม ผู้มีโรคประจำตัวหรือผู้ป่วยปรึกษาแพทย์ก่อน” ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมพื้นขาว สีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก”

ข้อ ๓ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีนที่ได้จัดทำฉลากไว้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับให้ทำการแก้ไขฉลากให้ถูกต้องตามประกาศนี้ และให้จำหน่ายต่อไปได้ไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๔ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๑๑๓ง ลงวันที่ ๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๐๓) พ.ศ. ๒๕๖๒

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง น้ำปลา (ฉบับที่ ๓)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำปลา

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๐ (๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำปลา ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(๓) น้ำปลาที่มีเกลือบริโภคเป็นส่วนผสมและเติมไอโอดีนในกระบวนการผลิต หรือน้ำปลาที่ใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีนเป็นส่วนผสมแล้วแต่กรณี ต้องแสดงข้อความ ดังนี้

(๓.๑) กรณีที่มีเกลือบริโภคเป็นส่วนผสมและเติมไอโอดีนในกระบวนการผลิต ให้ใช้ข้อความ"ไอโอดีน.....มิลลิกรัมต่อลิตร" หรือ "ใช้ไอโอดีนเป็นส่วนผสม" หรือ "ผสมไอโอดีน" ไว้ในตำแหน่งที่เห็นได้ง่าย

(๓.๒) กรณีที่ใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีนเป็นส่วนผสม ให้ใช้ข้อความอย่างใดอย่างหนึ่งดังนี้

(๓.๒.๑) "เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน ..... %" หรือ "เกลือเสริมไอโอดีน ..... %" หรือ "เกลือไอโอดีน ..... %" ไว้ที่สูตรส่วนประกอบของอาหาร

(๓.๒.๒) "ใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน" หรือ "ใช้เกลือเสริมไอโอดีน" หรือ "ใช้เกลือไอโอดีน" หรือ "ผสมเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน" หรือ "ผสมเกลือเสริมไอโอดีน" หรือ "ผสมเกลือไอโอดีน" ไว้ในตำแหน่ง ที่เห็นได้ง่าย

ทั้งนี้ อาจระบุชนิดของเกลือ เช่น "เกลือสมุทร" หรือ "เกลือสินเธาว์" ประกอบข้อความดังกล่าวด้วยก็ได้"

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๑๑๓ง ลงวันที่ ๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๐๔) พ.ศ. ๒๕๖๒

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (ฉบับที่ ๓)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๙ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ลงวันที่ ๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๙ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และให้แสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ด้วย แล้วแต่กรณี

(๑) ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองที่มีเกลือบริโภคเป็นส่วนผสมและเติมไอโอดีนในกระบวนการผลิต หรือผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองที่ใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีนเป็นส่วนผสมแล้วแต่กรณี ต้องแสดงข้อความ ดังนี้

(๑.๑) กรณีที่มีเกลือบริโภคเป็นส่วนผสมและเติมไอโอดีนในกระบวนการผลิต ให้ใช้ข้อความ“ไอโอดีน ..... มิลลิกรัม ต่อ ลิตร” หรือ “ใช้ไอโอดีนเป็นส่วนผสม” หรือ “ผสมไอโอดีน”ไว้ในตำแหน่งที่เห็นได้ง่าย

(๑.๒) กรณีที่ใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีนเป็นส่วนผสม ให้ใช้ข้อความอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

(๑.๒.๑) “เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน ..... %” หรือ “เกลือเสริมไอโอดีน ..... %” หรือ “เกลือไอโอดีน ..... %” ไว้ที่สูตรส่วนประกอบของอาหาร

(๑.๒.๒) “ใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน” หรือ “ใช้เกลือเสริมไอโอดีน” หรือ “ใช้เกลือไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือเสริมไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือไอโอดีน” ไว้ในตำแหน่งที่เห็นได้ง่าย

ทั้งนี้ อาจระบุชนิดของเกลือ เช่น “เกลือสมุทร” หรือ “เกลือสินเธาว์” ประกอบข้อความดังกล่าวด้วยก็ได้”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๑๑๓ง ลงวันที่ ๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๐๕) พ.ศ. ๒๕๖๒

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ ๓)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมข้อกำหนดเกี่ยวกับการแสดงฉลากของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ลงวันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๘ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๔ ให้ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน”

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความในข้อ ๙ และข้อ ๑๐ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ลงวันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๔๘ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๙) พ.ศ. ๒๕๕๐ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๐ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๙ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และให้แสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ด้วย แล้วแต่กรณี

(๑) ชื่ออาหาร โดยมีคำว่า “ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร” เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร หรือกำกับชื่ออาหาร

(๒) ปริมาณของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่บรรจุ ให้แสดงแล้วแต่กรณี ดังนี้

(๒.๑) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่อยู่ในรูปเม็ดหรือแคปซูล ให้แสดงจำนวนบรรจุ

(๒.๒) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(๒.๓) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่เป็นของแข็งหรืออื่นๆ ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(๓) ชื่อและปริมาณของส่วนประกอบสำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และส่วนประกอบที่มีการกล่าวอ้างสรรพคุณ คุณประโยชน์ ในฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารโดยให้แสดงเรียงลำดับปริมาณจากมากไปน้อย

ข้อ ๑๐ ข้อความคำเตือนหรือข้อความอื่นสำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้”

ข้อ ๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๑๑๓ง ลงวันที่ ๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒)

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๔๐๕) พ.ศ. ๒๕๖๒
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ ๓)

ข้อความหรือคำเตือนการบริโภคผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	คำเตือนหรือข้อความอื่น
๑. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารทุกชนิด	“ควรกินอาหารหลากหลาย ครบ ๕ หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ” ด้วยตัวอักษรที่มีขนาดเห็นได้ชัดเจน “ไม่มีผลในการป้องกัน หรือรักษาโรค” ด้วยตัวอักษรหนาทึบ สีของตัวอักษรตัดกับสีของพื้นกรอบ “เด็กและสตรีมีครรภ์ ไม่ควรรับประทาน” ด้วยตัวอักษรไม่เล็กกว่า ๑.๕ มม. ในกรอบสี่เหลี่ยม สีกรอบตัดกับสีพื้นฉลาก
๒. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารดังต่อไปนี้ ต้องแสดงข้อความคำเตือนเพิ่มเติม ดังนี้	
๒.๑ กระดูกอ่อนปลาฉลาม	“ไม่เหมาะสำหรับผู้ป่วยโรคหัวใจและผู้ที่พักฟื้นจากการผ่าตัด” ด้วยตัวอักษรต้องมีขนาดอ่านได้ชัดเจน
๒.๒ เกสรดอกไม้	“ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ ไม่ควรรับประทาน” ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มม.
๒.๓ ไคโตซาน	“เด็ก สตรีมีครรภ์ และสตรีที่ให้นมบุตร ไม่ควรรับประทาน” “สำหรับผู้ที่ใช้ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารอื่นๆ ที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก ควรรับประทานก่อนหรือหลังผลิตภัณฑ์นี้อย่างน้อย ๒ ชั่วโมง” “ควรระวังในผู้ที่แพ้อาหารทะเลและผู้ที่มีน้ำหนักตัวต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐาน”
๒.๔ น้ำมันปลา	“ห้ามใช้ในผู้ที่แพ้ปลาทะเลหรือน้ำมันปลา” “ควรระวังในผู้ที่เลือดแข็งตัวช้า หรือผู้ที่ใช้ยาต้านการแข็งตัวของเลือด หรือแอสไพริน” “ผลิตภัณฑ์นี้ให้กรดไขมันกลุ่มโอเมก้า ๓ ได้แก่ อีพีเอ และ ดีเอชเอ ใน ๑ แคปซูลมีน้ำมันปลา (ระบุ) มก. ประกอบด้วยกรดไขมันไม่อิ่มตัวหลายตำแหน่ง กรดไอโคซาเพนทาอีโนอิก (อีพีเอ) (ระบุ) มก. กรดโดโคเฮกซาอีโนอิก (ดีเอชเอ) (ระบุ) มก. กรดไขมันอิ่มตัว (ระบุ) มก.”
๒.๕ น้ำมันอิฟนิงพริมโรส	“ห้ามใช้ในผู้ที่มีประวัติเป็นโรคลมชัก” “ควรระวังในผู้ที่ได้รับยารักษาโรคลมชัก” “ผลิตภัณฑ์นี้ให้กรดไขมันกลุ่มโอเมก้า ๖ ได้แก่ กรดไลโนเลอิกและกรดแกมมา-ไลโนเลอิก ใน ๑ แคปซูล มีน้ำมันอิฟนิงพริมโรส (ระบุ) มก. ประกอบด้วย กรดไลโนเลอิก (ระบุ) มก. กรดแกมมา-ไลโนเลนิก (ระบุ) มก.”

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	คำเตือนหรือข้อความอื่น
๒.๖ ใยอาหาร	“เพื่อป้องกันภาวะอุดตันของลำไส้ที่อาจเกิดจากการบริโภคผลิตภัณฑ์ใยอาหารชนิดแห้ง ควรรับประทานพร้อมน้ำ ๑-๒ แก้ว” “ใน ๑ (ระบุหน่วย) มีใยอาหารทั้งหมด ...(ระบุ)... มก. ประกอบด้วยใยอาหารที่ละลายน้ำได้ .....(ระบุ)..... มก. ใยอาหารที่ไม่ละลายน้ำ ...(ระบุ)... มก.”
๒.๗ รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี	“ผู้ที่เป็นโรคหอบหืดหรือโรคภูมิแพ้ ไม่ควรรับประทาน เพราะอาจเกิดอาการแพ้อย่างรุนแรง”
๒.๘ เลซิติน	“เลซิตินเป็นไขมันชนิดฟอสโฟไลปิด ซึ่งมีฟอสฟาติดิลโคลีนเป็นส่วนประกอบหลัก ใน ๑ แคปซูล มีเลซิติน .....(ระบุ)..... มก.ประกอบด้วยฟอสฟาติดิลโคลีน ...(ระบุ)... มก.”
๒.๙ ขิงหรือสารสกัดจากขิง	“ผู้ที่เป็นโรคนิ่ว ไม่ควรรับประทาน”
๒.๑๐ สารสกัดขมิ้นชัน (Curcuminoids)	“ห้ามใช้ในผู้ที่มีท่อน้ำดีอุดตัน”
๒.๑๑ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล	
- น้ำตาลแอลกอฮอล์	“ไม่ใช่อาหารสำหรับควบคุมน้ำหนัก”
- อะซีซัลเฟม เค	“ ไม่ใช่อาหารสำหรับควบคุมน้ำหนัก”
- แอสพาร์เทม	“ผู้ที่มีสภาวะฟินิลคีโตนูเรีย ผลิตภัณฑ์นี้มีฟินิลอลานีน” “ ไม่ใช่อาหารสำหรับควบคุมน้ำหนัก ”
๒.๑๒ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีสารสกัดเนื้อในของเมล็ด (Kernel) มะม่วงแอฟริกัน (*Irvingia gabonensis*) เป็นส่วนประกอบ *	“ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: มีอัลบูมิน (โปรตีนจากสารสกัดเมล็ดมะม่วงแอฟริกัน)”
๒.๑๓ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีสารสกัดจากรากของ *Cistanche tubulosa* เป็นส่วนประกอบ *	“ผู้ป่วยที่ได้รับยาต้านการแข็งตัวของเลือดไม่ควรรับประทาน”
๒.๑๔ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มี Red yeast rice เป็นส่วนประกอบ*	“ห้ามใช้เกินขนาดที่กำหนด” “ห้ามใช้ในหญิงให้นมบุตร” “ห้ามใช้ร่วมกับยาลดระดับไขมันในเลือด, ยากดภูมิคุ้มกัน (Cyclosporine), ยารักษาอาการซึมเศร้า (Nefazodone), ยาแอนโดรเจนสังเคราะห์ยับยั้งการตกไข่ (Danazol), ยาเม็ดวิตามินบีรวม, ยาต้านจุลชีพ เช่น Azitromycin, Clarithromycin, Erythromycin, Itraconazole, Ketoconazole และยาต้านไวรัสเอดส์” “ห้ามใช้ในผู้ป่วยโรคตับ หรือโรคไต” “ห้ามรับประทานติดต่อกันนานเกิน ๔ เดือน (๑๖ สัปดาห์)” “ผู้ป่วยควรปรึกษาแพทย์ก่อนรับประทาน” “หยุดรับประทานทันทีหากมีอาการปวดเมื่อยกล้ามเนื้อ หรือมีอาการคล้ายเป็นไข้หวัด”

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	คำเตือนหรือข้อความอื่น
๒.๑๕ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มี วิตามินเค ๒ ในรูปของมีนาควิโนน-๗ (Menaquinone-๗) เป็นส่วนประกอบ *	ต้องแสดงคำเตือนหรือข้อควรระวังสำหรับผู้ที่ใช้ยาต้านการแข็งตัวของเลือด
๒.๑๖ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มี เมล็ดเชีย (Chia seed) เป็นส่วนประกอบ*	“บริโภคเมล็ดเชียไม่เกินวันละ ๑๕ กรัม” “ใน ๑ (ระบุหน่วย) มีใยอาหารทั้งหมด...(ระบุ)... มก. ประกอบด้วยใยอาหาร ที่ละลายน้ำได้...(ระบุ)... มก. ใยอาหารที่ไม่ละลายน้ำ... (ระบุ)... มก.” “เพื่อป้องกันภาวะอุดตันของลำไส้ที่อาจเกิดจากการบริโภคผลิตภัณฑ์ใยอาหารชนิดแห้ง ควรรับประทานพร้อมน้ำ ๑-๒ แก้ว”
๒.๑๗ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีไฟโตสเตอรอล ไฟโตสตานอล หรือเอสเทอร์ของไฟโตสเตอรอลหรือสตานอล เป็นส่วนประกอบ*	๑. ต้องแสดงข้อความ “เติมแพลนท์ สตานอล/สเตอรอล ปริมาณ ..... กรัม ต่อ..... (ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค)” แสดงไว้ในตำแหน่งใกล้กับชื่ออาหารภาษาไทย ๒. ต้องแสดงข้อความคำเตือนดังต่อไปนี้บนฉลากด้วยตัวอักษรสีแดงเห็นได้ชัดเจนในกรอบ “ไม่ควรรับประทานแพลนท์ สตานอล/สเตอรอล เกินวันละ ๒ กรัม” “ควรบริโภคผักและผลไม้ เพื่อช่วยรักษาระดับแคโรทีนอยด์ในร่างกายให้เป็นปกติ” “หากรับประทานต่อเนื่อง อาจทำให้ระดับวิตามินอีลดต่ำลงได้” “ผู้ป่วยควรปรึกษาแพทย์ก่อนรับประทาน” “เด็ก สตรีมีครรภ์และให้นมบุตร ไม่ควรรับประทาน”
๒.๑๘ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีผงรากเบอร์ดอก หรือโกโบ เป็นส่วนประกอบ*	“ผู้ป่วยโรคเบาหวานและผู้ป่วยความดันโลหิตสูงไม่ควรรับประทาน”
๒.๑๙ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีใบผักเชียงดาอบแห้ง *Gymnema inodorum* (Lour.) Decne. เป็นส่วนประกอบ*	“ เด็ก สตรีมีครรภ์ และผู้มีภาวะน้ำตาลในเลือดต่ำไม่ควรรับประทาน” “ผู้ป่วยโรคเบาหวานควรปรึกษาแพทย์ก่อนรับประทาน” “ไม่ควรรับประทานติดต่อกันเป็นเวลาเกิน ๑ เดือน”
๒.๒๐ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มี รากและเหง้าของพืช *Angelica gigas* Nakai , *Cnidium officinale* MAKINO และ *Paeonia japonica* Miyabe เป็นส่วนประกอบ*	“ไม่ควรรับประทานติดต่อกันเกิน ๔ เดือน” “หญิงให้นมบุตร หญิงที่มีประจำเดือนผิดปกติ ไม่ควรรับประทาน ผู้ที่จะเข้ารับการผ่าตัดให้หยุดรับประทาน และปรึกษาแพทย์ก่อนเข้ารับการผ่าตัด” “ผลิตภัณฑ์มีส่วนประกอบของ *Cnidium officinale* และ *Paeonia japonica* ซึ่งอาจก่อให้เกิดอาการแพ้รุนแรงได้”

หมายเหตุ * ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานของส่วนประกอบ เงื่อนไขและปริมาณการใช้ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่ (Novel food) และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง รายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ

เพื่อการอำนวยความสะดวกในการประเมินความปลอดภัยอาหารในด้านต่างๆ บนพื้นฐานของการคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภคตามหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เชื่อถือได้ เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขและคู่มือประชาชนที่เกี่ยวข้อง และเพื่อความรวดเร็วในการดำเนินธุรกิจอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้ออกประกาศกำหนดรายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ ให้ครอบคลุมขอบเขตการประเมินความปลอดภัยที่กำหนดไว้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง รายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ ลงวันที่ ๒๒ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

ข้อ ๒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขและคู่มือประชาชนที่เกี่ยวข้องกับการประเมินความปลอดภัยภายใต้ประกาศนี้ ได้แก่

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๖) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่องอาหารใหม่ (Novel Food) และคู่มือประชาชน เรื่อง การขอประเมินความปลอดภัยอาหาร

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และ (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) และคู่มือประชาชน เรื่อง การขอประเมินความปลอดภัยวัตถุเจือปนอาหาร

(๓) คู่มือประชาชน เรื่อง การขอประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health Claim) สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่ต้องการแสดงการกล่าวอ้างทางสุขภาพบนฉลากอาหาร

(๔) คู่มือประชาชน เรื่อง การขอประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของวัสดุที่ใช้ทำขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ที่มิใช่ชนิดวัสดุที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

(๕) คู่มือประชาชน เรื่อง การขอประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของภาชนะบรรจุอาหาร หรือภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่ยังมิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๕) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

ข้อ ๓ กำหนดรายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัย และขอบเขตที่สามารถดำเนินการประเมินความปลอดภัยได้ แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) หน่วยประเมินความปลอดภัยสำหรับอาหารใหม่ (Novel Food) ได้แก่

- สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข
- สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
- ศูนย์ประเมินความเสี่ยงประเทศไทย มูลนิธิส่งเสริมโภชนาการในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

ทั้งนี้ ให้หน่วยประเมินความปลอดภัยสำหรับอาหารใหม่ (Novel food) ตามข้อ (๑) ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และแนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานประเมินความปลอดภัย สำหรับอาหารใหม่ (Novel food) ดังบัญชีแนบท้ายหมายเลข ๑ ของประกาศนี้

ยกเลิก

(๒) หน่วยประเมินความปลอดภัยสำหรับวัตถุเจือปนอาหาร ได้แก่

- สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

- ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)

- ศูนย์ประเมินความเสี่ยงประเทศไทย มูลนิธิส่งเสริมโภชนาการในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

ทั้งนี้ ให้หน่วยประเมินความปลอดภัยสำหรับวัตถุเจือปนอาหาร ตามข้อ (๒) ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และแนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานประเมินความปลอดภัยสำหรับการกำหนดค่าความปลอดภัยและข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร เอนไซม์ และสารช่วยในการผลิต ดังบัญชีแนบท้ายหมายเลข ๒ ของประกาศนี้

(๓) หน่วยประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ ได้แก่

- มูลนิธิพัฒนาโภชนาการ

ทั้งนี้ ให้หน่วยประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ ตามข้อ (๓) ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และแนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ ดังบัญชีแนบท้ายหมายเลข ๓ ของประกาศนี้

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๔ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๑

วันชัย สัตยาวุฒิพงศ์
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ยกเลิก

บัญชีแนบท้าย ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง รายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ

<u>บัญชีแนบท้ายหมายเลข ๑</u> หลักเกณฑ์และแนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานประเมินความปลอดภัยสำหรับอาหารใหม่ (Novel food)

<u>๑. ความเป็นมา</u>

ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้จัดทำประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่ (Novel food) ซึ่งกำหนดให้ต้องมีประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมในการบริโภคก่อนที่จะได้รับอนุญาตให้ผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย โดยมีหน่วยงานประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ ทำหน้าที่ในการประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่ บนพื้นฐานของข้อมูลและหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เชื่อถือได้ เป็นปัจจุบันและเกี่ยวข้องกับอาหารใหม่นั้นๆ เพื่อให้ได้ผลการประเมินความปลอดภัยแก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในการพิจารณาอนุญาตตามความเหมาะสมตามระบบการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารต่อไป

หน่วยงานประเมินความปลอดภัย หมายถึงหน่วยงานกลางในการประสานผู้พิจารณาผลการประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่ โดยหน่วยงานนั้นต้องมีคุณสมบัติและความรับผิดชอบตามที่กำหนดไว้ และได้รับการยอมรับโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งจะพิจารณาความเหมาะสมและศักยภาพของหน่วยงานประเมินความปลอดภัย หากเป็นไปตามข้อกำหนดจะดำเนินการบรรจุไว้ในรายชื่อหน่วยงานประเมินความปลอดภัยและจัดทำเป็นประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อเป็นข้อมูลแก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภคต่อไป

<u>๒. ข้อกำหนดของหน่วยประเมินความปลอดภัย</u>

๒.๑ คุณสมบัติและความรับผิดชอบของหน่วยประเมินความปลอดภัย

๒.๑.๑ คุณสมบัติ

๑) มีเอกสารแสดงถึงการจัดตั้งหน่วยงานอย่างถูกต้องตามกฎหมาย

๒) เป็นหน่วยงานที่มีความเป็นกลางและเป็นอิสระจากภาคธุรกิจโดยอยู่บนพื้นฐานของข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ เช่น หน่วยงานภาครัฐ สถาบันการศึกษา/สถาบันที่เป็นเครื่องมือของส่วนราชการ (หน่วยงานอิสระ ภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยงานรัฐ)

๓) มีการกำหนดนโยบายและมีการบริหารการจัดการในลักษณะที่เป็นธรรม ไม่เลือกปฏิบัติ

๔) มีฝ่ายบริหารจัดการ เพื่อประสานการให้บริการแก่ผู้ประกอบการ อำนวยความสะดวกในการประสานงานระหว่างผู้เชี่ยวชาญต่างๆ เพื่อรวบรวมข้อคิดเห็นและจัดทำเป็นรายงานผลการประเมินความปลอดภัย รวมถึงการประสานงานระหว่างหน่วยประเมินความปลอดภัยและสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๕) มีผู้เชี่ยวชาญหรือเครือข่ายผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่างๆ ที่กำหนดเพื่อทำหน้าที่เป็นผู้พิจารณาและจัดทำผลการประเมินความปลอดภัย

๒.๑.๒ ความรับผิดชอบ

๑) ให้บริการประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่ โดยกำหนดกระบวนการให้บริการและอัตราค่าบริการที่เหมาะสม พร้อมทั้งประกาศแจ้งให้ทราบอย่างทั่วถึง

๒) จัดทำบัญชีรายชื่อคณะผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่างๆ เพื่อทำหน้าที่เป็นคณะผู้พิจารณาผลการประเมินความปลอดภัย

ยกเลิก

๓) ตรวจสอบข้อมูลวิชาการวิทยาศาสตร์ที่ยื่นโดยผู้ประกอบการ ซึ่งมีรายละเอียดตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่พร้อมทั้งจัดทำรายงานผลการประเมินความปลอดภัยตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

๔) ประสานและกำหนดคณะผู้พิจารณาประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่ รวบรวมข้อคิดเห็นและจัดทำเป็นรายงานผลการประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่นั้น

โดยในการพิจารณาแต่ละเรื่อง จะมีคณะผู้พิจารณาผลการประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่ที่ประกอบไปด้วยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ไม่น้อยกว่า ๓ ท่านจากสาขาที่เกี่ยวข้อง เช่น ด้านพิษวิทยา (Toxicology) ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารหรือเทคโนโลยีการอาหาร (Food Science หรือ Food Technology) ด้านโภชนาการ (Nutrition) ด้านเคมีหรือชีวเคมีของอาหาร (Food chemistry หรือ Food biochemistry) และด้านจุลชีววิทยา (Food microbiology)

ทั้งนี้ ต้องมีผู้เชี่ยวชาญอย่างน้อย ๑ ท่านจากสาขาด้านพิษวิทยา และอาจมีสาขาเฉพาะด้านอื่นๆ เพิ่มเติม ขึ้นอยู่กับเรื่องที่จะประเมินความปลอดภัย แล้วแต่กรณี

๕) ประสานงานกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในการดำเนินการประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่ ในกรณีที่มีข้อสงสัยหรือปัญหาในการให้บริการ

๖) รักษาความลับของข้อมูลที่ได้รับมาและต้องไม่เปิดเผยข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์หรือข้อมูลของผู้รับการประเมินให้แก่บุคคลที่สาม โดยไม่ได้รับการยินยอมจากผู้ขอรับการประเมินเป็นลายลักษณ์อักษร ในกรณีที่กฎหมายต้องการให้เปิดเผยข้อมูลแก่บุคคลที่สาม หน่วยงานต้องแจ้งให้ผู้ขอรับการประเมินทราบถึงข้อมูลที่จะเปิดเผยก่อน ทั้งนี้ หากเกิดปัญหาการเปิดเผยข้อมูลความลับดังกล่าว หน่วยงานประเมินความปลอดภัยต้องรับผิดชอบในผลเสียที่เกิดขึ้น

๒.๒ คุณสมบัติของผู้พิจารณาประเมินความปลอดภัย

๒.๒.๑ เป็นผู้เชี่ยวชาญทางวิทยาศาสตร์จากหน่วยงานประเมินความปลอดภัยของสถาบันการศึกษา สถาบันการวิจัย และหน่วยงานด้านความปลอดภัยอาหาร ต้องมีความเป็นกลางและไม่มีส่วนได้ส่วนเสียในเรื่องที่พิจารณาความปลอดภัยเรื่องนั้นๆ และต้องไม่เป็นผู้แทนในคณะอนุกรรมการเพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและวินิจฉัยในเชิงวิชาการเกี่ยวกับอาหาร (อ.๑) เพื่อพิจารณาให้ข้อคิดเห็นในเรื่องนั้นๆ

๒.๒.๒ ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นที่ปรึกษาจากศูนย์ข้อมูลที่ปรึกษาไทย กระทรวงการคลัง หรือมีรายชื่อในบัญชีรายชื่อคณะผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่างๆของหน่วยงานประเมินความปลอดภัย

๒.๒.๓ มีความรู้และประสบการณ์ในด้านสาขาวิชาเฉพาะด้านนั้นๆ โดยมีผลงานการทบทวนงานทางวิทยาศาสตร์ หรือมีผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารไทยหรือต่างประเทศที่เป็นที่ยอมรับหรือมีผลงานเอกสารวิชาการในสาขาที่เกี่ยวข้องและเป็นที่ยอมรับ

๒.๒.๔ รักษาความลับของข้อมูลที่ได้รับและลงนามเพื่อแสดงเจตจำนงในการรักษาความลับ

<u>๓. แนวทางปฏิบัติในการพิจารณาประเมินความปลอดภัย</u>

การพิจารณาประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่ มีแนวทางปฏิบัติดังนี้

๓.๑ ผู้ขอประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่ ยื่นเอกสารหลักฐานตามที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารใหม่ จำนวน ๑ ชุดให้แก่หน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับพร้อมจ่ายค่าธรรมเนียมประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่ ตามอัตราที่หน่วยประเมินความปลอดภัยกำหนด

ในกรณีที่ผู้ขอประเมินฯ ต้องการทวนสอบว่าผลิตภัณฑ์ของตนเข้าข่ายเป็นอาหารใหม่หรือไม่นั้น สามารถดำเนินการที่สำนักอาหารได้ โดยดำเนินการจัดเตรียมเอกสารหลักฐาน ชำระค่าธรรมเนียมและ

ยกเลิก

นัดหมายการยื่นเอกสาร ตามที่กำหนดไว้ในคู่มือประชาชน เรื่อง การขอประเมินความปลอดภัยอาหาร (หัวข้อ: การขอทวนสอบการเป็นอาหารใหม่ (Novel food) ระยะเวลาในการตรวจสอบ ๑ วันทำการ (เข้าถึงคู่มือประชาชนได้ที่เว็บไซต์สำนักอาหาร http://food.fda.moph.go.th/manual.php)

๓.๒ หน่วยประเมินความปลอดภัยรับมอบเอกสารและพิจารณาความครบถ้วนของเอกสาร** ในเบื้องต้น จากนั้นแจ้งให้ผู้ขอประเมินฯ ทราบเพื่อส่งเอกสารเพิ่มเติมกรณีไม่ครบถ้วน ตามกำหนดเวลาที่หน่วยงานประเมินความปลอดภัยกำหนด

๓.๓ เมื่อเอกสารครบถ้วนถูกต้องแล้ว หน่วยประเมินความปลอดภัยจัดคณะผู้ประเมินและประสานการพิจารณาการประเมินความปลอดภัย รวมทั้งจัดทำรายงานผลการประเมินความปลอดภัย ภายใน ๙๐ วันทำการ ทั้งนี้ จะไม่รวมถึงระยะเวลาที่ใช้ในการเรียกขอเอกสารเพิ่มเติม ในกรณีที่ข้อมูลที่ผู้ขอประเมินฯ ยื่นมาไม่เพียงพอในการใช้ประกอบการตัดสินใจของผู้พิจารณาประเมิน

๓.๔ หน่วยประเมินความปลอดภัยจัดทำสรุปรายงานสรุปผลการพิจารณาประเมินความปลอดภัย ซึ่งมีรายละเอียดตามที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่ จำนวน ๓ ชุด โดยจัดส่งรายงานผลการประเมินความปลอดภัย จำนวน ๑ ชุดพร้อมเอกสารประกอบการพิจารณาทั้งหมด ให้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องดังนี้

๓.๔.๑ ผู้ขอประเมินฯ เพื่อนำไปดำเนินการต่อไป

๓.๔.๒ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อเป็นเอกสารอ้างอิง

๓.๔.๓ หน่วยประเมินความปลอดภัย เพื่อเก็บเป็นหลักฐาน

๓.๕ รายงานสรุปผลการพิจารณาประเมินความปลอดภัย ใช้เป็นข้อมูลสำหรับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ประกอบการพิจารณาความปลอดภัยเท่านั้น

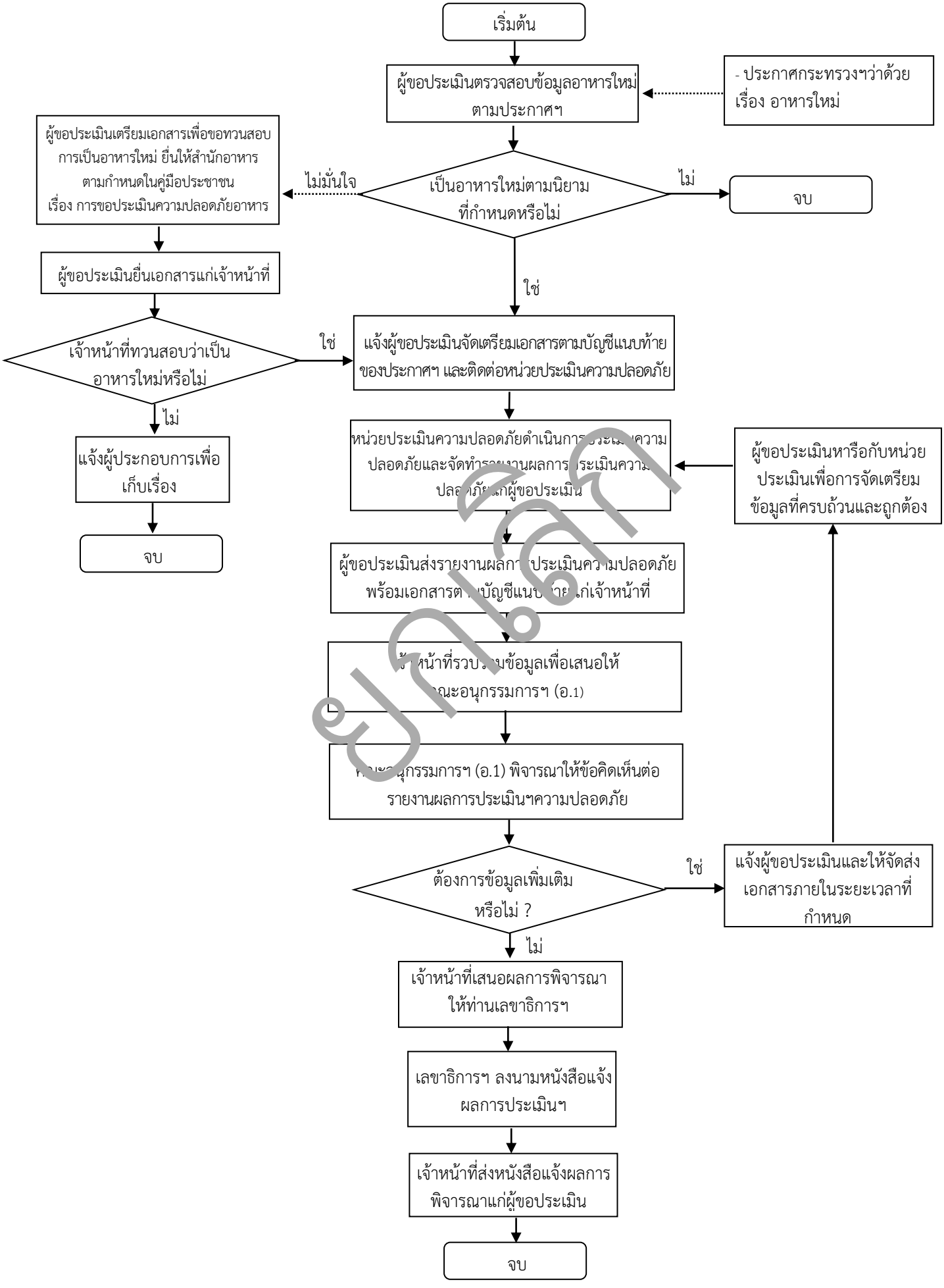
ตัวอย่าง

หมายเหตุ ** การอ้างอิงการศึกษาด้านพิษวิทยาในสัตว์ทดลองสำหรับอาหารใหม่ (Novel food) กรณีที่เป็นข้อมูลการทดลองวิจัยโดยบริษัทฯ เองหรือไม่เคยการศึกษาที่ผ่านการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่เป็นที่ยอมรับนั้น ต้องมีการออกแบบการทดลองที่ดี (Well designed study) ตามระเบียบวิจัยที่ดีตามมาตรฐานสากล เช่น World Health Organization (WHO), Organization for Economic Co-operation and Development (OECD) เช่น การศึกษาพิษวิทยากึ่งเรื้อรัง (Repeated Dose 90-Day Oral Toxicity Study in Rodents Test Guideline No.๔๐๘, OECD, ๑๙๙๘a) หรือมาตรฐานสากลที่เทียบเท่า หรือจากห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรอง Good Laboratory Practice (GLP) เป็นต้น

๔. ค่าธรรมเนียมในการประเมินผลความปลอดภัย

หน่วยงานประเมินความปลอดภัยดำเนินการเรียกเก็บค่าธรรมเนียมในการประเมินความปลอดภัย ซึ่งรวมถึงค่าตอบแทนผู้เชี่ยวชาญ ค่าบริหารจัดการ ค่าจัดการประชุมค่าจัดทำรายงานผลการประเมินความปลอดภัยและอื่นๆ ตามที่กำหนด โดยเรียกเก็บจากผู้ขอประเมินฯ ในอัตราที่หน่วยงานประเมินความปลอดภัยนั้นกำหนดตามความเหมาะสม โดยอาจอ้างอิงจากหลักเกณฑ์อ้างอิงที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมบัญชีกลางหรือหลักเกณฑ์ราคากลางการจ้างที่ปรึกษา ของกระทรวงการคลัง ทั้งนี้ ให้ผู้ขอประเมินฯ จ่ายค่าธรรมเนียมแก่หน่วยงานประเมินความปลอดภัยตามช่องทางที่หน่วยงานนั้นๆ กำหนดไว้

๕. กระบวนงานประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่



<u>บัญชีแนบท้ายหมายเลข ๒</u> หลักเกณฑ์และแนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานประเมินความปลอดภัย สำหรับการกำหนดค่าความปลอดภัยและข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร เอนไซม์ และสารช่วยในการผลิต

๑. ความเป็นมา

กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เพื่อควบคุมความปลอดภัยในการใช้วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร ดังนี้

๑. ตามข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร กำหนดให้วัตถุเจือปนอาหารที่จะนำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหารจะต้องมีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตามเงื่อนไขใดเงื่อนไขหนึ่ง ดังนี้

(๑) ตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives

(๒) ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๓) ตามความเห็นชอบจากคณะอนุกรรมการเพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและวินิจฉัยในเชิงวิชาการเกี่ยวกับอาหาร โดยผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าจะต้องส่งมอบผลการประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้น พร้อมรายละเอียดประกอบการยื่นขอตามที่ระบุในประกาศฯ

๒. ตามข้อ ๖/๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) กำหนดให้การใช้วัตถุเจือปนอาหารที่แตกต่างไปจากข้อ ๖ ของประกาศฉบับดังกล่าวต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยจะต้องผ่านการประเมินความปลอดภัย ดังนี้

(๑) ต้องเป็นวัตถุเจือปนอาหารที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและค่าความปลอดภัยไว้แล้วอย่างสมบูรณ์ตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives ฉบับล่าสุด หรือประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่องการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร

(๒) ผ่านการประเมินการได้รับสัมผัสวัตถุเจือปนอาหาร

(๓) มีเอกสารวิชาการหรือผลการศึกษาวิจัยที่น่าเชื่อถือซึ่งสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิตและประสิทธิภาพของวัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ ในผลิตภัณฑ์อาหารที่จะเสนอขอใช้

(๔) มีกฎหมายหรือกฎระเบียบฉบับล่าสุดของประเทศที่มีระบบประเมินความปลอดภัยที่น่าเชื่อถือตั้งแต่ ๒ ประเทศขึ้นไปที่ยอมรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ ในผลิตภัณฑ์อาหารที่จะเสนอขอใช้”

ทั้งนี้กรณีของวัตถุเจือปนอาหารที่ยังมิได้มีข้อคุณภาพหรือมาตรฐาน ตามข้อ ๔(๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร หรือ ยังมิได้มีข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้ตามข้อ ๖ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) จะต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยก่อนที่จะได้รับอนุญาตให้ผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย รวมทั้งการนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร โดยมีหน่วยงานประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ ทำหน้าที่ในการประเมินความปลอดภัย บนพื้นฐานของข้อมูลและหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เชื่อถือได้ เป็นปัจจุบันและเกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ตามที่ผู้ประกอบการเป็นผู้จัดเตรียมให้ เพื่อให้ได้ผลการประเมินความปลอดภัยแก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในการพิจารณาอนุญาตตามความเหมาะสมตามระบบการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารต่อไป

ยกเลิก

๒. ขอบข่ายของวัตถุเจือปนอาหาร

วัตถุเจือปนอาหาร (food additives) หมายถึง วัตถุที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร ไม่ว่าวัตถุนั้นจะมีคุณค่าทางอาหารหรือไม่ก็ตาม แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ทางเทคโนโลยีการผลิต การแต่งสีอาหาร การปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร การบรรจุ การเก็บรักษาหรือการขนส่ง ซึ่งมีผลต่อคุณภาพหรือมาตรฐานหรือลักษณะของอาหาร ทั้งนี้ให้หมายความรวมถึงวัตถุที่มิได้เจือปนในอาหาร แต่มีภาชนะบรรจุไว้เฉพาะแล้วใส่รวมกับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้นด้วย เช่น วัตถุกันชื้น, วัตถุดูดออกซิเจน เป็นต้น โดยไม่รวมถึงสารอาหารที่เติมเพื่อเพิ่มหรือปรับให้คงคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร เช่น โปรตีน, ไขมัน, คาร์โบไฮเดรต, วิตามิน, เกลือแร่

เอนไซม์ (enzyme) หมายถึง โปรตีนที่ได้มาจากพืช สัตว์ หรือจุลินทรีย์ ซึ่งนำมาเติมลงไปในกระบวนการแปรรูปอาหาร ซึ่งอาจเป็นกระบวนการเตรียมวัตถุดิบ การผลิต การบ่ม การทำความสะอาด การบรรจุ การขนส่ง หรือการเก็บรักษาเพื่อเร่งปฏิกิริยาทางเคมี

เอนไซม์เตรียมสำเร็จ (enzyme preparation) หมายถึง เอนไซม์ตั้งแต่หนึ่งชนิดขึ้นไปที่(และ)มีวัตถุอื่นเป็นส่วนประกอบเพื่อช่วยคงสภาพหรือยืดอายุการเก็บรักษา เช่น วัตถุกันเสีย สารที่ทำให้คงตัวและสารเพิ่มปริมาณ เป็นต้น

เอนไซม์ตรึงรูป (enzyme immobilization) หมายถึง เอนไซม์ที่ถูกนำไปจับยึดไว้กับตัวพยุงหรืออาจทำให้มีโมเลกุลใหญ่ขึ้นด้วยการเชื่อมพันธะทางเคมี หรือไม่มีพันธะเคมี ทำให้ไม่ละลายน้ำ หรือละลายน้ำได้ยากขึ้น มีผลให้เอนไซม์เปลี่ยนสถานะจากของเหลวเป็นของแข็ง เพื่อให้แยกออกจากกระบวนการผลิตได้ง่ายและนำกลับมาใช้งานใหม่ได้

สารช่วยในการผลิต (food processing aids) หมายถึง สารหรือวัตถุใด รวมถึงเชื้อจุลินทรีย์ ซึ่งมิได้ใช้บริโภคในลักษณะเป็นส่วนประกอบของอาหาร แต่ใช้ในกระบวนการผลิตวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหารเพื่อให้เป็นไปตามเทคโนโลยีระหว่างการปรับคุณภาพหรือการแปรรูป โดยอาจจะมีสารหรืออนุพันธ์ของสารนั้นเหลือตกค้างในผลิตภัณฑ์ได้โดยไม่ตั้งใจและไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ ทั้งนี้ ไม่รวมถึงเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต

๓. ข้อกำหนดของหน่วยประเมินความปลอดภัย

หน่วยงานประเมินความปลอดภัย หมายถึง หน่วยงานกลางในการประสานผู้เชี่ยวชาญเพื่อพิจารณาประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหาร โดยหน่วยงานนั้นต้องมีคุณสมบัติและความรับผิดชอบตามที่กำหนดไว้ และได้รับการยอมรับโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งจะพิจารณาความเหมาะสมและศักยภาพของหน่วยงานประเมินความปลอดภัย หากเป็นไปตามข้อกำหนดจะดำเนินการบรรจุไว้ในรายชื่อหน่วยงานประเมินความปลอดภัยและจัดทำเป็นประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อเป็นข้อมูลแก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภคต่อไป

๓.๑ คุณสมบัติและความรับผิดชอบของหน่วยประเมินความปลอดภัย

๓.๑.๑ คุณสมบัติ

๑) มีเอกสารแสดงถึงการจัดตั้งหน่วยงานอย่างถูกต้องตามกฎหมาย

๒) เป็นหน่วยงานที่มีความเป็นกลางและเป็นอิสระจากภาคธุรกิจโดยอยู่บนพื้นฐานของข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ เช่น หน่วยงานภาครัฐ สถาบันการศึกษา/สถาบันที่เป็นเครื่องมือของส่วนราชการ (หน่วยงานอิสระ ภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยงานรัฐ)

๓) มีการกำหนดนโยบาย และมีการบริหารการจัดการในลักษณะที่เป็นธรรม ไม่เลือกปฏิบัติ

๔) มีฝ่ายบริหารจัดการ เพื่อประสานการให้บริการแก่ผู้ประกอบการ อำนวยความสะดวกในการประสานงานระหว่างผู้เชี่ยวชาญต่างๆ เพื่อรวบรวมข้อคิดเห็นและจัดทำเป็นรายงานผลการประเมินความ

ยกเลิก

ปลอดภัย รวมถึงการประสานงานระหว่างหน่วยประเมินความปลอดภัยและสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๕) มีผู้เชี่ยวชาญหรือเครือข่ายผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่างๆ ที่กำหนดเพื่อทำหน้าที่เป็นผู้พิจารณาและจัดทำผลการประเมินความปลอดภัย

๓.๑.๒ ความรับผิดชอบ

๑) ให้บริการประเมินความปลอดภัยวัตถุเจือปนอาหาร โดยกำหนดกระบวนการให้บริการและอัตราค่าบริการที่เหมาะสม พร้อมทั้งประกาศแจ้งให้ทราบอย่างทั่วถึง

๒) จัดทำบัญชีรายชื่อคณะผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่างๆ เพื่อทำหน้าที่เป็นคณะผู้พิจารณาผลการประเมินความปลอดภัย

๓) ตรวจสอบข้อมูลวิชาการวิทยาศาสตร์ที่ยื่นโดยผู้ประกอบการ ซึ่งมีรายละเอียดตามคู่มือประชาชน เรื่อง การขอประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารเพื่อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานหรือเงื่อนไขการใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

๔) ประสานและกำหนดคณะผู้พิจารณาประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหาร รวบรวมข้อคิดเห็นและจัดทำเป็นรายงาน โดยในการพิจารณาแต่ละเรื่อง จะมีคณะผู้พิจารณาความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารที่ประกอบไปด้วยผู้เชี่ยวชาญอย่างน้อย ๓ ท่านจากสาขาที่เกี่ยวข้อง แล้วแต่กรณี ดังนี้

๔.๑) กรณีวัตถุเจือปนอาหารซึ่งมิใช่สิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม (non GMOs)

- ด้านพิษวิทยา (Toxicology, food toxicology)
- ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (Food Science, Food technology)
- ด้านเคมี หรือจุลชีววิทยา หรือชีวเคมี (Chemistry, Microbiology, Biochemistry)

ทั้งนี้ อาจมีสาขาเฉพาะด้านอื่นๆ เพิ่มเติม ขึ้นอยู่กับเรื่องที่จะประเมินความปลอดภัยแล้วแต่กรณี

๔.๒) กรณีวัตถุเจือปนอาหารซึ่งได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม (GMOs)

- ด้านพิษวิทยา (Toxicology, food toxicology)
- ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (Food Science, Food technology) หรือชีวเคมี (Biochemistry)
- ด้านจุลชีววิทยา หรือชีววิทยาระดับโมเลกุล (Microbiology, Molecular biology)
- ด้านการก่อภูมิแพ้ (Allergy)

ทั้งนี้ อาจมีสาขาเฉพาะด้านอื่นๆ เพิ่มเติม ขึ้นอยู่กับเรื่องที่จะประเมินความปลอดภัยแล้วแต่กรณี

๕) จัดทำรายงานผลการประเมินความปลอดภัยตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด ดังมีรายละเอียดตามภาคผนวก ก หรือ ข (แล้วแต่กรณี)

๕) ประสานงานกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในการดำเนินการประเมินความปลอดภัย ในกรณีที่มีข้อสงสัยหรือปัญหาในการให้บริการ

๖) รักษาความลับของข้อมูลที่ได้รับมาและต้องไม่เปิดเผยข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์หรือข้อมูลของผู้รับการประเมินให้แก่บุคคลที่สาม โดยไม่ได้รับการยินยอมจากผู้ขอรับการประเมินเป็นลายลักษณ์อักษร ในกรณีที่กฎหมายต้องการให้เปิดเผยข้อมูลไปยังบุคคลที่สาม หน่วยงานต้องแจ้งให้ผู้ขอรับการประเมินทราบถึงข้อมูลที่จะเปิดเผยก่อน ทั้งนี้ หากเกิดปัญหาการเผยแพร่ข้อมูลความลับดังกล่าว หน่วยงานประเมินความปลอดภัยต้องรับผิดชอบในผลเสียที่เกิดขึ้น

ยกเลิก

๓.๒ คุณสมบัติของผู้พิจารณาประเมินความปลอดภัย

๓.๒.๑ ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นที่ปรึกษาจากศูนย์ข้อมูลที่ปรึกษาไทย กระทรวงการคลัง **<u>หรือ</u>** มีรายชื่อในบัญชีรายชื่อคณะผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่างๆของหน่วยงานประเมินความปลอดภัย

๓.๒.๒ มีความเป็นกลางและไม่มีส่วนได้ส่วนเสียในเรื่องที่พิจารณาความปลอดภัยเรื่องนั้นๆ และต้องไม่เป็นผู้แทนในคณะอนุกรรมการเพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและวินิจฉัยในเชิงวิชาการเกี่ยวกับอาหาร (อ.๑) เพื่อพิจารณาให้ข้อคิดเห็นในเรื่องนั้นๆ

๓.๒.๓ มีความรู้และประสบการณ์ในด้านการประเมินความเสี่ยงหรือด้านอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยมีผลงานการทบทวนงานทางวิทยาศาสตร์ หรือมีผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารไทยหรือต่างประเทศที่เป็นที่ยอมรับหรือมีผลงานเอกสารวิชาการในสาขาที่เกี่ยวข้องและเป็นที่ยอมรับ

๓.๒.๔ รักษาความลับของข้อมูลที่ได้รับและลงนามเพื่อแสดงเจตจำนงในการรักษาความลับ

๔. แนวทางปฏิบัติในการพิจารณาประเมินความปลอดภัย

การพิจารณาประเมินความปลอดภัยวัตถุเจือปนอาหารที่ยังมิได้มีข้อคุณภาพหรือมาตรฐาน มีแนวทางปฏิบัติดังนี้

๔.๑ ผู้ขอประเมินความปลอดภัยวัตถุเจือปนอาหาร ยื่นเอกสารหลักฐานตามที่กำหนดไว้ในคู่มือประชาชน เรื่อง การขอประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารเพื่อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานหรือเงื่อนไขการใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ที่เกี่ยวข้องเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (กรณีที่ ๑: การขอประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารที่ไม่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน) จำนวน ๑ ชุด ให้แก่หน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับพร้อมจ่ายค่าธรรมเนียมประเมินความปลอดภัย ตามอัตราที่หน่วยประเมินความปลอดภัยกำหนด ซึ่งมีการแบ่งออกเป็น ๒ ระดับ ดังนี้

(๑) ประเมินความปลอดภัยเพื่อกำหนดค่าความปลอดภัย<u>และ</u>ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (Specification)

(๒) ประเมินความปลอดภัยเพื่อกำหนดค่าความปลอดภัย<u>หรือ</u>ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (Specification)

๔.๒ หน่วยประเมินความปลอดภัยรับรองเอกสารและพิจารณาความครบถ้วนของเอกสารในเบื้องต้น จากนั้นแจ้งให้ผู้ขอประเมินฯ ทราบเพื่อส่งเอกสารเพิ่มเติมกรณีไม่ครบถ้วน ตามกำหนดเวลาที่หน่วยงานประเมินความปลอดภัยกำหนด

๔.๓ เมื่อเอกสารครบถ้วนถูกต้องแล้ว หน่วยประเมินความปลอดภัยจัดคณะผู้ประเมินและประสานการพิจารณาการประเมินความปลอดภัยตามแนวทางของหลักเกณฑ์การประเมินความปลอดภัยสำหรับวัตถุเจือปนอาหารตามแนวปฏิบัติการประเมินความปลอดภัยสารเคมีของโคเด็กซ์ (Environmental Health Criteria 240: Principles and Methods for the Risk Assessment of Chemicals in Food) รวมทั้งจัดทำรายงานผลการประเมินความปลอดภัย

๔.๔ หน่วยประเมินความปลอดภัยจัดทำสรุปรายงานสรุปผลการพิจารณาประเมินความปลอดภัย ซึ่งมีรายละเอียดตามที่กำหนดไว้ในภาคผนวก ก หรือ ข (แล้วแต่กรณี) จำนวน ๓ ชุด

โดยจัดส่งรายงานผลการประเมินความปลอดภัย จำนวน ๑ ชุดพร้อมเอกสารประกอบการพิจารณาทั้งหมด ให้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องดังนี้

๔.๔.๑ ผู้ขอประเมินฯ เพื่อนำไปดำเนินการต่อไป

๔.๔.๒ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อเป็นเอกสารอ้างอิง

ยกเลิก

๔.๔.๓ หน่วยประเมินความปลอดภัย เพื่อเก็บเป็นหลักฐาน

๕. ค่าธรรมเนียมในการประเมินผลความปลอดภัย

หน่วยงานประเมินความปลอดภัยดำเนินการเรียกเก็บค่าธรรมเนียมในการประเมินความปลอดภัย ซึ่งรวมถึงค่าตอบแทนผู้เชี่ยวชาญ ค่าบริหารจัดการ ค่าจัดการประชุมค่าจัดทำรายงานผลการประเมินความปลอดภัยและอื่นๆ ตามที่กำหนด โดยเรียกเก็บจากผู้ขอประเมินฯ ในอัตราที่หน่วยงานประเมินความปลอดภัยนั้นกำหนดตามความเหมาะสม โดยอาจอ้างอิงจากหลักเกณฑ์อ้างอิงที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมบัญชีกลางหรือหลักเกณฑ์ราคากลางการจ้างที่ปรึกษา ของกระทรวงการคลัง ทั้งนี้ ให้ผู้ขอประเมินฯ จ่ายค่าธรรมเนียมแก่หน่วยงานประเมินความปลอดภัยตามช่องทางที่หน่วยงานนั้นๆ กำหนดไว้

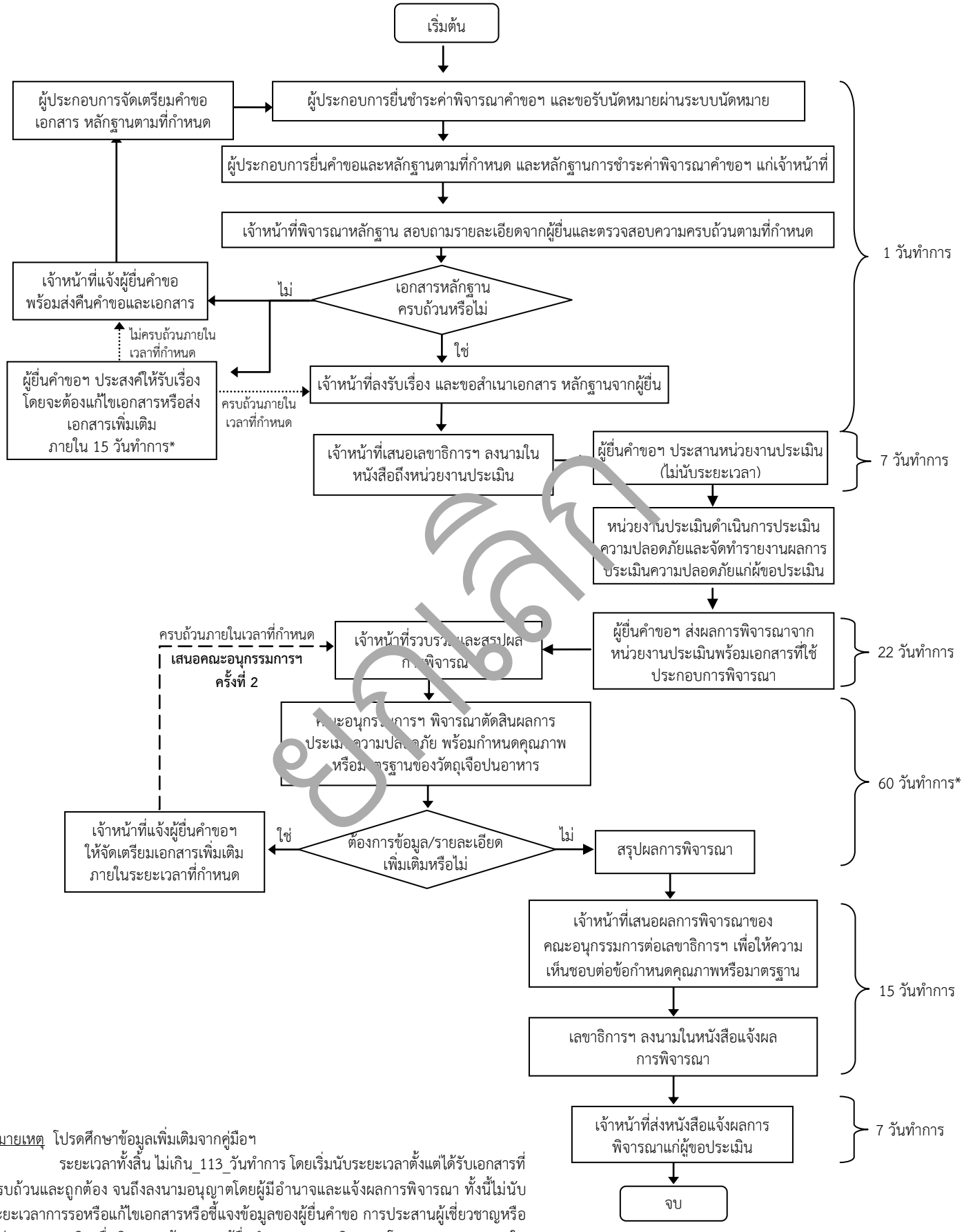
๖. หน่วยงานที่รับประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหาร

	วัตถุเจือปนอาหาร (food additives)	**เอนไซม์ (enzyme) เอนไซม์เตรียมสำเร็จ (enzyme preparation) เอนไซม์ตรึงรูป (enzyme immobilization)**	**สารช่วยในการผลิต (food processing aids)**
สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์	√ **(เฉพาะสารเคมี)**		√ **(เฉพาะสารเคมี)**
ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)		√	√ **(เฉพาะเชื้อจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม)**
ศูนย์ประเมินความเสี่ยงประเทศไทย (Thailand Risk Assessment Center: TRAC)	√ **(เฉพาะสารเคมี)**		√ **(เฉพาะสารเคมี)**

๗. กระบวนงานประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารเพื่อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานหรือเงื่อนไขการใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ยกเลิก

สรุปกระบวนการขอประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารเพื่อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานหรือเงื่อนไขการใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร



ยกเลิก

<u>หมายเหตุ</u> โปรดศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากคู่มือฯ

ระยะเวลาทั้งสิ้น ไม่เกิน_113_วันทำการ โดยเริ่มนับระยะเวลาตั้งแต่ได้รับเอกสารที่ครบถ้วนและถูกต้อง จนถึงลงนามอนุญาตโดยผู้มีอำนาจและแจ้งผลการพิจารณา ทั้งนี้ไม่นับระยะเวลาการรอหรือแก้ไขเอกสารหรือชี้แจงข้อมูลของผู้ยื่นคำขอ การประสานผู้เชี่ยวชาญหรือหน่วยงานประเมินเพื่อพิจารณาข้อมูลของผู้ยื่นคำขอ และการพิจารณาโดยคณะอนุกรรมการในกรณีที่ผู้ยื่นคำขอต้องมีการยื่นข้อมูลเพิ่มเติม

ภาคผนวก ก

รายงานผลการประเมินความปลอดภัยและกำหนดข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (Specification) สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร จากหน่วยงานประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ ประกอบด้วยรายละเอียด ๒ ส่วน ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ ๑ - ชื่อหน่วยงานประเมินความปลอดภัยและกำหนดข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน รายชื่อคณะผู้พิจารณา เอกสารรักษาความลับและการไม่มีส่วนได้ส่วนเสียพร้อมลงนามโดยคณะผู้เชี่ยวชาญที่ให้ข้อคิดเห็น

ส่วนที่ ๒ –รายงานผลการประเมินความปลอดภัยและการกำหนดข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารประกอบด้วย

๑. บทสรุปผู้บริหารภาษาไทย

๒. บทสรุปผู้บริหารภาษาอังกฤษ (Exclusive Summary) (ถ้ามี)

๓. สารบัญ

๔. บทนำ โดยอาจกล่าวถึง

- ความเป็นมา

- กฎหมายที่เกี่ยวข้องและแนวทางที่เกี่ยวข้องกับการประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหาร เช่น หลักเกณฑ์การประเมินความปลอดภัยสำหรับวัตถุเจือปนอาหาร ตามแนวปฏิบัติการประเมินความปลอดภัยสารเคมีของโคเด็กซ์ (Environmental Health Criteria 240: Principles and Methods for the Risk Assessment of Chemicals in Food)

- ข้อมูลการประเมินความปลอดภัยหรือการกำหนดข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่ยื่นประเมินนี้จากหน่วยงานประเมินความปลอดภัยที่เป็นกลางหรือจากต่างประเทศที่ได้รับการยอมรับ (ถ้ามี)

๕. สรุปข้อมูลความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหาร

๕.๑ ข้อมูลทั่วไปของวัตถุเจือปนอาหาร

- สูตรเคมีและสูตรโครงสร้าง
- น้ำหนักโมเลกุล (Molecular mass)
- กระบวนการผลิต

๕.๒ สรุปข้อมูลการศึกษาเกี่ยวกับการเกิดพิษ

- Repeated Dose 28-Day Oral Toxicity Study in Rodents
- Repeated Dose 90-Day Oral Toxicity Study in Rodents
- Repeated Dose 90-Day Oral Toxicity Study in Non-Rodents
- ความเป็นพิษเรื้อรัง (Chronic Toxicity Studies)
- Combined Chronic Toxicity/Carcinogenicity Studies
- ผลกระทบต่อหน้าที่การทำงานของร่างกาย (Functional Manifestations)
- การก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงรูปร่างลักษณะ (Morphological Manifestations)
- การก่อมะเร็ง (Neoplasms)
- ความเป็นพิษต่อระบบสืบพันธุ์และการพัฒนาการของร่างกาย (Reproduction and Developmental Toxicity)
- ผลการศึกษานอกสัตว์ทดลอง (In Vitro Studies)

ยกเลิก

- การศึกษาความเป็นพิษต่อระบบอื่น (ถ้ามี) เช่น ความเป็นพิษต่อประสาท (Neurotoxicity) ความเป็นพิษต่อระบบภูมิคุ้มกัน (Immunotoxicity)

๕.๓ ข้อมูลด้านการเปลี่ยนแปลงในร่างกายและเภสัชจลนศาสตร์ของวัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ มาใช้ในการประเมินความปลอดภัย (The Use of Metabolic and Pharmacokinetic Studies in Safety Assessment)

- ชนิดของสัตว์ที่นำมาใช้ในการศึกษาทดลองว่ามีความเทียบเคียงกับมนุษย์ได้หรือไม่มากน้อยเพียงใด (Identifying Relevant Animal Species)

- กลไกการเกิดพิษของวัตถุเจือปนอาหารที่ประเมิน (Determining the Mechanisms of Toxicity)

- การเปลี่ยนแปลงของวัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ ในร่างกาย (Metabolism into Normal Body Constituents)

- ผลกระทบของจุลินทรีย์ที่อยู่ในทางเดินอาหารต่อวัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ และผลกระทบของวัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ ต่อจุลินทรีย์ที่อยู่ในทางเดินอาหาร (Effects of the Gut Microflora on the Chemical and Effects of the Chemical on the Gut Microflora)

๕.๔ สรุปข้อมูลเกี่ยวกับอิทธิพลของอายุ ภาวะโภชนาการ และภาวะสุขภาพของกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ศึกษาทดลองต่อการแปลผลการศึกษา และลักษณะของการออกแบบการศึกษาทดลอง (ถ้ามี)

- การศึกษาทางระบาดวิทยา (Epidemiological Studies)

- อาการไม่พึงประสงค์ที่เกิดขึ้นจากการรับประทานอาหารที่มีวัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ เป็นส่วนประกอบอยู่ (Food Intolerance)

๕.๕ สรุปข้อมูลการศึกษาในมนุษย์ที่นำมาใช้ในการประเมินความปลอดภัย (ถ้ามี)

๕.๖ สรุปวิธีการกำหนดค่าที่ปลอดภัยสำหรับมนุษย์ในการรับสัมผัสโดยการรับประทาน

๖. สรุปข้อมูลเกี่ยวกับการประเมินการได้รับสัมผัส โดยจะต้องอธิบายเกี่ยวกับข้อมูลปริมาณการบริโภคของอาหารชนิดที่นำมาคำนวณ ทั้งนี้อาจใช้วิธีการคำนวณแบบ Budget method ได้ในกรณีที่ต้องการนำไปใช้กับอาหารหลายกลุ่ม

๗. อภิปรายและสรุปผล

๘. ข้อเสนอข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (Specification) ของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

๘.๑ ชื่อของวัตถุเจือปนอาหาร

ระบุชนิดของวัตถุเจือปนอาหาร โดยชื่อของวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวจะเป็นชื่อทางเคมี

๘.๒ ค่าความปลอดภัย

ระบุค่าความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ ทั้งนี้ในบางกรณีอาจมีการกำหนดเป็นกลุ่มสารหากมีการประเมินความปลอดภัยเป็นกลุ่มโดยรวม เช่น ฟอสเฟต โดยค่าความปลอดภัย คือปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่ร่างกายรับได้ต่อวันหรือต่อสัปดาห์โดยไม่ก่อให้เกิดอันตราย ซึ่งการกำหนดค่าดังกล่าวแบ่งเป็น ๔ ลักษณะแตกต่างกันไปขึ้นกับชนิดของวัตถุเจือปนอาหารและการประเมินความปลอดภัย ได้แก่

ADI	Acceptable Daily Intake
PTWI	Provisional Tolerable Weekly Intake
PMTDI	Provisional Maximum Tolerable Daily Intake
MTDI	Maximum Tolerable Daily Intake

ยกเลิก

๘.๓ ชื่ออื่น (SYNONYMS)

ระบุชื่อสามัญ ตัวย่อ คำย่อ ของวัตถุเจือปนอาหารที่เป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไปอย่างกว้างขวางนอกเหนือจากชื่อทางเคมี นอกจากนั้นยังมีการกำหนดระบบเลขรหัสสากล (International Numbering System: INS) และระบบ USA FD&C number ในกรณีของสีผสมอาหาร ทั้งนี้ไม่รวมถึงชื่อที่มีการจดทะเบียนทางการค้า

๘.๔ คุณลักษณะ (DEFINITION)

โดยทั่วไปข้อมูลในส่วนนี้จะกล่าวถึงข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบ กรรมวิธีการผลิตที่ใช้ในการผลิตวัตถุเจือปนอาหารด้วยคำอธิบายสั้นๆ และสำหรับในกรณีของสารจากธรรมชาติหรือสารที่มีองค์ประกอบที่แตกต่างกันจะมีการระบุข้อมูลรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับกรรมวิธีการผลิตและการทำให้บริสุทธิ์

■ ชื่อทางเคมี ระบุชื่อทางเคมีของวัตถุเจือปนอาหารตามระบบ IUPAC หรือ IUBMB โดยในหัวข้อนี้อาจมีกำหนดชื่อสามัญที่เป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไปเพิ่มเติมด้วย

■ CAS number ระบบเลข The Chemical Abstract Service registry number (CAS number)

■ Chemical formula สูตรทางเคมีของวัตถุเจือปนอาหาร

■ Structural formula สูตรโครงสร้างทางเคมีของวัตถุเจือปนอาหาร

■ Formula weight มวลโมเลกุลของวัตถุเจือปนอาหาร

■ Assay ปริมาณ

๘.๕ คำจำกัดความ (DEFINITION)

ระบุคุณสมบัติทางกายภาพและคุณสมบัติจำเพาะอื่นๆ เช่น ความคงตัว กลิ่น ซึ่งโดยทั่วไปจะมีการแจ้งเงื่อนไขในการเก็บรักษาหรือการใช้วัตถุเจือปนอาหารในกรณีที่มีการกำหนดสภาวะไว้เฉพาะ

๘.๖ หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต (FUNCTIONAL USES)

ระบุหน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิตหรือวัตถุประสงค์ในการนำไปใช้ของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ กระบวนการผลิตอาหาร โดยอ้างอิงหน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิตจาก CLASS NAMES AND THE INTERNATIONAL NUMBERING SYSTEM FOR FOOD ADDITIVES (CAC/GL 36-1989)

๘.๗ คุณลักษณะพิเศษจำเพาะ (CHARACTERISTICS)

■ การระบุเอกลักษณ์ (Identification) ระบุคุณสมบัติของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ ได้แก่ การละลายน้ำ (solubility in water), การละลายในตัวทำละลายอินทรีย์ (solubility in organic solvents), ปฏิกิริยาของสี (colour reactions), การดูดกลืนแสง (absorption spectra) ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH values) เป็นต้น โดยจะต้องระบุวิธีที่ใช้ทดสอบไว้ในหัวข้อวิธีวิเคราะห์ (METHOD OF ASSAY)

■ ความบริสุทธิ์ (Purity) ระบุข้อกำหนดของการปนเปื้อน ได้แก่ การปนเปื้อนทางด้านจุลินทรีย์ การปนเปื้อนโลหะหนัก เพื่อควบคุมความบริสุทธิ์ของวัตถุเจือปนอาหาร โดยค่าที่กำหนดจะสอดคล้องกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice; GMP) โดยจะต้องระบุวิธีที่ใช้ทดสอบไว้ในหัวข้อวิธีวิเคราะห์ (METHOD OF ASSAY)

๘.๘ วิธีวิเคราะห์ (METHOD OF ASSAY)

ระบุหลักการและรายละเอียดของวิธีการวิเคราะห์ โดยมีการอธิบายเกี่ยวกับทฤษฎี รายชื่อของอุปกรณ์และสารเคมีที่จำเป็น รายละเอียดของขั้นตอนในการวิเคราะห์และวิธีการสำหรับการคำนวณผลการวิเคราะห์

๙. รายชื่อคณะผู้ประเมิน

๑๐. รายชื่อเอกสารอ้างอิง (Reference) ของรายงานผลการประเมินความปลอดภัย

๑๑. ภาคผนวก: รายการข้อมูลที่ได้รับจากผู้ยื่นประเมินความปลอดภัย

ยกเลิก

ภาคผนวก ข

รายงานผลการประเมินความปลอดภัยและกำหนดข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (Specification) <u>สำหรับเอนไซม์ เอนไซม์เตรียมสำเร็จ หรือเอนไซม์ตรึงรูป</u> จากหน่วยงานประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ ประกอบด้วยรายละเอียด ๒ ส่วน ดังต่อไปนี้

<u>ส่วนที่ ๑</u> - ชื่อหน่วยงานประเมินความปลอดภัยและกำหนดข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน รายชื่อคณะผู้พิจารณา เอกสารรักษาความลับและการไม่มีส่วนได้ส่วนเสียพร้อมลงนามโดยคณะผู้เชี่ยวชาญที่ให้ข้อคิดเห็น

<u>ส่วนที่ ๒</u> - รายงานผลการประเมินความปลอดภัยและการกำหนดข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารประกอบด้วย

๑. บทสรุปผู้บริหารภาษาไทย

๒. บทสรุปผู้บริหารภาษาอังกฤษ (Exclusive Summary) (ถ้ามี)

๓. สารบัญ

๔. บทนำ โดยกล่าวถึงความเป็นมา กฎหมาย มาตรฐานหรือแนวทางที่เกี่ยวข้องกับการประเมินความปลอดภัยของเอนไซม์ เช่น the General Specifications and Considerations for Enzyme Preparations used in Food Processing หรือ the Food Chemical Codex หรือ Combined Compendium of Food Additive หรือ Guideline for the conduct of food safety assessment of foods produced using recombinant-DNA Microorganisms กรณีเป็นเอนไซม์ที่ได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม เป็นต้น

๕. สรุปข้อมูลความปลอดภัยของเอนไซม์

๕.๑ สรุปข้อมูลคุณลักษณะเฉพาะของเอนไซม์ (Identity of Food Enzyme)

- IUBMB nomenclature: ชื่อและกลุ่มของเอนไซม์
- Systematic name: ชื่อตามระบบ
- Synonym: ชื่ออื่นๆ
- รหัสตัวเลขของเอนไซม์ตามระบบ เช่น INS No, IUBMB No, CAS No, หรืออื่นๆ

๕.๒ ข้อมูลองค์ประกอบทางเคมี

- น้ำหนักโมเลกุล (molecular mass)
- ลักษณะโครงสร้าง และจำนวนกรดอะมิโน
- Total Organic Solids (TOS)
- สิ่งปนเปื้อน หรือความไม่บริสุทธิ์ (Impurities)

๕.๓ สรุปข้อมูลเกี่ยวกับคุณสมบัติของเอนไซม์ โดยอธิบายกลไกการเกิดปฏิกิริยา สภาพแวดล้อม เช่น อุณหภูมิ หรือค่า pH ที่เหมาะสมของการเกิดปฏิกิริยา ความต้องการ co-factor ในการทำปฏิกิริยา การทำลายหรือการยับยั้งการทำงานของเอนไซม์

๕.๔ สรุปข้อมูลเกี่ยวกับสิ่งมีชีวิตที่เป็นแหล่งของเอนไซม์

- ประวัติการค้นพบ และ/หรือการใช้ประโยชน์ของสิ่งมีชีวิตที่จะนำมาใช้เป็นแหล่งผลิตของเอนไซม์ชนิดนั้น

- กรณีเป็นสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม ต้องระบุข้อมูลทั้งของสิ่งมีชีวิตผู้รับสารพันธุกรรมและผู้ให้สารพันธุกรรม รวมถึงลักษณะของชิ้นส่วนพันธุกรรมที่ใช้ และลักษณะของชิ้นส่วนพันธุกรรมที่ได้เมื่อทำการตัดต่อพันธุกรรมแล้ว

ยกเลิก

๕.๕ กระบวนการผลิต หรือการเลี้ยงเชื้อ รวมถึงกระบวนการแยกผลิตภัณฑ์ทางชีวภาพและการทำให้บริสุทธิ์

๕.๖ กระบวนการเติมสาร (กรณีที่เป็นสารไซม์เตรียมสำเร็จ) หรือกระบวนการตรึงเอนไซม์ (กรณีที่เป็นสารไซม์ตรึงรูป) และการบรรจุ

๕.๗ สรุปข้อมูลเกี่ยวกับประเภทอาหารที่ต้องการนำเอนไซม์ไปใช้ และปริมาณการใช้แนะนำ

๕.๘ สรุปข้อมูลเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงของอาหาร และผลพลอยได้ที่อาจเกิดขึ้นในอาหารเมื่อมีการใช้เอนไซม์นั้นๆ

๕.๙ สรุปข้อมูลการศึกษาเกี่ยวกับการเกิดพิษ และค่าที่ปลอดภัยสำหรับมนุษย์ในการรับสัมผัส

๕.๑๐ สรุปข้อมูลการศึกษาเกี่ยวกับการก่อภูมิแพ้

๕.๑๑ สรุปข้อมูลเกี่ยวกับการประเมินการได้รับสัมผัส กรณีที่ใช้เป็นเอนไซม์เตรียมสำเร็จโดยคำนวนจากปริมาณ TOS ของเอนไซม์ที่เหลืออยู่ในผลิตภันฑ์สุดท้าย หรือเป็นค่า TOS ที่คำนวนมาได้จากปริมาณการใช้ โดยจะต้องอธิบายเกี่ยวกับข้อมูลปริมาณการบริโภคของอาหารชนิดที่นำมาคำนวณ ทั้งนี้อาจใช้วิธีการคำนวณแบบ Budget method ได้ในกรณีที่ต้องการนำไปใช้กับอาหารหลายกลุ่ม ยกเว้นอาหารสำหรับเด็กทารก และอาจอธิบายวิธีการกำจัดออกเอนไซม์ออกจากผลิตภัณฑ์ประกอบด้วยก็ได้

๖. สรุปข้อมูลการประเมินความปลอดภัยและการกำหนดขอกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานจากหน่วยงานประเมินความปลอดภัยที่เป็นสากลหรือจากต่างประเทศ (ถ้ามี)

๗. อภิปรายและสรุปผล

๘. ข้อเสนอคุณภาพหรือมาตรฐาน (Specification) ของเอนไซม์นั้นๆ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

๘.๑ ชื่อของเอนไซม์ ตามด้วยแหล่งของเอนไซม์

ระบุชื่อสามัญของเอนไซม์ (Trivial Name) โดยการเติม “ase” หลังชื่อสารซับสเตรตที่เอนไซม์ไปเร่งปฏิกิริยา เช่น เซลลูเลส (Cellulase) ย่อยสลายเซลลูโลส โปรติเอส (Protease) ย่อยสลายโปรตีน (Protien) เป็นต้น พร้อมทั้งสิ่งมีชีวิตที่เป็นแหล่งของเอนไซม์ และสิ่งมีชีวิตผู้ให้สารพันธุกรรมในกรณีที่เป็นเอนไซม์ซึ่งได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปลงพันธุกรรม

๘.๒ ค่า no-observed-effect level (NOEL) และ/หรือ the no-observed-adverse-effect level (NOAEL) และ/หรือ ค่าความปลอดภัย (Acceptable Daily Intake) โดยค่า ADI สามารถกำหนดค่า ADI ได้เป็น ๔ ลักษณะขึ้นอยู่กับข้อมูลทางด้านพิษวิทยา ได้แก่ กำหนดเป็นตัวเลข หรือ "not specified" หรือ "not limited" หรือ "Acceptable"

๘.๓ ชื่ออื่น (SYNONYMS)

ระบุชื่อสามัญ ตัวย่อ คำย่อ ของเอนไซม์ที่เป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไปอย่างกว้างขวาง นอกจากนั้นยังมีการกำหนดระบบเลขรหัสสากล ทั้งนี้ไม่รวมถึงชื่อที่มีการจดทะเบียนทางการค้า

๘.๔ แหล่งของเอนไซม์

โดยทั่วไปข้อมูลในส่วนนี้จะกล่าวถึงข้อมูลเกี่ยวกับสิ่งมีชีวิตที่ใช้ผลิตของเอนไซม์ กรรมวิธีการผลิต หรือการเลี้ยงเชื้อ และการทำให้บริสุทธิ์ด้วยคำอธิบายสั้นๆ

๘.๕ ปฏิกิริยาหลักของเอนไซม์ (Active Principle)

๘.๖ ชื่อตามระบบ (Systematic name) และรหัสตัวเลข เช่น INS No, IUBMB No, CAS No เป็นต้น

๘.๗ กลไกการทำงาน (Reaction Catalyzed) อธิบายกลไกการทำงาน เช่น ตำแหน่งของพันธะของสารที่เอนไซม์เข้าไปทำปฏิกิริยาเป็นต้น

๘.๘ ปฏิกิริยารองของเอนไซม์ (Secondary Enzyme Activity)

ยกเลิก

๘.๙ คำอธิบายลักษณะ (DESCRIPTION)

ระบุคุณสมบัติทางกายภาพและคุณสมบัติจำเพาะอื่นๆ เช่น สี ความคงตัว กลิ่น ซึ่งโดยทั่วไปจะมีการแจ้งเงื่อนไขในการเก็บรักษาหรือการใช้ในกรณีที่มีการกำหนดสภาวะไว้เป็นการเฉพาะ

๘.๑๐ หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต (FUNCTIONAL USES)

ระบุหน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิตหรือวัตถุประสงค์ในการนำไปใช้ของเอนไซม์ชนิดนั้นๆ กระบวนการผลิตอาหาร

๘.๑๑ คุณลักษณะโดยทั่วไป (General Specification)

■ <u>การระบุเอกลักษณ์ (Identification)</u> ระบุคุณสมบัติของเอนไซม์ชนิดนั้นๆ (Enzyme Activity) โดยจะต้องระบุวิธีที่ใช้ทดสอบไว้ในหัวข้อวิธีวิเคราะห์ (METHOD OF ASSAY)

■ <u>ความบริสุทธิ์ (Purity)</u> ระบุข้อกำหนดของการปนเปื้อน ได้แก่ การปนเปื้อนทางด้านจุลินทรีย์ การปนเปื้อนโลหะหนัก โดยค่าที่กำหนดควรสอดคล้องกับ the General Specifications and Considerations for Enzyme Preparations used in Food Processing

๘.๑๒ วิธีวิเคราะห์ (METHOD OF ASSAY)

ระบุหลักการและรายละเอียดของวิธีการวิเคราะห์ Enzyme Activity โดยมีการอธิบายเกี่ยวกับทฤษฎี รายชื่อของอุปกรณ์และสารเคมีที่จำเป็น รายละเอียดของขั้นตอนในการวิเคราะห์และวิธีการสำหรับการคำนวณผลการวิเคราะห์ ซึ่งสามารถอ้างอิงได้จาก Combined Compendium of Food Additive

๙. รายชื่อคณะผู้ประเมิน

๑๐. รายชื่อเอกสารอ้างอิง (Reference)

๑๑. ภาคผนวก: รายการข้อมูลที่ได้รับจากผู้ยื่นประเมินความปลอดภัย

ยกเลิก

<u>บัญชีแนบท้ายหมายเลข ๓</u> หลักเกณฑ์และแนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ

๑. ความเป็นมา

ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีนโยบายเกี่ยวกับการเพิ่มประสิทธิภาพในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์สุขภาพ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้กระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์สุขภาพเป็นไปด้วยความสะดวก รวดเร็ว และมีประสิทธิภาพ ซึ่งเป็นการผลักดันให้เกิดการปฏิรูประบบคุ้มครองผู้บริโภคและระบบการอนุญาตผลิตภัณฑ์สุขภาพที่มีประสิทธิภาพ ทันสมัย และสอดคล้องกับสากล ดังนั้น จึงจำเป็นต้องมีหน่วยประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ เพื่อทำหน้าที่ประเมินเอกสารทางวิชาการ สำหรับนำผลการประเมินมาประกอบกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพในผลิตภัณฑ์อาหาร

๒.ขอบเขต

๒.๑ ประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ

อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ ได้แก่

๒.๑.๑ อาหารที่ใช้สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค หรือผู้ที่มีสภาพผิดปกติทางร่างกาย เช่น นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่เป็นโรค มีความผิดปกติ หรือภาวะทางการแพทย์ อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่เป็นโรค มีความผิดปกติหรือภาวะทางการแพทย์ อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยโรคไต เป็นต้น

๒.๑.๒ อาหารที่ใช้สำหรับบุคคลผู้มีวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ เช่น อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก อาหารสำหรับสตรีมีครรภ์ เป็นต้น

๒.๒ ประเมินประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพในผลิตภัณฑ์อาหาร

๓. ข้อกำหนดของหน่วยประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ

๓.๑ คุณสมบัติและความรับผิดชอบของหน่วยประเมิน

๓.๑.๑ คุณสมบัติ

๑) มีเอกสารแสดงถึงการจัดตั้งหน่วยงานอย่างถูกต้องตามกฎหมาย

๒) เป็นหน่วยงานที่มีความเป็นกลางและเป็นอิสระจากภาคธุรกิจ โดยอยู่บนพื้นฐานของข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ เช่น หน่วยงานภาครัฐ สถาบันการศึกษา สถาบันที่เป็นเครื่องมือของส่วนราชการ (หน่วยงานอิสระ ภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยงานรัฐ)

๓) มีการกำหนดนโยบาย และมีการบริหารการจัดการในลักษณะที่เป็นธรรม ไม่เลือกปฏิบัติ

๔) มีฝ่ายบริหารจัดการ เพื่อประสานและอำนวยความสะดวกในการประสานงานระหว่างผู้เชี่ยวชาญต่างๆ เพื่อรวบรวมข้อคิดเห็นและจัดทำเป็นรายงานผลการประเมิน รวมถึงการประสานงานระหว่างหน่วยประเมินและสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๕) มีผู้เชี่ยวชาญหรือเครือข่ายผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่างๆ ที่กำหนด เพื่อทำหน้าที่เป็นผู้พิจารณาและจัดทำผลการประเมิน

ยกเลิก

๓.๑.๒ ความรับผิดชอบ

๑) ประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประเมินประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพในผลิตภัณฑ์อาหาร

๒) จัดทำบัญชีรายชื่อคณะผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่างๆ เพื่อทำหน้าที่เป็นคณะผู้พิจารณาผลการประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประเมินประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพในผลิตภัณฑ์อาหาร

๓) พิจารณาคุณภาพและความเพียงพอของข้อมูลวิชาการและเอกสารหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่ยื่นโดยผู้ประกอบการ ร่วมกับสำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยอ้างอิงรายละเอียดตามคู่มือประชาชน เรื่อง อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และเรื่อง การขอประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ

๔) ประสานและกำหนดคณะผู้เชี่ยวชาญในสาขาที่เกี่ยวข้อง เพื่อพิจารณาประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประเมินประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพในผลิตภัณฑ์อาหาร

ทั้งนี้ การพิจารณาประเมินแต่ละเรื่อง ต้องมีคณะผู้เชี่ยวชาญอย่างน้อย ๓ ท่าน จากสาขาที่เกี่ยวข้อง เช่น สาขาอาหารและโภชนาการ สาขาโภชนคลินิก สาขาอายุรศาสตร์ สาขากุมารเวชศาสตร์ เป็นต้น แล้วแต่กรณี

๕) รวบรวมข้อคิดเห็นและจัดทำเป็นรายงานสรุปผลการประเมิน พร้อมส่งเอกสารทั้งหมดให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเพื่อพิจารณาดำเนินการต่อไป

๖) รักษาความลับของข้อมูล และต้องไม่เปิดเผยข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์หรือข้อมูลของผู้รับการประเมินให้แก่บุคคลที่สาม โดยไม่ได้รับการยินยอมจากผู้ขอรับการประเมินเป็นลายลักษณ์อักษร ใน กรณีที่กฎหมายต้องการให้เปิดเผยข้อมูลไปยังบุคคลที่สาม หน่วยงานต้องแจ้งให้ผู้ขอรับการประเมินทราบถึงข้อมูลที่จะเปิดเผยก่อน ทั้งนี้ หากเกิดปัญหาการเผยแพร่ข้อมูลความลับดังกล่าว หน่วยงานประเมินต้องรับผิดชอบในผลเสียที่เกิดขึ้น

๓.๒ คุณสมบัติของผู้พิจารณาประเมินฯ

๓.๒.๑ ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นศาสตราจารย์ปรึกษาจากศูนย์ข้อมูลที่ปรึกษาไทย กระทรวงการคลัง หรือมีรายชื่อในบัญชีรายชื่อคณะผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่างๆ ของหน่วยงานประเมิน

๓.๒.๒ มีความเป็นกลาง และไม่มีส่วนได้ส่วนเสียในเรื่องที่พิจารณาประเมินนั้นๆ และต้องไม่เป็นผู้แทนในคณะอนุกรรมการโภชนาการและการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ (อ.๓) พิจารณาให้ข้อคิดเห็นในเรื่องที่พิจารณาประเมินนั้นๆ

๓.๒.๓ มีความรู้และประสบการณ์ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับเรื่องที่ประเมิน หรือด้านอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยมีผลงานการทบทวนงานทางวิทยาศาสตร์ หรือมีผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารไทยหรือต่างประเทศที่เป็นที่ยอมรับหรือมีผลงานวิชาการในสาขาที่เกี่ยวข้องและเป็นที่ยอมรับ

๓.๒.๔ รักษาความลับของข้อมูลที่ได้รับและลงนามเพื่อแสดงเจตจำนงในการรักษาความลับ

ยกเลิก

๔. แนวทางปฏิบัติในการพิจารณาประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ

๔.๑ การประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ

๔.๑.๑ ผู้ขออนุญาต จัดเตรียมคำขอฯและเอกสารหลักฐานประกอบการขอประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และยื่นคำขอฯพร้อมเอกสารตามช่องทางที่กำหนดไว้ในคู่มือประชาชน เรื่อง การขออนุญาตและแก้ไขรายการผลิตภัณฑ์อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ การขออนุญาตและแก้ไขรายการผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสำหรับทารก นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก รวมถึงผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กรวมถึงผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ แล้วแต่กรณี และชำระค่าพิจารณาคำขอ

๔.๑.๒ เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความครบถ้วนของคำขอฯและเอกสารประกอบการพิจารณา ตามที่กำหนด

๔.๑.๓ กรณีเอกสารไม่ครบถ้วน

๔.๑.๓.๑ รับแบบมีข้อบกพร่อง ผู้ขอดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องภายใน ๑๐ วันทำการ ถ้าไม่ครบถ้วนหรือเกินเวลาที่กำหนด จะคืนคำขอ

๔.๑.๓.๒ คืนคำขอ ส่งคืนคำขอฯและเอกสาร

๔.๑.๔ กรณีเอกสารครบถ้วนแล้ว เจ้าหน้าที่ตรวจสอบคำขอฯ และเอกสารว่าสอดคล้องตามกฎหมายหรือไม่ ถ้าไม่สอดคล้อง ให้ผู้ขอฯแก้ไขภายใน ๖๐ วัน กรณีที่ผู้ขอฯแก้ไขไม่ครบถ้วนหรือเกินเวลาที่กำหนด จะคืนคำขอ

๔.๑.๕ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาร่วมกับหน่วยประเมินพิจารณาคุณภาพและความเพียงพอของเอกสารวิชาการ

๔.๑.๖ กรณีเอกสารมีคุณภาพและเพียงพอ ผู้ขออนุญาตชำระค่าประเมินเอกสารวิชาการฯ ตามช่องทางที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด และส่งสำเนาเอกสารสำหรับส่งให้หน่วยประเมิน

๔.๑.๗ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจัดเตรียมเอกสารและส่งให้หน่วยประเมิน

๔.๑.๘ หน่วยประเมินพิจารณาดำเนินการภายในระยะเวลาที่กำหนด ทั้งนี้ ไม่รวมระยะเวลาที่ใช้ในการเรียกขอเอกสารเพิ่มเติม ในกรณีที่ข้อมูลที่ยื่นมายังไม่เพียงพอสำหรับประกอบการตัดสินใจของผู้เชี่ยวชาญในการพิจารณาประเมิน

๔.๑.๙ หน่วยประเมินจัดทำรายงานสรุปผลการพิจารณาประเมิน และจัดส่งรายงานสรุปผลการประเมินพร้อมเอกสารทั้งหมดให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๔.๑.๑๐ เจ้าหน้าที่รวบรวมและสรุปผลการพิจารณาจากหน่วยประเมิน และเสนอให้คณะอนุกรรมการโภชนาการและการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ (อ.๓) พิจารณาให้ข้อคิดเห็นหรือไม่เสนออนุกรรมการฯ แล้วแต่กรณี

๔.๑.๑๑ กรณีอนุกรรมการฯ ขอคำชี้แจงเพิ่มเติม ให้ผู้ขอฯดำเนินการภายในระยะเวลาที่กำหนด

๔.๑.๑๒ กรณีอนุกรรมการฯ เห็นด้วยกับผลการประเมิน หรือไม่เสนออนุกรรมการฯ เจ้าหน้าที่

ยกเลิก

แจ้งผลการพิจารณาให้แก่ผู้ขอฯ หากมีแก้ไขให้ผู้ขอฯดำเนินการแก้ไขตามระยะเวลาที่กำหนด ถ้าไม่มีการแก้ไขเจ้าหน้าที่เสนอผลการพิจารณาต่อผู้มีอำนาจ

๔.๑.๑๓. กรณีอนุญาต ผู้มีอำนาจอนุมัติใบสำคัญฯ/แบบคำขอฯ/หนังสือแจ้งผลการพิจารณา (แล้วแต่กรณี) เจ้าหน้าที่แจ้งผลการพิจารณาแก่ผู้ขอฯ และเก็บเอกสารเข้าแฟ้ม

๔.๑.๑๔ กรณีไม่อนุญาตหรือคืนคำขอ ผู้มีอำนาจคืนคำขอ

หมายเหตุ: ๑. ระยะเวลาการให้บริการ เริ่มนับระยะเวลาตั้งแต่ได้รับเอกสารที่ครบถ้วนถูกต้อง ไม่นับระยะเวลาการตอบคำชี้แจงหรือยื่นเอกสารเพิ่มเติมจากผู้ขออนุญาต

๒. ผู้ขออนุญาตจะต้องดำเนินการตอบคำชี้แจงหรือยื่นเอกสารเพิ่มเติมภายในระยะเวลาและจำนวนครั้งที่กำหนดในคู่มือประชาชน

๓. กรณีผลิตภัณฑ์มีความซับซ้อนหรือมีความคาบเกี่ยวของการปฏิบัติตามกฎหมายหลายฉบับ จะต้องผ่านการพิจารณาโดยคณะทำงาน/คณะกรรมการ/หรือผู้เชี่ยวชาญ จะต้องใช้ระยะเวลาเพิ่มจากที่ระบุไว้ในคู่มือประชาชนโดยประมาณ ๑๕ -๔๕ วันทำการ แล้วแต่กรณี

๔.๒ การประเมินประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ

๔.๒.๑ ผู้ขอฯ จัดเตรียมเอกสารหลักฐานประกอบการขอประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพตามที่กำหนดไว้ในคู่มือประชาชน เรื่อง การขอประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ และขอรับบริการด้วยระบบนัดหมายล่วงหน้าโดยยื่นคำขอตามช่องทางและระยะเวลาที่เปิดให้บริการตามระบบนัดหมาย

๔.๒.๒ ผู้ขอฯ ยื่นคำขอและชำระค่าพิจารณาคำขอและตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารคำขอฯ ตามช่องทางที่กำหนด

๔.๒.๓ กรณีเอกสารครบถ้วน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาร่วมกับหน่วยประเมินพิจารณาคุณภาพและความเพียงพอของเอกสาร

๔.๒.๔ กรณีเอกสารมีคุณภาพและเพียงพอ เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูลลงระบบสารสนเทศและออกใบรับสั่งชำระค่าประเมินเอกสารวิชาการ

๔.๒.๕ ผู้ขอฯ ชำระค่าประเมินเอกสารวิชาการการประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพตามช่องทางที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

เจ้าหน้าที่รับคำขอและเอกสารหลักฐานและหลักฐานการชำระค่าประเมินเอกสารวิชาการ

๔.๒.๖ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจัดเตรียมเอกสารและส่งให้หน่วยประเมิน

๔.๒.๗ หน่วยประเมินพิจารณาดำเนินการภายในระยะเวลาที่กำหนด ทั้งนี้ ไม่รวมระยะเวลาที่ใช้ในการเรียกขอเอกสารเพิ่มเติม ในกรณีที่ข้อมูลที่ยื่นมายังไม่เพียงพอสำหรับประกอบการตัดสินใจของผู้เชี่ยวชาญในการพิจารณาประเมิน

๔.๒.๘ หน่วยประเมินจัดทำรายงานสรุปผลการพิจารณาประเมิน และจัดส่งรายงานสรุปผลการประเมินพร้อมเอกสารทั้งหมดให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๔.๒.๙ เจ้าหน้าที่รวบรวมและสรุปผลการพิจารณาจากผู้เชี่ยวชาญ และเสนอให้คณะอนุกรรมการโภชนาการและการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ (อ.๓) พิจารณาให้ข้อคิดเห็น

๔.๒.๑๐ กรณีอนุกรรมการฯ เห็นด้วยกับผลการประเมิน เจ้าหน้าที่เสนอหนังสือแจ้งผลการพิจารณาให้เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาลงนาม

๕. หน่วยงานประเมิน

มูลนิธิพัฒนาโภชนาการ

ยกเลิก

ภาคผนวก ก

รายงานสรุปผลการประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ

รายงานสรุปผลการประเมินประกอบด้วยรายละเอียด ๒ ส่วนหลัก ดังต่อไปนี้

<u>ส่วนที่ ๑</u> :

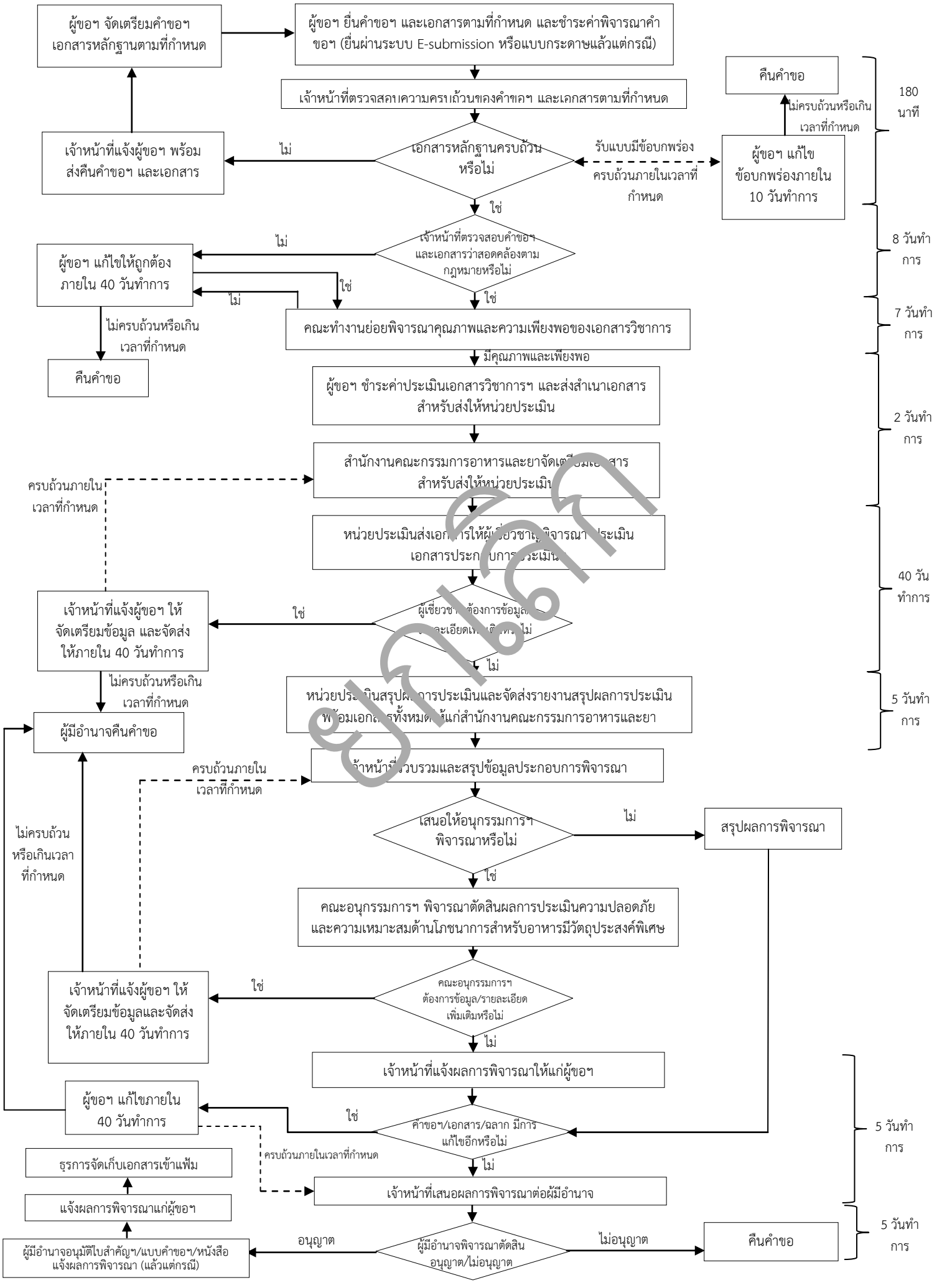
- ชื่อหน่วยงานประเมิน และรายชื่อคณะผู้เชี่ยวชาญที่ทำหน้าที่พิจารณาประเมินและให้ข้อคิดเห็นเกี่ยวกับความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษและประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ
- เอกสารแสดงการไม่มีส่วนได้ส่วนเสียและการรักษาความลับ พร้อมลงนามโดยคณะผู้เชี่ยวชาญที่ให้ข้อคิดเห็น

<u>ส่วนที่ ๒</u> : ผลการพิจารณาประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ

- บทสรุปผู้บริหาร
- สรุปข้อมูลทั่วไปของอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ ได้แก่
  - สูตรส่วนประกอบ
  - คุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์
  - กระบวนการผลิต
  - อายุการเก็บรักษา สภาวะการเก็บรักษา
  - กลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย และวัตถุประสงค์การบริโภค
  - วิธีการบริโภค
  - รายละเอียดผู้ผลิต ผู้นำเข้า และประเทศที่มีการจำหน่าย
  - รายงานผลการตรวจวิเคราะห์อาหารทางการแพทย์
- สรุปข้อมูลด้านโภชนาการ
- สรุปข้อมูลด้านความปลอดภัย (ถ้ามี)
- สรุปข้อมูลด้านประสิทธิผลที่มีต่อกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย
- สรุปผลการประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ
- ข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะเพิ่มเติม
- เอกสารอ้างอิง

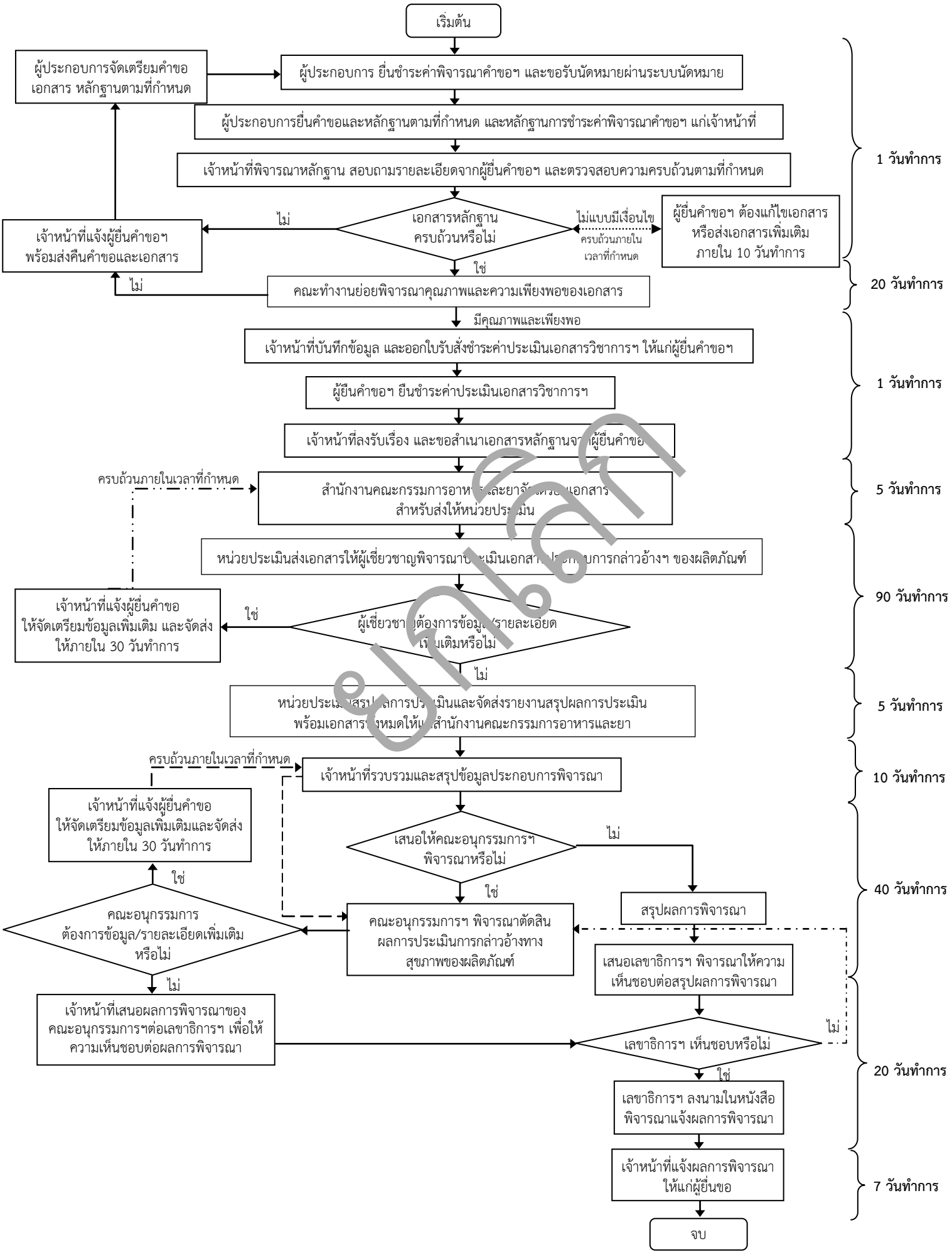
ยกเลิก

ภาคผนวก ข สรุปกระบวนการประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ



ยกเลิก

ภาคผนวก ข สรุปกระบวนการขอประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ



ยกเลิก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๐๖) พ.ศ. ๒๕๖๒

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง นมโค (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมโค เพื่อพัฒนาคุณภาพนมโคและความปลอดภัยของผู้บริโภค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่งและมาตรา ๖ (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน (๑๓) ของข้อ ๗ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมโค ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๑๓) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มได้ไม่เกิน ๑๐ ในน้ำนมโคสดและน้ำนมโคพาสเจอร์ไรส์ ๑ มิลลิลิตร (CFU/mL) ณ แหล่งผลิต

ข้อ ๒ ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าน้ำนมโคสดหรือน้ำนมโคพาสเจอร์ไรส์ที่ได้รับอนุญาตอยู่แล้วก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับต้องดำเนินการให้เป็นไปตามประกาศนี้ภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๓ ประกาศนี้มีผลบังคับใช้เมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๑๓๙ง ลงวันที่๓๐พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๐๗) พ.ศ. ๒๕๖๒

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง นมปรุงแต่ง (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมปรุงแต่ง เพื่อพัฒนาคุณภาพนมโคและความปลอดภัยของผู้บริโภค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่งและมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน (๑๓) ของข้อ ๘ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๑) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมปรุงแต่ง ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๑๓) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มได้ไม่เกิน ๑๐ ในนมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ๑ มิลลิลิตร (CFU/mL) ณ แหล่งผลิต

ข้อ ๒ ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้านมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ที่ได้รับอนุญาตอยู่แล้วก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับต้องดำเนินการให้เป็นไปตามประกาศนี้ภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๓ ประกาศนี้มีผลบังคับใช้เมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๑๓๙ง ลงวันที่๓๐พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๐๘) พ.ศ. ๒๕๖๒

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยผลิตภัณฑ์ของนม เพื่อพัฒนาคุณภาพนมโคและความปลอดภัยของผู้บริโภค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่งและมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน (๖) ของข้อ ๗ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๖) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มได้ไม่เกิน ๑๐ ในผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ๑ มิลลิลิตร (CFU/mL) ณ แหล่งผลิต

ข้อ ๒ ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ที่ได้รับอนุญาตอยู่แล้วก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับต้องดำเนินการให้เป็นไปตามประกาศนี้ภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๓ ประกาศนี้มีผลบังคับใช้เมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๑๓๙ง ลงวันที่๓๐พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง การแสดงข้อความกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร เพื่อให้สอดคล้องกับข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ที่เป็นปัจจุบัน และเพื่อให้การแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหารเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ.๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ ลงวันที่ ๒๐ มีนาคม พ.ศ.๒๕๔๑ ในบัญชีหมายเลข ๔ ข้อ ๑.๓ ที่กำหนดให้ข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหารต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การแสดงข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร ลงวันที่ ๒๗ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๑

ข้อ ๒ การแสดงข้อความกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหารที่เป็นไปตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้ ถือว่าได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๑) สารอาหารที่กล่าวอ้างต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของข้อ ๑.๓ ในบัญชีหมายเลข ๔ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ.๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ ลงวันที่ ๒๐ มีนาคม พ.ศ.๒๕๔๑

(๒) ข้อความกล่าวอ้างต้องเป็นไปตามที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ กรณีข้อความกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหารมีหลายข้อความ อาจเลือกแสดงข้อความใดข้อความหนึ่ง หรือหลายข้อความก็ได้ ทั้งนี้ การแสดงข้อความดังกล่าวต้องต่อเนื่องกัน

(๓) การแสดงข้อความกล่าวอ้างต้องเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาอังกฤษด้วยก็ได้ ทั้งนี้ ข้อความภาษาอังกฤษอาจใช้ข้อความตามที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้หรือข้อความที่มีความหมายเช่นเดียวกับข้อความภาษาไทย

(๔) แสดงข้อความ “ควรกินอาหารหลากหลาย ครบ ๕ หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ” กำกับการกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหารด้วยตัวอักษรที่ชัดเจน

(๕) ข้อความกล่าวอ้างอื่นที่นอกเหนือจากที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ขอ ๓ ให้อาหารที่มีการแสดงข้อความกล่าวอ้างที่ได้รับความเห็นชอบไว้แล้วก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และมีข้อความแตกต่างจากประกาศนี้ ยังคงจำหน่ายได้ต่อไป ทั้งนี้ ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๔ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๖๒

นายธเรศ กรัษนัยรวิวงศ์
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๑๔๖ง ลงวันที่ ๑๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๒)

บัญชีแสดงข้อความกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหารแนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง การแสดงข้อความกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร

อันดับ	สารอาหาร	ข้อความกล่าวอ้างภาษาไทย	ข้อความกล่าวอ้างภาษาอังกฤษ
1	โปรตีน (Protein)	1.1 โปรตีนจำเป็นต่อการเจริญเติบโตและช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย 1.2 โปรตีนให้กรดอะมิโนที่จำเป็นต่อการสร้างโปรตีนชนิดต่างๆ ในร่างกาย 1.3 โปรตีนมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของกระดูก 1.4 โปรตีนมีส่วนช่วยเสริมสร้างและคงสภาพของมวลกล้ามเนื้อ	1.1 Protein contributes to a growth and help repair body tissue. 1.2 Protein contributes to a source of essential amino acids for body protein synthesis. 1.3 Protein contributes to the maintenance of normal bones. 1.4 Protein contributes to growth and maintenance of muscle mass.
2	ใยอาหาร (Dietary fiber)	2.1 ใยอาหารเพิ่มกากในระบบทางเดินอาหาร ช่วยกระตุ้นการขับถ่าย	2.1 Dietary fiber contributes to an increase in fecal bulk and stimulates the bowel movement.
3	วิตามินเอ (Vitamin A)	3.1 วิตามินเอมีส่วนช่วยในการเจริญเติบโตของร่างกาย 3.2 วิตามินเอมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของการมองเห็น 3.3 วิตามินเอมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเยื่อบุต่างๆ 3.4 วิตามินเอมีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของเหล็ก 3.5 วิตามินเอมีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน 3.6 วิตามินเอมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของผิวหนัง **หมายเหตุ**: เบต้า-แคโรทีน ให้ระบุได้เพียงว่า “เบต้า-แคโรทีน เป็นสารตั้งต้นของ วิตามินเอ” เท่านั้น	3.1 Vitamin A has a role in body growth 3.2 Vitamin A contributes to the maintenance of normal vision. 3.3 Vitamin A contributes to the maintenance of normal mucous membranes. 3.4 Vitamin A contributes to normal iron metabolism. 3.5 Vitamin A contributes to the normal function of the immune system. 3.6 Vitamin A contributes to the maintenance of normal skin. **Remark**: Beta-carotene can only specify as “Beta-carotene is precursor of Vitamin A”
4	วิตามินบี 1 (Thiamine)	4.1 วิตามินบี 1 มีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากคาร์โบไฮเดรตตามปกติ 4.2 วิตามินบี 1 มีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาทและกล้ามเนื้อ 4.3 วิตามินบี 1 มีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของหัวใจ	4.1 Thiamine contributes to normal-energy yielding metabolism from carbohydrate. 4.2 Thiamine contributes to the normal function of muscle and nervous system. 4.3 Thiamine contributes to the normal function of the heart.

อันดับ	สารอาหาร	ข้อความกล่าวอ้างภาษาไทย	ข้อความกล่าวอ้างภาษาอังกฤษ
5	วิตามินบี 2 (Riboflavin)	5.1 วิตามินบี 2 มีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมันตามปกติ 5.2 วิตามินบี 2 มีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท 5.3 วิตามินบี 2 มีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเยื่อบุต่างๆ 5.4 วิตามินบี 2 มีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเม็ดเลือดแดง 5.5 วิตามินบี 2 มีส่วนช่วยคงสภาพปกติของผิวหนัง 5.6 วิตามินบี 2 มีส่วนช่วยคงสภาพปกติของการมองเห็น 5.7 วิตามินบี 2 มีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของเหล็ก	5.1 Riboflavin contributes to normal-energy yielding metabolism from carbohydrate, protein and fat. 5.2 Riboflavin contributes to the normal function of the nervous system. 5.3 Riboflavin contributes to the maintenance of normal mucous membranes. 5.4 Riboflavin contributes to the maintenance of normal red blood cells. 5.5 Riboflavin contributes to the maintenance of normal skin. 5.6 Riboflavin contributes to the maintenance of normal vision. 5.7 Riboflavin contributes to the normal metabolism of iron.
6	ไนอะซิน (Niacin)	6.1 ไนอะซิน มีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเยื่อบุทางเดินอาหารและผิวหนัง 6.2 ไนอะซิน มีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมันตามปกติ 6.3 ไนอะซินมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท	6.1 Niacin contributes to maintenance of normal mucous membrane of GI tract and normal skin. 6.2 Niacin contributes to normal-energy yielding metabolism from carbohydrate, protein and fat. 6.3 Niacin contributes to the normal function of the nervous system.
7	วิตามินบี 6 (Vitamin B6)	7.1 วิตามินบี 6 มีส่วนช่วยในการสร้างเม็ดเลือดแดงตามปกติ 7.2 วิตามินบี 6 มีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท 7.3 วิตามินบี 6 มีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ 7.4 วิตามินบี 6 มีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของโปรตีนและไกลโคเจน 7.5 วิตามินบี 6 มีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน	7.1 Vitamin B6 contributes to normal red blood cell formation. 7.2 Vitamin B6 contributes to the normal function of the nervous system. 7.4 Vitamin B6 contributes to normal energy-yielding metabolism. 7.5 Vitamin B6 contributes to normal protein and glycogen metabolism. 7.6 Vitamin B6 contributes to the normal function of the immune system.
8	กรดโฟลิค/โฟเลต (Folic acid/ Folate)	8.1 กรดโฟลิค/โฟเลต มีส่วนช่วยในการสร้างเม็ดเลือดแดงตามปกติ 8.2 กรดโฟลิค/โฟเลต มีส่วนช่วยในการสังเคราะห์กรดอะมิโนตามปกติ 8.3 กรดโฟลิค/โฟเลต มีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน	8.1 Folic acid/Folate contributes to normal red blood formation. 8.2 Folic acid/Folate contributes to normal amino acid synthesis. 8.3 Folic acid/Folate contributes to the normal function of the immune system.

อันดับ	สารอาหาร	ข้อความกล่าวอ้างภาษาไทย	ข้อความกล่าวอ้างภาษาอังกฤษ
9	ไบโอติน (Biotin)	9.1 ไบโอตินมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ 9.2 ไบโอตินมีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน 9.3 ไบโอตินมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท 9.4 ไบโอตินมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเส้นผม 9.5 ไบโอตินมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของผิวหนัง 9.6 ไบโอตินมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเยื่อบุต่างๆ	9.1 Biotin contributes to normal energy-yielding metabolism. 9.2 Biotin contributes to normal macronutrient metabolism. 9.3 Biotin contributes to the normal function of the nervous system. 9.4 Biotin contributes to the maintenance of normal hair. 9.5 Biotin contributes to the maintenance of normal skin. 9.6 Biotin contributes to the maintenance of normal mucous membranes.
10	กรดแพนโทธินิค (Pantothenic acid)	10.1 กรดแพนโทธินิคมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ 10.2 กรดแพนโทธินิคมีส่วนช่วยในการสังเคราะห์และเมตาบอลิซึมตามปกติของฮอร์โมน วิตามินดี และสารสื่อประสาทบางชนิด	10.1 Pantothenic acid contributes to normal energy-yielding metabolism. 10.2 Pantothenic acid contributes to normal synthesis and metabolism of steroid hormones, vitamin D and some neurotransmitters.
11	วิตามินบี 12 (Vitamin B12)	11.1 วิตามินบี 12 ช่วยสร้างสารที่จำเป็นในการสร้างเซลล์เม็ดเลือดแดง 11.2 วิตามินบี 12 มีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาทและสมอง 11.3 วิตามินบี 12 มีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ 11.4 วิตามินบี 12 มีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน	11.1 Vitamin B12 contributes to the synthesis of essential substance for red blood cell formation. 11.2 Vitamin B12 contributes to the normal function of the brain and nervous system. 11.3 Vitamin B12 contributes to normal energy- yielding metabolism. 11.4 Vitamin B12 contributes to the normal function of the immune system.
12	วิตามินซี (Vitamin C)	12.1 วิตามินซีช่วยให้หลอดเลือดแข็งแรง 12.2 วิตามินซีมีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ 12.3 วิตามินซีมีส่วนช่วยในการปกป้องเซลล์จากอนุมูลอิสระ	12.1 Vitamin C contributes to strengthen blood vessel. 12.2 Vitamin C contributes to the protection of cells from oxidative stress. 12.3 Vitamin C contributes to the protection of cells from oxidative stress.

อันดับ	สารอาหาร	ข้อความกล่าวอ้างภาษาไทย	ข้อความกล่าวอ้างภาษาอังกฤษ
		12.4 วิตามินซีมีส่วนช่วยในการสร้างคอลลาเจนเพื่อการทำงานตามปกติของกระดูกอ่อน	12.4 Vitamin C contributes to normal collagen formation for the normal function of cartilage.
		12.5 วิตามินซีมีส่วนช่วยในการสร้างคอลลาเจนเพื่อการทำงานตามปกติของกระดูก	12.5 Vitamin C contributes to normal collagen formation for the normal function of bones.
		12.6 วิตามินซีมีส่วนช่วยในการสร้างคอลลาเจนเพื่อการทำงานตามปกติของเหงือก	12.6 Vitamin C contributes to normal collagen formation for the normal function of gums.
		12.7 วิตามินซีมีส่วนช่วยในการสร้างคอลลาเจนเพื่อการทำงานตามปกติของผิวหนัง	12.7 Vitamin C contributes to normal collagen formation for the normal function of skin.
		12.8 วิตามินซีมีส่วนช่วยในการสร้างคอลลาเจนเพื่อการทำงานตามปกติของฟัน	12.8 Vitamin C contributes to normal collagen formation for the normal function of teeth.
		12.9 วิตามินซีมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ	12.9 Vitamin C contributes to normal energy-yielding metabolism.
		12.10 วิตามินซีมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท	12.10 Vitamin C contributes to the normal function of the nervous system.
		12.11 วิตามินซีมีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน	12.11 Vitamin C contributes to the normal function of the immune system.
		12.12 วิตามินซีมีส่วนช่วยในการคืนสภาพของรีดิวซ์วิตามินอี	12.12 Vitamin C contributes to the regeneration of the reduced form of vitamin E.
		12.13 วิตามินซีเพิ่มการดูดซึมเหล็ก	12.13 Vitamin C increases iron absorption.
13	วิตามินดี (Vitamin D)	13.1 วิตามินดีมีส่วนช่วยในการดูดซึมตามปกติของแคลเซียมและฟอสฟอรัส	13.1 Vitamin D contributes to normal absorption of calcium and phosphorous.
		13.2 วิตามินดีมีส่วนช่วยให้ระดับแคลเซียมในเลือดเป็นปกติ	13.2 Vitamin D contributes to normal blood calcium levels.
		13.3 วิตามินดีมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของกระดูก	13.3 Vitamin D contributes to the maintenance of normal bones.
		13.4 วิตามินดีมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของฟัน	13.4 Vitamin D contributes to the maintenance of normal teeth.
		13.5 วิตามินดีมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของกล้ามเนื้อ	13.5 Vitamin D contributes to the maintenance of normal muscle function.
		13.6 วิตามินดีมีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน	13.6 Vitamin D contributes to the normal function of the immune system.

อันดับ	สารอาหาร	ข้อความกล่าวอ้างภาษาไทย	ข้อความกล่าวอ้างภาษาอังกฤษ
14	วิตามินอี (Vitamin E)	14.1วิตามินอีมีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ 14.2 วิตามินอีมีส่วนช่วยในการปกป้องเซลล์จากอนุมูลอิสระ	14.1 Vitamin E contributes to the protection of cells from oxidative stress. 14.2 Vitamin E contributes to the protection of cells from oxidative stress.
15	วิตามินเค (Vitamin K)	15.1 วิตามินเคมีส่วนช่วยในการแข็งตัวตามปกติของเลือด 15.2 วิตามินเคมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของกระดูก	15.1 Vitamin K contributes to normal blood clotting. 15.2 Vitamin K contributes to the maintenance of normal bones.
16	แคลเซียม (Calcium)	16.1 แคลเซียมจำเป็นต่อการคงสภาพปกติของกระดูกและฟัน 16.2 แคลเซียมมีส่วนช่วยในการแข็งตัวตามปกติของเลือด 16.3 แคลเซียมมีส่วนช่วยในกระบวนการสร้างกระดูกและฟันที่แข็งแรง 16.4 แคลเซียมมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ 16.5 แคลเซียมมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของกล้ามเนื้อ 16.6 แคลเซียมมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของสารสื่อประสาท 16.7 แคลเซียมมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของเอนไซม์ในระบบย่อยอาหาร	16.1 Calcium is needed for the maintenance of normal bones and teeth. 16.2 Calcium contributes to normal blood clotting. 16.3 Calcium contributes to the synthesis of bones and teeth. 16.4 Calcium contributes to normal energy-yielding metabolism. 16.5 Calcium contributes to normal muscle function. 16.6 Calcium contributes to normal neurotransmission. 16.7 Calcium contributes to the normal function of digestive enzymes.
17	ฟอสฟอรัส (Phosphorus)	17.1 ฟอสฟอรัสจำเป็นต่อการคงสภาพปกติของกระดูกและฟัน 17.2 ฟอสฟอรัสมีส่วนช่วยในกระบวนการสร้างกระดูกและฟันที่แข็งแรง 17.3 ฟอสฟอรัสมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ 17.4 ฟอสฟอรัสมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของเยื่อหุ้มเซลล์	17.1 Phosphorus is needed for the maintenance of normal bones and teeth. 17.2 Phosphorus contributes to the synthesis of bones and teeth. 17.3 Phosphorus contributes to normal energy-yielding metabolism. 17.4 Phosphorus contributes to normal function of cell membranes.
18	เหล็ก (Iron)	18.1 เหล็กมีส่วนช่วยในการสร้างเม็ดเลือดแดงและฮีโมโกลบินตามปกติ 18.2 เหล็กมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ 18.3 เหล็กมีส่วนช่วยในการขนส่งออกซิเจนในร่างกายตามปกติ 18.4 เหล็กมีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน	18.1 Iron contributes to normal formation of red blood cells and haemoglobin. 18.2 Iron contributes to normal energy-yielding metabolism. 18.3 Iron contributes to normal oxygen transport in the body. 18.4 Iron contributes to the normal function of the immune system.

อันดับ	สารอาหาร	ข้อความกล่าวอ้างภาษาไทย	ข้อความกล่าวอ้างภาษาอังกฤษ
19	ไอโอดีน (Iodine)	19.1 ไอโอดีนมีส่วนช่วยในการสร้างฮอร์โมนไทรอยด์และการทำงานของไทรอยด์ตามปกติ 19.2 ไอโอดีนมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ 19.3 ไอโอดีนมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท 19.4 ไอโอดีนมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของผิวหนัง	19.1 Iodine contributes to the normal production of thyroid hormones and normal thyroid function 19.2 Iodine contributes to normal energy-yielding metabolism. 19.3 Iodine contributes to normal function of the nervous system. 19.4 Iodine contributes to the maintenance of normal skin.
20	แมกนีเซียม (Magnesium)	20.1 แมกนีเซียมเป็นส่วนประกอบของกระดูกและฟัน 20.2 แมกนีเซียมมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาทและกล้ามเนื้อ 20.3 แมกนีเซียมมีส่วนช่วยรักษาสมดุลของอิเล็คโตรไลท์ 20.4 แมกนีเซียมมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ 20.5 แมกนีเซียมมีส่วนช่วยในการสังเคราะห์โปรตีนตามปกติ 20.6 แมกนีเซียมมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของกระดูก 20.7 แมกนีเซียมมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของฟัน	20.1 Magnesium is a component of bones and teeth. 20.2 Magnesium contributes to the normal function of the muscle and nervous system. 20.3 Magnesium contributes to electrolyte balance. 20.4 Magnesium contributes to normal energy-yielding metabolism. 20.5 Magnesium contributes to normal protein synthesis. 20.6 Magnesium contributes to the maintenance of normal bones. 20.7 Magnesium contributes to the maintenance of normal teeth.
21	สังกะสี (Zinc)	21.1 สังกะสีช่วยในการเจริญเติบโตของร่างกาย 21.2 สังกะสีมีส่วนช่วยในการสังเคราะห์ดีเอ็นเอตามปกติ 21.3 สังกะสีมีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน 21.4 สังกะสีมีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของกรดไขมัน 21.5 สังกะสีมีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของวิตามินเอ 21.6 สังกะสีมีส่วนช่วยในการสังเคราะห์โปรตีนตามปกติ 21.7 สังกะสีมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของกระดูก 21.8 สังกะสีมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเส้นผม	21.1 Zinc contributes to growth. 21.2 Zinc contributes to normal DNA synthesis. 21.3 Zinc contributes to normal macronutrient metabolism. 21.4 Zinc contributes to normal metabolism of fatty acids. 21.5 Zinc contributes to normal metabolism of vitamin A. 21.6 Zinc contributes to normal protein synthesis. 21.7 Zinc contributes to the maintenance of normal bones. 21.8 Zinc contributes to the maintenance of normal hair.

อันดับ	สารอาหาร	ข้อความกล่าวอ้างภาษาไทย	ข้อความกล่าวอ้างภาษาอังกฤษ
		21.9 สังกะสีมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเล็บ	21.9 Zinc contributes to the maintenance of normal nails.
		21.10 สังกะสีมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของผิวหนัง	21.10 Zinc contributes to the maintenance of normal skin.
		21.11 สังกะสีมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของการมองเห็น	21.11 Zinc contributes to the maintenance of normal vision.
		21.12 สังกะสีมีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน	21.12 Zinc contributes to the normal function of the immune system.
		21.13 สังกะสีมีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ	21.13 Zinc contributes to the protection of cells from oxidative stress.
		21.14 สังกะสีมีส่วนช่วยในการปกป้องเซลล์จากอนุมูลอิสระ	21.14 Zinc contributes to the protection of cells from oxidative stress.
22	ทองแดง (Copper)	22.1 ทองแดงมีส่วนช่วยในการสร้างฮีโมโกลบิน	22.1 Copper contributes to haemoglobin synthesis.
		22.2 ทองแดงมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเนื้อเยื่อเกี่ยวพัน	22.2 Copper contributes to the maintenance of normal connective tissues.
		22.3 ทองแดงมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ	22.3 Copper contributes to normal energy-yielding metabolism.
		22.4 ทองแดงมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท	22.4 Copper contributes to the normal function of the nervous system.
		22.5 ทองแดงมีส่วนช่วยในการขนส่งเหล็กในร่างกายตามปกติ	22.5 Copper contributes to normal iron transport in the body.
		22.6 ทองแดงมีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน	22.6 Copper contributes to the normal function of the immune system.
		22.7 ทองแดงมีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ	22.7 Copper contributes to the protection of cells from oxidative stress.
		22.8 ทองแดงมีส่วนช่วยในการปกป้องเซลล์จากอนุมูลอิสระ	22.8 Copper contributes to the protection of cells from oxidative stress.
23	โพแทสเซียม (Potassium)	23.1 โพแทสเซียมมีส่วนช่วยในการรักษาสมดุลของกรด-ด่าง และอิเล็คโตรไลท์	23.1 Potassium contributes to acid-base and electrolyte balance.
		23.2 โพแทสเซียมมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของระบบประสาท	23.2 Potassium contributes to the normal function of the nervous system.
		23.3 โพแทสเซียมมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของกล้ามเนื้อ	23.3 Potassium contributes to normal muscle function.
		คำเตือน: ถ้าร่างกายได้รับโพแทสเซียมมาก อาจทำให้หัวใจเต้นผิดปกติได้	**Warning**: Excessive potassium may cause abnormal heart rate.

อันดับ	สารอาหาร	ข้อความกล่าวอ้างภาษาไทย	ข้อความกล่าวอ้างภาษาอังกฤษ
24	แมงกานีส (Manganese)	24.1 แมงกานีสมีส่วนร่วมในการทำงานของเอนไซม์หลายกลุ่มในร่างกาย 24.2 แมงกานีสมีส่วนช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานจากเมตาบอลิซึมตามปกติ 24.3 แมงกานีสมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของกระดูก 24.4 แมงกานีสมีส่วนช่วยในการสร้างเนื้อเยื่อเกี่ยวพันตามปกติ 24.5 แมงกานีสมีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ 24.6 แมงกานีสมีส่วนช่วยในการปกป้องเซลล์จากอนุมูลอิสระ	24.1 Manganese contributes to the function of enzymes in the body. 24.2 Manganese contributes to normal energy-yielding metabolism. 24.3 Manganese contributes to the maintenance of normal bones. 24.4 Manganese contributes to the normal formation of connective tissue. 24.5 Manganese contributes to the protection of cells from oxidative stress. 24.6 Manganese contributes to the protection of cells from oxidative stress.
25	ซิลีเนียม (Selenium)	25.1 ซีลีเนียมมีส่วนช่วยในกระบวนการต่อต้านอนุมูลอิสระ 25.2 ซีลีเนียมมีส่วนช่วยในการปกป้องเซลล์จากอนุมูลอิสระ 25.3 ซีลีเนียมมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเส้นผม 25.4 ซีลีเนียมมีส่วนช่วยคงสภาพปกติของเล็บ 25.5 ซีลีเนียมมีส่วนช่วยในการทำหน้าที่ตามปกติของระบบภูมิคุ้มกัน 25.6 ซีลีเนียมมีส่วนช่วยในการทำงานตามปกติของไทรอยด์	25.1 Selenium contributes to the protection of cells from oxidative stress. 25.2 Selenium contributes to the protection of cells from oxidative stress. 25.3 Selenium contributes to the maintenance of normal hair. 25.4 Selenium contributes to the maintenance of normal nails. 25.5 Selenium contributes to the normal function of the immune system. 25.6 Selenium contributes to the normal thyroid function.
26	ฟลูออไรด์ (Fluoride)	26.1 ฟลูออไรด์มีส่วนช่วยคงสภาพปกติของกระดูกและฟัน	26.1 Fluoride contributes to the maintenance of bone and teeth.
27	โมลิบดีนัม (Molybdenum)	27.1 โมลิบดีนัมมีส่วนช่วยในการทำงานของเอนไซม์บางชนิดในร่างกาย	27.1 Molybdenum contributes to the normal function of some enzymes in the body.
28	โครเมียม (Chromium)	28.1 โครเมียมมีส่วนช่วยในการทำงานของอินซูลินในการนำกลูโคสเข้าเซลล์ 28.2 โครเมียมมีส่วนช่วยในเมตาบอลิซึมปกติของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน	28.1 Chromium contributes to glucose-uptake function of insulin. 28.2 Chromium contributes to normal macronutrient metabolism.
29	คลอไรด์ (Chloride)	29.1 คลอไรด์มีส่วนช่วยรักษาสมดุลของกรด-ด่างในร่างกาย 29.2 คลอไรด์เป็นส่วนประกอบของกรดไฮโดรคลอริคในระบบย่อยอาหาร	29.1 Chloride contributes to the maintenance of acid-base balance. 29.2 Chloride contributes to the normal digestion by production of hydrochloric acid in the stomach.

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๐๙) พ.ศ. ๒๕๖๒

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร

ด้วยเป็นการสมควรกำหนดให้เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารเป็นวัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งคณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหารขององค์การอาหารและเกษตร ได้เสนอข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐานไว้ตาม general specification and considerations for enzyme preparations used in food processing แล้ว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แหงพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไวดังตอไปนี้

ข้อ ๑ ให้เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารซึ่งเป็นวัตถุเจือปนอาหารเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

เอนไซม์ (enzyme) หมายความว่า โปรตีนกลุ่มหนึ่งที่ได้จากพืช สัตว์ หรือจุลินทรีย์ซึ่งนำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร เช่น การเตรียมวัตถุดิบ การแปรรูป การบ่ม การขนส่ง การเก็บรักษา เป็นต้น ทั้งนี้ให้หมายความรวมถึงเอนไซม์ปรุงแต่งและเอนไซม์ตรึงรูป

เอนไซม์ปรุงแต่ง (enzyme preparation) หมายความว่า เอนไซม์ตั้งแต่หนึ่งชนิดขึ้นไปซึ่งอาจมีวัตถุอื่น เช่น วัตถุกันเสีย สารที่ทำให้คงตัวหรือสารเพิ่มปริมาณเป็นส่วนประกอบ เพื่อช่วยคงสภาพหรือยืดอายุการเก็บรักษาของเอนไซม์ ทั้งนี้ให้หมายความรวมถึงเอนไซม์ตรึงรูปด้วย

เอนไซม์ตรึงรูป (immobilized enzyme) หมายความว่า เอนไซม์ที่ถูกทำให้ไม่ละลายด้วยกระบวนการทางเคมีหรือทางกายภาพ เช่น นำไปจับยึดไว้กับตัวพยุง หรืออาจทำให้โมเลกุลมีขนาดใหญ่ขึ้นด้วยการเชื่อมพันธะทางเคมีหรือไม่มีพันธะเคมีก็ได้ซึ่งมีผลให้เอนไซม์จับยึดกันเป็นของแข็งเพื่อให้สามารถแยกออกจากกระบวนการผลิตและสามารถนำกลับมาใช้งานได้ใหม่

สารช่วยในการผลิต (processing aid) หมายถึง สารหรือวัตถุใดๆ ซึ่งมิได้ใช้บริโภคในลักษณะเป็นส่วนประกอบของอาหาร แต่ใช้ในกระบวนการเตรียมวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหาร เพื่อให้เป็นไปตามเทคโนโลยีระหว่างการปรับคุณภาพหรือการแปรรูป ซึ่งอาจมีสารหรืออนุพันธุ์ของสารนั้นเหลือตกค้างในผลิตภัณฑ์โดยไม่ตั้งใจแต่หลีกเลี่ยงไม่ได้

ข้อ ๓ เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารต้องได้จากส่วนของพืช สัตว์ หรือจุลินทรีย์ซึ่งมีรายชื่อตามที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้ หรือตามที่กำหนดไว้ใน JECFA Combined Compendium of Food Additive Specifications

กรณีที่ไม่มีรายชื่อตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาตตามคำแนะนำของคณะกรรมการอาหาร โดยผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าต้องส่งมอบรายงานผลการประเมินความปลอดภัย พร้อมรายละเอียดข้อมูลตามบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้ เพื่อประกอบการพิจารณาด้วย

ข้อ ๔ เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) มีค่าแอกทิวิตี (Activity) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๕ ของแอกทิวิตีของเอนไซม์ตามที่แจ้ง

(๒) ตรวจไม่พบจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม ใน ๑ กรัม กรณีที่เป็นเอนไซม์ซึ่งได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม

(๓) คุณภาพหรือมาตรฐานอื่นตามเงื่อนไขใดเงื่อนไขหนึ่งดังต่อไปนี้

(๓.๑) ตาม Combined Compendium of Food Additive Specifications

(๓.๒) ตาม General specification and considerations for enzyme preparations used in food processing ดังนี้

(ก) ตรวจพบโคลิฟอรม ไมเกิน ๓๐ ต่อกรัมโดยวิธี เอ็ม พี เอ็น

(ข) ตรวจไมพบอีโคไล ใน ๒๕ กรัม

(ค) ตรวจไม่พบซัลโมเนลลา ใน ๒๕ กรัม

(ง) ตรวจพบตะกั่ว ไมเกิน ๕ มิลลิกรัมตอกิโลกรัม

(จ) ตรวจไม่พบสารปฏิชีวนะ

(๓.๓) ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๕ การใช้เอนไซม์ในการผลิตอาหารต้องเป็นไปตามเงื่อนไขใดเงื่อนไขหนึ่งดังต่อไปนี้

(๑) ตามเงื่อนไขการใช้ซึ่งกำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้ หรือตาม Functional uses ซึ่งกำหนดไว้ใน JECFA Combined Compendium of Food Additive Specifications

(๒) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร หรือตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ฉบับล่าสุด

(๓) การใช้นอกเหนือจาก (๑) และ (๒) ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาตามคำแนะนำของคณะกรรมการอาหาร โดยผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าต้องส่งมอบรายละเอียดข้อมูลความจำเป็นตามบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๖ การใช้วัตถุเจือปนอาหารในเอนไซม์ปรุงแต่ง หรือเอนไซม์ตรึงรูปให้ใช้ตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๔ แนบท้ายประกาศนี้

กรณีที่ต้องการใช้วัตถุเจือปนอาหารซึ่งไม่มีรายชื่อตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาตตามคำแนะนำของคณะกรรมการอาหาร โดยหากเป็นวัตถุเจือปนอาหารซึ่งยังไม่มีข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐาน ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าต้องส่งมอบรายงานผลการประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๗ วิธีการตรวจวิเคราะห์ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๕ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๙ การใช้ภาชนะบรรจุเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุอาหาร

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

ทั้งนี้การแสดงฉลากของอาหารที่มีการใช้เอนไซม์ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๑ ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร และผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารที่มีการใช้เอนไซม์ในการผลิตซึ่งได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๒ ประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับกับ

(๑) เอนไซม์ที่ใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารเพื่อวัตถุประสงค์ทางด้านโภชนาการ หรือผลทางสุขภาพอื่นๆ

(๒) เอนไซม์ที่ใช้ในการผลิตวัตถุเจือปนอาหาร

(๓) เอนไซม์ที่เกิดขึ้นจากการใช้เชื้อจุลินทรีย์ในการหมักอาหาร

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๙ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๒๐๓ง ลงวันที่๑๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๒)

บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๙) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร

รายชื่อเอนไซม์ที่อนุญาตให้ใช้สำหรับผลิตอาหาร

ลำดับ	รหัสตัวเลข	รายชื่อเอนไซม์	แหล่งของเอนไซม์	เงื่อนไขการใช้	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้
1	EC 1.1.3.4	กลูโคส ออกซิเดส (Glucose Oxidase) หรือ บีตา-ดี-กลูโคส: ออกซิเจน 1-ออกซิโดรีดักเทส (ß-D-glucose: oxygen 1-oxidoreductase)	*แอสเพอร์จิลลัสออไรซี บีอีซีเอช 2 (Aspergillus oryzae BECH 2) ที่มีหน่วยพันธุกรรมจาก แอสเพอร์จิลลัส ไนเจอร์ (Aspergillus niger)*	สารช่วยในการผลิต เพื่อเร่งปฏิกิริยาออกซิเดชันของน้ำตาลกลูโคสไปเป็นไฮโดรเจนเพอร์ออกไซด์ (hydrogen peroxide) และกลูโคโนแล็กโทน (gluconolactone) ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม
2	EC 1.1.3.4 และ EC 1.11.1.6	กลูโคส ออกซิเดส (Glucose Oxidase) และ แคทาเลส (Catalase)	*แอสเพอร์จิลลัส ไนเจอร์ วาร์. (Aspergillus niger, var.)*	(1) สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (2) สารช่วยในการผลิต เพื่อเร่งปฏิกิริยาออกซิเดชันของน้ำตาลกลูโคสในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีนมและไข่เป็นส่วนประกอบ เช่น ชีส เครื่องดื่ม และน้ำสลัด เป็นต้น	ปริมาณที่เหมาะสม
3	EC 1.1.3.5	เฮกโซสออกซิเดส (Hexose Oxidase หรือ HOX)	*แฮนซีนูลา พอลิมอร์ฟา (Hansenula polymorpha)* ที่มีหน่วยพันธุกรรมจาก *คอนดรัส คริสพัส (Chondrus crispus)*	สารช่วยในการผลิต เพื่อเร่งปฏิกิริยาออกซิชั่น (oxidation) ของน้ำตาลเฮกโซส ในการผลิตอาหาร เช่น; (1) การผลิตแป้งขนมปัง เพื่อทำให้โครงข่ายกลูเตนแข็งแรงขึ้น (2) การผลิตชีสขูดฝอย (shredded cheese) มันฝรั่งทอด ไข่ขาวผง และเวย์โปรตีนเพื่อลดการเกิดปฏิกิริยาเมลลาร์ด (3) การผลิตคอทเทจชีส (cottage cheese) และเต้าหู้ เพื่อช่วยในการขึ้นรูป (4) การผลิตซอสมะเขือเทศ มายองเนส และน้ำสลัด เพื่อไล่ออกซิเจน	ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	รหัสตัวเลข	รายชื่อเอนไซม์	แหล่งของเอนไซม์	เงื่อนไขการใช้	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้
4	EC 1.10.3.2	แล็กเคส (Laccase) หรือยูริชิออลออกซิเดส (urishiol oxidase) หรือพารา-ไดฟีนอลออกซิเดส (p-diphenol oxidase)	*แอสเพอร์จิลลัส ไนเจอร์ (Aspergillus oryzae)* ที่มีหน่วยพันธุกรรมจาก *ไมซีลิออปโทรา เทอร์มอฟิลา* (*Myceliophthora thermophile*)	สารช่วยในการผลิตเพื่อป้องกันการเกิดกลิ่นไม่พึงประสงค์จากการทำปฏิกิริยาของออกซิเจนกับกรดไขมัน กรดอะมิโน โปรตีน หรือแอลกอฮอล์ ในระหว่างกระบวนการผลิตเบียร์	ปริมาณที่เหมาะสม
5	EC 1.11.1.6	แคทาเลส (Catalase) หรือ ไฮโดรเจนเปอร์-รอกไซด์ ออกซิโดรีดักเทส (Hydrogen-peroxide oxidoreductase)	ตับโค *ไมโครค็อกคัส ไลโซเดอิกทิคัส (Micrococcus lysodeicticus)*	สารช่วยในการผลิตอาหารซึ่งมีนมและไข่เป็นวัตถุดิบ เช่น ชีสบางชนิด และน้ำสลัด รวมทั้งเครื่องดื่มเพื่อกำจัดไฮโดรเจนเพอร์ออกไซด์	ปริมาณที่เหมาะสม
6	EC 2.3.2.13	ทรานส์กลูตามิเนส (Transglutaminase) หรือ โปรทีน-กลูตามีน แกรมมา-กลูตามิล แทรนส์เฟอเรส (Protein-glutamine γ-glutamyltransferase)	*สเตรปโทเวอร์ทิซิลเลียม มอบารีนส์ วาร์. (Streptoverticillium mobaraense var.)*	สารช่วยในการผลิตอาหารซึ่งวัตถุดิบมีโปรตีนเป็นองค์ประกอบ เช่น (1) ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบดและปรุงสุก เช่น ลูกชิ้น และไส้กรอก (2) ผลิตภัณฑ์ที่มีนมเป็นวัตถุดิบ เช่น โยเกิร์ต ชีส และไอศกรีมนม (3) ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีแป้งสาลีเป็นส่วนประกอบ เช่น พาสตา แผ่นเกี๊ยว บะหมี่ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ขนมอบซึ่งใช้แป้งข้าวสาลีเป็นวัตถุดิบ (4) ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีถั่วเหลืองเป็นองค์ประกอบ เช่น เต้าหู้ โปรตีนจากถั่วเหลือง และโปรตีนเกษตร	ปริมาณที่เหมาะสม
7	EC 2.4.1.18	บรานชิงกลูโคซิลแทรนส์เฟอเรส (Branching glucosyltransferase) หรือ 1,4-แอลฟา-กลูแคน บรานชิง เอนไซม์ (1,4-α-glucan branching enzyme) หรือบรานชิง ไกลโค-ซิลแทรนส์เฟอเรส (Branching glycosyltransferase)	*บาซิลลัส ซับทิลิส (Bacillus subtilis)* ที่มีหน่วยพันธุกรรมจาก *โรโดเทอร์มัส โอบาเมนซิส* (*Rhodothemus obamensis*)	(1) สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (2) สารช่วยในการผลิตแป้งดัดแปร (modified strach) เพื่อปรับคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของแป้ง	ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	รหัสตัวเลข	รายชื่อเอนไซม์	แหล่งของเอนไซม์	เงื่อนไขการใช้	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้
8	EC 3.1.1.3	ไลเปส (Lipase) หรือ ไทรกลีเซอรินไลเปส (triglycerin lipase) หรือ ไทรบิวทิเรส (tributyrase) หรือ กลีเซอรอล เอสเตอร์ ไฮโดรเลส (glycerol ester hydrolase) หรือ ไทรบิวทิรินเนส (tributyrinase) หรือ ไทรแอซิลกลีเซอรอล เอสเตอร์ ไฮโดรเลส (triacylglycerol ester hydrolase) หรือ ไทรแอซิลกลีเซอรอล แอซิลไฮโดรเลส (Triacylglycerol acylhydrolase)	(1) กระเพาะอาหารส่วนหน้าของลูกโค และลูกแกะ (2) เนื้อเยื่อตับอ่อนของสัตว์สายพันธุ์ที่บริโภคได้	(1) สารเพิ่มรสชาติ (2) สารช่วยในการผลิต เพื่อย่อยไตรกเซอไรด์ หรือ เอสเทอร์ของกรดไขมันในการผลิตชีส หรือเพื่อการปรับปรุงคุณภาพไขมัน	ปริมาณที่เหมาะสม
			โอแกเทีย พอลิมอร์ฟา (Ogataea polymorpha) ที่มีหน่วยพันธุกรรมจาก *ฟิวซาเรียม เฮเทอโรสปอรัม* (*Fusarium heterosporum*)	สารช่วยในการผลิตเพื่อเร่งการสลายของพันธะเอสเทอร์ของไตรกลีเซอไรด์ ลิปิด หรือกรดไขมันในผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น เบเกอรี่ พาสต้า ก๋วยเตี๋ยว หรือผลิตภัณฑ์อาหารที่มีไข่แดงเป็นวัตถุดิบ รวมทั้งในกระบวนการกลั่นน้ำมันเพื่อช่วยกำจัดยางเหนียว	ปริมาณที่เหมาะสม
			แคนดิดา ไซลินดราเซีย (Candida cylindrace)	สารช่วยในการผลิตเพื่อไฮโดรไลซ์พันธะเอสเทอร์ (ester bond) ของโมเลกุลไตรเอซิลกลีเซอรอล (triacylglycerol) ได้เป็นโมโนกลีเซอไรด์ (monoglyceride) ไดกลีเซอไรด์ (diglyceride) หรือกลีเซอรอล (glycerol) และกรดไขมันอิสระ (free fatty acid) ในผลิตภัณฑ์อาหารจำพวกเบเกอรี่ หรือผลิตภัณฑ์อาหารอื่นที่มีนมเป็นวัตถุดิบ รวมถึงการแปรรูปไขมัน และน้ำมัน	ปริมาณที่เหมาะสม
9	EC 3.1.1.4	ฟอสฟอไลเปส เอ 2 (Phospholipase A2) หรือ ฟอสฟาทิไดโคลีน-2-แอซิลไฮโดรเลส (Phosphatidylcholine-2-acylhydrolase)	*สเตรปโทไมซีส ไวโอเลซีโอรูเบอร์* เอเอส-10 *(Streptomyces violaceoruber* AS-10) ที่มีหน่วยพันธุกรรมจาก *สเตรปโทไมซีส ไวโอเลซีโอรูเบอร์* ไอเอฟโอ 15146 *(S. violaceoruber* IFO 15146)	สารช่วยในการผลิตเพื่อเพิ่มคุณสมบัติการเป็นอิมัลชัน (emulsifier) ของฟอสโฟลิปิด หรือเลซิทิน (lecithin)ในผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น เบเกอรี่ ผลิตภัณฑ์ซอสอิมัลชัน เช่น มายองเนส น้ำสลัด และครีม ซึ่งมีไข่แดงหรือถั่วเหลืองเป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	รหัสตัวเลข	รายชื่อเอนไซม์	แหล่งของเอนไซม์	เงื่อนไขการใช้	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้
10	เพกทิเนส (Pectinase) ได้แก่				
	EC 3.1.1.11	(1) เพกทินเอสเตอเรส (Pectin esterase) หรือ เพกทิน เมทิลเอสเตอเรส (pectin methylesterase)	*แอสเพอร์จิลลัส ไนเจอร์ วาร์.* *(Aspergillus niger, var.)*	สารช่วยในการผลิตเพื่อย่อยสลายเพกติน (pectin) ให้เป็นโอลิโกแซคาไรด์ (oligosaccharides) ในการผลิตอาหารหรือเครื่องดื่มที่วัตถุดิบมีเพกตินเป็นองค์ประกอบ เช่น เครื่องดื่มน้ำผลไม้หรือไวน์ เป็นต้น	ปริมาณที่เหมาะสม
	EC 3.2.1.15	(2) โพลีกาแล็กเทอโรเนส (Polygalacturonase)			
	EC 4.2.2.10	(3) เพกทิน ไลเอส (Pectin lyase) หรือ เพกทินดีพอลิเมอเรส (pectin depolymerase)			
11	EC 3.1.1.32	ฟอสฟอไลเปส เอ1 (Phospholipase A1)	*แอสเพอร์จิลลัส ออไรซี (Aspergillus oryzae)* ที่มีหน่วยพันธุกรรมจาก *ฟิวซาเรียม วีเนนาตัม* (*Fusarium venenatum*)	สารช่วยในการผลิต เพื่อย่อยพันธะเอสเทอร์ sn-1 ของ diacylphospholipid ไปเป็น 2-acyl-1- lysophospholipids และกรดไขมันอิสระ ช่วยลดการสูญเสียไขมันและของแข็งในนมซึ่งเป็นวัตถุดิบในการผลิตเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม
12	EC 3.1.3.8	ไฟเทส (Phytase) หรือ 3-ไฟเทส (3-phytase)	*แอสเพอร์จิลลัส ไนเจอร์ (Aspergillus niger)* ที่มีหน่วยพันธุกรรมจาก *แอสเพอร์จิลลัส ไนเจอร์ (A. Niger)*	สารช่วยในการผลิต เพื่อย่อย myo-inositol hexakisphosphate (phytate) เป็น inositol pentaphosphate (IP5) และให้เป็นส่วนผสมของ myo-inositol diphosphate (IP2), myo-inositol mono-phosphate (IP1) และ free rthophosphate ซึ่งช่วยลดปริมาณของไฟเตตในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีธัญพืชและพืชตระกูลถั่วเป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม
13	EC 3.1.4.3	ฟอสฟอไลเปส ซี (Phospholipase C) หรือเลซิทิเนส ซี (lecithinase C) หรือ ลิโพฟอสโฟไดเอสเทอเรสซี (lipophosphodiesterase C) หรือ	*พิเชีย พาสโทริส* (*Pichia pastoris*) ที่มีหน่วยพันธุกรรมฟอสฟอไลเพส ซี (phospholipase C gene)	สารช่วยในการผลิตเพื่อย่อยพันธะฟอสโฟไดเอสเตอร์ (phosphodiester) ที่ตำแหน่ง sn-3 ของกลีเซอโรฟอสโฟลิพิด (glycerophospholipids) รวมถึงฟอสฟาติดิลโคลีน (phosphatidyl-choline)	ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	รหัสตัวเลข	รายชื่อเอนไซม์	แหล่งของเอนไซม์	เงื่อนไขการใช้	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้
		ฟอสฟาทิเดส ซี (phosphatidase C)		ฟอสฟาติดิลเอตทาโนลามีน (phosphatidylethanolamine) และ ฟอสฟาติดิลเซอรีน (phosphatidylserine) ให้เป็น 1,2-ไดเอซิลกลีเซอรอล (1,2- diacylglycerol) และฟอสเฟต เอสเตอร์ (phosphate esters) ในการกลั่นน้ำมันพืช	
14	EC 3.1.26.5	ไรโบนิวคลีเอส พี (Ribonuclease P) หรือ อาร์เนสพี (R Nase P)	*เพนิซิลเลียม ซิทรินัม (Penicillium citrinum)*	สารช่วยในการผลิตเพื่อไฮโดรไลซ์พันธะฟอสโฟไดเอสเทอร์ (Phosphodiester linkage) ของ RNA (Ribonucleic acid) เป็น 5' โมโนฟอสเฟสนิวคลีโอไทด์ (5'monophosphate nucleotides) ในการผลิตสารสกัดจากยีสต์ (yeast extract)	ปริมาณที่เหมาะสม
15	EC 3.2.1.1	คาร์โบไฮเดรส (Carbohydrase) หรือ ไดแอสเทส (Diastase) หรือ ไทอะลิน (Ptyalin) หรือ ไกลโคจีเนส(Glycogenase)	*บาซิลลัส ไลเคนิฟอร์มิส (Bacillus licheniformis)*	(1) สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (2) สารช่วยในการผลิต เพื่อย่อยพอลิแซ็กคาไรด์ในกระบวนการผลิตอาหาร หรือเครื่องดื่ม ซึ่งมีธัญพืช แป้ง ผักและผลไม้เป็นวัตถุดิบ เช่น น้ำผัก-ผลไม้ น้ำตาล น้ำผึ้ง ขนมหวาน ลูกกวาดและผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	ปริมาณที่เหมาะสม
16	EC 3.2.1.1	แอลฟา-แอมีเลส (alpha-Amylase) หรือ ไดแอสเทส (diastase) หรือ ไทอะลิน (ptyalin) หรือ ไกลโคจีเนส (glycogenase)	*แอสเพอร์จิลลัส ออไรซี วาร์. (Aspergillus oryzae, var.)* *บาซิลลัส ซับทิลิส (Bacillus subtilis)* ที่มีหน่วยพันธุกรรมจาก *บาซิลลัส เมกะทีเรียม (Bacillus megaterium)* *บาซิลลัส สเตียโรเทอร์มอฟิลัส (Bacillus stearothermophilus)* *บาซิลลัส ซับทิลิส (Bacillus subtilis)* ที่มีหน่วยพันธุกรรมจาก*บาซิลลัส สเตียโรเทอร์มอฟิลัส*	(1) สารช่วยในการปรับปรุงคุณภาพแป้ง (2) สารช่วยในการผลิตเพื่อย่อยพอลิแซ็กคาไรด์ (polysaccharides) ในผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งวัตถุดิบมีพอลิแซ็กคาไรด์ หรือสตาร์ช (starch) เป็นองค์ประกอบ เช่น น้ำเชื่อม ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และเบียร์ เป็นต้น	ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	รหัสตัวเลข	รายชื่อเอนไซม์	แหล่งของเอนไซม์	เงื่อนไขการใช้	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้
			(Bacillus stearothermophilus)		
			บาซิลลัส ซับทิลิส (Bacillus subtilis)		
			บาซิลลัส ไลเคนิฟอร์มิส (Bacillus licheniformis)		
			บาซิลลัส แอมีโลลิเคอฟาเซียนส์ (Bacillus amyloliquefaciens)		
17	EC 3.2.1.1	แอลฟา-แอมีเลส ชนิดทนต่อความร้อน (alpha-Amylase (thermostable))	*บาซิลลัส ไลเคนิฟอร์มิส (Bacillus licheniformis)* ที่มีหน่วยพันธุกรรมจาก *บาซิลลัส ไลเคนิฟอร์มิส (B. licheniformis)*	สารช่วยในการผลิต เพื่อย่อยโมเลกุลของสตาร์ช (starch) ในผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งวัตถุดิบมีสตาร์ชเป็นองค์กระกอบ เช่น น้ำเชื่อม น้ำตาลใยอาหาร สารให้ความหวาน เอทานอล เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และเบียร์ เป็นต้น	ปริมาณที่เหมาะสม
18	EC 3.2.1.1	แอลฟา-แอมีเลส (alpha-Amylase) และกลูโคแอมีเลส (Glucoamylase)	*แอสเพอร์จิลลัส ออไรซี วาร์ (Aspergillus oryzae, var.)*	(1) สารช่วยในการปรับปรุงคุณภาพแป้ง (2) สารช่วยในการผลิตเพื่อย่อยโมเลกุลของสตาร์ช (starch) ในการผลิตอาหารที่มีธัญพืชแป้ง และพืชผักเป็นวัตถุดิบ เช่น เครื่องดื่ม น้ำตาล ขนมหวาน ลูกกวาด ลูกอมผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ และน้ำผึ้ง เป็นต้น	ปริมาณที่เหมาะสม
19	คาร์โบไฮเดรส (Carbohydrase) ได้แก่				
	EC 3.2.1.1	(1) แอลฟา-แอมีเลส (alpha-Amylase) หรือ ไกลโคจีเนส (Glycogenase)	*ไรโซพัส ออไรซี วาร์. (Rhizopus oryzae, var.)*	สารช่วยในการผลิตอาหาร หรือเครื่องดื่มซึ่งวัตถุดิบมีสตาร์ช (starch) ไกลโคเจน (glycogen) หรือ เพคติน (pectin) เป็นองค์ประกอบ เช่น เครื่องดื่มน้ำผลไม้ น้ำเชื่อมและน้ำตาล เป็นต้น	ปริมาณที่เหมาะสม
	EC 3.2.1.15	(2) เพกทิเนส (Pectinase)			
	EC 3.2.1.3	(3) กลูโคแอมีเลส (Glucoamylase) หรือ แอมีโลกลูโคซิเดส (Amyloglucosidase) หรือ กลูแคน 1,4-แอลฟา-กลูโคซิเดส (Glucan 1,4-alpha-glucosidase)			

ลำดับ	รหัสตัวเลข	รายชื่อเอนไซม์	แหล่งของเอนไซม์	เงื่อนไขการใช้	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้
20	มอลต์ คาร์โบไฮเดรต (Malt Carbohydrase) หรือ มอลต์ (Malt) ได้แก่				
	EC 3.2.1.1	(1) แอลฟา-แอมีเลส (alpha-Amylase) หรือ ไกลโคจีเนส (glycogenase) หรือ ไดแอสเทส(diastase)	มอลต์ ซึ่งได้จากการนำข้าวบาร์เลย์มาเพาะให้งอก	สารช่วยในการผลิตเพื่อเร่งปฏิกิริยาการย่อยแป้งหรือไกลโคเจนในการผลิตอาหารและเครื่องดื่มซึ่งวัตถุดิบมีแป้ง หรือไกลโคเจนเป็นองค์ประกอบ เช่ เบียร์ ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เครื่องดื่ม แอลกฮอล หรือน้ำเชื่อม เป็นต้น	ปริมาณที่เหมาะสม
	EC 3.2.1.2	(2) บีตา-แอมีเลส (β-Amylase) หรือ ไกลโคจีเนส (glycogenase) หรือ ไดอะเตส (diastase)			
21	มิกซ์ ไมโครเบียลคาร์โบไฮเดรส และโปรตีเอส (Mixed Microbial Carbohydrase and Protease) ได้แก่				
	EC 3.2.1.1	(1) แอลฟ่า-แอมีเลส (Alpha-amylase)	*บาซิลลัส ซับทิลิส วาร์. (Bacillus subtilis, var.)*	สารช่วยในการผลิตอาหาร หรือเครื่องดื่ม เช่น การผลิตน้ำเชื่อมจากแป้ง เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เบียร์ กลูโคส ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และการผลิตโปรตีนไฮโดรไลเซต (protein hydrolysates) เพื่อช่วยเร่งปฏิกิริยา; (1) การย่อยพอลีแซคคาไรด์(polysaccharides) ให้เป็นเดกซ์ตริน(dextrins) และโอลิโกแซคคาไรด์ (oligosaccharides) (2) การย่อยพอลีเปปไทด์(polypeptides) ให้เป็นเปปไทด์ที่มีมวลโมเลกุลที่เล็กกว่า	ปริมาณที่เหมาะสม
	EC 3.4.21.14	(2) ไมโครเบียล ซีรีน โพรทีเนส (Microbial serine proteinase)	*บาซิลลัส แอมีโลลิเคอฟาเชียนส์ (Bacillus amyloliquefaciens)*		
	EC 3.4.24.4	(3) ไมโครเบียล มัลโลโพรทีเนส (Microbial metalloproteinases)			
22	EC 3.2.1.3	กลูโคแอมีเลส (Glucoamylase) หรือ แอมีโลกลูโคซิเดส (Amyloglucosidase) หรือ แกมมา-แอมีเลส (γ-amylase) หรือ ไลโซโซมัล แอลฟา-กลูโคซิเดส (lysosomal α-glucosidase) หรือ แอซิด มอลเทส (acid maltase) หรือ เอกโซ-1,4-แอลฟ่า กลูโคซิเดส (exo-1,4-α-	*แอสเพอร์จิลลัส ไนเจอร์ วาร์ (Aspergillus niger, var.)* *ไทรโคเดอร์มา รีเซอิ (Trichoderma reesei)* ที่มีหน่วยพันธุกรรมจาก*ไทรโคเดอร์มา รีเซอิ (Trichoderma reesei)* *แอสเพอร์จิลัส ไนเจอร์ (Aspergillus niger)* *แอสเพอร์จิลัส ออไรซี (Aspergillus oryzae)*	สารช่วยในการผลิต เพื่อย่อยพอลิแซ็กคาไรด์ในผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งวัตถุดิบมีพอลิแซ็กคาไรด์หรือแป้งเป็นองค์ประกอบ เช่น น้ำเชื่อม น้ำเชื่อมจากแป้งข้าวโพด น้ำตาลเด็กซ์โทรส (dextrose) เครื่องดื่มน้ำผลไม้ ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ หรือเบียร์ เป็นต้น	ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	รหัสตัวเลข	รายชื่อเอนไซม์	แหล่งของเอนไซม์	เงื่อนไขการใช้	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้
		glucosidase) หรือ กลูโคสแอมีเลส (glucose amylase) หรือ แกรมมา-1,4-กลูแคน กลูโคไฮโดเลส (γ-1,4-glucan glucohydrolase) หรือ แอซิด มอลเทส (acid maltase) หรือ 1,4-แอลฟา-ดี-กลูแคน (1,4-α-D-glucan)	*แอสเพอร์จิลลัส ไนเจอร์* ซี 40-1 (*Aspergillus niger* C40-1) ที่มีหน่วยพันธุกรรมจาก *แอสเพอร์จิลลัส ไนเจอร์* ซีบีเอส 120.49 (*Aspergillus niger* CBS 120.49)		
23	เซลลูเลส (Cellulase) ได้แก่				
	EC 3.2.1.4	(1) เซลลูเลส (Cellulase) หรือ เอนโด-1,4-บีตา-กลูคาเนส (endo-1,4-beta-glucanase)	*เพนิซิลเลียม ฟูนิคูโลซัม* (*Penicillium funiculosum*)	สารช่วยในการผลิตอาหารหรือเครื่องดื่มซึ่งวัตถุดิบมีพอลิแซ็กคาไรด์จำพวกเซลลูโลสเป็นองค์ประกอบ เช่น เครื่องดื่มน้ำผลไม้ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ไวน์ เบียร์ น้ำมันพืช ผลิตภัณฑ์มอลต์สกัดจากข้าวบาเลย์ หรือผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลี เป็นต้น	ปริมาณที่เหมาะสม
	EC 3.2.1.6	(2) เอนโด-1,3(4) บีตา-กลูคาเนส (Endo-1,3(4)-beta-glucanase)			
	EC 3.2.1.8	(3) เอนโด-1,4-บีตา-ไซลาเนส (Endo-1,4-beta-xylanase)			
24	เซลลูเลส (Cellulase) ได้แก่				
	EC 3.2.1.4	(1) เซลลูเลส (Cellulase) หรือ เอนโด-1,4-บีตา-กลูคาเนส (endo-1,4-β- glucanase)	*ไทรโคเดอร์มา ลองจิบราเชียตัม* (*Trichoderma longibrachiatum*)	สารช่วยในการผลิตอาหารหรือเครื่องดื่มซึ่งวัตถุดิบมีพอลิแซ็กคาไรด์จำพวกเซลลูโลสเป็นองค์ประกอบ เช่น เครื่องดื่มน้ำผลไม้ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ไวน์ เบียร์ น้ำมันพืช ผลิตภัณฑ์มอลต์สกัดจากข้าวบาเลย์ หรือผลิตภัณฑ์ข้าวสาลี เป็นต้น	ปริมาณที่เหมาะสม
	EC 3.2.1.74	(2) เอกโซ-1,3-บีตา-ดี-กลูโคซิเดส (Exo-1,4-β-D-glucosidase) หรือ กลูแคน-1,4-บีตา-กลูโคซิเดส (glucan-1,4-β-glucosidase)	*ไทรโคเดอร์มา รีเซอิ (Trichoderma reesei)*		
	EC 3.2.1.91	(3) เอกโซ เซลโลไบโอไฮโดรเลส (Exo-cellobiohydrolase) หรือ เซลลูโลส 1,4-บีตา-เซลโลไบโอซิเดส (cellulose 1,4-β-cellobiosidase)			
	EC 3.2.1.6	(4) บีตา-กลูคาเนส (β-glucanase)			

ลำดับ	รหัสตัวเลข	รายชื่อเอนไซม์	แหล่งของเอนไซม์	เงื่อนไขการใช้	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้
25	EC 3.2.1.6	บีตา กลูคาเนส (Beta- Glucanase) หรือ เอนโด-1,3,-บีตา-กลูคาเนส (Endo-1,3-β-glucanase)	*แอสเพอร์จิลลัส ไนเจอร์ วาร์.* (*Aspergillus niger*, var.)	สารช่วยในการผลิตเพื่อย่อยกลูแคน (Glucan) ซึ่งเป็นพอลิแซ็กคาไรด์ของน้ำตาลกลูโคส ในการผลิตอาหาร หรือเครื่งดื่ม เช่น เครื่องดื่มน้ำผลไม้ เบียร์ หรือชีส เป็นต้น	ปริมาณที่เหมาะสม
26	บีตา-กลูคาเนส (Beta-GLUCANASE) ได้แก่				
	EC 3.2.1.6	(1) เอนโด-1,3,-บีตา-กลูคาเนส (Endo-1,3-beta-glucanase)	*ไทรโคเดอร์มา ฮาร์เซียนัม* (*Trichoderma harzianum*)	สารช่วยในการผลิตเพื่อย่อยกลูแคน (Glucan) ซึ่งเป็นพอลิแซ็กคาไรด์ของน้ำตาลกลูโคสในการผลิตอาหาร หรือเครื่องดื่ม เช่น เครื่องดื่มน้ำผลไม้ ไวน์ เบียร์ หรือน้ำมันพืช เป็นต้น	ปริมาณที่เหมาะสม
	EC 3.2.1.58	(2) เอกโซ-1,3-บีตา-กลูคาเนส (Exo-1,3-beta-glucanase)			
27	มิกซ์ บีตา กลูคาเนส (Mixed β -glucanase) เซลลูเลส (Cellulase) และไซลาเนส (Xylanase) ได้แก่				
	EC 3.2.1.6	(1) บีตา-กลูคาเนส (β -glucanase)	*ราแซมโซเนีย เอเมอร์โซนิไอ* (*Rasamsonia emersonii*)	สารช่วยในการผลิตเพื่อเร่งปฏิกิริยาย่อย β-D-glucans, cellulose, lichenin และ Xylans ซึ่งเป็นผนังเซลล์ของเมล็ดธัญพืช ข้าว ผักและผลไม้ ในการผลิตอาหาร หรือเครื่องดื่ม เช่น การแปรรูปเมล็ดข้าว และการผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ หรือเบียร์ เป็นต้น	ปริมาณที่เหมาะสม
	EC 3.2.1.4	(2) เซลลูเลส (Cellulase)			
	EC 3.2.1.8	(3) ไซลาเนส (Xylanase)			
28	มิกซ์ ไซลาเนส (Mixed Xylanase) หรือ บีตา-กลูคาเนส (β-Glucanase) หรือ มิกซ์ บีตา-กลูคาเนส และ ไซลาเนส (Mixed β -Glucanase and Xylanase) ได้แก่				
	EC 3.2.1.6	(1) บีตา-กลูคาเนส (beta-Glucanase)	*ฮูนิโคลา อินโซเลนส์ (Hunicola insolens)*	สารช่วยในการผลิตเพื่อเร่งปฏิกิริยาไฮโดรไลเซตของเบต้า-กลูแคน (beta-glucans) หรือ xylans ซึ่งมีอยู่ในผนังเซลล์ของเมล็ดข้าว ธัญพืช และผัก ผลไม้หรือ เพนโทแซน (pentosans) และยาง (gum) อื่น ๆ ในการผลิตอาหาร และ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เช่น เบียร์ และการหมักอาหารอื่นๆ	ปริมาณที่เหมาะสม
	EC 3.2.1.8	(2) ไซลาเนส (xylanase)	*ไดสปอโรทริคัม ไดมอร์โฟสปอรัม* (*Disporotrichum dimorphosporum*)		

ลำดับ	รหัสตัวเลข	รายชื่อเอนไซม์	แหล่งของเอนไซม์	เงื่อนไขการใช้	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้
29	EC 3.2.1.8	ไซลาเนส (Xylanase) หรือ บีตา-1,4-ดี-ไซเลน ไซลาโนไฮโดรเลส (Beta-1,4-D-xylan xylanohydrolase) หรือ เอนโด-1,4-บีตา-ไซลาเนส (endo-1,4-beta-xylanase) หรือ บีตา-ดีไซลาเนส (beta-D xylanase) หรือ บีตา-ไซลาเนส (beta-xylanase)	*บาซิลลัส ซับทิลิส (Bacillus subtilis)* ที่มีหน่วยพันธุกรรมจาก *บาซิลลัส ซับทิลิส (Bacillus subtilis)* *ฟิวซาเรียม วีเนนาตัม (Fusarium venenatum)* ที่มีหน่วยพันธุกรรมจาก *เทอร์มอไมซีส ลานูจิโนซัส (Thermomyces lanuginosus)*	สารช่วยในการผลิตเร่งปฏิกิริยาการย่อยพันธะ xylosidic linkages ของ arabinoxylans ไปเป็น oligosaccharides ขนาดเล็ก ช่วยให้แป้งโดว์ของผลิตภัณฑ์ขนมอบมีความคงตัว	ปริมาณที่เหมาะสม
30	เฮมิเซลลูเลส (Hemicellulase) ได้แก่				
	EC 3.2.1.8	(1) เอนโด-1,4-บีตา-ไซลาเนส (Endo-1,4-beta-xylanase)	*แอสเพอร์จิลลัส ไนเจอร์ วาร์ (Aspergillus niger, var.)*	สารช่วยในการผลิตเพื่อเร่งปฏิกิริยาการไฮโดรไลซ์เฮมิเซลลูโลสซึ่งเป็นองค์ประกอบของผนังเซลล์พืช ในการผลิตอาหาร เช่น กาแฟสำเร็จรูป ขนมปัง รวมทั้งผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม
	EC 3.2.1.37	(2) ไซแลน 1,4- บีตา-ไซโลซิเดรส (Xylan 1,4-beta-xylosidase)			
	EC 3.2.1.55	(3) แอลฟา-แอล-อะราบิโนฟิวราโนซิเดส (alpha-L-Arabinofuranosidase)			
	EC 3.2.1.4	(4) เซลลูเลส (Cellulase)			
	-	(5) กาแล็กโทแมนนาเนส (Galactomannanase)			
31	EC 3.2.1.20	แอลฟ่า-กลูโคซิเดส (alpha-glucosidase) หรือ แอลฟ่า-ดี-กลูโคไซด์ กลูโคไฮโดเลส (alpha-D-glucoside glucohydolase)	*แอสเพอร์จิลลัส ไนเจอร์ (Aspergillus niger)*	สารช่วยในการผลิตเพื่อย่อยพอลิแซ็กคาไรด์ในผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งวัตถุดิบมีพอลิแซ็กคาไรด์เป็นองค์ประกอบ เช่น น้ำตาล น้ำเชื่อม รวมถึงโอลิโกแซ็กคาไรด์และสารให้ความหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม
32	EC 3.2.1.23	แล็กเทส (Lactase) หรือ บีตา-กาแล็กโทซิเดส (Beta-Galactosidase) หรือ บีตา-ดี-กาแล็กโทไซด์ กาแล็กโทไฮโดเลส (ß -D-galatoside galactohydrolase)	*คลุยเวอโรไมซีส แล็กติส (Kluyveromyces lactis)*	สารช่วยในผลิตเพื่อย่อยน้ำตาลแล็กโตส (Lactose) ในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีนมเป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	รหัสตัวเลข	รายชื่อเอนไซม์	แหล่งของเอนไซม์	เงื่อนไขการใช้	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้
33	EC 3.2.1.26	อินเวอร์เทส (Invertase) หรือ คาร์โบไฮเดรต (carbohydrase) หรือแซ็กคาเรส (saccharase)	*แซ็กคาโรไมซีส เซอรีวิซีอี (Saccharomyces cerevisiae)*	สารช่วยในการผลิต เพื่อย่อยซูโคสให้กลูโคสและฟรุกโทสในการผลิตอาหารที่มีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบ เช่น ลูกกวาดลูกอม ช็อกโกแลต รวมทั้งขนมอบจำพวกเพสตรี (pastry)	ปริมาณที่เหมาะสม
34	คาร์โบไฮเดรส (Carbohydrase) ได้แก่				
	EC 3.2.1.26	(1) บีตา-ฟรักโทฟิวราโนซิเดส (ß-Fructofuranosidase) หรือ อินเวอร์เทส (invertase) หรือ แซ็กคาเรส (saccharase)	*แซกคาโรไมเซส สปีซีส์ (Saccharomyces* species)	สารช่วยในการผลิตอาหารซึ่งวัตถุดิบมีน้ำตาลซูโครส หรือน้ำตาลแลคโตสเป็นองค์ประกอบ เช่น ไอศกรีม ลูกอม หรือผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ ที่มีนมเป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม
	EC 3.2.1.23	(2) บีตา-กาแล็กโทซิเดส (ß-Galactosidase) หรือ แล็กเทส (lactase)			
35	EC 3.2.1.41	พัลลูลาเนส (Pullalanase) หรือ พัลลูลาเนส แอลฟา-1,6-กลูคาโนไฮโดรเลส (Pullulan **α** -1,6-glucanohydrolase) หรือ แอมีโลเพกทิน 6-กลูคาโนไฮโดรเลส (amylopectin 6-glucanohydrolase) หรือ แบคทีเรีย ดีบรานชิงเอนไซม์ (bacterial debranching enzyme) หรือ แอลฟา-เดกทริน เอนโด-1,6-กลูโคซิเดส (**α**-dextrin endo-1,6-glucosidase) หรือ ดีบรานชิงเอนไซม์ (debranching enzyme) หรือ อาร์-เอนไซม์ (R-enzyme)	*บาซิลลัส ซับทิลิส* เอ 164 *(Bacillus subtilis A164)* ที่มีหน่วยพันธุกรรมจาก*บาซิลลัสเดอรา มิฟิแคนส์* แอล เอ็ม จี พี 13056 *(Bacillus deramificans* LMGP 13056*)* *บาซิลลัส ไลเคนิฟอร์มิส (Bacillus licheniformis)* ที่มีหน่วยพันธุกรรมจาก *บาซิลลัส เดอรามิฟิแคนส์* (*Bacillus deramificans*)	สารช่วยในการผลิตเพื่อเร่งปฏิกิริยาไฮโดรไลซ์สตาร์ช (strach) ในการผลิตอาหาร เช่น น้ำตาลมอลโทไตรโอส (Maltotriose) หรือน้ำเชื่อมจากแป้งข้าวโพด (High Fructose Corn Syrup) รวมทั้งการหมักเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และเบียร์ เป็นต้น	ปริมาณที่เหมาะสม
36	EC 3.2.1.60	มอลโทเททระโอไฮโดรเลส (Maltotetraohydrolase) หรือ เอกโซ-มอลโทเททระโอไฮโดรเลส	*บาซิลลัส ไลเคนิฟอร์มิส (Bacillus licheniformis)* ที่มีหน่วยพันธุกรรมจาก *ซูโดโมเนส สตัตเซอไร (Pseudomonas*	สารช่วยในการผลิตเพื่อเร่งปฏิกิริยาการย่อยแป้ง ในการผลิตอาหารที่วัตถุดิบมีแป้งเป็นองค์ประกอบ เช่น ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เป็นต้น	ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	รหัสตัวเลข	รายชื่อเอนไซม์	แหล่งของเอนไซม์	เงื่อนไขการใช้	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้
		(Exo-maltotetraohydrolase) หรือ 1,4-แอลฟ่า-ดี-กลูแคน มอลโทเททระโอไฮโดรเลส (1,4-alpha-D-glucan maltotetraohydrolase)	*stutzeri*)		
37	EC 3.2.1.68	ไอโซแอไมเลส (Isoamylase) หรือ ดีบรานชิงเอนไซม์ (Debranching enzyme) หรือ แอลฟา-1,6-กลูแคน ไฮโดเลส (α -1,6-glucan hydrolase)	*ซูโดโมแนส แอมีโลเดอราโมซา (Pseudomonas anmyloderamosa)*	สารช่วยในการเพื่อย่อยไกลโคเจนแอมีโลแพกติน และเด็กซ์ตรินในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีแป้งเป็นองค์ประกอบ	ปริมาณที่เหมาะสม
38	EC 3.2.1.133	มอลโทจีนิก แอมีเลส (Maltogenic Amylase)	*บาซิลลัส ซับทิลิส (Bacillus subtilis)* ที่มีหน่วยพันธุกรรมจาก*บาซิลลัส สเตียโรเทอร์มอฟิลัส (Bacillus stearothermophilus)*	สารช่วยในการผลิตเพื่อเร่งปฏิกิริยาการย่อยอะไมโลส (amylose) อะไมโลเพกทิน (amylopectin) หรือ กลูโคสพอลิเมอร์ (glucose polymers) อื่นๆ ในการผลิตอาหารซึ่งมีแป้งหรือน้ำตาลเป็นส่วนประกอบ เช่น น้ำเชื่อมกลูโคสชนิดมอลโตสสูง หรือผลิตภัณฑ์ขนมอบ (baked goods) เป็นต้น	ปริมาณที่เหมาะสม
39	โพรทิเอส (Protease) ได้แก่				
	EC 3.4.11	(1) อะมิโนเพปทิเดส (Aminopeptidases)	*แอสเพอร์จิลลัส ออไรซี วาร์. (Aspergillus oryzae, var.)*	(1) สารเพิ่มรสชาติ (2) สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (3) สารทำให้คงตัว (4) สารช่วยในการผลิตอาหาร เช่น ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และเนื้อปลา เครื่องดื่ม น้ำแกงและซุป หรือผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ รวมทั้งผลิตภัณฑ์อาหารที่มีนมเป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม
	EC 3.4.21	(2) ซีรีน เอนโดเพปทิเดส (Serine endopeptidases)			
	EC 3.4.23	(3) แอสพาร์ติกเอนโดเพปทิเดส (Aspartic endopeptidases)			
40	EC 3.4.21.1	ซีรีน โพรทีเอส วิท ไคโมทริปซิน สเปซิฟิซิตี (Serine Protease with Chymotrypsin Specificity) หรือ ไคโมทริปซิน เอ และ บี	*บาซิลลัส ไลเคนิฟอร์มิส (Bacillus Licheniformis)* ที่มีหน่วยพันธุกรรมจาก *โนคาร์ดิออปซิส พราซินา (Nocardiopsis*	สารช่วยในการผลิตเพื่อย่อยโปรตีน เช่น เคซีน เวย์โปรตีนสกัดจากถั่วเหลือง โปรตีนถั่วเหลืองเข้มข้น กลูเตนข้าวสาลี หรือกลูเตนข้าวโพด	ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	รหัสตัวเลข	รายชื่อเอนไซม์	แหล่งของเอนไซม์	เงื่อนไขการใช้	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้
		(Chymotrypsins A and B) หรือ แอลฟา-ไคมาร์ออฟท์ (α -chymar ophth) หรือ ไคมาร์ออฟท์ (chymar ophth) หรือ เอวาไซม์ (avazyme) หรือ ไคมาร์ (chymar) หรือ ไคโมเทส (chymotest) หรือ เอนซีออน (enzeon) หรือ ควิมาร์ (quimar) หรือ ควิมอเทรส (quimotrase) หรือ แอลฟา-ไคมาร์ (α -chymar) หรือ แอลฟา-ไคโมทริปซิน เอ (α -chymotrypsin A) หรือ แอลฟา-ไคโมทริป ซิน (α -chymotrypsin)	*prasina*)	เพื่อการผลิตโปรตีนไฮโดรไลซ์บางส่วนหรือทั้งจำนวนจากพืช หรือสัตว์	
41	EC 3.4.21.4	ทริปซิน (Trypsin) หรือซีรีน โพรทีเอส และไคโมทริปซิน สเปซิฟิซิตี (Serine Protease with Trypsin Specificity) หรือ แอลฟา-ทริปซิน (α-trypsin) หรือ บีตา-ทริปซิน (β -trypsin) หรือ โคคูเนส (cocoonase) หรือ พาเรนไซม์ (parenzyme) หรือ พาเรนไซมอล (parenzymol) หรือ ทริปทาร์ (tryptar) หรือ ทริเพียว (trypure) หรือ ซูโดทริปซิน (pseudotrypsin) หรือ ทริปเทส (tryptase) หรือ ทริปเซลลิม (tripcellim) หรือ สเปิร์มรีเซปเตอร์โพรทีเอส (sperm receptor hydrolase)	*ฟิวซาเรียม วีเนนาตัม (Fusarium venenatum)* ที่มีหน่วยพันธุกรรมจาก *ฟิวซาเรียม ออกซิสปอรัม(Fusarium oxysporum*)	สารช่วยในการผลิตโปรตีนไฮโดรไลซ์จากพืช หรือสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม
			สารสกัดจากตับอ่อนของสุกร หรือโค	สารช่วยในการผลิตเพื่อย่อย polypeptides, amides, esters ให้เป็น peptides ที่โมเลกุลขนาดเล็กลง ในการผลิตอาหาร เช่น ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ รวมทั้งการผลิตโปรตีนไฮโดรไลเสต	ปริมาณที่เหมาะสม
42	EC 3.4.21.62	โพรทิเอส (Protease) หรือ ซับทิลิซิน (Subtilisin)	*บาซิลลัส ไลเคนิฟอร์มิส (Bacillus licheniformis)*	สารช่วยในการผลิตเพื่อเร่งปฏิกิริยาไฮโดรไลซิสโปรตีนให้เป็นเพปไทด์ที่สายสั้นลง หรือกรดอะมิโนในการผลิตอาหาร เช่น สารสกัดโปรตีนจาก	ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	รหัสตัวเลข	รายชื่อเอนไซม์	แหล่งของเอนไซม์	เงื่อนไขการใช้	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้
				เนื้อสัตว์หรือสัตว์น้ำ ผลิตภัณฑ์ซุป ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน หรือผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	
43	พาเพน (Papain) INS 1101(ii) ได้แก่				
	EC 3.4.22.2	(1) พาเพน (Papain) หรือ พาพายา เพปทิเดส I (papaya peptidase I) หรือ ซิสทีน โพทีเนส (cystein proteinase)	*ผลมะละกอ (Carica papaya (L)) (Fam. Caricaceae)*	(1) สารเพิ่มรสชาติ (2) สารช่วยในการผลิตเพื่อเร่งปฏิกิริยาการย่อย polypeptides, amides, esters, leucine หรือ glycine ให้เป็น peptides ที่โมเลกุลขนาดเล็กลงในการผลิตอาหารหรือเครื่องดื่ม เช่น เบียร์ ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีเนื้อสัตว์เป็นวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์จากธัญพืชกึ่งพร้อมรับประทาน รวมทั้งผลิตภัณฑ์โปรตีนไฮโดรไลเซต (protein hydrolysates) เป็นต้น	ปริมาณที่เหมาะสม
	EC 3.4.22.6	(2) ไคโมพาเพน (Chymopapain) หรือ ซิสทีน โพทีเนส (Cystein proteinase)			
44	EC 3.4.22.3	ไฟซิน (Ficin)	น้ำยางของพืชในสกุลมะเดื่อ (Ficus sp.)	สารช่วยในการผลิต เพื่อย่อยโพลิเปปไทด์ (polypeptides) ในการผลิตอาหารซึ่งวัตถุดิบมีโปรตีนเป็นส่วนประกอบ เช่น ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เครื่องดื่ม รวมทั้งผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ เป็นต้น	ปริมาณที่เหมาะสม
45	EC 3.4.22.4 รวมถึง EC 3.4.22.32 และ EC 3.4.22.33	โบรมีเลน (Bromelain)	*แอนานาส โคโมซัส (Ananas comosus)* *แอนานาส แบรกทีตัส* (แอล) *(Ananas bracteatus* (L))	(1) สารเพิ่มรสชาติ หรือสารปรับปรุงคุณภาพแป้ง หรือสารทำให้คงตัว (2) สารช่วยในการผลิตเพื่อย่อยพอลีเปปไทด์ (polypeptides) เอไมด์ (amides) และเอสเทอร์ (esters) ในอาหารซึ่งวัตถุดิบมีโปรตีนเป็นองค์ประกอบ เช่น ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชกึ่งสำเร็จรูป หรือผลิตภัณฑ์โปรตีนไฮโดรไลเซต (protein hydrolysates) รวมถึงเบียร์	ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	รหัสตัวเลข	รายชื่อเอนไซม์	แหล่งของเอนไซม์	เงื่อนไขการใช้	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้
46	EC 3.4.23.1	เอเวียนเพปซิน (Avian Pepsin)	กระเพาะตอนหน้าหรือกระเพาะย่อยหรือกระเพาะแท้ของไก่หรือไก่งวง	สารช่วยในการผลิตเพื่อย่อยพอลีเปปไทด์ให้มีโมเลกุลขนาดเล็กลง ทำให้โปรตีนในน้ำนมแข็งตัวในระหว่างการผลิตชีส	ปริมาณที่เหมาะสม
47	เพปซิน (Pepsin) ได้แก่				
	EC 3.4.23.1	(1) เพปซิน เอ (Pepsin A)	กระเพาะอาหารของหมู	สารช่วยในการผลิตเพื่อย่อยสลาย polypeptides รวมถึงพันธะที่ติดกับ aromatic หรือ L-leucine residues ให้เป็นเปปไทด์ที่มีมวลโมเลกุลเล็กลง ในการผลิตอาหารที่วัตถุดิบมีโปรตีนเป็นองค์ประกอบ เช่น เนยแข็ง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา หรือโปรตีนไฮโดรไลเสต เป็นต้น	ปริมาณที่เหมาะสม
	EC 3.4.23.2	(2) เพปซิน บี (Pepsin B)			
	EC 3.4.23.3	(3) เพปซิน ซี (Pepsin C)			
48	EC 3.4.23.4	ไคโมซินเอ (Chymosin A) หรือ เรนนิน (Rennin) หรือ มิลก์-คล็อตติง เอนไซม์ (milk-clotting enzyme) หรือ ไคโมซิน (chymosin) หรือ ไคโมซิน เอ(chymosin A) หรือ แอสพาร์ทิลโพรทีเอส (aspartyl protease)	*เอสเชอริเคีย โคไล เค-12 (Escherichia coli K-12)* ที่มีหน่วยพันธุกรรมโพรไคโมซิน เอ (Prochymosin A Gene)	สารช่วยในการผลิต เพื่อย่อยโปรตีนเคซีน (casein) ในน้ำนมให้มีโมเลกุลเล็กลงในกระบวนการผลิตเนยแข็ง (cheese)	ปริมาณที่เหมาะสม
49	EC 3.4.23.4	ไคโมซิน บี (Chymosin B) หรือ เรนนิน (Rennin) หรือ มิลก์-คล็อตติง เอนไซม์ (milk-clotting enzyme) หรือ ไคโมซิน (chymosin) หรือ ไคโมซิน บี(chymosin B) หรือ แอสพาร์ทิลโพรทีเอส (aspartyl protease)	*แอสเพอร์จิลลัส ไนเจอร์ วาร์. แอวาโมริ (Aspergillus niger var. awamori)* ที่มีหน่วยพันธุกรรมไคโมซิน บี (Prochymosin B Gene)	สารช่วยในการผลิต เพื่อย่อยโปรตีนเคซีน (casein) ในน้ำนมให้มีโมเลกุลเล็กลง ในกระบวนการผลิตเนยแข็ง (cheese)	ปริมาณที่เหมาะสม
			คลายเวอโรไมซีส แล็กติส (Kluyveromyces lactis) ที่มีหน่วยพันธุกรรมโพรไคโมซิน บี (Prochymosin B Gene)		
50	EC 3.4.23.4 รวมทั้ง EC 3.4.23.6 และ EC 3.4.23.23	เรนเนต (Rennet)	สารสกัดจากน้ำย่อยที่ได้จากกระเพาะที่สี่ของลูกโค ลูกแพะ หรือลูกแกะ	สารช่วยในการผลิตชีส	ปริมาณที่เหมาะสม
			สารสกัดจากน้ำย่อยที่ได้จากกระเพาะที่สี่ของโค แพะ หรือแกะ		
			ไรโซมูคอร์ สปีซีส์ (Rhizomucor species)		

ลำดับ	รหัสตัวเลข	รายชื่อเอนไซม์	แหล่งของเอนไซม์	เงื่อนไขการใช้	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้
51	EC 3.4.24.27	เทอร์มอไลซิน โพรทีเอส (Thermolysin Protease) หรือ บาซิลลัส เทอร์มอโพที โอไลทิคัส เนเจอรัล โพรทิเนส *(Bacillus thermoproteolyticus* neutral proteinase) หรือเทอร์มอเอส (thermoase) หรือ เทอร์มอเอส วาย 10 (thermoase Y10) หรือ ทีแอลเอน (TLN)	*จีโอบาซิลลัส สเตียโรเทอร์มอฟิลัส (Geobacillus stearothermophilus)*	สารช่วยในการผลิตเพื่อเร่งปฏิกิริยาการสลายพันธะเปปไทด์ของโปรตีนให้เป็นกรดอะมิโนขนาดเล็ก ได้แก่ การผลิตยีสต์สกัด หรือโปรตีนสกัด เพื่อใช้เป็นสารปรุงแต่งรสชาติในอาหาร เช่น เครื่องปรุงรส ซุปพร้อมบริโภค หรือซอสถั่วเหลือง เป็นต้น	ปริมาณที่เหมาะสม
52	EC 3.5.1.1	แอสพาราจิเนส (Asparaginase) หรือ แอล-แอสพาราจิเนส (L-asparaginase) หรือ แอลฟ่า แอสพาราจิเนส (α-asparaginase)	*เชื้อแอสเพอร์จิลลัส ไนเจอร์ (Aspergillus niger)* ที่มีหน่วยพันธุกรรมจาก*แอสเพอร์จิลลัส ไนเจอร์ (Aspergillusniger)* *แอสเพอร์จิลลัส ออไรซี (Aspergillus oryzae)* ที่มีหน่วยพันธุกรรมจาก*แอสเพอร์จิลลัส ไนเจอร์ (Aspergillus oryzae)*	สารช่วยในการผลิต เพื่อลดการการเกิดสารอะคริลาไมด์จากการทำปฏิกิริยาระหว่างแอสพาราจีนและน้ำตาลรีดิวซ์ ในระหว่างการอบ หรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม
53	EC 3.5.1.2	กลูทามิเนส (Glutaminase) หรือ แอล-กลูทามีน แอมีโน-ไฮโดรเลส (L-glutamine aminohydrolase)	*บาซิลลัส แอมีโลลิเคอฟาเซียนส์ (Bacillus amyloliquefaciens)*	สารช่วยในการผลิตเพื่อย่อย L-glutamine ในกระบวนการผลิตสารปรุงแต่งรสชาติ หรือผลิตภัณฑ์ปรุงรส เป็นต้น	ปริมาณที่เหมาะสม
54	EC 3.5.1.44	โพรทีน-กลูทามิเนส (Protein-glutaminase) หรือ โพรทีน-แอล-กลูทามีน แอมิโดไฮโดรเลส (Protein-L-glutamine amidohydrolase)	*ไครซีโอแบคทีเรียม โพรทีโอไลทิคัม 9670 (Chryseobacterium proteolyticum* strain 9670	สารช่วยในการผลิตอาหารที่วัตถุดิบมีโปรตีนเป็นองค์ประกอบ เช่น ผลิตภัณฑ์นม ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา รวมทั้งผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ พาสตา ก๋วยเตี๋ยว ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ผลิตภัณฑ์ปรุงรสจากยีสต์ หรือผลิตภัณฑ์อาหารที่มีไข่เป็นส่วนประกอบ เป็นต้น	ปริมาณที่เหมาะสม
55	EC 3.5.4.6	เอเอ็มพี ดีแอมิเนส (AMP deaminase) หรือ เอเอ็มพี อะมิโนไฮโดรเลส (AMP aminohydrolase)	*แอสเพอร์จิลลัส เมลเลียส (Aspergillus melleus)*	สารช่วยในการผลิตสารสกัดจากยีสต์ (yeast extract)	ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	รหัสตัวเลข	รายชื่อเอนไซม์	แหล่งของเอนไซม์	เงื่อนไขการใช้	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้
56	EC 4.1.1.5	แอลฟา แอซีโทแล็กเทต ดีคาร์บอกซิเลส (alpha-Acetolactate Decarboxylase)	*บาซิลลัส ซับทิลิส (Bacillus subtilis)* ที่มีหน่วยพันธุกรรมจาก *บาซิลลัส เบรวิส* (*Bacillus brevis)*	สารช่วยในการผลิตเบียร์ หรือเครื่องดื่มแอลกอฮอล์	ปริมาณที่เหมาะสม
58	EC 5.3.1.5	กลูโคส ไอโซเมอเรส (Glucose isomerase) หรือ ไซโลส ไอโซเมอเรส (Xylose isomerase) หรือ ดี-ไซโลส ออโดส-คีโทส-ไอโซเมอเรส (D-xylose aldose-ketose-isomerase)	*แอกทิโนพลานีส มิสซูริเอนซิส (Actinoplanes missouriensis)* *บาซิลลัส โคแอกูแลนส์ (Bacillus coagulans)* *สเตรปโทไมซีส โอลิวาเซียส (Streptomyces olivaceus)* *สเตรปโทไมซีส โอลิโวโครโมเจน (Streptomyces olivochromogen)* *สเตรปโทไมซีส รูบิจิโนซัส (Streptomyces rubiginosus)* *สเตรปโทไมซีส ไวโอเลซีโอไนเจอร์ (Streptomyces violaceoniger)* *สเตรปโทไมซีส รูบิจิโนซัส* (*Streptomyces rubiginosus*) ที่มีหน่วยพันธุกรรมจาก *สเตรปโทไมซีส รูบิจิโนซัส* (*S. rubiginosus)* *สเตรปโทไมซีสมูรีนัส ดีเอสเอ็ม 3252 (Streptomyces murinus DSM 3252)*	สารช่วยในการผลิตอาหารซึ่งวัตถุดิบมีแป้งเป็นองค์ประกอบ เช่น น้ำเชื่อมจากแป้งข้าวโพดที่มีฟรักโทสสูง (High fructose syrup; HFS) และน้ำเชื่อมอื่นๆ ที่มีฟรักโทสเป็นส่วนประกอบ	ปริมาณที่เหมาะสม

บัญชีหมายเลข ๒

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๙) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร

รายการข้อมูลหรือหลักฐานประกอบการประเมินความปลอดภัย

ลำดับ	รายการข้อมูล	คำอธิบาย
1	**ข้อมูลคุณลักษณะเฉพาะของเอนไซม์**	
1.1	ชื่อ และกลุ่มของเอนไซม์	ระบุชื่อทางเคมี ชื่อสามัญ ชื่อทางการค้า ชื่อพ้อง และตัวย่อ
1.2	รหัสตัวเลขของเอนไซม์ตามระบบสากล	เช่น EC Number, IUBMB number, INS number หรือ CAS number (ถ้ามี)
1.3	องค์ประกอบโครงสร้างของเอนไซม์	กรณีเอนไซม์ที่ได้จากสิ่งมีชีวิตซึ่งไม่มีประวัติการใช้เป็นอาหาร หรือสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม ให้แสดงรายละเอียดข้อมูล ดังต่อไปนี้ (1) มวลโมเลกุล (Molecular Mass) (2) โครงสร้าง (Subunit Structure) (3) ลำดับของกรดอะมิโน (Amino acid sequence)
1.4	ความไม่บริสุทธิ์ (impurities) ที่อาจเกิดขึ้นในกระบวนการผลิต	แสดงผลการตรวจวิเคราะห์ปริมาณสารปนเปื้อน เช่น โลหะหนัก สารพิษจากเชื้อรา ที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างกระบวนการผลิต พร้อมทั้งระบุวิธีการป้องกันหรือกำจัดสารปนเปื้อนเหล่านั้น รวมทั้งระบุวิธีการตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนเหล่านี้ด้วย
1.5	คุณสมบัติของเอนไซม์	อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับ (1) กิจกรรมหลักของเอนไซม์ (Active principle), ลักษณะจำเพาะของเอนไซม์ต่อสาร ตั้งต้น เช่น พันธะ หรือตำแหน่งของสารตั้งต้นที่จะถูกย่อยโดยเอนไซม์, ปฏิกิริยาและผลผลิตที่ได้ และโคแฟกเตอร์ที่ต้องใช้ (2) สภาวะที่เหมาะต่อการทำงานของเอนไซม์ (3) ผลิตภัณฑ์พลอยได้ หรือผลข้างเคียงที่ไม่พึงประสงค์(subsidiary/side activities) ซึ่งเกิดจากการการทำงานของเอนไซม์ รวมถึงวิธีการตรวจวัดผลพลอยได้นั้นๆ (ถ้ามี)
1.6	ปฏิกิริยาที่เกิดขึ้นและวิถีของเอนไซม์นั้นๆในอาหาร (Reactions and Fate of Enzyme in Food)	อธิบายถึงปฏิกิริยาที่เกิดขึ้นเมื่อใช้เอนไซม์ในกระบวนการผลิตอาหาร การเกิดปฏิกิริยาระหว่างเอนไซม์กับสารต่างๆ ในอาหารในระหว่างกระบวนการผลิต การปรุงหรือประกอบอาหาร ตลอดจนถึงวิธีการที่ทำให้เอนไซม์นั้นถูกกำจัดออก ถูกทำลายหรือถูกทำให้เสื่อมลงไป
1.7	วิธีการตรวจวิเคราะห์กิจกรรมของเอนไซม์	อธิบายถึงวิธีการทดสอบกิจกรรมของเอนไซม์ที่เป็นมาตรฐานและยอมรับในระดับสากล โดยอ้างอิงตามที่กำหนดไว้ใน Combined Compendium of Food Additive Specification หรือ Food Chemical Codex ซึ่งวิธีการตรวจวิเคราะห์จะต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้ (1) มีความจำเพาะ (specificity) (2) แสดงข้อจำกัดของการตรวจวัด (LOD หรือ LOQ) (3) ความถูกต้อง (accuracy) (4) ความแม่นยำ (precision) กรณีเป็นวิธีการตรวจวิเคราะห์ที่ไม่สอดคล้องตามที่กำหนดไว้ ต้องแนบเอกสารแสดงวิธีตรวจวิเคราะห์พร้อมคำรับรองความเทียบเท่า

ลำดับ	รายการข้อมูล	คำอธิบาย
1.8	ข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐานของเอนไซม์ที่ผู้ผลิตกำหนดไว้	ข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐานที่กำหนดควรสอดคล้องตามที่กำหนดไว้ใน General Specifications and Considerations for Enzyme Preparations used in Food Processing และต้องประกอบด้วยข้อมูลดังต่อไปนี้ เป็นอย่างน้อย (1) ชื่อ และแหล่งของเอนไซม์ (Enzyme Nomenclature and source) (2) ชื่อเอนไซม์ที่ออกฤทธิ์ (Active Component): (3) คุณลักษณะทางกายภาพ (4) แอกติวิตี (Activity) ของเอนไซม์และหน่วยที่วัด (5) สภาวะที่เหมาะสมของการใช้งาน รวมทั้งวิธีการใช้ที่แนะนำ (6) ข้อจำกัดของสารแปลกปน (7) การบรรจุและการเก็บรักษา
2	**แหล่งของเอนไซม์ และกระบวนการผลิต**	
2.1	แหล่งของเอนไซม์	ระบุสิ่งมีชีวิตที่เป็นผู้ผลิต หรือผู้ให้เอนไซม์ แล้วแต่กรณี ดังนี้
	(1) กรณีเป็นเอนไซม์ซึ่งได้จากสัตว์	ระบุชื่อวิทยาศาสตร์ รวมทั้งส่วนของสัตว์ที่นำมาสกัดเอนไซม์
	(2) กรณีเป็นเอนไซม์ซึ่งได้จากพืช	ระบุชื่อวิทยาศาสตร์ของพืช รวมทั้งส่วนของพืชที่นำมาสกัดเอนไซม์
	(3) กรณีเป็นเอนไซม์ซึ่งได้จากเชื้อจุลินทรีย์	ระบุชนิดพันธ์ (species) และสายพันธุ์ (strain) พร้อมทั้งรายละเอียดจำเพาะของจุลินทรีย์สายพันธ์นั้นๆ เช่น ข้อมูลเกี่ยวกับการสร้างสารพิษ การก่อโรค การบริโภคเป็นอาหาร การสร้างต้านสารจุลชีพ รวมถึงวิธีการเก็บรักษาเชื้อต้นแบบและการควบคุมการกลายพันธ์ของเชื้อจุลินทรีย์ต้นแบบที่ใช้ในแต่ละรุ่นการผลิต
	(4) กรณีที่เป็นเอนไซม์ซึ่งได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม	ต้องมีรายละเอียดข้อมูล ดังต่อไปนี้
		1. รายละเอียดของจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม ได้แก่ 1.1 ชนิดของจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม (แบคทีเรีย ยีสต์ หรือราเส้นใย) 1.2 สายพันธุ์ของจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม (strain) 1.3 ลักษณะพันธุกรรมที่ดัดแปร 1.4 วัตถุประสงค์ของการดัดแปรพันธุกรรม 1.5 ระดับความเสี่ยงของจุลินทรีย์ที่ดัดแปรพันธุกรรม
		2. รายละเอียดของจุลินทรีย์ผู้รับหน่วยพันธุกรรม (recipient) /จุลินทรีย์เจ้าบ้าน (host) 2.1 ชื่อวิทยาศาสตร์ 2.2 ชื่อสามัญ (ถ้ามี) 2.3 การจำแนกทางอนุกรมวิธาน 2.4 หมายเลขทะเบียนสายพันธุ์ที่ระบุไว้กับแหล่งเก็บรักษาเชื้อต้นแบบ (accession number) หรือรายละเอียดที่ระบุไว้กับแหล่งเก็บรักษาเชื้อต้นแบบ 2.5 ประวัติการใช้ การเพาะเลี้ยง การพัฒนาสายพันธุ์ และลักษณะที่อาจมีผลกระทบเชิงลบต่อสุขภาพมนุษย์ 2.6 ข้อมูลทางพันธุกรรม (genotype) และลักษณะที่ปรากฏ (phenotype) ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัย (ข้อมูลควรครอบคลุมถึงจุลินทรีย์สายพันธุ์ใกล้เคียงหรือมีความสัมพันธ์กับจุลินทรีย์ผู้รับหน่วยพันธุกรรม) 2.6.1 การสร้างสารพิษ 2.6.2 การสร้างสารปฏิชีวนะ 2.6.3 การต้านสารปฏิชีวนะ

ลำดับ	รายการข้อมูล	คำอธิบาย
		2.6.4 การก่อให้เกิดโรคในมนุษย์หรือสัตว์ที่มีสุขภาพดี 2.6.5 ผลกระทบต่อภูมิคุ้มกัน 2.6.6 ความเสถียรของพันธุกรรมของจุลินทรีย์ผู้รับหน่วยพันธุกรรม
		3. รายละเอียดของสิ่งมีชีวิตผู้ให้หน่วยพันธุกรรม (donor) 3.1 ในกรณีที่มีสิ่งมีชีวิตเป็นผู้ให้หน่วยพันธุกรรม ให้ระบุ 3.1.1ชื่อวิทยาศาสตร์ 3.1.2 ชื่อสามัญ (ถ้ามี) 3.1.3 การจำแนกทางอนุกรมวิธาน 3.1.4 หมายเลขทะเบียนสายพันธุ์ที่ระบุไว้กับแหล่งเก็บรักษาเชื้อต้นแบบ (accession number) หรือรายละเอียดที่ระบุไว้กับแหล่งเก็บรักษาเชื้อต้นแบบ 3.1.5 ข้อมูลความปลอดภัยทางด้านอาหาร 3.1.6 ข้อมูลทางพันธุกรรม (genotype) และลักษณะที่ปรากฏ (phenotype) ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัย ได้แก่ - การสร้างสารพิษ - การสร้างสารปฏิชีวนะ - การต้านสารปฏิชีวนะ - การก่อให้เกิดโรคในมนุษย์หรือสัตว์ที่มีสุขภาพดี และ - ผลกระทบต่อภูมิคุ้มกัน 3.2 ในกรณีที่เป็นดีเอ็นเอสังเคราะห์ และไม่มีที่มาจากหน่วยพันธุกรรมที่มีอยู่ตามธรรมชาติ ให้ระบุ 3.2.1 หน้าที่และบทบาทของดีเอ็นเอสังเคราะห์ 3.2.2 ลำดับเบสของดีเอ็นเอสังเคราะห์
		4. รายละเอียดของกระบวนการดัดแปรพันธุกรรม 4.1 วิธีการถ่ายยีน 4.2 ข้อมูลของดีเอ็นเอที่ใช้ในการดัดแปร ได้แก่ 4.2.1 ยีนเป้าหมายที่ควบคุมลักษณะที่ต้องการโดยระบุความเป็นไปได้ในการก่อให้เกิดอันตรายของลำดับนิวคลีโอไทด์และลำดับกรดอะมิโนที่แสดงออก 4.2.2 ยีนเครื่องหมาย 4.2.3 โปรโมเตอร์ 4.2.4 เทอร์มิเนเตอร์ 4.2.5 องค์ประกอบอื่นที่เกี่ยวข้อง เช่นยีนอื่นที่อาจได้รับผลกระทบจากการทำงานของยีนนี้
		5. ลักษณะของการดัดแปรพันธุกรรม 5.1 ข้อมูลการดัดแปรพันธุกรรมในจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม 5.1.1 ลักษณะและรายละเอียดของดีเอ็นเอที่เพิ่ม แทรก ตัดออก หรือวัสดุพันธุกรรมที่ดัดแปร รวมทั้งพลาสมิดหรือพาหะชนิดอื่นที่ใช้ในการถ่ายทอดดีเอ็นเอที่ต้องการ โดยวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการเคลื่อนย้าย 5.1.2 จำนวนตำแหน่งที่มีการแทรกของดีเอ็นเอ 5.1.3 การเรียงตัวของหน่วยพันธุกรรมในแต่ละตำแหน่งที่มีการ

ลำดับ	รายการข้อมูล	คำอธิบาย
		สอดแทรก ดัดแปร หรือตัดออกของดีเอ็นเอ และจำนวนชุด (copy) ของดีเอ็นเอในแต่ละตำแหน่งการสอดแทรก 5.1.4 การวิเคราะห์ช่วงการถอดรหัส (open reading frame) ของดีเอ็นเอที่สอดแทรก หรือช่วงระหว่างดีเอ็นเอที่สอดแทรกที่ติดกันในโครโมโซม หรือพลาสมิด 5.1.5 ความเป็นไปได้ในการก่อให้เกิดโปรตีนชนิดที่อาจก่อให้เกิดอันตราย เช่น การก่อให้เกิดภูมิแพ้ของลำดับนิวคลีโอไทด์และลำดับกรดอะมิโนตามที่มีรายงานไว้ 5.2 ข้อมูลผลผลิตที่เกิดจากการแสดงออกของยีนในจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม 5.2.1 ผลิตผลที่ได้จากการดัดแปรพันธุกรรม (โปรตีน หรืออาร์เอ็นเอที่ยังไม่ได้รับการแปลรหัส) หรือข้อมูลอื่นๆ เช่น การวิเคราะห์ผลิตผลที่ได้จากการถอดรหัสแล้ว หรือผลิตผลที่มีการแสดงออกเพื่อให้สามารถระบุสารชนิดใหม่ใดๆ ที่อาจปรากฏในอาหาร 5.2.2 หน้าที่ของผลิตผลที่เกิดจากการดัดแปรพันธุกรรม 5.2.3 รายละเอียดของลักษณะใหม่ที่ปรากฏ 5.2.4 ระดับและตำแหน่งการแสดงออกของผลิตผลจากยีน และสารเมแทโบไลต์ที่เกิดจากผลิตผลจากยีน - กรณีของแบคทีเรียแกรมลบให้ระบุว่าผลิตผลจากยีนนั้นอยู่ภายในเซลล์ หรือในบริเวณ periplasm - กรณีจุลินทรีย์จำพวกยูคาริโอตให้ระบุว่าอยู่ในโครงสร้างจำเพาะภายในเซลล์ (organelle) หรือมีการขับออกมานอกเซลล์ (secretion) 5.2.5 ปริมาณผลิตผลจากยีนที่แทรก ถ้าการแสดงออกของยีนนั้นทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงระดับอาร์เอ็นเอส่งข่าวจำเพาะ (specific endogenous mRNA) หรือโปรตีน 5.2.6 การไม่พบผลิตผลจากยีน หรือไม่พบการเปลี่ยนแปลงของสารเมแทโบไลต์ที่เกี่ยวข้องกับผลิตผลจากยีน ในกรณีที่ผลนั้นเป็นไปตามเจตนาของการดัดแปรพันธุกรรม 5.3 ข้อมูลอื่นๆ ได้แก่ 5.3.1 การจัดเรียงตัวของหน่วยพันธุกรรมที่ใช้ในการถ่ายยีนมีความคงตัว หรือมีการจัดเรียงตัวใหม่ หลังจากการสอดแทรก 5.3.2 การเปลี่ยนแปลงลำดับกรดอะมิโนอันเป็นผลจากการดัดแปรพันธุกรรม ส่งผลต่อการดัดแปรโปรตีนภายหลังการแปลรหัสหรือมีผลกระทบต่อโครงสร้างและหน้าที่ของโปรตีน 5.3.3 ผลที่เจตนาให้เกิดขึ้นเป็นไปตามวัตถุประสงค์ คงตัว และสามารถถ่ายทอดได้ตามกฎของการถ่ายทอดทางพันธุกรรม 5.3.4 การแสดงออกของลักษณะใหม่เป็นไปตามคาดหวัง และอยู่ในตำแหน่งของเซลล์ที่เหมาะสม โดยการแสดงออกเป็นไปในระดับที่สอดคล้องกับยีนที่ควบคุมการแสดงออก 5.3.5 ผลกระทบจากกระบวนการดัดแปรพันธุกรรมต่อยีนในจุลินทรีย์ผู้รับ/เจ้าบ้าน 5.3.6 ข้อมูลที่ยืนยันเอกลักษณ์ (identity) และรูปแบบการแสดงออกของโปรตีนผสม (fusion protein) ที่อาจเกิดขึ้นใหม่

ลำดับ	รายการข้อมูล	คำอธิบาย
		6. การจำกัด และตรวจสอบการคงเหลือของจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรมและชิ้นส่วนของหน่วยพันธุกรรมในผลิตภัณฑ์สุดท้าย 6.1 แสดงข้อมูลวิธีการ หรือขั้นตอนการกำจัดสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมและดีเอนเอออกจากผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ 6.2 ผลการตรวจสอบเซลล์ของจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม 6.3 ผลการตรวจสอบชิ้นส่วนของหน่วยพันธุกรรม
2.2	วิธีการผลิต/ กระบวนการผลิต เอนไซม์	รายละเอียดเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในกระบวนการผลิต หรือกระบวนการหมักจุลินทรีย์ รวมถึงปัจจัยที่ต้องควบคุม เช่น อุณหภูมิ ปริมาณสารอาหาร ปริมาณก๊าซ ชื่อสารเคมีที่ใช้ในกระบวนการหมัก วิธีการทำให้บริสุทธิ์ โดยมีการแสดงแผนผังกระบวนการผลิตเอนไซม์ประกอบด้วย
2.3	กระบวนการตรึงเอนไซม์ (Immobilization procedure) (ถ้ามี)	ขั้นตอนและรายละเอียดของกระบวนการตรึงเอนไซม์ สารที่ใช้ในการตรึง รวมทั้งคุณสมบัติ และลักษณะของสารนั้น
3	**ข้อมูลด้านความปลอดภัย**	
3.1	**กรณีที่เป็นเอนไซม์ซึ่งได้จากแหล่งที่ไม่มีประวัติการบริโภคเป็นอาหารหรือใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร หรือเป็นเอนไซม์ที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม จะต้องมีรายละเอียดข้อมูลด้านความปลอดภัย ดังต่อไปนี้**	
3.1.1	การศึกษาเกี่ยวกับการเกิดพิษกึ่งเรื้อรัง	ข้อมูลการศึกษา โดยมีการออกแบบการทดสอบตาม Organization for Economic Co-operation and Development (OECD Guideline 408, 2000a) แล้วแต่กรณี ดังนี้ - Repeated Dose 90-Day Oral Toxicity Study in Rodents หรือ - Repeated Dose 90-Day Oral Toxicity Study in Non-Rodents
3.1.2	ผลการประเมินความเป็นพิษต่อยีน	ประกอบด้วยข้อมูลเกี่ยวกับการทดสอบการกลายพันธุ์ในแบคทีเรีย (Ames test, OECD Guideline 471) หรือ mouse lymphoma tk assay และการทดลองในโครโมโซม (chromosomal aberration / micronucleus assay, OECD Guideline 476)
3.1.3	การก่อภูมิแพ้ (Allergenicity)	ข้อมูลการเทียบลำดับของกรดอะมิโนของเอนไซม์ และ/หรือโครงสร้างของเอนไซม์ (amino acid sequence and/or structural similarities) กับลำดับกรดอะมิโนของโปรตีนที่ทราบว่าเป็นสารก่อภูมิแพ้หรือสารพิษอื่นๆโดยเปรียบเทียบอย่างน้อย 2 ฐานข้อมูล และใช้ฐานข้อมูลที่เป็นปัจจุบัน แต่ต้องไม่เกิน 3 ปี นับถึงวันที่ยื่นข้อมูล
3.1.4	ข้อมูลปริมาณการได้รับสัมผัส (dietary exposure) และการอธิบายลักษณะของความเสี่ยง	ประเมินการได้รับสัมผัสกรณีร้ายแรง จากข้อมูลดังนี้ - ข้อมูลการบริโภคอาหารของประเทศไทย ใน7 ช่วงอายุ ที่ค่าเฉลี่ยและค่าเปอร์เซ็นไทล์ที่ 97.5 ของการบริโภคโดยประชากรทั้งหมด (per capita) โดยให้ระบุรายการอาหารทุกชนิดที่ใช้ในการคำนวณ - ข้อมูล Conversion factor จากสูตรส่วนประกอบมาตรฐานของอาหารชนิดนั้น (standard recipe) หรือ ค่าอ้างอิงตาม Food and Agriculture Organization of the United Nations - ข้อปริมาณสูงสุดของเอนไซม์ที่แนะนำให้ใช้ในอาหารแต่ละชนิด โดยคำนวณเป็น mg (TOS)/kg food 2. ลักษณะของความเสี่ยง โดยคำนวณค่า margin of exposure (MOE) ด้วยการนำค่าปริมาณการได้รับสัมผัสเทียบกับค่า point of departure (POD) ซึ่งได้แก่ค่า NOEL หรือ NOAEL หรือ benchmark dose Level ที่ได้จากการศึกษาความเป็นพิษกึ่งเรื้อรัง (subchronic oral toxicity studies)

ลำดับ	รายการข้อมูล	คำอธิบาย
3.1.5	ค่าความปลอดภัยอ้างอิง (Acceptable Daily Intake: ADI)	การกำหนดค่าความปลอดภัยอ้างอิง (ADI) โดยอ้างถึงข้อมูลอย่างน้อยดังต่อไปนี้ (ก) ขนาดสูงสุดของเอนไซม์ที่ให้แก่สัตว์ทดลองแล้วไม่สังเกตเห็นความผิดปกติ (no-observed-effect level: NOEL) และ/หรือ the no-observed-adverse-effect level (NOAEL) (ข) ปัจจัยความปลอดภัย (safety factor) ในการคำนวณ (ค) ข้อมูลเกี่ยวกับความเป็นพิษและปฏิกิริยาการตอบสนองของร่างกาย (toxicological versus physiological responses) (ง) ค่า MOE
3.2	**กรณีที่เอนไซม์ได้จากแหล่งซึ่งมีประวัติการบริโภคเป็นอาหาร หรือใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร**	
3.2.1	พืชหรือสัตว์	แนบเอกสาร หรือหลักฐานที่แสดงให้เห็นว่าแหล่งของเอนไซม์นั้นได้จากส่วนของพืชหรือสัตว์ที่บริโภคได้
3.2.2	จุลินทรีย์	แนบเอกสารหรือหลักฐานที่แสดงว่าเป็นจุลินทรีย์มีประวัติการใช้เป็นอาหาร หรือแนบเอกสาร หลักฐานที่แสดงว่าจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ ผ่านการประเมินความปลอดภัยและอนุญาตสำหรับใช้ในการผลิตอาหารแล้ว เช่น เอกสาร Qualified Presumption of Safety (QPS) หรือ Bulletin of the *International Dairy Federation* (IDF) เป็นต้น
4	**รายงานผลการประเมินหรือเอกสารทางกฎหมายที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)**	
4.1	รายงานผลการประเมินความปลอดภัยหรือความเห็นจากหน่วยประเมินความปลอดภัยของประเทศต่างๆ	รายงานผลการประเมินความปลอดภัยหรือความเห็นจากหน่วยประเมินความปลอดภัยของประเทศต่างๆเช่น เกาหลีใต้ แคนาดา สหภาพยุโรป สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น ออสเตรเลีย-นิวซีแลนด์ เป็นต้น
4.2	เอกสารอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง	หนังสือตอบ หรือเอกสารการอนุญาตจากหน่วยงานราชการ หรือเอกสารแสดงสิทธิบัตรซึ่งมีรายละเอียดเกี่ยวกับเทคนิค หรือวิธีการผลิตเอนไซม์ เป็นต้น

บัญชีหมายเลข ๓

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๙) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร

ข้อมูลประกอบการพิจารณาความจำเป็น

ลำดับ	รายการเอกสาร	คำอธิบายเพิ่มเติม
1	**ข้อมูลสรุปเกี่ยวกับคุณลักษณะเฉพาะของเอนไซม์ พร้อมเอกสารแนบ**	
1.1	ชื่อ และกลุ่มของเอนไซม์	ระบุชื่อทางเคมี ชื่อสามัญ ชื่อทางการค้า ชื่อพ้อง และตัวย่อ
1.2	รหัสตัวเลขของเอนไซม์ตามระบบสากล (ถ้ามี)	ระบุ CAS number, EC Number, IUBMB number หรือ INS Number เป็นต้น
1.3	คุณสมบัติของเอนไซม์	ระบุข้อมูลเกี่ยวกับ (1) กิจกรรมหลักของเอนไซม์ (Active principle), ลักษณะจำเพาะของเอนไซม์ต่อสารตั้งต้น เช่นพันธะ หรือตำแหน่งของสารตั้งต้นที่จะถูกย่อยโดยเอนไซม์, ปฏิกิริยาและผลผลิตที่ได้ และโคแฟกเตอร์ที่ต้องใช้ (2) สภาวะที่เหมาะต่อการทำงานของเอนไซม์ (3) ผลพลอยได้ (subsidiary/side activities) หรือผลพลอยได้ที่ไม่พึงประสงค์ที่เกิดจากการการทำงานของเอนไซม์ในสภาวะที่ไม่เหมาะสม รวมถึงวิธีการตรวจวัดผลพลอยได้นั้นๆ (ถ้ามี)
2.0	**ข้อมูลสรุปเกี่ยวกับความจำเป็นของการใช้เอนไซม์ในกระบวนการผลิต พร้อมเอกสารแนบ**	
2.1	ความจำเป็นของการใช้เอนไซม์สำหรับการผลิตอาหารแต่ละชนิดที่จะเสนอขอใช้	ข้อมูลงานวิจัย พร้อมทั้งเอกสารอ้างอิงที่น่าเชื่อถือที่แสดงถึงประสิทธิภาพและความจำเป็นของการใช้เอนไซม์นั้นๆ โดยระบุปริมาณซึ่งคำนวณเป็น TOS และวัตถุประสงค์การใช้หรือหน้าที่ทางเทคโนโลยีการผลิต
2.2	ข้อมูลเกี่ยวกับการนำไปใช้	แนบรายละเอียด ลักษณะ วิธีการนำเอนไซม์ไปใช้ในกระบวนการผลิตอาหารอย่างละเอียด โดยรวมถึงกระบวนการผลิตที่มีผลต่อการทำงานหรือหยุดการทำงาน หรือการกำจัดเอนไซม์ออกจากผลิตภัณฑ์อาหารโดยละเอียด
2.3	เอกสารทางกฎมายที่เกี่ยวข้องอื่นๆ (ถ้ามี)	- กฎหมายหรือกฎระเบียบที่แสดงว่ามีการอนุญาตให้ใช้เอนไซม์นั้นๆ ในผลิตภัณฑ์อาหารที่จะเสนอขอใช้ในประเทศที่มีระบบประเมินความปลอดภัยที่น่าเชื่อถือ เช่น สหภาพยุโรป ออสเตรเลีย-นิวซีแลนด์ สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น - เอกสารแสดงสิทธิบัตร

บัญชีหมายเลข ๔
แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๙) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร

รายการวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในเอนไซม์ปรุงแต่ง หรือเอนไซม์ตรึงรูป

INS No.	รายชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้	ปริมาณการตกค้างในเครื่องดื่ม	ปริมาณการตกค้างในผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ
INS 170(i)	Calcium carbonate (แคลเซียมคาร์บอเนต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 200	Sorbic acid (กรดซอร์บิก)	20,000 มก./กก. (ใช้อย่างเดียวหรือรวมกัน โดยคำนวณเป็นกรดซอร์บิก)	ไม่เกิน 10 มก./ลิตร	ไม่เกิน 20 มก./กก.
INS 202	Potassium sorbate (โพแทสเซียมซอร์เบต)			
INS 210	Benzoic acid (กรดเบนโซอิก)	(1) 5,000 มก./กก. (ใช้อย่างเดียวหรือรวมกัน โดยคำนวณเป็นกรดเบนโซอิก (2) 12,000 มก./กก.(เฉพาะเอนไซม์เรนเนต)	ไม่เกิน 0.85 มก./ลิตร	ไม่เกิน 1.7 มก./กก.
INS 211	Sodium benzoate (โซเดียมเบนโซเอต)		ไม่เกิน 2.5 มก./ลิตร (ในเครื่องดื่มที่มีเวย์ซึ่งใช้เอนไซม์เรนเนตเป็นส่วนประกอบ)	ไม่เกิน 5 มก./กก. (ในเนยแข็งที่ใช้เอนไซม์เรนเนต)
INS 214	Ethyl-p-hydroxybenzoate (เอทิลพารา-ไฮดรอกซิเบนโซเอต)หรือ Ethylparaben (เอทิลพาราเบน)	2,000 มก./กก. (ใช้อย่างเดียวหรือรวมกัน โดยคำนวณเป็นกรดเบนโซอิก)	ไม่เกิน 1 มก./ลิตร	ไม่เกิน 2 มก./กก.
INS -	Sodium ethyl p-hydroxybenzoate (โซเดียมเอทิลพารา-ไฮดรอกซิเบนโซเอต)			
INS 218	Methyl p-hydroxybenzoate (เมทิลพารา-ไฮดรอกซิเบนโซเอต) หรือ Methylparaben (เมทิลพาราเบน)			
INS-	Sodium methyl p-hydroxybenzoate (โซเดียมเมทิลพารา-ไฮดรอกซิเบนโซเอต)			
INS 220	Sulfur dioxide (ซัลเฟอร์ไดออกไซด์)	(1) 2,000 มก./กก. (ในรูปสารเดี่ยวหรือผสมกับซัลเฟอร์ไดออกไซด์อิสระ (SO_2)) (2) 5,000 มก./กก. (เฉพาะเอนไซม์ที่ใช้สำหรับ	ไม่เกิน 2 มก./ลิตร	ไม่เกิน 2 มก./กก.
INS 221	Sodium sulfite (โซเดียมซัลไฟต์)			
INS 222	Sodium hydrogen sulfite (โซเดียมไฮโดรเจนซัลไฟต์)			
INS 223	Sodium metabisulfite (โซเดียมเมทาไบซัลไฟต์)			

INS No.	รายชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้	ปริมาณการตกค้างในเครื่องดื่ม	ปริมาณการตกค้างในผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ
INS 224	Potassium metabisulfite (โพแทสเซียมเมทาไบซัลไฟต์)	อุตสาหกรรมการผลิตเบียร์) (3) 6,000 มก./กก. (เฉพาะเอนไซม์เบต้าอะไมเลสจากข้าวบาร์เลย์) (4) 10,000 มก./กก. (เฉพาะเอนไซม์ปาเปนในรูปของแข็ง)		
INS 250	Sodium nitrite (โซเดียมไนไทรต์)	500 มก./กก.	ห้ามใช้กับเอนไซม์ที่จะใช้ในการผลิตเครื่องดื่ม	ไม่เกิน 0.01 มก./กก.
INS 260	Acetic acid (กรดแอซีติก)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 261(i)	Potassium acetate (โพแทสเซียมแอซีเทต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 262(i)	Sodium acetate (โซเดียมแอซีเทต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 263	Calcium acetate (แคลเซียมแอซีเทต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 270	Lactic acid (กรดแลกติก)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 281	Sodium propionate (โซเดียมโพรพิโอเนต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ไม่เกิน 50 มก./ลิตร	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 290	Carbon dioxide (คาร์บอนไดออกไซด์)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 296	Malic acid (กรดมาลิก)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 300	Ascorbic acid, L- (กรดแอล-แอสคอร์บิก)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 301	Sodium ascorbate (โซเดียมแอสคอร์เบต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 302	Calcium ascorbate (แคลเซียมแอสคอร์เบต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 304	Ascorbyl palmitate (แอสคอร์บิลแพลมิเทต) หรือ Vitamin C palmitate (วิตามินซีแพลมิเทต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS-	Tocopherol-rich extract (โทคอเฟอรอลสกัดเข้มข้น)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 307a	d-alpha-Tocopherol Concentrate (ดี-แอลฟา-โทคอเฟอรอลเข้มข้น หรือ Vitamin E (วิตามินอี)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 307b	Tocopherol Concentrate, mixed (โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น) หรือ Vitamin E (วิตามินอี)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม

INS No.	รายชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้	ปริมาณการตกค้างในเครื่องดื่ม	ปริมาณการตกค้างในผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ
INS 307c	dl-alpha-Tocopherol(ดีแอล-แอลฟา-โทคอเฟอรอล)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 322(i)	Lecithin (เลซิติน)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 325	Sodium lactate (solution) (โซเดียมแล็กแทต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 326	Potassium lactate (solution) (โพแทสเซียมแล็กแทต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 327	Calcium lactate (แคลเซียมแล็กแทต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 330	Citric acid Monoanhydrate (กรดซิทริก)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 331(i)	Sodium dihydrogen citrate (โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)หรือ Monosodium citrate (มอโนโซเดียมซิเทรต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 331(iii)	Trisodium citrate (ไทรโซเดียมซิเทรต)หรือ Sodium citrate (โซเดียมซิเทรต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 332(i)	Potassium dihydrogen citrate (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 332(ii)	Tripotassium citrate (ไทรโพแทสเซียมซิเทรต) หรือ Potassium citrate (โพแทสเซียมซิเทรต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 333(iii)	Calcium citrate (แคลเซียมซิเทรต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 334	L(+)-Tartaric acid (กรดแอล(+)-ทาร์ทาริก)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 335(ii)	Sodium L(+)-tartrate (โซเดียมแอล(+)-ทาร์เทรต) หรือ Sodium dextro-tartrate (โซเดียมเดกซ์โทร-ทาร์เทรต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS-	Potassium tartrates (โพแทสเซียมทาร์เทรต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 337	Potassium sodium L(+)-tartrate (โพแทสเซียมโซเดียมแอล(+)-ทาร์เทรต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 350(i)	Sodium hydrogen DL-malates (โซเดียมไฮโดรเจนดีแอล-มาเลต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 350(ii)	Sodium DL-malates (โซเดียมดีแอล-มาเลต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 338	Phosphoric acid (กรดฟอสฟอริก)	10,000 มก./กก.(ในรูปของฟอสฟอรัส เพนทอกไซด์)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 339(i)	Sodium dihydrogen phosphate (โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต)	50,000 มก./กก. (ในรูปสารเดี่ยวหรือผสมกับฟอสฟอรัสเพนทอกไซด์)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 339(ii)	Disodium hydrogen phosphate (ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต)			

INS No.	รายชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้	ปริมาณการตกค้างในเครื่องดื่ม	ปริมาณการตกค้างในผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ
INS 339(iii)	Trisodium phosphate (ไทรโซเดียมฟอสเฟต)			
INS 340(i)	Potassium Dihydrogen Phosphate (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต)			
INS 340(ii)	Dipotassium Hydrogen Phosphate (ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต)			
INS 340(iii)	Tripotassium phosphate (ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต)			
INS 341(i)	Calcium Dihydrogen Phosphate (แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต)			
INS 341(ii)	Calcium Hydrogen Phosphate (แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต)			
INS 341(iii)	Tricalcium phosphate (ไทรแคลเซียมฟอสเฟต)			
INS 343(i)	Magnesium dihydrogen phosphate (แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต)			
INS 343(ii)	Magnesium hydrogen phosphate (แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต)			
INS 343(iii)	Trimagnesium phosphate (ไทรแมกนีเซียมฟอสเฟต)			
INS 343(iv)	Magnesium dihydrogen diphosphate (แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต)			
INS-	Potassium malate (โพแทสเซียมมาเลต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 352(ii)	Calcium DL-malate (แคลเซียมดีแอล-มาเลต)หรือ DL-Monocalcium malate (ดีแอลมอโนแคลเซียมมาเลต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS-	Calcium tartrate (แคลเซียมทาร์เทรต) (E 354)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 380	Triammonium citrate (ไทรแอมโมเนียมซิเทรต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 400	Alginic acid (กรดแอลจินิก)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 401	Sodium alginate (โซเดียมแอลจิเนต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 402	Potassium alginate (โพแทสเซียมแอลจิเนต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 403	Ammonium alginate (แอมโมเนียมแอลจิเนต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 404	Calcium alginate (แคลเซียมแอลจิเนต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 406	Agar (อะการ์)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 407	Carrageenan (แคร์ราจีแนน)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 407a	Processed eucheuma seaweed (สาหร่ายทะเลยูชิวมาแปรรูป)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม

INS No.	รายชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้	ปริมาณการตกค้างในเครื่องดื่ม	ปริมาณการตกค้างในผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ
INS 410	Carob bean gum (คารอบบีนกัม) หรือ Locust bean gum (โลคัสบีนกัม) หรือ Carob bean gum (Clarified) (คารอบบีนกัม)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 412	Guar gum (กัวร์กัม) หรือ Guar Gum (Clarified) (กัวร์กัม)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 413	Tragacanth (ทรากาแคนท์กัม)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 414	Gum Arabic (กัมอะราบิก)หรือ Acacia gum (อาคาเชียกัม) หรือ Arabic gum (อะราบิกกัม)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 415	Xanthan gum (แซนแทนกัม)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 417	Tara gum (ทารากัม)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 418	Gellan gum (เจลแลนกัม)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 420(i)	Sorbitol (ซอร์บิทอล)หรือ D-Glucitol (ดี-กลูซิทอล) หรือ D-sorbitol (ดี-ซอร์บิทอล) หรือ Sorbit (ซอร์บิต) หรือ Sorbol (ซอร์บอล)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 421	Mannitol (แมนนิทอล)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 422	Glycerol หรือ Glycerine (กลีเซอรอล หรือกลีเซอรีน)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 428	Edible Gelatin (เจลลาตินชนิดรับประทานได้)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 440	Pectins (เพ็กทิน)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 450(i)	Disodium pyrophosphate (ไดโซเดียมไพโรฟอสเฟต)	50,000 มก./กก. ในรูปเดี่ยวหรือผสมกันอยู่ในรูปของฟอสฟอรัสเพนทอกไซด์	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 450(ii)	Trisodium diphosphate (ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต)			
INS 450(iii)	Tetrasodium pyrophosphate (เททระโซเดียมไพโรฟอสเฟต)			
INS 450(v)	Tetrapotassium pyrophosphate (เททระโพแทสเซียมไพโรฟอสเฟต)			
INS 450(vi)	Dicalcium pyrophosphate (ไดแคลเซียมไพโรฟอสเฟต)			
INS 450(vii)	Calcium dihydrogen diphosphate (แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต)			
INS 450(ix)	Magnesium dihydrogen diphosphate (แมกนีเซียมเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต)			
INS 451(i)	Pentasodium triphosphate (เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต)			

INS No.	รายชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้	ปริมาณการตกค้างในเครื่องดื่ม	ปริมาณการตกค้างในผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ
INS 451(ii)	Pentapotassium triphosphate (เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต)	50,000 มก./กก. ในรูปเดี่ยวหรือผสมกันอยู่ในรูปของฟอสฟอรัสเพนทอกไซด์	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 452(i)	Sodium polyphosphate (โซเดียมพอลิฟอสเฟต)			
INS 452(ii)	Potassium polyphosphates (โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต)			
INS 452(iii)	Sodium calcium polyphosphate (โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต)			
INS 452(iv)	Calcium polyphosphate (แคลเซียมพอลิฟอสเฟต)			
INS 452(v)	Ammonium polyphosphate (แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต)			
INS-	Sodium metaphosphate, insoluble หรือ Insoluble sodium polyphosphate (โซเดียมเมทะฟอสเฟต หรือ โซเดียมพอลิฟอสเฟต ชนิดไม่ละลายน้ำ)			
INS 460(i)	Microcrystalline cellulose (ไมโครคริสทัลไลน์ เซลลูโลส) หรือ Cellulose gel (เจลเซลลูโลส)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 460(ii)	Powdered Cellulose (เซลลูโลสผง)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 461	Methyl cellulose (เมทิลเซลลูโลส)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 462	Ethyl cellulose (เอทิลเซลลูโลส)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 463	Hydroxypropyl cellulose (ไฮดรอกซีโพรพิลเซลลูโลส)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 464	Hydroxypropyl methyl cellulose (ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 465	Methyl ethyl cellulose (เมทิลเอทิลเซลลูโลส)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 466	Sodium carboxymethyl cellulose (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 469	Sodium carboxymethyl cellulose, Enzymatically hydrolyzed (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลสชนิดย่อยสลายด้วยเอนไซม์)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS-	Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids (กลุ่มเกลือโซเดียมโพแทสเซียม และแคลเซียมของกรดไขมัน)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS-	Magnesium salts of fatty acids (กลุ่มเกลือแมกนีเซียมของกรดไขมัน)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม

INS No.	รายชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้	ปริมาณการตกค้างในเครื่องดื่ม	ปริมาณการตกค้างในผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ
INS-	Mono- and diglycerides of fatty acids (กลุ่มมอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 472a	Acetic and fatty acid esters of glycerol (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน) หรือ Acetic acid esters of mono- and diglycerides (เอสเตอร์ของกลุ่มมอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดแอซีติก)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 472b	Lactic and fatty acid esters of glycerol (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน) หรือ Lactic acid esters of mono- and diglycerides (เอสเตอร์ของกลุ่มมอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดแล็กติก)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 472c	Citric and fatty acid esters of glycerol (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน) หรือ Citric acid esters of mono- and diglycerides (เอสเตอร์ของกลุ่มมอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดซิทริก)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS- (E 472d)	Tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids (เอสเตอร์ของกลุ่มมอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมันของกรดทาร์ทาริก)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 472e	Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดไดแอซีทิลทาร์ทาริกและกรดไขมัน) หรือ Diacetyltartaric acid esters of mono- and diglycerides (เอสเตอร์ของกลุ่มมอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไดแอซีทิลทาร์ทาริก) หรือ Mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids (เอสเตอร์ของกลุ่มมอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมันของกรดแอซีติกและกรดทาร์ทาริกผสม)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 473	Sucrose esters of fatty acids (ซูโครสเอสเตอร์ของกรดไขมัน)	50,000 มก./กก.	ไม่เกิน 25 มก./ล.	ไม่เกิน 50 มก./กก.
INS 473a	Sucrose oligoesters Type I and Type II (ซูโครสโอลิโกเอสเตอร์แบบชนิด 1 และแบบชนิด 2)			

INS No.	รายชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้	ปริมาณการตกค้างในเครื่องดื่ม	ปริมาณการตกค้างในผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ
	Type I: Sucrose fatty acid esters (high-esterified หรือ Sucrose oligoesters (high-esterified) Type II: Sucrose fatty acid esters หรือ Sucrose oligoesters			
INS 500(i)	Sodium carbonate (โซเดียมคาร์บอเนต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 500(ii)	Sodium hydrogen carbonate (โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)			
INS 500(iii)	Sodium sesquicarbonate (โซเดียมไฮโดรเจนเซสควิคาร์บอเนต) หรือ Sodium monohydrogen dicarbonate (โซเดียมมอโนไฮโดรเจนไดคาร์บอเนต)			
INS 501(i)	Potassium carbonate (โพแทสเซียมคาร์บอเนต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 501(ii)	Potassium hydrogen carbonate (โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)			
INS 503(i)	Ammonium carbonate (แอมโมเนียมคาร์บอเนต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 503(ii)	Ammonium hydrogen carbonate (แอมโมเนียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)หรือ Ammonium bicarbonate (แอมโมเนียมไบคาร์บอเนต)			
INS 504(i)	Magnesium carbonate (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 504(ii)	Magnesium hydroxide carbonate (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์คาร์บอเนต)			
INS 507	Hydrochloric acid (กรดไฮโดรคลอริก)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 508	Potassium chloride (โพแทสเซียมคลอไรด์)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 509	Calcium chloride (แคลเซียมคลอไรด์)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 511	Magnesium chloride (แมกนีเซียมคลอไรด์)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 513	Sulfuric acid (กรดซัลฟูริก)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 514(i)	Sodium sulfate (โซเดียมซัลเฟต)			
INS 514(ii)	Sodium hydrogen sulfate (โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต)			

INS No.	รายชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้	ปริมาณการตกค้างในเครื่องดื่ม	ปริมาณการตกค้างในผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ
INS 515(i)	Potassium sulfate (โพแทสเซียมซัลเฟต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 516	Calcium sulfate (แคลเซียมซัลเฟต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS-	Ammonium sulphate (แอมโมเนียมซัลเฟต)	100,000 มก./กก.	ไม่เกิน 50 มก./ลิตร	ไม่เกิน 100 มก./กก.
INS 524	Sodium hydroxide (โซเดียมไฮดรอกไซด์)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 525	Potassium hydroxide (โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 526	Calcium hydroxide (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 527	Ammonia solution (สารละลายแอมโมเนีย) หรือ Ammonium hydroxide (แอมโมเนียมไฮดรอกไซด์)หรือ Aqueous ammonia (แอมโมเนียชนิดน้ำ)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 528	Magnesium hydroxide (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 529	Calcium oxide (แคลเซียมออกไซด์)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 530	Magnesium oxide (แมกนีเซียมออกไซด์)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 551	Silicon dioxide, Amorphous (ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน) หรือ Silica (ซิลิคา)	50,000 มก./กก. (ในรูปผง)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS-	Fatty acids (กรดไขมัน)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS-	Gluconic acid (กรดกลูโคนิก)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 575	Glucono delta-lactone (กลูโคโนเดลต้า-แล็กโทน)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 576	Sodium gluconate (โซเดียมกลูโคเนต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 577	Potassium gluconate (โพแทสเซียมกลูโคเนต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 578	Calcium gluconate (แคลเซียมกลูโคเนต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS-	Glycine and its sodium salt (ไกลซีนและเกลือโซเดียมของไกลซีน)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS-	L-cysteine (แอล-ซีสเตอีน)	10 000 มก./กก.	ไม่เกิน 5 มก./ล.	ไม่เกิน 10 มก./กก.
INS 938	Argon (อาร์กอน)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 939	Helium (ฮีเลียม)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 941	Nitrogen (ไนโตรเจน)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม

INS No.	รายชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้	ปริมาณการตกค้างในเครื่องดื่ม	ปริมาณการตกค้างในผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ
INS 942	Nitrous oxide (ไนทรัสออกไซด์)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 948	Oxygen (ออกซิเจน)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS-	Hydrogen (ไฮโดรเจน)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 965(i)	Maltitol (มัลทิทอล)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 965(ii)	Maltitol syrup (มัลทิทอลไซรัป)			
INS 966	Lactitol (แล็กทิทอล)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 967	Xylitol (ไซลิทอล)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 1200	Polydextroses (พอลิเดกซ์โทรส)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 1400	Dextrins, roasted starch (เดกซ์ทรินจากสตาร์ชคั่ว)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 1404	Oxidized starch (ออกซิไดซด์สตาร์ช)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 1405	Starches, enzyme treated (เอนไซม์ทรีเทดสตาร์ช)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 1410	Monostarch phosphate (มอโนสตาร์ชฟอสเฟต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 1412	Distarch phosphate (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 1413	Phosphated distarch phosphate (ฟอสเฟตไดสตาร์ชฟอสเฟต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 1414	Acetylated distarch phosphate (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 1420	Starch acetate (สตาร์ชแอซีเทต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 1422	Acetylated distarch adipate (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 1440	Hydroxy propyl starch (ไฮดรอกซิโพรพิลสตาร์ช)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 1442	Hydroxy propyl distarch phosphate (ไฮดรอกซิโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 1450	Starch sodium octenyl succinate (สตาร์ชโซเดียมออกทีนิลซักซิเนต)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 1451	Acetylated oxidized starch (แอซีทิเลเทดออกซิไดซด์สตาร์ช)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 1520	Propylene glycol (โพรพิลีนไกลคอล)	500 ก./กก.	1,000 มก./กก. (รูปแบบเดี่ยวหรือใช้ร่วมกับ Triethyl citrate, Glyceryl	3,000 มก./กก. (ในรูปแบบเดี่ยวหรือใช้ร่วมกับ Triethyl citrate, Glyceryl diacetate

INS No.	รายชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้	ปริมาณการตกค้างในเครื่องดื่ม	ปริมาณการตกค้างในผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ
			diacetate (diacetin) และ Glyceryltriacetate; triacetin ยกเว้นเครื่องดื่มเหล้าหวาน	(diacetin) และ Glyceryltriacetate; triacetin
INS -	PolyEthyleneimine; PEI (พอลิเอทิลีนอิมีน)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS 558	Bentinite (เบนโทไนท์)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS -	Diatomaceous Earth (ไดอะตอมไมท์ เอิร์ท), Diatomaceous silica (ไดอะตอมไมท์ ซิลิกา), Diatomite (ไดอะตอมไมท์)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม
INS -	Maltodextrin (มอลโทเดกซ์ทริน)	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม	ปริมาณที่เหมาะสม

บัญชีหมายเลข ๕

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๙) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่องเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร

วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการของเอนไซม์

---

1. วิธีการตรวจวิเคราะห์ค่าแอกทิวิตีของเอนไซม์ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้ใน Combine compendium of food additive specifications: Analytical methods, test procedures and laboratory solutions used by and referenced in the food additive specifications

กรณีที่ใช้วิธีการตรวจวิเคราะห์ค่าแอกทิวิตีซึ่งไม่เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในวรรคหนึ่งผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าต้องแนบรายละเอียดข้อมูลวิธีตรวจวิเคราะห์ พร้อมคำรับรองความเทียบเท่าของวิธีที่ใช้วัดและวิธีที่กำหนดไว้

2. วิธีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานอื่นต้องเป็นวิธีใดวิธีหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(1) วิธีที่ประกาศโดยองค์กรแห่งชาติหรือองค์กรระหว่างประเทศด้านมาตรฐานหรือตีพิมพ์ในเอกสารคู่มือหรือสิ่งตีพิมพ์ ที่เป็นที่ยอมรับระดับสากล

(2) วิธีที่มีความถูกต้องและเหมาะสม (Performance characteristic) มีผลการประเมินความใช้ได้ (Validation) ของผลการทดสอบว่ามีความถูกต้องและเหมาะสมโดยห้องปฏิบัติการที่มีการร่วมศึกษากับเครือข่าย (collaborative study) ตามหลักเกณฑ์ที่สอดคล้องกับองค์กรนานาชาติซึ่งเป็นที่ยอมรับทั่วไป หรือโดยห้องปฏิบัติการที่มีระบบคุณภาพเพียงแห่งเดียว (Single laboratory validation) ตามหลักเกณฑ์ที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากล และผลการประเมินดังกล่าวนั้นต้องเป็นเอกสารหลักฐานที่สามารถตรวจสอบได้ตามระบบคุณภาพมาตรฐาน ISO/IEC 17025 ฉบับล่าสุด

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนมโค นมปรุงแต่ง และผลิตภัณฑ์ของนม (เพิ่มเติม)

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ทบทวนข้อกำหนดโคลิฟอร์มในน้ำนมโคสดหรือน้ำนมโคพาสเจอร์ไรส์ นมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์ และผลิตภัณฑ์ของนมพาสเจอร์ไรส์ เพื่อพัฒนาคุณภาพนมโคและความปลอดภัยของผู้บริโภค โดยได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข จำนวน ๓ ฉบับ ซึ่งมีสาระสำคัญโดยสรุป ดังนี้

๑. กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของน้ำนมโคสดหรือน้ำนมโคพาสเจอร์ไรส์ นมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์ และผลิตภัณฑ์ของนมพาสเจอร์ไรส์ ดังนี้

๑.๑ ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มได้ไม่เกิน ๑๐ ในน้ำนมโคสดและน้ำนมโคพาสเจอร์ไรส์ ๑ มิลลิลิตร (CFU/mL) ณ แหล่งผลิต

๑.๒ ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มได้ไม่เกิน ๑๐ ในนมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์ ๑ มิลลิลิตร (CFU/mL) ณ แหล่งผลิต

๑.๓ ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มได้ไม่เกิน ๑๐ ในผลิตภัณฑ์ของนมพาสเจอร์ไรส์ ๑ มิลลิลิตร (CFU/mL) ณ แหล่งผลิต

๒. วันบังคับใช้

๒.๑ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๖) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เรื่อง นมโค (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๒

๒.๒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๗) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เรื่อง นมปรุงแต่ง (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๒

๒.๓ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๘) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๒

๓. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าน้ำนมโคสดหรือน้ำนมโคพาสเจอร์ไรส์ นมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์ และผลิตภัณฑ์ของนมพาสเจอร์ไรส์ ที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ ๒๖ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๒ ต้องดำเนินการให้เป็นไปตามประกาศนี้ภายในวันที่ ๒๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๓

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด โปรดติดต่อสอบถามได้ที่ สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

ธเรศ กรัษนัยรวิวงค์

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๒

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๔)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกข้อ ๒ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๑) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป เว้นแต่การแสดงฉลากในลำดับที่ ๔ – ลำดับที่ ๘ ของบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ ที่แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๑) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒ ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารที่ได้จัดทำฉลากไว้ก่อนวันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ ที่ไม่เป็นไปตามประกาศนี้ จำหน่ายต่อไปได้ไม่เกินวันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๔”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๒๕๗ ง. ลงวันที่ ๑๖ ตุลาคม ธันวาคม พ.ศ.๒๕๖๒)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๑๑) พ.ศ. ๒๕๖๒

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๑

เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ ๔)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมข้อกำหนดเกี่ยวกับการแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกข้อความหรือคำเตือนการบริโภคผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ในลำดับที่ ๑ ของบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ลงวันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๘ ที่แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๕) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	คำเตือนหรือข้อความอื่น
๑. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารทุกชนิด	“คำเตือน” ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๑.๕ มม. ในกรอบสี่เหลี่ยม สีของตัวอักษรตัดกับสีของพื้นกรอบ และสีกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก “เด็กและสตรีมีครรภ์ ไม่ควรรับประทาน” ด้วยตัวอักษรที่มีขนาดเห็นได้ชัดเจน “ควรกินอาหารหลากหลาย ครบ ๕ หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ” ด้วยตัวอักษรที่มีขนาดเห็นได้ชัดเจน “ไม่มีผลในการป้องกัน หรือรักษาโรค” ด้วยตัวอักษรหนาทึบ ในกรอบสี่เหลี่ยม สีของตัวอักษรตัดกับสีของพื้นกรอบ และสีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก

”

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๒ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ลงวันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๔๘ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๑๒ ฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มิได้จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย เว้นแต่ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่นำเข้า อาจแสดงข้อความเป็นภาษาอังกฤษก็ได้ และอย่างน้อยต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดชื่ออาหาร เลขสารบบอาหาร ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า และปริมาณของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่บรรจุ”

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกข้อ ๓ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๕) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป เว้นแต่การแสดงคำเตือนหรือข้อความอื่น ในลำดับที่ ๒.๑๖ ลำดับที่ ๒.๑๗ และลำดับที่ ๒.๑๙ ของบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ลงวันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๘ ที่แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๕) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒ ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ได้จัดทำฉลากไว้ก่อนวันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ ที่ไม่เป็นไปตามประกาศนี้ จำหน่ายต่อไปได้ไม่เกินวันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๔”

ข้อ ๔ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

อนุทิน ชาญวีรกูล
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๒๕๗ ง. ลงวันที่ ๑๖ ตุลาคม ธันวาคม พ.ศ.๒๕๖๒)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๓) และ(ฉบับที่ ๔)

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้พิจารณาทบทวนประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่มีข้อกำหนดการแสดงข้อความหรือคำเตือนบนฉลากสำหรับอาหารทุกชนิด และการแสดงข้อความหรือคำเตือนเป็นการเฉพาะสำหรับอาหารบางชนิด จึงได้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุขจำนวน ๔ ฉบับ และแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ในการนี้ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกคำชี้แจงเกี่ยวกับข้อกำหนดการแสดงข้อความและคำเตือนของประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าว โดยมีสาระสำคัญดังนี้

๑. ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุขจำนวน ๔ ฉบับ โดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ดังนี้

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๙๗) พ.ศ.๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๑) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง กำหนดประเภทอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหารที่ฉลาก ลงวันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๙๘) พ.ศ.๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๔) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๙๙) พ.ศ.๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๕) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้ ลงวันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒

(๔) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๐) พ.ศ.๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีใบแป๊ะก๊วยและสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย ลงวันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒

๒. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๑) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๑๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ โดยยกเลิกความบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และให้ใช้บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๑) พ.ศ. ๒๕๖๒ ดังนี้

(๑) กำหนดข้อความคำเตือนสำหรับวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ อาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้ และอาหารที่มีใบแป๊ะก๊วยและสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย โดยนำข้อความตามประกาศฉบับเดิม มากำหนดไว้ในประกาศฉบับนี้

(๒) กำหนดข้อความคำเตือนสำหรับอาหารที่มีส่วนประกอบของแอสปาแตม เมล็ดเชีย (Chia seed) ไฟโตสเตอรอลหรือเอสเทอร์ของไฟโตสเตอรอล ไฟโตสตานอลหรือเอสเทอร์ของไฟโตสตานอล แก่นตะวัน และผักเชียงดาอบแห้ง

ทั้งนี้รายละเอียดของการแสดงข้อความคำเตือนสรุปได้ดังนี้

อาหาร	ข้อความคำเตือนหรือข้อความอื่น
๑. อาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพ	“มี.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุลักษณะของการบรรจุ

อาหาร	ข้อความคำเตือนหรือข้อความอื่น
หรือมาตรฐานของอาหาร บรรจุในภาชนะแยกต่างหากแต่รวมอยู่ในภาชนะบรรจุอาหาร และจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	และชนิดของวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร เช่น ซองวัตถุกันชื้น ซองวัตถุดูดออกซิเจน เป็นต้น) ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดตัวอักษรไม่ต่ำกว่า ๓ มิลลิเมตร บนพื้นสีขาว
๒. อาหารที่มีส่วนประกอบของว่านหางจระเข้	“เด็กไม่ควรรับประทาน” “ไม่ใช่อาหารทางการแพทย์” และ “หยุดบริโภคเมื่อมีอาการผิดปกติ” ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดตัวอักษรไม่ต่ำกว่า ๒ มิลลิเมตร เห็นได้ชัดเจนในกรอบสี่เหลี่ยม สีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก
๓. อาหารที่มีส่วนประกอบของใบแป๊ะก๊วยและสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย*	“อาจมีผลให้เลือดแข็งตัวช้า” และ “เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรรับประทาน”
๔. อาหารที่ใช้แอสพาร์เทม เป็นสารให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล	“ผู้ที่มีสภาวะฟินิลคีโตนูเรีย ผลิตภัณฑ์นี้มีฟินิลอลานีน”
๕. เมล็ดเชีย (Chia seed) และอาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดเชีย (Chia seed)*	● “บริโภคไม่เกินวันละ ๑๕ กรัม และดื่มน้ำตาม ๑-๒ แก้ว” สำหรับเมล็ดเชีย หรือเมล็ดเชียบดผง ๑๐๐% ● “มีส่วนประกอบของเมล็ดเชีย” สำหรับกรณีเป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ
๖. อาหารที่เติมไฟโตสเตอรอล ไฟโตสตานอล หรือเอสเทอร์ของไฟโตสเตอรอลหรือสตานอล*	๑. “เติมแพลนท์สตานอล/สเตอรอล ปริมาณ .....กรัม ต่อ.....(ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค)” แสดงไว้ในตำแหน่งใกล้กับชื่ออาหารภาษาไทย ๒. ต้องแสดงข้อความคำเตือนดังต่อไปนี้บนฉลากด้วยตัวอักษรสีแดง เห็นได้ชัดเจนในกรอบ “ไม่ควรรับประทานแพลนท์สตานอล/สเตอรอล เกินวันละ ๒ กรัม” “ควรบริโภคผักและผลไม้ เพื่อช่วยรักษาระดับแคโรทีนอยด์ในร่างกายให้เป็นปกติ” “หากรับประทานต่อเนื่อง อาจทำให้ระดับวิตามินอีลดต่ำลงได้” “ผู้ป่วยควรปรึกษาแพทย์ก่อนรับประทาน” “เด็ก สตรีมีครรภ์ และให้นมบุตร ไม่ควรรับประทาน”
๗. แก่นตะวัน และอาหารที่มีส่วนประกอบของแก่นตะวัน*	“การบริโภคผลิตภัณฑ์ในปริมาณมาก อาจทำให้เกิดอาการท้องอืด ท้องเฟ้อได้”
๘. ผักเชียงดาอบแห้ง และอาหารที่มีส่วนประกอบของใบผักเชียงดาอบแห้ง *Gymnema inodorum* (Lour.) Decne. *	“(๑) เด็ก สตรีมีครรภ์ และผู้มีภาวะน้ำตาลในเลือดต่ำไม่ควรรับประทาน (๒) ผู้ป่วยโรคเบาหวานควรปรึกษาแพทย์ก่อนรับประทาน (๓) ไม่ควรรับประทานติดต่อกันเป็นเวลาเกิน ๑ เดือน”

๓. ยกเลิกข้อความและคำเตือนของเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีนและไอศกรีมที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารเพื่อช่วยให้โครงสร้างผลึกน้ำแข็งมีความคงตัว ในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

(๑) ยกเลิกข้อความและคำเตือนของเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน โดยกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๒) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒

(๒) ยกเลิกข้อความและคำเตือนของเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีนและไอศกรีมที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารเพื่อช่วยให้โครงสร้างผลึกน้ำแข็งมีความคงตัว เนื่องจากกำหนดไว้ในข้อ ๔ (๗) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม

๔. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าแสดงฉลากไม่ถูกต้องตามประกาศฯ นี้ จัดเป็นการกระทำฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา ๖(๑๐) โทษตามมาตรา ๕๑ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสามหมื่นบาท

๕. วันบังคับใช้: มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ เว้นแต่ การแสดงฉลากอาหารที่มีส่วนประกอบของแอสปาแตม เมล็ดเชีย (Chia seed) ไฟโตสเตอรอลหรือเอสเทอร์ของไฟโตสเตอรอล ไฟโตสตานอลหรือเอสเทอร์ของไฟโตสตานอล แก่นตะวัน และผักเชียงดาอบแห้ง ในลำดับที่ ๔ – ลำดับที่ ๘ ของบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ ที่แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๑) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒ ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารที่ได้จัดทำฉลากไว้ก่อนวันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ ที่ไม่เป็นไปตามประกาศนี้ จำหน่ายต่อไปได้ไม่เกินวันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๒

ธเรศ กรัษนัยรวิวงศ์

(เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๒)

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้พิจารณาทบทวนประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่มีข้อกำหนดการแสดงข้อความหรือคำเตือนบนฉลากสำหรับเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน ในการนี้ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกคำชี้แจงเกี่ยวกับข้อกำหนดการแสดงข้อความและคำเตือนของประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยมีสาระสำคัญดังนี้

๑. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๒) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒

(๑) ยกเลิกการแสดงข้อความการใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลในวรรคท้ายของข้อ ๘ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖ เนื่องจากกำหนดการแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารไว้แล้วในข้อ ๔ (๗) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม

(๒) กำหนดการแสดงข้อความหรือคำเตือนสำหรับเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน โดยเพิ่มข้อกำหนดในวรรคสองของข้อ ๙ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖ ดังนี้

“เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีนที่มิใช่ตามวรรคหนึ่ง ให้แสดงข้อความว่า “ห้ามดื่มเกินวันละ ๒ .....(ระบุภาชนะที่ใช้บรรจุ เช่น กระป๋อง ขวด เป็นต้น) เพราะอาจทำให้ใจสั่น นอนไม่หลับ เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรดื่ม ผู้มีโรคประจำตัวหรือผู้ป่วยปรึกษาแพทย์ก่อน” ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมพื้นขาว สีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก”

๒. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าแสดงฉลากไม่ถูกต้องตามประกาศฯ นี้ จัดเป็นการกระทำฝ่าฝืนประกาศ ซึ่งออกตามมาตรา ๖(๑๐) โทษตามมาตรา ๕๑ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสามหมื่นบาท

๓. วันบังคับใช้: มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ และให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีนที่ได้จัดทำฉลากไว้ก่อนวันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ ให้ทำการแก้ไขฉลากให้ถูกต้องตามประกาศนี้ และให้จำหน่ายต่อไปได้ไม่เกินวันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๒

ธเรศ กรัษนัยรวิวงศ์

(เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำปลา (ฉบับที่ ๓)

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้พิจารณาทบทวนประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่มีข้อกำหนดการแสดงข้อความหรือคำเตือนบนฉลากสำหรับน้ำปลา ในการนี้ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกคำชี้แจงเกี่ยวกับข้อกำหนดการแสดงข้อความและคำเตือนของประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าว โดยมีสาระสำคัญดังนี้

๑. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๓) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำปลา (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒ โดยยกเลิกความในข้อ ๑๐ (๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำปลา ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๓) น้ำปลาที่มีเกลือบริโภคเป็นส่วนผสมและเติมไอโอดีนในกระบวนการผลิต หรือน้ำปลาที่ใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีนเป็นส่วนผสมแล้วแต่กรณี ต้องแสดงข้อความ ดังนี้

(๓.๑) กรณีที่มีเกลือบริโภคเป็นส่วนผสมและเติมไอโอดีนในกระบวนการผลิต ให้ใช้ข้อความ“ไอโอดีน.....มิลลิกรัมต่อลิตร” หรือ “ใช้ไอโอดีนเป็นส่วนผสม” หรือ “ผสมไอโอดีน” ไว้ในตำแหน่งที่เห็นได้ง่าย

(๓.๒) กรณีที่ใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีนเป็นส่วนผสม ให้ใช้ข้อความอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

(๓.๒.๑) “เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน ..... %” หรือ “เกลือเสริมไอโอดีน ..... %” หรือ “เกลือไอโอดีน ..... %” ไว้ที่สูตรส่วนประกอบของอาหาร

(๓.๒.๒) “ใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน” หรือ “ใช้เกลือเสริมไอโอดีน” หรือ “ใช้เกลือไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือเสริมไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือไอโอดีน” ไว้ในตำแหน่งที่เห็นได้ง่าย

ทั้งนี้ อาจระบุชนิดของเกลือ เช่น “เกลือสมุทร” หรือ “เกลือสินเธาว์” ประกอบข้อความดังกล่าวด้วยก็ได้”

๒. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าแสดงฉลากไม่ถูกต้องตามประกาศฯ นี้ จัดเป็นการกระทำฝ่าฝืนประกาศ ซึ่งออกตามมาตรา ๖(๑๐) โทษตามมาตรา ๕๑ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสามหมื่นบาท

๓. วันบังคับใช้: มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๒

ธเรศ กรัษนัยรวิวงค์

(เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (ฉบับที่ ๓)

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้พิจารณาทบทวนประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่มีข้อกำหนดการแสดงข้อความหรือคำเตือนบนฉลากสำหรับผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ในการนี้ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกคำชี้แจงเกี่ยวกับข้อกำหนดการแสดงข้อความและคำเตือนของประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าว โดยมีสาระสำคัญดังนี้

๑. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๔) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒ โดยยกเลิกความในข้อ ๙ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ลงวันที่ ๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๙ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และให้แสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ด้วย แล้วแต่กรณี

(๑) ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองที่มีเกลือบริโภคเป็นส่วนผสมและเติมไอโอดีนในกระบวนการผลิต หรือผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองที่ใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีนเป็นส่วนผสมแล้วแต่กรณี ต้องแสดงข้อความ ดังนี้

(๑.๑) กรณีที่มีเกลือบริโภคเป็นส่วนผสมและเติมไอโอดีนในกระบวนการผลิต ให้ใช้ข้อความ “ไอโอดีน ..... มิลลิกรัม ต่อ ลิตร” หรือ “ใช้ไอโอดีนเป็นส่วนผสม” หรือ “ผสมไอโอดีน”ไว้ในตำแหน่งที่เห็นได้ง่าย

(๑.๒) กรณีที่ใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีนเป็นส่วนผสม ให้ใช้ข้อความอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

(๑.๒.๑) “เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน ..... %” หรือ “เกลือเสริมไอโอดีน ..... %” หรือ “เกลือไอโอดีน ..... %” ไว้ที่สูตรส่วนประกอบของอาหาร

(๑.๒.๒) “ใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน” หรือ “ใช้เกลือเสริมไอโอดีน” หรือ “ใช้เกลือไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือเสริมไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือไอโอดีน” ไว้ในตำแหน่งที่เห็นได้ง่าย

ทั้งนี้ อาจระบุชนิดของเกลือ เช่น “เกลือสมุทร” หรือ “เกลือสินเธาว์” ประกอบข้อความดังกล่าวด้วยก็ได้”

๒. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าแสดงฉลากไม่ถูกต้องตามประกาศฯ นี้ จัดเป็นการกระทำฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา ๖(๑๐) โทษตามมาตรา ๕๑ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสามหมื่นบาท

๓. วันบังคับใช้: มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๒

ธเรศ กรัษนัยรวิวงค์

(เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ ๓) และ(ฉบับที่ ๔)

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้พิจารณาทบทวนประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่มีข้อกำหนดการแสดงข้อความหรือคำเตือนบนฉลากสำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ในการนี้ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกคำชี้แจงเกี่ยวกับข้อกำหนดการแสดงข้อความและคำเตือนของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ดังกล่าว โดยมีสาระสำคัญดังนี้

๑. กำหนดให้ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเป็นอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน โดยยกเลิกข้อกำหนดเกี่ยวกับการยื่นขออนุญาตผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่กำหนดไว้ในข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ลงวันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๘

๒. รายละเอียดการขอรับเลขสารบบอาหารให้เป็นไปตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร โดยผลิตภัณฑ์เสริมอาหารทั้งตามบัญชีรายชื่อที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดและมิได้กำหนดไว้ ให้ยื่นขออนุญาตโดยใช้หลักฐานเหมือนกันในทุกกรณี โดยต้องแจ้งสูตรส่วนประกอบ คุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุดิบ และส่งรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ของผลิตภัณฑ์ประกอบการขออนุญาต

๓. กำหนดข้อความและคำเตือน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๕) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๑) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๑๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ โดยอ้างอิงตามบัญชีแนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี ลงวันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๔๙

นอกจากนี้ ได้กำหนดข้อความและคำเตือนเพิ่มเติมจำนวน ๙ รายการ โดยอ้างอิงตามมติคณะอนุกรรมการวิชาการที่เกี่ยวข้อง ได้แก่

- ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีสารสกัดเนื้อในของเมล็ด (Kernel) มะม่วงแอฟริกัน (*Irvingia gabonensis*) เป็นส่วนประกอบ
- ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีสารสกัดจากรากของ *Cistanche tubulosa* เป็นส่วนประกอบ
- ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มี Red yeast rice เป็นส่วนประกอบ
- ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีวิตามินเค ๒ ในรูปของมีนาควิโนน-๗ (Menaquinone-7) เป็นส่วนประกอบ
- ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีเมล็ดเชีย (Chia seed) เป็นส่วนประกอบ
- ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีไฟโตสเตอรอล หรือเอสเทอร์ของไฟโตสเตอรอล ไฟโต-สตานอล หรือเอสเทอร์ของไฟโตสตานอล เป็นส่วนประกอบ
- ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีผงรากเบอร์ดอก หรือรากโกโบ เป็นส่วนประกอบ
- ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีใบผักเชียงดา *Gymnema inodorum* (Lour.) Decne. อบแห้งเป็นส่วนประกอบ
- ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีรากและเหง้าของพืช *Angelica gigas* Nakai, *Cnidium officinale* MAKINO และ *Paeonia japonica* Miyabe เป็นส่วนประกอบ

ทั้งนี้รายละเอียดของการแสดงข้อความคำเตือนสรุปได้ดังนี้

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	คำเตือนหรือข้อความอื่น
๑. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารทุกชนิด	● ข้อความ “คำเตือน” ด้วยตัวอักษรไม่เล็กกว่า ๑.๕ มม. ในกรอบสี่เหลี่ยม สีกรอบตัดกับสีพื้นฉลาก ● “เด็กและสตรีมีครรภ์ ไม่ควรรับประทาน” ● “ควรกินอาหารหลากหลาย ครบ ๕ หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ” ด้วยตัวอักษรที่มีขนาดเห็นได้ชัดเจน ● “ไม่มีผลในการป้องกัน หรือรักษาโรค” ด้วยตัวอักษรหนาทึบ สีของตัวอักษรตัดกับสีของพื้นกรอบ
๒. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารดังต่อไปนี้ ต้องแสดงข้อความคำเตือนเพิ่มเติม ดังนี้	
๒.๑ กระดูกอ่อนปลาฉลาม	“ไม่เหมาะสำหรับผู้ป่วยโรคหัวใจและผู้ที่พักฟื้นจากการผ่าตัด” ด้วยตัวอักษรต้องมีขนาดอ่านได้ชัดเจน
๒.๒ เกสรดอกไม้	“ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ ไม่ควรรับประทาน” ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มม.
๒.๓ ไคโตซาน	● “เด็ก สตรีมีครรภ์ และสตรีที่ให้นมบุตร ไม่ควรรับประทาน” ● “สำหรับผู้ที่ใช้ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารอื่นๆ ที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก ควรรับประทานก่อนหรือหลังผลิตภัณฑ์นี้อย่างน้อย ๒ ชั่วโมง” ● “ควรระวังในผู้ที่แพ้อาหารทะเลและผู้ที่มีน้ำหนักตัวต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐาน”
๒.๔ น้ำมันปลา	● “ห้ามใช้ในผู้ที่แพ้ปลาทะเลหรือน้ำมันปลา” ● “ควรระวังในผู้ที่เลือดแข็งตัวช้า หรือผู้ที่ใช้ยาต้านการแข็งตัวของเลือดหรือแอสไพริน” ● “ผลิตภัณฑ์นี้ให้กรดไขมันกลุ่มโอเมก้า ๓ ได้แก่ อีพีเอ และ ดีเอชเอ ใน ๑ แคปซูลมีน้ำมันปลา (ระบุ) มก. ประกอบด้วยกรดไขมันไม่อิ่มตัวหลายตำแหน่ง กรดไอโคซาเพนทาอีโนอิก (อีพีเอ) (ระบุ) มก. กรดโดโคซาเฮกซาอีโนอิก (ดีเอชเอ) (ระบุ) มก. กรดไขมันอิ่มตัว (ระบุ) มก.”
๒.๕ น้ำมันอิฟนิงพริมโรส	● “ห้ามใช้ในผู้ที่มีประวัติเป็นโรคลมชัก” ● “ควรระวังในผู้ที่ได้รับยารักษาโรคลมชัก” ● “ผลิตภัณฑ์นี้ให้กรดไขมันกลุ่มโอเมก้า ๖ ได้แก่ กรดไลโนเลอิกและกรดแกมมา-ไลโนเลอิก ใน ๑ แคปซูล มีน้ำมันอิฟนิงพริมโรส (ระบุ) มก. ประกอบด้วย กรดไลโนเลอิก (ระบุ) มก. กรดแกมมา-ไลโนเลนิก (ระบุ) มก.”
๒.๖ ใยอาหาร	● “เพื่อป้องกันภาวะอุดตันของลำไส้ที่อาจเกิดจากการบริโภคผลิตภัณฑ์ใยอาหารชนิดแห้ง ควรรับประทานพร้อมน้ำ ๑-๒ แก้ว” ● “ใน ๑ (ระบุหน่วย) มีใยอาหารทั้งหมด (ระบุ) มก. ประกอบด้วยใยอาหารที่ละลายน้ำได้ (ระบุ) มก. ใยอาหารที่ไม่ละลายน้ำ (ระบุ) มก.”
๒.๗ รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี	“ผู้ที่เป็นโรคหอบหืดหรือโรคภูมิแพ้ ไม่ควรรับประทาน เพราะอาจเกิดอาการแพ้อย่างรุนแรง”

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	คำเตือนหรือข้อความอื่น
๒.๘ เลซิติน	“เลซิตินเป็นไขมันชนิดฟอสโฟไลปิด ซึ่งมีฟอสฟาติดิลโคลีนเป็นส่วนประกอบหลัก ใน ๑ แคปซูล มีเลซิติน (ระบุ) มก.ประกอบด้วยฟอสฟาติดิลโคลีน (ระบุ) มก.”
๒.๙ ขิงหรือสารสกัดจากขิง	“ผู้ที่เป็นโรคนิ่ว ไม่ควรรับประทาน”
๒.๑๐ สารสกัดขมิ้นชัน (Curcuminoids)	“ห้ามใช้ในผู้ที่มีท่อน้ำดีอุดตัน”
๒.๑๑ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล - น้ำตาลแอลกอฮอล์ (เงื่อนไขการใช้น้ำตาลแอลกอฮอล์ ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร)	“ไม่ใช่อาหารสำหรับควบคุมน้ำหนัก”
- อะซีซัลเฟม เค (เงื่อนไขการใช้อะซีซัลเฟม เค (INS 950) ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร)	“ไม่ใช่อาหารสำหรับควบคุมน้ำหนัก”
- แอสพาร์เทม (เงื่อนไขการใช้แอสพาร์เทม (INS951) หรือสารที่มีแอสพาร์เทมเป็นส่วนประกอบ เช่น เกลือแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม (INS962) ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร)	● “ผู้ที่มีสภาวะฟินิลคีโตนูเรีย ผลิตภัณฑ์นี้มีฟินิลอลานีน” ● “ไม่ใช่อาหารสำหรับควบคุมน้ำหนัก”
๒.๑๒ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีสารสกัดเนื้อในของเมล็ด (Kernel) มะม่วงแอฟริกัน (*Irvingia gabonensis*) เป็นส่วนประกอบ*	“ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: มีอัลบูมิน (โปรตีนจากสารสกัดเมล็ดมะม่วงแอฟริกัน)”
๒.๑๓ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีสารสกัดจากรากของ *Cistanche tubulosa* เป็นส่วนประกอบ *	“ผู้ป่วยที่ได้รับยาต้านการแข็งตัวของเลือดไม่ควรรับประทาน”
๒.๑๔ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มี Red yeast rice เป็นส่วนประกอบ*	● “ห้ามใช้เกินขนาดที่กำหนด” ● “ห้ามใช้ในหญิงให้นมบุตร” ● “ห้ามใช้ร่วมกับยาลดระดับไขมันในเลือด, ยากดภูมิคุ้มกัน (Cyclosporine), ยารักษาอาการซึมเศร้า (Nefazodone), ยาแอนโดรเจน

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	คำเตือนหรือข้อความอื่น
	สังเคราะห์ยับยั้งการตกไข่ (Danazol), ยาเม็ดวิตามินบีรวม, ยาต้านจุลชีพ เช่น Azitromycin, Clarithromycin, Erythromycin, Itraconazole, Ketoconazole และยาต้านไวรัสเอดส์” ● “ห้ามใช้ในผู้ป่วยโรคตับ หรือโรคไต” ● “ห้ามรับประทานติดต่อกันนานเกิน ๔ เดือน (๑๖ สัปดาห์)” ● “ผู้ป่วยควรปรึกษาแพทย์ก่อนรับประทาน” ● “หยุดรับประทานทันทีหากมีอาการปวดเมื่อยกล้ามเนื้อ หรือมีอาการคล้ายเป็นไข้หวัด”
๒.๑๕ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มี วิตามินเค ๒ ในรูปของมีนาควิโนน-๗ (Menaquinone-๗) เป็นส่วนประกอบ*	ต้องแสดงคำเตือนหรือข้อควรระวังสำหรับผู้ที่ใช้ยาต้านการแข็งตัวของเลือด
๒.๑๖ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีเมล็ดเชีย (Chia seed) เป็นส่วนประกอบ*	● “บริโภคเมล็ดเชียไม่เกินวันละ ๑๕ กรัม” ● “ใน ๑ (ระบุหน่วย) มีใยอาหารทั้งหมด (ระบุ) มก. ประกอบด้วยใยอาหาร ที่ละลายน้ำได้ (ระบุ) มก. ใยอาหารที่ไม่ละลายน้ำ (ระบุ) มก.” ● “เพื่อป้องกันภาวะอุดตันของลำไส้ที่อาจเกิดจากการบริโภคผลิตภัณฑ์ใยอาหารชนิดแห้ง ควรรับประทานพร้อมน้ำ ๑-๒ แก้ว”
๒.๑๗ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีไฟโต สเตอรอล ไฟโตสตานอล หรือเอสเทอร์ของ ไฟโตสเตอรอลหรือสตานอล เป็นส่วนประกอบ*	๑. ต้องแสดงข้อความ “เติมแพลนท์ สตานอล/แพลนท์สเตอรอล ปริมาณ (ระบุ) กรัม ต่อ..... (ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค)” แสดงไว้ในตำแหน่งใกล้กับชื่ออาหารภาษาไทย ๒. ต้องแสดงข้อความคำเตือนดังต่อไปนี้บนฉลากด้วยตัวอักษรสีแดง เห็นได้ชัดเจนในกรอบ ● “ไม่ควรรับประทานแพลนท์สตานอล/แพลนท์สเตอรอล เกินวันละ ๒ กรัม” ● “ควรบริโภคผักและผลไม้ เพื่อช่วยรักษาระดับแคโรทีนอยด์ในร่างกายให้เป็นปกติ” ● “หากรับประทานต่อเนื่อง อาจทำให้ระดับวิตามินอีลดต่ำลงได้” ● “ผู้ป่วยควรปรึกษาแพทย์ก่อนรับประทาน” ● “เด็ก สตรีมีครรภ์และให้นมบุตร ไม่ควรรับประทาน”
๒.๑๘ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีผงรากเบอร์ดอก หรือรากโกโบ เป็นส่วนประกอบ*	“ผู้ป่วยโรคเบาหวานและผู้ป่วยความดันโลหิตสูงไม่ควรรับประทาน”
๒.๑๙ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีใบผักเชียงดาอบแห้ง *Gymnema inodorum* (Lour.) Decne. เป็นส่วนประกอบ*	● “ เด็ก สตรีมีครรภ์ และผู้มีภาวะน้ำตาลในเลือดต่ำไม่ควรรับประทาน” ● “ผู้ป่วยโรคเบาหวานควรปรึกษาแพทย์ก่อนรับประทาน” ● “ไม่ควรรับประทานติดต่อกันเป็นเวลาเกิน ๑ เดือน”

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	คำเตือนหรือข้อความอื่น
๒.๒๐ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีรากและเหง้าของพืช *Angelica gigas* Nakai, *Cnidium officinale* MAKINO และ *Paeonia japonica* Miyabe เป็นส่วนประกอบ*	● “ไม่ควรรับประทานติดต่อกันเกิน ๔ เดือน” ● “หญิงให้นมบุตร หญิงที่มีประจำเดือนผิดปกติ ไม่ควรรับประทาน ● ผู้ที่จะเข้ารับการผ่าตัดให้หยุดรับประทาน และปรึกษาแพทย์ก่อนเข้ารับการผ่าตัด” ● “ผลิตภัณฑ์มีส่วนประกอบของ *Cnidium officinale* และ *Paeonia japonica* ซึ่งอาจก่อให้เกิดอาการแพ้รุนแรงได้”

หมายเหตุ * ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารใหม่ ก่อน และฉลากต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๔. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าแสดงฉลากไม่ถูกต้องตามประกาศฯ นี้ จัดเป็นการกระทำฝ่าฝืนประกาศ ซึ่งออกตามมาตรา ๖(๑๐) โทษตามมาตรา ๕๑ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสามหมื่นบาท

๕. วันบังคับใช้: มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ เว้นแต่การแสดงคำเตือนหรือข้อความอื่น สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดเชีย (Chia seed) ไฟโตสเตอรอลหรือเอสเทอร์ของไฟโตสเตอรอล ไฟโตสตานอลหรือเอสเทอร์ของไฟโตสตานอล และผักเชียงดาอบแห้ง ในลำดับที่ ๒.๑๖ ลำดับที่ ๒.๑๗ และลำดับที่ ๒.๑๙ ของบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ลงวันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๘ ที่แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๕) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒ ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ได้จัดทำฉลากไว้ก่อนวันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ ที่ไม่เป็นไปตามประกาศนี้ จำหน่ายต่อไปได้ไม่เกินวันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๒

ธเรศ กรัษนัยรวิวงศ์

(เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา)

ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒

ด้วยระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร มีการแก้ไขหลายฉบับ และจำเป็นต้องปรับปรุงการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหารให้เหมาะสมยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๔ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และมาตรา ๓๒ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ และมาตรา ๓๖ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ ประกอบกับความในข้อ ๗ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา ผู้อนุญาต จึงออกระเบียบไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๗ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิก

๓.๑ ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๗ ลงวันที่ ๒๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๗

๓.๒ ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๙ ลงวันที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๙

๓.๓ ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๙ ลงวันที่ ๒๙ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๙

๓.๔ ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร (ฉบับที่ ๔) พ.ศ. ๒๕๖๐ ลงวันที่ ๒๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๐

ข้อ ๔ อาหารที่ต้องขอรับเลขสารบบอาหาร ได้แก่

กลุ่มที่ ๑ : อาหารควบคุมเฉพาะ

กลุ่มที่ ๒ : อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

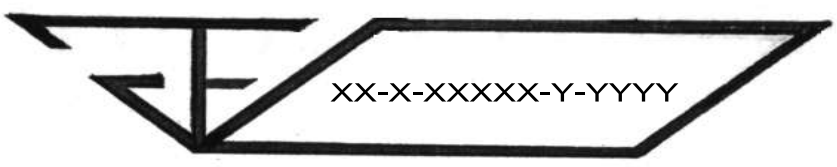
กลุ่มที่ ๓ : อาหารที่รัฐมนตรีประกาศให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

กลุ่มที่ ๔ : อาหารนอกเหนือจากอาหารกลุ่มที่ ๑ ถึง อาหารกลุ่มที่ ๓ ที่ผ่านการตรวจสอบมาตรฐานสถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้า ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะสำหรับอาหารนั้นๆ และประสงค์จะแสดงเลขสารบบอาหาร

อาหารตามวรรคหนึ่งที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในการส่งออกโดยไม่มีการจำหน่ายในประเทศ ได้แก่ อาหารกลุ่มที่ ๒ อาหารกลุ่มที่ ๓ และอาหารกลุ่มที่ ๔ ได้รับการยกเว้นไม่ต้องขอรับเลขสารบบอาหาร

ข้อ ๕ การแสดงเลขสารบบอาหาร หมายถึง การแสดงเครื่องหมายหรือรูปแบบของอาหารที่ได้รับอนุญาตขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร อนุญาตใช้ฉลากอาหาร จดทะเบียนอาหาร หรือแจ้งรายละเอียดของอาหารแล้ว ประกอบด้วยเครื่องหมาย และเลขสารบบอาหาร

เลขสารบบอาหาร ประกอบด้วยตัวเลขสิบสามหลักที่แบ่งเป็นห้ากลุ่ม ซึ่งแสดงถึงสถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่นำเข้าอาหารแล้วแต่กรณี หน่วยงานที่เป็นผู้อนุญาต และลำดับที่ของอาหาร โดยแสดงในเครื่องหมายตามลักษณะข้างล่างนี้



๕.๑ กลุ่มที่หนึ่ง (XX) ประกอบด้วย ตัวเลขสองหลัก แสดงถึง จังหวัดที่เป็นที่ตั้งของสถานที่ผลิตอาหารหรือนำเข้าอาหาร โดยใช้ตัวเลขแทนอักษรย่อของจังหวัด รายละเอียดปรากฏในตารางแสดงรหัสจังหวัดตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายระเบียบนี้

๕.๒ กลุ่มที่สอง (X) ประกอบด้วย ตัวเลขหนึ่งหลัก แสดงถึง สถานที่ผลิตอาหารหรือนำเข้าอาหารและหน่วยงานที่เป็นผู้อนุญาต ดังนี้

หมายเลข ๑ หมายถึง สถานที่ผลิตอาหาร ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเป็นผู้อนุญาต

หมายเลข ๒ หมายถึง สถานที่ผลิตอาหาร ซึ่งจังหวัดเป็นผู้อนุญาต

หมายเลข ๓ หมายถึง สถานที่นำเข้าอาหาร ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเป็นผู้อนุญาต

หมายเลข ๔ หมายถึง สถานที่นำเข้าอาหาร ซึ่งจังหวัดเป็นผู้อนุญาต

๕.๓ กลุ่มที่สาม (XXXXX) ประกอบด้วย ตัวเลขห้าหลัก แสดงถึง เลขสถานที่ผลิตอาหารหรือเลขสถานที่นำเข้าอาหารที่ได้รับอนุญาตและปีพุทธศักราชที่อนุญาต โดยตัวเลขสามหลักแรกของกลุ่มที่สาม คือ เลขสถานที่ผลิตอาหารหรือเลขสถานที่นำเข้าอาหารแล้วแต่กรณี และตัวเลขสองหลักสุดท้ายของกลุ่มที่สาม คือ ตัวเลขสองหลักสุดท้ายของปีพุทธศักราชที่ได้รับอนุญาต เช่น ๐๐๒๔๑ แทน เลขสถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่นำเข้าอาหารซึ่งได้รับอนุญาตลำดับที่สอง ในปีพุทธศักราช ๒๕๔๑ ทั้งนี้การใช้เลขสถานที่ผลิตอาหารเดิมที่ได้รับอนุญาตแล้ว ให้ใช้ได้ในกรณีดังต่อไปนี้

๕.๓.๑ เลขสถานที่ผลิตอาหารที่เปลี่ยนสภาพจากที่ไม่เข้าข่ายโรงงานเป็นสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงานที่ได้รับอนุญาตผลิตอาหารตามมาตรา ๑๔ จากผู้อนุญาตเรียบร้อยแล้ว เฉพาะกรณีที่ผู้รับอนุญาตเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานยื่นขอตั้งโรงงานผลิตอาหารต่อผู้อนุญาต ไม่รวมถึงกรณีที่พนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจพบว่าผู้รับอนุญาตมีการปรับเปลี่ยนสถานที่ผลิตอาหารจนเข้าข่ายโรงงานโดยไม่ได้รับอนุญาต อาจนำเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานเดิมที่ได้รับอนุญาตมาใช้ก็ได้ ทั้งนี้เมื่อได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารแล้ว ให้เลขสารบบอาหารสำหรับอาหารที่ได้รับอนุญาตไว้แล้วสามารถผลิตได้ต่อไปจนกว่าจะถูกยกเลิกใบอนุญาตผลิตอาหารหรือถูกยกเลิกเลขสารบบอาหาร

๕.๓.๒ เลขสถานที่ผลิตอาหารที่เปลี่ยนสภาพจากที่เข้าข่ายโรงงานที่ได้รับอนุญาตผลิตอาหารตามมาตรา ๑๔ เป็นสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน จากผู้อนุญาตเรียบร้อยแล้วอาจนำเลขสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงานเดิมที่ได้รับอนุญาตมาใช้ก็ได้

๕.๔ กลุ่มที่สี่ (Y) ประกอบด้วย ตัวเลขหนึ่งหลัก แสดงถึง หน่วยงานที่ออกเลขสารบบอาหาร ดังนี้

หมายเลข ๑ หมายถึง อาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

หมายเลข ๒ หมายถึง อาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารจากจังหวัด

หมายเลข ๓ หมายถึง อาหารส่งออกโดยไม่จำหน่ายในประเทศ ได้รับเลขสารบบอาหารจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

หมายเลข ๔ หมายถึง อาหารส่งออกโดยไม่จำหน่ายในประเทศ ได้รับเลขสารบบอาหารจากจังหวัด

หมายเลข ๕ หมายถึง อาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ผ่านอินเทอร์เน็ต

หมายเลข ๖ หมายถึง อาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารจากจังหวัดผ่านอินเทอร์เน็ต

๕.๕ กลุ่มที่ห้า (YYYY) ประกอบด้วย ตัวเลขสี่หลัก แสดงถึง ลำดับที่ของอาหารที่ผลิตโดยสถานที่ผลิตอาหารหรือนำเข้าโดยสถานที่นำเข้าอาหารแต่ละแห่ง แยกหน่วยงานที่เป็นผู้อนุญาตตาม ๕.๔ เช่น ๐๐๐๑ แทนลำดับที่ ๑, ๐๐๙๙ แทนลำดับที่ ๙๙, ๐๑๑๐ แทนลำดับที่ ๑๑๐, ๑๐๐๑ แทนลำดับที่ ๑๐๐๑

ข้อ ๖ ให้แสดงเลขสารบบอาหารในเครื่องหมาย ด้วยตัวเลขที่มีสีตัดกับสีพื้นของกรอบ และมีขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก

กรณีที่ไม่อาจแสดงเลขสารบบอาหารตามวรรคหนึ่งได้ ให้ชี้แจงและแสดงเหตุผลประกอบคำชี้แจงต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเพื่อพิจารณา ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอาจให้ความเห็นชอบในการแสดงเลขสารบบอาหารต่างไปจากข้อกำหนดในวรรคหนึ่งได้

ข้อ ๗ การขอรับเลขสารบบอาหารของอาหารตามข้อ ๔ ให้ยื่นคำขอต่อเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา หรือนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด หรือยื่นคำขอด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา https://privus.fda.moph.go.th/ โดยต้องยื่นหลักฐานเอกสารตามที่กำหนดตามบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายระเบียบนี้

เมื่อได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว ต้องมีเอกสารและหลักฐานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ได้แก่ สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐% รายละเอียดกรรมวิธีการผลิต ชนิดภาชนะบรรจุ และกรณีสูตรส่วนประกอบมีการเติมสารสำคัญต้องจัดเตรียม Raw Material Specification ณ สถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้าสำหรับการตรวจสอบของพนักงานเจ้าหน้าที่

ทั้งนี้การแสดงชื่ออาหาร เพื่อขอรับเลขสารบบอาหารดังกล่าว ต้องไม่ใช้ชื่ออาหารที่ผู้อนุญาตหรือผู้ได้รับมอบหมายสั่งยกเลิกเลขสารบบอาหาร ตามข้อ ๙ (๙.๑)(๙.๒)(๙.๓)(๙.๕)(๙.๖)(๙.๗) และ (๙.๑๗)

ข้อ ๘ การแก้ไขรายละเอียดเกี่ยวกับสถานที่ผลิตอาหาร สถานที่นำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร และการแก้ไขรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารให้ปฏิบัติตามบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายระเบียบนี้

ข้อ ๙ ให้ผู้อนุญาตหรือผู้ได้รับมอบหมาย มีอำนาจในการสั่งยกเลิกเลขสารบบอาหาร หรือหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหาร ถ้าปรากฏว่า อาหารนั้นมีลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

๙.๑ เป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา ๒๖

๙.๒ เป็นอาหารปลอมตามมาตรา ๒๗

๙.๓ เป็นอาหารที่ตรวจพบว่ามีวัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท

๙.๔ เป็นอาหารที่มีลักษณะดังที่บัญญัติไว้ในมาตรา ๒๙

๙.๕ เป็นอาหารที่เปลี่ยนวัตถุประสงค์ หรือที่หวังผลเป็นยา วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท ยาเสพติดให้โทษ เครื่องสำอาง หรือเครื่องมือแพทย์

๙.๖ เป็นอาหารที่มีฉลากหรือเอกสารกำกับผลิตภัณฑ์ที่แสดงสรรพคุณ คุณประโยชน์เป็นยา วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท ยาเสพติดให้โทษ เครื่องสำอาง หรือเครื่องมือแพทย์

๙.๗ เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้ว่าจ้างผลิต ผู้ว่าจ้างนำเข้า เจ้าของผลิตภัณฑ์ ผู้จัดจำหน่าย หรือผู้แทนจำหน่าย กระทำการโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร อันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร ตามมาตรา ๔๐

๙.๘ เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า ผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่มีการเปลี่ยนแปลงจนเข้าข่ายเป็นโรงงานโดยไม่ได้รับอนุญาต

๙.๙ เป็นอาหารที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากไว้แล้ว แต่มิได้มายื่นคำขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายการที่ไม่ถูกต้อง ภายในระยะเวลาที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องได้กำหนดไว้

๙.๑๐ เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า สถานที่ผลิตอาหาร หรือสถานที่นำเข้าอาหารได้เลิกกิจการแล้ว หรือไม่มีเครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์ หรือไม่มีสภาพที่จะผลิตหรือนำเข้าอาหารได้

๙.๑๑ เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า ภายหลังได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว ปรากฏว่าผู้ผลิต หรือผู้นำเข้าไม่ปฏิบัติตามข้อ ๗ ดังนี้

(๑) ไม่พบหรือไม่มีเอกสารให้พนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบ ณ สถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่นำเข้าอาหาร ได้แก่สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐% รายละเอียดกรรมวิธีการผลิต ชนิดภาชนะบรรจุของผลิตภัณฑ์ หรือ Raw Material Specification ในกรณีสูตรส่วนประกอบมีการเติมสารสำคัญ ซึ่งในขั้นตอนการขอรับเลขสารบบอาหารไม่มีการแจ้งข้อมูลดังกล่าวกับผู้อนุญาต หรือ

(๒) เมื่อพนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบ ณ สถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้า หรือต่อมาภายหลังพบว่า มีรายละเอียดที่เป็นสาระสำคัญของเอกสารและข้อเท็จจริง ได้แก่ สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐% กรรมวิธีการผลิต ภาชนะบรรจุ ขนาดรับประทานที่แสดงบนฉลากอาหารไม่ตรงตามที่ได้รับอนุญาตของผลิตภัณฑ์หรือ Raw Material Specification ในกรณีสูตรส่วนประกอบมีการเติมสารสำคัญ ซึ่งในขั้นตอนการขอรับเลขสารบบอาหาร มีการแจ้งข้อมูลดังกล่าวกับผู้อนุญาตไม่ตรงหรือไม่สอดคล้องกับข้อมูลหรือเอกสารประเมินผลิตภัณฑ์ที่ได้แจ้งไว้

๙.๑๒ เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า ประเภทของอาหารไม่ตรงตามที่ได้แจ้งไว้ต่อผู้อนุญาต

๙.๑๓ เป็นอาหารที่ตรวจสอบพบว่า มีการยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารไม่เป็นไปตามบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายระเบียบนี้

๙.๑๔ เป็นอาหารใหม่ที่ยังไม่ได้ผ่านการประเมินความปลอดภัยและไม่ได้ส่งมอบฉลากให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุมัติก่อน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่

๙.๑๕ เป็นอาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว ต่อมาภายหลังพบว่าไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารนั้น ๆ เช่น พบส่วนประกอบที่ไม่อนุญาตให้ใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข หรือกรรมวิธีการผลิตไม่สอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข เป็นต้น

๙.๑๖ เป็นอาหารตามบัญชีหมายเลข ๒ (๒.๔)(๑) ที่ไม่ได้ส่งผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานเมื่อมีการผลิตเพื่อจำหน่ายเป็นครั้งแรก

๙.๑๗ กรณีนอกเหนือจากข้อ ๙.๑-๙.๑๖ เมื่อตรวจพบว่าไม่เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ กฎกระทรวง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค โดยผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการพิจารณายกเลิกหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหาร (กพส.)

ข้อ ๑๐ การยกเลิกเลขสารบบอาหารหรือหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหาร ให้ดำเนินการดังนี้

๑๐.๑ รายงานข้อเท็จจริงพร้อมด้วยหลักฐานเสนอผู้อนุญาตเมื่อมีกรณีตามข้อ ๙ ลักษณะใดลักษณะหนึ่ง

๑๐.๒ ก่อนยกเลิกเลขสารบบอาหารหรือหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหาร ต้องให้โอกาสผู้รับอนุญาตได้ทราบข้อเท็จจริงอย่างเพียงพอ และมีโอกาสได้โต้แย้งและแสดงพยานหลักฐานของตนตามกฎหมายว่าด้วยวิธีปฏิบัติราชการทางปกครอง

๑๐.๓ การแจ้งยกเลิกเลขสารบบอาหารหรือหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหารให้ปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยวิธีปฏิบัติราชการทางปกครอง

ข้อ ๑๑ กรณีที่ผู้รับอนุญาตมีความประสงค์จะขอยกเลิกเลขสารบบอาหาร หรือมีความประสงค์จะขอยกเลิกใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.๒) หรือยกเลิกใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (อ.๗) หรือยกเลิกใบสำคัญการได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.๑/๑)หรือคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.๑) ให้ผู้รับอนุญาตยื่นคำขอยกเลิกการอนุญาต/เลขสารบบอาหาร ตามแบบแนบท้ายระเบียบนี้ หรือมีหนังสือแจ้งความประสงค์ขอยกเลิกพร้อมส่งหลักฐานการได้รับอนุญาตหรือใบสำคัญฉบับจริงต่อเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา หรือนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดที่เป็นผู้อนุญาต ให้ผู้อนุญาตทำเป็นหนังสือหรือยกเลิกในฐานข้อมูลการอนุญาต

ทั้งนี้การยกเลิกใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.๒) หรือยกเลิกใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (อ.๗) หรือยกเลิกใบสำคัญการได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.๑/๑) หรือคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.๑) มีผลให้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารภายใต้ใบอนุญาตหรือใบสำคัญดังกล่าวสิ้นสภาพไปด้วยทุกรายการ และไม่สามารถผลิตหรือนำเข้าอาหารดังกล่าวได้อีกต่อไป

ข้อ ๑๒ ผู้ได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหารสามารถแสดงเลขสารบบอาหารที่ฉลากได้จนกว่าใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.๒) ใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (แบบ อ.๗) ใบสำคัญการได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.๑/๑) หรือคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.๑) สิ้นอายุหรือสิ้นสภาพ แล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๓ ผู้ได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหารก่อนวันที่ระเบียบนี้ใช้บังคับให้ใช้ได้ต่อไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

ธเรศ กรัษนัยรวิวงค์
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๒๔๓ ง ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๒)

บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการ

เกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒

ตารางแสดงรหัสจังหวัด

เลข	ชื่อจังหวัด	เลข	ชื่อจังหวัด	เลข	ชื่อจังหวัด	เลข	ชื่อจังหวัด
๑๐	กรุงเทพมหานคร	๓๑	บุรีรัมย์	๕๐	เชียงใหม่	๗๒	สุพรรณบุรี
๑๑	สมุทรปราการ	๓๒	สุรินทร์	๕๑	ลำพูน	๗๓	นครปฐม
๑๒	นนทบุรี	๓๓	ศรีสะเกษ	๕๒	ลำปาง	๗๔	สมุทรสาคร
๑๓	ปทุมธานี	๓๔	อุบลราชธานี	๕๓	อุตรดิตถ์	๗๕	สมุทรสงคราม
๑๔	พระนครศรีอยุธยา	๓๕	ยโสธร	๕๔	แพร่	๗๖	เพชรบุรี
๑๕	อ่างทอง	๓๖	ชัยภูมิ	๕๕	น่าน	๗๗	ประจวบคีรีขันธ์
๑๖	ลพบุรี	๓๗	อำนาจเจริญ	๕๖	พะเยา	๘๐	นครศรีธรรมราช
๑๗	สิงห์บุรี	๓๘	บึงกาฬ	๕๗	เชียงราย	๘๑	กระบี่
๑๘	ชัยนาท	๓๙	หนองบัวลำภู	๕๘	แม่ฮ่องสอน	๘๒	พังงา
๑๙	สระบุรี	๔๐	ขอนแก่น	๖๐	นครสวรรค์	๘๓	ภูเก็ต
๒๐	ชลบุรี	๔๑	อุดรธานี	๖๑	อุทัยธานี	๘๔	สุราษฎร์ธานี
๒๑	ระยอง	๔๒	เลย	๖๒	กำแพงเพชร	๘๕	ระนอง
๒๒	จันทบุรี	๔๓	หนองคาย	๖๓	ตาก	๘๖	ชุมพร
๒๓	ตราด	๔๔	มหาสารคาม	๖๔	สุโขทัย	๙๐	สงขลา
๒๔	ฉะเชิงเทรา	๔๕	ร้อยเอ็ด	๖๕	พิษณุโลก	๙๑	สตูล
๒๕	ปราจีนบุรี	๔๖	กาฬสินธุ์	๖๖	พิจิตร	๙๒	ตรัง
๒๖	นครนายก	๔๗	สกลนคร	๖๗	เพชรบูรณ์	๙๓	พัทลุง
๒๗	สระแก้ว	๔๘	นครพนม	๗๐	ราชบุรี	๙๔	ปัตตานี
๓๐	นครราชสีมา	๔๙	มุกดาหาร	๗๑	กาญจนบุรี	๙๕	ยะลา
						๙๖	นราธิวาส

<u>หมายเหตุ</u> : ตัวเลขที่ใช้แทนชื่อรหัสจังหวัดนี้อ้างอิงจากกระทรวงมหาดไทย

บัญชีหมายเลข ๒
แนบท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการ
เกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒

การขอรับเลขสารบบอาหาร

การขอรับเลขสารบบอาหารสำหรับอาหารที่ผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย ให้ดำเนินการยื่นคำขออนุญาตพร้อมหลักฐานโดยดำเนินการดังต่อไปนี้

๑. อาหารควบคุมเฉพาะ

๑.๑ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายเป็นโรงงานหรือนำเข้า ซึ่งได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรแล้ว ให้ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามแบบ อ.๑๗ ท้ายกฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๒ พร้อมหลักฐานด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เมื่อเห็นว่าถูกต้องครบถ้วน ผู้อนุญาตจะออกเลขสารบบอาหาร และใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.๑๘) ท้ายกฎกระทรวง ฉบับที่ ๙ (พ.ศ.๒๕๒๖) ลงวันที่ ๒๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๒๖ โดยออกในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์

๑.๒ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน ให้ยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ตามแบบ สบ.๑ แนบท้ายระเบียบนี้ พร้อมหลักฐานที่ระบุไว้ในแบบ สบ.๑ การอนุญาตเลขสถานที่ผลิตอาหารให้ผู้อนุญาตออกใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานตามแบบ สบ.๑/๑ แนบท้ายระเบียบนี้

และยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร พร้อมหลักฐาน สูตรส่วนประกอบ กรรมวิธีการผลิต รายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน ฉลากอาหาร และเอกสารอื่นๆที่เกี่ยวข้อง ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เมื่อเห็นว่าถูกต้องครบถ้วนผู้อนุญาตจะออกเลขสารบบอาหาร และใบสำคัญการอนุญาตใช้ฉลากอาหารตามแบบ สบ.๓/๑ แนบท้ายระเบียบนี้ โดยออกในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ กรณีสถานที่ผลิตอาหารที่เปลี่ยนสภาพจากที่ไม่เข้าข่ายโรงงานเป็นสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงานที่ได้รับอนุญาตผลิตอาหารตามมาตรา ๑๔ จากผู้อนุญาตเรียบร้อยแล้ว ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.๑๗ ท้ายกฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ก่อน จึงสามารถใช้เลขสารบบอาหารสำหรับอาหารที่ได้รับอนุญาตไว้แล้วสามารถผลิตได้ต่อไป

๑.๔ กรณีสถานที่ผลิตอาหารที่เปลี่ยนสภาพจากที่เข้าข่ายโรงงานที่ได้รับอนุญาตผลิตอาหารตามมาตรา ๑๔ เป็นสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานจากผู้อนุญาตเรียบร้อยแล้ว และได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ตามแบบ อ.๑๘ ท้ายกฎกระทรวงฉบับที่ ๙ (พ.ศ.๒๕๒๖) ลงวันที่ ๒๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๒๖ แล้ว สามารถใช้เลขสารบบอาหารสำหรับอาหารที่ได้รับอนุญาตไว้แล้วสามารถผลิตได้ต่อไป

๒. อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ที่ให้ยื่นจดทะเบียนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร, รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่, นมโค, นมปรุงแต่ง, นมเปรี้ยว, ผลิตภัณฑ์ของนม, ไอศกรีม, เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท กาแฟผสม กาแฟสำเร็จรูปผสม กาแฟปรุงสำเร็จ และเครื่องดื่มเกลือแร่

๒.๑ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายเป็นโรงงานหรือนำเข้า ซึ่งได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรแล้ว ให้ยื่นใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร พร้อมหลักฐาน คุณภาพมาตรฐานของวัตถุดิบ (ถ้ามี) สูตรส่วนประกอบ รายงานผลการ

ตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน และเอกสารอื่นๆที่เกี่ยวข้อง ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เมื่อเห็นว่าถูกต้องครบถ้วนผู้อนุญาตจะออกเลขสารบบอาหาร และใบสำคัญการจดทะเบียนอาหาร ตามแบบ สบ.๕/๑ แนบท้ายระเบียบนี้ โดยออกในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์

๒.๒ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน ให้ยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานตามแบบ สบ.๑ แนบท้ายระเบียบนี้ พร้อมหลักฐานที่ระบุไว้ในแบบ สบ.๑ การอนุญาตเลขสถานที่ผลิตอาหารให้ผู้อนุญาตออกใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานตามแบบ สบ.๑/๑ แนบท้ายระเบียบนี้

และยื่นใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร พร้อมหลักฐาน คุณภาพมาตรฐานของวัตถุดิบ (ถ้ามี) สูตรส่วนประกอบ รายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน และเอกสารอื่นๆที่เกี่ยวข้อง ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เมื่อเห็นว่าถูกต้องครบถ้วนผู้อนุญาตจะออกเลขสารบบอาหาร และใบสำคัญการจดทะเบียนอาหาร ตามแบบ สบ.๕/๑ แนบท้ายระเบียบนี้ โดยออกในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์

๒.๓ กรณีผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ ให้ยื่นเอกสารแสดงรายละเอียดของข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานทางด้านกายภาพ ด้านเคมี และด้านจุลินทรีย์ของวัตถุดิบ (Raw material specification) ที่เป็นส่วนประกอบสำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และเอกสารอื่นแล้วแต่กรณีเพิ่มเติมดังต่อไปนี้

(๑) ชื่อวิทยาศาสตร์ และลักษณะของวัตถุดิบแต่ละชนิด สำหรับวัตถุดิบที่เป็นพืช

(๒) ส่วนของวัตถุดิบแต่ละชนิด วิธีการควบคุมความสม่ำเสมอของคุณภาพ และวิธีตรวจเอกลักษณ์ของวัตถุดิบ

(๓) ชนิดและความเข้มข้นของตัวทำละลายที่ใช้สกัด ชนิดสาระสำคัญหรือกลุ่มสารที่ได้จากการสกัด (ในกรณีที่สามารถระบุได้) อัตราส่วนระหว่างปริมาณวัตถุดิบที่นำมาใช้ต่อสารสกัดที่ได้ ๑ กรัม (Extraction ratio) สำหรับวัตถุดิบที่เป็นสารสกัด

(๔) วิธีการตรวจวิเคราะห์องค์ประกอบหลักหรือสารสำคัญหรือตัวเทียบ (Markers) พร้อมข้อกำหนดของสารนั้นๆในวัตถุดิบ สำหรับกรณีที่มีการกล่าวอ้างถึงปริมาณองค์ประกอบหลักหรือสารสำคัญ

๒.๔ กรณีผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ได้แก่ นมโค, นมปรุงแต่ง, นมเปรี้ยว, ผลิตภัณฑ์ของนม, ไอศกรีม, เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร, และรอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ ให้ยื่นรายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะของอาหารนั้นๆ เพิ่มเติม ดังนี้

(๑) กรณีผลิต ให้ส่งผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน ชุดต้นฉบับ เมื่อมีการผลิตเพื่อจำหน่ายเป็นครั้งแรก

(๒) กรณีนำเข้า ให้ยื่นผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน ชุดต้นฉบับประกอบการจดทะเบียนอาหาร

(๓) ผลการตรวจวิเคราะห์ตามข้อ (๑) หรือ (๒) ต้องวิเคราะห์โดยหน่วยงานของรัฐทั้งในประเทศ และต่างประเทศ หรือหน่วยงานหรือองค์กรที่ได้รับมอบหมายหรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐของประเทศนั้นๆ หรือหน่วยงานหรือองค์กรทั้งในประเทศและต่างประเทศที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากล

๓. อาหารที่ต้องมีฉลากที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ ได้แก่ อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ

๓.๑ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายเป็นโรงงานหรือนำเข้า ซึ่งได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรแล้ว ให้ยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร พร้อมหลักฐาน คุณภาพมาตรฐานของวัตถุดิบ (ถ้ามี)สูตรส่วนประกอบ กรรมวิธีการผลิต รายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน ฉลากอาหาร และเอกสารอื่นๆที่เกี่ยวข้อง ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เมื่อเห็นว่าถูกต้องครบถ้วนผู้อนุญาตจะออกเลขสารบบอาหาร และใบสำคัญการอนุญาตใช้ฉลากอาหาร ตามแบบ สบ.๓/๑ แนบท้ายระเบียบนี้ โดยออกในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์

๓.๒ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน ให้ยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ตามแบบ สบ.๑ แนบท้ายระเบียบนี้ พร้อมหลักฐานที่ระบุไว้ในแบบ สบ.๑ การอนุญาตเลขสถานที่ผลิตอาหารให้ผู้อนุญาตออกใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานตามแบบ สบ.๑/๑ แนบท้ายระเบียบนี้

และยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร พร้อมหลักฐาน คุณภาพมาตรฐานของวัตถุดิบ (ถ้ามี)สูตรส่วนประกอบ กรรมวิธีการผลิต รายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน ฉลากอาหาร และเอกสารอื่นๆที่เกี่ยวข้อง ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เมื่อเห็นว่าถูกต้องครบถ้วนผู้อนุญาตจะออกเลขสารบบอาหาร และใบสำคัญการอนุญาตใช้ฉลากอาหาร ตามแบบ สบ.๓/๑ แนบท้ายระเบียบนี้ โดยออกในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์

๔. อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นนอกเหนือจากอาหารตามข้อ ๒ และข้อ ๓ ข้างต้น อาหารที่ต้องมีฉลาก และอาหารทั่วไปที่ประสงค์จะแสดงเลขสารบบอาหาร

๔.๑ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายเป็นโรงงานหรือนำเข้า ซึ่งได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรแล้ว ให้ยื่นใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (กรณีไม่แจ้งสูตรส่วนประกอบ) ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เมื่อเห็นว่าถูกต้องครบถ้วนผู้อนุญาตจะออกเลขสารบบอาหาร และใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร ตามแบบ สบ.๗/๑ แนบท้ายระเบียบนี้ โดยออกในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์

๔.๒ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน ให้ยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ตามแบบ สบ.๑ แนบท้ายระเบียบนี้ พร้อมหลักฐานที่ระบุไว้ในแบบ สบ.๑ การอนุญาตเลขสถานที่ผลิตอาหารให้ผู้อนุญาตออกใบสำคัญการได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานตามแบบ สบ.๑/๑ แนบท้ายระเบียบนี้

และยื่นคำขอแจ้งรายละเอียดอาหาร ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เมื่อเห็นว่าถูกต้องครบถ้วนผู้อนุญาตจะออกเลขสารบบอาหาร และใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร ตามแบบ สบ.๗/๑ แนบท้ายระเบียบนี้ โดยออกในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์

๕. อาหารใหม่ ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้

อาหารใหม่ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่ ซึ่งผ่านการประเมินความปลอดภัย การขอรับเลขสารบบอาหาร กรณีเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ ต้องปฏิบัติตามข้อ ๑ สำหรับอาหารอื่นนอกเหนือจากอาหารควบคุมเฉพาะ ต้องปฏิบัติตามข้อ ๒ – ๔ แล้วแต่กรณี

พร้อมทั้งส่งข้อมูลคุณภาพหรือมาตรฐาน และเงื่อนไขการใช้ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ และฉลากอาหาร

๖. การออกหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหารทุกประเภท

ให้ผู้อนุญาตแจ้งเงื่อนไขการยกเลิกหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหาร ตามที่ระบุในข้อ ๙ ของระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ.๒๕๖๒ ไว้เป็นเอกสารแนบท้ายใบสำคัญ เพื่อให้ผู้รับอนุญาตทราบโดยทั่วกัน

ทั้งนี้ ในกรณีที่ผู้อนุญาต ไม่สามารถรับคำขอด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา https://privus.fda.moph.go.th/ได้ ให้ผู้ขออนุญาตยื่นเอกสารคำขอพร้อมหลักฐานต่อผู้อนุญาต และผู้อนุญาตออกหลักฐานการอนุญาตโดยลงลายมือชื่อไว้เป็นหลักฐาน

บัญชีหมายเลข ๓
แนบท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการ
เกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒

การแก้ไขรายละเอียดเกี่ยวกับสถานที่ผลิตอาหาร สถานที่นำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร
และการแก้ไขรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร

ผู้ใดประสงค์จะแก้ไขรายละเอียดเกี่ยวกับสถานที่ผลิตอาหาร สถานที่นำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร และการแก้ไขรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารให้ดำเนินการยื่นคำขอแก้ไขพร้อมหลักฐานดังต่อไปนี้

๑. การแก้ไขรายละเอียดเกี่ยวกับสถานที่ผลิตอาหาร

๑.๑ สถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงาน

๑.๑.๑ หากประสงค์จะขอย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหารให้ยื่นแบบ อ.๕ ตามท้ายกฎกระทรวงฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๒

๑.๑.๒ กรณีเปลี่ยนแปลงแก้ไขอื่นๆ เช่น การแก้ไขชื่อสถานที่ผลิตอาหาร การแก้ไขเลขที่สถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร การเพิ่มประเภทอาหาร การยกเลิกหรือแก้ไขประเภทอาหาร หรือการเปลี่ยนแปลงสถานะบุคคลหรือนิติบุคคล ให้ยื่นคำขอตามแบบ ส.๔ พร้อมหลักฐาน

๑.๒ สถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

ให้ยื่นแบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานตามแบบ สบ.๒ พร้อมหลักฐาน ให้เป็นไปตามที่ระบุในคู่มือสำหรับประชาชน

การอนุญาตหรือไม่อนุญาตให้แก้ไขใบสำคัญการได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานให้ผู้อนุญาตแก้ไขรายการให้ครบถ้วนให้เป็นปัจจุบันในใบสำคัญการได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานตามแบบ สบ.๑/๑ แนบท้ายระเบียบนี้

๒. การแก้ไขรายละเอียดเกี่ยวกับสถานที่นำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

๒.๑ หากประสงค์จะขอย้ายสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหารให้ยื่นแบบ อ.๑๐ ตามท้ายกฎกระทรวงฉบับที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๒

๒.๒ กรณีเปลี่ยนแปลงแก้ไขอื่นๆ เช่น การแก้ไขชื่อสถานที่นำเข้าอาหาร การแก้ไขเลขที่สถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหาร การเพิ่มประเภทอาหาร การยกเลิกหรือแก้ไขประเภทอาหาร หรือการเปลี่ยนแปลงสถานะบุคคลหรือนิติบุคคล ให้ยื่นคำขอตามแบบ ส.๕ พร้อมหลักฐาน

๓. การแก้ไขรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร

๓.๑ อาหารควบคุมเฉพาะ

๓.๑.๑ การแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหารสำหรับอาหารควบคุมเฉพาะที่ผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารเข้าข่ายเป็นโรงงานหรือนำเข้า ให้ยื่นคำขอแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร ตามแบบ อ.๑๙ ท้ายกฎกระทรวงฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๗ พฤศจิกายน ๒๕๒๒ พร้อมหลักฐานด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

การอนุญาตให้แก้ไขให้ผู้อนุญาตแก้ไขรายการให้ครบถ้วนเป็นปัจจุบันในใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ตามแบบ อ.๑๘ ท้ายกฎกระทรวงฉบับที่ ๙ (พ.ศ. ๒๕๒๖) ลงวันที่ ๒๒ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๒๖ พร้อมทั้งระบุประวัติการแก้ไข โดยออกในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์

๓.๑.๒ การแก้ไขรายละเอียดใบสำคัญการอนุญาตฉลากสำหรับอาหารควบคุมเฉพาะที่ผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน ให้ยื่นแบบแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหาร ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

การอนุญาตให้แก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตไว้ ให้ผู้อนุญาตแก้ไขรายการให้ครบถ้วนให้เป็นปัจจุบันในใบสำคัญการอนุญาตใช้ฉลากอาหาร พร้อมทั้งระบุประวัติการแก้ไข ตามแบบ สบ.๓/๑ แนบท้ายระเบียบนี้ ในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์

๓.๒ การแก้ไขรายละเอียดใบสำคัญการอนุญาตใช้ฉลาก สำหรับอาหารที่ต้องมีฉลากที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ ได้แก่ อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ

ให้ยื่นแบบแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากที่ได้รับอนุญาตไว้ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

การอนุญาตให้แก้ไข ให้ผู้อนุญาตแก้ไขรายการให้ครบถ้วนเป็นปัจจุบันในใบสำคัญการอนุญาตใช้ฉลากอาหาร พร้อมทั้งระบุประวัติการแก้ไข ตามแบบ สบ.๓/๑ แนบท้ายระเบียบนี้ ในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์

๓.๓ การแก้ไขรายละเอียดใบสำคัญการจดทะเบียน สำหรับอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ ที่ได้รับอนุญาตก่อนที่ระเบียบนี้ใช้บังคับ

ให้ยื่นแบบแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหารที่ได้รับอนุญาตไว้ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

การอนุญาตให้แก้ไขให้ผู้อนุญาตแก้ไขรายการให้ครบถ้วนเป็นปัจจุบันและออกใบสำคัญจดทะเบียนอาหาร พร้อมทั้งระบุประวัติการแก้ไข ตามแบบ สบ.๕/๑ แนบท้ายระเบียบนี้ ในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์

๓.๔ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ที่ให้ยื่นจดทะเบียนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ไม่ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร, รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่, นมโค, นมปรุงแต่ง, นมเปรี้ยว, ผลิตภัณฑ์ของนม, ไอศกรีม, เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท กาแฟผสม กาแฟสำเร็จรูปผสม กาแฟปรุงสำเร็จ และเครื่องดื่มเกลือแร่

ให้ยื่นแบบแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหารที่ได้รับอนุญาตไว้ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

การอนุญาตให้แก้ไข ให้ผู้อนุญาตแก้ไขรายการให้ครบถ้วนเป็นปัจจุบันในใบสำคัญจดทะเบียนอาหาร พร้อมทั้งระบุประวัติการแก้ไข ตามแบบ สบ.๕/๑ แนบท้ายระเบียบนี้ ในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์

๓.๕ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นนอกเหนือจากอาหารตาม ข้อ ๓.๓ และข้อ ๓.๔ อาหารที่ต้องมีฉลาก และอาหารทั่วไปที่ประสงค์จะแสดงเลขสารบบอาหาร (กรณีที่ได้รับเลขสารบบอาหารก่อนวันที่ ๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๙ และที่ได้รับเลขสารบบอาหารตั้งแต่วันที่ ๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๙)

ให้ยื่นแบบแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่จดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (กรณีไม่แจ้งสูตรส่วนประกอบ) ที่ได้รับอนุญาตไว้ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

การอนุญาตให้แก้ไข ให้ผู้อนุญาตแก้ไขรายการให้ครบถ้วนเป็นปัจจุบันในใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร พร้อมทั้งระบุประวัติการแก้ไข ตามแบบ สบ.๗/๑ แนบท้ายระเบียบนี้ ในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์

๓.๖ อาหารใดๆ ที่ได้รับอนุมัติฉลากแล้ว

ในกรณีที่การแก้ไขไม่มีผลเกี่ยวข้องกับคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณ มาตรฐาน หรือความปลอดภัยของอาหารนั้นๆ ดังต่อไปนี้ ให้ยื่นคำขอแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหารตามแบบ อ.๑๙ ท้ายกฎกระทรวงฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๗ พฤศจิกายน ๒๕๒๒ หรือ ยื่นแบบแก้ไขรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตใช้ฉลากที่ได้รับอนุญาตไว้ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา https://privus.fda.moph.go.th/ โดยให้ระบุเฉพาะส่วนที่ประสงค์จะขอแก้ไขเพื่อให้ผู้อนุญาตพิจารณาอนุญาตเฉพาะในส่วนนั้น

๓.๖.๑ การแก้ไขชื่อหรือที่ตั้งของสถานที่ผลิตอาหาร หรือสถานที่นำเข้าอาหาร เพื่อให้ตรงตามคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน หรือใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน หรือใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร แล้วแต่กรณี

๓.๖.๒ การแก้ไขชื่อหรือที่ตั้งของสถานที่ผลิตอาหารในต่างประเทศ เพื่อให้ตรงตามใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร

๓.๖.๓ การแก้ไขข้อความบนฉลากให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข และประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่เกี่ยวข้อง เช่น

- เพิ่มข้อความ Product of Thailand เพื่อส่งออกโดยมีรายละเอียดส่วนอื่นของฉลากคงเดิม ซึ่งเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

- เพิ่มข้อความหรือคำเตือน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากอาหารของอาหารในภาชนะบรรจุ หรือประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

๓.๖.๔ การแก้ไขข้อความที่เกี่ยวข้องกับข้อแนะนำในการบริโภค เช่น

- เพิ่ม/เปลี่ยนแปลง ควรดื่มให้หมดทันทีหลังเปิดดื่ม หรือ
- ไม่ควรบริโภคหากพบบรรจุภัณฑ์ชำรุด บวม มีรูรั่ว หรือมีกลิ่นผิดปกติ หรือ
- เขย่า (ขวด กล่อง กระป๋อง ฯลฯ) ก่อนดื่ม หรือ
- ควรแช่เย็นเพื่อให้รสชาติดีขึ้น หรือ
- ชงในน้ำอุ่นหรือน้ำเย็นก็ได้ เป็นต้น

๓.๖.๕ การแก้ไขข้อความที่เกี่ยวข้องกับเงื่อนไขการผลิต หรือการนำเข้าเพื่อจำหน่าย เช่น

- เพิ่ม/ตัด/เปลี่ยนแปลงข้อความ ผลิตเฉพาะเพื่อ..... (ตัวอย่าง เช่น ผลิตเฉพาะเพื่อ บริษัท เบิกบานใจ จำกัด) หรือ

- จำหน่ายเฉพาะที่..... หรือ

- ควบคุมการผลิตโดย..... หรือ

- ผลิตภายใต้การควบคุม..... หรือ

- ผลิตภายใต้การควบคุมคุณภาพโดย..... หรือ

- ผลิตภายใต้ลิขสิทธิ์ของ..... เป็นต้น

๓.๖.๖ การแสดงข้อความส่งเสริมการขายที่ไม่ขัดกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง เช่น

- การชิงโชค การรับของแลก ของแจก หรือของแถม

- การเพิ่ม/ตัด/เปลี่ยนแปลงข้อความ “ห้ามจำหน่าย” หรือ “สินค้าแจกฟรี ห้ามจำหน่าย” หรือ “สินค้าตัวอย่าง ห้ามจำหน่าย”

- แสดงคำว่า “ใหม่” “โฉมใหม่” สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่เคยวางจำหน่ายในท้องตลาด โดยให้มีระยะเวลาการแสดงข้อความดังกล่าว ไม่เกิน ๑ ปี โดยอาจมีรูปแบบฉลากเดิม และรูปแบบฉลากใหม่ของผลิตภัณฑ์นั้นๆ ที่ได้รับอนุญาตแล้ว

๓.๖.๗ การแก้ไขลักษณะ ขนาดและสีตัวอักษร ขนาดและสีของภาพบนฉลาก หรือสีพื้นฉลาก โดยข้อความบนฉลากยังต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย และไม่ขัดกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

๓.๖.๘ การแก้ไขการจัดวางตำแหน่งของข้อความ หรือรูปภาพที่ได้รับอนุญาตแล้ว โดยไม่ทำให้ความหมายเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม และไม่ขัดกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง เช่น

- การย้ายตำแหน่งข้อความ ชื่ออาหาร จากด้านข้างไป แสดงด้านหน้าฉลากเมื่อวางจำหน่ายแทน

- การย้ายตำแหน่งข้อความ วัน/เดือน/ปี ที่หมดอายุจากด้านใต้กระป๋องไปแสดงด้านบนกระป๋องแทน เป็นต้น

๓.๖.๙ การแก้ไขช่องทางการติดต่อกับผู้ผลิต ผู้นำเข้า หรือผู้จัดจำหน่าย รวมถึงชื่อและที่อยู่ของผู้จัดจำหน่ายในประเทศและต่างประเทศ เช่น

- เพิ่ม/ตัด/เปลี่ยนแปลงข้อความ E – mail Address, Website หรือ Call Center หรือ จัดจำหน่ายโดย..... หรือ Imported by..... / Exported by..... / Distributed by..... เป็นต้น

๓.๖.๑๐ การแก้ไขเครื่องหมายบาร์โค้ด สัญลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับภาชนะบรรจุ หรือการรีไซเคิลภาชนะบรรจุ

๓.๖.๑๑ การแก้ไขเครื่องหมายที่เกี่ยวข้องกับศาสนา ตามที่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานที่ทำหน้าที่เกี่ยวข้องในการออกใบรับรอง เช่น

- เพิ่ม/ตัด เครื่องหมายฮาลาล หรือ เครื่องหมายโคเชอร์ (kosher) เป็นต้น

๓.๖.๑๒ การแก้ไขข้อความหรือสัญลักษณ์ที่แสดงว่าเป็นผู้สนับสนุนอย่างเป็นทางการในการแข่งขันกีฬา

๓.๖.๑๓ การแก้ไขกรรมวิธีการเก็บรักษา เช่น

- เพิ่มข้อความ “เมื่อเปิดแล้ว ควรเทใส่ชามกระเบื้อง” หรือ บริโภคไม่หมดควรเก็บในตู้เย็น เป็นต้น

๓.๖.๑๔ การแก้ไขข้อความที่ไม่เกี่ยวข้องกับข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ หรือประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์นั้นๆ และไม่เกี่ยวข้องกับคุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ เช่น

- ตัด/เปลี่ยนแปลง คำว่า “เจ”
- เพิ่ม/ตัดข้อความ “ราคา.....บาท”

๓.๖.๑๕ การแสดงข้อความที่แสดงให้เห็นว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อการศึกษาเท่านั้น เช่น

- “ผลิตภัณฑ์เพื่อการศึกษาทางการแพทย์” เป็นต้น

๓.๖.๑๖ การแก้ไขข้อความภาษาต่างประเทศที่มีความหมายเหมือนกับภาษาไทยที่ได้รับอนุญาตแล้วบนฉลากอาหาร เช่น เพิ่ม/ตัด/แก้ไข ชื่อและที่ตั้ง สารอาหาร ส่วนประกอบ วิธีการใช้ คำแนะนำ เป็นต้น

๓.๖.๑๗ การเพิ่ม/ตัด/เปลี่ยนแปลงข้อความหรือสัญลักษณ์เกี่ยวกับกิจกรรมการกุศลสังคม การบริจาค การประชาสัมพันธ์กิจกรรมต่างๆ ของผู้ผลิต

๓.๖.๑๘ การแก้ไขเครื่องหมายหรือสัญลักษณ์ของบริษัทผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า โดยไม่ขัดกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

๓.๖.๑๙ การแก้ไขรูปภาพในฉลาก โดยไม่ทำให้ความหมายเปลี่ยนไปจากเดิมและไม่ขัดกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง เช่น

- การเปลี่ยนรูปท่าทางของการ์ตูน จากวิ่งเป็นว่ายน้ำ หรือเตะฟุตบอล หรือเล่นบาสเกตบอล เป็นต้น

๓.๖.๒๐ การแก้ไขข้อความเพื่อให้เป็นไปตามกฎหมายอื่น และต้องไม่ขัดกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข เช่น

- เพิ่มคำว่า “เครื่องดื่ม” ที่ฝาขวดตามกฎหมายของกรมสรรพสามิต เป็นต้น

๓.๖.๒๑ การแก้ไขข้อความ เพื่อให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ เช่น เพิ่มการแสดงข้อมูลสารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ หรือภาวะภูมิไวเกิน การแสดงข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร เป็นต้น

๓.๖.๒๒ การแก้ไขวัตถุดิบที่มีเลขสารบบอาหารและใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์ โดยวัตถุดิบที่ใช้ยังคงให้ผลิตภัณฑ์มีคุณลักษณะ สี กลิ่น รส เช่นเดียวกับที่ได้รับอนุญาตไว้ เช่น

- การเปลี่ยนแปลงเลขสารบบอาหารของวัตถุแต่งกลิ่นรส เป็นต้น

๓.๗ เพื่อประโยชน์ในการส่งออก อาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว มีความจำเป็นต้องใช้ชื่ออาหารหรือใช้ฉลากอาหารตามที่ผู้สั่งซื้อต้องการ

ให้ยื่นหนังสือชี้แจงการขอเพิ่มฉลากอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออกจำหน่ายนอกราชอาณาจักรตามแบบแนบท้ายระเบียบนี้ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับกรณีอาหารตามข้อ ๓.๑ และ ๓.๒ ต้องส่งตัวอย่างฉลากเพิ่มเติมด้วย

เมื่อผู้อนุญาตรับเรื่องแล้ว ถ้ามิได้แจ้งการไม่อนุญาตภายในสามวันนับแต่วันได้รับหนังสือและตัวอย่างฉลากจากผู้รับอนุญาต ให้ถือว่าผู้รับอนุญาตได้รับอนุญาตใช้ชื่ออาหารหรือใช้ฉลากอาหารดังกล่าวสำหรับอาหารส่งออกได้

ทั้งนี้ ในกรณีที่ผู้อนุญาต ไม่สามารถรับคำขอด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซด์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ ให้ผู้ขออนุญาตยื่นเอกสารคำขอพร้อมหลักฐานต่อผู้อนุญาต และผู้อนุญาตออกหลักฐานการอนุญาตโดยลงลายมือชื่อไว้เป็นหลักฐาน

แบบ สบ.1

เลขรับที่.....
วันที่.....

คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

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

1. ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....
บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.....ออกให้ ณ.....
อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
โทรศัพท์.....โทรสาร.....
ขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ในนามของ.....
(ชื่อผู้ขออนุญาต)
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....โดยมี.....
เป็นผู้ดำเนินกิจการ ณ สถานที่ผลิต ชื่อ.....
อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
โทรศัพท์.....โทรสาร.....และมีสถานที่เก็บอาหารอยู่
เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
โทรศัพท์.....โทรสาร.....

2. อาหารที่ผลิต ณ สถานที่ผลิตนี้ ได้แก่

.....

.....

.....

.....

.....

3. ข้าพเจ้าได้ส่งหลักฐานในการยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ดังนี้
   - ☐ 3.1 คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) จำนวน 1 ฉบับ
   - ☐ 3.2 กรรมวิธีการผลิต
   - ☐ 3.3 รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิต รวมทั้งจำนวนคนงาน
   - ☐ 3.4 แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่ผลิตและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง
   - ☐ 3.5 แบบแปลนแผนผังสิ่งที่ปลูกสร้างภายในบริเวณสถานที่ผลิต
   - ☐ 3.6 สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน
   - ☐ 3.7 สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
   - ☐ 3.8 สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนพาณิชย์
   - ☐ 3.9 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
   - ☐ 3.10 หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์
   - ☐ 3.11 อื่นๆ .....

(แบบ สบ.1)

เลขรับที่.....

วันที่.....

4. ขอรับรองว่า

4.1 การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตาม

☐ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหาร

☐ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย

☐ อื่นๆ.....

4.2 อาหารที่ผลิตต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

☐ มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง.....

.....

☐ ใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

☐ ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

☐ ไม่มีการใช้อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย เป็นส่วนประกอบ

☐ แสดงฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก

☐ ใช้ภาชนะบรรจุตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

☐ อื่นๆ .....

4.3 ต้องยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร หรือจดทะเบียนอาหารหรือแจ้งรายละเอียดของอาหารที่ผลิตให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาทราบก่อนการผลิตครั้งแรกของอาหาร แต่ละรายการทุกครั้ง สำหรับอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหาร

5. สำหรับอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายตามกลุ่ม 4 (อาหารนอกเหนือจากกลุ่ม 1, 2 และ 3) ให้ยื่นขอแจ้งรายละเอียดของอาหารที่ผลิต

6. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า คำรับรองดังกล่าวข้างต้นสามารถปฏิบัติได้ทุกประการ

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ

(.....)

หมายเหตุ : การฝ่าฝืนคำรับรองในข้อ 4.1-4.3 ย่อมมีความผิดตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

แบบ สบ.1/1

ใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

ใบสำคัญเลขที่ XX-X-XXXXX

ให้ไว้แก่

ชื่อผู้ได้รับอนุญาต (บุคคลธรรมดา/นิติบุคคล)

โดยมี **ชื่อผู้ดำเนินกิจการ (บุคคลธรรมดา)** เป็นผู้ดำเนินกิจการ เพื่อแสดงว่าเป็นผู้ได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

ณ สถานที่ผลิต ชื่อ **ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร**
อยู่เลขที่.....อาคาร/ตึก..... ชั้น ..... ห้อง.....
ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....
อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....
และมีสถานที่เก็บอาหาร อยู่เลขที่.....อาคาร/ตึก.....ชั้น ..... ห้อง.....
ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....
อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....

ใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานนี้ให้ใช้ได้เฉพาะสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหารที่ระบุไว้ในใบสำคัญและเอกสารแนบท้ายฉบับนี้เท่านั้น

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

.....
ตำแหน่ง.....
ผู้อนุญาต

หมายเหตุ : 1. ผู้รับอนุญาตต้องแสดงใบสำคัญฉบับนี้ไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ผลิตที่ระบุไว้ในใบสำคัญ
2. สถานประกอบการต้องได้รับการตรวจประเมินสถานที่ผลิต ภายในระยะเวลา 3 ปี เป็นอย่างน้อย เพื่อสงวนสิทธิ์ในเรื่องการอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารและขอให้พิจารณาเงื่อนไขการรับหลักฐานการตรวจประเมินสำหรับการขออนุญาตตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนดด้วย

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือจังหวัด สงวนสิทธิ์ที่จะยกเลิกใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานนี้ รวมทั้งเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานที่ได้รับตามเอกสารฉบับนี้ หากปรากฏว่ามีการกระทำอันเข้าลักษณะอาหารที่ต้องถูกยกเลิกตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

แบบ สบ.2

เลขรับที่.....
วันที่.....

แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

1. ข้าพเจ้า.....เป็นผู้ดำเนินกิจการของสถานที่ผลิต ชื่อ.....เลขที่.....
ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....
อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....
โทรศัพท์.....โทรสาร.....เลขสถานที่ผลิตอาหาร.....
ขอแก้ไขรายละเอียดเกี่ยวกับสถานที่ผลิตอาหาร/สถานที่เก็บอาหาร ดังนี้

.....
.....
.....
.....

2. ข้าพเจ้าได้ส่งหลักฐาน ดังนี้
   - ☐ 2.1 แบบการแก้ไขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.2) จำนวน 1 ฉบับ
   - ☐ 2.2 รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร รวมทั้งจำนวนคนงาน
   - ☐ 2.3 แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง
   - ☐ 2.4 แบบแปลนแผนผังสิ่งที่ปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงาน
   - ☐ 2.5 สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน
   - ☐ 2.6 สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
   - ☐ 2.7 สำเนารูปถ่ายใบทะเบียนพาณิชย์
   - ☐ 2.8 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
   - ☐ 2.9 อื่นๆ .....
3. ข้าพเจ้าขอรับรองว่าการผลิตอาหารในสถานที่ผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้น เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป และว่าด้วยเรื่อง.....

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ
(.....)

แบบ สบ.3/1 (อิเล็กทรอนิกส์)

ใบสำคัญการอนุญาตใช้ฉลากอาหาร

เลขสารบบอาหาร XX-X-XXXXX-Y-YYYY **ให้ไว้ ณ วันที่** .....

ให้ไว้เพื่อแสดงว่าผลิตภัณฑ์ตามข้อมูลนี้ได้รับอนุญาตใช้ฉลากอาหารจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือจังหวัด ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

☐ การผลิตเพื่อจำหน่าย ☐ การนำเข้าเพื่อจำหน่าย ☐ การผลิตเพื่อส่งออก (ไม่จำหน่ายในประเทศ)

ชื่ออาหารภาษาไทย	
ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ	
ประเภทอาหาร	
ชนิดอาหาร	
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	
กรรมวิธีการผลิตหลัก	
ลักษณะของอาหาร	
ชนิดและขนาดภาชนะบรรจุ	
อายุการเก็บผลิตภัณฑ์	
วัตถุประสงค์ของฉลาก	

รายละเอียดผลิตภัณฑ์ (Product Profile) ตามเอกสารแนบท้ายใบสำคัญนี้

เมื่อได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว ต้องมีเอกสารและหลักฐานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ อย่างน้อย ได้แก่ สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐% รายละเอียดกรรมวิธีการผลิต ชนิดภาชนะบรรจุ และกรณีสูตรส่วนประกอบมีการเติมสารสำคัญต้องจัดเตรียม Raw Material Specification ณ สถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้า สำหรับการตรวจสอบของพนักงานเจ้าหน้าที่

ให้ไว้แก่

ผู้รับอนุญาตผลิตชื่อ..... เลขที่ใบอนุญาตผลิต/เลขสถานที่ผลิต.....

สถานที่ผลิตชื่อ..... อยู่เลขที่.....

ตรอก/ซอย..... ถนน..... หมู่ที่ .....

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

รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์..... โทรสาร.....

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address).....

QR code

แบบ สบ.3/1 **(อิเล็กทรอนิกส์)**

ผู้รับอนุญาตนำเข้าชื่อ.....เลขที่ใบอนุญาตนำเข้าฯ.....
สถานที่นำเข้าชื่อ.....อยู่เลขที่.....
ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address).....

สถานที่ผลิตในต่างประเทศชื่อ.....
ที่อยู่.....
จังหวัด.....ประเทศ.....รหัสไปรษณีย์.....
โทรศัพท์.....โทรสาร.....ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address).....

ปรับปรุงข้อมูลครั้งที่..... วันที่.....

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือจังหวัด สงวนสิทธิ์ที่จะยกเลิกใบสำคัญการอนุญาตใช้ฉลากอาหารนี้ รวมทั้งเลขสารบบอาหารที่ได้รับตามเอกสารฉบับนี้ หากปรากฏว่ามีการกระทำอันเข้าลักษณะอาหารที่ต้องถูกยกเลิกตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

แบบ สบ.3/1 (อิเล็กทรอนิกส์)

ขอรับรองว่า

1. จะแสดงข้อความในฉลากให้ปรากฏชัดเจนและสีตัดกับพื้นฉลากที่ภาชนะบรรจุหรือหีบห่อที่บรรจุอาหาร และจะดำเนินการจัดทำฉลากให้ถูกต้อง
2. การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องเกี่ยวกับวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารที่ออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 6(7) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
3. ผลิตภัณฑ์ที่แจ้งนี้ เป็นไปตามข้อกำหนดของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
   - ไม่เข้าข่ายเป็นอาหารใหม่ (novel food) ที่ต้องประเมินตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่ (Novel food) หรือ เป็นอาหารใหม่ที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยแล้ว
   - มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง (กรณีเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน)
   - มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร
   - ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
   - ไม่มีการใช้อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
   - ไม่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหารในภาชนะบรรจุและหีบห่อตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
   - การใช้ภาชนะบรรจุ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ
   - การแสดงฉลากอาหาร ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ได้มีการกำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะ
   - การแสดงฉลากโภชนาการ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ
   - ขอรับรองว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวแบ่งบรรจุจากเลขสารบบอาหารที่ .....
   - ขอรับรองว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวอ้างอิงสูตรส่วนประกอบจากเลขสารบบอาหารที่ .....
   - อื่นๆ.....
     .....
     .....
4. เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดตามที่ได้แจ้งไว้ จะต้องยื่นคำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารพร้อมเอกสารหลักฐานตามคู่มือสำหรับประชาชนที่เกี่ยวข้อง
5. รายละเอียดที่ได้แจ้งในแบบแจ้งผลิตภัณฑ์นี้เป็นความจริงและมีเอกสารหลักฐานพิสูจน์ข้อมูลที่แจ้งไว้ข้างต้นแล้ว ทั้งนี้ รวมถึงเอกสารที่เกี่ยวข้องเป็นต้นฉบับจริงหรือสำเนาที่ถูกต้อง และรับทราบว่าจะต้องรับผิดชอบให้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ออกสู่ตลาดเป็นไปตามที่แจ้งไว้ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่และข้อกำหนดของกฎหมาย รวมถึงไม่หลีกเลี่ยงความรับผิดที่เกิดขึ้นหากผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามมาตรฐานหรือข้อกำหนดอื่นๆที่พนักงานเจ้าหน้าที่ได้รับแจ้งไว้

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ
วันที่ .....

** หมายเหตุ : การออกใบสำคัญอิเล็กทรอนิกส์ตามท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหารนี้ ส่วนที่เว้นว่างไว้จะแสดงเฉพาะชุดข้อมูลที่อนุญาตหรือมีการแจ้งไว้เท่านั้น **

แบบ สบ.5/1 (อิเล็กทรอนิกส์)

ใบสำคัญการจดทะเบียนอาหาร

เลขสารบบอาหาร XX-X-XXXXX-Y-YYYY **ให้ไว้ ณ วันที่** .....

ให้ไว้เพื่อแสดงว่าผลิตภัณฑ์อาหารตามข้อมูลนี้ได้จดทะเบียนไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือจังหวัด ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

☐ การผลิตเพื่อจำหน่าย ☐ การนำเข้าเพื่อจำหน่าย ☐ การผลิตเพื่อส่งออก (ไม่จำหน่ายในประเทศ)

ชื่ออาหารภาษาไทย	
ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ	
ประเภทอาหาร	
ชนิดอาหาร	
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	
กรรมวิธีการผลิตหลัก	

รายละเอียดผลิตภัณฑ์ (Product Profile) ตามเอกสารแนบท้ายใบสำคัญนี้
เมื่อได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว ต้องมีเอกสารและหลักฐานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ อย่างน้อย ได้แก่ สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐% รายละเอียดกรรมวิธีการผลิต ชนิดภาชนะบรรจุ และกรณีสูตรส่วนประกอบมีการเติมสารสำคัญต้องจัดเตรียม Raw Material Specification ณ สถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้า สำหรับการตรวจสอบของพนักงานเจ้าหน้าที่

ให้ไว้แก่

ผู้รับอนุญาตผลิตชื่อ..... เลขที่ใบอนุญาตผลิต/เลขสถานที่ผลิต.....
สถานที่ผลิตชื่อ..... อยู่เลขที่.....
ตรอก/ซอย..... ถนน..... หมู่ที่ .....
ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....
รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์..... โทรสาร.....
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address).....

ผู้รับอนุญาตนำเข้าชื่อ..... เลขที่ใบอนุญาตนำเข้าฯ.....
สถานที่นำเข้าชื่อ..... อยู่เลขที่.....
ตรอก/ซอย..... ถนน..... หมู่ที่ .....
ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....
รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์..... โทรสาร.....
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address).....

สถานที่ผลิตในต่างประเทศชื่อ.....
ที่อยู่ .....
จังหวัด..... ประเทศ..... รหัสไปรษณีย์.....
โทรศัพท์..... โทรสาร..... ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address).....

ปรับปรุงข้อมูลครั้งที่..... วันที่.....

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือจังหวัด สงวนสิทธิ์ที่จะยกเลิกใบสำคัญการจดทะเบียนอาหารนี้ รวมทั้งเลขสารบบอาหารที่ได้รับตามเอกสารฉบับนี้ หากปรากฏว่ามีการกระทำอันเข้าลักษณะอาหารที่ต้องถูกยกเลิกตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

QR code

แบบ สบ.5/1 (อิเล็กทรอนิกส์)

ขอรับรองว่า

1. การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องเกี่ยวกับวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารที่ออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 6(7) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

2. ผลิตภัณฑ์ที่แจ้งนี้ เป็นไปตามข้อกำหนดของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
   - ไม่เข้าข่ายเป็นอาหารใหม่ (novel food) ที่ต้องประเมินตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่ (Novel food) หรือ เป็นอาหารใหม่ที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยแล้ว
   - มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง (กรณีเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน)
   - มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร
   - ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
   - ไม่มีการใช้อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
   - ไม่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหารในภาชนะบรรจุและหีบห่อตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
   - การใช้ภาชนะบรรจุ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ
   - การแสดงฉลากอาหาร ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ได้มีการกำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะ
   - การแสดงฉลากโภชนาการ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ
   - ขอรับรองว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวแบ่งบรรจุจากเลขสารบบอาหารที่ .....
   - ขอรับรองว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวอ้างอิงสูตรส่วนประกอบจากเลขสารบบอาหารที่ .....
   - อื่นๆ.....
     .....
     .....

3. เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดตามที่ได้แจ้งไว้ จะต้องยื่นคำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารพร้อมเอกสารหลักฐานตามคู่มือสำหรับประชาชนที่เกี่ยวข้อง

4. รายละเอียดที่ได้แจ้งในแบบแจ้งผลิตภัณฑ์นี้เป็นความจริงและมีเอกสารหลักฐานพิสูจน์ข้อมูลที่แจ้งไว้ข้างต้นแล้ว ทั้งนี้ รวมถึงเอกสารที่เกี่ยวข้องเป็นต้นฉบับจริงหรือสำเนาที่ถูกต้อง และรับทราบว่าจะต้องรับผิดชอบให้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ออกสู่ตลาดเป็นไปตามที่แจ้งไว้ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่และข้อกำหนดของกฎหมาย รวมถึงไม่หลีกเลี่ยงความรับผิดที่เกิดขึ้นหากผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามมาตรฐานหรือข้อกำหนดอื่นๆที่พนักงานเจ้าหน้าที่ได้รับแจ้งไว้

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ
วันที่ .....

** หมายเหตุ : การออกใบสำคัญอิเล็กทรอนิกส์ตามท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหารนี้ ส่วนที่เว้นว่างไว้จะแสดงเฉพาะชุดข้อมูลที่อนุญาตหรือมีการแจ้งไว้เท่านั้น **

แบบ สบ.7/1 (อิเล็กทรอนิกส์)

ใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร

เลขสารบบอาหาร XX-X-XXXXX-Y-YYYY **ให้ไว้ ณ วันที่** .....

ให้ไว้เพื่อแสดงว่าผลิตภัณฑ์อาหารตามข้อมูลนี้ได้แจ้งรายละเอียดไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือจังหวัด ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

☐ การผลิตเพื่อจำหน่าย ☐ การนำเข้าเพื่อจำหน่าย ☐ การผลิตเพื่อส่งออก (ไม่จำหน่ายในประเทศ)

ชื่ออาหารภาษาไทย	
ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ	
ประเภทอาหาร	
ชนิดอาหาร	
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	
กรรมวิธีการผลิตหลัก	

เมื่อได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว ต้องมีเอกสารและหลักฐานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ อย่างน้อย ได้แก่ สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐% รายละเอียดกรรมวิธีการผลิต ชนิดภาชนะบรรจุ และกรณีสูตรส่วนประกอบมีการเติมสารสำคัญต้องจัดเตรียม Raw Material Specification ณ สถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้า สำหรับการตรวจสอบของพนักงานเจ้าหน้าที่

ให้ไว้แก่

ผู้รับอนุญาตผลิตชื่อ.....เลขที่ใบอนุญาตผลิต/เลขสถานที่ผลิต.....
สถานที่ผลิตชื่อ.....อยู่เลขที่.....
ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่ .....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address).....

ผู้รับอนุญาตนำเข้าชื่อ.....เลขที่ใบอนุญาตนำเข้าฯ.....
สถานที่นำเข้าชื่อ.....อยู่เลขที่.....
ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่ .....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address).....

สถานที่ผลิตในต่างประเทศชื่อ.....
ที่อยู่ .....
จังหวัด.....ประเทศ.....รหัสไปรษณีย์.....
โทรศัพท์.....โทรสาร.....ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address).....

ปรับปรุงข้อมูลครั้งที่..... วันที่.....

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือจังหวัด สงวนสิทธิ์ที่จะยกเลิกใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหารนี้ รวมทั้งเลขสารบบอาหารที่ได้รับตามเอกสารฉบับนี้ หากปรากฏว่ามีการกระทำอันเข้าลักษณะอาหารที่ต้องถูกยกเลิกตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

QR code

แบบ สบ.7/1 (อิเล็กทรอนิกส์)

ขอรับรองว่า

1. การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องเกี่ยวกับวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารที่ออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 6(7) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

2. ผลิตภัณฑ์ที่แจ้งนี้ เป็นไปตามข้อกำหนดของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
   - ไม่เข้าข่ายเป็นอาหารใหม่ (novel food) ที่ต้องประเมินตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่ (Novel food) หรือ เป็นอาหารใหม่ที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยแล้ว
   - มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง (กรณีเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน)
   - มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร
   - ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
   - ไม่มีการใช้อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
   - ไม่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหารในภาชนะบรรจุและหีบห่อตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
   - การใช้ภาชนะบรรจุ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ
   - การแสดงฉลากอาหาร ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ได้มีการกำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะ
   - การแสดงฉลากโภชนาการ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ
   - ขอรับรองว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวแบ่งบรรจุจากเลขสารบบอาหารที่ .....
   - ขอรับรองว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวอ้างอิงสูตรส่วนประกอบจากเลขสารบบอาหารที่ .....
   - อื่นๆ.....
     .....
     .....

3. เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดตามที่ได้แจ้งไว้ จะต้องยื่นคำขอแก้ไขรายละเอียดของอาหารพร้อมเอกสารหลักฐานตามคู่มือสำหรับประชาชนที่เกี่ยวข้อง

4. รายละเอียดที่ได้แจ้งในแบบแจ้งผลิตภัณฑ์นี้เป็นความจริงและมีเอกสารหลักฐานพิสูจน์ข้อมูลที่แจ้งไว้ข้างต้นแล้ว ทั้งนี้ รวมถึงเอกสารที่เกี่ยวข้องเป็นต้นฉบับจริงหรือสำเนาที่ถูกต้อง และรับทราบว่าจะต้องรับผิดชอบให้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ออกสู่ตลาดเป็นไปตามที่แจ้งไว้ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่และข้อกำหนดของกฎหมาย รวมถึงไม่หลีกเลี่ยงความรับผิดที่เกิดขึ้นหากผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามมาตรฐานหรือข้อกำหนดอื่นๆที่พนักงานเจ้าหน้าที่ได้รับแจ้งไว้

ลงชื่อ.....ผู้ดำเนินกิจการ
วันที่ .....

หมายเหตุ : การออกใบสำคัญอิเล็กทรอนิกส์ตามท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหารนี้ ส่วนที่เว้นว่างไว้จะแสดงเฉพาะชุดข้อมูลที่อนุญาตหรือมีการแจ้งไว้เท่านั้น

แบบ ส.4

เลขรับที่ .....
ลงวันที่ .....
(สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร

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

2. ขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตผลิตอาหาร เลขที่ ..... ซึ่งให้ไว้แก่
..... โดยมี ..... เป็นผู้ดำเนินกิจการ
สถานที่ผลิตเลขที่ ..... ตรอก/ซอย ..... ถนน .....
หมู่ที่ ..... ตำบล/แขวง ..... อำเภอ/เขต .....
จังหวัด ..... โทรศัพท์ .....

3. รายการที่ขอเปลี่ยนแปลง .....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

พร้อมคำขอฯนี้ได้แนบเอกสารมาด้วย คือ
.....
.....
.....
.....
.....
.....

(ลงลายมือชื่อ) ..... ผู้ยื่นคำขอ

(.....)

แบบ ส.5

เลขรับที่ .....
ลงวันที่ .....
(สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

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

2. ขอเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร เลขที่ .....
ซึ่งให้ไว้แก่ ..... โดยมี ..... เป็นผู้ดำเนินกิจการ สถานที่นำเข้าฯเลขที่ ..... ตรอก/ซอย ..... ถนน .....
หมู่ที่ ..... ตำบล/แขวง ..... อำเภอ/เขต .....
จังหวัด ..... โทรศัพท์ .....

3. รายการที่ขอเปลี่ยนแปลง .....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

พร้อมคำขอฯนี้ได้แนบเอกสารมาด้วย คือ
.....
.....
.....
.....
.....
.....

(ลงลายมือชื่อ) ..... ผู้ยื่นคำขอ

(.....)

แบบขอยกเลิกใบอนุญาต/เลขสารบบอาหาร

วันที่ .....

เรื่อง ขอยกเลิกใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร/ใบอนุญาตผลิตอาหาร/สบ.1/เลขสารบบอาหาร

เรียน เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

สิ่งที่ส่งมาด้วย
1. ใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (ฉบับจริง) จำนวน.....ฉบับ
2. ใบอนุญาตผลิตอาหาร (ฉบับจริง) จำนวน.....ฉบับ
3. คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) (ฉบับจริง) จำนวน.....ฉบับ
4. ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (ฉบับจริง) จำนวน.....รายการ
5. คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (แบบ สบ.3) (ฉบับจริง) จำนวน.....รายการ
6. ใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (แบบ สบ.5) (ฉบับจริง) จำนวน.....รายการ
7. อื่นๆ (ระบุ) ..... จำนวน.....รายการ
.....

ด้วย (ชื่อผู้รับอนุญาต) ..... ผู้ได้รับใบอนุญาต
☐ นำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร เลขสถานที่ .....
☐ ผลิตอาหาร เลขสถานที่ .....
☐ คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) เลขสถานที่ .....
☐ เลขสารบบอาหารที่ .....(ระบุเลข 13 หลัก กรณีแจ้งยกเลิกผลิตภัณฑ์).....
.....
.....

มีความประสงค์ขอยกเลิกใบอนุญาต/เลขสารบบอาหารดังกล่าว เนื่องจาก .....
.....
.....

โดยได้แนบเอกสารตามสิ่งที่ส่งมาด้วยมาพร้อมนี้ และรับทราบว่าการยกเลิกใบอนุญาตมีผลให้ผลิตภัณฑ์ภายใต้ใบอนุญาตนั้นๆสิ้นสภาพไปด้วยทุกรายการ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและโปรดพิจารณาดำเนินการต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

หมายเหตุ
1. ผู้แจ้งยกเลิกใบอนุญาตกรณีบุคคลธรรมดา ต้องเป็นผู้รับอนุญาตตามใบอนุญาตนั้นๆ หรือทายาท (กรณีผู้รับอนุญาตเสียชีวิต)
2. กรณีนิติบุคคลต้องเป็นกรรมการผู้มีอำนาจลงนามผูกพันตามเงื่อนไขที่กำหนดในหนังสือรับรองนิติบุคคลเท่านั้น
3. แนบสำเนาใบแจ้งความ กรณีไม่แนบใบอนุญาต/ใบสำคัญ/แบบจดแจ้ง ฉบับจริง

เลขที่รับ.....
วันที่อนุมัติ.....

หนังสือชี้แจงการขอเพิ่มฉลากอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออก
จำหน่ายนอกราชอาณาจักร

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

ข้าพเจ้า (ชื่อผู้รับอนุญาต).....ในนามของ (ชื่อสถานที่ผลิต)
.....อยู่เลขที่..... ตรอก/ซอย.....
ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....
อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....
โทรศัพท์..... ขอเพิ่มแบบฉลากอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออกจำหน่ายนอกราชอาณาจักร ณ ประเทศ
..... เนื่องจากมีผู้สั่งซื้อ
ชื่ออาหาร .....
อาหารที่ขอเพิ่มชื่อหรือฉลากดังกล่าวได้รับเลขสารบบอาหารที่.....
ออกให้ ณ วันที่..... เดือน..... พ.ศ. .....

1.กรณีเป็นอาหารควบคุมเฉพาะที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร หรือใบสำคัญการอนุญาตใช้ฉลากอาหาร ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐาน ดังนี้

1.1 ฉลากใหม่ที่จะส่งออก

1.2 คำแปลภาษาต่างประเทศ ยกเว้นข้อความเป็นภาษาอังกฤษ

2.ขอรับรองว่า

2.1 ฉลากอาหารนี้ สำหรับชนิดและขนาดบรรจุที่ได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาไว้แล้ว

2.2 ฉลากแสดงชื่ออาหารและ สูตรส่วนประกอบสอดคล้องตามที่แจ้งไว้

2.3 ฉลากแสดงประเทศผู้ผลิต

2.4 ฉลากแสดงเลขสารบบอาหาร หรือ เลขสถานที่ผลิตอาหาร หรือ ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต อย่างใดอย่างหนึ่ง

2.5 ฉลากแสดงรุ่นการผลิต (เฉพาะวัตถุเจือปนอาหาร)

(ลายมือชื่อ)..... ผู้ยื่นคำขอ

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย
เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร

ปัจจุบันความต้องการใช้เอนไซม์ในอุตสาหกรรมอาหารเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มีแนวทางการควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานและความปลอดภัยของเอนไซม์ซึ่งผลิตปริมาณมากในระดับอุตสาหกรรมมีความชัดเจน กระทรวงสาธารณสุขจึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๙) พ.ศ. ๒๕๖๒ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารโดยมีรายละเอียดสรุปได้ดังนี้

ข้อ ๑ กำหนดให้เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารเป็นวัตถุเจือปนอาหารซึ่งเป็นอาหารควบคุมเฉพาะตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ โดยผู้ผลิต หรือผู้นำเข้าเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารต้องขึ้นทะเบียนตำรับอาหารก่อนการผลิตเพื่อจำหน่ายหรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย

ข้อ ๒กำหนดความหมายของคำว่า "เอนไซม์" "เอนไซม์ปรุงแต่ง" และ "เอนไซม์ตรึงรูป" รวมทั้งคำว่า "สารช่วยในการผลิต" ซึ่งเอนไซม์ปรุงแต่งก็คือผลิตภัณฑ์ที่มีเอนไซม์จากแหล่งเดียวกันตั้งแต่หนึ่งชนิดขึ้นไปผสมกับวัตถุอื่น เช่น วัตถุกันเสีย สารช่วยพา สารที่ทำให้คงตัวสารเพิ่มปริมาณแป้ง หรือเกลือ เป็นต้น เพื่อเจือจาง ช่วยคงสภาพยืดอายุการเก็บรักษาหรือให้ผลทางเทคโนโลยีอื่นที่จำเป็นต่อเอนไซม์นั้นๆ และหมายความรวมถึงเอนไซม์ตรึงรูปซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเอนไซม์ไปผ่านกระบวนการทางเคมีหรือทางกายภาพมีผลให้เอนไซม์จับยึดกันเป็นของแข็ง

ข้อ ๓ เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารหมายความรวมทั้งเอนไซม์ซึ่งให้ผลทางเทคโนโลยีการผลิตหรือแสดงหน้าที่ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย และเอนไซม์ที่เป็นสารช่วยในการผลิตซึ่งอาจมีตกค้างอยู่ในผลิตภัณฑ์อาหารในปริมาณเล็กน้อยแต่ไม่แสดงหน้าที่ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย

ข้อ ๔ เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารต้องได้จากส่วนของพืชสัตว์ หรือจุลินทรีย์ซึ่งมีรายชื่อตามที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ หรือตามที่กำหนดไว้ในJECFA Combined Compendium of Food Additive Specificationsซึ่งสามารถเข้าถึงข้อมูลได้ที่ http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/ jecfa/jecfa-additives/en/

ข้อ ๕กรณีเอนไซม์ซึ่งยังไม่มีรายชื่อปรากฏตามเอกสารดังกล่าว ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าต้องส่งมอบรายงานผลการประเมินความปลอดภัย พร้อมรายละเอียดข้อมูลตามที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเพื่อประกอบการพิจารณาอนุญาตเป็นรายกรณี

การจัดเตรียมรายงานผลการประเมินความปลอดภัยของเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร มีหลักการและแนวทางตามเอกสารแนบหมายเลข๑

อนึ่งเอนไซม์ซึ่งผ่านการประเมินความปลอดภัยและมีหนังสือแจ้งตอบผลการประเมินเป็นรายกรณีไปแล้วก่อนที่ประกาศนี้ใช้บังคับให้ยังคงใช้ต่อไปได้ โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะรวบรวมมาปรับเพิ่มในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวง อย่างน้อยทุก ๒ ปีนับตั้งแต่วันที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีหนังสือแจ้งตอบ

ข้อ ๖กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารโดยสรุป มีดังนี้

พารามิเตอร์	ข้อกำหนด	หมายเหตุ
(๑) มีค่าแอกทิวิตี (Activity)*	ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๕ ของแอกทิวิตีของเอนไซม์ตามที่แจ้งไว้ในเอกสารประกอบการขึ้นทะเบียนตำรับ คู่มือ หรือฉลาก	กรณีที่มีวิธีการตรวจวิเคราะห์แตกต่างจากที่กำหนดไว้ในเอกสาร Combined Compendium of Food Additive SpecificationsVol. ๔ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าต้องแนบเอกสารท้ายคำขอขึ้นทะเบียนตำรับ ดังนี้ (๑) ผลการตรวจวิเคราะห์ที่ออกโดยผู้ผลิต (๒) รายละเอียดวิธีตรวจวิเคราะห์ (๓) คำรับรองความเทียบเท่าของวิธีที่ใช้ตรวจวิเคราะห์หากมีวิธีการตรวจวิเคราะห์กำหนดไว้แต่ไม่ได้ตรวจวิเคราะห์ด้วยวิธีดังกล่าว
(๒) จุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรมกรณีที่เป็นเอนไซม์ซึ่งได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม	ตรวจไม่พบ ใน ๑ กรัม	(๑) อาจแสดงเป็นผลการตรวจวิเคราะห์ชิ้นส่วนของสารพันธุกรรมแทนผลการตรวจวิเคราะห์หาจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ได้ (๒) กรณีที่ไม่มีห้องปฏิบัติการในประเทศให้บริการตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรมนั้นๆผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าสามารถแนบผลการตรวจวิเคราะห์ซึ่งดำเนินการโดยห้องปฏิบัติการของผู้ผลิต
โคลิฟอรม*	ไมเกิน ๓๐ต่อกรัม	โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น
อีโคไล*	ไมพบใน ๒๕ กรัม	-
ซัลโมเนลลา*	ไม่พบใน ๒๕ กรัม	-
ตะกั่ว*	ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม	-
สารปฏิชีวนะ* (Antibacterial Activity)	ไม่พบ	เชื้อจุลินทรีย์ที่ใช้ในการทดสอบประกอบด้วย (๑) Staphylococcus aureus (ATCC 6538) (๒) Escherichia coli (ATCC 11229) (๓)Bacillus cereus (ATCC 2) (๔) Bacillus circulans (ATCC 4516) (๕) Streptococcus pyrogenes (ATCC 12344) (๖)Serratiamarcescens (ATCC 14041)

* วิธีการตรวจวิเคราะห์อ้างอิงตามCombined Compendium of Food Additive Specifications Volume ๔: Analytical methods, test procedures and laboratory solutions used by and referenced in the food additive specifications, FAO, ๒๐๐๖

ทั้งนี้เอนไซม์บางชนิดอาจมีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นกำหนดเพิ่มเติมไว้เป็นการเฉพาะรายกรณีตามCombined Compendium of Food Additive Specificationsหรือตามที่อนุกรรมการด้านวิชาการเห็นว่ามีความจำเป็นต้องกำหนดเพิ่มเติม ซึ่งผู้ประกอบการจะต้องแสดงผลการตรวจวิเคราะห์ตามข้อกำหนดนั้นๆ ด้วย

ข้อ ๗ กำหนดเงื่อนไขการใช้เอนไซม์ในการผลิตอาหารต้องเป็นไปตามเงื่อนไขใดเงื่อนไขหนึ่งดังต่อไปนี้

(๑) ต้องใช้ตามชื่อ แหล่งของเอนไซม์ เงื่อนไขการใช้ และปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ตามที่ระบุไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ หรือตามหน้าที่ (functional uses) ที่กำหนดไว้ในเอกสารJECFA Combined Compendium of Food Additive Specificationsของเอนไซม์แต่ละชนิด

(๒) ต้องใช้ตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร หรือตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ฉบับล่าสุดกรณีที่เอนไซม์นั้นแสดงหน้าที่ในผลิตภัณฑ์อาหารสุดท้าย และต้องแสดงข้อมูลการใช้บนฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารเช่นเดียวกับวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มอื่นๆ

การใช้เอนไซม์นอกเหนือจากเงื่อนไขที่กำหนดไว้ข้างต้นตาม (๑) และ (๒) ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาตามคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารโดยผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าต้องส่งมอบรายละเอียดข้อมูลความจำเป็นของการใช้ตามที่ระบุไว้ในบัญชีหมายเลข ๓เพื่อประกอบการพิจารณาเป็นรายกรณี ซึ่งแนวทางการยื่นข้อมูลมีรายละเอียดตามคู่มือประชาชนเรื่องการขอประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๘ การใช้วัตถุเจือปนอาหารในเอนไซม์ปรุงแต่งหรือเอนไซม์ตรึงรูป ต้องใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการช่วยเก็บรักษา คงสภาพหรือยืดอายุการเก็บรักษาเอนไซม์นั้นๆ ซึ่งต้องเป็นไปเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๔คือ ตามรายชื่อวัตถุเจือปนอาหาร ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต และปริมาณการตกค้างในอาหารและเครื่องดื่ม

ทั้งนี้ผู้ผลิตและผู้นำเข้าต้องแจ้งข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารในสูตรส่วนประกอบของเอนไซม์ปรุงแต่งหรือเอนไซม์ตรึงรูปแล้วแต่กรณี และต้องคำนวณปริมาณการตกค้างของวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ในเอนไซม์ดังกล่าว ดังตัวอย่างที่แสดงตามเอกสารแนบหมายเลข ๒เพื่อประกอบการขึ้นทะเบียนตำรับ

ข้อ ๙ กรณีที่ต้องการใช้วัตถุเจือปนอาหารในเอนไซม์ปรุงแต่ง ซึ่งไม่สอดคล้องตามที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๔ ผู้ประกอบการสามารถปฏิบัติได้ดังนี้

(๑) กรณีที่เป็นวัตถุเจือปนอาหารซึ่งยังไม่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร จะต้องส่งรายงานผลการประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ ตามคู่มือประชาชนเรื่องการขอประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหาร

(๒) กรณีที่เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานอยู่แล้วตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ให้ยื่นหนังสือขอหารือเพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณา โดยแจ้งชนิดของวัตถุเจือปนอาหาร ข้อมูลด้านคุณลักษณะของวัตถุเจือปนอาหาร ด้านความปลอดภัย หน้าที่หรือวัตถุประสงค์ของการใช้ในเอนไซม์ปรุงแต่ง และปริมาณการตกค้างในผลิตภัณฑ์สุดท้ายเมื่อนำเอนไซม์ปรุงแต่งที่มีวัตถุเจือปนอาหารนั้นไปใช้

ข้อ ๑๐ ผู้ผลิตอาหารซึ่งใช้เอนไซม์ปรุงแต่งในกระบวนการผลิตควรจัดเตรียมเอกสารสูตรส่วนประกอบของเอนไซม์ปรุงแต่งไว้สำหรับการชี้แจงในกรณีที่มีรายงานผลการตรวจวิเคราะห์พบวัตถุเจือปนอาหารในหมวดอาหารซึ่งยังไม่มีข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ตัวอย่างเช่น การตรวจพบโพรพิลีนไกลคอลในซูริมิ ๙๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยโพรพิลีนไกลคอลยังไม่มีข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้ในผลิตภัณฑ์ซูริมิแต่มีการใช้เอนไซม์ปรุงแต่งที่มีโพรพิลีนไกลคอลเป็นสารช่วยพา และกำหนดให้มีปริมาณตกค้างได้ในอาหาร ไม่เกิน ๑๐๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ซึ่งสอดคล้องตามข้อกำหนดในบัญชีหมายเลข ๔ ดังนั้นผู้ผลิตอาหารจึงควรจัดเตรียมเอกสารหลักฐานเกี่ยวกับเอนไซม์ปรุงแต่งที่ใช้ไว้สำหรับชี้แจงผู้ที่เกี่ยวข้องเป็นต้น

ข้อ ๑๑ การใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือวัตถุอื่น ซึ่งวัตถุเจือปนอาหารหรือวัตถุอื่นนั้นให้ผลทางเทคโนโลยีการผลิต หรือเป็นส่วนประกอบสำคัญในผลิตภัณฑ์สุดท้าย ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจัดเป็นวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม หรือจัดเป็นวัตถุดิบผสมล่วงหน้า (premix)เช่น แป้งสำเร็จรูปแล้วแต่กรณี ซึ่งมีเกณฑ์การพิจารณาตามเอกสารแนบหมายเลข ๓

ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์นั้นเป็นวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม ผู้ผลิตเพื่อจำหน่ายหรือผู้นำเข้าเพื่อจำหน่าย นอกจากต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงฉบับนี้แล้วยังต้องปฏิบัติตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม ลงวันที่ ๓ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๗ ด้วย

ข้อ ๑๒วิธีการตรวจทางวิชาการของเอนไซม์ทั้งการวิเคราะห์แอกทิวิตี สารปนเปื้อนและจุลินทรีย์ต้องเป็นไปตามหลักการที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๕ แนบท้ายประกาศกระทรวง

ข้อ๑๓การผลิตเอนไซม์สำหรับใช้ในอาหารต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต ซึ่งอย่างน้อยต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่องวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ๑๔การใช้ภาชนะบรรจุเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุอาหาร

ทั้งนี้กรณีที่ตัวพยุง (immobilizing agent) ซึ่งใช้ในการผลิตเอนไซม์ตรึงรูปเป็นวัสดุพลาสติกซึ่งยังไม่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุอาหารพลาสติก วัสดุพลาสติกนั้นจะต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ตามคู่มือประชาชนเรื่องการประเมินคุณภาพหรือมาตรฐานและความปลอดภัยของภาชนะบรรจุอาหารที่ทำจากพลาสติก

ข้อ๑๕ ผู้ผลิตหรือนำเข้าเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารจะต้องจัดทำฉลากให้สอดคล้องตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร(ฉบับที่ ๒)

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๒) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร(ฉบับที่ ๓)

(๓)ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุและ

(๔) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒)

ทั้งนี้ในแต่ละส่วนประกอบที่แสดงบนฉลากของผลิตภัณฑ์เอนไซม์ปรุงแต่งหรือเอนไซม์ตรึงรูป ต้องแสดงข้อความที่สื่อถึงหน้าที่หรือวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นในเอนไซม์ปรุงแต่งหรือเอนไซม์ตรึงรูป เช่น Propylene glycolเป็นสารช่วยพา เป็นต้น

อนึ่งวิธีการใช้ผลิตภัณฑ์เอนไซม์ที่แสดงบนฉลากนั้น ให้แสดงเฉพาะวิธีการใช้ซึ่งเกี่ยวข้องกับการทำงานของเอนไซม์ที่เป็นองค์ประกอบสำคัญ

ข้อ ๑๖ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการใช้เอนไซม์ในการผลิต ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ทั้งนี้กรณีที่ผลิตภัณฑ์อาหารมีการใช้เอนไซม์เพื่อเป็นสารช่วยในการผลิต หรือมีเอนไซม์ตกค้างหรือติดมากับวัตถุดิบ (carry over) ไม่ต้องแสดงข้อมูลเอนไซม์บนฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร โดยมีแนวทางการพิจารณาดังรายละเอียดในเอกสารแนบหมายเลข ๔

ข้อ ๑๗ ให้ผู้ผลิตเพื่อจำหน่าย หรือผู้นำเข้าเพื่อจำหน่าย ดังนี้

(๑) เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร

(๒) ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการใช้เอนไซม์ในการผลิต

ซึ่งเอนไซม์นั้นยังไม่มีรายชื่อตามที่กำหนด แต่ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเคยได้รับอนุญาตให้ผลิตหรือนำเข้าอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับให้ยังคงใช้ต่อไปได้แต่ต้องจัดเตรียมเอกสารและยื่นขอประเมินความปลอดภัยของเอนไซม์ตามคู่มือประชาชนเรื่องการขอประเมินความปลอดภัยวัตถุเจือปนอาหารภายในสองปีคือภายในวันที่ ๑๖ สิงหาคม ๒๕๖๔

ข้อ ๑๘ ผู้นำเข้าอาหารเพื่อจำหน่าย มีหน้าที่ทวนสอบกับผู้ผลิตในต่างประเทศว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่นำเข้ามาจำหน่ายมีการใช้เอนไซม์ถูกต้องตามที่ประกาศกำหนดไว้

ข้อ ๑๙ เอนไซม์ซึ่งใช้เป็นสารช่วยในการผลิตส่วนประกอบอาหารเชิงหน้าที่ (functional ingredient) เช่น ใยอาหาร ฟรุคโตโอลิโกแซคคาไรด์ โอลิโกแซคคาไรด์คอลลาเจน และเปบไทด์ เป็นต้น ซึ่งต้องมีการกำหนดเงื่อนไขการใช้ส่วนประกอบอาหารเชิงหน้าที่นั้นในผลิตภัณฑ์อาหารสุดท้าย และไม่ได้มีการจำหน่ายเอนไซม์นั้นเพื่อการผลิตอาหารอื่นๆ อาจจะยื่นขอรับการประเมินความปลอดภัยของสารอาหารเชิงหน้าที่ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารใหม่ โดยไม่ต้องขอประเมินความปลอดภัยของเอนไซม์ตามประกาศฉบับนี้ก็ได้

ข้อ๒๐ ประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับกับ

(๑)เอนไซม์ที่ใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารเพื่อวัตถุประสงค์ทางด้านโภชนาการ หรือผลทางสุขภาพอื่นๆ เช่น เอนไซม์ช่วยย่อยอาหาร และเอนไซม์ช่วยต้านอนุมูลอิสระ เป็นต้น

(๒) เอนไซม์ที่ใช้เป็นสารช่วยในการผลิตวัตถุเจือปนอาหาร เช่น เอนไซม์ที่ใช้ในการผลิตโมโนโซเดียมกลูตาเมตซึ่งผลิตภัณฑ์โมโนโซเดียมกลูตาเมตที่ได้ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามที่กำหนดไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

(๓) เอนไซม์ที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติจากการใช้เชื้อจุลินทรีย์ในการหมักอาหารซึ่งเกิดขึ้นตามธรรมชาติเช่น การหมักน้ำปลา เต้าเจียว โยเกิร์ตหรือน้ำส้มสายชูหมักด้วยหัวเชื้อจุลินทรีย์ที่มีการสร้างเอนไซม์ระหว่างกระบวนการหมัก เป็นต้น

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใดโปรดติดต่อสอบถามได้ที่ กลุ่มกำหนดมาตรฐาน สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๘๕ หรือ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๒

ไพศาล ดั่นคุ้ม

(เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา)

เอกสารแนบหมายเลข ๑
แนวทางการจัดเตรียมรายงานผลการประเมินความปลอดภัย
ของเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร

เอนไซม์จัดเป็นสารที่มีปริมาณการบริโภคน้อย ซึ่งข้อมูลสำหรับการประเมินความปลอดภัยของเอนไซม์สำหรับใช้ในอาหารประกอบด้วยข้อมูลที่สำคัญโดยสรุป ๕ ด้าน ได้แก่ ข้อมูลเกี่ยวกับแหล่งของสิ่งมีชีวิตที่ให้เอนไซม์(Production Organism) ข้อมูลองค์ประกอบของเอนไซม์(Enzyme Component) ข้อมูลเกี่ยวกับกิจกรรมหรือหน้าที่ที่ไม่พึงปราถนาของเอนไซม์ (Side Activities) ข้อมูลเกี่ยวกับกรรมวิธีการผลิตเอนไซม์ (Manufacturing Process) ข้อมูลเกี่ยวกับความเป็นพิษและการประเมินการได้รับสัมผัส (Dietary Exposure) ซึ่งเป็นไปตามที่ the International Programme on Chemical Safety (IPCS) แนะนำไว้ตามเอกสาร Principles for Risk Assessment of Chemical in Food, EHC ๒๔๐: Chapter ๙ Principles Realated to specific Groups of Substances

ทั้งนี้กรณีเอนไซม์ซึ่งไม่มีรายชื่อตามที่กำหนดผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าต้องส่งมอบรายงานผลการประเมินความปลอดภัย พร้อมรายละเอียดข้อมูลตามที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่ ๔๐๙) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหารพ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่องเอนไซม์สาหรับใช้ในการผลิตอาหารเพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาตเป็นรายกรณีโดยมีแนวทางของการจัดเตรียมเอกสารตามที่แสดงในรูปที่ ๑ ซึ่งเอกสารรายงานผลการประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยายอมรับแบ่งออกเป็น ๓ ลักษณะ ดังนี้

๑.รายงานผลการประเมินความปลอดภัยจากหน่วยประเมินความปลอดภัยที่กำหนดตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเรื่องรายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับกรณีที่เอนไซม์นั้นได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม หรือได้จากสิ่งมีชีวิตซึ่งไม่มีประวัติการใช้เป็นอาหารและไม่เคยผ่านการประเมินความปลอดภัยจากประเทศอื่นๆ

๒. รายงานผลการพิจารณาความปลอดภัยจากหน่วยงานที่รับผิดชอบด้านการประเมินความปลอดภัยของประเทศต่างๆ อย่างน้อย ๒ ประเทศใน ๕ กลุ่มประเทศ กรณีเป็นเอนไซม์ซึ่งได้มาจากสิ่งมีชีวิตสายพันธ์ดั้งเดิมแต่ไม่มีประวัติการใช้เป็นอาหาร ดังนี้

(๑) ประเทศสหรัฐอเมริกาหรือแคนาดา

(๒) กลุ่มประเทศสหภาพยุโรป หรือประเทศในสหภาพยุโรปซึ่งมีระบบการประเมินความปลอดภัยเอนไซม์ก่อนการอนุญาต เช่น เดนมาร์ก หรือฝรั่งเศส

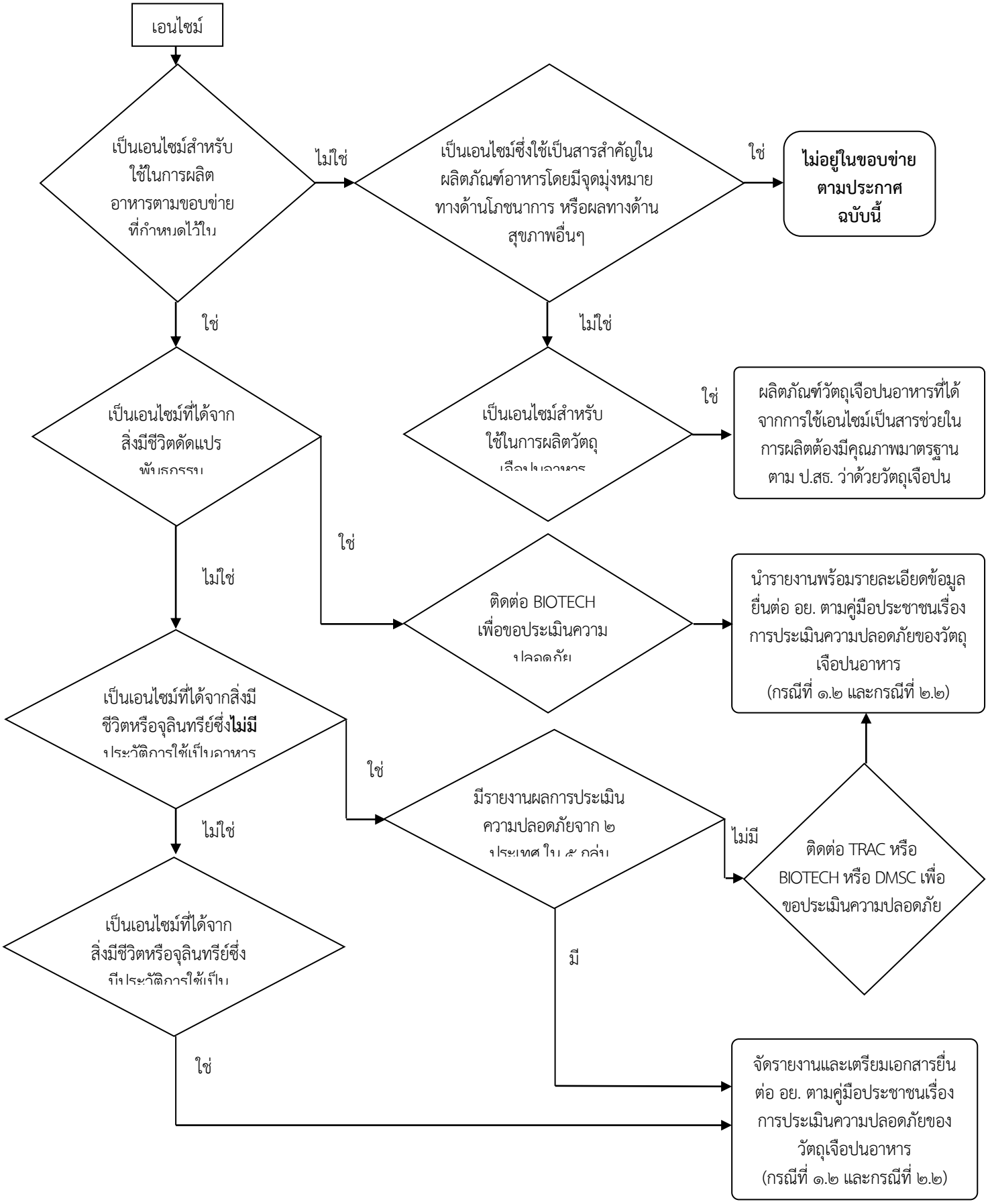
(๓) ประเทศออสเตรเลียหรือนิวซีแลนด์

(๔) ประเทศญี่ปุ่น

(๕) ประเทศเกาหลีใต้

๓. รายงานสรุปข้อมูลความปลอดภัย รวมทั้งประวัติการใช้เป็นอาหารของสิ่งมีชีวิตซึ่งเป็นแหล่งของเอนไซม์กรณีเป็นเอนไซม์ซึ่งได้มาจากสิ่งมีชีวิตหรือจุลินทรีย์สายพันธ์ดั้งเดิม โดยส่วนของสิ่งมีชีวิตหรือจุลินทรีย์นั้นมีประวัติการใช้เป็นอาหารมายาวนาน หรือมีประวัติการใช้สำหรับการผลิตเอนไซม์ชนิดอื่นซึ่งผ่านการพิจารณาโดยคณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives; JECFA) แล้วว่ามีความปลอดภัย

รูปที่ ๑ แผนผังแสดงแนวทางการจัดเตรียมเอกสารประกอบการประเมินความปลอดภัย



เอกสารแนบหมายเลข ๒

การแจงสูตรส่วนประกอบของเอนไซม์ปรุงแต่ง และการคำนวณปริมาณการตกค้างของวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ในเอนไซม์ปรุงแต่งเพื่อประกอบการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร มีแนวทางดังนี้

ตัวอย่างที่ 1 ตารางแสดงส่วนประกอบของเอนไซม์ปรุงแต่งซึ่งใช้เป็นสารช่วยในกระบวนการผลิตน้ำเชื่อม

ลำดับที่	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	รหัสอ้างอิง		สัดส่วน (%)
1	alpha-Amylase (thermostable) จาก*Bacillus licheniformis)* ที่มีหน่วยพันธุกรรมจาก *B. licheniformis*	EC	3.2.1.1	10.00
2	Methyl p-hydroxybenzoate	INS	218	0.02
3	Ethyl p-hydroxybenzoate	INS	214	0.02
4	Potassium sorbate	INS	202	0.20
5	Sodium Chloride (non-Iodinized)	CAS	7647-14-5	15.00
6	Water	-		74.76
	รวม			100.00

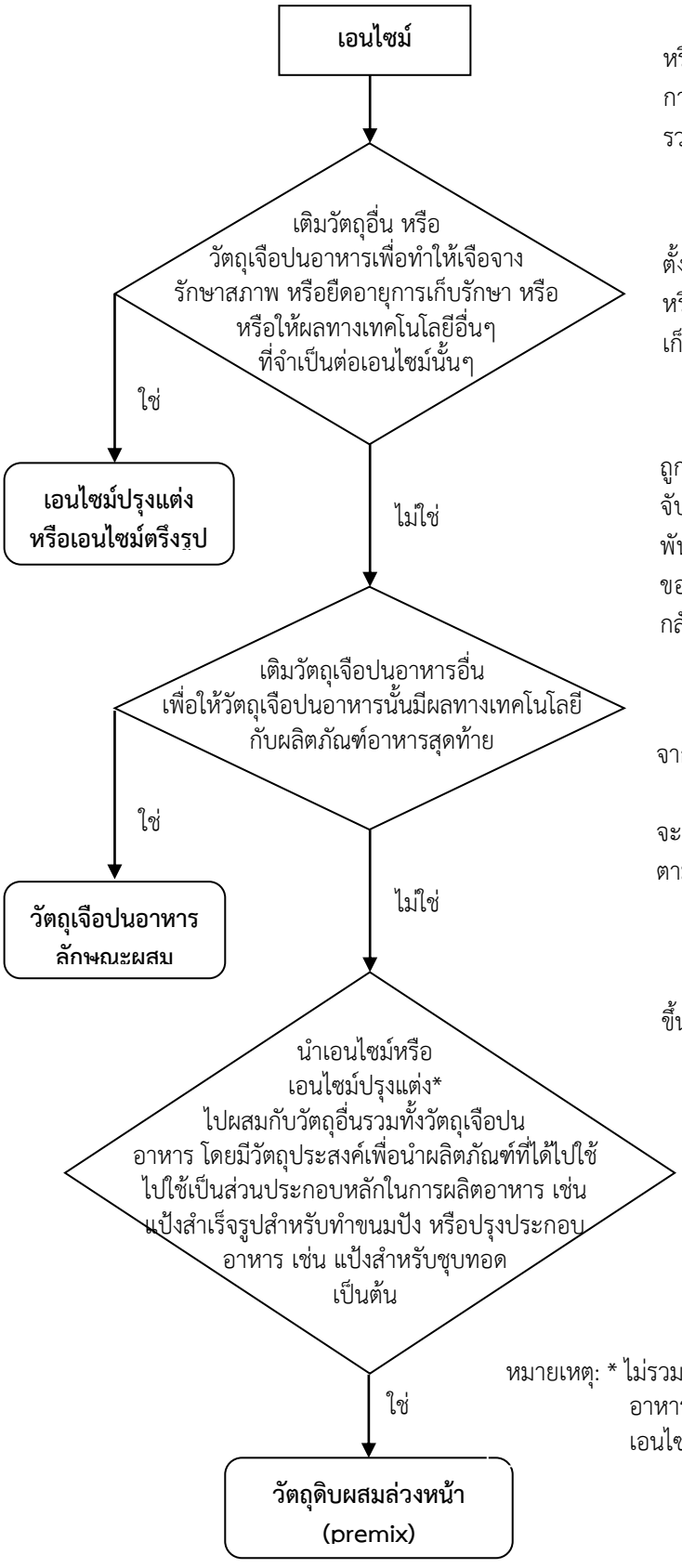
ตัวอย่างที่ 2 ตารางแสดงการคำนวณปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในส่วนประกอบของเอนไซม์และปริมาณตกค้างในอาหาร (น้ำเชื่อม) เมื่อใช้ปริมาณที่แนะนำคืออร้อยละ 1

ลำดับที่	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	รหัสอ้างอิง		สัดส่วน (%)	ปริมาณFA ในเอนไซม์ปรุงแต่ง (มก./กก)		ปริมาณFA ที่ตกค้างในอาหาร(มก./กก.)		หมายเหตุ
					คำนวณจากสูตร	ข้อกำหนดการใช้ในเอนไซม์ปรุงแต่ง	คำนวณจากปริมาณที่แนะนำให้ใช้	ข้อกำหนดการตกค้างในอาหาร	
2	Methyl p-hydroxy benzoate	INS	218	0.02	0.02 x 0.803* x 10000 = 160.6	2000 (ใช้อย่างเดียวหรือรวมกัน คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก)	160x1 / 100 = 1.6	2 (ใช้อย่างเดียวหรือรวมกัน)	ควรปรับลดปริมาณการใช้ เนื่องจากเมื่อคำนวณปริมาณการตกค้างของINS 218 และ INS 214 ใน อาหารเป็นกรดเบนโซอิกได้ 1.6 มก./กก.และ 1.47 มก./กก. รวมกันได้เท่ากับ 3.07 มก./กก. ซึ่งเกินปริมาณที่ยอมให้ตกค้างในอาหารได้ คือ 2 มก./ กก.
3	Ethyl p-hydroxybenzoate	INS	214	0.02	0.02 x 0.735* x 10000 = 147		147x1 / 100 = 1.47		
4	Potassium sorbate	INS	202	0.20	0.2 x 0.747** x 10000 = 1470	20000 (ใช้อย่างเดียวหรือรวมกัน คำนวณเป็นกรดซอร์บิก)	1470x1 / 100 = 14.7	20 (ใช้อย่างเดียวหรือรวมกัน)	

หมายเหตุ * conversion factor สำหรับการคำนวณเป็นกรดเบนโซอิก

** conversion factor สำหรับการคำนวณเป็นกรดซอร์บิก

เอกสารแนบหมายเลข ๓
แนวทางการพิจารณาความแตกต่างของเอนไซม์ เอนไซม์ปรุงแต่ง เอนไซม์ตรึงรูป วัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม และวัตถุดิบผสมล่วงหน้า (premix)



เอนไซม์ (enzyme)หมายความว่า โปรตีนกลุ่มหนึ่งที่ได้จากพืช สัตว์ หรือจุลินทรีย์ซึ่งนำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร เช่น การเตรียมวัตถุดิบ การแปรรูป การบ่ม การขนส่ง การเก็บรักษา เป็นต้นทั้งนี้ให้หมายความรวมถึงเอนไซม์ปรุงแต่งและเอนไซม์ตรึงรูป

เอนไซม์ปรุงแต่ง (enzyme preparation) หมายความว่า เอนไซม์ตั้งแต่หนึ่งชนิดขึ้นไปซึ่งอาจมีวัตถุอื่น เช่น วัตถุกันเสีย สารที่ทำให้คงตัว หรือสารเพิ่มปริมาณเป็นส่วนประกอบ เพื่อช่วยคงสภาพหรือยืดอายุการเก็บรักษาของเอนไซม์ ทั้งนี้ให้หมายความรวมถึงเอนไซม์ตรึงรูปด้วย

เอนไซม์ตรึงรูป (immobilized enzyme) หมายความว่า เอนไซม์ที่ถูกทำให้ไม่ละลายด้วยกระบวนการทางเคมีหรือทางกายภาพ เช่น นำไปจับยึดไว้กับตัวพยุงหรืออาจทำให้โมเลกุลมีขนาดใหญ่ขึ้นด้วยการเชื่อมพันธะทางเคมีหรือไม่มีพันธะเคมีก็ได้ซึ่งมีผลให้เอนไซม์จับยึดกันเป็นของแข็งเพื่อให้สามารถแยกออกจากกระบวนการผลิตและสามารถนำกลับมาใช้งานได้ใหม่

วัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม หมายความว่า วัตถุเจือปนอาหารที่ได้จากการผสมวัตถุกันตั้งแต่ ๒ ชนิดขึ้นไปเข้าด้วยกัน หรือผสมกับวัตถุอื่น

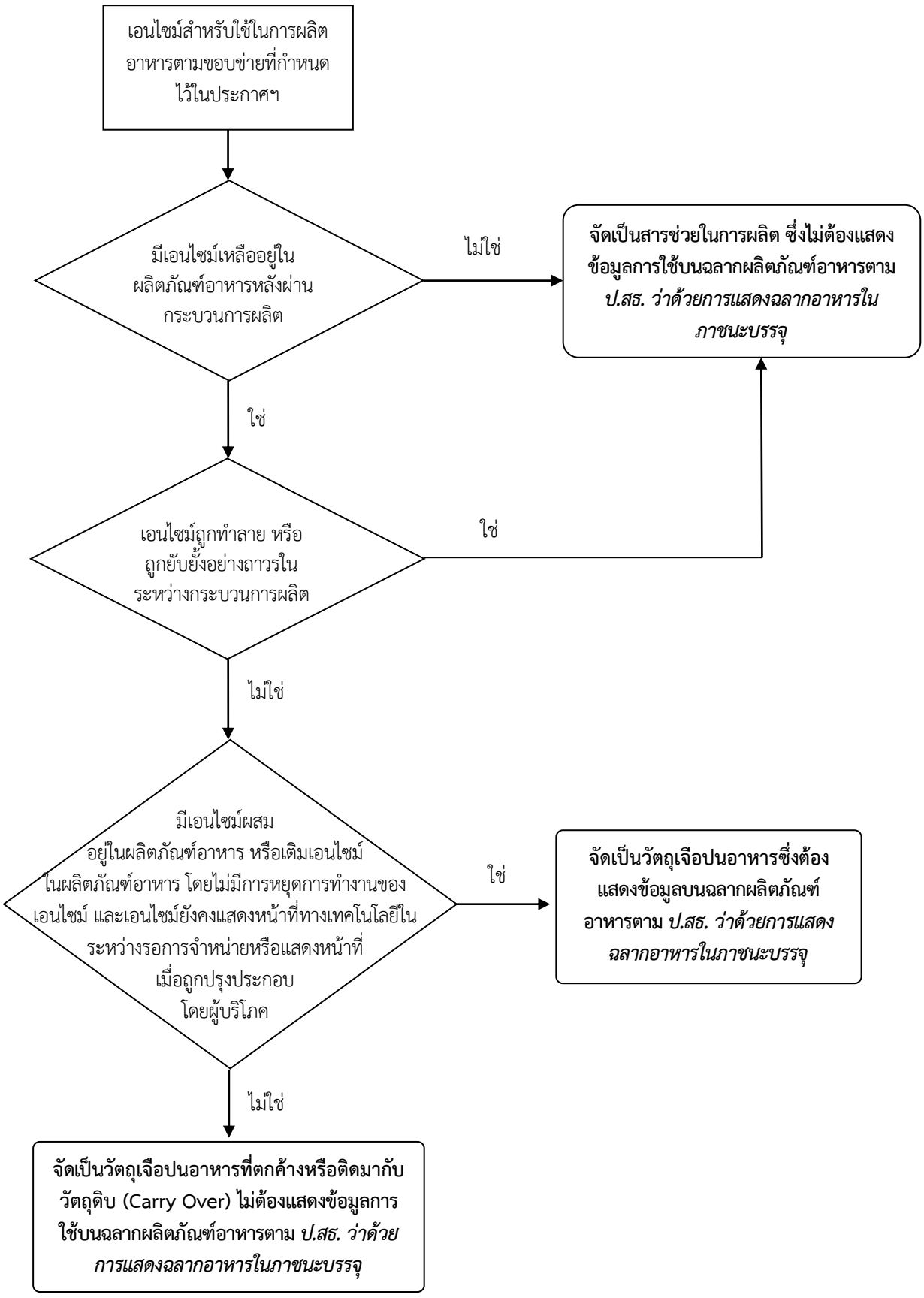
ทั้งนี้การนำวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสมไปใช้ในการผลิตอาหารจะต้องใช้ตามชนิดวัตถุเจือปนอาหาร ชนิดอาหารและปริมาณที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

วัตถุดิบผสมล่วงหน้า(Premixed) หมายถึง วัตถุดิบที่ผสม หรือเตรียมขึ้นเพื่อนำไปใช้ในการผลิตหรือเป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร

หมายเหตุ: * ไม่รวมถึงเอนไซม์ตรึงรูป โดยกรณีที่ผู้ประกอบการขึ้นทะเบียนเป็นวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม ต้องแจกแจงรายละเอียดของวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ในเอนไซม์ปรุงแต่งด้วย

เอกสารแนบหมายเลข ๔

แนวทางการพิจาณาลักษณะการใช้เอนไซม์ในการผลิตอาหารและการแสดงข้อมูลบนฉลากอาหาร



ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๑๒) พ.ศ. ๒๕๖๒

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดมาตรการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร เพื่อเป็นการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖(๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารเป็นวัตถุเจือปนอาหารซึ่งเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๒ ในประกาศฉบับนี้

“ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร” หมายความว่า วัตถุเจือปนอาหารที่มีวัตถุประสงค์การใช้เป็นสารช่วยในการผลิต สำหรับการชะล้าง ทำความสะอาด ขจัดหรือลดปริมาณสิ่งที่อาจเป็นอันตรายในอาหาร ทั้งอันตรายทางกายภาพ ชีวภาพ และเคมี แล้วแต่กรณี

“สารช่วยในการผลิต” หมายความว่า สารหรือวัตถุใดซึ่งมิได้ใช้บริโภคในลักษณะเป็นส่วนประกอบของอาหาร แต่ใช้ในกระบวนการผลิตวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหารเพื่อให้เป็นไปตามเทคโนโลยีระหว่างการปรับคุณภาพหรือการแปรรูป โดยอาจจะมีสารหรืออนุพันธ์ของสารนั้นเหลือตกค้างในผลิตภัณฑ์โดยไม่ตั้งใจแต่หลีกเลี่ยงไม่ได้

ข้อ ๓ ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร แบ่งออกเป็น ๓ ประเภท ดังต่อไปนี้

(๑) ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด

(๒) ผลิตภัณฑ์ฆ่าเชื้อ

(๓) ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ

ข้อ ๔ ผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๓ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) สารที่ใช้เป็นผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร หรือ สารที่ใช้เป็นสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ (active ingredient) ในผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ต้องไม่เป็นอันตรายหรือก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน เงื่อนไขใดเงื่อนไขหนึ่งดังต่อไปนี้

(ก) ตามที่กำหนดไว้ใน Combined Compendium of Food Additive Specifications, FAO JECFA Monographs ฉบับล่าสุด

(ข) ตามที่กำหนดไว้ใน Food Chemical Codex Monograph ฉบับล่าสุด

(ค) ตามที่กำหนดไว้ใน The Code of Federal Regulations Title 21 ประเทศสหรัฐอเมริกา ฉบับล่าสุด

(ง) ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา พิจารณาอนุญาตตามคำแนะนำของคณะกรรมการอาหาร ตามเงื่อนไขของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

(๒) ส่วนประกอบอื่นที่ใช้ในผลิตภัณฑ์ต้องไม่เป็นอันตรายหรือก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ และต้องเป็นไปตามเงื่อนไขดังนี้ แล้วแต่กรณี

(ก) วัตถุเจือปนอาหาร ให้ใช้ตามชื่อวัตถุเจือปนอาหาร และหน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

(ข) สารแต่งกลิ่นที่ใช้ ต้องเป็นสารแต่งกลิ่นที่ให้ใช้สำหรับอาหาร

(ค) น้ำที่ใช้ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(ง) ส่วนประกอบอื่นนอกเหนือจาก (ก) ถึง (ค) จะต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๓) สารปนเปื้อน สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๓ ที่ได้จากการผสมสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ตาม (๑) ตั้งแต่ ๒ ชนิดขึ้นไปเข้าด้วยกัน หรือ ผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๓ ที่ได้จากการผสมสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ตาม (๑) กับส่วนประกอบอื่นตาม (๒) ต้องมีมาตรฐานดังนี้

(ก) สารหนู ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

(ข) ตะกั่ว ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ข้อ ๕ ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดสำหรับล้างผักและผลไม้ที่มีสารลดแรงตึงผิวเป็นส่วนประกอบต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามข้อ ๔ และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) ค่าความเป็นกรด-ด่าง อยู่ระหว่าง ๖.๐ ถึง ๑๐.๕ สำหรับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีสารลดแรงตึงผิวจากกรดไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก (เมื่อเจือจางด้วยน้ำกลั่น ๓๐ เท่า) และอยู่ระหว่าง ๖.๐ ถึง ๘.๐ สำหรับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีสารลดแรงตึงผิวอื่นที่มิได้จากกรดไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก (เมื่อเจือจางด้วยน้ำกลั่น ๑๕๐ เท่า)

(๒) ตรวจพบเมทานอล ได้ไม่เกิน ๑ ไมโครลิตรต่อกรัม (ในรูปของเหลว) ซึ่งทดสอบโดยเติมไอโซโพรพิล แอลกอฮอล์ (Isopropyl alcohol) ๑๐ กรัม ลงในตัวอย่าง ๑๐๐ กรัม หรือวิธีอื่นที่เทียบเท่า

(๓) ไม่มีส่วนประกอบของเอนไซม์ (enzymes) หรือสารที่มีคุณสมบัติฟอก (bleaching action)

(๔) การย่อยสลายทางชีวภาพ (biodegradability) ของสารลดแรงตึงผิวที่ใช้ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๕ ภายในเวลา ๑๙ วัน เฉพาะผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีการใช้สารลดแรงตึงผิวที่เป็นประจุลบ (anionic surfactant)

(๕) ความเข้มข้นของสารลดแรงตึงผิวเมื่อเตรียมผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดในสภาพพร้อมใช้มีได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ สำหรับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีสารลดแรงตึงผิวจากกรดไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก และมีได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๑ สำหรับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีสารลดแรงตึงผิวอื่นที่มิได้จากกรดไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก

ข้อ ๖ การใช้สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ต้องสอดคล้องตามประเภทของผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๓ และต้องเป็นไปตามรายชื่อของสารที่ใช้ ชนิดอาหาร หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต และปริมาณการตกค้างในอาหาร ตามที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๗ การใช้สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ในผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ ที่แตกต่างไปจากการใช้ที่กำหนดไว้ ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยให้ยื่นหลักฐานและเอกสารเกี่ยวกับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๘ การแสดงฉลากให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร และต้องมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) ชื่ออาหาร โดยมีคำว่า “ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ใช้สำหรับ.....”, “ผลิตภัณฑ์ล้าง.....”, “ผลิตภัณฑ์ฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับ.....” “ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับ.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุประเภทหรือชนิดของอาหาร) หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกันกำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี

(๒) วิธีการใช้ ที่เข้าใจได้ง่ายและปฏิบัติได้ถูกต้อง โดยอย่างน้อยต้องระบุ

(ก) วัตถุประสงค์การใช้

(ข) ชนิดของอาหารที่ใช้

(ค) ปริมาณการใช้สำหรับอาหาร

(ง) วิธีการเตรียมหรือวิธีการใช้ผลิตภัณฑ์ โดยต้องแสดงตามเงื่อนไขเฉพาะที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ ด้วยแล้วแต่กรณี

(จ) วิธีการล้างหรือขจัดผลิตภัณฑ์ออกจากอาหารที่มีการใช้ ต้องแสดงฉลากเป็นไปตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

๑) กรณีการล้างหรือขจัดผลิตภัณฑ์ออกจากอาหาร สำหรับผลิตภัณฑ์ซึ่งจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค

ก) ข้อความว่า “การแช่ในสารละลายของผลิตภัณฑ์ตามที่ระบุในวิธีการใช้ต้องล้างน้ำสะอาดซ้ำโดยเปลี่ยนน้ำมากกว่า ๒ ครั้ง” หรือ

ข) ข้อความว่า “การล้างผ่านน้ำสะอาดไหลซ้ำอีกครั้งหนึ่งไม่น้อยกว่า ๓๐ วินาที” หรือ

ค) ข้อความว่า “การแช่ในสารละลายของผลิตภัณฑ์ตามที่ระบุในวิธีการใช้ต้องล้างน้ำสะอาดซ้ำโดยเปลี่ยนน้ำมากกว่า ๒ ครั้ง หรือ การล้างผ่านน้ำสะอาดไหลซ้ำอีกครั้งหนึ่งไม่น้อยกว่า ๓๐ วินาที” หรือ

ง) ข้อความอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๒) กรณีการล้างหรือขจัดผลิตภัณฑ์ออกจากอาหาร สำหรับผลิตภัณฑ์ซึ่งไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ให้เป็นไปตามการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารนั้นๆ ที่เหมาะสม

(๓) ข้อความคำเตือน อย่างน้อยต้องแสดงข้อความว่า “ห้ามรับประทาน” “ระวังอย่าให้เข้าตา” “สำหรับผู้ที่ผิวหนังแพ้สารเคมีง่ายหรือต้องล้างเป็นเวลานานหรือเป็นประจำ ควรสวมถุงมือยาง” และ“ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์หรือภาชนะบรรจุที่ใช้หมดแล้วลงในแม่น้ำ คู คลอง แหล่งน้ำสาธารณะ” ด้วยขนาดความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร

(๔) วิธีแก้พิษเบื้องต้น

(๕) ข้อความอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด (ถ้ามี)

ข้อ ๙ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารเพื่อจำหน่ายต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๑๐ การใช้ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุอาหาร

ข้อ ๑๑ ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๒๗๘ง ลงวันที่ ๑๓ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๒)

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๒) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อสำหรับอาหาร

ลำดับ	สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์	หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต	ชนิดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเมื่อเตรียมในสภาพพร้อมใช้	ปริมาณการตกค้างในอาหาร	เงื่อนไขเฉพาะ
1.	แคลเซียมออกไซด์ (Calcium oxide) (INS 529; CAS 1305-78-8)	สารทำความสะอาด	ผักและผลไม้	1,000 มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่กำหนด	
2.	แคลเซียมไฮดรอกไซด์ (Calcium hydroxide) (INS 526; CAS 1305-62-0)	สารทำความสะอาด	ผักและผลไม้	1,000 มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่กำหนด	
3.	โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Sodium hydrogen carbonate) (INS 500(ii); CAS 144-55-8)	สารทำความสะอาด	ผักและผลไม้	2,000 มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่กำหนด	
4.	สารลดแรงตึงผิวที่ไม่มีประจุกลุ่มอัลคิลโพลีไกลโคไซด์ (Alkyl polyglycoside, Decyl glucoside, Lauryl glucoside) (INS - ; CAS 68515-73-1, 132778-08-6, 110615-47-9)	สารทำความสะอาด	ผักและผลไม้	5,000 มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่กำหนด	การล้างหรือการทำความสะอาดผักหรือผลไม้ โดยการแช่ในสารละลายของผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีสารลดแรงตึงผิวเป็นส่วนประกอบตามที่ระบุในวิธีการใช้ ต้องไม่เกิน 5 นาที
5.	กรดเปอร์ออกซิแอซีติก (Peroxyacetic acid) ที่ได้จากการเตรียมระหว่างไฮโดรเจน เปอร์ออกไซด์ (Hydrogen peroxide) กรด	สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	ผักและผลไม้	กรดเปอร์ออกซิแอซีติก ได้ไม่เกิน 80 มิลลิกรัมต่อลิตร ไฮโดรเจน เปอร์ออกไซด์ ได้ไม่เกิน 59 มิลลิกรัมต่อลิตร และกรดไฮดรอกซีเอทิลลิดีนไดฟอสฟอนิก ได้ไม่	ไม่กำหนด	

ลำดับ	สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์	หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต	ชนิดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเมื่อเตรียมในสภาพพร้อมใช้	ปริมาณการตกค้างในอาหาร	เงื่อนไขเฉพาะ
	แอซีติก (Acetic acid) และสารช่วยให้คงตัวที่อนุญาต (กรดไฮดรอกซีเอทิลลิดีนไดฟอสฟอนิก (1-Hydroxy ethylidene-1,1-diphosphonic acid; HEDP) (INS -; CAS 79-21-0)			เกิน 4.8 มิลลิกรัมต่อลิตร		
			เนื้อสัตว์สดและอวัยวะ	กรดเปอร์ออกซิแอซีติก ได้ไม่เกิน 220 มิลลิกรัมต่อลิตร ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ ได้ไม่เกิน 75 มิลลิกรัมต่อลิตร และกรดไฮดรอกซีเอทิลลิดีนไดฟอสฟอนิก ได้ไม่เกิน 13 มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่กำหนด	
			เนื้อสัตว์ปีกสดและอวัยวะ	กรดเปอร์ออกซิแอซีติก ได้ไม่เกิน 220 มิลลิกรัมต่อลิตร ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ ได้ไม่เกิน 110 มิลลิกรัมต่อลิตร และกรดไฮดรอกซีเอทิลลิดีนไดฟอสฟอนิก ได้ไม่เกิน 13 มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่กำหนด	
6.	คลอริเนเต็ดไตรโซเดียมฟอสเฟต (Chlorinated trisodium phosphate) (INS -; CAS 11084-85-8, 56802-99-4)	สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	ผักและผลไม้	100 มิลลิกรัมต่อลิตร คำนวณเป็นคลอรีนอิสระ (Available chlorine)	1 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นคลอรีนอิสระ (Available chlorine)	
7.	ก๊าซคลอรีน (Chlorine gas) (INS 925; CAS 7782-50-5)	สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	ผักและผลไม้	100 มิลลิกรัมต่อลิตร คำนวณเป็นคลอรีนอิสระ (Available chlorine)	1 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นคลอรีนอิสระ (Available chlorine)	
8.	โซเดียมไฮโปคลอไรต์ (Sodium hypochlorite) (INS -; CAS 7681-52-9)	สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	ผักและผลไม้	100 มิลลิกรัมต่อลิตร คำนวณเป็นคลอรีนอิสระ (Available chlorine)	1 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นคลอรีนอิสระ (Available chlorine)	

ลำดับ	สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์	หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต	ชนิดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเมื่อเตรียมในสภาพพร้อมใช้	ปริมาณการตกค้างในอาหาร	เงื่อนไขเฉพาะ
9.	แคลเซียมไฮโปคลอไรต์ (Calcium hypochlorite) (INS -; CAS 7778-57-3)	สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	ผักและผลไม้	100 มิลลิกรัมต่อลิตร คำนวณเป็นคลอรีนอิสระ (Available chlorine)	1 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นคลอรีนอิสระ (Available chlorine)	
10.	แอซิดิไฟล์ โซเดียมคลอไรต์ (Acidified sodium chlorite) ที่ได้จากการเตรียมระหว่างสารละลายโซเดียมคลอไรต์และกรด (INS -; CAS -)	สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	ผักและผลไม้	500 - 1,200 มิลลิกรัมต่อลิตร คำนวณเป็นโซเดียมคลอไรต์	ไม่กำหนด	1. ใช้ในการผลิตระดับอุตสาหกรรมเท่านั้น 2. ควบคุมค่าความเป็นกรดด่างของสารละลายพร้อมใช้ให้อยู่ระหว่าง 2.3 - 2.9
11.	โซเดียมคลอไรต์ (Sodium chlorite) (INS -; CAS 7758-19-2)	สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	ผักและผลไม้	500 - 1,200 มิลลิกรัมต่อลิตร โดยคำนวณเป็นโซเดียมคลอไรต์	ไม่กำหนด	1. ใช้ในการผลิตระดับอุตสาหกรรมเท่านั้น 2. ควบคุมค่าความเป็นกรดด่างของสารละลายพร้อมใช้ให้อยู่ระหว่าง 2.3 - 2.9
12.	คลอรีนไดออกไซด์ (Chlorine dioxide) และสารที่ใช้ในการเตรียม ได้แก่ โซเดียมคลอไรท์ โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต (INS -; CAS 10049-04-4)	สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	ผักและผลไม้	3 มิลลิกรัมต่อลิตร (คำนวณเป็นคลอรีนไดออกไซด์)	ไม่กำหนด	1. คลอรีนไดออกไซด์ต้องเตรียมตามวิธีการ ดังนี้ 1.1 เตรียมโดยการเติมก๊าซคลอรีน หรือ สารผสมระหว่างโซเดียมไฮโปคลอไรต์และกรดไฮโดรคลอริก ลงในสารละลายโซเดียมคลอไรต์ 1.2 เตรียมโดยการเติมไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ในสารละลายโซเดียมคลอเรตในสภาวะที่มีกรดซัลฟูริก 1.3 เตรียมจากสารละลาย

ลำดับ	สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์	หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต	ชนิดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเมื่อเตรียมในสภาพพร้อมใช้	ปริมาณการตกค้างในอาหาร	เงื่อนไขเฉพาะ
						โซเดียมคลอไรด์ด้วยกระบวนการอิเล็กโทรลิซิส (Electrolysis) 2. ใช้ในการผลิตระดับอุตสาหกรรมเท่านั้น 3. ห้ามใช้ในผักผลไม้ที่บริโภคสด
13.	โอโซน (Ozone) (INS -; CAS 10028-15-6)	สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	น้ำบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม	ไม่กำหนด	น้ำบริโภคที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยโอโซน พบโบรเมตได้ไม่เกิน 10 ไมโครกรัมต่อลิตร
			ผักและผลไม้	ปริมาณที่เหมาะสม	ไม่กำหนด	1. การผลิตในระดับอุตสาหกรรม สามารถใช้ได้ทั้งวิธีการรมด้วยก๊าซโอโซนโดยตรง (fumigation) หรือวิธีการผ่านก๊าซโอโซนให้ละลายในน้ำ (ozonated water) เพื่อเตรียมให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน และต้องควบคุมการใช้ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร 2. การใช้ในระดับครัวเรือนต้องเตรียมให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้ด้วยการผ่านก๊าซโอโซนให้ละลายในน้ำ

ลำดับ	สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์	หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต	ชนิดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเมื่อเตรียมในสภาพพร้อมใช้	ปริมาณการตกค้างในอาหาร	เงื่อนไขเฉพาะ
						(ozonated water) ก่อนการใช้งาน เท่านั้น
			เนื้อสัตว์สด และอวัยวะ	ปริมาณที่เหมาะสม	ไม่กำหนด	1. ใช้ในการผลิตระดับอุตสาหกรรมเท่านั้น 2. ใช้ได้ทั้งวิธีการรมด้วยก๊าซโอโซนโดยตรง (fumigation) หรือวิธีการผ่านก๊าซโอโซนให้ละลายในน้ำ (ozonated water) เพื่อเตรียมให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน และต้องควบคุมการใช้ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร
			เนื้อสัตว์ปีกสดและอวัยวะ	ปริมาณที่เหมาะสม	ไม่กำหนด	1. ใช้ในการผลิตระดับอุตสาหกรรมเท่านั้น 2. ใช้ได้ทั้งวิธีการรมด้วยก๊าซโอโซนโดยตรง (fumigation) หรือวิธีการผ่านก๊าซโอโซนให้ละลายในน้ำ (ozonated water) เพื่อเตรียมให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน และต้องควบคุมการใช้ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร

ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒ (ฉบับที่ ๒)

ด้วยเป็นการสมควรปรับปรุงการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหารให้เหมาะสมยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๔ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และมาตรา ๓๒ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ และมาตรา ๓๖ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ ประกอบกับความในข้อ ๗ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา ผู้อนุญาต จึงออกระเบียบไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒ (ฉบับที่ ๒)”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๗ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความใน ๙.๑๖ ของข้อ ๙ แห่งระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒ ลงวันที่ ๒๙ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“๙.๑๖ เป็นอาหารตามบัญชีหมายเลข ๒ (๒.๔)(๑) ที่ไม่ได้ส่งผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานเมื่อมีการผลิตเพื่อจำหน่ายเป็นครั้งแรก และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ ตามบัญชีหมายเลข ๒ (๒.๔)(๒) ที่ไม่ได้ส่งผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานเมื่อมีการนำเข้าเพื่อจำหน่ายเป็นครั้งแรก”

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒ ลงวันที่ ๒๙ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ และให้ใช้บัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายระเบียบนี้แทน

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

นายไพศาล ดั่นคุ้ม

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๒๘๙ ง ลงวันที่ ๒๕ พฤศจิกายนพ.ศ. ๒๕๖๒)

บัญชีหมายเลข ๒
แนบท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการ
เกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒

การขอรับเลขสารบบอาหาร

การขอรับเลขสารบบอาหารสำหรับอาหารที่ผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย ให้ดำเนินการยื่นคำขออนุญาตพร้อมหลักฐานโดยดำเนินการดังต่อไปนี้

๑. อาหารควบคุมเฉพาะ

๑.๑ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายเป็นโรงงานหรือนำเข้า ซึ่งได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรแล้ว ให้ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามแบบ อ.๑๗ ท้ายกฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๒ พร้อมหลักฐานด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เมื่อเห็นว่าถูกต้องครบถ้วน ผู้อนุญาตจะออกเลขสารบบอาหาร และใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.๑๘) ท้ายกฎกระทรวง ฉบับที่ ๙ (พ.ศ.๒๕๒๖) ลงวันที่ ๒๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๒๖ โดยออกในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์

๑.๒ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน ให้ยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ตามแบบ สบ.๑ แนบท้ายระเบียบนี้ พร้อมหลักฐานที่ระบุไว้ในแบบ สบ.๑ การอนุญาตเลขสถานที่ผลิตอาหารให้ผู้อนุญาตออกใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานตามแบบ สบ.๑/๑ แนบท้ายระเบียบนี้

และยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร พร้อมหลักฐาน สูตรส่วนประกอบ กรรมวิธีการผลิต รายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน ฉลากอาหาร และเอกสารอื่นๆที่เกี่ยวข้อง ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เมื่อเห็นว่าถูกต้องครบถ้วนผู้อนุญาตจะออกเลขสารบบอาหาร และใบสำคัญการอนุญาตใช้ฉลากอาหารตามแบบ สบ.๓/๑ แนบท้ายระเบียบนี้ โดยออกในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ กรณีสถานที่ผลิตอาหารที่เปลี่ยนสภาพจากที่ไม่เข้าข่ายโรงงานเป็นสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงานที่ได้รับอนุญาตผลิตอาหารตามมาตรา ๑๔ จากผู้อนุญาตเรียบร้อยแล้ว ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.๑๗ ท้ายกฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ก่อน จึงสามารถใช้เลขสารบบอาหารสำหรับอาหารที่ได้รับอนุญาตไว้แล้วสามารถผลิตได้ต่อไป

๑.๔ กรณีสถานที่ผลิตอาหารที่เปลี่ยนสภาพจากที่เข้าข่ายโรงงานที่ได้รับอนุญาตผลิตอาหารตามมาตรา ๑๔ เป็นสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานจากผู้อนุญาตเรียบร้อยแล้ว และได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ตามแบบ อ.๑๘ ท้ายกฎกระทรวงฉบับที่ ๙ (พ.ศ.๒๕๒๖) ลงวันที่ ๒๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๒๖ แล้ว สามารถใช้เลขสารบบอาหารสำหรับอาหารที่ได้รับอนุญาตไว้แล้วสามารถผลิตได้ต่อไป

๒. อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ที่ให้ยื่นจดทะเบียนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร, รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่, นมโค, นมปรุงแต่ง, นมเปรี้ยว, ผลิตภัณฑ์ของนม, ไอศกรีม, เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท กาแฟผสม กาแฟสำเร็จรูปผสม กาแฟปรุงสำเร็จ และเครื่องดื่มเกลือแร่

๒.๑ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายเป็นโรงงานหรือนำเข้า ซึ่งได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรแล้ว ให้ยื่นใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร พร้อมรายละเอียด คุณภาพมาตรฐานของวัตถุดิบ (ถ้ามี) สูตรส่วนประกอบ รายงานผลการ

ตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน และเอกสารอื่นๆที่เกี่ยวข้อง ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เมื่อเห็นว่าถูกต้องครบถ้วนผู้อนุญาตจะออกเลขสารบบอาหาร และใบสำคัญการจดทะเบียนอาหาร ตามแบบ สบ.๕/๑ แนบท้ายระเบียบนี้ โดยออกในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์

๒.๒ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน ให้ยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานตามแบบ สบ.๑ แนบท้ายระเบียบนี้ พร้อมหลักฐานที่ระบุไว้ในแบบ สบ.๑ การอนุญาตเลขสถานที่ผลิตอาหารให้ผู้อนุญาตออกใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานตามแบบ สบ.๑/๑ แนบท้ายระเบียบนี้

และยื่นใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร พร้อมรายละเอียด คุณภาพมาตรฐานของวัตถุดิบ (ถ้ามี) สูตรส่วนประกอบ รายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน และเอกสารอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เมื่อเห็นว่าถูกต้องครบถ้วนผู้อนุญาตจะออกเลขสารบบอาหาร และใบสำคัญการจดทะเบียนอาหาร ตามแบบ สบ.๕/๑ แนบท้ายระเบียบนี้ โดยออกในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์

๒.๓ กรณีผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ ให้แสดงรายละเอียดของข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุดิบ (Raw material specification) ที่เป็นส่วนประกอบสำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร แล้วแต่กรณีเพิ่มเติมดังต่อไปนี้

(๑) ชื่อวิทยาศาสตร์ และลักษณะของวัตถุดิบแต่ละชนิด สำหรับวัตถุดิบที่เป็นพืช

(๒) ส่วนของวัตถุดิบแต่ละชนิด

(๓) ชนิดของตัวทำละลายที่ใช้สกัด ชนิดสารสำคัญหรือกลุ่มสารที่ได้จากการสกัด อัตราส่วนระหว่างปริมาณวัตถุดิบที่นำมาใช้ต่อสารสกัดที่ได้ ๑ กรัม (Extraction ratio) สำหรับวัตถุดิบที่เป็นสารสกัด

๒.๔ กรณีผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ได้แก่ นมโค, นมปรุงแต่ง, นมเปรี้ยว, ผลิตภัณฑ์ของนม, ไอศกรีม, เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร, และรอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ ให้ยื่นรายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะของอาหารนั้นๆ เพิ่มเติม ดังนี้

(๑) กรณีผลิต ให้ส่งผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน ชุดต้นฉบับ เมื่อมีการผลิตเพื่อจำหน่ายเป็นครั้งแรก

(๒) กรณีนำเข้า ให้ยื่นผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน ชุดต้นฉบับประกอบการจดทะเบียนอาหาร ยกเว้นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ ให้ยื่นผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน ชุดต้นฉบับ เมื่อมีการนำเข้าเพื่อจำหน่ายเป็นครั้งแรก

(๓) ผลการตรวจวิเคราะห์ตามข้อ (๑) หรือ (๒) ต้องวิเคราะห์โดยหน่วยงานของรัฐทั้งในประเทศ และต่างประเทศ หรือหน่วยงานหรือองค์กรที่ได้รับมอบหมายหรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐของประเทศนั้นๆ หรือหน่วยงานหรือองค์กรทั้งในประเทศและต่างประเทศที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากล

๓. อาหารที่ต้องมีฉลากที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ ได้แก่ อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ

๓.๑ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายเป็นโรงงานหรือนำเข้า ซึ่งได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรแล้ว ให้ยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร พร้อมหลักฐาน คุณภาพมาตรฐานของวัตถุดิบ (ถ้ามี)สูตรส่วนประกอบ กรรมวิธีการผลิต รายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน ฉลากอาหาร และเอกสารอื่นๆที่เกี่ยวข้อง ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เมื่อเห็นว่าถูกต้องครบถ้วนผู้อนุญาตจะออกเลขสารบบอาหาร และใบสำคัญการอนุญาตใช้ฉลากอาหาร ตามแบบ สบ.๓/๑ แนบท้ายระเบียบนี้ โดยออกในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์

๓.๒ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน ให้ยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ตามแบบ สบ.๑ แนบท้ายระเบียบนี้ พร้อมหลักฐานที่ระบุไว้ในแบบ สบ.๑ การอนุญาตเลขสถานที่ผลิตอาหารให้ผู้อนุญาตออกใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานตามแบบ สบ.๑/๑ แนบท้ายระเบียบนี้

และยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร พร้อมหลักฐาน คุณภาพมาตรฐานของวัตถุดิบ (ถ้ามี)สูตรส่วนประกอบ กรรมวิธีการผลิต รายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน ฉลากอาหาร และเอกสารอื่นๆที่เกี่ยวข้อง ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เมื่อเห็นว่าถูกต้องครบถ้วนผู้อนุญาตจะออกเลขสารบบอาหาร และใบสำคัญการอนุญาตใช้ฉลากอาหาร ตามแบบ สบ.๓/๑ แนบท้ายระเบียบนี้ โดยออกในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์

๔. อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นนอกเหนือจากอาหารตามข้อ ๒ และข้อ ๓ ข้างต้น อาหารที่ต้องมีฉลาก และอาหารทั่วไปที่ประสงค์จะแสดงเลขสารบบอาหาร

๔.๑ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายเป็นโรงงานหรือนำเข้า ซึ่งได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรแล้ว ให้ยื่นใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (กรณีไม่แจ้งสูตรส่วนประกอบ) ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เมื่อเห็นว่าถูกต้องครบถ้วนผู้อนุญาตจะออกเลขสารบบอาหาร และใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร ตามแบบ สบ.๗/๑ แนบท้ายระเบียบนี้ โดยออกในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์

๔.๒ กรณีผลิตจากสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน ให้ยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ตามแบบ สบ.๑ แนบท้ายระเบียบนี้ พร้อมหลักฐานที่ระบุไว้ในแบบ สบ.๑ การอนุญาตเลขสถานที่ผลิตอาหารให้ผู้อนุญาตออกใบสำคัญการได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานตามแบบ สบ.๑/๑ แนบท้ายระเบียบนี้

และยื่นคำขอแจ้งรายละเอียดอาหาร ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เมื่อเห็นว่าถูกต้องครบถ้วนผู้อนุญาตจะออกเลขสารบบอาหาร และใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร ตามแบบ สบ.๗/๑ แนบท้ายระเบียบนี้ โดยออกในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์

๕. อาหารใหม่ ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้

อาหารใหม่ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่ ซึ่งผ่านการประเมินความปลอดภัย การขอรับเลขสารบบอาหาร กรณีเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ ต้องปฏิบัติตามข้อ ๑ สำหรับอาหารอื่นนอกเหนือจากอาหารควบคุมเฉพาะ ต้องปฏิบัติตามข้อ ๒ – ๔ แล้วแต่กรณี

พร้อมทั้งส่งข้อมูลคุณภาพหรือมาตรฐาน และเงื่อนไขการใช้ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ และฉลากอาหาร

๖. การออกหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหารทุกประเภท

ให้ผู้อนุญาตแจ้งเงื่อนไขการยกเลิกหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหาร ตามที่ระบุในข้อ ๙ ของระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ.๒๕๖๒ ไว้เป็นเอกสารแนบท้ายใบสำคัญ เพื่อให้ผู้รับอนุญาตทราบโดยทั่วกัน

ทั้งนี้ ในกรณีที่ผู้อนุญาต ไม่สามารถรับคำขอด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (web site) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา https://privus.fda.moph.go.th/ได้ ให้ผู้ขออนุญาตยื่นเอกสารคำขอพร้อมหลักฐานต่อผู้อนุญาต และผู้อนุญาตออกหลักฐานการอนุญาตโดยลงลายมือชื่อไว้เป็นหลักฐาน

ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๓

ด้วยเป็นการสมควรปรับปรุงการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหารให้เหมาะสมยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๔ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และมาตรา ๓๒ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ และมาตรา ๓๖ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ ประกอบกับความในข้อ ๗ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา ผู้อนุญาต จึงออกระเบียบไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๓”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในวรรคท้ายของข้อ ๗ แห่งระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒ ลงวันที่ ๒๙ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ทั้งนี้การแสดงชื่ออาหาร เพื่อขอรับเลขสารบบอาหารดังกล่าว ต้องไม่ใช้ชื่ออาหารที่ผู้อนุญาตหรือผู้ได้รับมอบหมายสั่งยกเลิกเลขสารบบอาหาร หรือตั้งแต่ได้มีการดำเนินการเกี่ยวกับการยกเลิกเลขสารบบอาหารหรือหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหารตามกฎหมายว่าด้วยวิธีปฏิบัติราชการทางปกครองตามข้อ ๙ (๙.๑)(๙.๒)(๙.๓)(๙.๕)(๙.๖)(๙.๗) และ (๙.๑๗)”

ประกาศ ณ วันที่ ๓๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๓

นายไพศาล ดั่นคุ้ม
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๗ ตอนพิเศษ ๓๓ ง ลงวันที่ ๑๒ กุมภาพันธ์พ.ศ. ๒๕๖๓)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาอนุญาตน้ำมันเอ็มซีที (Medium Chain Triglyceride Oil: MCT oil)

น้ำมันเอ็มซีที จัดเป็นน้ำมันชนิดหนึ่ง ที่มีกระบวนการผลิตแตกต่างจากกระบวนการผลิตน้ำมันพืชทั่วไป คือ ผลิตโดยการแยกส่วนกรดไขมันและกลีเซอรอลจากน้ำมันที่ได้จากพืชน้ำมันชนิดเดียวกันหรือต่างชนิด (นิยมใช้น้ำมันมะพร้าวหรือน้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์ม) จากนั้น ทำการแยกขนาดของกรดไขมันตามความยาวของจำนวนคาร์บอน เพื่อให้มีกรดไขมันชนิด ๘ และ ๑๐ คาร์บอน เป็นส่วนประกอบหลัก ก่อนนำมาผ่านกระบวนการเชื่อมต่อกับกลีเซอรอล ด้วยวิธีต่างๆ ซึ่งเมื่อพิจารณากระบวนการผลิตน้ำมันเอ็มซีทีดังกล่าวตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับน้ำมันและไขมัน จัดเป็น “วิธีอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา” และ “น้ำมันที่ผลิตตามวิธีอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยานั้น ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา”

ดังนั้น เพื่อให้กระบวนการพิจารณาอนุญาตตามกฎหมายเกี่ยวกับน้ำมันเอ็มซีที (Medium Chain Triglyceride Oil: MCT oil) เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ.๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ.๒๕๒๔ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๗ (พ.ศ.๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง น้ำมันและไขมัน ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓ และเกิดความรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ น้ำมันเอ็มซีที (MCT oil) หมายถึง ไตรกลีเซอไรด์ของกรดไขมันชนิดอิ่มตัวที่โครงสร้างมีกรดไขมันชนิด ๘-๑๐ คาร์บอน [octanoic acid (C๘:๐, caprylic acid) deconoic acid (C๑๐:๐, capric acid)] เป็นองค์ประกอบหลัก

ข้อ ๒ วิธีการผลิตน้ำมันเอ็มซีที จัดเป็น “วิธีอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา” โดยต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) ตามข้อ ๓(๓) และข้อ ๔ วรรค ๒ ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ในกรณีที่แหล่งวัตถุดิบที่ใช้ผลิตมาจากน้ำมันปาล์ม

(๒) ตามข้อ ๒(๓) และข้อ ๓ วรรค ๒ ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๗ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว ในกรณีที่แหล่งวัตถุดิบที่ใช้ผลิตมาจากน้ำมันมะพร้าว

(๓) ตามข้อ ๕(๓) และข้อ ๖ วรรค ๓ ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง น้ำมันและไขมัน ในกรณีแหล่งวัตถุดิบที่ใช้ผลิตมิได้มาจากน้ำมันมะพร้าวหรือน้ำมันปาล์ม หรือกรณีที่แหล่งวัตถุดิบใช้น้ำมัน ๒ ชนิดผสมกัน

ข้อ ๓ น้ำมันเอ็มซีที ที่มีวิธีการผลิตเป็นไปตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้ เป็นวิธีการผลิตที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๑) กระบวนการผลิตทางกายภาพ เช่น นำน้ำมันพืชมาผ่านกระบวนการกลั่น (distillation) และแยกส่วน (fractionation, splitting) โดยไม่มีการใช้สารเคมี หรือสารชีวเคมีใดช่วยในกระบวนการผลิต

โดยผู้ขออนุญาตต้องแนบเอกสารหรือหลักฐาน ให้ผู้อนุญาตประกอบการอนุญาตในการขอรับเลขสารบบอาหาร เพื่อตรวจสอบความสอดคล้องของกระบวนการผลิตว่าเป็นไปตามวิธีการผลิตที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ดังนี้

(๑.๑) รายละเอียดแหล่งที่มาของวัตถุดิบที่ใช้ผลิต น้ำมันเอ็มซีที อาทิ ชื่อพืชน้ำมัน (ชื่อวิทยาศาสตร์และส่วนที่ใช้ของพืช)

(๑.๒) กระบวนการผลิตน้ำมันเอ็มซีที โดยละเอียด

(๑.๓) ผลวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน หรือข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (specification) ของน้ำมันเอ็มซีที ตามที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานในข้อ ๔ หรือข้อ ๕ แล้วแต่กรณี

(๒) กระบวนการผลิตด้วยปฏิกิริยาเอสเตอร์รีฟิเคชั่น (esterifications) ที่เร่งปฏิกิริยาด้วยสารเคมี เอนไซม์ หรือความร้อน เช่น นำน้ำมันพืช หรือส่วนของกรดไขมันและกลีเซอรอล มาผ่านกระบวนการอินเตอร์เอสเตอร์รีฟิเคชัน (interesterification) หรือกระบวนการรีเอสเตอร์รีฟิเคชัน (re-esterification) โดยมีการใช้สารเคมี เอนไซม์ หรือความร้อน ช่วยเร่งปฏิกิริยาเอสเตอร์รีฟิเคชัน เพื่อให้ได้น้ำมันเอ็มซีทีแล้วอาจนำไปผ่านกระบวนการแยกเอนไซม์ออก และ/หรือผ่านกระบวนการอื่นๆ เช่น การกำจัดกรดไขมันอิสระ การฟอกสี การกำจัดกลิ่น เป็นต้น

โดยผู้ขออนุญาตต้องแนบเอกสารหรือหลักฐาน ให้ผู้อนุญาตประกอบการอนุญาตในการขอรับเลขสารบบอาหาร เพื่อตรวจสอบความสอดคล้องของกระบวนการผลิตว่าเป็นไปตามวิธีการผลิตที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ดังนี้

(๒.๑) รายละเอียดแหล่งที่มาของวัตถุดิบที่ใช้ผลิต น้ำมันเอ็มซีที อาทิ ชื่อพืชน้ำมัน (ชื่อวิทยาศาสตร์และส่วนที่ใช้ของพืช) ชนิดและแหล่งที่มาของกรดไขมันและกลีเซอรอล รวมทั้งกระบวนการเตรียมกรดไขมัน กลีเซอรอล ที่ใช้ในการผลิตน้ำมันเอ็มซีที

(๒.๒) กระบวนการผลิตน้ำมันเอ็มซีที โดยละเอียด (โดยแจ้งรายละเอียดชนิดของสารเคมีที่ใช้ในกระบวนการผลิต (ถ้ามี) ทั้งนี้ กรณีการผลิตที่มีการใช้เอนไซม์เป็นตัวเร่งปฏิกิริยา ต้องแจ้งรายละเอียดชื่อเอนไซม์ แหล่งที่มา พร้อมทั้งคุณภาพหรือมาตรฐาน (specification) ของเอนไซม์)

กรณีใช้เอนไซม์ในกระบวนการผลิต ต้องเป็นชนิดและมีคุณภาพหรือมาตรฐาน และเงื่อนไขการใช้ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร

(๒.๓) ผลวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน หรือข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (specification) ของน้ำมันเอ็มซีที ตามที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานในข้อ ๔ หรือข้อ ๕ แล้วแต่กรณี

(๓) กระบวนการผลิตด้วยเทคโนโลยีอื่น หรือทางชีวเคมี เช่น กระบวนการ Super-critical fluid รวมถึงกระบวนการใช้เอนไซม์ (enzyme) ทำปฏิกิริยาหลักในแยกน้ำมัน (separation) เพื่อให้ได้น้ำมันเอ็มซีที

โดยผู้ขออนุญาตต้องแนบเอกสารหรือหลักฐาน ให้ผู้อนุญาตประกอบการอนุญาตในการขอรับเลขสารบบอาหาร เพื่อตรวจสอบความสอดคล้องของกระบวนการผลิตว่าเป็นไปตามวิธีการผลิตที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ดังนี้

(๓.๑) รายละเอียดแหล่งที่มาของวัตถุดิบที่ใช้ผลิต น้ำมันเอ็มซีที อาทิ ชื่อพืชน้ำมัน (ชื่อวิทยาศาสตร์และส่วนที่ใช้ของพืช)

(๓.๒) กระบวนการผลิตน้ำมันเอ็มซีที โดยละเอียด (โดยแจ้งรายละเอียดชนิดของสารเคมีที่ใช้ในกระบวนการผลิต (ถ้ามี) ทั้งนี้ กรณีการผลิตที่มีการใช้เอนไซม์เป็นตัวเร่งปฏิกิริยา ต้องแจ้งรายละเอียดชื่อเอนไซม์ แหล่งที่มา พร้อมทั้งคุณภาพหรือมาตรฐาน (specification) ของเอนไซม์)

กรณีใช้เอนไซม์ในกระบวนการผลิต ต้องเป็นชนิดและมีคุณภาพหรือมาตรฐาน และเงื่อนไขการใช้ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร

(๓.๓) ผลวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน หรือข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (specification) ของน้ำมันเอ็มซีที ตามที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานในข้อ ๔ หรือ ๕ แล้วแต่กรณี

ข้อ ๔ คุณภาพหรือมาตรฐานของน้ำมันเอ็มซีทีชนิดเหลว ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้ความเห็นชอบ มีดังนี้

(๑) สี เป็นไปตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันและไขมันนั้นๆ

(๒) กลิ่นและรส ตามคุณลักษณะเฉพาะของน้ำมันและไขมันนั้นๆ โดยไม่มีสิ่งแปลกปลอมและไม่มีกลิ่นหืน

(๓) ค่าของกรด (Acid value) แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๓.๑) น้ำมันเอ็มซีที ที่ผลิตด้วยกระบวนการผลิตทางกายภาพ ไม่เกิน ๔.๐ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม

(๓.๒) น้ำมันเอ็มซีที ที่ผลิตด้วยกระบวนการผลิตนอกเหนือจากทางกายภาพ ไม่เกิน ๐.๖ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม

(๔) ค่าเพอรออกไซด (Peroxide value) แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๔.๑) น้ำมันเอ็มซีที ที่ผลิตด้วยกระบวนการผลิตทางกายภาพ ไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัมสมมูลย ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๔.๒) น้ำมันเอ็มซีที ที่ผลิตด้วยกระบวนการผลิตนอกเหนือจากทางกายภาพ ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมสมมูลย์ ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๕) น้ำและสิ่งที่ระเหยได (Water and Volatile matter) ที่อุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียส ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก

(๖) ปริมาณสบู่ (Soap content) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๕ ของน้ำหนัก

(๗) สิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (Insoluble impurities) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก

(๘) ตรวจพบสารอื่นที่อาจปนเปื้อนมาไดไมเกินที่กำหนด แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๘.๑) ไม่พบน้ำมันแร่ (Mineral oil)

(๘.๒) เหล็ก

(ก) น้ำมันเอ็มซีที ที่ผลิตด้วยกระบวนการผลิตทางกายภาพ ไม่เกิน ๕.๐ มิลลิกรัมต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(ข) น้ำมันเอ็มซีที ที่ผลิตด้วยกระบวนการผลิตนอกเหนือจากทางกายภาพ ไม่เกิน ๑.๕ มิลลิกรัมต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๘.๓) ทองแดง ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(ก) น้ำมันเอ็มซีที ที่ผลิตด้วยกระบวนการผลิตทางกายภาพ ไม่เกิน ๐.๔ มิลลิกรัมต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(ข) น้ำมันเอ็มซีที ที่ผลิตด้วยกระบวนการผลิตนอกเหนือจากทางกายภาพ ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๙) ปริมาณกรดลอริค (C๑๒:๐, lauric acid) ไม่เกิน ร้อยละ ๓ ของกรดไขมันทั้งหมดในน้ำมันและไขมัน

(๑๐) ปริมาณกรดคาโปรอิค (C๖:๐, caproic acid) ไม่เกิน ร้อยละ ๒ ของกรดไขมันทั้งหมดในน้ำมันและไขมัน

ข้อ ๕ คุณภาพหรือมาตรฐานของน้ำมันเอ็มซีทีที่ทำให้แห้ง ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้ความเห็นชอบ มีดังนี้

(๑) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน หรือมีลักษณะตามรูปลักษณะนั้น

(๒) มีความชื้น ไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๓) น้ำมันเอ็มซีที ที่ใช้เป็นวัตถุดิบ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามน้ำมันเอ็มซีทีชนิดเหลว

ข้อ ๖ น้ำมันเอ็มซีที นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ หรือ ข้อ ๕ ตามแต่กรณีแล้ว ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องด้วย เช่น ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน วัตถุเจือปนอาหาร ภาชนะบรรจุ การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ เป็นต้น

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๖๒

ไพศาล ดั่นคุ้ม
(เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงมาตรการเฝ้าระวังผักและผลไม้ที่อาจมีสารพิษตกค้างทางการเกษตร

ด้วยปัจจุบันได้มีการใช้สารเคมีในภาคการเกษตรจำนวนมาก เช่น พาราควอต คลอร์ไพรีฟอส และไกลโฟเสต ฯลฯ ทำให้พบปัญหาการตกค้างเกินค่ามาตรฐานซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคจากการได้รับสารพิษตกค้างดังกล่าว ดังนั้นสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในฐานะหน่วยงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบในการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ปลอดภัย และเพื่อให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารที่มีสารพิษตกค้างและประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลากจึงขอชี้แจงมาตรการเฝ้าระวังผักและผลไม้ที่อาจมีสารพิษตกค้างทางการเกษตร โดยให้มีการดำเนินการดังต่อไปนี้

๑. ตรวจสอบสารพิษตกค้างทางการเกษตรและการแสดงฉลากของผักและผลไม้ ณ ด่านอาหารและยาทุกครั้งที่มีการนำเข้า หรือให้ผู้นำเข้าแสดงหนังสือรับรองผลการตรวจวิเคราะห์สารพิษตกค้างที่ออกโดยหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิดหรือสถาบันเอกชนที่ได้รับการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการตาม ISO/IEC ๑๗๐๒๕ ประกอบการนำเข้าผักหรือผลไม้รุ่นดังกล่าว เพื่อให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด

๒. ตรวจสอบสารพิษตกค้างทางการเกษตรและการแสดงฉลากของผักและผลไม้ รวมถึงกระบวนการคัดและบรรจุ ณ สถานที่คัดและบรรจุทั่วประเทศ เพื่อให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด

๓. ตรวจสอบสารพิษตกค้างทางการเกษตรในผักและผลไม้ ณ สถานที่จำหน่ายทั่วประเทศ เพื่อให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด

ทั้งนี้ ผู้นำเข้า ผู้คัดและบรรจุผักหรือผลไม้และผู้จำหน่ายผักหรือผลไม้ที่ผ่านกระบวนการคัดและบรรจุ ต้องจัดให้มีฉลากหรือมีป้ายหรือมีบันทึกแสดงข้อมูลพร้อมที่จะแสดงแก่ผู้บริโภคโดยเคร่งครัด

หากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาตรวจพบการกระทำผิดจะดำเนินการบังคับใช้กฎหมายอย่างเคร่งครัด โดยหากตรวจพบสารพิษตกค้างเกินค่ามาตรฐานจัดเป็นอาหารผิดมาตรฐานมีโทษปรับสูงสุดห้าหมื่นบาท แต่หากมีปริมาณสารพิษตกค้างสูงในปริมาณที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพจัดเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์มีโทษจำคุกสูงสุดสองปี หรือปรับสูงสุดสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๓

ไพศาล ดั่นคุ้ม
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง เพิ่มเติมคุณภาพมาตรฐานของเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร

อาศัยอำนาจตามความใน (๓.๓) ของข้อ ๔ (๓) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๐๙ (พ.ศ.๒๕๖๒) ออกความตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร ลงวันที่ ๙ กรกฎาคม ๒๕๒๙ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหารในการประชุมครั้งที่ ๕-๕/๒๕๖๒ เมื่อวันพุธที่ ๔ ธันวาคม ๒๕๖๒ ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ คุณภาพหรือมาตรฐานอื่นของเอนไซม์ที่ได้จากการหมักเชื้อจุลินทรีย์*แอสเพอร์จิลลัส ไนเจอร์ (Aspergillus niger)* และ*แอสเพอร์จิลลัส เมลลีอัส (Aspergillus melleus)* มีเงื่อนไข ดังนี้

(ก) ตรวจพบโคลิฟอรม ไมเกิน ๓๐ ต่อกรัมโดยวิธี เอ็ม พี เอ็น

(ข) ตรวจไมพบอีโคไล ใน ๒๕ กรัม

(ค) ตรวจไม่พบซัลโมเนลลา ใน ๒๕ กรัม

(ง) ตรวจพบตะกั่ว ไมเกิน ๕ มิลลิกรัมตอกิโลกรัม

(จ) ตรวจไม่พบสารปฏิชีวนะ

(ฉ) ตรวจไม่พบสารพิษจากเชื้อราในปริมาณที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๒ ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าซึ่งเอนไซม์ที่ได้จากการหมักเชื้อจุลินทรีย์ *แอสเพอร์จิลลัส ไนเจอร์ (Aspergillus niger)* และ*แอสเพอร์จิลลัส เมลลีอัส (Aspergillus melleus)* ซึ่งได้รับอนุญาตตั้งแต่วันที่ ๑๖ สิงหาคม ๒๕๖๒ จนถึงก่อนวันที่ประกาศนี้บังคับใช้ ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ กุมภาพันธ์ พ.ศ.๒๕๖๓

ไพศาล ดั่นคุ้ม

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๗ ตอนพิเศษ ๘๐ ง ลงวันที่ ๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๓)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย
ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร

ด้วยปัจจุบันมีการขออนุญาตผลิตและนำเข้าเพื่อจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่มุ่งหมายใช้สัมผัสอาหารเพื่อประโยชน์ในการทำความสะอาด ฆ่าเชื้อโรค ล้างสิ่งสกปรก และสิ่งปนเปื้อนอื่นๆ ดังนั้นเพื่อให้มีแนวทางการควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารมีความชัดเจน กระทรวงสาธารณสุขจึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๒) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร โดยมีรายละเอียดสรุปได้ดังนี้

ข้อ ๑ กำหนดให้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารเป็นวัตถุเจือปนอาหารซึ่งเป็นอาหารควบคุมเฉพาะตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ โดยผู้ผลิต หรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารต้องขึ้นทะเบียนตำรับอาหารก่อนการผลิตเพื่อจำหน่าย หรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย

ข้อ ๒ กำหนดความหมายของคำว่า “ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร” และ “สารช่วยในการผลิต” ดังนั้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ จะหมายถึงผลิตภัณฑ์ซึ่งมีลักษณะการใช้ที่ต้องสัมผัสกับผัก ผลไม้ หรืออาหาร เพื่อทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อโดยตรง ทั้งนี้กรณีผลิตภัณฑ์ซึ่งใช้สำหรับทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต รวมถึงภาชนะและพื้นผิวต่างๆ ที่มิใช่อาหารนั้น จะไม่เข้าข่ายเป็นผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารตามประกาศฉบับนี้

ข้อ ๓ ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ แบ่งออกเป็น ๓ ประเภท ตามวัตถุประสงค์การใช้งานและสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ซึ่งเป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด
(๒) ผลิตภัณฑ์ฆ่าเชื้อ
(๓) ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ

ข้อ ๔ คุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารประกอบด้วยข้อกำหนด ๓ ส่วน ดังนี้

ข้อกำหนด	เงื่อนไข
๑.คุณภาพหรือมาตรฐานของส่วนประกอบที่ใช้	
(๑.๑) สารที่ใช้เป็นผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร <u>หรือ</u> สารที่ใช้เป็นสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ (active ingredient)	(๑) ต้องไม่เป็นอันตรายหรือก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ (๒) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามเงื่อนไขใดเงื่อนไขหนึ่งดังต่อไปนี้ (ก) ตามที่กำหนดไว้ใน Combined Compendium of Food Additive Specifications, FAO JECFA Monographs ฉบับล่าสุด (ข) ตามที่กำหนดไว้ใน Food Chemical Codex Monograph ฉบับล่าสุด (ค) ตามที่กำหนดไว้ใน The Code of Federal Regulations Title 21 ประเทศสหรัฐอเมริกา ฉบับล่าสุด

ข้อกำหนด	เงื่อนไข
	(ง) ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา พิจารณาอนุญาตตามคำแนะนำของคณะกรรมการอาหาร ซึ่งพิจาณาภายใต้เงื่อนไขของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร โดยผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าต้องส่งมอบรายละเอียดข้อมูลความปลอดภัย เพื่อประกอบการพิจารณาเป็นรายกรณี ตามแนวทางและรายละเอียดการยื่นข้อมูลตามคู่มือประชาชน เรื่อง การขอประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหาร (๓) การใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารต้องสอดคล้องตามประเภทของผลิตภัณฑ์และต้องเป็นไปตามรายชื่อของสารที่ใช้ ชนิดอาหาร หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต และปริมาณการตกค้างในอาหาร ตามที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้
(๑.๒) ส่วนประกอบอื่นที่ใช้ในผลิตภัณฑ์	(๑) ต้องไม่เป็นอันตรายหรือก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ (๒) ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขดังนี้ แล้วแต่กรณี (ก) <u>วัตถุเจือปนอาหาร</u> เช่น ใช้เพื่อทำหน้าที่ในการรักษาคุณภาพของสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ในผลิตภัณฑ์ เป็นต้น ให้ใช้ตามชื่อวัตถุเจือปนอาหาร และหน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร (ข) <u>สารแต่งกลิ่นที่ใช้</u> ต้องเป็นสารแต่งกลิ่นที่ให้ใช้สำหรับอาหาร (ค) <u>น้ำที่ใช้</u> ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ง) <u>ส่วนประกอบอื่นซึ่งนอกเหนือจากประกาศกำหนด</u> จะต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยส่วนประกอบอื่นที่ใช้นั้นต้องไม่ทำปฏิกิริยากับสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์หรือรบกวนประสิทธิภาพการทำงานของผลิตภัณฑ์ พิจารณาเป็นกรณี ดังนี้ ○ สารที่มีประวัติใช้เป็นอาหารโดยทั่วไป เช่น น้ำตาล น้ำมันเกลือ น้ำส้มสายชู เป็นต้น ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าสามารถดำเนินการขอใช้เป็นส่วนประกอบดังกล่าวในขั้นตอนการขออนุญาตผลิตภัณฑ์ ○ สารสกัดที่ได้จากพืชหรือสัตว์ รวมถึงสารที่ไม่มีประวัติใช้เป็นอาหาร เช่น สารสกัดจากว่านหางจระเข้ สารสกัดจากดอกกุหลาบ สารสกัดจากชา สารสกัดจากใบรางจืด เป็นต้น ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าสามารถดำเนินการขออนุมัติการใช้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา พร้อมข้อมูลประกอบการพิจารณา หรือประเมินความปลอดภัยตามคู่มือประชาชนที่เกี่ยวข้องแล้วแต่กรณี
๒.ข้อกำหนดด้านสารปนเปื้อน	
(๒.๑) ผลิตภัณฑ์ที่มีสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ตาม (๑.๑) เป็นส่วนประกอบไม่เกิน ๑ ชนิด	คุณภาพหรือมาตรฐานของสารที่ใช้เป็นสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขที่ประกาศกำหนด (ตาม (๑.๑))

ข้อกำหนด	เงื่อนไข
(๒.๒) ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการผสมสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ตาม (๑.๑) ตั้งแต่ ๒ ชนิดขึ้นไปเข้าด้วยกัน	(๑) คุณภาพหรือมาตรฐานของสารที่ใช้เป็นสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขที่ประกาศกำหนด (ตาม (๑.๑)) (๒) ต้องมีมาตรฐานดังนี้ (ก) สารหนู ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (ข) ตะกั่ว ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
(๒.๓) ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการผสมสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ตาม (๑.๑) กับส่วนประกอบอื่นตาม (๑.๒)	(๑) คุณภาพหรือมาตรฐานของสารที่ใช้เป็นสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขที่ประกาศกำหนด (ตาม (๑.๑)) (๒) ต้องมีมาตรฐานดังนี้ (ก) สารหนู ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (ข) ตะกั่ว ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
๓. ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานเพิ่มเติมเฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดสำหรับล้างผักและผลไม้ที่มีสารลดแรงตึงผิวเป็นส่วนประกอบ	
ค่าความเป็นกรด-ด่าง	- ผลิตภัณฑ์ที่มีสารลดแรงตึงผิวจากกรดไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก (เมื่อเจือจางด้วยน้ำกลั่น ๓๐ เท่า) อยู่ระหว่าง ๖.๐ - ๑๐.๕ - ผลิตภัณฑ์ที่มีสารลดแรงตึงผิวอื่นที่มิได้จากกรดไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก (เมื่อเจือจางด้วยน้ำกลั่น ๑๕๐ เท่า)อยู่ระหว่าง ๖.๐ - ๘.๐
เมทานอล	ไม่เกิน ๑ ไมโครลิตรต่อกรัม (ในรูปของเหลว) ซึ่งทดสอบโดยเติมไอโซโพรพิล แอลกอฮอล์ (Isopropyl alcohol) ๑๐ กรัม ลงในตัวอย่าง ๑๐๐ กรัม หรือวิธีอื่นที่เทียบเท่า
เอนไซม์ (enzymes)	ไม่อนุญาตให้ใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์
สารที่มีคุณสมบัติฟอก (bleaching action)	ไม่อนุญาตให้ใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์
การย่อยสลายทางชีวภาพ (biodegradability) ของสารลดแรงตึงผิวที่ใช้	เฉพาะสารลดแรงตึงผิวที่เป็นประจุลบ (anionic surfactant) น้อยกว่าร้อยละ ๘๕ ภายในเวลา ๑๙ วัน
ความเข้มข้นของสารลดแรงตึงผิวเมื่อเตรียมผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดในสภาพพร้อมใช้	- สารลดแรงตึงผิวจากกรดไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก เช่น สารลดแรงตึงผิวที่ไม่มีประจุกลุ่มอัลคิลโพลีไกลโคไซด์ ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ (๕,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อลิตร) - สารลดแรงตึงผิวอื่นที่มิได้จากกรดไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก ไม่เกินร้อยละ ๐.๑ (๑,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อลิตร)

ทั้งนี้ ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารซึ่งได้จากการผสมสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ ตั้งแต่ ๒ ชนิดขึ้นไปเข้าด้วยกัน หากผลิตภัณฑ์ที่ได้นั้นมีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศฉบับนี้แล้ว ไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม ลงวันที่ ๓ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๗

ข้อ ๕ การใช้สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ในผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารซึ่งแตกต่างไปจากการใช้ตามที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้ ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าต้องส่งมอบรายละเอียดข้อมูลความจำเป็นทางเทคโนโลยีของการใช้เพื่อประกอบการพิจารณาเป็นรายกรณี ซึ่งแนวทางและรายละเอียดการยื่นข้อมูลตามคู่มือประชาชนเรื่องการขอประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือนำเข้าผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารจะต้องจัดทำฉลากให้สอดคล้องตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๓) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒) ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๒) พ.ศ. ๒๕๕๘ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๓)

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒)

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๒) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร

ทั้งนี้ ต้องไม่แสดงวิธีการใช้ในวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากการใช้เพื่อชะล้าง ทำความสะอาด ขจัดหรือลดปริมาณสิ่งที่อาจเป็นอันตรายในอาหาร ถึงแม้ว่าสารที่ใช้เป็นผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารหรือสารที่ใช้เป็นสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ในผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจะมีเงื่อนไขประกาศกำหนดไว้เป็นการเฉพาะแล้ว เช่น เงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร เนื่องจากมีข้อกำหนดที่แตกต่างกันทั้งวัตถุประสงค์และลักษณะการใช้ รวมถึงข้อกำหนดการแสดงฉลาก ซึ่งอาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดในสาระสำคัญ

ข้อ ๗ การผลิตผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต ซึ่งอย่างน้อยต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๘ การใช้ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุอาหาร

ข้อ ๙ วันบังคับใช้: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๒) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร มีผลใช้บังคับแล้ว ตั้งแต่วันที่ ๑๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๒ เป็นต้นไป กรณีผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ คือตั้งแต่วันที่ ๑๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๔

ข้อ ๑๐ ผู้ใดฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ มีโทษแล้วแต่กรณีดังนี้

(๑) มีการแสดงฉลากไม่ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ถือว่าเป็นการแสดงฉลากไม่ถูกต้องฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา ๖(๑๐) มีความผิดตามมาตรา ๕๑ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสามหมื่นบาท

(๒) มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารไม่สอดคล้องตามประกาศฉบับนี้ ถือว่าเป็นการฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา ๖(๔)(๕)และ(๙) มีความผิดตามมาตรา ๔๗ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสองหมื่นบาท ทั้งนี้กรณีที่พิสูจน์ได้ว่าการใช้วัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวเกินปริมาณที่กฎหมายกำหนดจนอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคได้ทั้งในระยะสั้นและระยะยาว อาหารดังกล่าวถือเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ ตามมาตรา ๒๕(๑) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ มีโทษจำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

อนึ่ง เพื่อความชัดเจนยิ่งขึ้นในการปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๒) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือ

ฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร จึงได้จัดทำคำอธิบายเพิ่มเติมไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ถึง ๓ แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาฉบับนี้ ดังนี้

บัญชีหมายเลข ๑ แนวทางการพิจารณาข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานอ้างอิงสำหรับสารที่ใช้เป็นผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร หรือ สารที่ใช้เป็นสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์

บัญชีหมายเลข ๒ วิธีการคำนวณปริมาณสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์เมื่อเตรียมผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมใช้

บัญชีหมายเลข ๓ แนวทางการจัดทำฉลากสำหรับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใดโปรดติดต่อสอบถามได้ที่ กลุ่มกำหนดมาตรฐาน กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๘๕ หรือ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ เมษายน พ.ศ.๒๕๖๓
ไพศาล ดั่นคุ้ม
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

บัญชีหมายเลข ๑
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๒) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร

แนวทางการพิจารณาข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานอ้างอิงสำหรับสารที่ใช้เป็นผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร หรือ สารที่ใช้เป็นสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๒) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร กำหนดให้สารที่ใช้เป็นผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร หรือ สารที่ใช้เป็นสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเงื่อนไขใดเงื่อนไขหนึ่ง โดยมีรายละเอียดมาตรฐานอ้างอิงดังต่อไปนี้

ลำดับ	สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์	มาตรฐานอ้างอิง
1.	แคลเซียมออกไซด์ (Calcium oxide) (INS 529; CAS 1305-78-8)	● Combined Compendium of Food Additive Specifications, FAO JECFA Monographs ฉบับล่าสุด ● Food Chemical Codex Monograph ฉบับล่าสุด
2.	แคลเซียมไฮดรอกไซด์ (Calcium hydroxide) (INS 526; CAS 1305-62-0)	● Combined Compendium of Food Additive Specifications, FAO JECFA Monographs ฉบับล่าสุด ● Food Chemical Codex Monograph ฉบับล่าสุด
3.	โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Sodium hydrogen carbonate) (INS 500(ii); CAS 144-55-8)	● Combined Compendium of Food Additive Specifications, FAO JECFA Monographs ฉบับล่าสุด ● Food Chemical Codex Monograph ฉบับล่าสุด
4.	สารลดแรงตึงผิวที่ไม่มีประจุ กลุ่มอัลคิลโพลีไกลโคไซด์ (Alkyl polyglycoside, Decylglucoside, Lauryl glucoside) (INS - ; CAS 68515-73-1, 132778-08-6, 110615-47-9)	มาตรฐานอ้างอิงตามข้อ ๔(๑)(ง) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร
5.	กรดเปอร์ออกซิแอซีติก (Peroxyacetic acid) ที่ได้จากการเตรียมระหว่างไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ (Hydrogen peroxide) กรดแอซีติก (Acetic acid) และสารช่วยให้คงตัวที่อนุญาต (กรดไฮดรอกซีเอทิลลิดีนไดฟอสฟอนิก (1-Hydroxyethylidene-1,1-diphosphonicacid; HEDP) (INS -; CAS 79-21-0)	ไม่กำหนดข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานกรดเปอร์ออกซิแอซีติกเป็นการเฉพาะ เนื่องจากเป็นสารที่ไม่เสถียรและต้องอยู่ในสภาวะสมดุลที่ประกอบด้วยสารที่เกี่ยวข้องในการเตรียมและสารช่วยให้คงตัว โดยสารที่เกี่ยวข้องในการเตรียมกรดเปอร์ออกซิแอซีติกต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ใน Combined Compendium of Food Additive Specifications, FAO JECFA Monographs ฉบับล่าสุด
6.	คลอริเนเต็ดไตรโซเดียมฟอสเฟต (Chlorinated trisodium phosphate) (INS -; CAS 11084-85-8, 56802-99-4)	มาตรฐานอ้างอิงตามข้อ ๔(๑)(ง) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร
7.	ก๊าซคลอรีน (Chlorine gas) (INS 925; CAS 7782-50-5)	● Combined Compendium of Food Additive Specifications, FAO JECFA Monographs ฉบับล่าสุด ● Food Chemical Codex Monograph ฉบับล่าสุด

ลำดับ	สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์	มาตรฐานอ้างอิง
8.	โซเดียมไฮโปคลอไรต์ (Sodium hypochlorite)(INS -; CAS 7681-52-9)	มาตรฐานอ้างอิงตามข้อ ๔(๑)(ง) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร
9.	แคลเซียมไฮโปคลอไรต์ (Calcium hypochlorite)(INS -; CAS 7778-57-3)	มาตรฐานอ้างอิงตามข้อ ๔(๑)(ง) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร
10.	แอซิดิไฟล์ โซเดียมคลอไรต์(Acidified sodium chlorite)ที่ได้จากการเตรียมระหว่างสารละลายโซเดียมคลอไรต์และกรด (INS -; CAS -)	Food Chemical Codex Monograph ฉบับล่าสุด
11.	โซเดียมคลอไรต์ (Sodium chlorite) (INS -; CAS 7758-19-2)	Combined Compendium of Food Additive Specifications, FAO JECFA Monographs ฉบับล่าสุด
12.	คลอรีนไดออกไซด์(Chlorine dioxide) และสารที่ใช้ในการเตรียม ได้แก่โซเดียมคลอไรต์โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต (INS -; CAS 10049-04-4)	The Code of Federal Regulations Title 21 ประเทศสหรัฐอเมริกา ฉบับล่าสุด [21CFR173.300]
13.	โอโซน (Ozone) (INS -; CAS 10028-15-6)	Food Chemical Codex Monograph ฉบับล่าสุด

หมายเหตุ

1. Combined Compendium of Food Additive Specifications, FAO JECFA Monographs ฉบับล่าสุด สามารถเข้าถึงข้อมูลได้ที่ http://www.fao.org/food/food-safety-quality/ scientific-advice/ jecfa/jecfa-additives/en/

2. Food Chemical Codex Monograph ฉบับล่าสุด สามารถเข้าถึงข้อมูลได้ที่ https://www.foodchemicalscodex.org/

3. The Code of Federal Regulations Title 21 ประเทศสหรัฐอเมริกา ฉบับล่าสุด สามารถเข้าถึงข้อมูลได้ที่ https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/cfrsearch.cfm

4. มาตรฐานอ้างอิงตามข้อ 4(1)(ง) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารสามารถเข้าถึงข้อมูลได้ที่เว็ปไซต์กองอาหาร http://food.fda.moph.go.th/law/TH/pages/foodad.html

บัญชีหมายเลข ๒
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๒) พ.ศ. ๒๕๖๒
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร

๑. วิธีการคำนวณปริมาณสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์เมื่อเตรียมผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมใช้

ผลิตภัณฑ์ลักษณะผง/ก๊าซ

(๑.๑) การคำนวณผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมใช้

อัตราส่วนในการเจือจาง

ผลิตภัณฑ์.....(A) กรัมต่อ น้ำหรือของเหลว.....(B) มล.

สัดส่วนของผลิตภัณฑ์ในสารละลายพร้อมใช้ คือ [.....(A)/.....(D)] +.....(B) = ...(C) มล.

(๑.๒) การคำนวณปริมาณสารสำคัญในสารละลายพร้อมใช้

สูตร : [.....(A) x.....(E) ppm] /.....(C) = ...(F) ppm

ดังนั้น จะมีปริมาณสารสำคัญ เท่ากับ .....(F) มิลลิกรัม ต่อสารละลายพร้อมใช้ ๑ ลิตร

ผลิตภัณฑ์ลักษณะเข้มข้น

(๒.๑) การคำนวณผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมใช้

อัตราส่วนในการเจือจาง

ผลิตภัณฑ์.....(G) ส่วนต่อ น้ำหรือของเหลว.....(B) ส่วน

สัดส่วนของผลิตภัณฑ์ในสารละลายพร้อมใช้ คือ .....(G) + ...(B) = ...(H) ส่วน

(๒.๒) การคำนวณปริมาณสารสำคัญในสารละลายพร้อมใช้

สูตร : [.....(G) x.....(E) ppm] /.....(H) = ...(F) ppm

ดังนั้น จะมีปริมาณสารสำคัญ เท่ากับ .....(F) มิลลิกรัม ต่อสารละลายพร้อมใช้ ๑ ลิตร

หมายเหตุ ๑) A = น้ำหนักผลิตภัณฑ์ที่เป็นผง/ก๊าซ หน่วยเป็น กรัม
B = ปริมาณน้ำหรือของเหลว หน่วยเป็น มิลลิลิตร หรือ ส่วน
C = ปริมาตรของสารละลายพร้อมใช้ หน่วยเป็น มิลลิลิตร
D = ค่าความหนาแน่น
E = ปริมาณสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ในสูตร หน่วยเป็น มก./ล. หรือ ppm
F = ปริมาณสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ในสารละลายพร้อมใช้ หน่วยเป็น มก./ล. หรือ ppm
G = ปริมาณผลิตภัณฑ์เข้มข้น หน่วยเป็น ส่วน
H = ปริมาณของสารละลายพร้อมใช้ หน่วยเป็น ส่วน

๒) หากปริมาณของสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ไม่ถึง ๑๐๐% ต้องนำปริมาณนั้นมาคำนวณด้วย

๒. วิธีการคำนวณเป็นคลอรีนอิสระ (Available Chlorine)

เงื่อนไขคำนวณเป็นคลอรีนอิสระ เป็นข้อกำหนดเฉพาะสำหรับ คลอรีน และสารประกอบที่ให้คลอรีน ได้แก่ คลอริเนเต็ดไตรโซเดียมฟอสเฟต, โซเดียมไฮโปคลอไรต์, แคลเซียมไฮโปคลอไรต์ ซึ่งสามารถพิจารณาได้โดยตรงจากรายงานผลตรวจวิเคราะห์ปริมาณคลอรีนอิสระในสารละลายผลิตภัณฑ์พร้อมใช้ หรือ คำนวณตามสูตร ทั้งนี้ ปริมาณคลอรีนอิสระที่ได้จากการคำนวณ ไม่ได้พิจารณาถึงปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณคลอรีนอิสระในสารละลายพร้อมใช้ ได้แก่ pH ความสามารถในการละลายหรือแตกตัวของสาร อุณหภูมิ รวมถึงสารแปลกปนในน้ำหรือของเหลวที่ใช้เจือจาง เป็นต้น

สูตร :ปริมาณคลอรีนอิสระในสารละลายพร้อมใช้ (ppm) = ...(F) ppm X .....(I) %

หมายเหตุ I = ปริมาณร้อยละคลอรีนอิสระที่แจ้งในข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของสารนั้นๆ ที่ใช้ในผลิตภัณฑ์

**** การคำนวณตามสูตรดังกล่าวเป็นการคำนวณเบื้องต้น ผู้ประกอบการควรตรวจสอบปริมาณสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ที่แท้จริงจากรายงานผลการตรวจวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการ****

ตัวอย่างการคำนวณปริมาณผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารในสภาพพร้อมใช้

ตัวอย่างที่ ๑ กรณีผลิตภัณฑ์ลักษณะผง

ผลิตภัณฑ์ล้างทำความสะอาดผักและผลไม้ แคลเซียมออกไซด์ (calcium oxide ๑๐๐%) วิธีการเตรียมผลิตภัณฑ์ คือ ผสมผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด ๑ กรัมต่อน้ำ ๑ ลิตร (calcium oxide มีค่าความหนาแน่น ๓.๓๔ g/cm^3)

(๑.๑) การคำนวณผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมใช้

อัตราส่วนในการเจือจาง ผลิตภัณฑ์ ๑ กรัมต่อ น้ำหรือของเหลว ๑,๐๐๐ มล.

สัดส่วนของผลิตภัณฑ์ในสารละลายพร้อมใช้ คือ [.....(A)/.....(D)] +.....(B) = ...(C) มล.

แทนค่าในสูตร [๑/๓.๓๔] +๑,๐๐๐ = ๑,๐๐๐.๒๙ มล.

(๑.๒) การคำนวณปริมาณสารสำคัญในสารละลายพร้อมใช้

คำนวณหาปริมาณสารออกฤทธิ์คิดเป็น มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (ppm)

ผลิตภัณฑ์ ๑๐๐ ส่วน มีแคลเซียมออกไซด์ ๑๐๐ ส่วน

หากผลิตภัณฑ์ ๑,๐๐๐,๐๐๐ ส่วน มีแคลเซียมออกไซด์(๑๐๐ x ๑,๐๐๐,๐๐๐)/๑๐๐ = ๑,๐๐๐,๐๐๐ ppm (E)

สูตร : [.....(A) x .....(E) ppm] /.....(C) = ...(F) ppm

แทนค่าในสูตร [๑ x๑,๐๐๐,๐๐๐ ppm] /๑,๐๐๐.๒๙ = ๙๙๙.๗๑ ppm

จะมีปริมาณสารสำคัญ เท่ากับ ๙๙๙.๗๑ มิลลิกรัม ต่อสารละลายพร้อมใช้ ๑ ลิตร

ดังนั้น ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดเมื่อเตรียมสภาพพร้อมใช้สำหรับล้างผักและผลไม้ มีความเข้มข้น ๙๙๙.๗๑ ppm (มิลลิกรัมต่อลิตร) ซึ่งเมื่อนำไปเปรียบเทียบกับปริมาณสูงสุดของแคลเซียมออกไซด์ที่อนุญาตเมื่อเตรียมในสภาพพร้อมใช้ตามบัญชีแนบท้ายประกาศฯ มีปริมาณน้อยกว่า ๑,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อลิตร จึงอนุญาตให้ใช้สารออกฤทธิ์ตามปริมาณที่ระบุสูตรได้

ตัวอย่างที่ ๒ กรณีผลิตภัณฑ์ลักษณะของเหลว

ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดผักและผลไม้ มีอัลคิลกลูโคไซด์ (alkyl glucoside ๕๑% solution) เป็นส่วนประกอบปริมาณ ๑๕% มีวิธีการเตรียมผลิตภัณฑ์ คือ ผสมผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด ๕ มิลลิลิตรต่อน้ำ ๑ ลิตร

๑) คำนวณหาปริมาณสารออกฤทธิ์

ผลิตภัณฑ์อัลคิลลูโคไซด์ ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์ มีสารออกฤทธิ์ ๕๑ เปอร์เซ็นต์

หาก ผลิตภัณฑ์มีอัลคิลกลูโคไซด์ ๑๕ เปอร์เซ็นต์ จะมีสารออกฤทธิ์ (๕๑ x ๑๕)/๑๐๐ = ๗.๖๕ เปอร์เซ็นต์

ดังนั้น ผลิตภัณฑ์ ๑๐๐ ส่วน มีอัลคิลกลูโคไซด์ ๗.๖๕ ส่วน

หาก ผลิตภัณฑ์ ๑,๐๐๐,๐๐๐ ส่วน มีอัลคิลกลูโคไซด์ (๗.๖๕ x ๑,๐๐๐,๐๐๐)/๑๐๐ = ๗๖,๕๐๐ ppm (E)

๒) คำนวณปริมาณผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับล้างผักและผลไม้ในสภาพพร้อมใช้ กรณีลักษณะเป็นของเหลว

๔.๑ การคำนวณผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดในสภาพพร้อมใช้

อัตราส่วนในการเจือจาง

ตามวิธีการเตรียมของบริษัทคือ ผสมผลิตภัณฑ์ ๕ มิลลิลิตรต่อน้ำ ๑ ลิตร

แทนค่าในสูตร

ผลิตภัณฑ์ ๕ (G) ส่วนต่อ น้ำหรือของเหลว ๑,๐๐๐ (B)ส่วน

สัดส่วนของผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดในสภาพพร้อมใช้ คือ

๕ (G) + ๑,๐๐๐(B) = ๑,๐๐๕ (H)ส่วน

๔.๒ การคำนวณผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดสภาพพร้อมใช้สำหรับล้างผักและผลไม้

สูตร : [๕ (G) x ๗๖,๕๐๐ (E) ppm] / ๑,๐๐๕ (H) = ๓๘๐.๖๐ (F) ppm

ดังนั้น ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดเมื่อเตรียมสภาพพร้อมใช้สำหรับล้างผักและผลไม้ มีความเข้มข้น ๓๘๐.๖๐ ppm (มิลลิกรัมต่อลิตร) ซึ่งเมื่อนำไปเปรียบเทียบกับปริมาณสูงสุดของอัลคิลโพลีไกลโคไซด์ที่อนุญาตเมื่อเตรียมในสภาพพร้อมใช้ มีปริมาณน้อยกว่า ๑,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อลิตร จึงอนุญาตให้ใช้สารออกฤทธิ์ตามปริมาณที่ระบุสูตรได้

บัญชีหมายเลข ๓
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง คำชี้แจงประกาศประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๒) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความใน พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร

แนวทางการจัดทำฉลากสำหรับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร

เนื่องด้วยกำหนดให้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารเป็นวัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งเป็นอาหารควบคุมเฉพาะตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ดังนั้น ผู้ผลิต หรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารต้องส่งมอบฉลากให้ผู้อนุญาตพิจารณาอนุมัติก่อนการจัดทำฉลาก

การแสดงฉลากผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๒) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร กำหนดให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๓) พ.ศ.๒๕๕๖เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒) ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๒) พ.ศ.๒๕๕๘ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๓) ซึ่งกำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับการแสดงฉลากของวัตถุเจือปนอาหารไว้เป็นการเฉพาะ

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒) กำหนดรายละเอียดอื่นๆ ที่ฉลากวัตถุเจือปนอาหารต้องปฏิบัติตาม เช่น รายละเอียดเกี่ยวกับการแสดงขนาดตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลากเป็นต้น

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๒) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร ซึ่งกำหนดให้ต้องมีรายละเอียดเฉพาะ ได้แก่ ชื่ออาหาร วิธีการเตรียมหรือวิธีการใช้ผลิตภัณฑ์ วิธีการล้างหรือขจัดผลิตภัณฑ์ออกจากอาหารที่มีการใช้ ข้อความคำเตือน วิธีแก้พิษเบื้องต้น เป็นต้น

ทั้งนี้ ต้องไม่แสดงวิธีการใช้ในวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากการใช้เพื่อชะล้าง ทำความสะอาด ขจัดหรือลดปริมาณสิ่งที่อาจเป็นอันตรายในอาหาร ถึงแม้ว่าสารที่ใช้เป็นผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารหรือสารที่ใช้เป็นสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ในผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจะมีเงื่อนไขประกาศกำหนดไว้เป็นการเฉพาะแล้ว เช่น เงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร เนื่องจากมีข้อกำหนดที่แตกต่างกันทั้งวัตถุประสงค์และลักษณะการใช้ รวมถึงข้อกำหนดการแสดงฉลาก ซึ่งอาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดในสาระสำคัญ

ดังนั้นจึงขอสรุปข้อกำหนดเกี่ยวกับการแสดงฉลากผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร ตามตารางดังต่อไปนี้

ตารางสรุปการแสดงรายละเอียดของฉลากผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๒) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร			หมายเหตุ
	กรณีจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค รวมถึงผู้ปรุง ผู้แบ่งบรรจุ ผู้จำหน่าย (แสดงภาษาไทยแต่จะมีภาษาอังกฤษก็ได้)	กรณีจำหน่ายให้แก่ผู้ผลิตอาหารเพื่อนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารเพื่อจำหน่าย ทั้งที่เข้าข่ายและไม่เข้าข่ายโรงงาน (แสดงภาษาอังกฤษได้)	กรณีผลิตเพื่อการส่งออก (แสดงภาษาใดก็ได้)	
(๑) ชื่ออาหาร โดยมีคำว่า “ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ใช้สำหรับ.....”, “ผลิตภัณฑ์ล้าง.....”, “ผลิตภัณฑ์ฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับ.....” “ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับ.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุประเภทหรือชนิดของอาหาร) หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกันกำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี และอาจมีคำว่า “วัตถุเจือปนอาหาร” กำกับไว้ด้วย	แสดงบนฉลาก	แสดงบนฉลาก	-	●การแสดงชื่ออาหาร ต้องมีความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร และต้องอ่านได้ชัดเจน ได้สัดส่วนสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ฉลาก และต้องอยู่ส่วนที่สำคัญของฉลากเมื่อวางจำหน่าย และมีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน สำหรับฉลากที่มีเนื้อที่น้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร ขนาดตัวอักษรให้มีความสูงไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตรได้
(๒) เลขสารบบอาหาร	แสดงบนฉลาก	แสดงบนฉลาก	แสดงบนฉลาก	●กรณีผลิตเพื่อการส่งออก อาจระบุเลขสถานที่ผลิตอาหาร หรือชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิตอย่างหนึ่งอย่างใดก็ได้ ●การแสดงเลขสารบบอาหารให้เป็นไปตามข้อกำหนดในระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับการขอรับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๗และตามข้อ ๗ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ให้แสดงเลขสารบบอาหารในเครื่องหมาย ด้วยตัวเลขที่มีสีตัดกับสีพื้นของกรอบ และมีขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร			หมายเหตุ
	กรณีจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค รวมถึงผู้ปรุง ผู้แบ่งบรรจุ ผู้จำหน่าย (แสดงภาษาไทยแต่จะมีภาษาอังกฤษก็ได้)	กรณีจำหน่ายให้แก่ผู้ผลิตอาหารเพื่อนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารเพื่อจำหน่าย ทั้งที่เข้าข่ายและไม่เข้าข่ายโรงงาน (แสดงภาษาอังกฤษได้)	กรณีผลิตเพื่อการส่งออก (แสดงภาษาใดก็ได้)	
(๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ แล้วแต่กรณีดังต่อไปนี้ (๓.๑) วัตถุเจือปนอาหารที่ผลิตในประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ หรือแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้ โดยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ กำกับไว้ด้วย (๓.๑.๑) ข้อความว่า “ผู้ผลิต” หรือ “ผลิตโดย” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิต (๓.๑.๒) ข้อความว่า “ผู้แบ่งบรรจุ” หรือ “แบ่งบรรจุโดย” สำหรับกรณีเป็น ผู้แบ่งบรรจุ (๓.๑.๓) ข้อความว่า “สำนักงานใหญ่” สำหรับกรณีเป็นผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุที่ประสงค์จะแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ (๓.๒) วัตถุเจือปนอาหารที่นำเข้าจากต่างประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าโดยมีข้อความว่า “ผู้นำเข้า” หรือ “นำเข้าโดย” กำกับ และแสดงชื่อและประเทศของผู้ผลิตด้วย	แสดงบนฉลาก	แสดงบนฉลาก	แสดงบนฉลาก	●กรณีนำเข้าให้แสดงประเทศผู้ผลิตด้วย ●กรณีผลิตเพื่อการส่งออกต้องระบุประเทศผู้ผลิต
(๔) รุ่นที่ผลิต โดยมีคำว่า “รุ่นที่ผลิต” กำกับไว้ด้วย หรืออาจแสดงข้อความอื่นที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้	แสดงบนฉลาก	แสดงบนฉลาก	แสดงบนฉลาก	

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร			หมายเหตุ
	กรณีจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค รวมถึงผู้ปรุง ผู้แบ่งบรรจุ ผู้จำหน่าย (แสดงภาษาไทยแต่จะมีภาษาอังกฤษก็ได้)	กรณีจำหน่ายให้แก่ผู้ผลิตอาหารเพื่อนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารเพื่อจำหน่าย ทั้งที่เข้าข่ายและไม่เข้าข่ายโรงงาน (แสดงภาษาอังกฤษได้)	กรณีผลิตเพื่อการส่งออก (แสดงภาษาใดก็ได้)	
(๕) ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารเป็นระบบเมตริก (๕.๑) วัตถุเจือปนอาหารที่เป็นของแข็ง แสดงน้ำหนักสุทธิ (๕.๒) วัตถุเจือปนอาหารที่เป็นของเหลว หรือมีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้ (๕.๓) วัตถุเจือปนอาหารที่มีลักษณะเม็ดหรือแคปซูลให้แสดงเป็นน้ำหนักสุทธิ และแสดงจำนวนเม็ดหรือแคปซูล (๕.๔) วัตถุเจือปนอาหารที่มีลักษณะอื่น ๆ นอกจากที่ระบุไว้ให้แสดงเป็นน้ำหนักสุทธิ	แสดงบนฉลาก	แสดงบนฉลาก	-	●ต้องมีความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร สำหรับฉลากที่มีพื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร เว้นแต่ฉลากอาหารที่มีพื้นที่ทั้งแผ่นน้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร การแสดงส่วนประกอบ อาจแสดงไว้บนหีบห่อของอาหารแทนได้ หรือ ไม่น้อยกว่า ๑.๕ มิลลิเมตร สำหรับฉลากที่มีพื้นที่มากกว่า ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร
(๖) เดือนและปีที่ผลิต หรือเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค โดยมีข้อความว่า “ผลิต...(ระบุเดือนและปี)...” หรือ “หมดอายุ...(ระบุเดือนและปี)...” หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกัน กำกับไว้ด้วย เว้นแต่วัตถุเจือปนอาหารที่มีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน ๑๘ เดือน ต้องแสดงเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค โดยมีข้อความว่า “หมดอายุ...(ให้ระบุเดือนและปี)...” หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกัน กำกับไว้ด้วย เช่น ใช้ได้ถึง ...(ให้ระบุเดือนและปี)... ทั้งนี้อาจแสดง “เดือน” เป็นตัวเลขหรืออักษรก็ได้	แสดงบนฉลาก (กรณีที่มีการแสดงไม่เป็นไปตามข้อกำหนดต้องมีข้อความหรือตัวอักษรที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจอย่างชัดเจนถึงวิธีการแสดงข้อความดังกล่าวกำกับไว้ด้วย)	แสดงบนฉลาก (กรณีที่มีการแสดงไม่เป็นไปตามข้อกำหนดต้องมีข้อความหรือตัวอักษรที่สื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจอย่างชัดเจนถึงวิธีการแสดงข้อความดังกล่าวกำกับไว้ด้วย)	-	●ต้องมีความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร สำหรับฉลากที่มีพื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร เว้นแต่ฉลากอาหารที่มีพื้นที่ทั้งแผ่นน้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร การแสดงส่วนประกอบ อาจแสดงไว้บนหีบห่อของอาหารแทนได้ หรือ ไม่น้อยกว่า ๑.๕ มิลลิเมตร สำหรับฉลากที่มีพื้นที่มากกว่า ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร			หมายเหตุ
	กรณีจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค รวมถึงผู้ปรุง ผู้แบ่งบรรจุ ผู้จำหน่าย (แสดงภาษาไทยแต่จะมีภาษาอังกฤษก็ได้)	**กรณีจำหน่ายให้แก่ผู้ผลิตอาหารเพื่อนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารเพื่อจำหน่าย ทั้งที่เข้าข่ายและไม่เข้าข่ายโรงงาน (แสดงภาษาอังกฤษได้)**	**กรณีผลิตเพื่อการส่งออก (แสดงภาษาใดก็ได้)**	
(๗) ส่วนประกอบ (๗.๑) สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ (active ingredient) และวัตถุเจือปนอาหาร (๗.๒) ส่วนประกอบอื่นๆเช่น สารแต่งกลิ่น น้ำ เป็นต้น	แสดงบนฉลาก (๗.๑)สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ และวัตถุเจือปนอาหาร แสดงชื่อ พร้อมกำกับด้วยรหัส INS (ถ้ามี) และแสดงปริมาณเป็น % โดยเรียงจากมากไปน้อย (๗.๒) ส่วนประกอบอื่นๆ เรียงจากมากไปน้อย ส่วนประกอบอื่นที่เป็นสารแต่งกลิ่น ให้แสดงตามที่กำหนด	แสดงบนฉลากหรือคู่มือ/เอกสารประกอบการจำหน่าย (๗.๑)สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ และวัตถุเจือปนอาหาร แสดงชื่อ พร้อมกำกับด้วยรหัส INS (ถ้ามี) โดยเรียงจากมากไปน้อย ๗.๒ ส่วนประกอบอื่นๆ เรียงจากมากไปน้อย ส่วนประกอบอื่นที่เป็นสารแต่งกลิ่น ให้แสดงตามที่กำหนด	-	● สารที่ใช้เป็นสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ในผลิตภัณฑ์ ให้แสดงหน้าที่ที่สอดคล้องตามประเภทของผลิตภัณฑ์ตามประกาศฯ ● ให้แสดง “เป็นวัตถุดิบสำหรับแปรรูปอาหารเท่านั้น” หรือข้อความอื่นที่มีความหมายทำนองเดียวกัน หรือ มีการแสดงปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารเป็นร้อยละไว้ที่ฉลาก ทั้งนี้รายละเอียดเกี่ยวกับสูตรส่วนประกอบ วิธีการใช้ และคำแนะนำในการเก็บรักษา อาจแสดงไว้ในคู่มือประกอบการจำหน่ายได้ ● ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์หรือวัตถุเจือปนอาหารตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป เฉพาะ ๒ กรณีดังต่อไปนี้ อาจไม่ต้องแสดงปริมาณร้อยละของวัตถุเจือปนอาหารไว้ที่ฉลากหรือคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่าย (๑) ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเพื่อใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารของตนเอง หรือ (๒) ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าจำหน่ายให้แก่ผู้แปรรูปอาหาร โดยมีข้อตกลงการให้ข้อมูลปริมาณร้อยละของสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์หรือวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าว ● ต้องมีความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิเมตร สำหรับฉลากที่มีพื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร เว้นแต่ฉลากอาหารที่มีพื้นที่ทั้งแผ่นน้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร การแสดงส่วนประกอบ อาจแสดงไว้บนหีบห่อของอาหารแทนได้ หรือ ไม่น้อยกว่า ๑.๕ มิลลิเมตร สำหรับฉลากที่มีพื้นที่มากกว่า ๑๐๐ ตารางเซนติเมตร

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร			หมายเหตุ
	กรณีจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค รวมถึงผู้ปรุง ผู้แบ่งบรรจุ ผู้จำหน่าย (แสดงภาษาไทยแต่จะมีภาษาอังกฤษก็ได้)	กรณีจำหน่ายให้แก่ผู้ผลิตอาหารเพื่อนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารเพื่อจำหน่าย ทั้งที่เข้าข่ายและไม่เข้าข่ายโรงงาน (แสดงภาษาอังกฤษได้)	กรณีผลิตเพื่อการส่งออก (แสดงภาษาใดก็ได้)	
(๘) วิธีการใช้ที่เข้าใจได้ง่ายและปฏิบัติได้ถูกต้อง โดยอย่างน้อยต้องระบุ (๘.๑) วัตถุประสงค์การใช้ (๘.๒) ชนิดของอาหารที่ใช้ (๘.๓) ปริมาณการใช้สำหรับอาหาร (๘.๔) วิธีการเตรียมหรือวิธีการใช้ผลิตภัณฑ์ โดยต้องแสดงตามเงื่อนไขเฉพาะที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ ด้วยแล้วแต่กรณี (๘.๕) วิธีการล้างหรือขจัดผลิตภัณฑ์ออกจากอาหารที่มีการใช้	แสดงบนฉลาก	แสดงบนฉลากหรือคู่มือ/เอกสารประกอบการจำหน่าย	-	●วิธีการเตรียมหรือวิธีการใช้ผลิตภัณฑ์โดยต้องแสดงตามเงื่อนไขเฉพาะที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ ด้วยแล้วแต่กรณี <u>ตัวอย่าง</u> ผลิตภัณฑ์มีการใช้สารลดแรงตึงผิวที่ไม่มีประจุกลุ่มอัลคิลโพลีไกลโคไซด์ เป็นส่วนประกอบ ต้องแสดงข้อความเงื่อนไขเฉพาะว่า “การล้างหรือการทำความสะอาดผักหรือผลไม้ โดยการแช่ในสารละลายของผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีสารลดแรงตึงผิวเป็นส่วนประกอบตามที่ระบุในวิธีการใช้ ต้องไม่เกิน ๕ นาที” ไว้ในวิธีการเตรียมหรือวิธีการใช้ผลิตภัณฑ์ด้วย ●วิธีการล้างหรือขจัดผลิตภัณฑ์ออกจากอาหารที่มีการใช้ต้องแสดงฉลากเป็นไปตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้ ๑) กรณีการล้างหรือขจัดผลิตภัณฑ์ออกจากอาหาร สำหรับผลิตภัณฑ์ซึ่งจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ก) ข้อความว่า “การแช่ในสารละลายของผลิตภัณฑ์ตามที่ระบุในวิธีการใช้ต้องล้างน้ำสะอาดซ้ำโดยเปลี่ยนน้ำมากกว่า ๒ ครั้ง” หรือ ข) ข้อความว่า “การล้างผ่านน้ำสะอาดไหลซ้ำอีกครั้งหนึ่งไม่น้อยกว่า ๓๐ วินาที”หรือ ค) ข้อความว่า “การแช่ในสารละลายของผลิตภัณฑ์ตามที่ระบุในวิธีการใช้ต้องล้างน้ำสะอาดซ้ำโดยเปลี่ยนน้ำมากกว่า ๒ ครั้ง หรือการล้างผ่านน้ำสะอาดไหลซ้ำอีกครั้งหนึ่งไม่น้อยกว่า ๓๐ วินาที”หรือ

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร			หมายเหตุ
	กรณีจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค รวมถึงผู้ปรุง ผู้แบ่งบรรจุ ผู้จำหน่าย (แสดงภาษาไทยแต่จะมีภาษาอังกฤษก็ได้)	กรณีจำหน่ายให้แก่ผู้ผลิตอาหารเพื่อนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารเพื่อจำหน่าย ทั้งที่เข้าข่ายและไม่เข้าข่ายโรงงาน (แสดงภาษาอังกฤษได้)	กรณีผลิตเพื่อการส่งออก (แสดงภาษาใดก็ได้)	
				ง) ข้อความอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ๒) กรณีการล้างหรือขจัดผลิตภัณฑ์ออกจากอาหาร สำหรับผลิตภัณฑ์ซึ่งไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ให้เป็นไปตามการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารนั้นๆ ที่เหมาะสม
(๙) คำแนะนำในการเก็บรักษา	แสดงบนฉลาก	แสดงบนฉลากหรือคู่มือ/เอกสารประกอบการจำหน่าย	-	
(๑๐) ข้อความคำเตือนอย่างน้อยต้องแสดงข้อความว่า (๑๐.๑) “ห้ามรับประทาน” (๑๐.๒) “ระวังอย่าให้เข้าตา” (๑๐.๓) “สำหรับผู้ที่ผิวหนังแพ้สารเคมีง่ายหรือต้องล้างเป็นเวลานานหรือเป็นประจำ ควรสวมถุงมือยาง” (๑๐.๔) “ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์หรือภาชนะบรรจุที่ใช้หมดแล้วลงในแม่น้ำ คู คลอง แหล่งน้ำสาธารณะ”	แสดงบนฉลาก	แสดงบนฉลาก	-	●ต้องมีความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร ●กรณีสารที่มีเงื่อนไขการใช้เป็นได้ทั้งวัตถุเจือปนอาหารและสารทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อ เช่น โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (INS 500ii) แคลเซียมออกไซด์ (INS 529) แคลเซียมไฮดรอกไซด์ (INS 526) เป็นต้น ไม่สามารถแสดงวัตถุประสงค์การใช้อื่นร่วมกับการใช้เพื่อชะล้าง ทำความสะอาด ขจัดหรือลดปริมาณสิ่งที่อาจเป็นอันตรายในอาหาร ตามประกาศฉบับนี้ เนื่องจากมีข้อกำหนดที่แตกต่างกันทั้งวัตถุประสงค์และลักษณะการใช้ โดยเฉพาะข้อกำหนดการแสดงฉลากเกี่ยวกับข้อความคำเตือน ซึ่งอาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดในสาระสำคัญ ●อาจแสดงข้อความคำเตือนอื่น (แล้วแต่กรณี) ตัวอย่างข้อความ เช่น - ห้ามดื่มน้ำ รับประทานอาหาร หรือ สูบบุหรี่ ขณะใช้ผลิตภัณฑ์ - ต้องสวมถุงมือยาง รองเท้ายาง และหน้ากาก เพื่อป้องกันไม่ให้ผลิตภัณฑ์สัมผัสร่างกายในขณะปฏิบัติงาน

รายละเอียดที่ต้องแสดง	ฉลากผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร			หมายเหตุ
	กรณีจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค รวมถึงผู้ปรุง ผู้แบ่งบรรจุ ผู้จำหน่าย (แสดงภาษาไทยแต่จะมีภาษาอังกฤษก็ได้)	กรณีจำหน่ายให้แก่ผู้ผลิตอาหารเพื่อนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารเพื่อจำหน่าย ทั้งที่เข้าข่ายและไม่เข้าข่ายโรงงาน (แสดงภาษาอังกฤษได้)	กรณีผลิตเพื่อการส่งออก (แสดงภาษาใดก็ได้)	
				- ต้องอาบน้ำ สระผม เปลี่ยนเสื้อผ้า ซักชุดที่สวมทำงานให้สะอาดหลังจากปฏิบัติงานเสร็จแล้ว - วิธีการรมด้วยก๊าซโอโซนโดยตรง (fumigation) ต้องควบคุมการใช้ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ป้องกันการรั่วไหล
(๑๑) วิธีแก้พิษเบื้องต้น	แสดงบนฉลาก	แสดงบนฉลากหรือคู่มือ/เอกสารประกอบการจำหน่าย	-	●ให้พิจารณาตามความเป็นอันตรายของสารที่ใช้เป็นส่วนประกอบ ตัวอย่างข้อความวิธีแก้พิษเบื้องต้น(ท้ายตาราง)
(๑๒) ข้อความอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด (ถ้ามี)	แสดงบนฉลาก	แสดงบนฉลากหรือคู่มือ/เอกสารประกอบการจำหน่าย	-	-

<u>หมายเหตุ</u> ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารที่จำหน่ายให้แก่ผู้ผลิตอาหารเพื่อนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารเพื่อจำหน่าย ทั้งที่เข้าข่ายและไม่เข้าข่ายโรงงานกรณีที่แสดงรายละเอียดไม่ครบถ้วนตามข้อ (๑)-(๑๑) หรือแสดงรายละเอียดเฉพาะตามข้อ (๑)(๒)(๓)(๔)(๕)(๖) และ (๑๐) ไว้บนฉลาก ผู้จำหน่ายต้องจัดให้มีคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายที่มีรายละเอียดเป็นภาษาไทยที่ครบถ้วนตามข้อ (๑)-(๑๑) ประกอบการจำหน่ายทุกครั้ง

ตัวอย่างการแสดงฉลาก

<u>หมายเหตุ</u>

- หมายเลขที่กำกับลำดับ ๑ - ๑๑ ตามภาพ แสดงลำดับของหัวข้อตามตารางสรุปการแสดงรายละเอียดของฉลากผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๒) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร
- อาจแสดงสูตรส่วนประกอบเป็นร้อยละไว้บนฉลาก <u>แทน</u>การแสดงข้อความว่า “เป็นวัตถุดิบสำหรับแปรรูปอาหารเท่านั้น” สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้จำหน่ายโดยตรงกับผู้บริโภคหรือผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายให้แก่ผู้ผลิตอาหารเพื่อนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารเพื่อจำหน่าย ทั้งที่เข้าข่ายและไม่เข้าข่ายโรงงาน

ตัวอย่างข้อความวิธีแก้พิษเบื้องต้น

ลำดับ	สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์	ตัวอย่างข้อความวิธีแก้พิษเบื้องต้น
๑.	แคลเซียมออกไซด์ หรือ แคลเซียมไฮดรอกไซด์ หรือ โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต	๑. หากถูกผิวหนัง ให้ล้างด้วยน้ำสะอาดจำนวนมากๆ หากเปื้อนเสื้อผ้า ให้รีบถอดออกแล้วล้างร่างกายด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้ง ๒. หากเข้าตา ให้รีบล้างตาด้วยน้ำสะอาดจนอาการระคายเคืองทุเลา หากไม่ทุเลาให้ไปพบแพทย์ ๓. หากกลืนกินผลิตภัณฑ์ ให้รีบดื่มน้ำหรือนมปริมาณมากๆ เพื่อเจือจาง ห้ามทำให้อาเจียน จากนั้นรีบนำผู้ป่วยส่งแพทย์ พร้อมภาชนะบรรจุ ฉลากหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายของผลิตภัณฑ์
๒.	สารลดแรงตึงผิวที่ไม่มีประจุ กลุ่มอัลคิลโพลีไกลโคไซด์	๑. หากเข้าตา ให้รีบล้างตาด้วยน้ำสะอาดจนอาการระคายเคืองทุเลา หากไม่ทุเลาให้ไปพบแพทย์ ๒. หากกลืนกินผลิตภัณฑ์ทำให้อาเจียนโดยให้ดื่มน้ำสะอาด ๒ แก้ว แล้วทำการล้วงคอ แล้วนำผู้ป่วยส่งแพทย์ทันที พร้อมภาชนะบรรจุ ฉลากหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายของผลิตภัณฑ์
๓.	กรดเปอร์ออกซิแอซีติก	๑. หากถูกผิวหนัง ให้ล้างด้วยน้ำสะอาดจำนวนมากๆ หากเปื้อนเสื้อผ้า ให้รีบถอดออกแล้วล้างร่างกายด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้ง ๒. หากเข้าตา ให้รีบล้างตาด้วยน้ำสะอาดจนอาการระคายเคืองทุเลา หากไม่ทุเลาให้ไปพบแพทย์ ๓. หากได้รับพิษจากการสูดดม ให้รีบนำผู้ป่วยออกไปยังบริเวณที่มีอากาศบริสุทธิ์ ๔. หากกลืนกินผลิตภัณฑ์ ให้รีบดื่มน้ำหรือนมปริมาณมากๆ เพื่อเจือจาง ห้ามทำให้อาเจียน จากนั้นรีบนำผู้ป่วยส่งแพทย์ พร้อมภาชนะบรรจุ ฉลากหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายของผลิตภัณฑ์
๔.	คลอรีน และสารประกอบที่ให้คลอรีน ได้แก่ คลอริเนเต็ดไตรโซเดียมฟอสเฟต, โซเดียมคลอไรด์, โซเดียมไฮโปคลอไรต์, แคลเซียมไฮโปคลอไรต์,แอซิดิไฟล์ โซเดียมคลอไรต์, คลอรีนไดออกไซด์	๑. หากถูกผิวหนัง ให้ล้างด้วยน้ำสะอาดจำนวนมากๆ หากยังมีอาการระคายเคืองอยู่ให้ไปพบแพทย์ ๒. หากเข้าตา ให้รีบล้างตาด้วยน้ำสะอาดจนอาการระคายเคืองทุเลา หากไม่ทุเลาให้ไปพบแพทย์ ๓. หากได้รับพิษจากการสูดดม ให้รีบนำผู้ป่วยออกไปยังบริเวณที่มีอากาศบริสุทธิ์ ๔. หากกลืนกินผลิตภัณฑ์ ให้รีบดื่มน้ำหรือนมปริมาณมากๆ เพื่อเจือจาง ห้ามทำให้อาเจียน จากนั้นรีบนำผู้ป่วยส่งแพทย์ พร้อมภาชนะบรรจุ ฉลากหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายของผลิตภัณฑ์
๕.	โอโซน	๑. หากถูกผิวหนัง ให้ล้างด้วยน้ำสะอาดจำนวนมากๆ หากยังมีอาการระคายเคืองอยู่ให้ไปพบแพทย์ ๒. หากเข้าตา ให้รีบล้างตาด้วยน้ำสะอาดจนอาการระคายเคืองทุเลา หากไม่ทุเลาให้ไปพบแพทย์ ๓. หากได้รับพิษจากการสูดดม ให้รีบนำผู้ป่วยออกไปยังบริเวณที่มีอากาศบริสุทธิ์ ๔. หากกลืนกินผลิตภัณฑ์ ให้รีบดื่มน้ำหรือนมปริมาณมากๆ เพื่อเจือจาง ห้ามทำให้อาเจียน จากนั้นรีบนำผู้ป่วยส่งแพทย์ พร้อมภาชนะบรรจุ ฉลากหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายของผลิตภัณฑ์

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง รายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ

เพื่อการอำนวยความสะดวกในการประเมินความปลอดภัยอาหารในด้านต่างๆ บนพื้นฐานของการคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภคตามหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เชื่อถือได้ เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขและคู่มือประชาชนที่เกี่ยวข้อง และเพื่อความรวดเร็วในการดำเนินธุรกิจอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้ออกประกาศกำหนดรายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ ให้ครอบคลุมขอบเขตการประเมินความปลอดภัยที่กำหนดไว้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง รายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ ลงวันที่ ๔ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๑

ข้อ ๒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขและคู่มือประชาชนที่เกี่ยวข้องกับการประเมินความปลอดภัยภายใต้ประกาศนี้ ได้แก่

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๖) พ.ศ. [illegible]๙ เรื่องอาหารใหม่ (Novel Food) และคู่มือประชาชน เรื่อง การขอประเมินความปลอดภัยอาหาร

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และ (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) และคู่มือประชาชน เรื่อง การขอประเมินความปลอดภัยวัตถุเจือปนอาหาร

(๓) คู่มือประชาชน เรื่อง การขอประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health Claim) สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่ต้องการแสดงการกล่าวอ้างทางสุขภาพบนฉลากอาหาร

(๔) คู่มือประชาชน เรื่อง การขออนุญาตและแก้ไขรายการผลิตภัณฑ์อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ

(๕) คู่มือประชาชน เรื่อง การขอประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของวัสดุที่ใช้ทำขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ที่มิใช่ชนิดวัสดุที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๙) พ.ศ. ๒๕[illegible] เรื่อง ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

(๖) คู่มือประชาชน เรื่อง การขอประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของภาชนะบรรจุอาหาร หรือภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่ยังมิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๕) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

ข้อ ๓ กำหนดรายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัย และขอบเขตที่สามารถดำเนินการประเมินความปลอดภัยได้ แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) หน่วยประเมินความปลอดภัยสำหรับอาหารใหม่ (Novel Food) ได้แก่

- สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข
- สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
- ศูนย์ประเมินความเสี่ยงประเทศไทย มูลนิธิส่งเสริมโภชนาการในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
- ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) เฉพาะกรณีเป็นอาหารใหม่ ที่ได้จากจุลินทรีย์ดัดแปลงพันธุกรรมโดยไม่มีจุลินทรีย์และสารพันธุกรรมหลงเหลือ

ยกเลิก

ทั้งนี้ ให้หน่วยประเมินความปลอดภัยสำหรับอาหารใหม่ (Novel food) ตามข้อ (๑) ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และแนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานประเมินความปลอดภัย สำหรับอาหารใหม่ (Novel food) ดังบัญชีแนบท้ายหมายเลข ๑ ของประกาศนี้

(๒) หน่วยประเมินความปลอดภัยสำหรับวัตถุเจือปนอาหาร ได้แก่

- สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

- ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)

- ศูนย์ประเมินความเสี่ยงประเทศไทย มูลนิธิส่งเสริมโภชนาการในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

ทั้งนี้ ให้หน่วยประเมินความปลอดภัยสำหรับวัตถุเจือปนอาหาร ตามข้อ (๒) ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และแนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานประเมินความปลอดภัยสำหรับการกำหนดค่าความปลอดภัยและข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร เอนไซม์ และสารช่วยในการผลิต ดังบัญชีแนบท้ายหมายเลข ๒ ของประกาศนี้

(๓) หน่วยประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ ได้แก่

- ศูนย์ประเมินด้านโภชนาการและการกล่าวอ้างทางสุขภาพของผลิตภัณฑ์อาหารแห่งประเทศไทย มูลนิธิพัฒนาโภชนาการ

ทั้งนี้ ให้หน่วยประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ ตามข้อ (๓) ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และแนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ ดังบัญชีแนบท้ายหมายเลข ๓ ของประกาศนี้

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

ไพศาล ดั่นคุ้ม
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ยกเลิก

บัญชีแนบท้าย ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง รายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ

บัญชีแนบท้ายหมายเลข ๑ หลักเกณฑ์และแนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานประเมินความปลอดภัยสำหรับอาหารใหม่ (Novel food)

๑. ความเป็นมา

ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้จัดทำประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่ (Novel food) ซึ่งกำหนดให้ต้องมีประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมในการบริโภคก่อนที่จะได้รับอนุญาตให้ผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย โดยมีหน่วยงานประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ ทำหน้าที่ในการประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่ บนพื้นฐานของข้อมูลและหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เชื่อถือได้ เป็นปัจจุบันและเกี่ยวข้องกับอาหารใหม่นั้นๆ เพื่อให้ได้ผลการประเมินความปลอดภัยแก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในการพิจารณาอนุญาตตามความเหมาะสมตามระบบการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารต่อไป

หน่วยงานประเมินความปลอดภัย หมายถึงหน่วยงานกลางในการประสานผู้พิจารณาผลการประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่ โดยหน่วยงานนั้นต้องมีคุณสมบัติและความรับผิดชอบตามที่กำหนดไว้ และได้รับการยอมรับโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งจะพิจารณาความเหมาะสมและศักยภาพของหน่วยงานประเมินความปลอดภัย หากเป็นไปตามข้อกำหนดจะดำเนินการบรรจุไว้ในรายชื่อหน่วยงานประเมินความปลอดภัยและจัดทำเป็นประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อเป็นข้อมูลแก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภคต่อไป

๒. ข้อกำหนดของหน่วยประเมินความปลอดภัย

๒.๑ คุณสมบัติและความรับผิดชอบของหน่วยประเมินความปลอดภัย

๒.๑.๑ คุณสมบัติ

๑) มีเอกสารแสดงถึงการจัดตั้งหน่วยงานอย่างถูกต้องตามกฎหมาย

๒) เป็นหน่วยงานที่มีความเป็นกลางและเป็นอิสระจากภาคธุรกิจโดยอยู่บนพื้นฐานของข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ เช่น หน่วยงานภาครัฐ สถาบันการศึกษา/สถาบันที่เป็นเครื่องมือของส่วนราชการ (หน่วยงานอิสระ ภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยงานรัฐ)

๓) มีการกำหนดนโยบาย และมีการบริหารการจัดการในลักษณะที่เป็นธรรม ไม่เลือกปฏิบัติ

๔) มีฝ่ายบริหารจัดการ เพื่อประสานการให้บริการแก่ผู้ประกอบการ อำนวยความสะดวกในการประสานงานระหว่างผู้เชี่ยวชาญต่างๆ เพื่อรวบรวมข้อคิดเห็นและจัดทำเป็นรายงานผลการประเมินความปลอดภัย รวมถึงการประสานงานระหว่างหน่วยประเมินความปลอดภัยและสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๕) มีผู้เชี่ยวชาญหรือเครือข่ายผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่างๆ ที่กำหนดเพื่อทำหน้าที่เป็นผู้พิจารณาและจัดทำผลการประเมินความปลอดภัย

๒.๑.๒ ความรับผิดชอบ

๑) ให้บริการประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่ โดยกำหนดกระบวนการให้บริการและอัตราค่าบริการที่เหมาะสม พร้อมทั้งประกาศแจ้งให้ทราบอย่างทั่วถึง

๒) จัดทำบัญชีรายชื่อคณะผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่างๆ เพื่อทำหน้าที่เป็นคณะผู้พิจารณาผลการประเมินความปลอดภัย

๓) ตรวจสอบข้อมูลวิชาการวิทยาศาสตร์ที่ยื่นโดยผู้ประกอบการ ซึ่งมีรายละเอียดตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่พร้อมทั้งจัดทำรายงานผลการประเมินความปลอดภัยตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

ยกเลิก

๔) ประสานและกำหนดคณะผู้พิจารณาประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่ รวบรวมข้อคิดเห็นและจัดทำเป็นรายงานผลการประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่นั้น

โดยในการพิจารณาแต่ละเรื่อง จะมีคณะผู้พิจารณาผลการประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่ที่ประกอบไปด้วยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ไม่น้อยกว่า ๓ ท่านจากสาขาที่เกี่ยวข้อง เช่น ด้านพิษวิทยา (Toxicology) ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารหรือเทคโนโลยีการอาหาร (Food Science หรือ Food Technology) ด้านโภชนาการ (Nutrition) ด้านเคมีหรือชีวเคมีของอาหาร (Food chemistry หรือ Food biochemistry) และด้านจุลชีววิทยา (Food microbiology)

ทั้งนี้ ต้องมีผู้เชี่ยวชาญอย่างน้อย ๑ ท่านจากสาขาด้านพิษวิทยา และอาจมีสาขาเฉพาะด้านอื่นๆ เพิ่มเติม ขึ้นอยู่กับเรื่องที่จะประเมินความปลอดภัย แล้วแต่กรณี

๕) ประสานงานกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในการดำเนินการประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่ ในกรณีที่มีข้อสงสัยหรือปัญหาในการให้บริการ

๖) รักษาความลับของข้อมูลที่ได้รับมาและต้องไม่เปิดเผยข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์หรือข้อมูลของผู้รับการประเมินให้แก่บุคคลที่สาม โดยไม่ได้รับการยินยอมจากผู้ขอรับการประเมินเป็นลายลักษณ์อักษร ในกรณีที่กฎหมายต้องการให้เปิดเผยข้อมูลไปยังบุคคลที่สาม หน่วยงานต้องแจ้งให้ผู้ขอรับการประเมินทราบถึงข้อมูลที่จะเปิดเผยก่อน ทั้งนี้ หากเกิดปัญหาการเผยแพร่ข้อมูลความลับดังกล่าว หน่วยงานประเมินความปลอดภัยต้องรับผิดชอบในผลเสียที่เกิดขึ้น

๒.๒ คุณสมบัติของผู้พิจารณาประเมินความปลอดภัย

๒.๒.๑ เป็นผู้เชี่ยวชาญทางวิทยาศาสตร์จากหน่วยงานประเมินความปลอดภัยของสถาบันการศึกษา สถาบันการวิจัย และหน่วยงานด้านความปลอดภัยอาหาร ต้องมีความเป็นกลางและไม่มีส่วนได้ส่วนเสียในเรื่องที่พิจารณาความปลอดภัยเรื่องนั้นๆ และต้องไม่เป็นผู้แทนในคณะอนุกรรมการเพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและวินิจฉัยในเชิงวิชาการเกี่ยวกับอาหาร (อ.๑) เพื่อพิจารณาให้ข้อคิดเห็นในเรื่องนั้นๆ

๒.๒.๒ ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นที่ปรึกษาจากฐานข้อมูลที่ปรึกษาไทย กระทรวงการคลังหรือมีรายชื่อในบัญชีรายชื่อคณะผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่างๆ ของหน่วยงานประเมินความปลอดภัย

๒.๒.๓ มีความรู้และประสบการณ์เป็นด้านสาขาวิชาเฉพาะด้านนั้นๆ โดยมีผลงานการทบทวนงานทางวิทยาศาสตร์ หรือมีผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารไทยหรือต่างประเทศที่เป็นที่ยอมรับหรือมีผลงานเอกสารวิชาการในสาขาที่เกี่ยวข้องและเป็นที่ยอมรับ

๒.๒.๔ รักษาความลับของข้อมูลที่ได้รับและลงนามเพื่อแสดงเจตจำนงในการรักษาความลับ

<u>๓. แนวทางปฏิบัติในการพิจารณาประเมินความปลอดภัย</u>

การพิจารณาประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่ มีแนวทางปฏิบัติดังนี้

๓.๑ ผู้ขอประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่ ยื่นเอกสารหลักฐานตามที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารใหม่ จำนวน ๑ ชุดให้แก่หน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับพร้อมจ่ายค่าธรรมเนียมประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่ ตามอัตราที่หน่วยประเมินความปลอดภัยกำหนด

ในกรณีที่ผู้ขอประเมินฯ ต้องการทวนสอบว่าผลิตภัณฑ์ของตนเข้าข่ายเป็นอาหารใหม่หรือไม่นั้น สามารถดำเนินการที่สำนักอาหารได้ โดยดำเนินการจัดเตรียมเอกสารหลักฐาน ชำระค่าธรรมเนียมและนัดหมายการยื่นเอกสาร ตามที่กำหนดไว้ในคู่มือประชาชน เรื่อง การขอประเมินความปลอดภัยอาหาร (หัวข้อ: การขอทวนสอบการเป็นอาหารใหม่ (Novel food) ระยะเวลาในการตรวจสอบ ๑ วันทำการ (เข้าถึงคู่มือประชาชนได้ที่เว็บไซต์สำนักอาหาร http://food.fda.moph.go.th/manual.php)

๓.๒ หน่วยประเมินความปลอดภัยรับมอบเอกสารและพิจารณาความครบถ้วนของเอกสาร** ในเบื้องต้น จากนั้นแจ้งให้ผู้ขอประเมินฯ ทราบเพื่อส่งเอกสารเพิ่มเติมกรณีไม่ครบถ้วน ตามกำหนดเวลาที่หน่วยงานประเมินความปลอดภัยกำหนด

ยกเลิก

๓.๓ เมื่อเอกสารครบถ้วนถูกต้องแล้ว หน่วยประเมินความปลอดภัยจัดคณะผู้ประเมินและประสานการพิจารณาการประเมินความปลอดภัย รวมทั้งจัดทำรายงานผลการประเมินความปลอดภัย ภายใน ๙๐ วันทำการ ทั้งนี้ จะไม่รวมถึงระยะเวลาที่ใช้ในการเรียกขอเอกสารเพิ่มเติม ในกรณีที่ข้อมูลที่ผู้ขอประเมินฯ ยื่นมาไม่เพียงพอในการใช้ประกอบการตัดสินใจของผู้พิจารณาประเมิน

๓.๔ หน่วยประเมินความปลอดภัยจัดทำสรุปรายงานสรุปผลการพิจารณาประเมินความปลอดภัย ซึ่งมีรายละเอียดตามที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่ จำนวน ๓ ชุด โดยจัดส่งรายงานผลการประเมินความปลอดภัย จำนวน ๑ ชุดพร้อมเอกสารประกอบการพิจารณาทั้งหมด ให้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องดังนี้

๓.๔.๑ ผู้ขอประเมินฯ เพื่อนำไปดำเนินการต่อไป

๓.๔.๒ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อเป็นเอกสารอ้างอิง

๓.๔.๓ หน่วยประเมินความปลอดภัย เพื่อเก็บเป็นหลักฐาน

๓.๕ รายงานสรุปผลการพิจารณาประเมินความปลอดภัย ใช้เป็นข้อมูลสำหรับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ประกอบการพิจารณาความปลอดภัยเท่านั้น

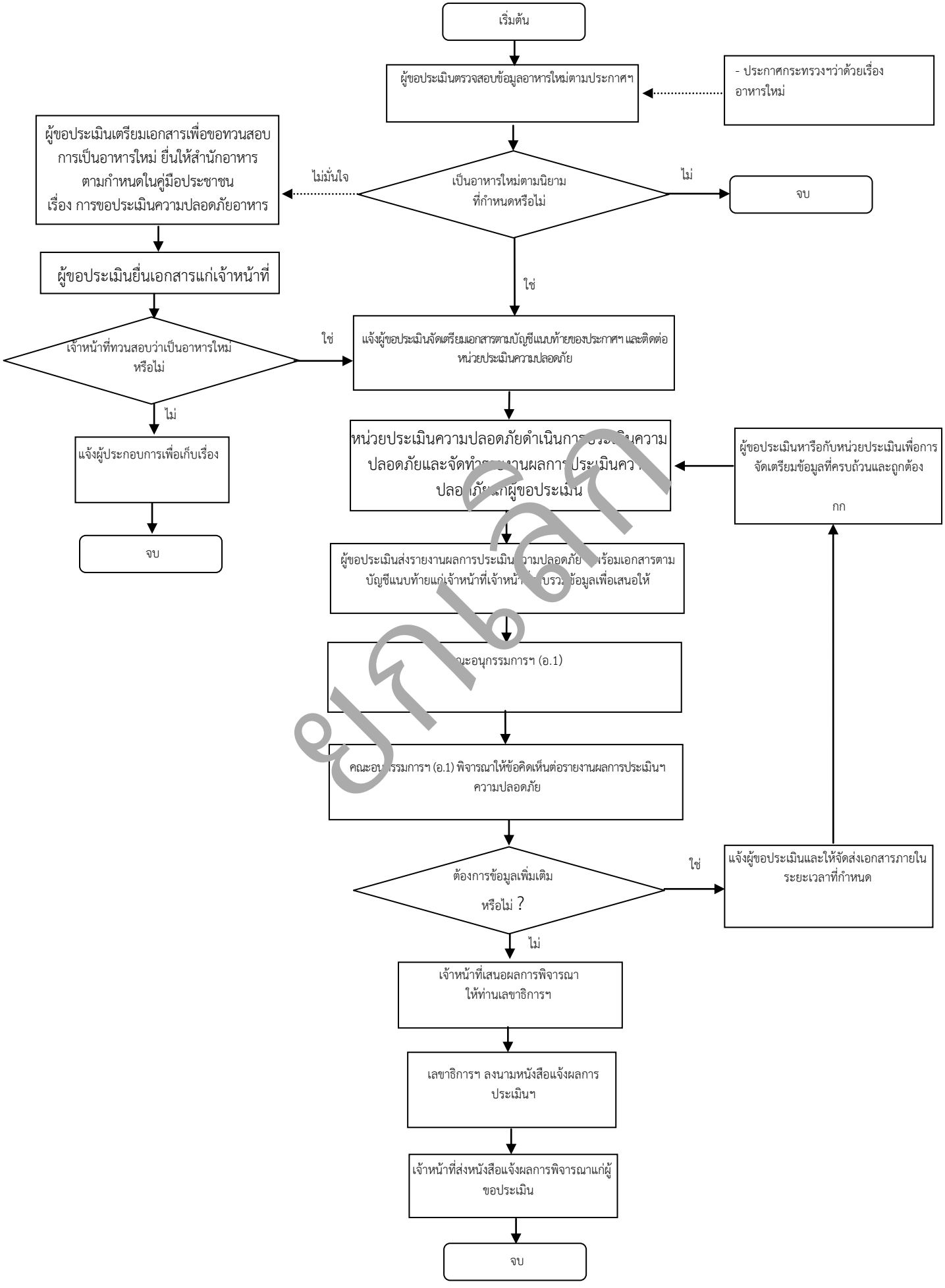
<u>หมายเหตุ</u> ** การอ้างอิงการศึกษาด้านพิษวิทยาในสัตว์ทดลองสำหรับอาหารใหม่ (Novel food) กรณีที่เป็นข้อมูลการทดลองวิจัยโดยบริษัทฯ เองหรือไม่ใช่การศึกษาที่ผ่านการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่เป็นที่ยอมรับนั้น ต้องมีการออกแบบการทดลองที่ดี (Well-designed study) ตามระเบียบวิจัยที่ดีตามมาตรฐานสากล เช่น World Health Organization (WHO), Organization for Economic Co-operation and Development (OECD) เช่น การศึกษาพิษวิทยากึ่งเรื้อรัง (Repeated Dose 90-Day Oral Toxicity Study in Rodents : Test Guideline No. ๔๐๘, OECD, ๑๙๙๘a) หรือมาตรฐานสากลที่เทียบเท่า หรือจากห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรอง Good Laboratory Practice (GLP) เป็นต้น

<u>๔. ค่าธรรมเนียมในการประเมินผลความปลอดภัย</u>

หน่วยงานประเมินความปลอดภัยดำเนินการเรียกเก็บค่าธรรมเนียมในการประเมินความปลอดภัย ซึ่งรวมถึงค่าตอบแทนผู้เชี่ยวชาญ ค่าบริหารจัดการ ค่าจัดการประชุมค่าจัดทำรายงานผลการประเมินความปลอดภัยและอื่นๆ ตามที่กำหนด โดยเรียกเก็บจากผู้ขอประเมินฯ ในอัตราที่หน่วยงานประเมินความปลอดภัยนั้นกำหนดตามความเหมาะสม โดยอาจอ้างอิงจากหลักเกณฑ์อ้างอิงที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมบัญชีกลางหรือหลักเกณฑ์ราคากลางการจ้างที่ปรึกษา ของกระทรวงการคลัง ทั้งนี้ ให้ผู้ขอประเมินฯ จ่ายค่าธรรมเนียมแก่หน่วยงานประเมินความปลอดภัยตามช่องทางที่

ยกเลิก

๕. กระบวนงานประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่



ยกเลิก

บัญชีแนบท้ายหมายเลข ๒

หลักเกณฑ์และแนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานประเมินความปลอดภัยสำหรับการกำหนดค่าความปลอดภัยและข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร สารช่วยในการผลิต เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร

๑. ความเป็นมา

กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เพื่อควบคุมความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารประเภทต่างๆ ดังนี้

๑.๑ ตามข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร กำหนดให้วัตถุเจือปนอาหารที่จะนำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหารจะต้องมีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตามเงื่อนไขใดเงื่อนไขหนึ่ง ดังนี้

(๑) ตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives

(๒) ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๓) ตามความเห็นชอบจากคณะอนุกรรมการเพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและวินิจฉัยในเชิงวิชาการเกี่ยวกับอาหาร โดยผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าจะต้องส่งมอบผลการประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้น พร้อมรายละเอียดประกอบการยื่นขอตามที่ระบุในประกาศฯ

๑.๒ ตามข้อ ๖/๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) กำหนดให้การใช้วัตถุเจือปนอาหารที่แตกต่างไปจากข้อ ๖ ของประกาศฉบับดังกล่าวต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยจะต้องผ่านการประเมินความปลอดภัย ดังนี้

(๑) ต้องเป็นวัตถุเจือปนอาหารที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและค่าความปลอดภัยไว้แล้วอย่างสมบูรณ์ตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives ฉบับล่าสุด หรือ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่องการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร

(๒) ผ่านการประเมินการได้รับสัมผัสวัตถุเจือปนอาหาร

(๓) มีเอกสารวิชาการหรือผลการศึกษาวิจัยที่น่าเชื่อถือซึ่งสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิตและประสิทธิภาพของวัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ ในผลิตภัณฑ์อาหารที่จะเสนอขอใช้

(๔) มีกฎหมายหรือกฎระเบียบฉบับล่าสุดของประเทศที่มีระบบประเมินความปลอดภัยที่น่าเชื่อถือตั้งแต่ ๒ ประเทศขึ้นไปที่ยอมรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ ในผลิตภัณฑ์อาหารที่จะเสนอขอใช้”

๑.๓ ตามความในวรรคสองของข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๙) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร กรณีเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารซึ่งยังไม่มีรายชื่อตามที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ หรือตามที่กำหนดไว้ใน JECFA Combined Compendium of Food Additive Specifications ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาตตามคำแนะนำของคณะกรรมการอาหาร โดยผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าต้องส่งมอบรายงานผลการประเมินความปลอดภัย พร้อมรายละเอียดข้อมูลตามบัญชีหมายเลข ๒ มาเพื่อประกอบการพิจารณา

๑.๔ ตามความใน (๓) ของข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๙) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร กำหนดให้การใช้เอนไซม์ในอาหารซึ่งนอกเหนือจากเงื่อนไขการใช้ซึ่งกำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ หรือตาม Functional uses ซึ่งกำหนดไว้ใน JECFA Combined Compendium of Food Additive Specifications หรือ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร หรือตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ฉบับล่าสุด ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงาน

คณะกรรมการอาหารและยาตามคำแนะนำของคณะกรรมการอาหาร โดยผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าต้องส่งมอบรายละเอียดข้อมูลความจำเป็นตามบัญชีหมายเลข ๓ มาเพื่อประกอบการพิจารณา

๑.๕ ตามความในข้อ (ง) ของข้อ ๔ (๑) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๒) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร หรือสารที่ใช้เป็นสารออกฤทธิ์ในผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ซึ่งยังไม่มีข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐานตาม Combined Compendium of Food Additive Specifications, FAO JECFA Monographs ฉบับล่าสุด หรือ Food Chemical Codex Monograph ฉบับล่าสุด หรือ The Code of Federal Regulations Title ๒ ๑ ประเทศสหรัฐอเมริกา ฉบับล่าสุดนั้นต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารภายใต้เงื่อนไขของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

๑.๖ ตามความในข้อ ๗ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๒) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ การใช้สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ในผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารซึ่งนอกเหนือจากที่กำหนดไว้ตามบัญชีแนบท้ายต้องได้รับความเห็นชอบจาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยให้ยื่นหลักฐานและเอกสารเกี่ยวกับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

จากข้อกำหนดตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องข้างต้น วัตถุเจือปนอาหาร เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารที่ยังมิได้มีข้อคุณภาพหรือมาตรฐานและ/หรือยังมิได้มีข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้ จะต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยโดยหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับก่อนที่จะได้รับอนุญาตให้ผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย ทั้งนี้การประเมินความปลอดภัยต้องอยู่บนพื้นฐานของข้อมูลและหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ซึ่งเชื่อถือได้และเป็นปัจจุบัน โดยผู้ประกอบการเป็นผู้จัดเตรียมเอกสารเพื่อให้ได้ผลการประเมินความปลอดภัยแก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกอบการพิจารณาอนุญาตตามความเหมาะสม

๒. ขอบข่ายของวัตถุเจือปนอาหาร

"วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives)" หมายถึง วัตถุที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร ไม่ว่าวัตถุนั้นจะมีคุณค่าทางอาหารหรือไม่ก็ตาม แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ทางเทคโนโลยีการผลิต การแต่งสีอาหาร การปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร การบรรจุ การเก็บรักษาหรือการขนส่ง ซึ่งมีผลต่อคุณภาพหรือมาตรฐานหรือลักษณะของอาหาร ทั้งนี้ให้หมายความรวมถึงวัตถุที่มิได้เจือปนในอาหาร แต่มีภาชนะบรรจุไว้เฉพาะแล้วใส่รวมกับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้นด้วย เช่น วัตถุกันชื้น, วัตถุดูดออกซิเจน เป็นต้น โดยไม่รวมถึงสารอาหารที่เติมเพื่อเพิ่มหรือปรับให้คงคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร เช่น โปรตีน, ไขมัน, คาร์โบไฮเดรต, วิตามิน, เกลือแร่

“สารช่วยในการผลิต” หมายความว่า สารหรือวัตถุใดซึ่งมิได้ใช้บริโภคในลักษณะเป็นส่วนประกอบของอาหาร แต่ใช้ในกระบวนการผลิตวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหารเพื่อให้เป็นไป ตามเทคโนโลยีระหว่างการปรับคุณภาพหรือการแปรรูป โดยอาจจะมีสารหรืออนุพันธ์ของสารนั้น เหลือตกค้างในผลิตภัณฑ์โดยไม่ตั้งใจแต่หลีกเลี่ยงไม่ได้

“เอนไซม์ (enzyme)” หมายความว่า โปรตีนกลุ่มหนึ่งที่ได้จากพืช สัตว์ หรือจุลินทรีย์ซึ่งนำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร เช่น การเตรียมวัตถุดิบ การแปรรูป การบ่ม การขนส่ง การเก็บรักษา เป็นต้น ทั้งนี้ให้หมายความรวมถึงเอนไซม์ปรุงแต่งและเอนไซม์ตรึงรูป

“ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร” หมายความว่า วัตถุเจือปนอาหาร ที่มีวัตถุประสงค์การใช้เป็นสารช่วยในการผลิต สำหรับการชะล้าง ทำความสะอาด ขจัดหรือลดปริมาณ สิ่งที่อาจเป็นอันตรายในอาหาร ทั้งอันตรายทางกายภาพ ชีวภาพ และเคมี แล้วแต่กรณี

ยกเลิก

๓. ข้อกำหนดของหน่วยประเมินความปลอดภัย

หน่วยงานประเมินความปลอดภัย หมายถึง หน่วยงานกลางในการประสานผู้เชี่ยวชาญเพื่อพิจารณาประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารซึ่งหมายความรวมถึงสารช่วยในการผลิต เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร โดยหน่วยงานนั้นต้องมีคุณสมบัติและความรับผิดชอบตามที่กำหนดไว้ และได้รับการยอมรับโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งจะพิจารณาความเหมาะสมและศักยภาพของหน่วยงานประเมินความปลอดภัย หากเป็นไปตามข้อกำหนดจะดำเนินการบรรจุไว้ในรายชื่อหน่วยงานประเมินความปลอดภัยและจัดทำเป็นประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อเป็นข้อมูลแก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภคต่อไป

๓.๑ คุณสมบัติและความรับผิดชอบของหน่วยประเมินความปลอดภัย

๓.๑.๑ คุณสมบัติ

๑) มีเอกสารแสดงถึงการจัดตั้งหน่วยงานอย่างถูกต้องตามกฎหมาย

๒) เป็นหน่วยงานที่มีความเป็นกลางและเป็นอิสระจากภาคธุรกิจโดยอยู่บนพื้นฐานของข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ เช่น หน่วยงานภาครัฐ สถาบันการศึกษา/สถาบันที่เป็นเครื่องมือของส่วนราชการ (หน่วยงานอิสระ ภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยงานรัฐ)

๓) มีการกำหนดนโยบาย และมีการบริหารการจัดการในลักษณะที่เป็นธรรม ไม่เลือกปฏิบัติ

๔) มีฝ่ายบริหารจัดการ เพื่อประสานการให้บริการแก่ผู้ประกอบการ อำนวยความสะดวกในการประสานงานระหว่างผู้เชี่ยวชาญต่างๆ เพื่อรวบรวมข้อคิดเห็นและจัดทำเป็นรายงานผลการประเมินความปลอดภัย รวมถึงการประสานงานระหว่างหน่วยประเมินความปลอดภัยและสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๕) มีผู้เชี่ยวชาญหรือเครือข่ายผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่างๆ ที่กำหนดเพื่อทำหน้าที่เป็นผู้พิจารณาและจัดทำผลการประเมินความปลอดภัย

๓.๑.๒ ความรับผิดชอบ

๑) ให้บริการประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหาร โดยกำหนดกระบวนการให้บริการและอัตราค่าบริการที่เหมาะสม พร้อมทั้งประกาศแจ้งให้ทราบอย่างทั่วถึง

๒) จัดทำบัญชีรายชื่อคณะผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่างๆ เพื่อทำหน้าที่เป็นคณะผู้พิจารณาผลการประเมินความปลอดภัย

๓) ตรวจสอบข้อมูลวิชาการวิทยาศาสตร์ที่ยื่นโดยผู้ประกอบการ ซึ่งมีรายละเอียดตามคู่มือประชาชน เรื่อง การขอประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารเพื่อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานหรือเงื่อนไขการใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

๔) ประสานและกำหนดคณะผู้พิจารณาประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหาร รวบรวมข้อคิดเห็นและจัดทำเป็นรายงาน โดยในการพิจารณาแต่ละเรื่อง จะมีคณะผู้พิจารณาความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารที่ประกอบไปด้วยผู้เชี่ยวชาญอย่างน้อย ๓ ท่านจากสาขาที่เกี่ยวข้อง แล้วแต่กรณี ดังนี้

๔.๑) กรณีวัตถุเจือปนอาหารซึ่งมิใช่สิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม (non GMOs)

- ด้านพิษวิทยา (Toxicology, food toxicology)
- ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (Food Science, Food technology)
- ด้านเคมี หรือจุลชีววิทยา หรือชีวเคมี (Chemistry, Microbiology, Biochemistry)

ทั้งนี้ อาจมีสาขาเฉพาะด้านอื่นๆ เพิ่มเติม ขึ้นอยู่กับเรื่องที่จะประเมินความปลอดภัยแล้วแต่กรณี

๔.๒) กรณีวัตถุเจือปนอาหารซึ่งได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม (GMOs)

ยกเลิก

- ด้านพิษวิทยา (Toxicology, food toxicology)

- ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (Food Science, Food technology) หรือชีวเคมี (Biochemistry)

- ด้านจุลชีววิทยา หรือชีววิทยาระดับโมเลกุล (Microbiology, Molecular biology)

- ด้านการก่อภูมิแพ้ (Allergy)

ทั้งนี้ อาจมีสาขาเฉพาะด้านอื่นๆ เพิ่มเติมแล้วแต่กรณี ขึ้นอยู่กับเรื่องที่จะประเมินความปลอดภัย

๕) จัดทำรายงานผลการประเมินความปลอดภัยตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด ดังมีรายละเอียดตามภาคผนวก ก หรือ ข (แล้วแต่กรณี)

๕) ประสานงานกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในการดำเนินการประเมินความปลอดภัย ในกรณีที่มีข้อสงสัยหรือปัญหาในการให้บริการ

๖) รักษาความลับของข้อมูลที่ได้รับมาและต้องไม่เปิดเผยข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์หรือข้อมูลของผู้รับการประเมินให้แก่บุคคลที่สาม โดยไม่ได้รับการยินยอมจากผู้ขอรับการประเมินเป็นลายลักษณ์อักษร ในกรณีที่กฎหมายต้องการให้เปิดเผยข้อมูลไปยังบุคคลที่สาม หน่วยงานต้องแจ้งให้ผู้ขอรับการประเมินทราบถึงข้อมูลที่จะเปิดเผยก่อน ทั้งนี้ หากเกิดปัญหาการเผยแพร่ข้อมูลความลับดังกล่าว หน่วยงานประเมินความปลอดภัยต้องรับผิดชอบในผลเสียที่เกิดขึ้น

๓.๒ คุณสมบัติของผู้พิจารณาประเมินความปลอดภัย

๓.๒.๑ ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นที่ปรึกษาจากศูนย์ข้อมูลที่ปรึกษาไทย กระทรวงการคลัง **<u>หรือ</u>** มีรายชื่อในบัญชีรายชื่อคณะผู้เชี่ยวชาญเฉพาะสาขาต่างๆของหน่วยงานประเมินความปลอดภัย

๓.๒.๒ มีความเป็นกลางและไม่มีส่วนได้ส่วนเสียในเรื่องที่พิจารณาความปลอดภัยเรื่องนั้นๆ และต้องไม่เป็นผู้แทนในคณะอนุกรรมการเฉพาะกิจวิเคราะห์ปัญหาและวินิจฉัยในเชิงวิชาการเกี่ยวกับอาหาร (อ.๑) เพื่อพิจารณาให้ข้อคิดเห็นในเรื่องนั้นๆ

๓.๒.๓ มีความรู้และประสบการณ์ในด้านการประเมินความเสี่ยงหรือด้านอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยมีผลงานการทบทวนงานทางวิทยาศาสตร์ หรือมีผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารไทยหรือต่างประเทศที่เป็นที่ยอมรับหรือมีผลงานในเอกสารวิชาการในสาขาที่เกี่ยวข้องและเป็นที่ยอมรับ

๓.๒.๔ รักษาความลับของข้อมูลที่ได้รับและลงนามเพื่อแสดงเจตจำนงในการรักษาความลับ

๔. แนวทางปฏิบัติในการพิจารณาประเมินความปลอดภัย

การพิจารณาประเมินความปลอดภัยวัตถุเจือปนอาหารที่ยังมิได้มีข้อคุณภาพหรือมาตรฐาน มีแนวทางปฏิบัติดังนี้

๔.๑ ผู้ขอประเมินความปลอดภัยวัตถุเจือปนอาหาร จัดเตรียมเอกสารหลักฐานตามที่กำหนดไว้ในคู่มือประชาชน เรื่อง การขอประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหาร แบ่งเป็นกรณี ดังนี้

(๑) วัตถุเจือปนอาหาร หรือสารช่วยในการผลิต หรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร ที่ไม่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

กรณีที่ ๑.๑: ขอประเมินความปลอดภัยวัตถุเจือปนอาหารที่ไม่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

(๒) เอนไซม์ที่ไม่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

กรณีที่ ๑.๒: ประเมินความปลอดภัยเอนไซม์ที่ไม่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร

กรณีที่ ๒.๒: ประเมินเอนไซม์ที่ยังมิได้กำหนดเงื่อนไขการใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร

ยกเลิก

นำเอกสารหลักฐานดังกล่าวจำนวน ๑ ชุด ยื่นต่อหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ พร้อมจ่ายค่าธรรมเนียมประเมินความปลอดภัย ตามอัตราที่หน่วยประเมินความปลอดภัยกำหนด ซึ่งมีการแบ่งออกเป็น ๒ ระดับ ดังนี้

- ประเมินความปลอดภัยเพื่อกำหนดค่าความปลอดภัยและข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (Specification)
- ประเมินความปลอดภัยเพื่อกำหนดค่าความปลอดภัย ในกรณีที่วัตถุเจือปนอาหารนั้นมีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (Specification) อยู่แล้วตาม Combined Compendium of Food Additive Specifications แต่ยังไม่มีค่าความปลอดภัยอ้างอิง (no ADI was allocated)

๔.๒ หน่วยประเมินความปลอดภัยรับมอบเอกสารและพิจารณาความครบถ้วนของเอกสารในเบื้องต้น จากนั้นแจ้งให้ผู้ขอประเมินฯ ทราบเพื่อส่งเอกสารเพิ่มเติมกรณีไม่ครบถ้วน ตามกำหนดเวลาที่หน่วยงานประเมินความปลอดภัยกำหนด

๔.๓ เมื่อเอกสารครบถ้วนถูกต้องแล้ว หน่วยประเมินความปลอดภัยจัดคณะผู้ประเมินและประสานการพิจารณาการประเมินความปลอดภัยตามแนวทางของหลักเกณฑ์การประเมินความปลอดภัยสำหรับวัตถุเจือปนอาหารตามแนวปฏิบัติการประเมินความปลอดภัยสารเคมีของโคเด็กซ์ (Environmental Health Criteria 240: Principles and Methods for the Risk Assessment of Chemicals in Food) รวมทั้งจัดทำรายงานผลการประเมินความปลอดภัย

๔.๔ หน่วยประเมินความปลอดภัยจัดทำสรุปรายงานสรุปผลการพิจารณาประเมินความปลอดภัย ซึ่งมีรายละเอียดตามที่กำหนดไว้ในภาคผนวก ก หรือ ข แล้วแต่กรณี จำนวน ๓ ชุด

โดยจัดส่งรายงานผลการประเมินความปลอดภัย จำนวน ๑ ชุดพร้อมเอกสารประกอบการพิจารณาทั้งหมด ให้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องดังนี้

๔.๔.๑ ผู้ขอประเมินฯ เพื่อนำไปดำเนินการต่อไป

๔.๔.๒ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อเป็นเอกสารอ้างอิง

๔.๔.๓ หน่วยประเมินความปลอดภัย เพื่อเก็บเป็นหลักฐาน

๕. ค่าธรรมเนียมในการประเมินผลความปลอดภัย

หน่วยงานประเมินความปลอดภัยดำเนินการเรียกเก็บค่าธรรมเนียมในการประเมินความปลอดภัย ซึ่งรวมถึงค่าตอบแทนผู้เชี่ยวชาญ ค่าบริหารจัดการ ค่าจัดการประชุมค่าจัดทำรายงานผลการประเมินความปลอดภัยและอื่นๆ ตามที่กำหนด โดยเรียกเก็บจากผู้ขอประเมินฯ ในอัตราที่หน่วยงานประเมินความปลอดภัยนั้นกำหนดตามความเหมาะสม โดยอาจอ้างอิงจากหลักเกณฑ์อ้างอิงที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมบัญชีกลางหรือหลักเกณฑ์ราคากลางการจ้างที่ปรึกษา ของกระทรวงการคลัง ทั้งนี้ ให้ผู้ขอประเมินฯ จ่ายค่าธรรมเนียมแก่หน่วยงานประเมินความปลอดภัยตามช่องทางที่หน่วยงานนั้นๆ กำหนดไว้

๖. หน่วยงานที่รับประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหาร

	วัตถุเจือปนอาหาร (food additives)	สารช่วยในการผลิต (food processing aids)	เอนไซม์ (enzyme)	ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อ
สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์	√ (เฉพาะสารเคมี)	√ (เฉพาะสารเคมี)		√ (เฉพาะสารเคมี)
ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)		√ (เฉพาะเชื้อจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม)	√	

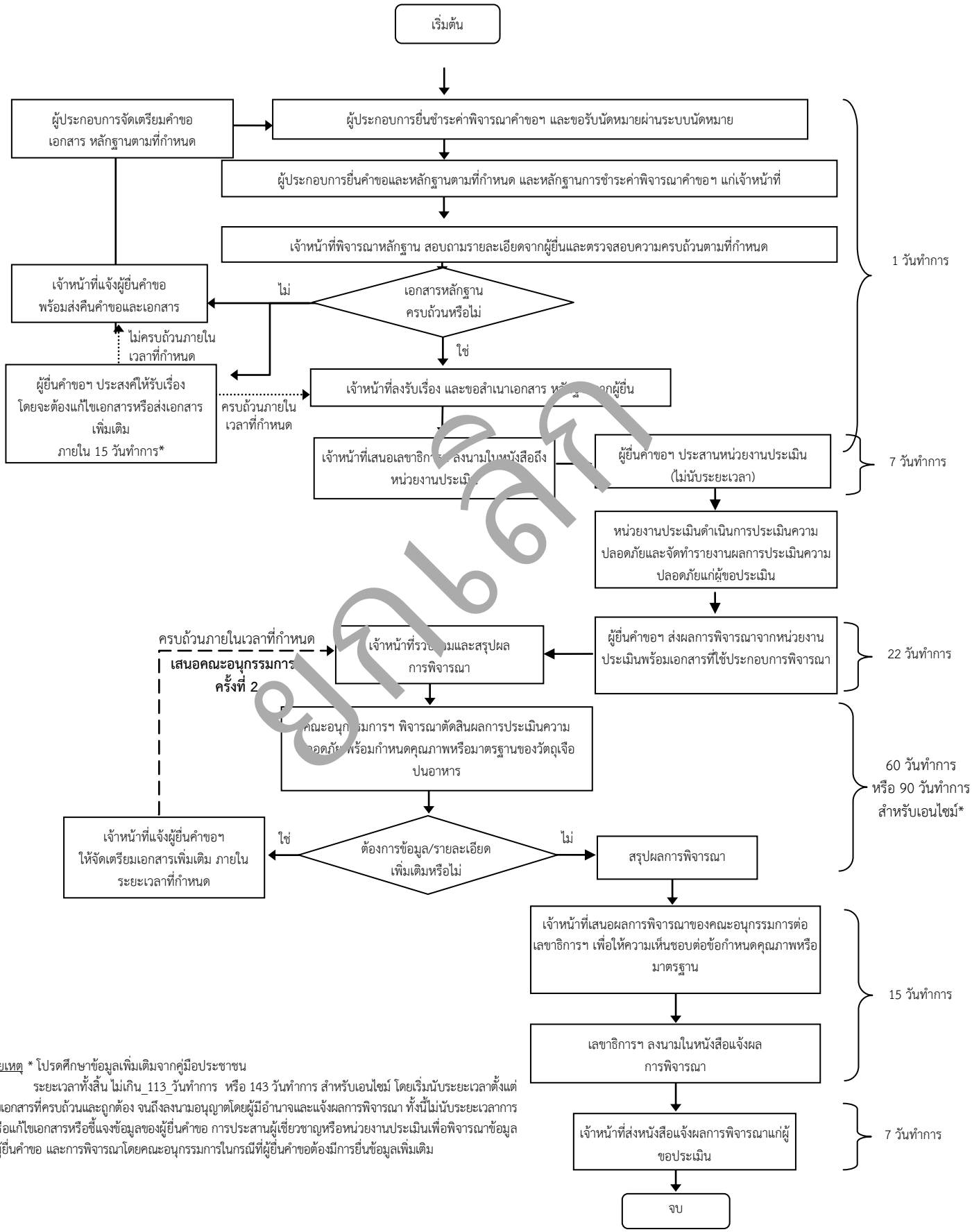
ยกเลิก

	วัตถุเจือปนอาหาร (food additives)	สารช่วยในการผลิต (food processing aids)	เอนไซม์ (enzyme)	ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อ
ศูนย์ประเมินความเสี่ยงประเทศไทย (Thailand Risk Assessment Center: TRAC)	√ (เฉพาะสารเคมี)	√ (เฉพาะสารเคมี)	√ (เฉพาะเอนไซม์ที่ได้จากแหล่งซึ่งไม่ได้ใช้เทคนิคการดัดแปรพันธุกรรม)	√ (เฉพาะสารเคมี)

ยกเลิก

๗. กระบวนงานประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารเพื่อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานหรือเงื่อนไขการใช้

สรุปกระบวนการขอประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารที่ไม่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานหรือเงื่อนไขการใช้



ยกเลิก

หมายเหตุ * โปรดศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากคู่มือประชาชน

ระยะเวลาทั้งสิ้น ไม่เกิน_113_วันทำการ หรือ 143 วันทำการ สำหรับเอนไซม์ โดยเริ่มนับระยะเวลาตั้งแต่ได้รับเอกสารที่ครบถ้วนและถูกต้อง จนถึงลงนามอนุญาตโดยผู้มีอำนาจและแจ้งผลการพิจารณา ทั้งนี้ไม่นับระยะเวลาการรอหรือแก้ไขเอกสารหรือชี้แจงข้อมูลของผู้ยื่นคำขอ การประสานผู้เชี่ยวชาญหรือหน่วยงานประเมินเพื่อพิจารณาข้อมูลของผู้ยื่นคำขอ และการพิจารณาโดยคณะอนุกรรมการในกรณีที่ผู้ยื่นคำขอต้องมีการยื่นข้อมูลเพิ่มเติม

ภาคผนวก ก

รายงานผลการประเมินความปลอดภัยและกำหนดข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (Specification) สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร จากหน่วยงานประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ ประกอบด้วยรายละเอียด ๒ ส่วน ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ ๑ - ชื่อหน่วยงานประเมินความปลอดภัย

- รายชื่อคณะผู้ประเมิน (เฉพาะเล่มที่จัดส่งให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)
- เอกสารรักษาความลับและการไม่มีส่วนได้ส่วนเสียพร้อมลงนามโดยคณะผู้ประเมิน (เฉพาะเล่มที่จัดส่งให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

ส่วนที่ ๒ - รายงานผลการประเมินความปลอดภัยและการกำหนดข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารประกอบด้วย

๑. บทสรุปผู้บริหารภาษาไทย

๒. บทสรุปผู้บริหารภาษาอังกฤษ (Exclusive Summary) (ถ้ามี)

๓. สารบัญ

๔. บทนำ โดยอาจกล่าวถึง

- ความเป็นมา
- กฎหมายที่เกี่ยวข้องและแนวทางที่เกี่ยวข้องกับการประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหาร เช่น หลักเกณฑ์การประเมินความปลอดภัยสำหรับวัตถุเจือปนอาหารตามแนวปฏิบัติการประเมินความปลอดภัยสารเคมีของโคเด็กซ์ (Environmental Health Criteria 240: Principles and Methods for the Risk Assessment of Chemicals in Food)
- ข้อมูลการประเมินความปลอดภัยหรือการกำหนดข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่ยื่นประเมินนี้จากหน่วยงานประเมินความปลอดภัยที่เป็นสากลหรือจากต่างประเทศที่ได้รับการยอมรับ (ถ้ามี)

๕. สรุปข้อมูลความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหาร

๕.๑ ข้อมูลทั่วไปของวัตถุเจือปนอาหาร

- สูตรเคมีและสูตรโครงสร้าง
- น้ำหนักโมเลกุล (Molecular mass)
- กระบวนการผลิต

๕.๒ สรุปข้อมูลการศึกษาเกี่ยวกับการเกิดพิษ

- Repeated Dose 28-Day Oral Toxicity Study in Rodents
- Repeated Dose 90-Day Oral Toxicity Study in Rodents
- Repeated Dose 90-Day Oral Toxicity Study in Non-Rodents
- ความเป็นพิษเรื้อรัง (Chronic Toxicity Studies)
- Combined Chronic Toxicity/Carcinogenicity Studies
- ผลกระทบต่อหน้าที่การทำงานของร่างกาย (Functional Manifestations)
- การก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงรูปร่างลักษณะ (Morphological Manifestations)
- การก่อมะเร็ง (Neoplasms)
- ความเป็นพิษต่อระบบสืบพันธุ์และการพัฒนาการของร่างกาย (Reproduction and Developmental Toxicity)
- ผลการศึกษานอกสัตว์ทดลอง (In Vitro Studies)
- การศึกษาความเป็นพิษต่อระบบอื่น (ถ้ามี) เช่น ความเป็นพิษต่อประสาท (Neurotoxicity) ความเป็นพิษต่อระบบภูมิคุ้มกัน (Immunotoxicity)

ยกเลิก

๕.๓ ข้อมูลด้านการเปลี่ยนแปลงในร่างกายและเภสัชจลนศาสตร์ของวัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ มาใช้ในการประเมินความปลอดภัย (The Use of Metabolic and Pharmacokinetic Studies in Safety Assessment)

- ชนิดของสัตว์ที่นำมาใช้ในการศึกษาทดลองว่ามีความเทียบเคียงกับมนุษย์ได้หรือไม่มากน้อยเพียงใด (Identifying Relevant Animal Species)

- กลไกการเกิดพิษของวัตถุเจือปนอาหารที่ประเมิน (Determining the Mechanisms of Toxicity)

- การเปลี่ยนแปลงของวัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ ในร่างกาย (Metabolism into Normal Body Constituents)

- ผลกระทบของจุลินทรีย์ที่อยู่ในทางเดินอาหารต่อวัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ และผลกระทบของวัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ ต่อจุลินทรีย์ที่อยู่ในทางเดินอาหาร (Effects of the Gut Microflora on the Chemical and Effects of the Chemical on the Gut Microflora)

๕.๔ สรุปข้อมูลเกี่ยวกับอิทธิพลของอายุ ภาวะโภชนาการ และภาวะสุขภาพของกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ศึกษาทดลองต่อการแปลผลการศึกษา และลักษณะของการออกแบบการศึกษาทดลอง (ถ้ามี)

- การศึกษาทางระบาดวิทยา (Epidemiological Studies)

- อาการไม่พึงประสงค์ที่เกิดขึ้นจากการรับประทานอาหารที่มีวัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ เป็นส่วนประกอบอยู่ (Food Intolerance)

๕.๕ สรุปข้อมูลการศึกษาในมนุษย์ที่นำมาใช้ในการประเมินความปลอดภัย (ถ้ามี)

๕.๖ สรุปวิธีการกำหนดค่าที่ปลอดภัยสำหรับมนุษย์ในการรับสัมผัสโดยการรับประทาน

๖. สรุปข้อมูลเกี่ยวกับการประเมินการได้รับสัมผัส โดยจะต้องอธิบายเกี่ยวกับข้อมูลปริมาณการบริโภคของอาหารชนิดที่นำมาคำนวณ ทั้งนี้อาจใช้วิธีการคำนวณแบบ Budget method ได้ในกรณีที่ต้องการนำไปใช้กับอาหารหลายกลุ่ม

๗. อภิปรายและสรุปผล

๘. ข้อเสนอข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (Specification) ของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

๘.๑ ชื่อของวัตถุเจือปนอาหาร

ระบุชนิดของวัตถุเจือปนอาหาร โดยชื่อของวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวจะเป็นชื่อทางเคมี

๘.๒ ค่าความปลอดภัย

ระบุค่าความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ ทั้งนี้ในบางกรณีอาจมีการกำหนดเป็นกลุ่มสารหากมีการประเมินความปลอดภัยเป็นกลุ่มโดยรวม เช่น ฟอสเฟต โดยค่าความปลอดภัย คือปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่ร่างกายรับได้ต่อวันหรือต่อสัปดาห์โดยไม่ก่อให้เกิดอันตราย ซึ่งการกำหนดค่าดังกล่าวแบ่งเป็น ๔ ลักษณะแตกต่างกันไปขึ้นกับชนิดของวัตถุเจือปนอาหารและการประเมินความปลอดภัย ได้แก่

ADI	Acceptable Daily Intake
PTWI	Provisional Tolerable Weekly Intake
PMTDI	Provisional Maximum Tolerable Daily Intake
MTDI	Maximum Tolerable Daily Intake

๘.๓ ชื่ออื่น (SYNONYMS)

ระบุชื่อสามัญ ตัวย่อ คำย่อ ของวัตถุเจือปนอาหารที่เป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไปอย่างกว้างขวางนอกเหนือจากชื่อทางเคมี นอกจากนั้นยังมีการกำหนดระบบเลขรหัสสากล (International Numbering System: INS) และระบบ USA FD&C number ในกรณีของสีผสมอาหาร ทั้งนี้ไม่รวมถึงชื่อที่มีการจดทะเบียนทางการค้า

๘.๔ คุณลักษณะ (DEFINITION)

ยกเลิก

โดยทั่วไปข้อมูลในส่วนนี้จะกล่าวถึงข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบ กรรมวิธีการผลิตที่ใช้ในการผลิตวัตถุเจือปนอาหารด้วยคำอธิบายสั้นๆ และสำหรับในกรณีของสารจากธรรมชาติหรือสารที่มีองค์ประกอบที่แตกต่างกันจะมีการระบุข้อมูลรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับกรรมวิธีการผลิตและการทำให้บริสุทธิ์

■ ชื่อทางเคมี ระบุชื่อทางเคมีของวัตถุเจือปนอาหารตามระบบ IUPAC หรือ IUBMB โดยในหัวข้อนี้อาจมีกำหนดชื่อสามัญที่เป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไปเพิ่มเติมด้วย

■ CAS number ระบบเลข The Chemical Abstract Service registry number (CAS number)

■ Chemical formula สูตรทางเคมีของวัตถุเจือปนอาหาร

■ Structural formula สูตรโครงสร้างทางเคมีของวัตถุเจือปนอาหาร

■ Formula weight มวลโมเลกุลของวัตถุเจือปนอาหาร

■ Assay ปริมาณ

๘.๕ คำจำกัดความ (DEFINITION)

ระบุคุณสมบัติทางกายภาพและคุณสมบัติจำเพาะอื่นๆ เช่น ความคงตัว กลิ่น ซึ่งโดยทั่วไปจะมีการแจ้งเงื่อนไขในการเก็บรักษาหรือการใช้วัตถุเจือปนอาหารในกรณีที่มีการกำหนดสภาวะไว้เฉพาะ

๘.๖ หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต (FUNCTIONAL USES)

ระบุหน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิตหรือวัตถุประสงค์ในการนำไปใช้ของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ กระบวนการผลิตอาหาร โดยอาจอ้างอิงหน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิตจาก CLASS NAMES AND THE INTERNATIONAL NUMBERING SYSTEM FOR FOOD ADDITIVES (CAC/GL 36-1989)

๘.๗ คุณลักษณะพิเศษจำเพาะ (CHARACTERISTICS)

■ การระบุเอกลักษณ์ (Identification) ระบุคุณสมบัติของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ ได้แก่ การละลายน้ำ (solubility in water), การละลายในตัวทำละลายอินทรีย์ (solubility in organic solvents), ปฏิกิริยาของสี (colour reactions), การดูดกลืนแสง (absorption spectra) ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH values) เป็นต้น โดยจะต้องระบุวิธีที่ใช้ทดสอบไว้ในหัวข้อวิธีวิเคราะห์ (METHOD OF ASSAY)

■ ความบริสุทธิ์ (Purity) ระบุข้อกำหนดของการปนเปื้อน ได้แก่ การปนเปื้อนทางด้านจุลินทรีย์ การปนเปื้อนโลหะหนัก เพื่อควบคุมความบริสุทธิ์ของวัตถุเจือปนอาหาร โดยค่าที่กำหนดจะสอดคล้องกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice; GMP) โดยจะต้องระบุวิธีที่ใช้ทดสอบไว้ในหัวข้อวิธีวิเคราะห์ (METHOD OF ASSAY)

๘.๘ วิธีวิเคราะห์ (METHOD OF ASSAY)

ระบุหลักการและรายละเอียดของวิธีการวิเคราะห์ โดยมีการอธิบายเกี่ยวกับทฤษฎี รายชื่อของอุปกรณ์และสารเคมีที่จำเป็น รายละเอียดของขั้นตอนในการวิเคราะห์และวิธีการสำหรับการคำนวณผลการวิเคราะห์

๙. รายชื่อคณะผู้ประเมิน (เฉพาะเล่มที่จัดส่งให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

๑๐. รายชื่อเอกสารอ้างอิง (Reference) ของรายงานผลการประเมินความปลอดภัย

๑๑. ภาคผนวก: รายการข้อมูลที่ได้รับจากผู้ยื่นประเมินความปลอดภัย

ยกเลิก

ภาคผนวก ข

รายงานผลการประเมินความปลอดภัยและกำหนดข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (Specification) ของเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารจากหน่วยงานประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ ประกอบด้วยรายละเอียด ๒ ส่วน ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ ๑ - ชื่อหน่วยงานประเมินความปลอดภัย

- รายชื่อคณะผู้ประเมิน (เฉพาะเล่มที่จัดส่งให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)
- เอกสารรักษาความลับและการไม่มีส่วนได้ส่วนเสียพร้อมลงนามโดยคณะผู้ประเมิน (เฉพาะเล่มที่จัดส่งให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

ส่วนที่ ๒ - รายงานผลการประเมินความปลอดภัยและการกำหนดข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารประกอบด้วย

๑. บทสรุปผู้บริหารภาษาไทย

๒. บทสรุปผู้บริหารภาษาอังกฤษ (Exclusive Summary) (ถ้ามี)

๓. สารบัญ

๔. บทนำ โดยกล่าวถึงความเป็นมา กฎหมาย มาตรฐานหรือแนวทางที่เกี่ยวข้องกับการประเมินความปลอดภัยของเอนไซม์ เช่น the General Specifications and Considerations for Enzyme Preparations used in Food Processing หรือ the Food Chemical Codex หรือ Combined Compendium of Food Additive หรือ Guideline for the conduct of food safety assessment of foods produced using recombinant-DNA Microorganisms กรณีเป็นเอนไซม์ที่ได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม เป็นต้น

๕. สรุปข้อมูลความปลอดภัยของเอนไซม์

๕.๑ สรุปข้อมูลคุณลักษณะเฉพาะของเอนไซม์ (Identity of Food Enzyme)

- IUBMB nomenclature: ชื่อและกลุ่มของเอนไซม์
- Systematic name: ชื่อตามระบบ
- Synonym: ชื่ออื่นๆ
- รหัสตัวเลขของเอนไซม์ตามระบบ เช่น INS No, IUBMB No, CAS No, หรืออื่นๆ

๕.๒ ข้อมูลองค์ประกอบทางเคมี

- น้ำหนักโมเลกุล (molecular mass)
- ลักษณะโครงสร้าง และจำนวนกรดอะมิโน
- Total Organic Solids (TOS)
- สิ่งปนเปื้อน หรือความไม่บริสุทธิ์ (Impurities)

๕.๓ สรุปข้อมูลเกี่ยวกับคุณสมบัติของเอนไซม์ โดยอธิบายกลไกการเกิดปฏิกิริยา สภาพแวดล้อม เช่น อุณหภูมิ หรือค่า pH ที่เหมาะสมของการเกิดปฏิกิริยา ความต้องการ co-factor ในการทำปฏิกิริยา การทำลายหรือการยับยั้งการทำงานของเอนไซม์

๕.๔ สรุปข้อมูลเกี่ยวกับสิ่งมีชีวิตที่เป็นแหล่งของเอนไซม์

- ประวัติการค้นพบ และ/หรือการใช้ประโยชน์ของสิ่งมีชีวิตที่จะนำมาใช้เป็นแหล่งผลิตของเอนไซม์ชนิดนั้น
- กรณีเป็นสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม ต้องระบุข้อมูลทั้งของสิ่งมีชีวิตผู้รับสารพันธุกรรมและผู้ให้สารพันธุกรรม รวมถึงลักษณะของชิ้นส่วนพันธุกรรมที่ใช้ และลักษณะของชิ้นส่วนพันธุกรรมที่ได้เมื่อทำการตัดต่อพันธุกรรมแล้ว

๕.๕ กระบวนการผลิต หรือการเลี้ยงเชื้อ รวมถึงกระบวนการแยกผลิตภัณฑ์ทางชีวภาพและการทำให้บริสุทธิ์

ยกเลิก

๕.๖ กระบวนการเติมสาร (กรณีที่เป็นสารไซม์เตรียมสำเร็จ) หรือกระบวนการตรึงเอนไซม์ (กรณีที่เป็นสารไซม์ตรึงรูป) และการบรรจุ

๕.๗ สรุปข้อมูลเกี่ยวกับประเภทอาหารที่ต้องการนำเอนไซม์ไปใช้ และปริมาณการใช้แนะนำ

๕.๘ สรุปข้อมูลเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงของอาหาร และผลพลอยได้ที่อาจเกิดขึ้นในอาหารเมื่อมีการใช้เอนไซม์นั้นๆ

๕.๙ สรุปข้อมูลการศึกษาเกี่ยวกับการเกิดพิษ และค่าที่ปลอดภัยสำหรับมนุษย์ในการรับสัมผัส

๕.๑๐ สรุปข้อมูลการศึกษาเกี่ยวกับการก่อภูมิแพ้

๕.๑๑ สรุปข้อมูลเกี่ยวกับการประเมินการได้รับสัมผัส กรณีที่ใช้เป็นเอนไซม์เตรียมสำเร็จ โดยคำนวนจากปริมาณ TOS ของเอนไซม์ที่เหลืออยู่ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย หรือเป็นค่า TOS ที่คำนวนมาได้จากปริมาณการใช้ โดยจะต้องอธิบายเกี่ยวกับข้อมูลปริมาณการบริโภคของอาหารชนิดที่นำมาคำนวณ ทั้งนี้อาจใช้วิธีการคำนวณแบบ Budget method ได้ในกรณีที่ต้องการนำไปใช้กับอาหารหลายกลุ่ม ยกเว้นอาหารสำหรับเด็กทารก และอาจอธิบายวิธีการกำจัดออกเอนไซม์ออกจากผลิตภัณฑ์ประกอบด้วยก็ได้

๖. สรุปข้อมูลการประเมินความปลอดภัยและการกำหนดข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานจากหน่วยงานประเมินความปลอดภัยที่เป็นสากลหรือจากต่างประเทศ (ถ้ามี)

๗. อภิปรายและสรุปผล

๘. ข้อเสนอคุณภาพหรือมาตรฐาน (Specification) ของเอนไซม์นั้นๆ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

๘.๑ ชื่อของเอนไซม์ ตามด้วยแหล่งของเอนไซม์

ระบุชื่อสามัญของเอนไซม์ (Trivial Name) โดยการเติม “ase” หลังชื่อสารซับสเตรตที่เอนไซม์ไปเร่งปฏิกิริยา เช่น เซลลูเลส (Cellulase) ย่อยสลายเซลลูโลส โปรติเอส (Protease) ย่อยสลายโปรตีน (Protien) เป็นต้น พร้อมทั้งสิ่งมีชีวิตที่เป็นแหล่งของเอนไซม์ และสิ่งมีชีวิตผู้ให้สารพันธุกรรมในกรณีที่เป็นเอนไซม์ซึ่งได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปลงพันธุกรรม

๘.๒ ค่า no-observed-effect level (NOEL) และ/หรือ the no-observed-adverse-effect level (NOAEL) และ/หรือ ค่าความปลอดภัย (Acceptable Daily Intake) โดยค่า ADI สามารถกำหนดค่า ADI ได้เป็น ๔ ลักษณะขึ้นอยู่กับข้อมูลทางด้านพิษวิทยา ได้แก่ กำหนดเป็นตัวเลข หรือ "not specified" หรือ "not limited" หรือ "Acceptable"

๘.๓ ชื่ออื่น (SYNONYMS)

ระบุชื่อสามัญ ตัวย่อ คำย่อ ของเอนไซม์ที่เป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไปอย่างกว้างขวาง นอกจากนั้นยังมีการกำหนดระบบเลขรหัสสากล ทั้งนี้ไม่รวมถึงชื่อที่มีการจดทะเบียนทางการค้า

๘.๔ แหล่งของเอนไซม์

โดยทั่วไปข้อมูลในส่วนนี้จะกล่าวถึงข้อมูลเกี่ยวกับสิ่งมีชีวิตที่ใช้ผลิตของเอนไซม์ กรรมวิธีการผลิต หรือการเลี้ยงเชื้อ และการทำให้บริสุทธิ์ด้วยคำอธิบายสั้นๆ

๘.๕ ปฏิกิริยาหลักของเอนไซม์ (Active Principle)

๘.๖ ชื่อตามระบบ (Systematic name) และรหัสตัวเลข เช่น INS No, IUBMB No, CAS No เป็นต้น

๘.๗ กลไกการทำงาน (Reaction Catalyzed) อธิบายกลไกการทำงาน เช่น ตำแหน่งของพันธะของสารที่เอนไซม์เข้าไปทำปฏิกิริยาเป็นต้น

๘.๘ ปฏิกิริยารองของเอนไซม์ (Secondary Enzyme Activity)

๘.๙ คำอธิบายลักษณะ (DESCRIPTION)

ระบุคุณสมบัติทางกายภาพและคุณสมบัติจำเพาะอื่นๆ เช่น สี ความคงตัว กลิ่น ซึ่งโดยทั่วไปจะมีการแจ้งเงื่อนไขในการเก็บรักษาหรือการใช้ในกรณีที่มีการกำหนดสภาวะไว้เป็นการเฉพาะ

๘.๑๐ หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต (FUNCTIONAL USES)

ยกเลิก

ระบุหน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิตหรือวัตถุประสงค์ในการนำไปใช้ของเอนไซม์ชนิดนั้นๆ กระบวนการผลิตอาหาร

๘.๑๑ คุณลักษณะโดยทั่วไป (General Specification)

■ <u>การระบุเอกลักษณ์ (Identification)</u> ระบุคุณสมบัติของเอนไซม์ชนิดนั้นๆ (Enzyme Activity) โดยจะต้องระบุวิธีที่ใช้ทดสอบไว้ในหัวข้อวิธีวิเคราะห์ (METHOD OF ASSAY)

■ <u>ความบริสุทธิ์ (Purity)</u> ระบุข้อกำหนดของการปนเปื้อน ได้แก่ การปนเปื้อนทางด้านจุลินทรีย์ การปนเปื้อนโลหะหนัก โดยค่าที่กำหนดควรสอดคล้องกับ the General Specifications and Considerations for Enzyme Preparations used in Food Processing

๘.๑๒ วิธีวิเคราะห์ (METHOD OF ASSAY)

ระบุหลักการและรายละเอียดของวิธีการวิเคราะห์ Enzyme Activity โดยมีการอธิบายเกี่ยวกับทฤษฎี รายชื่อของอุปกรณ์และสารเคมีที่จำเป็น รายละเอียดของขั้นตอนในการวิเคราะห์และวิธีการสำหรับการคำนวณผลการวิเคราะห์ ซึ่งสามารถอ้างอิงได้จาก Combined Compendium of Food Additive

๙. รายชื่อคณะผู้ประเมิน (เฉพาะเล่มที่จัดส่งให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

๑๐. รายชื่อเอกสารอ้างอิง (Reference)

๑๑. ภาคผนวก: รายการข้อมูลที่ได้รับจากผู้ยื่นประเมินความปลอดภัย

ยกเลิก

บัญชีแนบท้ายหมายเลข ๓ หลักเกณฑ์และแนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ

๑. ความเป็นมา

ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีนโยบายเกี่ยวกับการเพิ่มประสิทธิภาพในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์สุขภาพ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้กระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์สุขภาพเป็นไปด้วยความสะดวก รวดเร็ว และมีประสิทธิภาพ ซึ่งเป็นการผลักดันให้เกิดการปฏิรูประบบคุ้มครองผู้บริโภคและระบบการอนุญาตผลิตภัณฑ์สุขภาพที่มีประสิทธิภาพ ทันสมัย และสอดคล้องกับสากล ดังนั้น จึงจำเป็นต้องมีหน่วยประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ เพื่อทำหน้าที่ประเมินเอกสารทางวิชาการ สำหรับนำผลการประเมินมาประกอบกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพในผลิตภัณฑ์อาหาร

๒. ขอบเขต

๒.๑ ประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ

อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ ได้แก่

๒.๑.๑ อาหารที่ใช้สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค หรือผู้ที่มีสภาพผิดปกติทางร่างกาย เช่น นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่เป็นโรค มีความผิดปกติ หรือภาวะทางการแพทย์ อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่เป็นโรค มีความผิดปกติ หรือภาวะทางการแพทย์ อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยโรคต่าง ๆ เป็นต้น

๒.๑.๒ อาหารที่ใช้สำหรับบุคคลผู้มีวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ เช่น อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก อาหารสำหรับสตรีมีครรภ์ เป็นต้น

๒.๒ ประเมินประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพในผลิตภัณฑ์อาหาร

๓. ข้อกำหนดของหน่วยประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ

๓.๑ คุณสมบัติและความรับผิดชอบของหน่วยประเมิน

๓.๑.๑ คุณสมบัติ

๑) มีเอกสารแสดงถึงการจัดตั้งหน่วยงานอย่างถูกต้องตามกฎหมาย

๒) เป็นหน่วยงานที่มีความเป็นกลางและเป็นอิสระจากภาคธุรกิจ โดยอยู่บนพื้นฐานของข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ เช่น หน่วยงานภาครัฐ สถาบันการศึกษา สถาบันที่เป็นเครื่องมือของส่วนราชการ (หน่วยงานอิสระ ภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยงานรัฐ)

๓) มีการกำหนดนโยบาย และมีการบริหารการจัดการในลักษณะที่เป็นธรรม ไม่เลือกปฏิบัติ

๔) มีฝ่ายบริหารจัดการ เพื่อประสานและอำนวยความสะดวกในการประสานงานระหว่างผู้เชี่ยวชาญต่างๆ เพื่อรวบรวมข้อคิดเห็นและจัดทำเป็นรายงานผลการประเมิน รวมถึงการประสานงานระหว่างหน่วยประเมินและสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๕) มีผู้เชี่ยวชาญหรือเครือข่ายผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่างๆ ที่กำหนด เพื่อทำหน้าที่เป็นผู้พิจารณาและจัดทำผลการประเมิน

ยกเลิก

๓.๑.๒ ความรับผิดชอบ

๑) ประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประเมินประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพในผลิตภัณฑ์อาหาร

๒) จัดทำบัญชีรายชื่อคณะผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่างๆ เพื่อทำหน้าที่เป็นคณะผู้พิจารณาผลการประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประเมินประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพในผลิตภัณฑ์อาหาร

๓) พิจารณาคุณภาพและความเพียงพอของข้อมูลวิชาการและเอกสารหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่ยื่นโดยผู้ประกอบการ ร่วมกับสำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยอ้างอิงรายละเอียดตามคู่มือสำหรับประชาชน เรื่อง อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และเรื่อง การขอประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ

๔) ประสานและกำหนดคณะผู้เชี่ยวชาญในสาขาที่เกี่ยวข้อง เพื่อพิจารณาประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประเมินประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพในผลิตภัณฑ์อาหาร

ทั้งนี้ การพิจารณาประเมินแต่ละเรื่อง ต้องมีคณะผู้เชี่ยวชาญอย่างน้อย ๓ ท่าน จากสาขาที่เกี่ยวข้อง เช่น สาขาอาหารและโภชนาการ สาขาโภชนคลินิก สาขาเวชศาสตร์ สาขากุมารเวชศาสตร์ เป็นต้น แล้วแต่กรณี

๕) รวบรวมข้อคิดเห็นและจัดทำเป็นรายงานสรุปผลการประเมิน พร้อมส่งเอกสารทั้งหมดให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเพื่อพิจารณาดำเนินการต่อไป

๖) รักษาความลับของข้อมูล และต้องไม่เปิดเผยข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์หรือข้อมูลของผู้รับการประเมินให้แก่บุคคลที่สาม โดยไม่ได้รับการยินยอมจากผู้ขอรับการประเมินเป็นลายลักษณ์อักษร ใน กรณีที่กฎหมายต้องการให้เปิดเผยข้อมูลไปยังบุคคลที่สาม หน่วยงานต้องแจ้งให้ผู้ขอรับการประเมินทราบถึงข้อมูลที่จะเปิดเผยก่อน ทั้งนี้ หากเกิดปัญหาการเผยแพร่ข้อมูลความลับดังกล่าว หน่วยงานประเมินต้องรับผิดชอบในผลเสียที่เกิดขึ้น

๓.๒ คุณสมบัติของผู้พิจารณาประเมินฯ

๓.๒.๑ ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นที่ปรึกษาจากศูนย์ข้อมูลที่ปรึกษาไทย กระทรวงการคลัง หรือมีรายชื่อในบัญชีรายชื่อคณะผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่างๆ ของหน่วยงานประเมิน

๓.๒.๒ มีความเป็นกลาง และไม่มีส่วนได้ส่วนเสียในเรื่องที่พิจารณาประเมินนั้นๆ และต้องไม่เป็นผู้แทนในคณะอนุกรรมการโภชนาการและการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ (อ.๓) พิจารณาให้ข้อคิดเห็นในเรื่องที่พิจารณาประเมินนั้นๆ

๓.๒.๓ มีความรู้และประสบการณ์ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับเรื่องที่ประเมิน หรือด้านอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยมีผลงานการทบทวนงานทางวิทยาศาสตร์ หรือมีผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารไทยหรือต่างประเทศที่เป็นที่ยอมรับหรือมีผลงานวิชาการในสาขาที่เกี่ยวข้องและเป็นที่ยอมรับ

๓.๒.๔ รักษาความลับของข้อมูลที่ได้รับและลงนามเพื่อแสดงเจตจำนงในการรักษาความลับ

ยกเลิก

๔. แนวทางปฏิบัติในการพิจารณาประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ

๔.๑ การประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ

๔.๑.๑ ผู้ขอประเมิน จัดเตรียมเอกสารตามแบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องสำหรับการขอประเมินอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และยื่นแบบคำขอประเมินด้านโภชนาการและความปลอดภัยสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษพร้อมเอกสาร ที่หน่วยงานประเมิน

๔.๑.๒ หน่วยงานประเมินดำเนินการพิจารณาประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และจัดทำรายงานสรุปผลการประเมินพร้อมเอกสารทั้งหมดแก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และผู้ขอประเมิน

๔.๑.๓ ผู้ขออนุญาต ยื่นคำขอฯและรายงานสรุปผลการประเมินพร้อมเอกสารตามที่กำหนดไว้ในคู่มือประชาชน เรื่อง การขออนุญาตและแก้ไขรายการผลิตภัณฑ์อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ, การขออนุญาตและแก้ไขรายการผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสำหรับทารก นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก รวมถึงผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก รวมถึงผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ แล้วแต่กรณี และชำระค่าพิจารณาคำขอ

๔.๑.๔ เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความครบถ้วนของคำขอฯและเอกสารประกอบการพิจารณา ตามที่กำหนด

(๑) กรณีเอกสารไม่ครบถ้วน

(๑.๑) รับคำขอแบบมีข้อบกพร่อง ผู้ขอฯ ดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องภายใน ๑๐ วันทำการ ถ้าไม่ครบถ้วนหรือเกินเวลาที่กำหนด จะคืนคำขอ

(๑.๒) คืนคำขอ ส่งคืนคำขอฯและเอกสาร

๔.๑.๕ กรณีเอกสารครบถ้วนแล้ว เจ้าหน้าที่ตรวจสอบคำขอฯ และเอกสารว่าสอดคล้องตามกฎหมายหรือไม่ ถ้าไม่สอดคล้องให้ผู้ขอฯแก้ไขภายใน ๔๐ วันทำการ กรณีที่ผู้ขอฯ แก้ไขไม่ครบถ้วนหรือเกินเวลาที่กำหนด จะคืนคำขอ

๔.๑.๖ เจ้าหน้าที่รวบรวมและสรุปข้อมูลประกอบการพิจารณา และเสนอให้คณะอนุกรรมการโภชนาการและการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ (อ.๓) พิจารณาให้ข้อคิดเห็น

๔.๑.๗ กรณีอนุกรรมการฯ ต้องการข้อมูล/รายละเอียดเพิ่มเติมหรือไม่

(๑) ต้องการข้อมูล/รายละเอียดเพิ่มเติม เจ้าหน้าที่แจ้งผู้ขอฯให้จัดเตรียมข้อมูลและจัดส่งให้ภายใน ๔๐ วันทำการ ถ้าไม่ครบถ้วนหรือเกินเวลาที่กำหนดจะดำเนินการคืนคำขอ

(๒) ไม่ต้องการข้อมูล/รายละเอียดเพิ่มเติม เจ้าหน้าที่แจ้งผลการพิจารณาให้ผู้ขอฯ รับทราบ

๔.๑.๘ คำขอฯ หรือเอกสาร หรือฉลากอาหาร มีการแก้ไขอีกหรือไม่

(๑) กรณีมีการแก้ไข เจ้าหน้าที่แจ้งผู้ขอฯให้แก้ไขและจัดส่งให้ภายใน ๔๐ วันทำการ ถ้าไม่ครบถ้วนหรือเกินเวลาที่กำหนดจะดำเนินการคืนคำขอ

(๒) กรณีไม่มีการแก้ไข เจ้าหน้าที่เสนอผลการพิจารณาต่อผู้มีอำนาจ

๔.๑.๙ ผู้มีอำนาจพิจารณาตัดสินอนุญาตหรือไม่อนุญาต

(๑) กรณีอนุญาต ผู้มีอำนาจอนุมัติใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร/แบบคำขอฯ/หนังสือแจ้งผลการพิจารณา (แล้วแต่กรณี) แจ้งผลการพิจารณาแก่ผู้ขอฯ และเก็บเอกสารเข้าแฟ้ม กรณีได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารต้องชำระค่าธรรมเนียม

ยกเลิก

(๒) กรณีไม่อนุญาตหรือคืนคำขอ ผู้มีอำนาจคืนคำขอ แจ้งผลการพิจารณาแก่ผู้ขอฯ

หมายเหตุ: ๑. ระยะเวลาการให้บริการ เริ่มนับระยะเวลาตั้งแต่ได้รับเอกสารที่ครบถ้วนถูกต้อง ไม่นับระยะเวลาการตอบคำชี้แจงหรือยื่นเอกสารเพิ่มเติมจากผู้ขออนุญาต

๒. ผู้ขออนุญาตจะต้องดำเนินการตอบคำชี้แจงหรือยื่นเอกสารเพิ่มเติมภายในระยะเวลาและจำนวนครั้งที่กำหนดในคู่มือประชาชน

๓. กรณีผลิตภัณฑ์มีความซับซ้อนหรือมีความคาบเกี่ยวของการปฏิบัติตามกฎหมายหลายฉบับ จะต้องผ่านการพิจารณาโดยคณะทำงาน/คณะกรรมการ/หรือผู้เชี่ยวชาญ จะต้องใช้ระยะเวลาเพิ่มจากที่ระบุไว้ในคู่มือประชาชนโดยประมาณ ๔๕ วันทำการ แล้วแต่กรณี

๔.๒ การประเมินประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ

๔.๒.๑ ผู้ขอฯ ยื่นเอกสารหลักฐานประกอบการขอประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพตามที่กำหนดไว้ในคู่มือสำหรับประชาชน เรื่อง การขอประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ ให้แก่หน่วยประเมินประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ พร้อมรับผิดชอบในการจ่ายค่าธรรมเนียมประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ ตามอัตราที่หน่วยงานประเมินฯ กำหนด

๔.๒.๒ หน่วยประเมินฯ รับมอบเอกสารและพิจารณาความครบถ้วน คุณภาพและความเพียงพอของเอกสารหลักฐาน จากนั้นแจ้งให้ผู้ขอประเมินฯ ทราบเพื่อส่งเอกสารเพิ่มเติมกรณีไม่ครบถ้วน ตามกำหนดเวลาที่หน่วยงานประเมินฯ กำหนด

๔.๒.๓ หน่วยประเมินพิจารณาดำเนินการภายในระยะเวลาที่กำหนด ทั้งนี้ ไม่รวมระยะเวลาที่ใช้ในการเรียกขอเอกสารเพิ่มเติม ในกรณีที่ข้อมูลที่ยื่นมายังไม่เพียงพอสำหรับประกอบการตัดสินใจของผู้เชี่ยวชาญในการพิจารณาประเมิน

๔.๒.๔ ภายหลังจากที่หน่วยประเมินฯ พิจารณาประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพแล้วเสร็จ และจัดทำรายงานสรุปผลการประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ ซึ่งมีรายละเอียดตามที่กำหนดไว้ในภาคผนวก ก จำนวน ๓ ชุด ภายในระยะเวลาที่กำหนด ให้จัดส่งรายงานผลการประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ จำนวน ๑ ชุด พร้อมเอกสารประกอบการพิจารณาทั้งหมด ให้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องดังนี้

๑) ผู้ขอประเมินฯ เพื่อนำไปดำเนินการต่อไป

๒) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อเป็นเอกสารอ้างอิง

๓) หน่วยประเมินความปลอดภัย เพื่อเก็บเป็นหลักฐาน

๕. หน่วยงานประเมิน

ศูนย์ประเมินด้านโภชนาการและการกล่าวอ้างทางสุขภาพของผลิตภัณฑ์อาหารแห่งประเทศไทย มูลนิธิพัฒนาโภชนาการ

ยกเลิก

ภาคผนวก ก

รายงานสรุปผลการประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ

รายงานสรุปผลการประเมินประกอบด้วยรายละเอียด ๒ ส่วนหลัก ดังต่อไปนี้

<u>ส่วนที่ ๑</u> :

ชื่อหน่วยประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ รายชื่อคณะผู้พิจารณาประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ เอกสารรักษาความลับและการไม่มีส่วนได้ส่วนเสียพร้อมลงนามโดยคณะผู้เชี่ยวชาญที่ให้ข้อคิดเห็น (เฉพาะรายงานฉบับที่หน่วยประเมินส่งให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

<u>ส่วนที่ ๒</u> : ผลการพิจารณาประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ

- การประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ

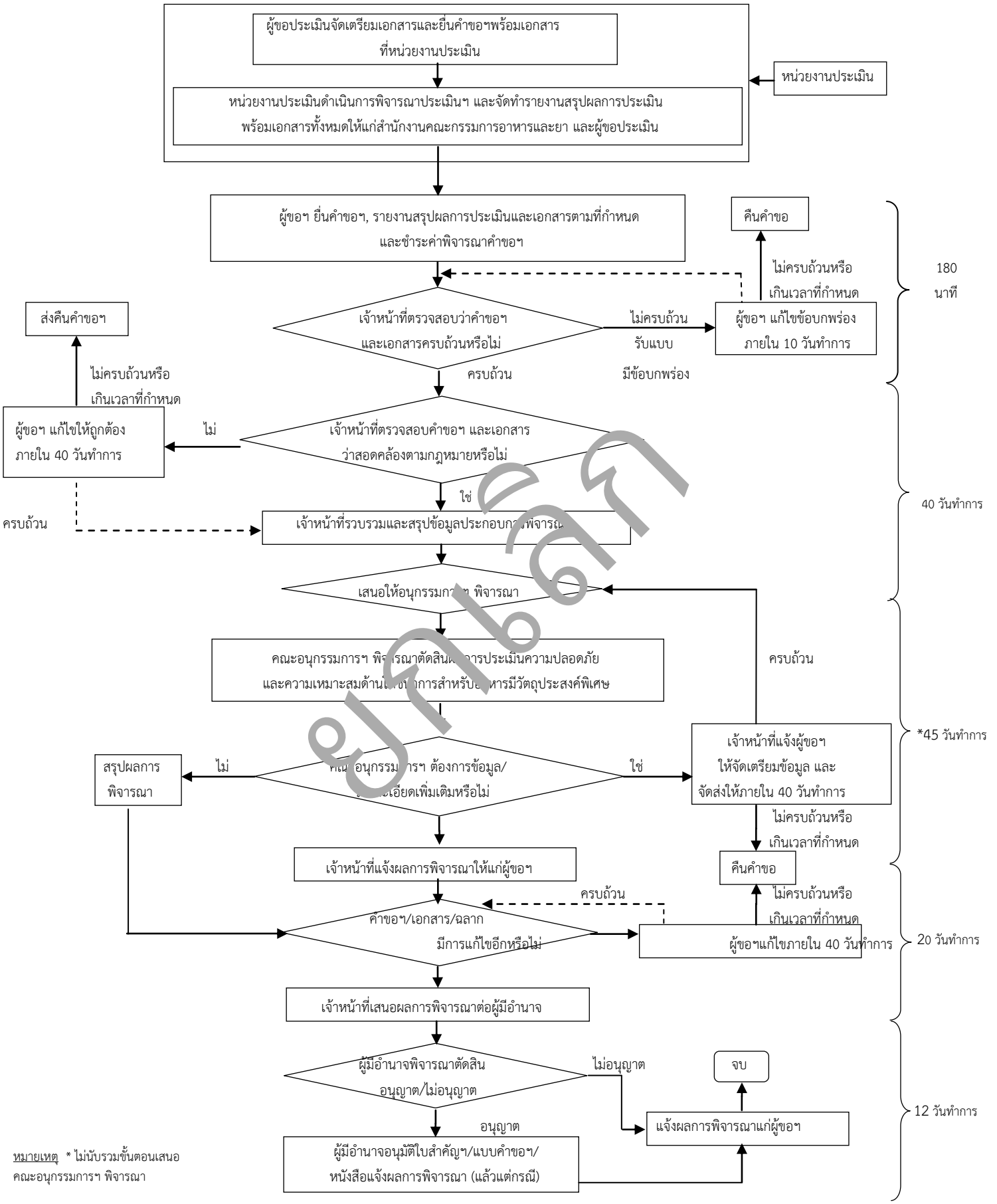
  ๑. บทสรุปผู้บริหาร
  ๒. สรุปข้อมูลทั่วไปของอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ ได้แก่
     ๒.๑ สูตรส่วนประกอบ
     ๒.๒ คุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์
     ๒.๓ กระบวนการผลิต
     ๒.๔ อายุการเก็บรักษา สภาวะการเก็บรักษา
     ๒.๕ กลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย และวัตถุประสงค์การบริโภค
     ๒.๖ วิธีการบริโภค
     ๒.๗ รายละเอียดผู้ผลิต ผู้นำเข้า และประเทศที่มีการจำหน่าย
     ๒.๘ รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ทางการแพทย์
  ๓. สรุปข้อมูลด้านโภชนาการ
  ๔. สรุปข้อมูลด้านความปลอดภัย (ถ้ามี)
  ๕. สรุปข้อมูลด้านประสิทธิผลที่มีต่อกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย
  ๖. สรุปผลการประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ
  ๗. ข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะเพิ่มเติม
  ๘. รายการเอกสารอ้างอิง

- การประเมินประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ

  ๑. บทสรุปผู้บริหาร
  ๒. สรุปข้อมูลของอาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่มีการกล่าวอ้างทางสุขภาพ
  ๓. รายละเอียดการประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ
     ๓.๑ คุณลักษณะของอาหารหรือส่วนประกอบของอาหาร
     ๓.๒ ความสัมพันธ์ของผลที่ต้องการกล่าวอ้างต่อสุขภาพมนุษย์
     ๓.๓ การพิสูจน์เอกสารทางวิทยาศาสตร์ของผลที่ต้องการกล่าวอ้าง
     ๓.๔ ข้อคิดเห็นของหน่วยประเมินต่อข้อความกล่าวอ้างทางสุขภาพ
     ๓.๕ เงื่อนไขการแสดงข้อความกล่าวอ้างทางสุขภาพ
  ๔. สรุปผลการประเมินประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางสุขภาพ
  ๕. ข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะเพิ่มเติม
  ๖. รายการเอกสารอ้างอิง

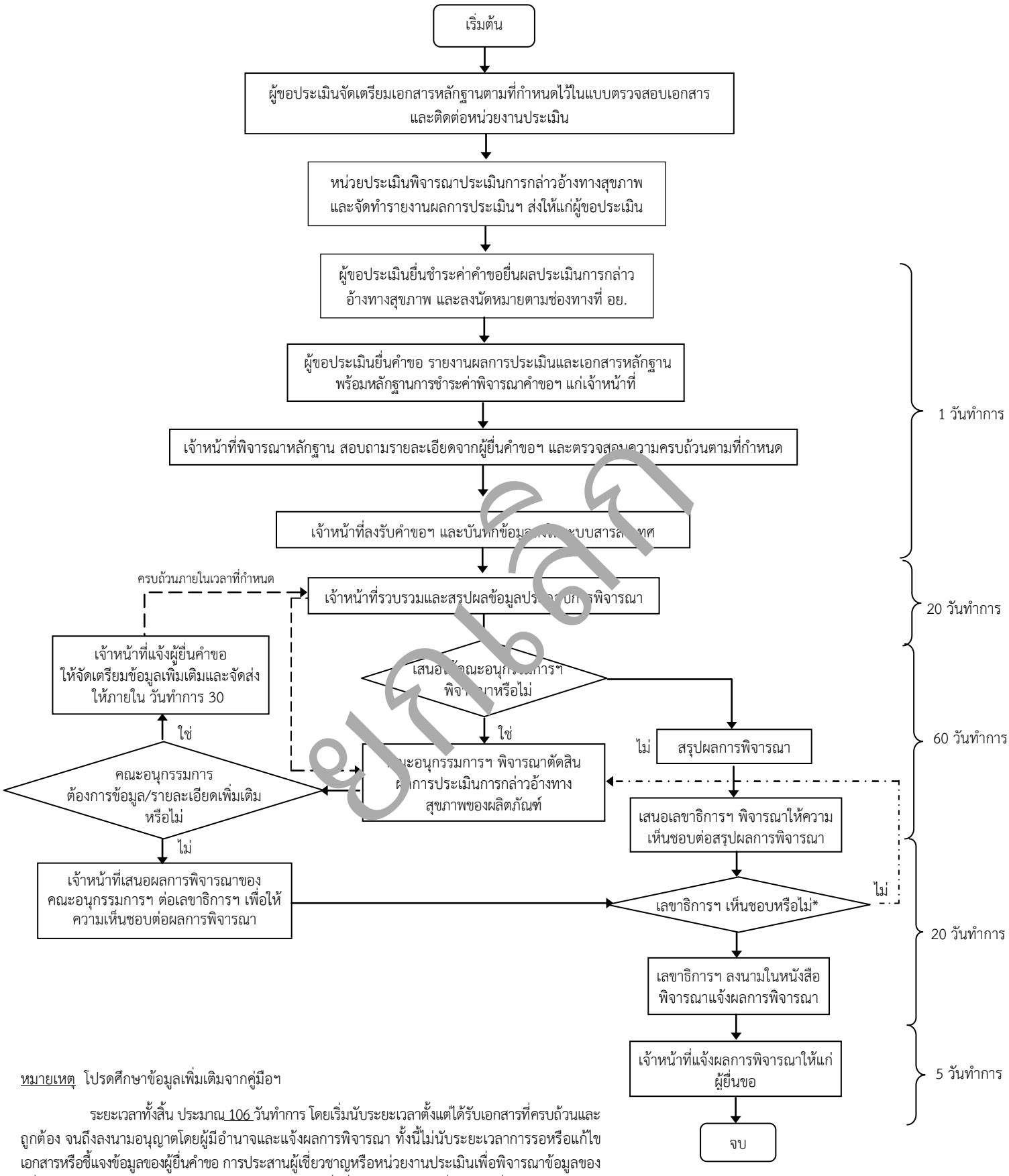
ยกเลิก

ภาคผนวก ข กระบวนการประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ



ยกเลิก

ภาคผนวก ข สรุปกระบวนการขอประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ



ยกเลิก

<u>หมายเหตุ</u> โปรดศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากคู่มือฯ

ระยะเวลาทั้งสิ้น ประมาณ <u>106</u> วันทำการ โดยเริ่มนับระยะเวลาตั้งแต่ได้รับเอกสารที่ครบถ้วนและถูกต้อง จนถึงลงนามอนุญาตโดยผู้มีอำนาจและแจ้งผลการพิจารณา ทั้งนี้ไม่นับระยะเวลาการรอหรือแก้ไขเอกสารหรือชี้แจงข้อมูลของผู้ยื่นคำขอ การประสานผู้เชี่ยวชาญหรือหน่วยงานประเมินเพื่อพิจารณาข้อมูลของผู้ยื่นคำขอ และการพิจารณาโดยคณะอนุกรรมการในกรณีที่ผู้ยื่นคำขอต้องมีการยื่นข้อมูลเพิ่มเติม

* หมายถึง กรณีไม่เห็นชอบกับผลการพิจารณาที่ไม่ได้เสนอคณะอนุกรรมการพิจารณา เลขาธิการฯ อาจสั่งการให้เสนอคณะอนุกรรมการพิจารณาให้ความเห็น

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๑๓) พ.ศ. ๒๕๖๓

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขหลายฉบับที่กำหนดมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

โดยที่เป็นการสมควรรวบรวมข้อกำหนดเกี่ยวกับมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อนตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องหลายฉบับไว้ด้วยกันและปรับปรุงให้สอดคล้องกับสถานการณ์ในปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๒) และ(๓) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานวิธีการผลิตและฉลากสำหรับน้ำมันถั่วลิสง ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๖ ถ้ามีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives) ให้มีได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้”

ข้อ ๒ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๖/๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานวิธีการผลิตและฉลากสำหรับน้ำมันถั่วลิสง ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

“ข้อ ๖/๑ ในกรณีที่มีสารปนเปื้อนให้ตรวจพบได้ไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน”

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกบัญชีสารปนเปื้อน (contaminants) ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานวิธีการผลิตและฉลากสำหรับน้ำมันถั่วลิสง ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกความในข้อ ๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๖ น้ำมันปาล์มที่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร (Food additives) ต้องใช้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้เท่านั้น”

ข้อ ๕ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๖/๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔

“ข้อ ๖/๑ ในกรณีที่มีสารปนเปื้อนให้ตรวจพบได้ไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน”

ข้อ ๖ ให้ยกเลิกบัญชีสารปนเปื้อน (contaminants) ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔

ข้อ ๗ ให้ยกเลิกความในข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๗ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๔ น้ำมันมะพร้าวที่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร (Food additives) ต้องใช้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้เท่านั้น”

ข้อ ๘ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๔/๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๗ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔

"ข้อ ๔/๑ ในกรณีที่มีสารปนเปื้อนให้ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน"

ข้อ ๙ ให้ยกเลิกบัญชีสารปนเปื้อน (contaminants) ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๕๗ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔

ข้อ ๑๐ ให้ยกเลิกความใน (๗) ของข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๘๓ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง ช็อกโกแลต ลงวันที่ ๑๕ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(๗) ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน"

ข้อ ๑๑ ให้ยกเลิกความใน (๖) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๕) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(๖) ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน"

ข้อ ๑๒ ให้ยกเลิกความใน (๙) ของข้อ ๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ชา ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(๙) ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน"

ข้อ ๑๓ ให้ยกเลิกความใน (๗) ของข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๑๔ ให้ยกเลิกความใน (๑๒) ของข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(๑๒) ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน"

ข้อ ๑๕ ให้ยกเลิกความใน (๒) ของข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำส้มสายชู ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(๒) ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน"

ข้อ ๑๖ ให้ยกเลิกความใน (๘) ของข้อ ๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำมันและไขมัน ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(๘) ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน"

ข้อ ๑๗ ให้ยกเลิกความใน (๑๕) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๑) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำผึ้ง ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(๑๕) ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน"

ข้อ ๑๘ ให้ยกเลิกความใน (๘) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(๘) ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน"

ข้อ ๑๙ ให้ยกเลิกความใน (๙) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เนย ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(๙) ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน"

ข้อ ๒๐ ให้ยกเลิกความใน (๒) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๖) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ไข่เยี่ยวม้า ลงวันที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(๒) ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน"

ข้อ ๒๑ ให้ยกเลิกความใน (๓) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๐) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง ชาสมุนไพร ลงวันที่ ๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(๓) ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน และตรวจพบสารพิษตกค้างตามชนิดและปริมาณที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารที่มีสารพิษตกค้าง"

ข้อ ๒๒ ให้ยกเลิกความใน (๓) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ลงวันที่ ๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(๓) ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน"

ข้อ ๒๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง มาตรฐานอาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี ลงวันที่ ๑๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ ๓ อาหารตามข้อ ๒ ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน"

ข้อ ๒๔ ให้ยกเลิกความใน (๕) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๘) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม ลงวันที่ ๑๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๕ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(๕) ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน"

ข้อ ๒๕ ให้ยกเลิกความใน (๖) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๘) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม ลงวันที่ ๑๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๕

ข้อ ๒๖ ให้ยกเลิกความใน (๔) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(๔) ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน"

ข้อ ๒๗ ให้ยกเลิกความใน (๙) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๙) ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน”

ข้อ ๒๘ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๓

อนุทิน ชาญวีรกูล
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๗ ตอนพิเศษ ๑๑๘ ง ลงวันที่ ๒๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๓)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๑๔) พ.ศ. ๒๕๖๓

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อกำหนดของมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖(๓) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไวดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๘ (พ.ศ. ๒๕๒๙) เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ลงวันที่ ๒๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๙

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๗๓) พ.ศ. ๒๕๔๖ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๐ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๖

ข้อ ๒ ให้อาหารที่มีสารปนเปื้อนเป็นอาหารที่กำหนดมาตรฐาน

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

"สารปนเปื้อน" หมายความว่า สารที่ปนเปื้อนกับอาหาร โดยไม่ได้ตั้งใจเติมลงไปในอาหาร แต่ปนเปื้อนโดยเป็นผลเนื่องจากการผลิต การเตรียม การแปรรูป การบรรจุ การขนส่งหรือการเก็บรักษา หรือปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม ทั้งนี้ไม่รวมถึงสิ่งแปลกปลอมทางกายภาพ

"ปริมาณสูงสุด" หมายถึง ปริมาณสารปนเปื้อนสูงสุดในอาหารส่วนที่บริโภคได้ ยกเว้นกรณีที่มีการกำหนดลักษณะของอาหารไว้เป็นการเฉพาะ

ข้อ ๔ อาหารที่มีสารปนเปื้อนต้องมีมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ตรวจพบสารปนเปื้อนตกค้างได้ไม่เกินปริมาณสูงสุด ตามที่ระบุไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้

(๒) ตรวจพบสารปนเปื้อนนอกเหนือจาก (๑) ได้ไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดไว้ตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับสารปนเปื้อนและสารพิษในอาหารและอาหารสัตว์ (Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed; CODEX STAN ๑๙๓-๑๙๙๕) ฉบับล่าสุด

(๓) ตรวจพบสารปนเปื้อนนอกเหนือจาก (๑) และ (๒) ไม่เกินปริมาณสูงสุดซึ่งพิจารณาตามแนวทางการกำหนดค่าปริมาณสูงสุดสำหรับสารปนเปื้อนของคณะกรรมาธิการโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (Codex Alimentarius Commission) และให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายรับผิดชอบในการนำสืบพิสูจน์ให้เห็นว่าปริมาณสารที่ปนเปื้อนนั้นอยู่ในระดับสูงสุดที่ยอมรับได้

ข้อ ๕ วิธีการตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนให้เป็นไปตามที่กำหนดในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๖ ประกาศนี้ ไม่ใช้บังคับกับอาหารดังต่อไปนี้

(๑) วัตถุเจือปนอาหาร และสารช่วยในการผลิตตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

(๒) น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๓) น้ำแร่ธรรมชาติ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำแร่ธรรมชาติ

ข้อ ๗ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๓

อนุทิน ชาญวีรกูล
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๗ ตอนพิเศษ ๑๑๘ ง ลงวันที่ ๒๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๓)

บัญชีหมายเลข ๑

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

ตารางที่ ๑ ข้อกำหนดปริมาณสูงสุดของโลหะหนัก

๑. แคดเมียม (cadmium)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	เงื่อนไข
เมล็ดธัญพืช *ยกเว้น* บัควีต กานิวา ควินัว ข้าวสาลีและข้าวขัดสี	๐.๑	ทั้งเมล็ด	(๑)
ข้าวขัดสี	๐.๔	ทั้งเมล็ด	(๑)
ข้าวสาลีรวมทั้งดูรัมวีต สเปลต์ และเอ็มเมอร์	๐.๒	ทั้งเมล็ด	(๑)
ผักตระกูลกะหล่ำ *ยกเว้น*ผักใบตระกูลกะหล่ำ	๐.๐๕	กะหล่ำหัวและกะหล่ำปม: ทุกส่วนแต่ไม่รวมส่วนที่เน่าเสียและใบเหี่ยว กะหล่ำดอกและบร็อกโคลี: เฉพาะส่วนดอกและก้านดอกที่บริโภคได้ซึ่งยังเจริญไม่เต็มที่ กะหล่ำดาว: เฉพาะปมเท่านั้น	(๑)
ผักใบ *รวมทั้ง*ผักใบตระกูลกะหล่ำ	๐.๒	ทุกส่วนที่ตัดแต่งพร้อมจำหน่าย โดยเอาส่วนที่เน่าเสียหรือใบเหี่ยวออก	(๑)
ผักที่บริโภคลำต้นหรือก้าน	๐.๑	ทุกส่วนที่ตัดแต่งพร้อมบริโภคโดยแยกเอาส่วนที่เน่าเสียและใบเหี่ยวออก รูบาร์บ: เฉพาะก้านใบ อาร์ติโชค: เฉพาะส่วนดอก หัวเซเลอร์รีและหน่อไม้ฝรั่ง: หลังจากล้างทำความสะอาดดินออกแล้ว	(๑)
ผักบริโภคผล *ยกเว้น*มะเขือเทศ	๐.๐๕	ทุกส่วนหลังจากนำขั้วผลออก ข้าวโพดรวมทั้งข้าวโพดฟักอ่อนที่ลอกเปลือกและไหมข้าวโพดออกแล้ว	(๑)
ผักรากและผักหัว *ยกเว้น* เซเลอริแอก	๐.๑	ทั้งรากและหัวที่ตัดส่วนก้านใบออกและผ่านการทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว มันฝรั่ง: ปอกเปลือกแล้ว	(๑)
พืชหัวแบบหอม	๐.๐๕	หัวหอมและกระเทียมทั้งแบบสดและแห้ง โดยตัดส่วนราก เอาดินออก และแกะเปลือกชั้นนอกออกแล้ว	(๑)
ถั่วฝักสด	๐.๑	ทุกส่วนที่สามารถบริโภคได้	(๑)

๑. แคดเมียม (ต่อ)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	เงื่อนไข
ถั่วเมล็ดแห้ง *ยกเว้น* ถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง	๐.๑	ทั้งเมล็ด	(๑)
ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ ดังนี้		ในสภาพพร้อมบริโภค ได้แก่ ช็อกโกแลตชนิดหวาน	
- ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตที่มีปริมาณผงโกโก้ ตั้งแต่ร้อยละ ๕๐ แต่ไม่ถึงร้อยละ ๗๐	๐.๘	ช็อกโกแลตจิอานดูจา และช็อกโกแลตชนิดเส้นหรือชนิดเกล็ด	
- ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตที่มีปริมาณผงโกโก้ ตั้งแต่ร้อยละ ๗๐ ขึ้นไป	๐.๙		
ปลา	๑	เฉพาะส่วนที่บริโภคได้ โดยไม่รวมอวัยวะภายใน	(๑)
สัตว์จำพวกหมึก *รวมทั้ง* หมึกกระดอง หมึกสายและหมึกกล้วย	๒	เฉพาะส่วนที่บริโภคได้ หลังจากเอากระดองและอวัยวะภายในออกแล้ว	(๑)
หอยสองฝา เช่น หอยกาบตลับ หอยแครง และหอยแมลงภู่ *ยกเว้น* หอยนางรม และหอยเชลล์	๒	เฉพาะส่วนที่บริโภคได้	(๑)
หอยฝาเดียวทุกชนิด	๒	เฉพาะส่วนที่บริโภคได้	(๑)
เกลือบริโภค	๐.๕	เกลือเม็ด หรือเกลือป่น	(๑)
ชา หรือชาสมุนไพร	๐.๓	ลักษณะแห้ง	(๑)
ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	๐.๓	ในสภาพพร้อมบริโภค	
สาหร่าย	๒	ลักษณะแห้ง	(๑)

๒. ดีบุก (tin)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	เงื่อนไข
เครื่องดื่มกระป๋อง	๑๕๐	ในสภาพพร้อมบริโภค	
อาหารกระป๋อง *ยกเว้น* เครื่องดื่มกระป๋อง	๒๕๐	ในสภาพพร้อมบริโภค	
ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ไม่ได้บรรจุในกระป๋องเคลือบดีบุก ได้แก่			
- เนื้อบดปรุงสุก เช่น คอร์นบีฟ	๕๐	ในสภาพพร้อมบริโภค	
- ลันชันมีต	๕๐	ในสภาพพร้อมบริโภค	
- ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ตัดแต่งที่ผ่านความร้อน เช่น แฮม	๕๐	ในสภาพพร้อมบริโภค	
- ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านความร้อน	๕๐	ในสภาพพร้อมบริโภค	
- สันคอหมูปรุงสุก	๕๐	ในสภาพพร้อมบริโภค	
แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	๒๕๐	ในสภาพพร้อมบริโภค	
อาหารอื่นนอกเหนือจากรายการข้างต้น	๒๕๐		

๓. ตะกั่ว (Lead)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	เงื่อนไข
เมล็ดธัญพืช *ยกเว้น* บัควีต กานิวาและควินัว	๐.๒	ทั้งเมล็ด	(๑)
ผักตระกูลกะหล่ำ *ยกเว้น* เคล และผักใบตระกูลกะหล่ำ	๐.๑	กะหล่ำหัวและกะหล่ำปม: ทุกส่วนที่ตัดแต่งพร้อมจำหน่าย หลังจากที่เอาส่วนที่เน่าเสียหรือใบเหี่ยวออก กะหล่ำดอกและบร็อกโคลี: เฉพาะส่วนดอกที่ยังเจริญไม่เต็มที่ กะหล่ำดาว: เฉพาะส่วนปมเท่านั้น	(๑)
ผักบริโภคผล	๐.๐๕	ทุกส่วนที่บริโภคได้หลังจากเอาขั้วผลออก ข้าวโพดรวมทั้งข้าวโพดฟักอ่อน โดยลอกเปลือกและไหมข้าวโพดออกแล้ว	(๑)
ผักใบ *รวมทั้ง* ผักใบตระกูลกะหล่ำ*ยกเว้น* ผักปวยเล้ง	๐.๓	ทุกส่วนที่ตัดแต่งพร้อมจำหน่ายหลังจากที่เอาส่วนที่เน่าเสีย หรือใบเหี่ยวออก	(๑)
ผักรากและผักหัว	๐.๑	ทั้งรากและหัวที่ตัดส่วนก้านใบออก และผ่านการทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว มันฝรั่ง: ปอกเปลือกแล้ว	(๑)
พืชหัวแบบหอม	๐.๑	หัวหอมและกระเทียม โดยตัดราก และแกะเปลือกชั้นนอกออกแล้ว	(๑)
ถั่วฝักสด	๐.๑	เฉพาะส่วนที่บริโภคได้	(๑)
ผักกระป๋อง *รวมทั้ง* ผักตระกูลกะหล่ำกระป๋อง	๐.๑	ในสภาพพร้อมบริโภค	
มะเขือเทศแปรรูป *รวมทั้ง* มะเขือเทศเข้มข้น	๐.๐๕	ในสภาพพร้อมบริโภค	(๒)
แตงกวาดอง	๐.๑	ในสภาพพร้อมบริโภค	
ผลไม้ *ยกเว้น* เบอร์รีและผลไม้ผลเล็ก	๐.๑	เฉพาะส่วนที่บริโภคได้ ผลไม้ที่มีผลแบบแอปเปิ้ล: ไม่รวมขั้วผล ผลไม้ที่มีเมล็ดแข็ง: ทุกส่วนหลังจากเอาขั้วผลและเมล็ดออกแล้ว ผลไม้ที่มีเปลือกแข็ง: ทุกส่วน หลังจากปอกเปลือกและเอาเมล็ดออกแล้ว	(๑)
เบอร์รีและผลไม้ผลเล็ก *ยกเว้น* แครนเบอร์รี เคอร์แรนต์ และเอลเดอร์เบอร์รี	๐.๑	ทุกส่วนที่บริโภคได้ หลังจากเอาขั้วผล และกลีบเลี้ยงออก	(๑)
แครนเบอร์รี	๐.๒	เฉพาะส่วนที่บริโภคได้	(๑)
เอลเดอร์เบอร์รี	๐.๒	เฉพาะส่วนที่บริโภคได้	(๑)

๓. ตะกั่ว (ต่อ)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	เงื่อนไข
เคอร์แรนต์	๐.๒	รวมทั้งขั้วผล	(๑)
น้ำผลไม้ทุกชนิด *ยกเว้น* น้ำผลไม้จากเบอร์รี่และผลไม้ผลเล็ก	๐.๐๓	ในสภาพพร้อมบริโภค	
น้ำผลไม้จากเบอร์รี่และผลไม้ผลเล็ก *ยกเว้น* น้ำองุ่น	๐.๐๕	ในสภาพพร้อมบริโภค	
น้ำองุ่น	๐.๐๔	ในสภาพพร้อมบริโภค	
ผลไม้กระป๋อง	๐.๑	ในสภาพพร้อมบริโภค	
แมงโก้ชัทนีย์	๐.๔	ในสภาพพร้อมบริโภค	
แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	๐.๔	ในสภาพพร้อมบริโภค	
มะกอกที่บริโภคสดและผลิตภัณฑ์มะกอก	๐.๔	เฉพาะส่วนที่บริโภคได้	
ถั่วเมล็ดแห้ง	๐.๒	ทั้งเมล็ด	(๑)
เนื้อเกาลัดกระป๋อง และเนื้อเกาลัดบดกระป๋อง	๐.๐๕	ในสภาพพร้อมบริโภค	
เห็ดราบริโภคได้ เช่น เห็ดแชมปิญอง หรือเห็ดกระดุมเห็ดชิตาเกะ เห็ดหอม รวมทั้งเห็ดตระกูลนางรม เช่น เห็ดนางฟ้า เห็ดนางฟ้า เห็ดภูฏาน เห็ดออรินจิ เห็ดเป๋าฮื้อ และเห็ดนางนวล เป็นต้น	๐.๓	ลักษณะสด	(๑)
เนื้อสัตว์จำพวกวัว ควาย หมู และแกะ	๐.๑	ไม่รวมกระดูก	(๑)
เนื้อและไขมันจากสัตว์ปีก	๐.๑	ไม่รวมกระดูก	(๑)
เนื้อปลา	๐.๓	เนื้อปลาสด ไม่รวมเครื่องใน	(๑)
เครื่องในสัตว์จำพวกวัว และควาย	๐.๒	ได้แก่ สมอง หัว หัวใจ ไต ตับ ลิ้นและกระเพาะ	(๑)
เครื่องในหมู	๐.๑๕	ได้แก่ เลือด หัวใจ ไต ตับ และลิ้น	(๑)
เครื่องในสัตว์ปีก เช่น เป็ด ไก่	๐.๑	ได้แก่ เลือด หัวใจ ไต ตับ กระเพาะและต่อมไทมัส	(๑)
ไข่เยี่ยวม้า	๒	พร้อมบริโภค	
น้ำนม และผลิตภัณฑ์ของนม	๐.๐๒	น้ำนมจากสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมทุกชนิดในสภาพเหลวสำหรับใช้เป็นวัตถุดิบ หรือพร้อมบริโภค รวมทั้งผลิตภัณฑ์ของนม (secondary milk products) ซึ่งได้จากการนำน้ำนมไปผ่านกระบวนการอย่างง่าย เช่น ดึงน้ำ หรือแยกเอาไขมันออก เช่น นมผง นมแปลงไขมัน เป็นต้น	(๑)
เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม	๐.๐๔	ในสภาพพร้อมบริโภค	

๓. ตะกั่ว (ต่อ)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	เงื่อนไข
นมดัดแปลงสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็กอาหารทางการแพทย์สำหรับทารกและเด็กเล็กนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	๐.๐๑	ในสภาพพร้อมบริโภค	
เครื่องดื่มเกลือแร่	๐.๓	ในสภาพพร้อมบริโภค	
ชา และชาสมุนไพร	๐.๕	น้ำชาหรือชาปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	
เกลือบริโภค	๒	เกลือเม็ด หรือเกลือป่น	
น้ำมันและไขมัน	๐.๐๘	พร้อมบริโภค	
ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	๑	ในสภาพพร้อมบริโภค	
ไวน์	๐.๑	ในสภาพพร้อมบริโภค	(๓)
อาหารอื่นนอกเหนือจากรายการข้างต้น	๑		

๔. เมธิลเมอร์คิวรี (methyl mercury) และปรอททั้งหมด (total mercury)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	เงื่อนไข
เมธิลเมอร์คิวรี (methyl mercury)			
ปลาผู้ล่า *ยกเว้น* ปลากระโทง ปลาคินเมะได ปลาฉลาม และปลาทูน่า	๑.๐	เนื้อปลาสด หลังจากเอาระบบทางเดินอาหารออกแล้ว รวมทั้งผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลา	(๑) (๔)
ปลากระโทง	๑.๗		
ปลาคินเมะได หรือปลากระพงแดงตาโต	๑.๕		
ปลาฉลาม	๑.๖		
ปลาทูน่า	๑.๒		
อาหารทะเลอื่นๆ	๐.๕		
ปรอททั้งหมด (mercury)			
ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	๐.๕	ในสภาพพร้อมบริโภค	
เกลือบริโภค	๐.๑		(๑)
อาหารอื่น นอกจาก ปลา อาหารทะเล ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และเกลือบริโภค	๐.๐๒		(๑)

๕. สารหนู (arsenic)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	เงื่อนไข
สารหนูอนินทรีย์ (inorganic arsenic)			
ข้าวขัดสี	๐.๒	ทั้งเมล็ด	(๑) (๕)
ข้าวกล้อง	๐.๓๕	ทั้งเมล็ด	(๑) (๕)
น้ำมันปลา	๐.๑	ในสภาพพร้อมบริโภค	(๕)
สัตว์น้ำ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ และ อาหารทะเลอื่นๆ	๒		(๑) (๕)
สารหนูทั้งหมด (arsenic, total)			
เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม	๐.๑	ในสภาพพร้อมบริโภค	
น้ำมันและไขมัน *ยกเว้น* น้ำมันปลา	๐.๑	ในสภาพพร้อมบริโภค	
ชา และชาสมุนไพร	๐.๒	น้ำชาหรือชาปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	
ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	๒	ในสภาพพร้อมบริโภค	
เกลือบริโภค	๐.๕	เกลือเม็ด หรือเกลือป่น	(๑)
อาหารอื่น นอกเหนือจากรายการข้างต้น	๒		

เงื่อนไข

(๑) เป็นค่าที่กำหนดสำหรับวัตถุดิบตามลักษณะเฉพาะที่ระบุไว้ กรณีเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปซึ่งมีลักษณะต่างไปจากที่ระบุไว้ เช่น ถูกทำให้แห้ง หรือถูกนำมาคืนรูป หรือถูกทำให้เจือจางจะต้องคำนวณค่าปริมาณสูงสุดของสารปนเปื้อนนั้นใหม่จากสัดส่วนน้ำหนักของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหารสุดท้ายที่ได้

(๒) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ได้จากมะเขือเทศผลสด ซึ่งมีค่าปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายได้โดยธรรมชาติอ้างอิงเท่ากับ ๔.๕

(๓) สำหรับไวน์ซึ่งผลิตจากองุ่นที่เก็บเกี่ยวหลังเดือนกรกฎาคม ๒๕๖๒

(๔) สามารถตรวจวิเคราะห์เป็นปริมาณปรอททั้งหมดได้ หากปริมาณปรอททั้งหมดที่พบมีค่าน้อยกว่าค่าปริมาณสูงสุดของเมธิลเมอร์คิวรี ให้ถือว่าเป็นไปตามข้อกำหนด

(๕) สามารถตรวจวิเคราะห์เป็นปริมาณสารหนูทั้งหมดได้ หากปริมาณของสารหนูทั้งหมดที่พบมีค่าน้อยกว่าค่า ML ของสารหนู อนินทรีย์ ให้ถือได้ว่าสอดคล้องตามข้อกำหนด

ตารางที่ ๒ ข้อกำหนดปริมาณสูงสุดของสารพิษจากเชื้อรา

๑. แอฟลาทอกซิน (Aflatoxin)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	เงื่อนไข
แอฟลาทอกซิน เอ็ม ๑ (Aflatoxin M1)			
น้ำนม	๐.๕	น้ำนมดิบจากสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม ซึ่งยังไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป หรือเติมแต่งส่วนผสมอื่น มีลักษณะเป็นของเหลวสำหรับการบริโภคโดยตรงหรือนำไปผ่านกระบวนการแปรรูปก่อนการบริโภค	(๑)
แอฟลาทอกซินทั้งหมด (Aflatoxin B1+ B2+ G1 +G2)			
บราซิลนัต	๑๐	พร้อมบริโภค	
	๑๕	วัตถุดิบซึ่งต้องผ่านกระบวนการคัดหรือทำความสะอาด	
พิสทาชิโอ	๑๐	พร้อมบริโภค	
	๑๕	วัตถุดิบซึ่งต้องผ่านกระบวนการคัดหรือทำความสะอาด	
มะเดื่อฝรั่งแห้ง	๑๐	พร้อมบริโภค	
ถั่วลิสง	๒๐	วัตถุดิบซึ่งต้องผ่านกระบวนการคัดหรือทำความสะอาด	
อัลมอนด์	๑๐	พร้อมบริโภค	
	๑๕	วัตถุดิบซึ่งต้องผ่านกระบวนการคัดหรือทำความสะอาด	
ฮาเซลนัต	๑๐	พร้อมบริโภค	
	๑๕	วัตถุดิบซึ่งต้องผ่านกระบวนการคัดหรือทำความสะอาด	
น้ำมันถั่วลิสง และน้ำมันมะพร้าว	๒๐	พร้อมบริโภค	
อาหารอื่น นอกเหนือจากจากข้างต้น	๒๐		

๒. ดีออกซีนิวาลีนอล (Deoxynivalenol: DON)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	เงื่อนไข
ธัญพืชจำพวกข้าวสาลี ข้าวโพด หรือข้าวบาร์เลย์	๒,๐๐๐	ทั้งเมล็ด ซึ่งยังต้องผ่านกระบวนการคัดหรือทำความสะอาด	(๑)
แป้งที่ได้จากเมล็ดและเกล็ดของข้าวสาลี ข้าวโพด หรือข้าวบาร์เลย์	๑,๐๐๐		(๑)
อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็กที่มีธัญพืชเป็นส่วนประกอบ	๒๐๐	ในลักษณะแห้ง พร้อมบริโภค	

๓. ฟูโมนิซินบี ๑ และบี ๒ (Fumonisins B1+B2)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	เงื่อนไข
ข้าวโพด	๔,๐๐๐	เมล็ดดิบ	(๑)
แป้งข้าวโพด	๒,๐๐๐		(๑)
ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีข้าวโพดหรือแป้งข้าวโพดเป็นส่วนประกอบ		พร้อมบริโภค	

๔. โอคราทอกซินเอ (Ochratoxin A)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	เงื่อนไข
ข้าวบาร์เลย์	๕	เมล็ดดิบ	(๑)
ข้าวไรย์	๕	เมล็ดดิบ	(๑)
ข้าวสาลี *รวมทั้ง* ดูรัมวีตสเปลต์และเอ็มเมอร์	๕	เมล็ดดิบ	(๑)
พริกแห้ง หรือพริกป่น	๓๐	ลักษณะแห้ง	(๑)

๕. พาทูลิน (Patulin)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	เงื่อนไข
น้ำแอปเปิล	๕๐	ลักษณะพร้อมดื่ม รวมทั้งน้ำแอปเปิลเข้มข้นที่จะนำไปเจือจาง	(๑)

เงื่อนไข

(๑) เป็นค่าที่กำหนดสำหรับวัตถุดิบตามลักษณะเฉพาะที่ระบุไว้ กรณีเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปซึ่งมีลักษณะต่างไปจากที่ระบุไว้ เช่น ถูกทำให้แห้ง หรือถูกนำมาคืนรูป หรือถูกทำให้เจือจางจะต้องคำนวณค่าปริมาณสูงสุดของสารปนเปื้อนนั้นใหม่จากสัดส่วนน้ำหนักของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหารสุดท้ายที่ได้

ตารางที่ ๓ ข้อกำหนดปริมาณสูงสุดของสารปนเปื้อนอื่นๆ

๑. กรดไฮโดรไซยานิก (hydrocyanic acid)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	เงื่อนไข
การิที่ทำมาจากมันสำปะหลัง	๒		(๑)
แป้งมันสำปะหลัง	๑๐		(๒)

๒. ไซโคลโพรพีนอยแฟตตี้แอซิด (cyclopropenoid fatty acid)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (ร้อยละโดยน้ำหนัก)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	เงื่อนไข
น้ำมันและไขมัน	๐.๔	พร้อมบริโภค	

๓. เมลามีน (melamine) และกรดซัยยานูริก (Cyanuric Acid)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	เงื่อนไข
อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก รวมทั้งนมดัดแปลงสำหรับทารกและเด็กเล็ก	๐.๑๕	พร้อมบริโภคชนิดเหลว	
	๑	พร้อมบริโภคชนิดผง	
อาหารอื่น	๒.๕		(๓)

๔. ไวนิลคลอไรด์มอนอเมอร์ (*vinylchloride monomer*)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	เงื่อนไข
อาหารทุกชนิด	๐.๐๑	พร้อมบริโภค	(๔)

๕. อะคริโลไนไตรล์ (Acrylonitrile monomer)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	เงื่อนไข
อาหารทุกชนิด	๐.๐๒	พร้อมบริโภค	(๕)

๖. คลอโรโพรเพนอล (chloropropanols) หรือ ๓-เอ็มซีพีดี (3-MCPD) หรือ ๓-คลอโร-๑, ๒-โพรเพนไดออล (3-Chloro -1,2- propanediol)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	เงื่อนไข
ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของพืชด้วยกรด	๐.๔	ผลิตภัณฑ์ที่มีของแข็งที่เหลือหลังจากการระเหยน้ำไม่เกินร้อยละ ๔๐	
	๑	ผลิตภัณฑ์ที่มีของแข็งที่เหลือหลังจากการระเหยน้ำมากกว่าร้อยละ ๔๐	

เงื่อนไข

(๑) ตรวจวิเคราะห์เป็นปริมาณกรดไฮโดรไซยานิกอิสระ

(๒) ตรวจวิเคราะห์เป็นปริมาณกรดไฮโดรไซยานิกทั้งหมด

(๓) อาหารที่มีนมเป็นส่วนประกอบ หรืออาหารที่ใช้นมเป็นวัตถุดิบ

(๔) อาหารที่บรรจุในภาชนะพลาสติกชนิดพอลิไวนิลคลอไรด์

(๕) อาหารที่บรรจุในภาชนะพลาสติกซึ่งใช้อะคริโลไนไตรล์เป็นโมโนเมอร์

ตารางที่ ๔ ข้อกำหนดปริมาณสูงสุดของสารกัมมันตรังสี

สารกัมมันตรังสีตัวแทน	ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (เบคเคอเรลต่อกิโลกรัม)	เงื่อนไข
พูโตเนียม-๒๓๘ (Pu-238) พูโตเนียม-๒๓๙ (Pu-239)	อาหารสำหรับทารก อายุตั้งแต่ 0 ถึง12 เดือน ในสภาพพร้อมบริโภค	๑	(๑)
พูโตเนียม-๒๔๐ (Pu-240) อะเมริเซียม-๒๔๑ (Am-241)	อาหารอื่น ในสภาพพร้อมบริโภค	๑๐	(๑)
สทรอนเชียม-๙๐ (Sr-90) รูทีเนียม-๑๐๖ (Ru-106)	อาหารสำหรับทารก อายุตั้งแต่ 0 ถึง12 เดือน ในสภาพพร้อมบริโภค	๑๐๐	(๑)
ไอโอดีน-๑๒๙ (I-129) ไอโอดีน-๑๓๑ (I-131) ยูเรเนียม-๒๓๕ (U-235)	อาหารอื่น ในสภาพพร้อมบริโภค	๑๐๐	(๑)
ซัลเฟอร์-๓๕ (S-35) โคบอลต-๖๐ (Co-60) สทรอนเชียม-๘๙ (Sr-89) รูทีเนียม-๑๐๓ (Ru-103)	อาหารสำหรับทารก อายุตั้งแต่ 0 ถึง12 เดือน ในสภาพพร้อมบริโภค	๑,๐๐๐	(๑) (๒)
ซีเซียม-๑๓๔ (Cs-134) ซีเซียม-๑๓๗ (Cs-137) ซีเรียม-๑๔๔ (Ce-144) อิริเดียม-๑๙๒ (Ir-192)	อาหารอื่น ในสภาพพร้อมบริโภค	๑,๐๐๐	
ไฮโดรเจน-๓ (H-3) คาร์บอน-๑๔ (C-14)	อาหารสำหรับทารก อายุตั้งแต่ 0 ถึง12 เดือน ในสภาพพร้อมบริโภค	๑,๐๐๐	(๑) (๓)
เทคนีเชียม-๙๙ (Tc-99)	อาหารอื่น ในสภาพพร้อมบริโภค	๑๐,๐๐๐	

เงื่อนไข

(๑) ปริมาณสูงสุดสำหรับอาหารในลักษณะพร้อมบริโภคซึ่งมีสถานที่ผลิตหรือใช้วัตถุดิบจากแหล่งที่อยู่ในเขตพื้นที่อุบัติเหตุทางนิวเคลียร์ หรือภัยพิบัติทางนิวเคลียร์

(๒) ตรวจวิเคราะห์ปริมาณการปนเปื้อนของซัลเฟอร์-35 (S-35) ในรูปของซัลเฟอร์อินทรีย์ที่ไม่แตกตัว (organically bound sulphur)

(๓) ตรวจวิเคราะห์ปริมาณการปนเปื้อนของไฮโดรเจน-3 (H-3) ในรูปของตริเตียมอินทรีย์ที่ไม่แตกตัว (organically bound tritium)

บัญชีหมายเลข ๒

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๔) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

วิธีการตรวจวิเคราะห์

วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการสารปนเปื้อนในอาหารต้องเป็นวิธีใดวิธีหนึ่ง ดังต่อไปนี้

๑. วิธีที่กำหนดโดยคณะกรรมาธิการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของโครงการมาตรฐานอาหารเอฟเอโอ/ดับเบิ้ลยูเอฟโอที่ระบุในเอกสาร Codex Alimentarius: General Methods of Analysis for Contaminants ฉบับแก้ไขปรับปรุงล่าสุด

๒. วิธีที่ประกาศโดยองค์กรแห่งชาติหรือองค์กรระหว่างประเทศด้านมาตรฐาน หรือตีพิมพ์ในเอกสารคู่มือหรือสิ่งตีพิมพ์ ที่เป็นที่ยอมรับระดับสากล

๓. วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการสารปนเปื้อนที่มีความถูกต้องและเหมาะสม มีผลการประเมินความใช้ได้ (validation) ของผลการทดสอบว่ามีความถูกต้องและเหมาะสม โดยห้องปฏิบัติการที่มีการร่วมศึกษากับเครือข่าย (collaborative study) ตามหลักเกณฑ์ที่สอดคล้องกับองค์กรนานาชาติซึ่งเป็นที่ยอมรับทั่วไป หรือโดยห้องปฏิบัติการที่มีระบบคุณภาพเพียงแห่งเดียว (single laboratory validation) ตามหลักเกณฑ์ที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากล และผลการประเมินดังกล่าวนั้นต้องเป็นเอกสารหลักฐานที่สามารถตรวจสอบได้ตามระบบคุณภาพมาตรฐาน ISO/IEC 17025 ฉบับล่าสุด

ทั้งนี้ วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการตามข้อ ๒ และ ๓ นั้น ต้องสามารถตรวจวิเคราะห์ปริมาณสารปนเปื้อนตามที่กำหนดไว้ได้อย่างถูกต้อง

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

เพื่อให้ข้อกำหนดมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ที่ตรวจพบได้ในอาหารแต่ละชนิดสอดคล้องตามหลักการขององค์การมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius; โคเด็กซ์) สามารถคุ้มครองความปลอดภัยผู้บริโภคได้ดียิ่งขึ้นและลดอุปสรรคทางการค้า สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ปรับปรุงข้อกำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน โดยปรับปรุงค่าปริมาณสูงสุดของสารปนเปื้อน (Maximum Levels; ML) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน และตามประกาศอื่นๆ ซึ่งมีการกำหนดค่าปริมาณสูงสุดของสารปนเปื้อนไว้เป็นการเฉพาะ ให้สอดคล้องตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับสารปนเปื้อนและสารพิษในอาหารและอาหารสัตว์ (Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed; CODEX STAN ๑๙๓-๑๙๙๕) โดยได้ออกใหม่เป็นประกาศกระทรวงสาธารณสุขจำนวนสองฉบับ ได้แก่ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๓) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขหลายฉบับที่กำหนดมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๔) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ซึ่งประกาศฯ ทั้งสองฉบับมีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

ข้อ ๑ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๓) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขหลายฉบับที่กำหนดมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

ยกเลิกข้อกำหนดสารปนเปื้อนตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขซึ่งบังคับใช้เฉพาะผลิตภัณฑ์จำนวน ๑๙ ฉบับ ได้แก่

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
น้ำมันถั่วลิสง	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานวิธีการผลิตและฉลากสำหรับน้ำมันถั่วลิสง (ข้อ ๖)
น้ำมันปาล์ม	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม (ข้อ ๖)
น้ำมันมะพร้าว	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๗ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว (ข้อ ๔)
ช็อกโกแลต	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๘๓ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง ช็อกโกแลต (ข้อ ๓ (๗))
เครื่องดื่มเกลือแร่	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๕) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ (ข้อ ๔ (๖))
ชา	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ. ๒๕๔๓ (ข้อ ๖ (๙))
น้ำนมถั่วเหลือง	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ข้อ ๕ (๗))
น้ำส้มสายชู	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำส้มสายชู (ข้อ ๕(๒))
น้ำมันและไขมัน	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำมันและไขมัน (ข้อ ๖ (๘))

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
น้ำผึ้ง	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๑) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำผึ้ง (ข้อ ๔ (๑๕))
แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ข้อ ๔(๘))
เนย	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เนย (ข้อ ๔(๙))
ไข่เยี่ยวม้า	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๖) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ไข่เยี่ยวม้า (ข้อ ๔ (๒))
ชาสมุนไพร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๐) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง ชาสมุนไพร (ข้อ ๔ (๓))
ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ผลิตภัณฑ์ ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (ข้อ ๔(๓))
มาตรฐานอาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง มาตรฐานอาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี (ข้อ ๓)
เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๘) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม (ข้อ ๔ (๕))
อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ข้อ ๔ (๔))
เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ข้อ ๔(๙))

ทั้งนี้ค่าปริมาณสูงสุดของสารปนเปื้อนซึ่งยอมให้พบในอาหารข้างต้นถูกกำหนดใหม่ตามข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๔) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

ข้อ ๒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๔) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

(๑) ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่บังคับใช้เกี่ยวกับข้อกำหนดปริมาณสารปนเปื้อนที่ยอมให้พบได้กับอาหารทุกประเภท จำนวน ๒ ฉบับ ได้แก่ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๘ (พ.ศ.๒๕๒๙) เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน และฉบับที่ ๒๗๓ (พ.ศ.๒๕๔๖) เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน (ฉบับที่ ๒)

(๒) นิยามและขอบข่าย

"สารปนเปื้อน (contaminants)" หมายความว่า สารที่ปนเปื้อนกับอาหารโดยไม่ได้ตั้งใจเติมลงไปในอาหาร แต่ปนเปื้อนโดยเป็นผลเนื่องจากการผลิต การเตรียม การแปรรูป การบรรจุ การขนส่งหรือการเก็บรักษา หรือปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม ได้แก่

- โลหะหนัก เช่น แคดเมียม ตะกั่ว ปรอท เมธิลเมอร์คิวรี่ สารหนูและสารหนูอนินทรีย์ โดยไม่รวมถึงโลหะหนักที่มีผลกระทบด้านคุณลักษณะของอาหาร แต่ไม่มีข้อมูลที่แสดงให้เห็นว่ามีผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคอย่างมีนัยสำคัญ เช่น เหล็ก และทองแดง เป็นต้น

- สารพิษจากเชื้อรา เช่น แอฟลาทอกซิน ดีออกซีนิวาลีนอล ฟูโมนิซินบี ๑ และบี ๒ โอคราทอกซินเอ และพาทูลิน เป็นต้น

- สารพิษจากพืช (Phycotoxins) เช่น กรดไฮโดรไซยานิก เป็นต้น

- สารปนเปื้อนอื่นๆ ซึ่งเกิดในระหว่างกระบวนการผลิต เช่น ๓-เอ็มซีพีดี และแพร่กระจายจากภาชนะบรรจุอาหาร เช่น ไวนิลคลอไรด์มอนอเมอร์ และ อะคริโลไนไตรล์ เป็นต้น

ทั้งนี้ไม่รวมถึงสิ่งแปลกปลอมทางกายภาพ (filth) เช่น ชิ้นส่วนของแมลง และขนหนู เป็นต้น และไม่รวมถึง

- สารพิษตกค้าง (pesticide residues) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยสารพิษตกค้าง

- ยาสัตว์ตกค้าง (veterinary drug residues) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยยาสัตว์ตกค้าง

- สารพิษที่สร้างโดยจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค (microbial toxin) เช่น สารพิษโบทูลินั่ม (Botulinum toxin) จากเชื้อ คลอสตริเดียม โบทูลินั่ม (*Clostridium botulinum*) และสารพิษคอเลอเร (Cholera toxin) ซึ่งสร้างโดยวิบริโอ คอเลอเร *(Vibrio cholera)* โดยเชื้อจุลินทรีย์เหล่านี้จัดเป็นเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

- อนุพันธ์หรือสารตกค้างจากการใช้สารช่วยในการผลิต (residues of processing aids) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

"ปริมาณสูงสุด" หมายถึง ปริมาณสารปนเปื้อนสูงสุด (Maximum Level; ML) ในอาหารส่วนที่บริโภคได้ ซึ่งตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศกระทรวงฯ จะมีการระบุส่วนหรือลักษณะของอาหารไว้เป็นการเฉพาะแตกต่างตามประเภทหรือชนิดของอาหาร เช่น เนื้อปลาสด ไม่รวมกระดูกและระบบทางเดินอาหาร หรือกะหล่ำปลีเฉพาะส่วนที่บริโภคได้ไม่รวมส่วนที่เน่าเสีย เป็นต้น และยังอาจกำหนดไว้ทั้งสำหรับวัตถุดิบลักษณะสด ลักษณะแห้ง และผลิตภัณฑ์อาหารลักษณะพร้อมบริโภคด้วย

(๓) การกำหนดค่า ML ตามความในข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๔) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน มีรายละเอียด ดังนี้

(๓.๑) กำหนดตามชนิดของสารปนเปื้อนและชนิดของอาหารซึ่งระบุไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๔) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

ทั้งนี้กรณีที่อาหารมีลักษณะแตกต่างไปจากลักษณะที่กำหนดไว้ เนื่องจากกระบวนการแปรรูปหรือถนอมอาหารขั้นต้น เช่น การทำแห้ง อบ บด หรือโม่ เป็นต้น หรือถูกนำมาคืนรูป หรือถูกทำให้เจือจาง หากไม่สามารถเก็บตัวอย่างอาหารตามลักษณะที่กำหนดไว้มาตรวจวิเคราะห์ได้ จะต้องคำนวณค่าปริมาณสูงสุดของสารปนเปื้อนนั้นจากสัดส่วนน้ำหนักของวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมและผลิตภัณฑ์สุดท้ายที่ได้ เช่น ตามประกาศฯ กำหนดค่า ML ของแคดเมียมสำหรับข้าวสาลีทั้งเมล็ดไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม แต่ตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์คือ แป้งสาลี จะต้องคำนวณค่า ML สำหรับแป้งข้าวสาลี หรือต้องคำนวณปริมาณการปนเปื้อนที่ตรวจพบกลับไปเป็นข้าวสาลี โดยใช้ข้อมูลสัดส่วนของน้ำหนักวัตถุดิบและน้ำหนักของผลิตภัณฑ์สุดท้าย หรือคำนวณจากปริมาณน้ำที่หายไป หรือคำนวณจากปริมาณน้ำที่เพิ่มขึ้น หรือคำนวณจากอัตราของการแปรรูป (extraction rate) โดยสามารถอ้างอิงได้จาก

(ก) ข้อมูลเกี่ยวกับคุณลักษณะของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ของผู้ผลิตเอง หรือ

(ข) ข้อมูลจากงานวิจัย หรือจากฐานข้อมูลของหน่วยงานด้านการศึกษา หรือองค์กรระหว่างประเทศซึ่งเป็นที่ยอมรับ เช่น ฐานข้อมูล Thai Food Composition Database ๒๐๑๕ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล (https://inmu๒.mahidol.ac.th/thaifcd/home.php) หรือฐานข้อมูล Technical Conversion Factors For Agricultural Commodities (http://www.fao.org/economic/the-statistics-division-ess/methodology/methodology-systems/technical-conversion-factors-for-agricultural-commodities/en/)

อัตราของการแปรรูปสำหรับอาหารบางชนิดแสดงตามเอกสารหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศสำนักงานฯ ฉบับนี้

ตัวอย่างการคำนวณปริมาณสารปนเปื้อนสูงสุดของตะกั่วในข้าวสาลีทั้งเมล็ดและแป้งข้าวสาลีแสดงในเอกสารหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศสำนักงานฯ ฉบับนี้

(๓.๒) กรณีที่อาหารชนิดหรือประเภทนั้นหรือสารปนเปื้อนนั้นไม่มีค่า ML กำหนดไว้เป็นการเฉพาะตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศกระทรวงฯ ยอมให้ตรวจพบได้ไม่เกินค่า ML ที่กำหนดไว้ตามชนิดสารปนเปื้อนและชนิดหรือประเภทของอาหารตามที่ระบุไว้ในเอกสารมาตรฐานทั่วไปสำหรับสารปนเปื้อนและสารพิษในอาหารและอาหารสัตว์ (Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed; CODEX STAN ๑๙๓-๑๙๙๕) ฉบับล่าสุด

(๓.๓) กรณีผลิตภัณฑ์อาหารสุดท้ายซึ่งไม่มีค่า ML ของสารปนเปื้อนกำหนดไว้เป็นการเฉพาะแต่มีค่า ML กำหนดไว้สำหรับวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารนั้น เช่น ขนมปังแครกเกอร์ ซึ่งมีส่วนผสมสำคัญได้แก่ แป้งสาลี ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายต้องมีหลักฐานหรือเอกสาร เช่น รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ หรือหนังสือรับรองผลการตรวจวิเคราะห์ (COA) เพื่อแสดงให้เห็นว่าผู้ผลิตมีการควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practices; GMPs) โดยผู้ผลิตผู้นำเข้าอาจตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารสุดท้ายคือ ขนมปังแครกเกอร์ เพื่อทวนสอบระบบการคัดเลือกวัตถุดิบด้วยก็ได้

(๓.๔) กรณีที่ผลิตภัณฑ์อาหารสุดท้าย รวมทั้งวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมหลักที่ใช้ในการผลิตอาหารนั้นไม่มีค่า ML ของสารปนเปื้อนไว้เป็นการเฉพาะ ยอมให้ตรวจพบได้ดังนี้

(ก) ไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัม/กิโลกรัม สำหรับดีบุก

(ข) ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัม/กิโลกรัม สำหรับตะกั่ว

(ค) ไม่เกิน ๐.๐๒ มิลลิกรัม/กิโลกรัม สำหรับปรอท

(ง) ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัม/กิโลกรัม สำหรับสารหนูทั้งหมด

(จ) ไม่เกิน ๒๐ ไมโครกรัม/กิโลกรัม สำหรับแอลฟลาทอกซินทั้งหมด

ทั้งนี้อาจไม่จำเป็นต้องตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนข้างต้นทุกรายการ ขึ้นอยู่กับความเสี่ยงของการปนเปื้อน

(๓.๕) กรณีสารปนเปื้อนอื่นๆ ซึ่งยังไม่มีการกำหนดค่า ML ไว้ตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศกระทรวงฯ และตามเอกสาร CODEX STAN ๑๙๓-๑๙๙๕ ฉบับล่าสุด หากตรวจพบในปริมาณที่สูงกว่าค่าต่ำสุดที่วิเคราะห์หาปริมาณได้ (Limit of quantitation, LOQ) จะต้องพิจารณาว่าปริมาณที่ปนเปื้อนนั้นอยู่ในระดับสูงสุดที่ยอมรับได้หรือไม่เป็นรายกรณี ซึ่งผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายต้องรับผิดชอบในการให้ข้อมูลเพื่อพิสูจน์ โดยหากพิจารณาตามแนวทางการกำหนดค่า ML ขององค์การมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศแล้วเห็นว่าปริมาณสารที่ปนเปื้อนนั้นอยู่ในระดับที่ไม่สามารถยอมรับได้จะจัดเป็นการผลิตหรือนำเข้าอาหารไม่บริสุทธิ์ตามความในมาตรา ๒๖ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

ทั้งนี้การพิจารณาค่า ML ของสารปนเปื้อนสำหรับอาหารแต่ละชนิดหรือประเภทสามารถสรุปได้ตามแผนผังที่แสดงในเอกสารหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศสำนักงานฉบับนี้

(๔) ประกาศนี้ ไม่ใช้บังคับกับอาหารซึ่งมีการกำหนดค่า ML ของสารปนเปื้อนชนิดต่างๆ ไว้เป็นการเฉพาะแล้ว ดังต่อไปนี้

(๔.๑) วัตถุเจือปนอาหาร และสารช่วยในการผลิตตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

(๔.๒) น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๔.๓) น้ำแร่ธรรมชาติ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำแร่ธรรมชาติ

ข้อ ๓ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๓) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขหลายฉบับที่กำหนดมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ได้ประกาศลงในราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๗ ตอนพิเศษ ๑๑๘ ง ลงวันที่ ๒๐ พฤษภาคม ๒๕๖๓ และมีผลบังคับใช้ เมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป คือ ตั้งแต่วันที่ ๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๓

ข้อ ๔ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๔) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ได้ประกาศลงในราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๗ ตอนพิเศษ ๑๑๘ ง ลงวันที่ ๒๐ พฤษภาคม ๒๕๖๓ และมีผลบังคับใช้ เมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป คือ ตั้งแต่วันที่ ๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๓

ข้อ ๕ ผู้ผลิต เพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย อาหารที่มีมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ไม่เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ เข้าลักษณะเป็นอาหารดังนี้

(๑) เป็นอาหารผิดมาตรฐานตามมาตรา ๒๘ จัดเป็นการกระทำฝ่าฝืนมาตรา ๒๕(๓) มีโทษปรับไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ บาท ตามมาตรา ๖๐ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

(๒) เป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ ตามมาตรา ๒๖(๑) หากคำนวณปริมาณการได้รับสัมผัสสารปนเปื้อนจากการบริโภคอาหารเปรียบเทียบกับค่าความปลอดภัยอ้างอิงแล้ว พบปริมาณการได้รับสัมผัสมีค่ามากกว่าค่าความปลอดภัยอ้างอิง ซึ่งจัดเป็นการกระทำฝ่าฝืนมาตรา ๒๕(๑) มีโทษจำคุกไม่เกิน ๒ ปี หรือปรับไม่เกิน ๒๐,๐๐๐ บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ ตามมาตรา ๕๘ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

ประกาศ ณ วันที่ ๔ มิถุนายน ๒๕๖๓

ไพศาล ดั่นคุ้ม
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

เอกสารหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

ตารางแสดงค่าอัตราของการแปรรูป (Extraction Rate) ของอาหารบางชนิด

รายการ	อัตราส่วนการแปรรูป	เอกสารอ้างอิง
ธัญพืช		
แป้งจากข้าวสาลี	๗๐	(๑)
รำจากข้าวสาลี	๒๕	(๑)
แป้งข้าว (ทุกชนิด ยกเว้นข้าวสาลี)	๙๘	(๑)
มอลต์จากข้าวบาร์เลย์	๗๗	(๑)
แป้งจากข้าวโพด	๙๐	(๑)
กลูเตนจากข้าวโพด	๑๐	(๑)
คอร์นสตาร์ช (จากข้าวโพด)	๗๓	(๑)
ผักรากและผักหัว		
แป้งจากมันสำปะหลัง	๓๙	(๑)
สตาร์ชสุกจากมันสำปะหลัง*	๒๐	(๑)
มันสำปะหลังแห้ง	๓๖	(๑)
สตาร์ชจากมันสำปะหลัง	๒๕	(๑)
ถั่วเมล็ดแห้ง		
แป้งจากถั่วเมล็ดแห้ง	๗๕	(๑)
ถั่วเหลือง		
น้ำมันจากถั่วเหลือง	๑๖	(๑)
กากถั่วเหลือง	๗๘	(๑)
ซอสถั่วเหลืองหรือซีอิ๊ว	๑๕๐	(๑)
ผักและเห็ด		
เห็ดแห้ง	๓๐	(๑)
เห็ดกระป๋อง	๑๑๕	(๑)
สาหร่ายแห้ง	๑๗	(๒)
ผักแห้ง	๑๕	(๑)
ผักดองในน้ำส้มสายชู	๑๐๐	(๑)
ผลิตภัณฑ์ผักแปรรูปแบบอื่น	๘๐	(๑)
ผักแช่แข็ง	๘๐	(๑)
ผลไม้และผลไม้ขนาดเล็ก		
น้ำส้มคั้นสด ๑๐๐%	๖๕	(๑)
ผลไม้ตระกูลส้มคั้นสด ๑๐๐%	๖๕	(๑)
เครื่องดื่มที่ได้จากผลไม้หมัก (ยกเว้นไวน์)	๖๐	(๑)

ตารางแสดงอัตราส่วนของการแปรรูป (Extraction Rate) ของอาหารบางชนิด (ต่อ)

รายการ	อัตราส่วนการแปรรูป	เอกสารอ้างอิง
ลูกเกด	๒๓	(๑)
สับปะรดกระป๋อง	๕๔	(๑)
น้ำสับปะรดคั้นสด ๑๐๐%	๒๐	(๑)
น้ำมะม่วง	๑๐	(๑)
น้ำนม		
นมข้นแบบเต็มส่วน	๔๕	(๑)

* สตาร์ชมันสำปะหลังสุก (Tapioca of Cassava): A product obtained by heating cassava starch mixed with water. Tapioca may be in the form of flakes, grains, pearls, siftings, seeds or other similar forms. Used in the preparation of soups and puddings or in foods for invalids.

<u>เอกสารอ้างอิง</u>

(๑) Food and Agriculture Organization of the United Nations, ๑๙๗๒. Technical Conversion Factors for Agricultural Commodities. เข้าถึงเมื่อวันที่ ๘ พฤษภาคม ๒๕๖๓. เข้าถึงได้ที่ http://www.fao.org/fileadmin/templates/ess/documents/methodology/tcf.pdf

(๒) คำนวณจาก Kunchit Judprasong, et al. Thai Food Composition Database, Online version ๒, September ๒๐๑๘, เข้าถึงเมื่อวันที่ ๘ พฤษภาคม ๒๕๖๓. เข้าถึงได้ที่ http://www.inmu.mahidol.ac.th/thaifcd

เอกสารหมายเลข ๒

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

ตัวอย่างการคำนวณอาหารซึ่งมีลักษณะแตกต่างไปจากลักษณะที่ระบุไว้ตามบัญชีแนบท้ายหมายเลข ๑ ของประกาศกระทรวงฯ และตาม CODEX STAN ๑๙๓-๑๙๙๕

๑. เมล็ดข้าวสาลี-แป้งข้าวสาลี

ค่า ML ของตะกั่ว สำหรับเมล็ดธัญพืชซึ่งรวมถึงเมล็ดข้าวสาลี ตามบัญชีหมายเลข ๑ ของประกาศกระทรวงฯ เท่ากับ ๐.๒ มิลลิกรัม/ กิโลกรัม ทั้งนี้เมล็ดข้าวสาลีสามารถผลิตเป็นแป้งข้าวสาลีได้ ประมาณร้อยละ ๗๐ ดังนั้นจึงสามารถคำนวณปริมาณสูงสุดของตะกั่วในแป้งข้าวสาลีได้ดังนี้

- เมล็ดข้าวสาลี ๑๐๐๐ กรัม มีตะกั่วปนเปื้อนได้ปริมาณสูงสุดไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัม
- แป้งข้าวสาลี ๗๐ กรัมได้มาจากเมล็ดข้าวสาลี ๑๐๐ กรัม

ดังนั้น เมล็ดข้าวสาลี ๑๐๐๐ กรัมจึงสามารถผลิตแป้งข้าวสาลีได้

เท่ากับ (๑,๐๐๐ x ๗๐)/ ๑๐๐ = ๗๐๐ กรัม

- แป้งข้าวสาลี ๗๐๐ กรัม ได้มาจากเมล็ดข้าวสาลี ๑๐๐๐ กรัม ซึ่งมีตะกั่วปนเปื้อนได้ปริมาณสูงสุดไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัม

ดังนั้นแป้งข้าวสาลี ๑ กิโลกรัม จึงมีตะกั่วปนเปื้อนได้ในปริมาณสูงสุดไม่เกิน

(๐.๒ x ๑,๐๐๐)/ ๗๐๐ = **๐.๒๙ มิลลิกรัม/ กิโลกรัม**

๒. สาหร่ายแห้ง-สาหร่ายสด

ค่า ML ของแคดเมียม สำหรับสาหร่ายแห้งตามบัญชีหมายเลข ๑ ของประกาศกระทรวงฯ เท่ากับ ๒ มิลลิกรัม/ กิโลกรัม โดยสาหร่ายมีน้ำหนักเหลือหลังจากการทำแห้ง ประมาณร้อยละ ๑๗ ดังนั้นจึงสามารถคำนวณปริมาณสูงสุดของแคดเมียมสำหรับสาหร่ายสดได้ดังนี้

- สาหร่ายแห้ง ๑๗ กรัม ได้มาจากสาหร่ายสด ๑๐๐ กรัม

ดังนั้น สาหร่ายแห้ง ๑๐๐๐ กรัมจึงมาจากสาหร่ายสด (๑,๐๐๐ x ๑๐๐)/ ๑๗ = ๕๘๘๒.๓๕ กรัม

- สาหร่ายแห้ง ๑๐๐๐ กรัม มีแคดเมียมปนเปื้อนได้ ๒ มิลลิกรัม
- สาหร่ายแห้ง ๑๐๐๐ กรัม เท่ากับสาหร่ายสดน้ำหนัก ๕๘๘๒.๓๕ กรัม และมีแคดเมียมปนเปื้อนได้ ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัม

ดังนั้นสาหร่ายสด ๑ กิโลกรัม จึงมีแคดเมียมปนเปื้อนได้ในปริมาณสูงสุดไม่เกิน

(๒ x ๑,๐๐๐)/ ๕๘๘๒.๓๕ = **๐.๓๔ มิลลิกรัม/ กิโลกรัม**

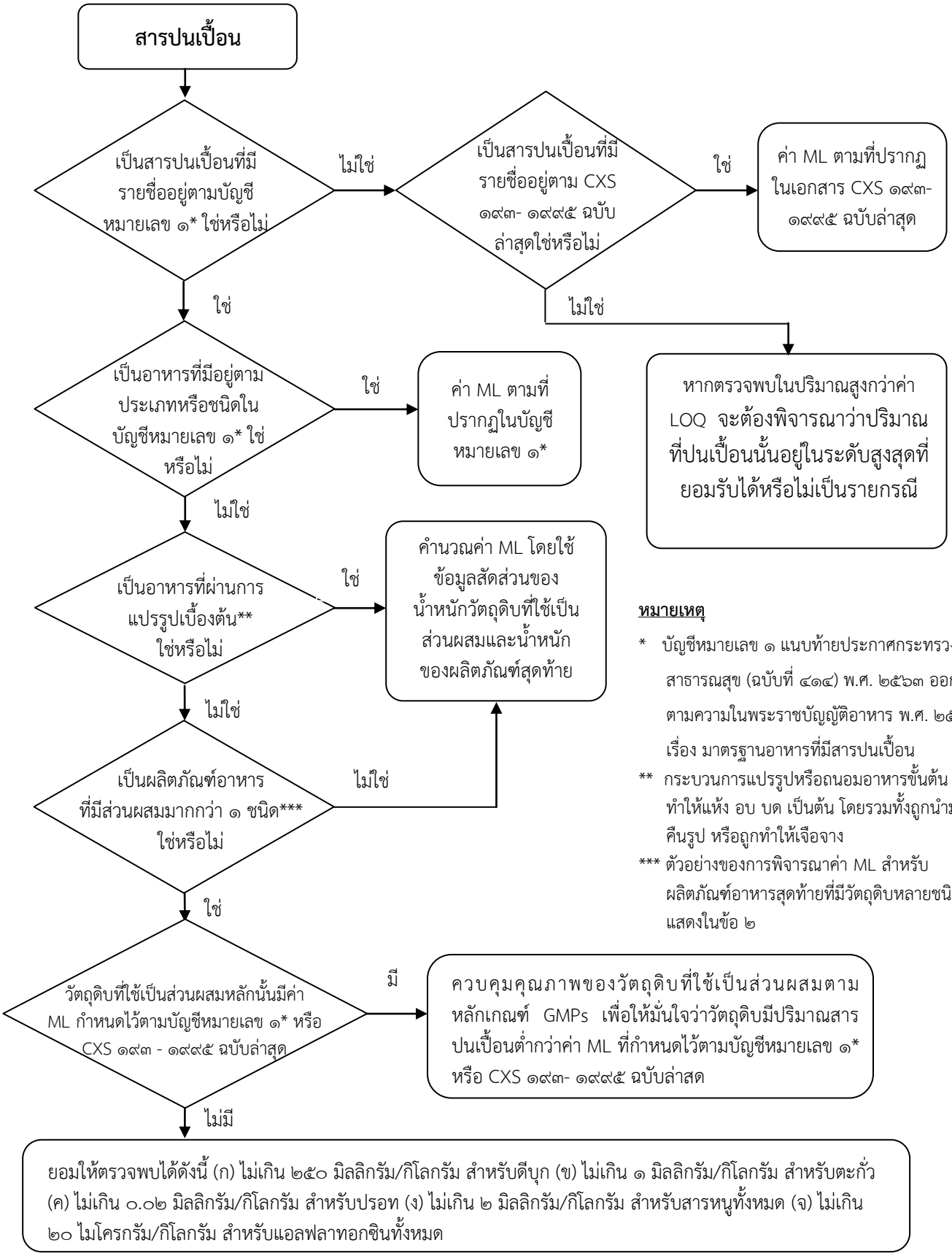
หมายเหตุ: การคำนวณปริมาณการปนเปื้อนสูงสุดตามตัวอย่างนี้ เป็นการคำนวณตามอัตราของน้ำหนักวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ที่ได้ซึ่งเป็นการคำนวณอย่างหยาบ โดยไม่ได้นำปัจจัยรายละเอียดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องในระหว่างกระบวนการผลิต ที่อาจส่งผลต่อการเพิ่มขึ้นหรือลดลงของปริมาณสารปนเปื้อนมาประกอบการพิจาณา โดยหากมีข้อมูลการศึกษาเกี่ยวกับปัจจัยดังกล่าวอย่างละเอียดเฉพาะสำหรับอาหารแต่ละชนิดก็สามารถนำมาประกอบการพิจารณาได้

เอกสารหมายเลข ๓

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

๑. แผนผังการพิจารณาค่า ML ของสารปนเปื้อนสำหรับอาหารแต่ละชนิดหรือประเภท



หมายเหตุ

* บัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๔) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

** กระบวนการแปรรูปหรือถนอมอาหารขั้นต้น เช่น ทำให้แห้ง อบ บด เป็นต้น โดยรวมทั้งถูกนำมาคืนรูป หรือถูกทำให้เจือจาง

*** ตัวอย่างของการพิจารณาค่า ML สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารสุดท้ายที่มีวัตถุดิบหลายชนิดแสดงในข้อ ๒

๒. ตัวอย่างการพิจารณาค่า ML ของสารปนเปื้อนสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีวัตถุดิบมากกว่า ๑ ชนิด

๒.๑ แครกเกอร์โรยผัก

(๑) ส่วนประกอบสำคัญที่แสดงบนฉลาก ได้แก่ แป้งสาลี, น้ำมันพืช, น้ำตาล, นมผง, เกลือบริโภค และขึ้นฉ่ายอบแห้ง

(๒) ข้อกำหนดสารปนเปื้อน

(ก) โลหะหนัก

ผลิตภัณฑ์/วัตถุดิบ	แคดเมียม	ตีบุก	ตะกั่ว	เมธิล-เมอร์คิวรี	ปรอททั้งหมด	สารหนูอนินทรีย์	สารหนูทั้งหมด
แครกเกอร์โรยผัก	-	อาหารอื่น* (๒๕๐ mg/kg)	-	-	-	-	-
- แป้งสาลี	คำนวณจากข้าวสาลี (๐.๒ mg/kg)	อาหารอื่น* (๒๕๐ mg/kg)	คำนวณจากธัญพืชทั้งเมล็ด (๐.๒ mg/kg)	-	อาหารอื่น* (๐.๐๒ mg/kg)	-	อาหารอื่น* (๒ mg/kg)
- น้ำมันพืช	-	อาหารอื่น* (๒๕๐ mg/kg)	น้ำมันและไขมัน (๐.๐๘ mg/kg)	-	อาหารอื่น* (๐.๐๒ mg/kg)	-	อาหารอื่น* (๒ mg/kg)
- น้ำตาล	-	อาหารอื่น* (๒๕๐ mg/kg)	อาหารอื่น* (๑ mg/kg)	-	อาหารอื่น* (๐.๐๒ mg/kg)	-	อาหารอื่น* (๒ mg/kg)
- นมผง	-	อาหารอื่น* (๒๕๐ mg/kg)	น้ำนมและผลิตภัณฑ์ (๐.๐๒ mg/kg)	-	อาหารอื่น* (๐.๐๒ mg/kg)	-	อาหารอื่น* (๒ mg/kg)
- เกลือ	เกลือบริโภค (๐.๕ mg/kg)	อาหารอื่น* (๒๕๐ mg/kg)	เกลือบริโภค (๒ mg/kg)	-	เกลือบริโภค (๐.๑ mg/kg)	-	เกลือบริโภค (๐.๕ mg/kg)
- ขึ้นฉ่ายอบแห้ง**	คำนวณจากผักที่บริโภคลำต้นหรือก้าน (๐.๑ mg/kg)	อาหารอื่น* (๒๕๐ mg/kg)	อาหารอื่น* (๑ mg/kg)	-	อาหารอื่น* (๐.๐๒ mg/kg)	-	อาหารอื่น* (๒ mg/kg)

หมายเหตุ: (-) ไม่มีข้อกำหนดค่า ML

(*) อาจไม่จำเป็นต้องตรวจวิเคราะห์หากมีข้อมูลทางวิชาการสนับสนุนว่าอาหารนั้นไม่มีความเสี่ยงของการปนเปื้อน และสามารถเลือกตรวจวิเคราะห์เป็นวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์สุดท้ายก็ได้

(**) การจัดกลุ่มสินค้าพืชอ้างอิงตาม "มาตรฐานสินค้าเกษตร, มกษ. ๙๐๔๕-๒๕๕๙ เรื่อง การจัดกลุ่มสินค้าเกษตร: พืช เข้าถึงได้ที่ https://www.acfs.go.th/standard/download/CLASSIFICATION_AGRICULTURAL_COMMODITIES-CROP.pdf

(ข) สารพิษจากเชื้อรา

ผลิตภัณฑ์/วัตถุดิบ	แอฟลาทอกซิน M๑	แอฟลาทอกซินทั้งหมด	ดีออกซีนิวาลีนอล	ฟูโมนิซินบี ๑ และบี ๒	โอคราทอกซินเอ	พาทูลิน
แครกเกอร์โรยผัก	-	อาหารอื่น* (๒๐ ug/kg)	-	-	-	-
- แป้งสาลี	-	อาหารอื่น* (๒๐ ug/kg)	แป้งที่ได้จากเมล็ดและเกล็ดของข้าวสาลี (๑๐๐๐ ug/kg)	-	คำนวณจากเมล็ดข้าวสาลี (๕ ug/kg)	-
- น้ำมันพืช	-	อาหารอื่น* (๒๐ ug/kg)	-	-	-	-
- น้ำตาล	-	อาหารอื่น* (๒๐ ug/kg)	-	-	-	-
- นมผง	-	อาหารอื่น* (๒๐ ug/kg)	-	-	-	-
- เกลือบริโภค	-	อาหารอื่น* (๒๐ ug/kg)	-	-	-	-
- ขึ้นฉ่ายอบแห้ง	-	อาหารอื่น* (๒๐ ug/kg)	-	-	-	-

(ค) สารปนเปื้อนอื่นๆ

ผลิตภัณฑ์/วัตถุดิบ	กรดไฮโดรไซยานิก	ไซโคลโพรพีนอยแฟตตี้แอซิด	เมลามีน	ไวนิลคลอไรด์มอนอเมอร์	อะคริโลไนไตรล์	๓-เอ็มซีพีดี
แครกเกอร์โรยผัก	-	-	อาหารอื่น* (๒.๕ mg/kg)	อาหารทุกชนิด** (๐.๐๑ mg/kg)	อาหารทุกชนิด** (๐.๐๒ mg/kg)	-
- แป้งสาลี	-	-	-	-	-	-
- น้ำมันพืช	-	น้ำมันพืช (๐.๔ mg/kg)	-	-	-	-
- น้ำตาล	-	-	-	-	-	-
- นมผง	-	-	อาหารอื่น* (๒.๕ mg/kg)	-	-	-
- เกลือบริโภค	-	-	-	-	-	-
- ขิ้นฉ่ายอบแห้ง	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ: (-) ไม่มีข้อกำหนดค่า ML

(*) เฉพาะอาหารที่มีนมเป็นองค์ประกอบ และสามารถเลือกตรวจวิเคราะห์เป็นวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์สุดท้ายก็ได้

(**) อาจไม่จำเป็นต้องตรวจวิเคราะห์หากมีข้อมูลทางวิชาการสนับสนุนว่าอาหารนั้นไม่มีความเสี่ยงของการปนเปื้อน และสามารถเลือกตรวจวิเคราะห์เป็นวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์สุดท้ายก็ได้

(ง) สารกัมมันตรังสี

กำหนดสำหรับอาหารในลักษณะพร้อมบริโภคซึ่งมีสถานที่ผลิตหรือใช้วัตถุดิบจากแหล่งที่อยู่ในเขตพื้นที่อุบัติเหตุทางนิวเคลียร์ หรือภัยพิบัติทางนิวเคลียร์

๒.๒ เครื่องดื่มสมุนไพรผสมวิตามิน

(๑) ส่วนประกอบสำคัญที่แสดงบนฉลาก ได้แก่ น้ำ น้ำสมุนไพร น้ำตาลทราย น้ำผึ้ง และ Vitamin B

(๒) ข้อกำหนดสารปนเปื้อน

(ก) โลหะหนัก

ผลิตภัณฑ์/วัตถุดิบ	แคดเมียม	ดีบุก	ตะกั่ว	เมธิล-เมอร์คิวรี	ปรอททั้งหมด	สารหนูอนินทรีย์	สารหนูทั้งหมด
เครื่องดื่มสมุนไพรผสมวิตามิน	-	อาหารอื่น* (๒๕๐ mg/kg)	อาหารอื่น* (๑ mg/kg)	-	อาหารอื่น* (๐.๐๒ mg/kg)	-	อาหารอื่น* (๒ mg/kg)
- น้ำ	ข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐานตาม ป.สธ. ว่าด้วย น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท						
- น้ำสมุนไพร	คำนวณจากจากชาสมุนไพรลักษณะแห้ง (๐.๓ mg/kg)	อาหารอื่น* (๒๕๐ mg/kg)	น้ำชาสมุนไพร (๐.๕ mg/kg)	-	อาหารอื่น* (๐.๐๒ mg/kg)	-	น้ำชาสมุนไพร (๐.๒ mg/kg)
- น้ำตาลทราย	-	อาหารอื่น* (๒๕๐ mg/kg)	อาหารอื่น* (๑ mg/kg)	-	อาหารอื่น* (๐.๐๒ mg/kg)	-	อาหารอื่น* (๒ mg/kg)
- น้ำผึ้ง	-	อาหารอื่น* (๒๕๐ mg/kg)	อาหารอื่น* (๑ mg/kg)	-	อาหารอื่น* (๐.๐๒ mg/kg)	-	อาหารอื่น* (๒ mg/kg)
- Vitamin B	ข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐานสากล เช่น เภสัชตำรับ (pharmacopeia) หรือ Food Chemicals Codex เป็นต้น						

หมายเหตุ: (-) ไม่มีข้อกำหนดค่า ML

(*) อาจไม่จำเป็นต้องตรวจวิเคราะห์หากมีข้อมูลทางวิชาการสนับสนุนว่าอาหารนั้นไม่มีความเสี่ยงของการปนเปื้อน และสามารถเลือกตรวจวิเคราะห์เป็นวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์สุดท้ายก็ได้

(ข) สารพิษจากเชื้อรา

ผลิตภัณฑ์/วัตถุดิบ	แอฟลาทอกซิน M๑	แอฟลาทอกซินทั้งหมด	ดีออกซีนิวาลีนอล	ฟูโมนิซินบี ๑ และบี ๒	โอคราทอกซินเอ	พาทูลิน
เครื่องดื่มสมุนไพรผสมวิตามิน	-	อาหารอื่น* (๒๐ ug/kg)	-	-	-	-
- น้ำ	-	อาหารอื่น* (๒๐ ug/kg)	-	-	-	-
- น้ำสมุนไพร	-	อาหารอื่น* (๒๐ ug/kg)	-	-	-	-
- น้ำตาลทราย	-	อาหารอื่น* (๒๐ ug/kg)	-	-	-	-
- น้ำผึ้ง	-	อาหารอื่น* (๒๐ ug/kg)	-	-	-	-
- Vitamin B	-	อาหารอื่น* (๒๐ ug/kg)	-	-	-	-

หมายเหตุ: (-) ไม่มีข้อกำหนดค่า ML

(*) อาจไม่จำเป็นต้องตรวจวิเคราะห์หากมีข้อมูลทางวิชาการสนับสนุนว่าอาหารนั้นไม่มีความเสี่ยงของการปนเปื้อน และสามารถเลือกตรวจวิเคราะห์เป็นวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์สุดท้ายก็ได้

(ค) สารปนเปื้อนอื่นๆ

ผลิตภัณฑ์/วัตถุดิบ	กรดไฮโดรไซยานิก	ไซโคลโพรพีนอยแฟตตี้แอซิด	เมลามีน	ไวนิลคลอไรด์มอนอเมอร์	อะคริโลไนไตรล์	๓-เอ็มซีพีดี
เครื่องดื่มสมุนไพรผสมวิตามิน	-	-	-	อาหารทุกชนิด* (๐.๐๑ mg/kg)	อาหารทุกชนิด* (๐.๐๒ mg/kg)	-
- น้ำ	-	-	-	-	-	-
- น้ำสมุนไพร	-	-	-	-	-	-
- น้ำตาลทราย	-	-	-	-	-	-
- น้ำผึ้ง	-	-	-	-	-	-
- Vitamin B	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ: (-) ไม่มีข้อกำหนดค่า ML

(*) อาจไม่จำเป็นต้องตรวจวิเคราะห์หากมีข้อมูลทางวิชาการสนับสนุนว่าอาหารนั้นไม่มีความเสี่ยงของการปนเปื้อน และสามารถเลือกตรวจวิเคราะห์ภาชนะพลาสติกหรือผลิตภัณฑ์อาหารสุดท้ายก็ได้ (การตรวจวิเคราะห์ภาชนะพลาสติกให้อ้างอิงค่าปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๕) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก)

(ง) สารกัมมันตรังสี

กำหนดสำหรับอาหารในลักษณะพร้อมบริโภคซึ่งมีสถานที่ผลิตหรือใช้วัตถุดิบจากแหล่งที่อยู่ในเขตพื้นที่อุบัติเหตุทางนิวเคลียร์ หรือภัยพิบัติทางนิวเคลียร์

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของอัลคิลโพลีไกลโคไซด์

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของอัลคิลโพลีไกลโคไซด์สำหรับเป็นสารทำความสะอาดที่ใช้เป็นผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร หรือสารที่ใช้เป็นสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ในผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ซึ่งได้ประเมินความปลอดภัยและพิจารณาอนุญาตตามคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารตามเงื่อนไขของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

อาศัยอำนาจตามความใน (ง) ของข้อ ๔ (๑) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๒) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อ ที่ใช้สำหรับอาหาร ลงวันที่ ๒ ตุลาคม ๒๕๖๒ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารในการประชุมครั้งที่ ๖-๑/๒๕๖๓ เมื่อวันที่ ๑๘ มีนาคม ๒๕๖๓ จึงเห็นชอบคุณภาพหรือมาตรฐานของอัลคิลโพลีไกลโคไซด์ไว้ ดังต่อไปนี้

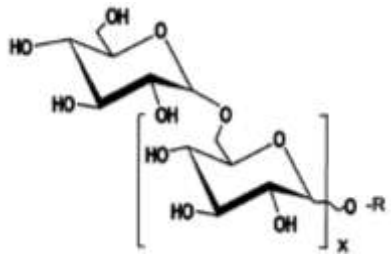
ข้อ ๑ อัลคิลโพลีไกลโคไซด์ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

ชื่อสารเคมี : Alkyl polyglycoside

ชื่ออื่น : Alkyl glycoside หรือ Alkyl glucoside หรือ Caprylglucoside หรือ Decylglucoside หรือ Lauryl glucoside หรือ Coco glucoside

C.A.S. number: 68515-73-1 [D-Glucopyranoside, C8-10 alkyl, oligomeric]
132778-08-6 [D-Glucopyranoside, C9-11 alkyl, oligomeric]
110615-47-9 [D-Glucopyranoside, C10-16 alkyl, oligomeric]

สูตรโครงสร้าง



X [Dextrose] = 0-8
หมู่อัลคิล (R) ที่มีคาร์บอนอยู่ระหว่าง 8-16 อะตอม (C8-16)
ค่าเฉลี่ยการเกิดโพลิเมอร์ (Degree of Polymerization; DP) =1.3-1.7

คุณลักษณะ : สารลดแรงตึงผิวจากกรดไขมัน ซึ่งประกอบด้วยอัลคิลโมโน-,ได-, ไตร- หรือโอลิไกลโคไซด์ มีลักษณะเป็นของแข็ง เป็นเกล็ด (flake) เป็นเม็ดหรือแท่ง (pellet) ผลิตจากปฏิกิริยาของกลูโคสโพลีเมอร์ เช่น แป้ง กลูโคสไซรับที่มีน้ำตาลรีดิวซิงค์ต่ำ (dextrose equivalent) กลูโคสแอนไฮดรัส หรือโมโนไฮเดรต และไขมันแอลกอฮอลล์ (fatty alcohol) มาจากปฏิกิริยาเติมไฮโดรเจนในเมทิลเอสเตอร์ของกรดไขมันที่ผลิตจากน้ำมันหรือไขมันจากแหล่งธรรมชาติโดยใช้เมทานอลแยกกลีเซอรอลออก

หน้าที่ทางเทคโนโลยี : สารทำความสะอาด

ข้อกำหนดเฉพาะ :

- มีอัลคิลโพลีไกลโคไซด์อยู่ระหว่างร้อยละ ๘๕ - ๑๑๕ ของปริมาณที่แจ้ง
- ความเป็นกรด-ด่าง (ความเข้มข้นของสารละลายร้อยละ ๑๐ ในน้ำ)
  C8-10 alkylglycoside อยู่ระหว่าง ๖ - ๑๒.๕
  C9-11 alkylglycoside อยู่ระหว่าง ๗ - ๙.๕
  C10-16 alkylglycoside อยู่ระหว่าง ๑๑.๕ - ๑๒.๕

ข้อจำกัดของสารแปลกปน :

- เถ้า ไม่เกินร้อยละ ๓ โดยน้ำหนัก
- ไขมันแอลกอฮอลล์ ตกค้าง (residual fatty alcohol) ไม่เกินร้อยละ ๑ โดยน้ำหนัก
- กลูโคส ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ โดยน้ำหนัก
- โพลีกลูโคส ไม่เกินร้อยละ ๕ โดยน้ำหนัก
- สี (การ์ดเนอร์ อินเด็ก)

  C9-11 alkylglycoside ไม่เกิน ๗

  C10-16 alkylglycoside ไม่เกิน ๔
- เปอร์ออกไซด์ ไม่เกิน ๒๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- กรดซัลโฟนิคหรือสารประกอบของกรดซัลโฟนิค ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ ของอัลคิลโพลีไกลโคไซด์
- โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว) ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- สารหนู ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา: เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๓

ไพศาล ดั่นคุ้ม

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๗ ตอนพิเศษ ๑๕๓ ง ลงวันที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๓)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของคลอริเนเต็ดไตรโซเดียมฟอสเฟต

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของคลอริเนเต็ดไตรโซเดียมฟอสเฟตสำหรับเป็นสารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ที่ใช้เป็นผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร หรือสารที่ใช้เป็นสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ในผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ซึ่งได้ประเมินความปลอดภัยและพิจารณาอนุญาตตามคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารตามเงื่อนไขของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

อาศัยอำนาจตามความใน (ง) ของข้อ ๔ (๑) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๒) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร ลงวันที่ ๒ ตุลาคม ๒๕๖๒ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารในการประชุมครั้งที่ ๖-๑/๒๕๖๓ เมื่อวันที่ ๑๘ มีนาคม ๒๕๖๓ จึงเห็นชอบคุณภาพหรือมาตรฐานของคลอริเนเต็ดไตรโซเดียมฟอสเฟตไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ คลอริเนเต็ดไตรโซเดียมฟอสเฟต ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

ชื่อสารเคมี : Chlorinated trisodium phosphate

ชื่ออื่น : Sodium hypochlorite phosphates หรือ Tridecasodium hypochloritetetrakis (phosphate) หรือ Phosphoric acid trisodium salt (chlorinated) หรือ Sodium phosphate hypochlorite

C.A.S. number : 11084-85-8 [$Na_{13}(ClO)(PO_4)_4$ (Anhydrous)] และ
56802-99-4 [$4(Na_3PO_4 \bullet 11H_2O)NaOCl$ (Hydrated)]

มวลโมเลกุล : $Na_{13}(ClO)(PO_4)_4$: 730.202 g/mol และ $4(Na_3PO_4 \bullet 11H_2O)NaOCl$: 1,516.25 g/mol

คุณลักษณะ : เป็นผลึกหรือผงสีขาวที่ได้จากการทำปฏิกิริยาระหว่างสารละลายโซเดียมฟอสเฟต และโซเดียมไฮโปคลอไรต์ภายใต้สภาวะที่เหมาะสม จนได้เป็นคลอริเนเต็ดไตรโซเดียมฟอสเฟต การผลิตในทางการค้าอาจมีการเติมสารที่เป็นตัวบ่งชี้ปริมาณคลอรีนอิสระ (available chlorine) เช่น โพแทสเซียมเปอร์แมงกาเนตซึ่งอาจทำให้ผลึกหรือผงเป็นสีอื่นได้

หน้าที่ทางเทคโนโลยี : สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์

ข้อกำหนดเฉพาะ :

- มีคลอรีนอิสระ (available chlorine) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓ โดยน้ำหนัก (ความเข้มข้นของสารละลายร้อยละ ๑ โดยน้ำหนัก)
- ความเป็นกรด-ด่าง อยู่ระหว่าง ๑๑.๕ - ๑๒.๕ (ความเข้มข้นของสารละลายร้อยละ ๑ โดยน้ำหนักในน้ำที่อุณหภูมิ ๒๕ องศาเซลเซียส)

ข้อจำกัดของสารแปลกปน :

- สารที่ไม่ละลายน้ำ ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ โดยน้ำหนัก
- ฟลูออไรด์ ไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- สารหนู ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- ตะกั่ว ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- ปรอท ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา: เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๓

ไพศาล ดั่นคุ้ม

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๗ ตอนพิเศษ ๑๕๓ ง ลงวันที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๓)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของโซเดียมไฮโปคลอไรต์

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของโซเดียมไฮโปคลอไรต์สำหรับเป็นสารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ที่ใช้เป็นผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร หรือสารที่ใช้เป็นสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ในผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ซึ่งได้ประเมินความปลอดภัยและพิจารณาอนุญาตตามคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารตามเงื่อนไขของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

อาศัยอำนาจตามความใน (ง) ของข้อ ๔ (๑) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๒) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร ลงวันที่ ๒ ตุลาคม ๒๕๖๒ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารในการประชุมครั้งที่ ๖-๑/๒๕๖๓ เมื่อวันที่ ๑๘ มีนาคม ๒๕๖๓ จึงเห็นชอบคุณภาพหรือมาตรฐานของโซเดียมไฮโปคลอไรต์ไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ โซเดียมไฮโปคลอไรต์ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

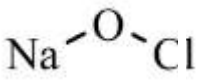
ชื่อสารเคมี: Sodium hypochlorite

ชื่ออื่น: Hypochlorous acid, sodium salt หรือ Sodium oxychloride หรือ Sodium chloride oxide

C.A.S. number: 7681-52-9

สูตรทางเคมี: NaClO

สูตรโครงสร้าง:



มวลโมเลกุล: 74.44 g/mol

คุณลักษณะ: โซเดียมไฮโปคลอไรต์เป็นสารที่ได้จากปฏิกิริยาระหว่างสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ และคลอรีน ซึ่งประกอบด้วยโซเดียมไฮโปคลอไรต์ และอาจมีสารอื่นจากกระบวนการผลิต ได้แก่ โซเดียมคลอไรด์ โซเดียมคาร์บอเนต โซเดียมคลอเรต หรือได้จากสารละลายโซเดียมคลอไรด์ที่ผ่านกระแสไฟฟ้า (electrolysis) มีลักษณะเป็นของเหลวใสไม่มีสี หรือสีเหลืองอมเขียว (greenish-yellow) เป็นสารออกซิไดซ์อย่างแรงกับสารอินทรีย์และสารอนินทรีย์ มีกลิ่นเฉพาะของคลอรีน (chlorinous odour) เมื่อละลายในน้ำจะได้คลอรีน กรดไฮโปคลอรัส (HClO) และคลอไรต์ไอออน (ClO^-) ซึ่งสัดส่วนการเกิดสารดังกล่าวขึ้นกับความเป็นกรดด่างและอุณหภูมิ มีฤทธิ์กัดกร่อน ทั้งนี้การผลิตทางการค้าอาจมีการเติมโซเดียมไฮดรอกไซด์เป็นสารทำให้คงตัวในผลิตภัณฑ์

หน้าที่ทางเทคโนโลยี: สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์

ข้อกำหนดเฉพาะ:

- มีคลอรีนอิสระ (available chlorine) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔ โดยน้ำหนัก ยกเว้นโซเดียมไฮโปคลอไรต์ที่ได้จากการผลิตด้วยสารละลายโซเดียมคลอไรด์ผ่านกระแสไฟฟ้า ไม่น้อยกว่า ๑๐๐ มิลลิกรัมต่อลิตร
- ความเป็นกรด-ด่าง มากกว่า ๑๑ ที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส
- มีโซเดียมไฮดรอกไซด์เป็นสารทำให้คงตัว ได้ไม่เกินร้อยละ ๑ โดยน้ำหนัก

ข้อจำกัดของสารแปลกปน:

- โซเดียมคลอเรต ไม่เกินร้อยละ ๕.๔ โดยน้ำหนักของคลอรีนอิสระ
- โซเดียมคาร์บอเนต ไม่เกินร้อยละ ๒ โดยน้ำหนัก (ในสภาพแห้ง)
- โซเดียมโบรเมต ไม่เกินร้อยละ ๐.๒๕ โดยน้ำหนักของคลอรีนอิสระ
- ปรอท ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- ตะกั่ว ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (ในสภาพแห้ง)

การบรรจุและการเก็บรักษา: เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและเก็บไว้ในที่พ้นแสงและอุณหภูมิไม่เกิน ๒๕ องศาเซลเซียส

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๓

ไพศาล ดั่นคุ้ม

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๗ ตอนพิเศษ ๑๕๓ ง ลงวันที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๓)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของแคลเซียมไฮโปคลอไรต์

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของแคลเซียมไฮโปคลอไรต์สำหรับเป็นสารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ที่ใช้เป็นผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร หรือสารที่ใช้เป็นสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ในผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ซึ่งได้ประเมินความปลอดภัยและพิจารณาอนุญาตตามคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารตามเงื่อนไขของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

อาศัยอำนาจตามความใน (ง) ของข้อ ๔ (๑) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๒) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร ลงวันที่ ๒ ตุลาคม ๒๕๖๒ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารในการประชุมครั้งที่ ๖-๑/๒๕๖๓ เมื่อวันที่ ๑๘ มีนาคม ๒๕๖๓ จึงเห็นชอบคุณภาพหรือมาตรฐานของแคลเซียมไฮโปคลอไรต์ไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ แคลเซียมไฮโปคลอไรต์ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

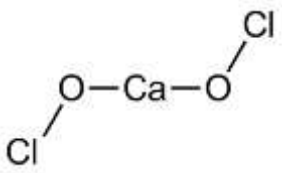
ชื่อสารเคมี : Calcium hypochlorite

ชื่ออื่น : Calcium dihypochlorite หรือ Hypochlorous acid, calcium salt หรือ Calcium oxychloride

สูตรสารเคมี : $Ca(ClO)_2$

C.A.S. number : 7778-54-3

สูตรโครงสร้าง :



มวลโมเลกุล: 142.98 g/mol

คุณลักษณะ: แคลเซียมไฮโปคลอไรต์เป็นสารที่ได้จากปฏิกิริยาระหว่างปูนขาว (แคลเซียมไฮดรอกไซด์) สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ และคลอรีน ซึ่งประกอบด้วยแคลเซียมไฮโปคลอไรต์ และอาจมีสารอื่นจากกระบวนการผลิต ได้แก่ แคลเซียมไฮดรอกไซด์ โซเดียมคลอไรด์ แคลเซียมคลอเรต แคลเซียมคลอไรด์ อยู่ในรูปผงหรือเม็ดสีขาวหรือสีขาวนวล เป็นสารออกซิไดซ์อย่างแรงกับสารอินทรีย์และสารอนินทรีย์ มีกลิ่นเฉพาะของคลอรีน (chlorinous odour) เมื่อละลายในน้ำจะได้คลอรีน (Cl_2) กรดไฮโปคลอรัส (HClO) และคลอไรต์ไอออน (ClO^-) ซึ่งสัดส่วนการเกิดสารดังกล่าวขึ้นกับความเป็นกรดด่างและอุณหภูมิ มีฤทธิ์กัดกร่อน ไม่ละลายในเอทานอล

หน้าที่ทางเทคโนโลยี: สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์

ข้อกำหนดเฉพาะ :

มีคลอรีนอิสระ (available chlorine) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ โดยน้ำหนัก ในสภาพแห้ง (dry basis)

ข้อจำกัดของสารแปลกปน :

- แคลเซียมคลอเรต ไม่เกินร้อยละ ๕ โดยน้ำหนัก
- ปรอท ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- ตะกั่ว ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

<u>การบรรจุและการเก็บรักษา</u> : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและเก็บไว้ในที่พ้นแสงและอุณหภูมิไม่เกิน ๒๕ องศาเซลเซียส

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๓
ไพศาล ดั่นคุ้ม
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๗ ตอนพิเศษ ๑๕๓ ง ลงวันที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๓)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๑๕) พ.ศ. ๒๕๖๓

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์ เงื่อนไขของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๒) และ (๓) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน (ค) ของ (๓) ในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๑ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(ค) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความใน (ค) ของ (๓) ในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๘ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ ๑๖ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(ค) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความใน (๒) ของข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๓ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง ช็อกโกแลต ลงวันที่ ๑๕ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๒) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกความใน (๕) ของข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๒๑ (พ.ศ. ๒๕๓๒) เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ลงวันที่ ๒๓ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๓๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๕) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๕ ให้ยกเลิกความใน ๔.๑๐ ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“๔.๑๐ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๖ ให้ยกเลิกความใน ๔.๙ ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“๔.๙ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๗ ให้ยกเลิกความใน ๓.๑๐ ของข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๘ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๓๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“๓.๑๐ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๘ ให้ยกเลิกความใน (ค) ของ (๕) ในข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๕) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(ค) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๙ ให้ยกเลิกความใน (๖) ของข้อ ๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ชา ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๖) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๑๐ ให้ยกเลิกความใน (๕) ของข้อ ๑๐ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๕) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๑๑ ให้ยกเลิกความใน (๖) ของข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๖) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๑๒ ให้ยกเลิกความใน (๔.๓) ของ (๔) ในข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๙) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำแร่ธรรมชาติ ลงวันที่๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๔.๓) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๑๓ ให้ยกเลิกความใน (๗) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๑) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ซอสบางชนิด ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๗) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๑๔ ให้ยกเลิกความใน (๕) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๖) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำมันเนย ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๕) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๑๕ ให้ยกเลิกความใน (๗) ของข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๗) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๑๖ ให้ยกเลิกความใน (๘) ของข้อ ๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๘) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๑๗ ให้ยกเลิกความใน (๖) ของข้อ ๗ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๖) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๑๘ ให้ยกเลิกความใน (๗) ของข้อ ๘ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๗) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๑๙ ให้ยกเลิกความใน (๖) ของข้อ ๙ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๖) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๒๐ ให้ยกเลิกความใน (๗) ของข้อ ๑๐ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๗) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๒๑ ให้ยกเลิกความใน (๓) ของข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๙) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง เนยแข็ง ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๓) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๒๒ ให้ยกเลิกความใน (๔) ของข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๐) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๔) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๒๓ ให้ยกเลิกความใน (๔) ของข้อ ๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๐) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๔) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๒๔ ให้ยกเลิกความใน (๔) ของข้อ ๗ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๐) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๔) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๒๕ ให้ยกเลิกความใน (๓) ของข้อ ๘ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๐) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๓) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๒๖ ให้ยกเลิกความใน (๒) ของข้อ ๙ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๐) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๒) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๒๗ ให้ยกเลิกความใน (๑๒) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๑) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำผึ้ง ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๑๒) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๒๘ ให้ยกเลิกความใน (๔) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๔) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๒๙ ให้ยกเลิกความใน (๓) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๖) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เนยใสหรือกี (Ghee) ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๔๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๓) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๓๐ ให้ยกเลิกความใน (๔) ของข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๖) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เนยใสหรือกี (Ghee) ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๔) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๓๑ ให้ยกเลิกความใน (๔) ของข้อ ๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๖) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เนยใสหรือกี (Ghee) ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๔) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๓๒ ให้ยกเลิกความใน (๗) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เนย ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๗) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๓๓ ให้ยกเลิกความใน (๑) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๖) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ไข่เยี่ยวม้า ลงวันที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๑) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๓๔ ให้ยกเลิกความใน (๒) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๐) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง ชาสมุนไพร ลงวันที่ ๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๒) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค”

ข้อ ๓๕ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒ กันยายน พ.ศ.๒๕๖๓

อนุทิน ชาญวีรกูล
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๗ ตอนพิเศษ ๒๓๗ ง ลงวันที่ ๙ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓)

(นายอนุทิน ชาญวีรกูล)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๑๖) พ.ศ. ๒๕๖๓

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์

ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อกำหนดเกี่ยวกับเกณฑ์มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๒) (๓) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๔) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ลงวันที่ ๒๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๖

ข้อ ๒ อาหารตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ต้องไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค เว้นแต่จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคตามชนิดและปริมาณที่ระบุไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการ ให้เป็นไปตามบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๔ ประกาศนี้ไม่ใช้บังคับกับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๕ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๓

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๗ ตอนพิเศษ ๒๓๗ ง ลงวันที่ ๙ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓)

บัญชีหมายเลข 1

รายชื่ออาหาร

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 416) พ.ศ.2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑเงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห
ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

1.รายชื่ออาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ

1) นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

2) อาหารทารก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

3) อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

4) อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

5) นมโค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมโค

6) นมปรุงแต่ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมปรุงแต่ง

7) ผลิตภัณฑ์ของนม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์ของนม

8) นมเปรี้ยว ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว

9) ไอศกรีม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องไอศกรีม

10) เนยแข็ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเนยแข็ง

11) ครีม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยครีม

12) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

13) ชา ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชา

14) กาแฟ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกาแฟ

15) น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

16) เครื่องดื่มเกลือแร่ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเครื่องดื่มเกลือแร่

17) ชาสมุนไพร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชาสมุนไพร

18) น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

19) น้ำแข็ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำแข็ง

20) น้ำแร่ธรรมชาติ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำแร่ธรรมชาติ

21) อาหารกึ่งสำเร็จรูป ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารกึ่งสำเร็จรูป

22) ไข่เยี่ยวม้า ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยไข่เยี่ยวม้า

23) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

24) ข้าวเติมวิตามิน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยข้าวเติมวิตามิน

25) ช็อกโกแลต ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยช็อกโกแลต

26) น้ำมันเนย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันเนย

27) เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม

28) น้ำผึ้ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำผึ้ง

29) แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยแยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

30) เนยใสหรือกี (Ghee) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเนยใสหรือกี (Ghee)

31) เนย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเนย

32) ซอสบางชนิด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยซอสบางชนิด

33) ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง

34) ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

35) วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่

36) ขนมปัง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยขนมปัง

37) แป้งข้าวกล้อง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยแป้งข้าวกล้อง

38) ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

39) หมากฝรั่งและลูกอม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยหมากฝรั่งและลูกอม

40) อาหารพร้อมบริโภค ซึ่งเป็นอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

<u>2.รายชื่ออาหารที่ยังไม่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ</u>

1) อาหารพร้อมบริโภค นอกเหนือจากประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

2) อาหารหมักที่ได้จากผลิตภัณฑ์จากสัตว์ในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย รวมถึงผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่มีการดองด้วยน้ำส้ม เกลือ เป็นต้น

3) อาหารประเภทเส้นสด

บัญชีหมายเลข 2

มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 416) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์
ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
1. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทารก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก		
(1.1) นมดัดแปลงสำหรับทารก (ชนิดผงหรือแห้ง) (1.2) อาหารทารก (ชนิดผงหรือแห้ง)	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. ครอโนแบคเตอร์ สปีชีย์ *(Cronobacter* spp.)	ไม่พบใน 10 กรัม (g)
(1.3) นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ชนิดผงหรือแห้ง) (1.4) อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ชนิดผงหรือแห้ง)	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
(1.5) นมดัดแปลงสำหรับทารก และนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก นอกเหนือจากชนิดผงหรือแห้ง (1.6) อาหารทารก นอกเหนือจาก ชนิดผงหรือแห้ง (1.7) อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก นอกเหนือจากชนิดผงหรือแห้ง	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g) หรือ มิลลิลิตร (mL)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g) หรือ มิลลิลิตร (mL)
2 .อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก		
(2.1)อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ชนิดผงหรือแห้ง)	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
(2.2) อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก นอกเหนือจาก ชนิดผงหรือแห้ง	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g) หรือ มิลลิลิตร (mL)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g) หรือ มิลลิลิตร (mL)

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
3. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก (ยกเว้นอาหารที่ให้พลังงานต่ำชนิดวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล)	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
4. ผลิตภัณฑ์นม ได้แก่ นมโค นมปรุงแต่ ผลิตภัณฑ์ของนม และ นมจากสัตว์อื่นที่มิใช่นมของโค		
(4.1) ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์หรือกรรมวิธีอื่นที่เทียบเท่า 1) นมโค 2) นมปรุงแต่ง 3) ผลิตภัณฑ์ของนม 4) นมจากสัตว์อื่นที่มิใช่นมของโค	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร (mL)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร (CFU/mL)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร (CFU/mL)
	4. ลิสทิเรีย โมโนไซโตจิเนส *(Listeria monocytogenes)*	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร (mL)
(4.2) นมผง (4.3) นมปรุงแต่ง (ชนิดแห้ง) (4.4) ผลิตภัณฑ์ของนม (ชนิดแห้ง)	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
(4.5) นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม นอกเหนือจาก ชนิดพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์หรือกรรมวิธีอื่นที่เทียบเท่า และชนิดแห้ง	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g) หรือ มิลลิลิตร (mL)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g) หรือ มิลลิลิตร (mL) ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามหมายเหตุ [(4)] ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร (CFU/mL) หรือใน 1กรัม (CFU/g)
5. นมเปรี้ยว	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g) หรือ มิลลิลิตร (mL) ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามหมายเหตุ [(4)] ไม่เกิน 10 ใน 1 มิลลิลิตร (CFU/mL) หรือใน 1กรัม (CFU/g)
6. เนยแข็ง		
(6.1) เนยแข็งที่มีปริมาณน้ำอิสระในอาหาร (a_W) > 0.9	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	5. ลิสทิเรีย โมโนไซโตจิเนส *(Listeria monocytogenes)*	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
(6.2) เนยแข็งที่มีปริมาณน้ำอิสระในอาหาร (a_W) ระหว่าง 0.82-0.9	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 500 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. ลิสทิเรีย โมโนไซโตจิเนส *(Listeria monocytogenes)*	ไม่พบใน 25 กรัม (g)

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
(6.3) เนยแข็งที่มีปริมาณน้ำอิสระในอาหาร (a_W) ≤ 0.82	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. ลิสทิเรีย โมโนไซโตจิเนส *(Listeria monocytogenes)*	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
7. ครีม		
(7.1) ครีมที่ทำให้แห้ง	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
(7.2) ครีมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์หรือกรรมวิธีอื่นที่เทียบเท่า	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. ลิสทิเรีย โมโนไซโตจิเนส *(Listeria monocytogenes)*	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
(7.3) ครีมนอกเหนือจาก ครีมที่ทำให้แห้งและครีมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์หรือกรรมวิธีอื่นที่เทียบเท่า	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g) ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามหมายเหตุ [(4)] ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
8. ไอศกรีม		
(8.1) ไอศกรีมนม ไอศกรีมดัดแปลง ไอศกรีมผสม	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 500 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. ลิสทิเรีย โมโนไซโตจิเนส *(Listeria monocytogenes)*	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
(8.2) ไอศกรีมนม ไอศกรีมดัดแปลง ไอศกรีมผสม (ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์หรือกรรมวิธีอื่นที่เทียบเท่า และชนิดผงหรือแห้ง)	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. ลิสทิเรีย โมโนไซโตจิเนส *(Listeria monocytogenes)*	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
(8.3) ไอศกรีมหวานเย็นและไอศกรีมนม ไอศกรีมดัดแปลง ไอศกรีมผสม นอกเหนือจากชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ หรือกรรมวิธีอื่นที่เทียบเท่าและชนิดผงหรือแห้ง	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g) ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามหมายเหตุ [(4)] ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
9. ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม		
(9.1) ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคชนิดเหลวที่มี pH ≥ 4.3 เฉพาะที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์หรือกรรมวิธีอื่นที่เทียบเท่า [1] 1) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 2) ชา 3) กาแฟ 4) น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร (mL)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร (CFU/mL)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร (CFU/mL)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร (CFU/mL) เว้นแต่เครื่องดื่มรังนก ไม่เกิน 1,000 ใน 1 มิลลิลิตร (CFU/mL)
	5. ลิสทิเรีย โมโนไซโตจิเนส *(Listeria monocytogenes)* [2]	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร (mL)
(9.2) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดเข้มข้น หรือชนิดแห้ง	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)* [3]	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	5. ลิสทิเรีย โมโนไซโตจิเนส *(Listeria monocytogenes)* [2]	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
(9.3) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชา กาแฟ น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท นอกเหนือจาก (9.1) และ (9.2)	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g) หรือ มิลลิลิตร (mL)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g) หรือ มิลลิลิตร (mL) ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามหมายเหตุ [4] ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร (CFU/mL) หรือใน 1 กรัม (CFU/g)
10. เครื่องดื่มเกลือแร่	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร (mL)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร (CFU/mL)
11. ชาสมุนไพร	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
12. น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท **13. น้ำแข็ง** **14. น้ำแร่ธรรมชาติ**	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 100 มิลลิลิตร (mL)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 100 มิลลิลิตร (CFU/100 mL)
15. อาหารกึ่งสำเร็จรูป		
(15.1) ก๋วยจั๊บ ก๋วยเตี๋ยว บะหมี่เส้นหมี่ วุ้นเส้นที่ปรุงแต่ง	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
(15.2) เครื่องปรุงที่บรรจุอยู่ในภาชนะบรรจุ ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้น	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)*	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (CFU/g)
(15.3) ข้าวต้มและโจ๊กที่ปรุงแต่ง แกงจืด และซุป ชนิดผงหรือชนิดแห้ง	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 200 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
(15.4) แกงจืด และซุป ชนิดเข้มข้น[4] ชนิดก้อน	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
(15.5) แกงและน้ำพริกต่างๆ[4]	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)*	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (CFU/g)
(15.6) อาหารกึ่งสำเร็จรูปนอกเหนือจาก (15.1) - (15.5)	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g) ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามหมายเหตุ [4] ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
16. ไข่เยี่ยวม้า	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
17. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g) ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามหมายเหตุ [4] ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. คลอสทริเดียม โบทูลินัม *(Clostridium botulinum)* [5]	ไม่พบใน 1 กรัม (g)

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
18. ข้าวเติมวิตามิน	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella spp.*)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
19. ช็อกโกแลต **20. น้ำผึ้ง** **21. แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท** **22. น้ำมันเนย** **23. เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม** **24. เนยใสหรือกี (Ghee)** **25. เนย**	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
26. ซอสบางชนิด ได้แก่ ซอสพริก ซอสมะเขือเทศ ซอสมะละกอ ซอสแป้งหรือซอสแป้งผสมสี และซอสผสม		
(26.1) ซอสบางชนิดที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อนหรือกรรมวิธีอื่นที่เทียบเท่าซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูปที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
(26.2) ซอสบางชนิดที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์นอกเหนือจากกรรมวิธี ตาม (26.1)	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
27. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)*	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (CFU/g)

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
28. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท		
(28.1) ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ที่ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อนหรือกรรมวิธีอื่นที่เทียบเท่าซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูปที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
(28.2) ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดน้ำจิ้มชนิดต่าง ๆที่ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ที่มิใช่กรรมวิธีตาม (28.1)	1. แซลโมเนลลา *(Salmonella* spp.*)*	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens*)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (CFU/g)
(28.3) ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดเต้าเจี้ยวที่ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ที่มิใช่กรรมวิธีตาม (28.1)	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 2,500 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens*)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (CFU/g)
(28.4) ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท นอกเหนือจาก น้ำจิ้มชนิดต่างๆ และเต้าเจี้ยวที่ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ที่มิใช่กรรมวิธีตาม (28.1)	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 500 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens*)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (CFU/g)
29. วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่		
(29.1) วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ที่มิใช่ชนิดแห้ง	1. แซลโมเนลลา *(Salmonella* spp.*)*	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
(29.2) วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่นอกเหนือจากวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ที่มิใช่ชนิดแห้ง	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
30. ขนมปัง	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU /g)
31. แป้งข้าวกล้อง	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (CFU /g)
32. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (6) **ได้แก่ ลูกชิ้น ไส้กรอก หมูยอ และผลิตภัณฑ์ที่มีกระบวนการผลิตทำนองเดียวกันนี้ที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย**		
(32.1) ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์พร้อมบริโภค เช่น ลูกชิ้นทอด และหมูยอทอด เป็นต้น (32.2) ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ แช่เย็น	1. แซลโมเนลลา *(Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
(32.3) ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ แช่แข็ง	1. แซลโมเนลลา *(Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 50 ใน1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 50 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)*	ไม่เกิน 50 ใน 1 กรัม (CFU/g)
33. หมากฝรั่งและลูกอม	1. แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
34. อาหารพร้อมบริโภค (6)		
(34.1) ขนมหวาน หรือขนมไทย เช่น ขนมหม้อแกง ทองหยอด ขนมชั้น ขนมขี้หนู และกล้วยบวชชี เป็นต้น (34.2) ผัก ผลไม้ ดอง แช่อิ่ม เชื่อม กวน หรือแห้ง	1. แซลโมเนลลา *(Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
(34.3) ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีไส้ และไม่มีไส้ที่มีปริมาณน้ำอิสระในอาหาร (a_W) $\geq$ 0.85 (6)	1. แซลโมเนลลา *(Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 10 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
(34.4) อาหารประเภทข้าวแกง ก๋วยเตี๋ยว ปูอัด หมึกปรุงรส ชูชิ แซนด์วิช ส้มตำ สลัด อาหารประเภทยำ น้ำตก ลาบ และอาหารทำนองเดียวกัน (6)		
1) พร้อมบริโภค หรือแช่เย็น	1. แซลโมเนลลา *(Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 500 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
2) แช่แข็ง	1. แซลโมเนลลา *(Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 50 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 50 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens*)	ไม่เกิน 50 ใน 1 กรัม (CFU/g)
(34.5) อาหารปรุงสุกแล้วแช่เย็นหรือแช่แข็ง และต้องอุ่นก่อนบริโภค เช่น พิซซ่า ขนมจีบ ซาลาเปา เป็นต้น (6)		
1) แช่เย็น	1. แซลโมเนลลา *(Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 500 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
2) แช่แข็ง	1. แซลโมเนลลา *(Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 50 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 50 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens*)	ไม่เกิน 50 ใน 1 กรัม (CFU/g)

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
(34.6) อาหารที่มีปริมาณน้ำอิสระในอาหาร (a_W) < 0.85 เช่น อาหารอบกรอบ อาหารทอดกรอบ น้ำพริก หมูหยอง หมูแผ่น ผลิตภัณฑ์ขนมอบกรอบ คุกกี้บิสกิต แครกเกอร์ ขนมปังกรอบ เป็นต้น [6]	1. แซลโมเนลลา *(Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 10 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g) เว้นแต่อาหารที่มีเครื่องเทศหรือธัญพืชหรือถั่วเป็นส่วนประกอบ ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g) เว้นแต่อาหารที่มีเครื่องเทศหรือธัญพืชหรือถั่วเป็นส่วนประกอบ ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (CFU/g)
(34.7) ผัก ผลไม้ ตัดแต่งที่บริโภคในลักษณะสดหรือดิบที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย	1. แซลโมเนลลา *(Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 500 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
(34.8) อาหารทะเล ที่บริโภคในลักษณะสดหรือดิบที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย เช่น ปลา กุ้ง หมึก หอย ซาชิมิ เป็นต้น [6]	1. แซลโมเนลลา *(Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
35. อาหารหมักที่ได้จากผลิตภัณฑ์จากสัตว์ในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย (อาหารที่ผลิตโดยใช้เชื้อจุลินทรีย์ประเภท ยีสต์ รา แลกติก แอซิดแบคทีเรีย ฯลฯ ในการหมัก) เช่น กะปิ ปลาร้า ปลาจ่อม ส้มฟัก หรือปลาส้ม บูดู แหนม เป็นต้น รวมถึงผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่มีการดองด้วยน้ำส้ม เกลือ เป็นต้น [7]	1. แซลโมเนลลา *(Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens*)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (CFU/g)
36. อาหารประเภทเส้นสด		
(36.1) เส้นขนมจีน	1. แซลโมเนลลา *(Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
(36.2) เส้นก๋วยเตี๋ยว บะหมี่ เกี๊ยมอี๋ อูด้ง แผ่นเกี๊ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	1. แซลโมเนลลา *(Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens*)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (CFU/g)

<u>หมายเหตุ</u>

(1) ผลิตภัณฑ์ลำดับที่ 9 (9.1) 1) ที่เป็นเครื่องดื่มว่านหางจระเข้ ให้ตรวจเฉพาะ แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.), สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*) และ แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)

(2) ผลิตภัณฑ์ลำดับที่ 9 การตรวจ *ลิสทิเรีย* โมโนไซโตจิเนส (*Listeria monocytogenes*) ให้ตรวจเฉพาะผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่มี pH $\geq$ 4.3 ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ทุกรายการที่ใส่นม และลำดับที่ 9 (9.2) เฉพาะเครื่องดื่มชนิดเข้มข้นที่ใส่นม

(3) ผลิตภัณฑ์ลำดับที่ 9(9.2) การตรวจ คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ (*Clostridium perfringens*) ให้ตรวจเฉพาะเครื่องดื่มชนิดเข้มข้น หรือชนิดแห้ง ที่มีธัญพืชเป็นส่วนประกอบ

(4) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีการผลิต ที่มิใช่กรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลังหรือก่อนการ บรรจุหรือปิดผนึก ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูป ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

(5) ผลิตภัณฑ์ลำดับที่ 17 ให้ตรวจคลอสทริเดียม โบทูลินัม (*Clostridium botulinum*) เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีผลิตที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลังหรือก่อนการ บรรจุหรือปิดผนึก ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูป ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ คือ มีค่าความเป็นกรด - ด่างมากกว่า 4.6 และค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (Water activity) มากกว่า 0.85

(6) ผลิตภัณฑ์ลำดับที่ 32 และลำดับที่ 34 ให้ตรวจ วิบริโอ คอเลอเร่ (*Vibrio cholerae*) ไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม และ วิบริโอ พาราฮีโมไลติคัส *(Vibrio parahaemolyticus*) ไม่เกิน 100 CFU/g เฉพาะอาหารทะเลหรืออาหารที่มีอาหารทะเลเป็นส่วนประกอบ

(7) ผลิตภัณฑ์ ลำดับที่ 35 ที่เป็นสัตว์น้ำหมักและดองเกลือ ให้ตรวจ วิบริโอ คอเลอเร่ *(Vibrio cholerae*) ไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม และ วิบริโอ พาราฮีโมไลติคัส *(Vibrio parahaemolyticus*) ไม่เกิน 100 CFU/g

บัญชีหมายเลข 3

วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการ

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 416) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์
ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการ สำหรับจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ต้องเป็นวิธีใดวิธีหนึ่งดังต่อไปนี้

1.วิธีวิเคราะห์สำหรับจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคแต่ละชนิด ดังต่อไปนี้

ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	วิธีการตรวจวิเคราะห์
1. *Bacillus cereus*	Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online, Chapter 14. U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version)
2. *Clostridium perfringens*	Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online, Chapter 16. U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version)
3. *Listeria monocytogenes*	ISO 11290-1: Microbiology of the food chain-Horizontal method for the detection and enumeration of *Listeria monocytogenes* and of *Listeria* spp.–Part 1 Detection method ที่เป็นปัจจุบัน (updated version)
4. *Salmonella* spp.	ISO 6579-1:–Microbiology of the food chain-Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of *Salmonella*–Part 1 Detection of *Salmonella* spp. ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) เว้นแต่การตรวจวิเคราะห์น้ำและน้ำแข็ง ให้ใช้วิธี ISO 19250: Water Quality-Detection of *Salmonella* species ที่เป็นปัจจุบัน (updated version)
5. *Staphylococcus aureus*	Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online, Chapter 12. U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) เว้นแต่การตรวจวิเคราะห์น้ำและน้ำแข็ง ให้ใช้วิธี Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater: American Public Health Association (APHA) ที่เป็นปัจจุบัน (updated version)
6. *Cronobacter* spp.	ISO 22964: Microbiology of the food chain–Horizontal method for the detection of *Cronobacter* spp. ที่เป็นปัจจุบัน (updated version)
7. *Vibrio cholerae*	ISO 21872-1: Microbiology of the food chain–Horizontal method for the determination of *Vibrio* spp.–Part1: Detection of potentially enteropathogenic *Vibrio parahaemolyticus* , *Vibrio cholerae* and *Vibrio vulnificus* ที่เป็นปัจจุบัน (updated version)
8. *Vibrio parahaemolyticus*	ISO 21872-1: Microbiology of the food chain–Horizontal method for the determination of *Vibrio* spp.–Part1: Detection of potentially enteropathogenic *Vibrio parahaemolyticus* , *Vibrio cholerae* and *Vibrio vulnificus* ที่เป็นปัจจุบัน (updated version)
	Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online, Chapter 9. U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version)
9. *Clostridium botulinum*	Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online, Chapter 21 A. U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version)

2. วิธีที่ประกาศโดยองค์กรแห่งชาติหรือองค์กรระหว่างประเทศด้านมาตรฐาน หรือตีพิมพ์ในเอกสารคู่มือหรือสิ่งตีพิมพ์ ที่เป็นที่ยอมรับระดับสากล

3. วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการสำหรับจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ที่มีความถูกต้องและเหมาะสม (Performance characteristic) มีผลการประเมินความใช้ได้ (Validation) ของผลการทดสอบว่ามีความถูกต้องและเหมาะสม โดยห้องปฏิบัติการที่มีการร่วมศึกษากับเครือข่าย (collaborative study) ตามหลักเกณฑ์ที่สอดคล้องกับองค์กรนานาชาติซึ่งเป็นที่ยอมรับทั่วไป หรือโดยห้องปฏิบัติการที่มีระบบคุณภาพเพียงแห่งเดียว (Single laboratory validation) ตามหลักเกณฑ์ที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากล และผลการประเมินดังกล่าวนั้นต้องเป็นเอกสารหลักฐานที่สามารถตรวจสอบ ได้ตามระบบคุณภาพมาตรฐาน ISO/IEC 17025 ฉบับล่าสุด

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๑๗) พ.ศ. ๒๕๖๓

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๑)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่มีข้อกำหนดเกี่ยวกับการใช้วัตถุเจือปนอาหาร เพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ในปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๔) และ (๕) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานวิธีการผลิต และฉลากสำหรับน้ำมันถั่วลิสง ลงวันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๒๒ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๓) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขหลายฉบับที่กำหนดมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อนลงวันที่ ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๖ น้ำมันถั่วลิสงที่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกบัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives) ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานวิธีการผลิต และฉลากสำหรับน้ำมันถั่วลิสง ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๓) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขหลายฉบับที่กำหนดมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ลงวันที่ ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๖ น้ำมันปาล์มที่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกบัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food additives) ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔

ข้อ ๕ ให้ยกเลิกความในข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๗ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๓) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขหลายฉบับที่กำหนดมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ลงวันที่ ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๔ น้ำมันมะพร้าวที่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”

ข้อ ๖ ให้ยกเลิกบัญชีวัตถุเจือปนอาหาร (Food additives) ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๗ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔

ข้อ ๗ ให้ยกเลิก (๕) และ (๖) ของข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๓ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง ช็อกโกแลต ลงวันที่ ๑๕ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๗

ข้อ ๘ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๐ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๓ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง ช็อกโกแลต ลงวันที่ ๑๕ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ ๑๐ ช็อกโกแลตตามข้อ ๒ ที่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร"

ข้อ ๙ ให้ยกเลิก ๔.๘ ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗

ข้อ ๑๐ ให้ยกเลิกความใน ๔.๙ ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"๔.๙ ไม่แต่งกลิ่นรส ทั้งนี้เว้นแต่นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาจมีการแต่งกลิ่นรสตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา"

ข้อ ๑๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๙ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ ๙ การผลิตนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร"

ข้อ ๑๒ ให้ยกเลิก ๔.๗ ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗

ข้อ ๑๓ ให้ยกเลิกความใน ๔.๘ ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"๔.๘ ไม่แต่งกลิ่นรส ทั้งนี้เว้นแต่อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาจมีการแต่งกลิ่นรสตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา"

ข้อ ๑๔ ให้ยกเลิกความในข้อ ๙ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ ๙ การผลิตอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร"

ข้อ ๑๕ ให้ยกเลิก ๓.๖, ๓.๗ และ ๓.๘ ของข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๘ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗

ข้อ ๑๖ ให้ยกเลิกความในข้อ ๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๘ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ ๖ การผลิตอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร"

ข้อ ๑๗ ให้ยกเลิก (๗) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๕) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๑๘ ให้ยกเลิก (๖) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ชา ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๑๙ ให้ยกเลิก (๔) ของข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ชา ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๒๐ ให้ยกเลิก (๑๐) ของข้อ ๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ชา ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๒๑ ให้ยกเลิกความใน (๑๑) ของข้อ ๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ชา ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๑๑) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”

ข้อ ๒๒ ให้ยกเลิกความใน (๖) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๖) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”

ข้อ ๒๓ ให้ยกเลิกความใน (๒) ของข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๒) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”

ข้อ ๒๔ ให้ยกเลิก (๓) ของข้อ ๘ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๒๕ ให้ยกเลิกความใน (๔) ของข้อ ๘ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๔) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”

ข้อ ๒๖ ให้ยกเลิก (๘) ของข้อ ๑๐ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๒๗ ให้ยกเลิกความใน (๙) ของข้อ ๑๐ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๙) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”

ข้อ ๒๘ ให้ยกเลิก (๕) ของข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๒๙ ให้ยกเลิกความใน (๑๑) ของข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๑๑) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”

ข้อ ๓๐ ให้ยกเลิก (๙) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๑) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ซอสบางชนิด ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๓๑ ให้ยกเลิก (๗) และ (๘) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำปลา ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๓๒ ให้ยกเลิก (๖) และ (๗) ของข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำปลา ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๓๓ ให้ยกเลิกความใน (๘) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำส้มสายชู ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(๘) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร"

ข้อ ๓๔ ให้ยกเลิก (๑๐) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำส้มสายชู ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๓๕ ให้ยกเลิกความใน (๕) ของข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำส้มสายชู ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(๕) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร"

ข้อ ๓๖ ให้ยกเลิกความในข้อ ๗ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำมันและไขมัน ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร"

ข้อ ๓๗ ให้ยกเลิกบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำมันและไขมัน ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๓๘ ให้ยกเลิก (๔) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๖) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำมันเนย ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๓๙ ให้ยกเลิก (๖) ของข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๔๐ ให้ยกเลิก (๗) ของข้อ ๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๔๑ ให้ยกเลิก (๕) ของข้อ ๗ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๔๒ ให้ยกเลิก (๖) ของข้อ ๘ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๔๓ ให้ยกเลิก (๕) ของข้อ ๙ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๔๔ ให้ยกเลิก (๖) ของข้อ ๑๐ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๔๕ ให้ยกเลิก (๑๐) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๑) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำผึ้ง ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๔๖ ให้ยกเลิกความใน (๑๑) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๑) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำผึ้ง ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(๑๑) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร"

ข้อ ๔๗ ให้ยกเลิก (๗) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๔๘ ให้ยกเลิกความในข้อ ๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๖ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร สำหรับการใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้”

ข้อ ๔๙ ให้ยกเลิกบัญชีหมายเลข ๑ และบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๕๐ ให้ยกเลิก (๒) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๖) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เนยใสหรือกี (Ghee) ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

ข้อ ๕๑ ให้ยกเลิก (๓) ของข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๖) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เนยใสหรือกี (Ghee) ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

ข้อ ๕๒ ให้ยกเลิก (๓) ของข้อ ๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๖) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เนยใสหรือกี (Ghee) ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

ข้อ ๕๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๗ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๖) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เนยใสหรือกี (Ghee) ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”

ข้อ ๕๔ ให้ยกเลิกบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๖) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เนยใสหรือกี (Ghee) ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

ข้อ ๕๕ ให้ยกเลิก (๖) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เนย ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

ข้อ ๕๖ ให้ยกเลิกความในข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เนย ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๕ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”

ข้อ ๕๗ ให้ยกเลิกบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เนย ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

ข้อ ๕๘ ให้ยกเลิกความใน (๕) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๐) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง ชาสมุนไพร ลงวันที่ ๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๕) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”

ข้อ ๕๙ ให้ยกเลิก (๘) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ลงวันที่ ๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

ข้อ ๖๐ ให้ยกเลิกความในข้อ ๗ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๘) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม ลงวันที่ ๑๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๕ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”

ข้อ ๖๑ ให้ยกเลิกบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๘) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม ลงวันที่ ๑๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๕

ข้อ ๖๒ ให้ยกเลิก (๖) และ (๗) ของข้อ ๗ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมโค ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖

ข้อ ๖๓ ให้ยกเลิก (๕) และ (๖) ของข้อ ๑๐ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมโค ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖

ข้อ ๖๔ ให้ยกเลิก (๓) และ (๔) ของข้อ ๑๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมโค ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖

ข้อ ๖๕ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมโค ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๑๖ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”

ข้อ ๖๖ ให้ยกเลิกบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมโค ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖

ข้อ ๖๗ ให้ยกเลิก (๖) และ (๗) ของข้อ ๘ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๑) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมปรุงแต่ง ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖

ข้อ ๖๘ ให้ยกเลิก (๖) และ (๗) ของข้อ ๙ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๑) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมปรุงแต่ง ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖

ข้อ ๖๙ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๐ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๑) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมปรุงแต่ง ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๑๐ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”

ข้อ ๗๐ ให้ยกเลิก (๖) ของข้อ ๗ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมเปรี้ยว ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖

ข้อ ๗๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมเปรี้ยว ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๑๓ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”

ข้อ ๗๒ ให้ยกเลิก (๔.๒) และ (๔.๓) ของ (๔) ในข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๔) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ไอศกรีม ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖

ข้อ ๗๓ ให้ยกเลิก (๔) และ (๕) ของข้อ ๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๔) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ไอศกรีม ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖

ข้อ ๗๔ ให้ยกเลิก (๑๐) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๖

ข้อ ๗๕ ให้ยกเลิกความใน (๔) ของข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๔) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”

ข้อ ๗๖ ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารซึ่งผลิตภัณฑ์อาหารได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๗๗ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๓

อนุทิน ชาญวีรกูล
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๗ ตอนพิเศษ ๒๓๗ ง ลงวันที่ ๙ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ให้มีความเหมาะสมตามความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิตอาหารและเพิ่มประสิทธิภาพในการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคให้มากยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๔) และ (๕) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกบัญชีหมายเลข ๑ และบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๙ พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕) ลงวันที่ ๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๑ และให้ใช้บัญชีแนบท้ายประกาศนี้แทน

ข้อ ๒ ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารซึ่งผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามบัญชีหมายเลข ๑ และบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้ โดยข้อกำหนดการใช้ในปีที่ได้รับค่ากำหนด พ.ศ. ๒๕๖๓ อยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ จะต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๓

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๗ ตอนพิเศษ ๒๓๗ ง ลงวันที่ ๙ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓)

บัญชีหมายเลข ๑
แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)

ACESULFAME POTASSIUM (แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม)

INS: 950 ชื่ออื่น: Acesulfame K หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	350	127,188,TH1	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	2000	188	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	1000	188	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	1000	188	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	350	188	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	350	188	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000	188	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	350	188	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	800	188	2559
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง	500	188	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	500	188	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	200	188	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	350	188,XS319	2563
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	1000	188	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	500	188	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	350	188	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	350	188	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	350	188	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	350	188	2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	500	188	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	200	144,188	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	350	188	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	188	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	350	188	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	1000	188	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	350	97,188,XS141	2559
05.1.2	โกโก้ไขรัป	350	97,188	2559

ACESULFAME POTASSIUM (แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	1000	188,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	500	188,TH2	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	500	188	2559
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	500	156,188	2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	1000	157,188,XS309R	2561
05.2.3	นูกัตและมาร์ซิแพน	1000	188	2559
05.3	หมากฝรั่ง	5000	188	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	500	188	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	1200	188	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	350	188	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป	1000	188	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	1000	165,188	2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	200	144,188,XS36, XS92,XS95, XS165,XS166, XS167,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS244,XS292, XS311,XS312, XS315	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	200	144,188,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	144,188,XS3, XS37,XS70, XS90,XS94, XS119	2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	350	188	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	1000	159,188	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม	188	2559
12.2	เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส	2000	188	2559

ACESULFAME POTASSIUM (แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	2000	188	2559
12.4	มัสตาร์ด	350	188	2559
12.5	ซุป	110	188,XS117	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	1000	188	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	350	188	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	500	188	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	450	188	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	450	188	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2000	188	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	350	188	2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	350	188	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	350	127,188	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	350	127,188	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	425	127,188,TH3	2561
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	600	127,160,188	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	350	188	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	350	188	2559

ACETIC ACID, GLACIAL (กรดแอซีติก)

INS: 260 ชื่ออื่น: Acetic acid; Ethanoic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETIC ACID, GLACIAL (กรดแอซีติก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	ปริมาณที่เหมาะสม	262,263	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	262,263	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETIC ACID, GLACIAL (กรดแอซีติก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	437,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	238	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETIC ACID, GLACIAL (กรดแอซีติก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน)

INS: 472a ชื่ออื่น: Acetic acid esters of mono- and diglycerides; Acetoglycerides; Acetylated mono- and diglycerides หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559

ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	239,268	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต)

INS: 1422 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	72,150,285,292	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	269,270	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1414 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	5000	72,150,284,292	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	72,150,285,292	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	5000	72,150,292	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	269,270	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETYLATED OXIDIZED STARCH (แอซีทิเลเทดออกซิไดซด์สตาร์ช)

INS: 1451 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETYLATED OXIDIZED STARCH (แอซีทิเลเทดออกซิไดซด์สตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	239,269	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETYLATED OXIDIZED STARCH (แอซีทิเลเทดออกซิไดซด์สตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACID-TREATED STARCH (แอซิดทรีเทดสตาร์ช)

INS: 1401 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACID TREATED STARCH (แอซิดทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACID TREATED STARCH (แอซิดทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ADIPATES (กลุ่มอะดิเพต)

INS: 355 Adipic acid (**กรดอะดิปิก**) หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

ชื่ออื่น: -

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	1500	1	2559

AGAR (อะการ์)

INS: 406 ชื่ออื่น: Agar-agar; Gelose; Japan agar; Bengal Isinglass; Ceylon Isinglass; Chinese Isinglass; Japanese Isinglass; Layor Carang

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด

AGAR (อะการ์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AGAR (อะการ์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	3,53,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AGAR (อะการ์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALGINIC ACID (กรดแอลจินิก)

INS: 400 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALGINIC ACID (กรดแอลจินิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332, XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALGINIC ACID (กรดแอลจินิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALITAME (แอลิแทม)

INS: 956 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	40	127,TH1	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	100		2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	300		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	300	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	300	XS87,TH2	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	300		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	200	159	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	40	XS117	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	40	127,TH3	2559

ALKALINE TREATED STARCH (แอลคาไลน์ทรีเทดสตาร์ช)

INS: 1402 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALKALINE TREATED STARCH (แอลคาไลน์ทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALKALINE TREATED STARCH (แอลคาไลน์ทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALKALINE TREATED STARCH (แอลคาไลน์ทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALLURA RED AC (แอลลูรา เรด เอซี)

INS: 129 ชื่ออื่น: CI Food Red 17; FD&C Red No.40; CI (1975) No.16035 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52,127	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	100		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	150		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100	TH54	2563
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	300		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	300	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	300		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	300		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	200	92	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	300	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	300	183,TH62	2563
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	300		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	300		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559

ALLURA RED AC (แอลลูรา เรด เอซี)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	300		2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	300		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	300		2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	25	XS88,XS89,XS98	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	300	16	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	300	95,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	300	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	250		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	300	382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	300	XS291	2563
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	300		2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	100	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	300		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	300		2559
12.4	มัสตาร์ด	300		2559
12.5	ซุป	300	337	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	300	XS302	2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	300	127	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	300		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559

ALLURA RED AC (แอลลูรา เรด เอซี)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

ALPHA AMYLASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. **(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*แอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ*)**

INS: 1100(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.2	แป้งและสตาร์ช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS MEGATERIUM* EXPRESSED IN *BACILLUS SUBTILIS*
(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส เมกกาทีเรียม* ที่แสดงออกในเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)

INS: 1100(iv) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS MEGATERIUM* EXPRESSED IN *BACILLUS SUBTILIS*
(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส เมกกาทีเรียม* ที่แสดงออกในเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS*
(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส สตีโรเทอร์โมฟิลัส*)
INS: 1100(ii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS* EXPRESSED IN *BACILLUS SUBTILIS*
(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส สตีโรเทอร์โมฟิลัส*ที่แสดงออกในเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)

INS: 1100(v) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA-AMYLASE FROM *BACILLUS SUBTILIS* **(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)**

INS: 1100(iii) ชื่ออื่น: Glycogenase หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.2	แป้งและสตาร์ช	ปริมาณที่เหมาะสม	XS152	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA-AMYLASE FROM *BACILLUS SUBTILIS* (เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALUMINIUM AMMONIUM SULFATE (อะลูมิเนียมแอมโมเนียมซัลเฟต)

INS: 523 ชื่ออื่น: Ammonium alum หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารคงสภาพของสี, สารทำให้แน่น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	520	6,245,296,XS66	2561
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	300	6,247	2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	100	6,246	2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	100	6,244,246	2559
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา	40	6,246,248	2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	40	6,246,249	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	200	6,250	2559

AMARANTH (อะมาแรนท์)

INS: 123 ชื่ออื่น: หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200	TH61	2563

AMMONIUM ALGINATE (แอมโมเนียมแอลจิเนต)

INS: 403 ชื่ออื่น: Ammonium salt of alginic acid หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้นหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559

AMMONIUM ALGINATE (แอมโมเนียมแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM ALGINATE (แอมโมเนียมแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM ALGINATE (แอมโมเนียมแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM CARBONATE (แอมโมเนียมคาร์บอเนต)

INS: 503(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM CARBONATE (แอมโมเนียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM CARBONATE (แอมโมเนียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239,248	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM CHLORIDE (แอมโมเนียมคลอไรด์)

INS: 510 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม	215	2563

AMMONIUM CHLORIDE (แอมโมเนียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM CHLORIDE (แอมโมเนียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE (แอมโมเนียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

INS: 503(ii) ชื่ออื่น: Ammonium bicarbonate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE (แอมโมเนียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE (แอมโมเนียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239,248	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM HYDROXIDE (แอมโมเนียมไฮดรอกไซด์)

INS: 527 ชื่ออื่น: Ammonia solution; Strong ammonia solution; Aqueous ammonia

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM HYDROXIDE (แอมโมเนียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้นหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM HYDROXIDE (แอมโมเนียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID (เกลือแอมโมเนียมของกรดฟอสฟาทิดิก)

INS: 442 ชื่ออื่น: Ammonium phosphatides; Emulsifier YN; Mixed ammonium salts of phosphorylated glycerides หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	5000	231	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	10000	97	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	10000	101,TH63	2563
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	10000		2559

ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED (สารสกัดเมล็ดคำแสดที่มีบิกซิน)

INS: 160b(i) ชื่ออื่น: Annatto B; Annatto E; Orlean; Terre orellana; L. Orange; CI (1975) 75120 (Natural Orange 4) หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	20	8,52,127	2561
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	10	8,TH13	2561
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	20	8,TH39	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	20	8,TH47	2563
02.2.1	เนย	20	8	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	100	8,TH65	2563
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	10	8	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	200	8	2563
05.3	หมากฝรั่ง	300	8	2563
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	80	8	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	10	8,382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563

ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED (สารสกัดเมล็ดคำแสดที่มีนอร์บิกซิน)

INS: 160b(ii) ชื่ออื่น: Annatto C; Annatto F; Annatto G; Orlean; Terre orellana; L. Orange; CI (1975) 75120 (Natural Orange 4) หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	10	52,127,185	2561
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	25	185	2561
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	25	185,463	2563
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	50	185	2561
01.6.2.3	เนยแข็งผง	50	185	2561
01.6.4	โพรเซสชีส	50	185	2561
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	50	185	2561
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	10	185,TH13,TH29	2561
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	10	185	2561
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	30	185,440	2563
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	30	185,440,443	2563
05.2.3	นูกัตและมาร์ซิแพน	30	185	2563
05.3	หมากฝรั่ง	50	185	2563
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	25	185,446	2563

ASCORBIC ACID, L- (กรด*แอล*-แอสคอร์บิก)

INS: 300 ชื่ออื่น: Vitamin C, L-Ascorbic acid, Ascorbic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง , สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	410	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ASCORBIC ACID, L- (กรด*แอล*-แอสคอร์บิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH58	2563
04.2.1.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	500	262	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	110	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.2.1	แป้ง	300	472	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	200		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ASCORBIC ACID, L- (กรด*แอล*-แอสคอร์บิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312,XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	307,392,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	306,307	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167,XS189, XS222,XS236, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ASCORBIC ACID, L- (กรด*แอล*-แอสคอร์บิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50	72,242,315,TH35	2563
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	500	242	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.2	น้ำผัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.2.4	น้ำผักเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ASCORBYL ESTERS (กลุ่มแอสคอร์บิลเอสเตอร์)

INS: 304	Ascorbyl palmitate (แอสคอร์บิลแพลมิเทต) ชื่ออื่น: Vitamin C palmitate; L-ascorbyl palmitate	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น
INS: 305	Ascorbyl stearate (แอสคอร์บิลสเตียเรต) ชื่ออื่น: Vitamin C stearate; L-ascorbyl stearate	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด

ASCORBYL ESTERS (กลุ่มแอสคอร์บิลเอสเตอร์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	80	10,15	2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	500	10,15	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	80	10,15	2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	500	10,15,112,XS263, XS264,XS265, XS266,XS267, XS268,XS269, XS270,XS271, XS272,XS274, XS276,XS277	2563
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	500	2,10,15	2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี	500	10,15,171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	500	10,15	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	500	10,15	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	500	10,15	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	500	10,15	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	80	10,15	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	200	10,15	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	80	10,15	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	500	2,10,15	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	80	10,15	2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	500	10,15,375,XS86, XS105,XS141, XS309R	2561
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200	10,15	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	500	10,15,211	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	500	2,10,15	2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	1000	10,15	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	5000	10,15	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	1000	10,15,392,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	1000	10,15	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	500	2,10,15	2559

ASCORBYL ESTERS (กลุ่มแอสคอร์บิลเอสเตอร์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	200	10,15	2559
12.2	เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส	500	10,15	2559
12.4	มัสตาร์ด	500	10,15	2559
12.5	ซุป	200	10,15	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	500	10,15	2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	500	10,15	2559
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	200	10,15	2559
12.6.4	ซอสใส	200	10,15,XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	200	10,15	2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	10	72,187,TH33	2563
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50	72,187,315,TH35	2563
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	10	72,187,TH33	2563
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	200	15,187,TH34	2563
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	500	10,15	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	500	10,15	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	500	10,15	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	1000	10,15,127	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200	10,15	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลักหรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	200	10,15	2559

ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

INS: 951 ชื่ออื่น: Aspartyl phenylalanine methyl ester (APM) หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	350	127,191,TH1	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	6000	191	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	1000	191	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	2000	191	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	1000	191	2559

ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	1000	191	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	191	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000	191	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	191	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	1000	191	2559
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง	2000	191	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	2000	191	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	300	144,191	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	1000	191,XS319	2563
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	1000	191	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	2000	191	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	1000	191	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	191	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	1000	191	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	1000	191	2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	1000	191	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	1000	191	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	1000	191	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	300	144,191	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	1000	191	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	191	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	1000	191	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	2500	191	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	1000	191	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	2000	97,191,XS141	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	1000	191	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	3000	191,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	3000	37,191,TH2	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	3000	191	2559
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	3000	148	2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	3000	148,XS309R	2561

ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2.3	นูกัตและมาร์ซิแพน	3000	191	2559
05.3	หมากฝรั่ง	10000	191	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	1000	191	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	1000	191	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	191	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป	4000	191	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	1700	165,191	2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	300	144,191,XS36, XS92,XS95, XS165,XS166, XS167,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS244,XS292, XS311,XS312, XS315	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	300	144,191,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	300	144,191,XS3, XS37,XS70, XS90,XS94, XS119	2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	191	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	3000	159,191	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม	191	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	2000	191	2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	3000	191	2559
12.4	มัสตาร์ด	350	191	2559
12.5	ซุป	1200	188,XS117	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	350	191	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	350	166	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	1000	191	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	800	191	2559

ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	1000	191	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	5500	191	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	600	191	2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	600	191	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	600	127,191	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	600	127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500	127,191,TH3	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	600	127,160	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	600	191	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	500	191	2559

ASPARTAME-ACESULFAME SALT (เกลือแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม)

INS: 962 ชื่ออื่น: Aspartame-acesulfame หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	350	113,127,TH1	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	350	113	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	350	113	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	350	113,XS319	2563
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	350	113	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	350	113	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	200	113	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	350	113	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	500	113	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	1000	77,113	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	200	113,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	113,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563

ASPARTAME-ACESULFAME SALT (เกลือแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	500	113	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	450	113	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	450	113	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2000	113	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	350	113	2559

AZODICARBONAMIDE (เอโซไดคาร์โบนาไมด์)

INS: 927a ชื่ออื่น: Azobisformamide; Azodicarboxylic acid diamide หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.2.1	แป้ง	45	467	2563

AZORUBINE (เอโซรูบีน)

INS: 122 ชื่ออื่น: CI Food Red 3, Carmoisine, CI (1975) No. 14720 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52,127	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	100	3	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	100		2559
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	50		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	300		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100	TH54	2563
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	500		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	50	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559

AZORUBINE (เอโซรูบีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	50		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	500		2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	300	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	50		2559
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	50	441	2563
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	100		2563
05.2.3	นูกัตและมาร์ซิแพน	50		2563
05.3	หมากฝรั่ง	100		2563
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	300	447	2563
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	50		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	500	16	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	500	16,95	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	500	16,95	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	500	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	250		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	22,XS311	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	500		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	100		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	500		2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	500	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	300	159	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500		2559
12.4	มัสตาร์ด	300		2559
12.5	ซุป	50	99	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	50		2559

AZORUBINE (เอโซรูบีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	200		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	50	127	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

BEESWAX (ขี้ผึ้ง)

INS: 901 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม	79	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	ปริมาณที่เหมาะสม	3,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	127,131	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	108	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559

BEET RED (สีแดงหัวบีต)

INS: 162 ชื่ออื่น: Beetroot Red หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87,TH61	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

BEET RED (สีแดงหัวบีต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

BENZOATES (กลุ่มเบนโซเอต)

INS: 210	Benzoic acid (กรดเบนโซอิก) ชื่ออื่น: Benzenecarboxylic acid; Phenylcarboxylic acid	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 211	Sodium benzoate (โซเดียมเบนโซเอต) ชื่ออื่น: Sodium salt of benzenecarboxylic acid; Sodium salt of phenylcarboxylic acid	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 212	Potassium benzoate (โพแทสเซียมเบนโซเอต) ชื่ออื่น: Potassium salt of benzenecarboxylic acid; Potassium salt of phenylcarboxylic acid	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 213	Calcium benzoate (แคลเซียมเบนโซเอต) ชื่ออื่น: Monocalcium benzoate; Calcium salt of benzenecarboxylic acid; Calcium salt of phenylcarboxylic acid	หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	300	13,TH4,TH5	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	1000	13	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000	13	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	13,TH4	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000	13	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	1000	13	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	1000	13	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	1000	13	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	1000	13	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	13	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	1000	13	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	1000	13	2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	500	13	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	2000	13	2559

BENZOATES (กลุ่มเบนโซเอต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	13	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	3000	13	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	1000	13	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	500	13	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	1500	13,XS86	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	1500	13	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	1000	13,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	1500	13	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	1500	13	2559
06.4.1.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด	1000	13	2559
06.4.2.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง	1000	13	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	1000	13,XS249	2563
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	13	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	500	13	2559
08.2.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้ง โดยไม่ใช้ความร้อน	1000	3,13	2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	1000	3,13	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	1000	13,82	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	2000	13,120, XS291	2563
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	2500	13	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	500	13	2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	1000	13	2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	1000	13	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	2000	13	2559

BENZOATES (กลุ่มเบนโซเอต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500	13	2559
12.4	มัสตาร์ด	1000	13	2559
12.5	ซุป	500	13,338,339, TH6	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	1000	13	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	1500	13	2559
12.9.1	ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก	1000	13	2563
12.9.2	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลือง	1000	13	2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	1500	13	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	1500	13	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	1000	13	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2000	13	2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	200	13,91,122	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	200	13,91, 122,127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	200	13,91,122	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	200	13,91, 122,127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	200	13	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	13,127,301	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	200	13,127	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	1000	13,124	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	1000	13	2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	1000	13	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	1000	13	2559

BENZOYL PEROXIDE (เบนโซอิลเพอร์ออกไซด์)

INS: 928 ชื่ออื่น: Benzoyl superoxide; Dibenzoyl peroxide หน้าที่: สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	100	74	2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	100	147	2559
06.2.1	แป้ง	75	468	2563

BLEACHED STARCH (บลีเชดสตาร์ช)

INS: 1403 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563

BLEACHED STARCH (บลีเชดสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

BLEACHED STARCH (บลีเชดสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

BRILLIANT BLUE FCF (บริลเลียนต์ บลู เอฟซีเอฟ)

INS: 133 ชื่ออื่น: CI Food Blue 2; FD&C Blue No.1; CI (1975) No. 42900 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	150	52,127	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	100		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	150		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	267	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100	TH60	2563
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	100		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	100		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	100	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	250		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	500		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200		2559

BRILLIANT BLUE FCF (บริลเลียนต์ บลู เอฟซีเอฟ)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	100	92	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	100	92	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	100	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	100	183,TH62	2563
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	500		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป	100		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	200		2559
08.0	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	100	4,16,XS88,XS89, XS96,XS97,XS98	2559
09.1.1	ปลาสด	300	4,16,50	2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	500	4,16,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	500	95,XS36, XS92, XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	500	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	500	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	100	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	100		2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	500	16	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์	500	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	500	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	500	XS291	2563

BRILLIANT BLUE FCF (บริลเลียนต์ บลู เอฟซีเอฟ)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	500	XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	ปริมาณที่เหมาะสม	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100		2559
12.4	มัสตาร์ด	100		2559
12.5	ซุป	50		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100	XS302	2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100	127	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

BROMELAIN (เอนไซม์โบรมีเลน)

INS: 1101(iii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

BROMELAIN (เอนไซม์โบรมีเลน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

BROMELAIN (เอนไซม์โบรมีเลน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

BUTYLATED HYDROXYANISOLE (บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล)

INS: 320 ชื่ออื่น: BHA หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	100	15,195	2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	100	15,196	2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี	175	15,133,171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	15,130,TH40	2563

BUTYLATED HYDROXYANISOLE (บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	15,130,TH40	2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	200	15,130	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	200	15,130	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	200	15,195	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	200	15,76,196	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	200	15,130,303	2563
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	200	15,130,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	400	130	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	200	15,130	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200	15,196	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	15,130	2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	200	15,180	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	200	15,130, XS96,XS97	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	200	15,130,XS88, XS89,XS98	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	200	15,180,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	200	15,180,XS166	2561
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	200	15,196, XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	200	15,180,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	15,180, XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
12.2	เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส	200	15,130	2559
12.5	ซุป	200	15,130	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	200	15,130,XS302	2563

BUTYLATED HYDROXYANISOLE (บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	200	15	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	400	15,196	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559

BUTYLATED HYDROXYTOLUENE (บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน)

INS: 321 ชื่ออื่น: BHT หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	100	15,195	2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	200	15,196	2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี	75	15,133,171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	15,130,TH41	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	15,130,TH41	2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	200	15,130	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	200	15,130	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	100	15,195	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	200	15,76,196	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	200	15,130,303	2563
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	200	15,197	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	200	15,130,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	400	130	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	200	15,130	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	100	15,196	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	15,130	2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	200	15,180	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	100	15,130,167, XS96,XS97	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	100	15,130,162, XS88,XS89, XS98	2559

BUTYLATED HYDROXYTOLUENE (บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	200	15,180,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	200	15,180,XS166	2561
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	200	15,196, XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	200	15,180,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	15,180, XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
12.2	เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส	200	15,130	2559
12.5	ซุป	200	15,130,340	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100	15,130,XS302	2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	400	15,196	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	200	15,130	2559

CALCIUM 5'-GUANYLATE (แคลเซียม 5'-กัวไนเลต)

INS: 629 ชื่ออื่น: Calcium guanylate; Calcium guaosine-5'-monophosphate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM 5'-GUANYLATE (แคลเซียม 5'-กัวไนเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM 5'-GUANYLATE (แคลเซียม 5'-กัวไนเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM 5'-INOSINATE (แคลเซียม 5'-ไอโนซิเนต)

INS: 633 ชื่ออื่น: Calcium inosinate; Calcium inosine-5'-monophosphate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM 5'-INOSINATE (แคลเซียม 5'-ไอโนซิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM 5'-INOSINATE (แคลเซียม 5'-ไอโนซิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (แคลเซียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไทด์)

INS: 634 ชื่ออื่น: Calcium ribonucleotides หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	279	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (แคลเซียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไทด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (แคลเซียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไทด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM ACETATE (แคลเซียมแอซีเทต)

INS: 263 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM ACETATE (แคลเซียมแอซีเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM ACETATE (แคลเซียมแอซีเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM ALGINATE (แคลเซียมแอลจิเนต)

INS: 404 ชื่ออื่น: Calcium salt of alginic acid

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM ALGINATE (แคลเซียมแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2561

CALCIUM ALGINATE (แคลเซียมแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

INS: 302 ชื่ออื่น: Calcium ascorbate dihydrate หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.1.3	ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	200	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312, XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	308,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	139,XS166	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50	70,72,315,TH35	2563
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	200	239,317	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

INS: 170(i) ชื่ออื่น: Chalk; Carbonic acid calcium salt หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สี, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH56	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	4,16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	4,16,281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	95,XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM CHLORIDE (แคลเซียมคลอไรด์)

INS: 509 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM CHLORIDE (แคลเซียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH56	2563
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29,323,324	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561

CALCIUM CHLORIDE (แคลเซียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	58	2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559

CALCIUM CHLORIDE (แคลเซียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM DI-L-GLUTAMATE (แคลเซียมได-*แอล*-กลูทาเมต)

INS: 623 ชื่ออื่น: Calcium glutamate; Monocalcium di-L-glutamate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM DI-L-GLUTAMATE (แคลเซียมได-*แอล*-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM DI-L-GLUTAMATE (แคลเซียมได-*แอล*-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM GLUCONATE (แคลเซียมกลูโคเนต)

INS: 578 ชื่ออื่น: Calcium di-D-gluconate monohydrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM GLUCONATE (แคลเซียมกลูโคเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH56	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM GLUCONATE (แคลเซียมกลูโคเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM HYDROXIDE (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)

INS: 526 ชื่ออื่น: Slaked lime หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM HYDROXIDE (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.1	เนย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM HYDROXIDE (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM LACTATE (แคลเซียมแล็กเทต)

INS: 327 ชื่ออื่น: Calcium dilactate; Calcium dilactate hydrate; 2-Hydroxypropanoic acid calcium salt หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH57	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	10000	58	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM LACTATE (แคลเซียมแล็กเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	437,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM LACTATE (แคลเซียมแล็กเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	83,239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM MALATE, DL- (*ดีแอล*-แคลเซียมมาเลต)

INS: 352(ii) ชื่ออื่น: DL-Monocalcium malate; Calcium DL-malate; Calcium-l-hydroxysuccinate; Hydroxybutanedioic acid calcium salt

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM MALATE, DL- (*ดีแอล*-แคลเซียมมาเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM MALATE, DL- (*ดีแอล*-แคลเซียมมาเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM OXIDE (แคลเซียมออกไซด์)

INS: 529 ชื่ออื่น: Lime หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM OXIDE (แคลเซียมออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM OXIDE (แคลเซียมออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM PROPIONATE (แคลเซียมโพรพิโอเนต)

INS: 282 ชื่ออื่น: Calcium propanoate หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	TH1,TH4	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	ปริมาณที่เหมาะสม	3,460,XS269, XS274,XS276, XS277	2563
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	3000	70	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4,TH5	2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM PROPIONATE (แคลเซียมโพรพิโอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM PROPIONATE (แคลเซียมโพรพิโอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM SILICATE (แคลเซียมซิลิเกต)

INS: 552 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	ปริมาณที่เหมาะสม	459,461,XS274, XS276,XS277	2563
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม	215	2563
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM SILICATE (แคลเซียมซิลิเกต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง	15000	56,465	2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM SILICATE (แคลเซียมซิลิเกต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM SULFATE (แคลเซียมซัลเฟต)

INS: 516 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM SULFATE (แคลเซียมซัลเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29,323,324	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.2.1	แป้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	57	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

CALCIUM SULFATE (แคลเซียมซัลเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CANDELILLA WAX (แคนเดลิลลาแวกซ์)

INS: 902 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม	79	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	ปริมาณที่เหมาะสม	3,XS309R	2561

CANDELILLA WAX (แคนเดลิลลาแวกซ์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.3	หมากฝรั่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	127,131	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	108	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559

CANTHAXANTHIN (แคนธาแซนธีน)

INS: 161g ชื่ออื่น: - หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200	TH61	2563

CARAMEL I - PLAIN CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 1 - คาราเมลธรรมดา)

INS: 150a ชื่ออื่น: Class I: Plain caramel หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARAMEL I - PLAIN CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 1 - คาราเมลธรรมดา)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87,TH61	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559

CARAMEL I - PLAIN CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 1 - คาราเมลธรรมดา)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARAMEL II - SULFITE CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 2 - คาราเมลซัลไฟต์)

INS: 150b ชื่ออื่น: Class II: Sulfite caramel หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	2000	52,127,400	2561
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	500	TH65	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200	TH60	2563
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	50000		2563
05.3	หมากฝรั่ง	20000		2563
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	50000		2563
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	50000	194	2563

CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 – แอมโมเนียคาราเมล)

INS: 150c ชื่ออื่น: Class III: Ammonia caramel หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	500	52,127	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	500		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	2500		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	2500		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	7500	201	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	25000		2559
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)	25000		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	25000		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	250		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	10000		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	10000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	1000		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	100		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	100	267	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100	TH60	2563
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	250		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	100		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	3750	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	3750		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	25000	76	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	250		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	25000		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	25000		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	25000		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	25000		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	25000		2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	25000		2559

CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 – แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	25000	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	25000	183,TH62	2563
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	25000		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	50000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	10000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	25000		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	25000	189	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	15000		2561
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	25000		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	25000		2559
06.8.1	เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง	750		2559
06.8.8	ผลิตภัณฑ์อื่นๆที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก	10000	XS175	2563
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	15000		2561
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	15000		2561
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	15000		2561
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา	15000		2561
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	15000		2561
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	15000		2561
08.0	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม	3,4,16,XS88, XS89,XS96, XS97,XS98	2559
09.1	สัตว์น้ำสด	15000	4,16,XS292, XS312,XS315	2561
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	15000	XS36,XS92, XS95,XS165, XS166,XS167, XS189,XS190, XS191,XS222, XS236,XS244, XS292,XS311, XS312,XS315	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	15000	95,XS291	2563

CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 – แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	250	50,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	10000	4	2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	10000	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	10000		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	25000	100	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	30000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	500	78	2559
12.4	มัสตาร์ด	25000		2559
12.5	ซุป	12500		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	15000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	25000	89	2559
12.9.2.1	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก	10000	207	2559
12.9.2.2	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก	750		2559
12.9.2.3	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2	15000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	10000		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	10000		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	10000		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	20000		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	4000	9,127	2561
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	5000	7,127,160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	25000		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	500		2559
14.2.3.3	ไวน์องุ่นชนิดฟอร์ติไฟด์ ไวน์เหล้าองุ่น และไวน์หวานจากองุ่น	25000		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	500		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	500		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	25000		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	25000		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	5000		2559

CARAMEL IV - SULFITE AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 4 – ซัลไฟต์แอมโมเนียคาราเมล)

INS: 150d ชื่ออื่น: Class IV: Sulfite ammonia caramel หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	500	52,127	2559
01.2.1	ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการหมักชนิดที่ไม่มีการปรุงแต่ง	75	12	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	500		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	2500		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	2500		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	25000	201	2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	25000	201,XS263, XS264,XS265, XS266,XS267, XS268,XS269, XS270,XS271, XS272,XS274, XS276,XS277	2563
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	25000		2559
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)	25000	72	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	25000	201	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	2000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	250	214	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	1000		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	3750		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	3750	267	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	750	TH60	2563
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	250		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	3750		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	3750	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	3750		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	3750		2559
04.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดแปรรูป	25000	92	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	25000		2559

CARAMEL IV - SULFITE AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 4 – ซัลไฟต์แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	25000	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	25000	183,TH62	2563
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	25000		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	50000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	10000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	25000		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	1250		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	25000	211	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	1250		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	1250		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	1250		2559
06.8.8	ผลิตภัณฑ์อื่นๆที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก	10000	XS175	2563
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	25000		2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	25000		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	600		2559
08.0	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม	3,4,16,XS88, XS89,XS96, XS97,XS98	2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	15000	95,XS36,XS92, XS95,XS165, XS166,XS167, XS189,XS190, XS191,XS222, XS236,XS244, XS292,XS311, XS312,XS315	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	15000	95,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	15000	95,~~50~~,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	10000	4	2559
10.2	ผลิตภัณฑ์จากไข่	10000		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	10000		2559

CARAMEL IV - SULFITE AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 4 – ซัลไฟต์แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	10000		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	6000		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	600	213	2559
12.2	เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส	5000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	25000		2559
12.4	มัสตาร์ด	25000		2559
12.5	ซุป	12500	212	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	15000		2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	25000		2559
12.9.2.1	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก	15000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	10000		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	10000		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	10000		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	10000		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	4000	127	2561
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	5000	7,127	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	25000		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	500		2559
14.2.3.3	ไวน์องุ่นชนิดฟอร์ติไฟด์ ไวน์เหล้าองุ่น และไวน์หวานจากองุ่น	25000		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	500		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	500		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	25000		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	25000		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	5000		2559

CARBOHIDRASE FROM *BACILLUS LICHENIFORMIS* (เอนไซม์คาร์โบไฮเดรสจากเชื้อ*บาซิลลัส ไลเคนิฟอร์มิส*)

INS: 1100(vi) ชื่ออื่น: Diastase; Ptyalin; Glycogenase หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.2	แป้งและสตาร์ช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARBOHIDRASE FROM *BACILLUS LICHENIFORMIS* (เอนไซม์คาร์โบไฮเดรสจากเชื้อ*บาซิลลัส ไลเคนิฟอร์มิส*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)

INS: 290 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์, สารทำให้เกิดฟอง, ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร, สารกันเสีย, ก๊าซที่ใช้ขับดัน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59,278	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.1.3	ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	59,211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	59,382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.1.1	น้ำแร่ธรรมชาติและน้ำจากแหล่งธรรมชาติ	ปริมาณที่เหมาะสม	466	2563
14.1.1.2	น้ำบริโภคและน้ำโซดา	ปริมาณที่เหมาะสม	466	2563
14.1.2.1	น้ำผลไม้	ปริมาณที่เหมาะสม	69	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	69,127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม	69	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	69,127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	59,160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.3	ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม	60	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARMINES (คาร์มีน)

INS: 120 ชื่ออื่น: Cochineal carmine; Carmine; CI Natural Red 4; CI (1975) No. 75470 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	112	52,127,178	2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	125	178,XS263, XS264,XS265, XS266,XS267, XS268,XS269, XS270,XS271, XS272,XS274, XS276,XS277	2563
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)	100	178	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100	3,178	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	150	178	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	500	178	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	500	178	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	150	178	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	150	178	2559
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	500	4,16,178	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	104,178	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200	178,TH54	2563
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	500	178	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200	178	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	500	178,182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	150	178	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	300	178	2559

CARMINES (คาร์มีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	500	4,16,178	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	500	178	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	100	178	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	200	92,178	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	300	178	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300	178	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300	178,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	500	178	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	500	178	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200	178	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	100	153,178	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	150	178	2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	500	178	2559
06.8.1	เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง	100	178	2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	200	178	2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	500	178	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	200	178	2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	500	4,16,178	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	100	4,16,117,178	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	500	16,178, XS96,XS97	2559
08.3.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน	200	118,178	2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	100	178	2559
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน	100	178	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	100	178,XS88, XS89,XS98	2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	500	16,178	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	500	16,178	2559

CARMINES (คาร์มีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.1.1	ปลาสด	300	4,16,50,178	2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	500	4,16,178,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	100	95,178,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	500	16,95,178, XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	500	16,178	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	500	178	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	250	178	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	500	16,95,178	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	300	22,178,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์	500	16,178	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	500	16,178	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	500	178,XS291	2563
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	100	178	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	500	16,178,XS3, XS37,XS70, XS90,XS94, XS119	2563
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	ปริมาณที่เหมาะสม	4,178	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	150	178	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500	178	2559
12.4	มัสตาร์ด	300	178	2559
12.5	ซุป	50	178	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	500	178,XS302	2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	50	178	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50	178	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300	178	2559

CARMINES (คาร์มีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300	178	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100	127,178	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	100	178	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200	178	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200	178	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200	178	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200	178	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200	178	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100	178	2559
15.3	ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก	200	178	2559

CARNAUBA WAX (คาร์เนาบาแวกซ์)

INS: 903 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	400		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	400		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	400	79	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	5000	3,XS87,TH2	2563
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	5000	3	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	5000	3,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	1200	3	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	4000		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	5000	3	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	127,131	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	200	127,108	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	200	3	2559

CAROB BEAN GUM (คารอบบีนกัม)

INS: 410 ชื่ออื่น: Locust bean gum; Carob bean gum (clarified); Locust bean gum (clarified) หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CAROB BEAN GUM (คารอบบีนกัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	391,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

CAROB BEAN GUM (คารอบบีนกัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	1000	72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	1000	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	1000	72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	2000	271,272	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (*บีตา-แคโรทีนจากผัก*)

INS: 160a(ii) ชื่ออื่น: Natural β-carotene; Carotenes-natural; CI Food Orange 5, Mixed carotenes; CI (1975) No. 75130; CI (1975) No. 40800 (β-Carotene) หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	1000	52,127,401	2561
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	1000		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	20		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	1000		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	600		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	600	463	2563
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	1000		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	1000		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	1000		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	1000	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	1000	TH42	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	1000	TH48	2563
02.2.1	เนย	600		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	1000		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	1000		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	1000	104	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	1000		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	500		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	1000		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	100	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	200		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	200		2559

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (*บีตา*-แคโรทีนจากผัก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	1320		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	1000	92	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	1000		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	100	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	100	183,TH62	2563
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	500	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	500		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	20000		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	400		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	1000	211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	1000	153	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	1000		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	1000		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	1000		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	1000		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	20	4,16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	5000	16,XS96,XS97	2559
08.3.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ไม่ผ่านความร้อน	20	118	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	20	XS88,XS89,XS98	2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	5000	16	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	5000		2559
09.1.1	ปลาสด	100	4,16,50	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	100	304	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	1000	16	2559

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (*บีตา*-แคโรทีนจากผัก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	1000	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	1000		2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	1000	16	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	1000	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์	1000	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	1000	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	1000	XS291	2563
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	1000	16	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	500	XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	1000	4	2559
10.2	ผลิตภัณฑ์จากไข่	1000		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	1000		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	50		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500		2559
12.4	มัสตาร์ด	1000		2559
12.5	ซุป	1000	341	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	2000		2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	2000		2559
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	2000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	1000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	600		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	600		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	600		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	600		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	2000	127	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	600		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	600		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	600		2559

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (*บีตา*-แคโรทีนจากผัก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	600		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	600		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	20000	3	2559
15.3	ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	650		2563

CAROTENOIDS (กลุ่มแคโรทีนอยด์)

INS: 160a(i)	beta-Carotenes, synthetic (*บีตา*-แคโรทีนสังเคราะห์) ชื่ออื่น: CI Food Orange 5; CI (1975) No. 40800	หน้าที่: สี
INS: 160a(iii)	beta-Carotenes, *Blakeslea trispora* (*บีตา*-แคโรทีนจาก*ราบลาเคสเลีย ไทรสปอรา*) ชื่ออื่น: CI Food Orange 5	หน้าที่: สี
INS: 160e	Carotenal, beta-apo-8'- (*บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีนัล) ชื่ออื่น: CI Food Orange 6; CI (1975) No. 40820	หน้าที่: สี
INS: 160f	Carotenoic acid, ethyl ester, beta-apo-8'- (เอทิลเอสเตอร์ของกรด*บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีโนอิก) ชื่ออื่น: CI Food Orange 7; CI (1975) No. 40825	หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	150	52,127,402	2561
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	100		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	20		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	100	209	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	100		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	100	458	2563
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	500		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	100		2559

CAROTENOIDS (กลุ่มแคโรทีนอยด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	200		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	25	232	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	25		2559
02.2.1	เนย	25	146,291	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	35		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	200		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	200		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	104	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	500		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	100	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	500		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	500	4,16	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	1000		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	50		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	50		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	50		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	50	92	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	50		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	100	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	100	183,TH62	2563
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	100	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	100		2559

CAROTENOIDS (กลุ่มแคโรทีนอยด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	100		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	153,474	2563
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	500		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	1000		2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	100		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	200	116	2559
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา	100	216	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	100		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	100	4,16	2559
08.3.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน	100	16	2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	20	16	2559
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน	20	16	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	20	16,XS88, XS89,XS98	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	100		2559
09.1.1	ปลาสด	300	4	2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	100	4,16, XS292, XS312,XS315	2561
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	100	95,304,XS36, XS92,XS95, XS165,XS167, XS189,XS190, XS191,XS222, XS236,XS244, XS292,XS311, XS312,XS315	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	100	95,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	100	95,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563

CAROTENOIDS (กลุ่มแคโรทีนอยด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	1000	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	50	217	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500		2559
12.4	มัสตาร์ด	300		2559
12.5	ซุป	300	341	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	500	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	50		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100	127	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

CARRAGEENAN (แคร์ราจีแนน)

INS: 407

ชื่ออื่น: Irish moss gelose (from Chondrus spp.); Eucheuman (from Eucheuma spp.); Iridophycan (from Iridaea spp.); Hypnean (from Hypnea spp.); Furcellaran or Danish agar (from Furcellaria fastigiata)

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARRAGEENAN (แคร์ราจีแนน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559

CARRAGEENAN (แคร์ราจีแนน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	332,391, XS36,XS92, XS95,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARRAGEENAN (แคร์ราจีแนน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	300	378,381	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	300	72,151,328,329	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	1000	379,381	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CASSIA GUM (แคสเซียกัม)

INS: 427 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CASSIA GUM (แคสเซียกัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CASTOR OIL (น้ำมันละหุ่ง)

INS: 1503 ชื่ออื่น: Ricinus oil หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยทำละลายหรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	350	XS87,TH2	2563
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	500	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	2100		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	1000		2559

CHLORINE (คลอรีน)

INS: 925 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.2.1	แป้ง	2500	87,471	2563

CHLOROPHYLLS (คลอโรฟิลล์)

INS: 140 ชื่ออื่น: Magnesium chlorophyll; magnesium phaeophytin; CI Natural Green 3; C.I. (1975) No. 75810 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CHLOROPHYLLS (คลอโรฟิลล์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87,TH61	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CHLOROPHYLLS (คลอโรฟิลล์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES
(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

INS: 141(i)	Chlorophylls, copper complexes (กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์) ชื่ออื่น: Copper chlorophyll; Copper phaeophytin; CI Natural Green 3; C.I. (1975) No. 75810	หน้าที่: สี
INS: 141(ii)	Chlorophyllin copper complexes, potassium and sodium salts (เกลือโพแทสเซียมหรือเกลือโซเดียมของกลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลลิน) ชื่ออื่น: Sodium copper chlorophyllin; Potassium copper chlorophyllin; C.I. (1975) No. 75815	หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES
(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	50	52,127,190	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	50		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	15	62,XS263, XS264,XS265, XS266,XS267, XS268,XS269, XS270,XS271, XS272,XS274, XS276,XS277	2563
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	75		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	50		2559
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)	50		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	50		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	500		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	500		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	500		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	100	62	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	100	62,267	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200	TH54	2563
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	150		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	250		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	100	62,182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	100	62	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100	62	2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	100	62	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	100	62	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	100	62,92	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	100	62	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	100	62	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	6.4	62	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	6.4	62,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	700	183,TH62	2563

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES
(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	700		2559
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	700		2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	100	XS309R	2561
05.2.3	นูกัตและมาร์ซิแพน	100		2559
05.3	หมากฝรั่ง	700		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	100		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	100	153	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	75		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	6.4	62	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	75		2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	40	95	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	30	62,95	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	40	95	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	200	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์	40	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	40	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	200	XS291	2563
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	75	95	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	500	95,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	300	2	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	64	62	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500		2559
12.4	มัสตาร์ด	500		2559
12.5	ซุป	400	342	2559

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES
(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100	XS302	2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	500	3	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	300	127	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	350		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
15.3	ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก	350		2559

CITRIC ACID (กรดซิทริก)

INS: 330 ชื่ออื่น: 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารคงสภาพของสี, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CITRIC ACID (กรดซิทริก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี	ปริมาณที่เหมาะสม	171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	15,277	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	ปริมาณที่เหมาะสม	262,264	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	242,262, 264,265	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	15,281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CITRIC ACID (กรดซิทริก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312, XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	331,391, 392,XS36, XS95,XS190, XS191,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	61	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	437,XS167, XS189,XS222, XS236	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CITRIC ACID (กรดซิทริก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	238	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	3000	122	2559
14.1.2.2	น้ำผัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	3000	122,127	2559
14.1.2.4	น้ำผักเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	5000		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	5000	127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน)

INS: 472c ชื่ออื่น: Citric acid esters of mono- and di-glycerides; Citroglycerides; CITREM หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, อิมัลซิไฟเออร์, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407	2563

CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	100	277	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	100	322	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312, XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	392,XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1	อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก	9000	380,381	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	239,268	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (ครอสส์-ลิงเคดโซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

INS: 468 ชื่ออื่น: Cross-linked carboxymethyl Cellulose; Cross-linked sodium CMC; Crosslinked CMC; Croscarmellose sodium; Cross-linked cellulose gum หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (ครอสส์-ลิงเคดโซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (ครอสส์-ลิงเคดโซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CURCUMIN (เคอร์คูมิน)

INS: 100(i) ชื่ออื่น: Turmeric yellow, Kurkum หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	50	52,127	2561
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100	TH13,TH18	2561
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	5	TH39	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	5	TH47	2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	10	TH65	2563
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	100	TH13,TH18	2561
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	10		2561
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300		2563
05.3	หมากฝรั่ง	300	444	2563
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	500		2563
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	500	194	2563
12.2.2	เครื่องปรุงรส	480		2559
12.5	ซุป	50	99	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	480		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	100		2563
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	300		2559

CURDLAN (เคิร์ดแลน)

INS: 424 ชื่ออื่น: beta-1,3-Glucan หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CURDLAN (เคิร์ดแลน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CURDLAN (เคิร์ดแลน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLAMATES (กลุ่มซัยคลาเมต)

INS: 952(i)	Cyclamic acid (กรดซัยคลามิก) ชื่ออื่น: Cyclohexylsulfamic acid; Cyclohexanesulfamic acid	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 952(ii)	Calcium cyclamate (แคลเซียม ซัยคลาเมต) ชื่ออื่น: Calcium cyclohexylsulfamate; Calcium cyclohexanesulfamate	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 952(iv)	Sodium cyclamate (โซเดียม ซัยคลาเมต) ชื่ออื่น: Sodium cyclohexylsulfamate; Sodium cyclohexanesulfamate	หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	250	17,127,TH1	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	250	17	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	250	17	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	250	17	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	1000	17,XS319	2563
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	2000	17	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	250	17	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	250	17	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	250	17	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	250	17,127	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	500	17,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	500	17,TH2	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	500	17	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	500	17,156,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	3000	17	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	500	17	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	250	17	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	1600	17,165	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	250	17	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	500	17,159	2559

CYCLAMATES (กลุ่มซัยคลาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม	17	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	500	17	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	500	17	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	400	17	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	400	17	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	400	17	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	1250	17	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	400	17,122	2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	400	17	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	400	17,122,127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	400	17,127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	350	17,127,TH3	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	250	17	2559

CYCLODEXTRIN, ALPHA- (*แอลฟา*-ไซโคลเดกซ์ทริน)

INS: 457 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLODEXTRIN, ALPHA- (*แอลฟา*-ไซโคลเดกซ์ทริน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CYCLODEXTRIN, ALPHA- (*แอลฟา*-ไซโคลเดกซ์ทริน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLODEXTRIN, BETA- (*บีตา*-ไซโคลเดกซ์ทริน)

INS: 459 ชื่ออื่น: Beta-cyclodextrin; βCD; BCD; ß-Schardinger dextrin; Cyclodextrin B; Cycloheptaamylose

หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.3	หมากฝรั่ง	20000		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	1000	153	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500	127	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	500		2559

CYCLODEXTRIN, GAMMA- (*แกมมา*-ไซโคลเดกซ์ทริน)

INS: 458 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLODEXTRIN, GAMMA- (*แกมมา*-ไซโคลเดกซ์ทริน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLOTETRAGLUCOSE (ไซโคลเททระกลูโคส)

INS: 1504(i) ชื่ออื่น: Cyclotetraose; Cyclic nigerosyl-(1⟶6)-nigerose; cycloalternan; cycloalternanotetraose หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม	215	2563
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLOTETRAGLUCOSE (ไซโคลเททระกลูโคส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLOTETRAGLUCOSE SYRUP (ไซโคลเททระกลูโคสไซรัป)

INS: 1504(ii) ชื่ออื่น: Cyclotetraglucose syrup; Cyclic nigerosyl-(1⟶6)-nigerose syrup; Cycloalternan syrup; Cycloalternanotetraose syrup หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม	215	2563
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLOTETRAGLUCOSE SYRUP (ไซโคลเททระกลูโคสไซรัป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLOTETRAGLUCOSE SYRUP (ไซโคลเททระกลูโคสไซรัป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรินจากสตาร์ชคั่ว)

INS: 1400 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรินจากสตาร์ชคั่ว)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	3,53,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรินจากสตาร์ชคั่ว)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	90,160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL
(เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดไดแอซีทิลทาร์ทาริกและกรดไขมัน)

INS: 472e ชื่ออื่น: Diacetyltartaric acid esters of mono- and diglycerides; DATEM; Tartaric, acetic and fatty acid esters of glycerol; mixed; Mixed acetic and tartaric acid esters of mono and diglycerides of fatty acids หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	120	407	2563
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	5000		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	5000		2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	5000		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	6000		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	5000		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	6000		2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	10000		2563
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	10000		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	10000	XS263,XS264, XS265,XS266, XS267,XS268, XS269,XS270, XS271,XS272, XS274,XS276, XS277	2563
01.6.4	โพรเซสชีส	10000		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	10000		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	10000		2563
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	10000		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2563
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	1000		2563
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	5000		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	1000		2563

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL
(เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดไดแอซีทิลทาร์ทาริกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	2500		2563
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2500		2563
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	2500		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	2500		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	2500		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	2500		2563
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	2500		2563
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	10000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	50000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	10000		2559
06.2	แป้งและสตาร์ช	3000	186,XS152	2563
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	2500		2563
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	5000		2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป	6000		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	20000		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	5000		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2563
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	16000		2559
12.4	มัสตาร์ด	10000		2559
12.5	ซุป	5000	XS117	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	10000	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	5000		2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	5000		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	5000		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	5000		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	5000		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	1000	127	2563
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	5000		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	5000		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	5000		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	10000		2559

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL
(เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดไดแอซีทิลทาร์ทาริกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	2500		2563
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	2500		2563

DIMETHYL DICARBONATE (ไดเมทิล ไดคาร์บอเนต)

INS: 242 ชื่ออื่น: DMDC; Dimethyl pyrocarbonate หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	250	18,127	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	250	18,127	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	250	18	2559
14.2.3	ไวน์องุ่น	200	18	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	250	18	2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	200	18	2559

DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE (ไดอ๊อกทิล โซเดียม ซัลโฟซัคนิเนต)

INS: 480 ชื่ออื่น: DSS, docusate sodium หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	15	383,384,385	2561

DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE (ไดโพแทสเซียม 5’-กัวไนเลต)

INS: 628 ชื่ออื่น: Potassium guanylate; Potassium 5'-guanylate; Dipotassium guanosine-5'-monophosphate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE (ไดโพแทสเซียม 5’-กัวไนเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE (ไดโพแทสเซียม 5’-กัวไนเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISODIUM 5'-GUANYLATE (ไดโซเดียม 5’-กัวไนเลต)

INS: 627 ชื่ออื่น: Sodium 5'-guanylate; Sodium guanylate; GMP; Disodium guanosine-5'-monophosphate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	279	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISODIUM 5'-GUANYLATE (ไดโซเดียม 5’-กัวไนเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	95,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	309,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	311	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม	312	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	29,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559

DISODIUM 5'-GUANYLATE (ไดโซเดียม 5’-กัวไนเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	201	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISODIUM 5'-INOSINATE (ไดโซเดียม 5’ ไอโนซิเนต)

INS: 631 ชื่ออื่น: Sodium 5'-inosinate; Sodium inosinate; IMP; Disodium inosine-5'-monophosphate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISODIUM 5'-INOSINATE (ไดโซเดียม 5’ ไอโนซิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	279	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISODIUM 5'-INOSINATE (ไดโซเดียม 5’ ไอโนซิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	95,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	309,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	311	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม	312	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	29,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISODIUM 5'-INOSINATE (ไดโซเดียม 5’ ไอโนซิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	201	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (ไดโซเดียม 5’-ไรโบนิวคลิโอไตด์)

INS: 635 ชื่ออื่น: Sodium 5'-ribonucleotides; Sodium ribonucleotides หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563

DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (ไดโซเดียม 5’-ไรโบนิวคลิโอไตด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	279	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	95,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	309,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	311	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม	312	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	29,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (ไดโซเดียม 5’-ไรโบนิวคลิโอไตด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	201	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISODIUM SUCCINATE (ไดโซเดียมซักซิเนต)

INS: 364(ii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559

DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1412 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม		2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	5000	72,150,284,292	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	72,150,285,292	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	5000	72,150,292	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	269,270	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DL-ALANINE (ดีแอลแอละนีน)

INS: - ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DL-ALANINE (ดีแอลแอละนีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

EDIBLE GELATIN (เจลาตินชนิดรับประทานได้)

INS: 428 ชื่ออื่น: Gelatin edible หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารทำให้เกิดเจล, อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

EDIBLE GELATIN (เจลาตินชนิดรับประทานได้)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ERYTHORBIC ACID (กรดอีริทอร์บิก)

INS: 315 ชื่ออื่น: Isoascorbic acid; D-araboascorbic acid; D-Erythro-hex-2-enoic acid delta-lactone; Isoascorbic acid; D-isoascorbic acid

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ERYTHORBIC ACID (กรดอีริทอร์บิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312, XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	308,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	139,XS166	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ERYTHORBIC ACID (กรดอีริทอร์บิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ERYTHRITOL (อีริทริทอล)

INS: 968 ชื่ออื่น: Meso-erythritol; Erythrite tetrahydroxybutane; 1,2,3,4-Butanetetrol

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ERYTHRITOL (อีริทริทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ERYTHRITOL (อีริทริทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ERYTHROSINE (อีริโทรซีน)

INS: 127 ชื่ออื่น: CI Food Red 14; FD&C Red No. 3; C.I. (1975) No. 45430 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200	TH61	2563
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200	54	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	30		2559
05.3	หมากฝรั่ง	50		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	100		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	30	4,16,XS96,XS97	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	30	4,290,XS88	2559

ETHYL CELLULOSE (เอทิลเซลลูโลส)

INS: 462 ชื่ออื่น: Cellulose ethyl ether; Ethyl ether of cellulose หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ETHYL CELLULOSE (เอทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE (เอทิลไฮดรอกซิเอทิลเซลลูโลส)

INS: 467 ชื่ออื่น: Ethyl hydroxyethyl cellulose; 2-hydroxyethyl ether of ethyl cellulose หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE (เอทิลไฮดรอกซิเอทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ETHYL MATOL (เอทิลมอลตัล)

INS: 637 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	200		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	1000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	1000		2561

ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (กลุ่มเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต)

INS: 385 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate (แคลเซียมไดโซเดียมเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต)
ชื่ออื่น: Calcium disodium EDTA; Calcium disodium edetate
หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

INS: 386 Disodium ethylenediaminetetraacetate (ไดโซเดียมเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต)
ชื่ออื่น: Disodium EDTA; Disodium edetate; Disodium dihydrogen ethylenediaminetetraacetate
หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	100	21	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	265	21	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	250	21	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	130	21,TH54	2563
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	100	21	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	250	21	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	650	21	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	100	21,110	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	800	21,64,297	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	250	21	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	365	21	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	250	21	2559

ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (กลุ่มเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	80	21	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	250	21	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	250	21	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	50	21,XS86	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	315	21	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	35	21,XS88, XS89,XS98	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	75	21,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	75	21,XS166	2561
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	50	21	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	250	21	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	340	21,310,XS3, XS70,XS94, XS119	2563
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	200	21,47	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	1000	21,96	2559
12.2	เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส	70	21	2559
12.4	มัสตาร์ด	75	21	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	100	21	2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	75	21	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	100	21	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	150	21	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	35	21,127	2561
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	35	21,127	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	25	21	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	25	21	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	25	21	2559

FAST GREEN FCF (ฟาสต์ กรีน เอฟซีเอฟ)

INS: 143 ชื่ออื่น: CI Food Green 3; FD&C Green 3; CI (1975) No. 42053 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52,127	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100	2	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม	TH49	2563
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	100		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	267	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	400	TH59	2563
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	100		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	100		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	100	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	300		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	100	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	100		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	290	194	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	100		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	100	3,4,16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	100	3,4,XS96,XS97	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	100	3,4	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	100		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	100	XS291	2563

FAST GREEN FCF (ฟาสต์ กรีน เอฟซีเอฟ)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	100	95,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	ปริมาณที่เหมาะสม	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100		2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	100		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	600		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100	127	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	100		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	100		2559

FERRIC AMMONIUM CITRATE (เฟร์ริกแอมโมเนียมซิเทรต)

INS: 381 ชื่ออื่น: Iron ammonium citrate; Ammonium ferric citrate; Ammonium iron citrate; Ammonium iron (III) citrate — หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4.3	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง	10	23	2559

FERROCYANIDES (กลุ่มเฟร์โรไซยาไนด์)

INS: 535	Sodium ferrocyanide (โซเดียมเฟร์โรไซยาไนด์) ชื่ออื่น: Yellow prussiate of soda; Hexacyanoferrate of sodium; Sodium hexacyanoferrate (II)	หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน
INS: 536	Potassium ferrocyanide (โพแทสเซียมเฟร์โรไซยาไนด์) ชื่ออื่น: Yellow prussiate of potash, Hexacyanoferrate of potassium; Potassium hexacyanoferrate (II)	หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน
INS: 538	Calcium ferrocyanide (แคลเซียมเฟร์โรไซยาไนด์) ชื่ออื่น: Yellow prussiate of lime, Hexacyanoferrate of calcium; Calcium hexacyanoferrate (II)	หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

FERROCYANIDES (กลุ่มเฟร์โรไซยาไนด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.1.1	เกลือ	14	24,107	2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	20	24	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	20	24	2559

FERROUS GLUCONATE (เฟร์รัสกลูโคเนต)

INS: 579 ชื่ออื่น: Iron (II) di-D-gluconate dihydrate; Ferrous gluconate หน้าที่: สารคงสภาพของสี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	150	23,48	2559

FERROUS LACTATE (เฟร์รัสแล็กเทต)

INS: 585 ชื่ออื่น: Ferrous lactate; Iron (II) lactate; Iron (II) 2-hydroxypropanoate หน้าที่: สารคงสภาพของสี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	150	23,48	2559

FUMARIC ACID (กรดฟูมาริก)

INS: 297 ชื่ออื่น: trans-Butenedioic acid; trans-1,2-Ethylene-dicarboxylic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

FUMARIC ACID (กรดฟูมาริก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	700		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

FUMARIC ACID (กรดฟูมาริก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GELLAN GUM (เจลแลนกัม)

INS: 418 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563

GELLAN GUM (เจลแลนกัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559

GELLAN GUM (เจลแลนกัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLUCONO DELTA-LACTONE (กลูโคโน *เดลตา*-แล็กโทน)

INS: 575 ชื่ออื่น: Glucono-delta-lactone; Gluconolactone; delta-gluconolactone; GDL; D-Glucono-1,5-lactone, D-gluconic acid delta-lactone หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLUCONO DELTA-LACTONE (กลูโคโน *เดลตา*-แล็กโทน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLUCONO DELTA-LACTONE (กลูโคโน *เดลตา*-แล็กโทน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLUCOSE OXIDASE (เอนไซม์กลูโคสออกซิเดส)

INS: 1102 ชื่ออื่น: Glucose oxyhydrase; Glucose aerodehydrogenase; Notatin; Aeroglucose dehydrogenase หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLUCOSE OXIDASE (เอนไซม์กลูโคสออกซิเดส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLUCOSE OXIDASE (เอนไซม์กลูโคสออกซิเดส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLUTAMIC ACID, L(+)- (กรด*แอล*(+)-กลูทามิก)

INS: 620 ชื่ออื่น: Glutamic acid; L-(+)-Glutamic acid; L-2-Amino-pentanedioic acid; L-alpha-aminoglutaric acid หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLUTAMIC ACID, L(+)- (กรด*แอล*(+)-กลูทามิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLUTAMIC ACID, L(+)- (กรด*แอล*(+)-กลูทามิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLYCEROL (กลีเซอรอล)

INS: 422 ชื่ออื่น: Glycerin; 1,2,3-Propanetriol; Trihydroxypropane หน้าที่: สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLYCEROL (กลีเซอรอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLYCEROL (กลีเซอรอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLYCEROL (กลีเซอรอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลจากวูดโรซิน)

INS: 445(iii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	110		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	110		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	150	127	2559

GLYCINE (ไกลซีน)

INS: 640 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLYCINE (ไกลซีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLYCINE (ไกลซีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GRAPE SKIN EXTRACT (สารสกัดเปลือกผลองุ่น)

INS: 163(ii) ชื่ออื่น: Enociania; Eno หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	200	181	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200	181	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	100	181	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	500	181,TH54	2563
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	500	181	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	500	181	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	500	181	2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	1700	181,XS309R	2561

GRAPE SKIN EXTRACT (สารสกัดเปลือกผลองุ่น)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.3	หมากฝรั่ง	500	181	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	500	181	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200	181	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	1000	4,16,94	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	500	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	500	16,95	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	1000	16,95	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์	500	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	1500	16	2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	1500	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	200	181	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	500	181	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	160	127,181,TH23	2561
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	300	181	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	300	181	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	300	181	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	300	181	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	500	181	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	300	181	2559
15.3	ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก	400		2559

GUAIAC RESIN (ไกวแอกเรซิน)

INS: 314 ชื่ออื่น: Guaiac gum; Gum guaiac; Gum guaiacum; Guaiacum หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	1000	TH43	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	1000	TH49	2563
05.3	หมากฝรั่ง	1500		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	600	15,XS302	2563

GUANYLIC ACID, 5'- (กรด 5’ กัวไนลิก)

INS: 626 ชื่ออื่น: Guanylic acid; GMP; Guanosine-5'-monophosphoric acid หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GUANYLIC ACID, 5'- (กรด 5’ กัวไนลิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GUAR GUM (กัวร์กัม)

INS: 412 ชื่ออื่น: Gum cyamopsis; Guar flour; Guar gum (clarified) หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GUAR GUM (กัวร์กัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	73,391, XS36,XS92, XS95,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GUAR GUM (กัวร์กัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	1000	14,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	1000	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	1000	14,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	2000	271,272	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GUAR GUM (กัวร์กัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

INS: 414 ชื่ออื่น: Gum arabic (Acacia senegal); Gum arabic (Acacia seyal); Acacia gum; Arabic gum

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559

GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	10000	239,273	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GUM GHATTI (กัมกาตติ)

INS: 419 ชื่ออื่น: Indian gum, ghatti gum, gum ghat หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2563
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

GUM GHATTI (กัมกาตติ)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

HEXAMETHYLENE TETRAMINE (เฮกซะเมทิลีนเททระมีน)

INS: 239 ชื่ออื่น: Hexamine; Methenamine หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	25	66,298,XS263, XS264,XS265, XS266,XS267, XS268,XS269, XS270,XS271, XS274,XS276, XS277	2563

HYDROCHLORIC ACID (กรดไฮโดรคลอริก)

INS: 507 ชื่ออื่น: Muriatic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROCHLORIC ACID (กรดไฮโดรคลอริก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROCHLORIC ACID (กรดไฮโดรคลอริก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROGENATED POLY-1-DECENES (ไฮโดรจิเนเตต พอลิ-1-ดีซีเนส)

INS: 907 ชื่ออื่น: Hydrogenated polydec-1-ene; Hydrogenated poly-α-olefin หน้าที่: สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	2000		2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	2000	XS309R	2559

HYDROXYBENZOATES, PARA- (กลุ่ม*พารา*-ไฮดรอกซิเบนโซเอต)

INS: 214 Ethyl para-hydroxybenzoate (เอทิล*พารา*-ไฮดรอกซิเบนโซเอต) ชื่ออื่น: Ethylparaben; Ethyl p-oxybenzoate; Ethyl ester of p-hydroxybenzoic acid หน้าที่: สารกันเสีย

INS: 218 Methyl para-hydroxybenzoate (เมทิล*พารา*-ไฮดรอกซิเบนโซเอต) ชื่ออื่น: Methylparaben; Methyl p-oxybenzoate; Methyl ester of p-hydroxybenzoic acid หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	300	27	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	500	27	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	120	27,TH4,TH5	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	300	27,215	2563
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	300	27	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	800	27	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	250	27	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	250	27,TH54	2563
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	1000	27	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	1000	27	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	800	27	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	800	27	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	800	27	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	800	27	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	1000	27	2559

HYDROXYBENZOATES, PARA- (กลุ่ม*พารา*-ไฮดรอกซิเบนโซเอต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	27	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	1000	27	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	300	27	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	300	27,XS86	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300	27	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	1000	27,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	1500	27	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	300	27	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	300	27	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	36	27	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	1000	27,XS291	2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	100	27	2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	100	27	2559
12.4	มัสตาร์ด	300	27	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	1000	27,XS302	2563
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	250	27,127	2561
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	450	27,127,160	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200	27	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200	27	2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	200	27	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	1000	27,224	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	300	27	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	300	27	2559

HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซิโพรพิลเซลลูโลส)

INS: 463 ชื่ออื่น: Cellulose hydroxypropyl ether; Modified cellulose; Hydroxypropyl ether of cellulose หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้นหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE (ไฮดรอกซิโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1442 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563

HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE (ไฮดรอกซีโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE (ไฮดรอกซีโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

INS: 464 ชื่ออื่น: 2-hydroxypropyl ether of methyl cellulose หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561

HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช)

INS: 1440 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559

HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	5000	72,150,284,292	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	5000	72,150,292	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	60000	237,276	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ICE STRUCTURING PROTEIN PRODUCED FROM GENETICALLY MODIFIED YEAST
(โปรตีนจับโครงสร้างน้ำแข็งผลิตจากยีสต์ดัดแปรพันธุกรรม)

INS: - ชื่ออื่น: Ice Structuring Protein type III HPLC 12; ISP Type III HPLC 12 หน้าที่: ช่วยให้โครงสร้างผลึกน้ำแข็งมีความคงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	50	TH13	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	50	TH13	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	50		2559

INDIGOTINE (อินดิโกทิน)

INS: 132 ชื่ออื่น: CI Food Blue 1; FD&C Blue No. 2; Indigo Carmine; CI (1975) No. 73015 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52,127	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	200	3	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	100		2559
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	200	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	300	TH49	2563
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	300		2559

INDIGOTINE (อินดิโกทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	150		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	300	TH60	2563
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	300		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	150	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	150		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	150		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	200	92	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	300		2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	450	183,TH62	2563
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	300		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	200		2559
09.1.1	ปลาสด	300	4,16,50	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	300	95,XS36, XS92, XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	300	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	250	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	300	XS291	2563
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	300		2559

INDIGOTINE (อินดิโกทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	300	XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	300	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	300		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	300		2559
12.4	มัสตาร์ด	300		2559
12.5	ซุป	50		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	300	XS302	2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100	127	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	300		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

INOSINIC ACID, 5'- (กรด 5' ไอโนซินิก)

INS: 630 ชื่ออื่น: Inosinic acid; IMP; Inosine-5'-monophosphoric acid หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

INOSINIC ACID, 5'- (กรด 5’ ไอโนซินิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

INOSINIC ACID, 5'- (กรด 5’ ไอโนซินิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

IRON OXIDES (กลุ่มไอรอนออกไซด์)

INS: 172(i)	Iron oxide, black (ไอรอนออกไซด์, สีดำ) ชื่ออื่น: CI Pigment Black 11; CI (1975) No. 77499; Ferroso ferric oxide; Iron (II,III) oxide	หน้าที่: สี
INS: 172(ii)	Iron oxide, red (ไอรอนออกไซด์, สีแดง) ชื่ออื่น: CI Pigment Red 101 and 102; CI (1975) No. 77491; Iron sesquioxide; Anhydrous ferric oxide; Anhydrous iron (III) oxide	หน้าที่: สี
INS: 172(iii)	Iron oxide, yellow (ไอรอนออกไซด์, สีเหลือง) ชื่ออื่น: CI Pigment Yellow 42 and 43; CI (1975) No. 77492; Hydrated ferric oxide; Hydrated iron (III) oxide	หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	100		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	7500	3	2561

ISOPROPYL CITRATES (ไอโซโพรพิลซิเทรต)

INS: 384	ชื่ออื่น: Citric acid mixed ester of 2-propanol	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	TH44	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	TH50	2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	100		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	200		2559
08.2.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้ง โดยไม่ใช้ความร้อน	200		2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	200		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	127	2559

ISOMALT (ไอโซมอลต์)

INS: 953 ชื่ออื่น: Hydrogenated isomaltulose หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ISOMALT (ไอโซมอลต์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

KARAYA GUM (คารายากัม)

INS: 416 ชื่ออื่น: Karaya; Gum karaya; *Sterculia*; Gum *sterculia*; Kadaya; Katilo; Kullo; Kuterra หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	200	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

KARAYA GUM (คารายากัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92 XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

KARAYA GUM (คารายากัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

INS: 425 ชื่ออื่น: Konjac mannan; Konjac; Konnyaku หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332, XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTIC ACID, L-, D- and DL- (กรด*แอล-, ดี-,* และ *ดีแอล*-แล็กติก)

INS: 270 ชื่ออื่น: 2-Hydroxypropanoic acid; 2-Hydroxypropionic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	ปริมาณที่เหมาะสม	262,264	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	262,264	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTIC ACID, L-, D- and DL- (กรด*แอล*-, *ดี*-, และ *ดีแอล*-แล็กติก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTIC ACID, L-, D- and DL- (กรด*แอล*-, *ดี*-, และ *ดีแอล*-แล็กติก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,83	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,83	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,83	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	2000	83,238	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

INS: 472b ชื่ออื่น: Lactic acid esters of mono- and diglycerides; lactoglycerides หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,29	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	239,268	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTITOL (แล็กทิทอล)

INS: 966 ชื่ออื่น: Lactit; lactositol; lactobiosit หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTITOL (แล็กทิทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTITOL (แล็กทิทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER (ลอริกอาร์จิเนตเอทิลเอสเตอร์)

INS: 243 ชื่ออื่น: Lauric arginate ethyl ester; lauramide arginine ethyl ester; LAE หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	200		2559

LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER (ลอริกอาร์จิเนตเอทิลเอสเตอร์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	200	XS263,XS264, XS265,XS266, XS267,XS268, XS269,XS270, XS271,XS272, XS274,XS276, XS277	2563
01.6.3	เวย์ชีส	200		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	200		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	200		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	200	170,TH4,TH5	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	200	214,215	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	200		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	200		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	200		2559
04.2.1.3	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย	200		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	200		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	200	XS86	2559
05.3	หมากฝรั่ง	225		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
08.2.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง แปรรูปโดยไม่ใช้ความร้อน	200		2559
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	200	396	2563
08.2.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง	200	3,374	2559
08.3.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ไม่ผ่านความร้อน	315		2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	200	377	2563
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	315	3,374	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	200		2563
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	200		2563
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	200	419	2563

LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER (ลอริกอาร์จิเนตเอทิลเอสเตอร์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	200	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์	200		2563
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	200		2563
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	200	XS291	2563
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	200		2563
10.2	ผลิตภัณฑ์จากไข่	200		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	200		2563
12.2.2	เครื่องปรุงรส	200		2559
12.5	ซุป	200	XS117,TH6	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	200		2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	200		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	200		2559
14.1.4.1	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ	50		2559
14.1.4.2	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ	50		2559
14.1.4.3	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง	50	127	2559

L-CYSTEINE HYDROCHLORIDE (แอล-ซีสเตอีนไฮโดรคลอไรด์)

INS: 920 ชื่ออื่น: L-2-Amino-3-mercaptopropanoic acid Monohydrochloride; L-Cysteine monohydrochloride หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.2.1	แป้ง	90		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	90		2559

LECITHIN (เลซิทิน)

INS: 322(i) ชื่ออื่น: Phosphatides; Phospholipids หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	410	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	277	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LECITHIN (เลซิทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.1	แป้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	25,28	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312, XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	392,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LECITHIN (เลซิทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	5000	72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	5000	72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	271,274	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559

LECITHIN (เลซิทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LIPASES (เอนไซม์ไลเพส)

INS: 1104 ชื่ออื่น: Lipase; Triglycerin lipase; Tributyrase; Lipase from Animal หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LIPASES (เอนไซม์ไลเพส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LIPASES (เอนไซม์ไลเพส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

Lutein, *Tagetes erecta* L. (ลูทีนจากดอกดาวเรือง)

INS: 161b(i) ชื่ออื่น: Vegetable lutein; Vegetable luteol; Bo-Xan (lutein) หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	75	127,TH14	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	75	TH15	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	40	127	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	40	127	2559

Lutein esters from *Tagetes erecta* (ลูทีนเอสเตอร์จากดอกดาวเรือง)

INS: 161b(iii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

Lutein esters from *Tagetes erecta* (ลูทีนเอสเตอร์จากดอกดาวเรือง)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH61	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

Lutein esters from *Tagetes erecta* (ลูทีนเอสเตอร์จากดอกดาวเรือง)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2563
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

LYCOPENE, *Blakeslea trispora* (ไลโคพีนจากรา *บลาเคสเลีย ไทรสปอรา*)

INS: 160d(iii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87,TH61	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LYCOPENE, *Blakeslea trispora* (ไลโคพีนจากรา *บลาเคสเลีย ไทรสปอรา*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LYCOPENE, SYNTHETIC (ไลโคพีนสังเคราะห์)

INS: 160d(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87,TH61	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LYCOPENE, SYNTHETIC (ไลโคพีนสังเคราะห์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LYCOPENE, TOMATO (ไลโคพีนจากมะเขือเทศ)

INS: 160d(ii) ชื่ออื่น: Lycopene (tomato) หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87,TH61	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LYCOPENE, TOMATO (ไลโคพีนจากมะเขือเทศ)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LYSOZYME (ไลโซไซม์)

INS: 1105 ชื่ออื่น: Lysozyme hydrochloride หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม	XS274,XS276, XS277	2563
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	500		2559
14.2.3	ไวน์องุ่น	500		2559

MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

INS: 504(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารคงสภาพของสี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	5000	36	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง	15000	56,465	2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

INS: 511 ชื่ออื่น: Magnesium chloride hexahydrate หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารทำให้แน่น, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM di-L-GLUTAMATE (แมกนีเซียมได-*แอล*-กลูทาเมต)

INS: 625 ชื่ออื่น: Magnesium glutamate; Monomagnesium di-L-glutamate tetrahydrate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM di-L-GLUTAMATE (แมกนีเซียมได-*แอล*-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM di-L-GLUTAMATE (แมกนีเซียมได-*แอล*-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM GLUCONATE (แมกนีเซียมกลูโคเนต)

INS: 580 ชื่ออื่น: Magnesium di-D-gluconate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น, สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM GLUCONATE (แมกนีเซียมกลูโคเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM GLUCONATE (แมกนีเซียมกลูโคเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM HYDROXIDE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์)

INS: 528 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารคงสภาพของสี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM HYDROXIDE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM HYDROXIDE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM HYDROXIDE CARBONATE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์คาร์บอเนต)

INS: 504(ii) ชื่ออื่น: Magnesium subcarbonate (light or heavy); Hydrated basic magnesium carbonate; Magnesium carbonate hydroxide; Magnesium carbonate hydroxide hydrated

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารคงสภาพของสี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM HYDROXIDE CARBONATE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์คาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM HYDROXIDE CARBONATE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์คาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM DL-LACTATE (แมกนีเซียม*ดีแอล*-แล็กเทต)

INS: 329 ชื่ออื่น: DL-Lactic acid magnesium salt; Magnesium di-DL-lactate; Magnesium DL(-)-2-hydroxypropionate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM DL-LACTATE (แมกนีเซียม*ดีแอล*-แล็กเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM DL-LACTATE (แมกนีเซียม*ดีแอล*-แล็กเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM OXIDE (แมกนีเซียมออกไซด์)

INS: 530 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM OXIDE (แมกนีเซียมออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM OXIDE (แมกนีเซียมออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC (แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์)

INS: 553(i) ชื่ออื่น: Magnesium silicate หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	ปริมาณที่เหมาะสม	459,461,XS274, XS276,XS277	2563
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม	215	2563
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC (แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง	15000	56,465	2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC (แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM STEARATE (แมกนีเซียมสเตียเรต)

INS: 470(iii) ชื่ออื่น: Magnesium distearate; Dibasic magnesium stearate หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM STEARATE (แมกนีเซียมสเตียเรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

MAGNESIUM STEARATE (แมกนีเซียมสเตียเรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM SULFATE (แมกนีเซียมซัลเฟต)

INS: 518 ชื่ออื่น: Epsom salt (heptahydrate) หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM SULFATE (แมกนีเซียมซัลเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM SULFATE (แมกนีเซียมซัลเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALIC ACID, DL- (กรด*ดีแอล*-มาลิก)

INS: 296 ชื่ออื่น: 2-Hydroxybutanedioic acid; Hydroxysuccinic acid; dl-Malic acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด

MALIC ACID, DL- (กรด*ดีแอล*-มาลิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	265	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559

MALIC ACID, DL- (กรด*ดีแอล*-มาลิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALIC ACID, DL- (กรด*ดีแอล*-มาลิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	ปริมาณที่เหมาะสม	115	2559
14.1.2.2	น้ำผัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	115,127	2559
14.1.2.4	น้ำผักเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALTITOL (มัลทิทอล)

INS: 965(i) ชื่ออื่น: D-Maltitol; Hydrogenated maltose

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALTITOL (มัลทิทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALTITOL (มัลทิทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALTITOL SYRUP (มัลทิทอลไซรัป)

INS: 965(ii) ชื่ออื่น: Hydrogenated high maltose-content glucose syrup; Hydrogenated glucose syrup; Dried maltitol syrup; Maltitol syrup powder

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALTITOL SYRUP (มัลทิทอลไซรัป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALTITOL SYRUP (มัลทิทอลไซรัป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALTODEXTRIN (มอลโทเดกซ์ทริน)

INS: - ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว, สารเพิ่มปริมาณ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALTODEXTRIN (มอลโทเดกซ์ทริน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1	ผลิตภัณฑ์สำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม		2561

MALTODEXTRIN (มอลโทเดกซ์ทริน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม		2561
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALTOL (มอลทอล)

INS: 636 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	200		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	150	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	150		2561

MANNITOL (แมนนิทอล)

INS: 421 ชื่ออื่น: D-Mannitol; Mannite หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MANNITOL (แมนนิทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MANNITOL (แมนนิทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MANNITOL (แมนนิทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

METHYL CELLULOSE (เมทิลเซลลูโลส)

INS: 461	ชื่ออื่น: Cellulose methyl ether; Methyl ether of cellulose	หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

METHYL CELLULOSE (เมทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	332,391,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177,332	2559

METHYL CELLULOSE (เมทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

METHYL CELLULOSE (เมทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

METHYL ETHYL CELLULOSE (เมทิลเอทิลเซลลูโลส)

INS: 465 ชื่ออื่น: MEC; Ethyl methyl ether of cellulose หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้นหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

METHYL ETHYL CELLULOSE (เมทิลเอทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559

METHYL ETHYL CELLULOSE (เมทิลเอทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

METHYL ETHYL CELLULOSE (เมทิลเอทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสทัลไลน์เซลลูโลส)

INS: 460(i) ชื่ออื่น: Cellulose gel; Cellulose หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสทัลไลน์เซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332, XS166	2561

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสทัลไลน์เซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.2	น้ำตาลทรายแดง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสทัลไลน์เซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MICROCRYSTALLINE WAX (ไมโครคริสทัลไลน์แวกซ์)

INS: 905c(i) ชื่ออื่น: Petroleum wax หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	30000		2559
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	50		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	50		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	ปริมาณที่เหมาะสม	3,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	20000	3	2559

MINERAL OIL, HIGH VISCOSITY (น้ำมันแร่ชนิดความหนืดสูง)

INS: 905d ชื่ออื่น: Liquid paraffin; Liquid petrolatum; Food grade mineral oil; White mineral oil หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	5000		2559
05.1	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต	2000	3,XS86,XS87, XS105,XS141	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	2000	3,XS309R	2561

MINERAL OIL, HIGH VISCOSITY (น้ำมันแร่ชนิดความหนืดสูง)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.3	หมากฝรั่ง	20000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	2000	3	2559
06.1	ธัญชาติ	800	98,XS202	2563
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	3000	125	2559
08.2.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง	950	3	2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	950	3	2559

MINERAL OIL, MEDIUM VISCOSITY (น้ำมันแร่ชนิดความหนืดปานกลาง)

INS: 905e ชื่ออื่น: Liquid paraffin; Liquid petrolatum; Food grade mineral oil; White mineral oil หน้าที่: สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	5000		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	2000	3,XS86 XS87,XS105, XS309R,XS141	2561
07.1.1	ขนมปังและโรล	3000	36,126	2559

MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS (มอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)

INS: 471 ชื่ออื่น: Glyceryl monostearate; Glyceryl monopalmitate; Glyceryl monooleate, etc; Monostearin; Monopalmitin; Monoolein, etc.; GMS (for glyceryl monostearate) หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	410	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS (มอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม	408,XS211	2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม	453	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม	455	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559

MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS (มอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559

MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS (มอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	4000	72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	4000	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	4000	72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	268,275	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOAMMONIUM L-GLUTAMATE (มอโนแอมโมเนียมแอล-กลูทาเมต)

INS: 624 ชื่ออื่น: Ammonium glutamate; Monoammonium L-glutamate monohydrate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOAMMONIUM L-GLUTAMATE (มอโนแอมโมเนียมแอล-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOAMMONIUM L-GLUTAMATE (มอโนแอมโมเนียมแอล-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOPOTASSIUM L-GLUTAMATE (มอโนโพแทสเซียมแอล-กลูทาเมต)

INS: 622 ชื่ออื่น: Potassium glutamate; MPG; Monopotassium L-glutamate monohydrate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOPOTASSIUM L-GLUTAMATE (มอโนโพแทสเซียมแอล-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOPOTASSIUM L-GLUTAMATE (มอโนโพแทสเซียมแอล-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOPOTASSIUM TARTRATES (มอโนโพแทสเซียมทาร์เทรต)

INS: 336(i) ชื่ออื่น: Cream of tartar; Potassium acid tartrate; Potassium bitartrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	5000	45	2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	4000	45	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	4000	45	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	4000	45	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	4000	45	2559

MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูทาเมต)

INS: 621 ชื่ออื่น: Sodium glutamate; MSG; Monosodium L-glutamate monohydrate; Glutamic acid monosodium salt monohydrate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	201	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	279	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	95	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	311	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม	312	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	29,313,XS167, XS189,XS236, XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	201	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOSTARCH PHOSPHATE (มอโนสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1410 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOSTARCH PHOSPHATE (มอโนสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOSTARCH PHOSPHATE (มอโนสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	239,269	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

NATAMYCIN (นาทาไมซิน)

INS: 235 ชื่ออื่น: Pimaricin หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	40	3,80	2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	40	3,80,XS274, XS276,XS277	2563
01.6.4	โพรเซสชีส	40	3,80	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	40	3,80	2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	40	3,80	2559
08.2.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้ง โดยไม่ใช้ความร้อน	6		2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	20	3,81	2559

NEOTAME (นีโอแทม)

INS: 961 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	20	127,TH1	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	65		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	33		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	65		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	33		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	10		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	100		2559
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง	100		2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	100		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	100		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	33	XS319	2563
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	70		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	65		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	100		2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	65		2559

NEOTAME (นีโอแทม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100		2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	65		2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	33		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	33		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	10	144	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	33		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	33		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	33		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	33		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	33		2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	33	97	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	100	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	80	XS87,TH2	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	330	158,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	1000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	100		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	160		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	33		2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป	70		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	80	165	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	10	XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	10	XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	70	159	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

NEOTAME (นีโอแทม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.2	เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส	32		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	12		2559
12.4	มัสตาร์ด	12		2559
12.5	ซุป	20	XS117	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	65		2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	70		2559
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	12		2559
12.6.4	ซอสใส	12	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	33	166	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	33		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	33		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	65		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	90		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	65		2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	65	127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	33	127,TH3	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	50	127,160	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	33		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	32		2559

NISIN (ไนซิน)

INS: 234 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	10		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	12.5	233	2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	12.5	233,XS274, XS276,XS277	2563
01.6.4	โพรเซสชีส	12.5	233	2563
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	12.5		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	12.5		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	12.5	233,362	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	6.25	233	2559

NISIN (ไนซิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	25	233,330, XS96,XS97	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	25	233,377	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	7	233	2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	6.25	233	2563
12.5.1	ซุปพร้อมบริโภค	5	233,339	2563

NITRATES (กลุ่มไนเทรต)

INS: 251	Sodium Nitrate (โซเดียมไนเทรต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย
INS: 252	Potassium Nitrate (โพแทสเซียมไนเทรต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	35	30,XS274,XS276, XS277,464	2563
08.2.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน	150		2563
08.2.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้ง โดยไม่ใช้ความร้อน	150	TH36	2563
08.3.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน	200	30	2563
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	200	30,TH37	2563

NITRITES (กลุ่มไนไทรต์)

INS: 249	Potassium nitrite (โพแทสเซียมไนไทรต์) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย
INS: 250	Sodium nitrite (โซเดียมไนไทรต์) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน	80	32,TH7,TH21	2559
08.2.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน	80	32,TH8,TH21	2559
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	80	32,288,TH7,TH9, TH21	2559

NITRITES (กลุ่มไนไทรต์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	80	32,TH10,TH21	2563
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน	80	32,TH8,TH11, TH21	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	80	32,286,287,TH12, TH21	2559

NITROGEN (ไนโตรเจน)

INS: 941 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้เกิดฟอง, ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร, ก๊าซที่ใช้ขับดัน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.1	นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2561
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59,278	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2561
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2561
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

NITROGEN (ไนโตรเจน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.1.3	ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	59,382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

NITROGEN (ไนโตรเจน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	59,160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

NITROUS OXIDE (ไนทรัสออกไซด์)

INS: 942 ชื่ออื่น: Dinitrogen oxide; Dinitrogen monoxide

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารทำให้เกิดฟอง, ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร, ก๊าซที่ใช้ขับดัน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

NITROUS OXIDE (ไนทรัสออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59,278	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.1.3	ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

NITROUS OXIDE (ไนทรัสออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312, XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	308,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

NITROUS OXIDE (ไนทรัสออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ORTHO-PHENYLPHENOLS (กลุ่มออร์โท-เฟนิลฟีนอล)

INS: 231	ortho-Phenylphenol (*ออร์โท*-เฟนิลฟีนอล) ชื่ออื่น: Orthoxenol; 2-Hydroxydiphenyl; o-Hydroxydiphenyl	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 232	Sodium ortho-phenylphenol (โซเดียม*ออร์โท*-เฟนิลฟีนอล) ชื่ออื่น: Sodium o-phenylphenate; Sodium ophenylphenolate	หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	12	49	2559

OXIDIZED POLYETHYLENE (ออกซิไดซด์พอลิเอทิลีน)

INS: -	ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

OCTENYL SUCCINIC ACID MODIFIED GUM ARABIC (ออกทีนิลซักซินิกแอซิดโมดิฟายกัมอะราบิก)

INS: 423 ชื่ออื่น: Gum arabic hydrogen octenylbutandioate; Gum arabic hydrogen octenylsuccinate; OSA modified gum arabic; OSA modified gum acacia หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

OCTENYL SUCCINIC ACID MODIFIED GUM ARABIC (ออกทีนิลซักซินิกแอซิดโมดิฟายกัมอะราบิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2563
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

OCTENYL SUCCINIC ACID MODIFIED GUM ARABIC (ออกทีนิลซักซินิกแอซิดโมดิฟายกัมอะราบิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

OXIDIZED STARCH (ออกซิไดซด์สตาร์ช)

INS: 1404 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

OXIDIZED STARCH (ออกซิไดซด์สตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

OXIDIZED STARCH (ออกซิไดซด์สตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	239,269	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PAPAIN (เอนไซม์พาเพน)

INS: 1101(ii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PAPAIN (เอนไซม์พาเพน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PAPRIKA OLEORESIN (ปาปริก้า โอลีโอเรซิน)

INS: 160c(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สี, วัตถุแต่งกลิ่นรส

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6	เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	4400		2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	2500		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	1000		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	3000		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	2000		2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	500	TH16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	500	TH16	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	10000		2559
12.5.1	ซุปพร้อมบริโภค	300		2559
12.5.2	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซุป	10000		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	10000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	100		2559

PECTINS (เพ็กทิน)

INS: 440 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PECTINS (เพ็กทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559

PECTINS (เพ็กทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,391,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PECTINS (เพ็กทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	10000	72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	10000	273, 282,283	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	ปริมาณที่เหมาะสม	35	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	35,127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1413 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559

PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	5000	72,150,284,292	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	72,150,285,292	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	5000	72,150,292	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	269,270	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

INS: 338	Phosphoric acid (กรดฟอสฟอริก) ชื่ออื่น: Orthophosphoric acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ
INS: 339(i)	Sodium dihydrogen phosphate (โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic sodium phosphate; Monosodium monophosphate Sodium acid phosphate; Sodium biphosphate; Monosodium dihydrogenortho-phosphate; Monosodium dihydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

INS: 339(ii)	Disodium hydrogen phosphate (ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic sodium phosphate; Disodium phosphate; Disodium acid phosphate; Secondary sodium phosphate; Disodium hydrogen orthophosphate; Disodium hydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว,สารให้ความข้นเหนียว
INS: 339(iii)	Trisodium phosphate (ไทรโซเดียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tribasic sodium phosphate; Sodium phosphate; Trisodium orthophosphate; Trisodium monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 340(i)	Potassium dihydrogen phosphate (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic potassium phosphate; Monopotassium monophosphate; Potassium acid phosphate; Potassium biphosphate; Monopotassium dihydrogen orthophosphate; Monopotassium dihydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 340(ii)	Dipotassium hydrogen phosphate (ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic potassium phosphate; Dipotassium monophosphate; Dipotassium phosphate; Dipotassium acid phosphate; Secondary potassium phosphate; Dipotassium hydrogen orthophosphate; Dipotassium hydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 340(iii)	Tripotassium phosphate (ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tribasic potassium phosphate; Potassium phosphate; Tripotassium orthophosphate; Tripotassium monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

INS: 341(i)	Calcium dihydrogen phosphate (แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic calcium phosphate; Monocalcium orthophosphate; Monocalcium phosphate; Calcium biphosphate; Acid calcium phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ
INS: 341(ii)	Calcium hydrogen phosphate (แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic calcium phosphate; Dicalcium phosphate; Calcium monohydrogen phosphate; Calcium hydrogen orthophosphate; Secondary calcium phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 341(iii)	Tricalcium phosphate (ไทรแคลเซียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Calcium phosphate, tribasic; Precipitated calcium phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 342(i)	Ammonium dihydrogen phosphate (แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic ammonium phosphate; Monoammonium phosphate; Acid ammonium phosphate; Primary ammonium phosphate; Ammonium dihydrogen tetraoxophosphate; Monoammonium monophosphate; Ammonium dihydrogen orthophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 342(ii)	Diammonium hydrogen phosphate (ไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic ammonium phosphate, Diammonium phosphate; Diammonium hydrogen tetraoxophosphate; Diammonium hydrogen orthophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

INS: 343(i)	Magnesium dihydrogen phosphate (แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monomagnesium orthophosphate; Magnesium dihydrogen phosphate; Magnesium phosphate, monobasic; Magnesium biphosphate; Acid magnesium phosphate; Monomagnesium dihydrogen phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 343(ii)	Magnesium hydrogen phosphate (แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Magnesium phosphate, dibasic; Secondary magnesium phosphate; Dimagnesium phosphate; Magnesium hydrogen orthophosphate trihydrate; Magnesium salt of phosphoric acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 343(iii)	Trimagnesium phosphate (ไทรแมกนีเซียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Magnesium phosphate, tribasic; Tertiary magnesium phosphate; Trimagnesium orthophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(i)	Disodium diphosphate (ไดโซเดียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Disodium dihydrogen diphosphate; Disodium dihydrogen pyrophosphate; Acid sodium pyrophosphate; Disodium Pyrophosphate; Disodium dihydrogen diphosphate; Disodium dihydrogen pyrophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(ii)	Trisodium diphosphate (ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Acid trisodium pyrophosphate; Trisodium monohydrogen diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(iii)	Tetrasodium diphosphate (เททระโซเดียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tetrasodium diphosphate; Sodium pyrophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

INS: 450(ix)	Magnesium dihydrogen diphosphate (แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Acid magnesium pyrophosphate; Monomagnesium dihydrogen pyrophosphate; Magnesium diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว
INS: 450(v)	Tetrapotassium diphosphate (เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tetrapotassium diphosphate; Potassium pyrophosphate; Tetrapotassium salt of diphosphoric acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(vi)	Dicalcium diphosphate (ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Calcium pyrophosphate; Dicalcium Pyrophosphate; Dicalcium diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(vii)	Calcium dihydrogen diphosphate (แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Acid calcium pyrophosphate; Monocalcium dihydrogen pyrophosphate; Monocalcium dihydrogen diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว
INS: 451(i)	Pentasodium triphosphate (เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Pentasodium tripolyphosphate; Sodium triphosphate; Sodium tripolyphosphate; Triphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 451(ii)	Pentapotassium triphosphate (เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Pentapotassium tripolyphosphate; Potassium triphosphate; Potassium tripolyphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(i)	Sodium polyphosphate (โซเดียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Sodium hexametaphosphate; Sodium tetrapolyphosphate; Graham's salt	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(ii)	Potassium polyphosphate (โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Potassium metaphosphate; Potassium polymetaphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(iii)	Sodium calcium polyphosphate (โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Sodium calcium polyphosphate, glassy	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

INS: 452(iv)	Calcium polyphosphate (แคลเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(v)	Ammonium polyphosphate (แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 542	Bone phosphate (โบนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Edible bone phosphate	หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.1	นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	500	33,227	2561
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	350	33,364,411	2563
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	1500	33,227,397	2561
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	1000	33,127,364,398	2561
01.2	นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	1000	33	2559
01.3.1	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง)	880	33	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	13000	33	2559
01.4	ครีม (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	2200	33	2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	4400	33	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	4400	33,88	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	4400	33	2559
01.6.4	โพรเซสชีส	9000	33	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	9000	33	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1500	33	2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	880	33,228	2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	4400	33	2559
02.2.1	เนย	880	33,34	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	2200	33,TH66	2563
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	2200	33	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1500	33	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	7500	33	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	2200	33	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	1100	33	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	10	33	2559

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	350	33	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1500	33	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	2200	33	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	1500	33	2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	1760	16,33	2559
04.2.1.3	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย	5600	33,76	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	5000	33,76	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	5000	33,76	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	2200	33	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	2200	33	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	2200	33,76	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	2200	33	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	2200	33	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	2200	33,76	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	1100	33,97	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	880	33,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	1100	33	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	2200	33	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	2200	33,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	44000	33	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	1500	33	2559
06.2.1	แป้ง	2500	33,225,469	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	2200	33	2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	2500	33,211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	900	33,211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2500	33,211,475	2563
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3500	33	2561

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (mg/kg)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	5600	33	2559
06.8.1	เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง	1000	33	2561
06.8.3	เต้าหู้	100	33	2559
07.1.1.2	ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู	6000	33,229	2561
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	6000	33,229	2561
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	6000	33,229	2561
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	6000	33,229	2561
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา	6000	33,229	2561
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	6000	33,229	2561
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	6000	33,229	2561
08.2.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง แปรรูปโดยไม่ใช้ความร้อน	2200	33	2559
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	1320	33,289	2559
08.2.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง	2200	33	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	2200	33,302,XS88	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	1100	33	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	2200	33,393,394, XS36,XS191, XS292,XS312	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	2200	33,299	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	2200	33	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	2200	33	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	2200	33	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์	2200	33	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	2200	33	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	2200	33,XS291	2563
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	2200	33,193	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	2200	33,436,XS3, XS94,XS119	2563
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	4400	33,67	2559

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (mg/kg)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	1290	33	2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	1000	33	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	1400	33	2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	3000	33	2563
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง	6600	33,56,465	2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	1320	33	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	1000	33	2559
12.1.1	เกลือ	8800	33	2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	4400	33	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	2200	33,226	2559
12.5	ซุป	1500	33,343	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	2200	33,XS302	2563
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	1200	33	2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	450	55,72,TH31,TH32	2563
13.1.3	อาหารทางการแพทย์สำหรับทารก	450	55,72,TH31,TH32	2563
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	4400	33,230	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	2200	33	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	2200	33	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	2200	33	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2200	33	2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	1000	33,40,122	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	1000	33,40,122,127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	1000	33,40,122	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	1000	33,40,122,127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	1000	33,127	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	300	33,127,160	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	880	33	2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	440	33,88	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	440	33,88	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	2200	33	2559

POLYDEXTROSES (พอลิเดกซ์โทรส)

INS: 1200 ชื่ออื่น: Modified polydextroses หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POLYDEXTROSES (พอลิเดกซ์โทรส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POLYDEXTROSES (พอลิเดกซ์โทรส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POLYDIMETHYLSILOXANE (พอลิไดเมทิลไซลอกเซน)

INS: 900a ชื่ออื่น: Poly(dimethylsiloxane); Dimethylpolysiloxane; Dimethylsilicone fluid; Dimethylsilicone oil; Dimethicone

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารป้องกันการเกิดฟอง, อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	10		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	10		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	10		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้าย	10	152	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	10		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	10	266	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	30	TH55	2563

POLYDIMETHYLSILOXANE (พอลิไดเมทิลไซลอกเซน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	10		2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	110		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	10		2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	10	15	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	10		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	10		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	10		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	50		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	10		2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	10		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	10	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	100		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	50	153	2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	10		2559
12.5	ซุป	10		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	50		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	50		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	20	127	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	10		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	10		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	10		2559

POLYETHYLENE GLYCOL (พอลิเอทิลีนไกลคอล)

INS: 1521 ชื่ออื่น: PEG; Macrogol หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.3	หมากฝรั่ง	20000		2559

POLYETHYLENE GLYCOL (พอลิเอทิลีนไกลคอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	10000		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	70000		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500	127	2561

POLYGLYCEROL ESTERS of FATTY ACIDS (พอลิกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรดไขมัน)

INS: 475 ชื่ออื่น: Polyglycerol fatty acid esters; Glycerin fatty acid esters หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	5000	352,XS250, XS252	2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	6000		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	6000		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	6000		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	8000		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	5000	XS251	2559
01.6.4	โพรเซสชีส	5000		2563
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	5000		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	2000	354,XS243	2561
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	5000	359	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	20000	363	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	2000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	2000		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	5000	XS240,XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2000		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	2000		2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	5000	97,XS141	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	2000	366	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	2000	367,XS309R	2559
05.3	หมากฝรั่ง	5000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	2000	368	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	10000	369	2559

POLYGLYCEROL ESTERS of FATTY ACIDS (พอลิกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000	194	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2559
07.1.1	ขนมปังและโรล	10000	372	2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	5000		2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	5000		2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	15000	11	2559
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	10000		2559
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	10000		2559
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	10000	451	2563
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	5000	365	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง	5000	241	2563
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	1000	412	2563
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	5000	41	2563
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์	1000	414	2563
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	1000	415	2563
10.2	ผลิตภัณฑ์จากไข่	1000		2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	6000		2563
12.5.1	ซุปพร้อมบริโภค	400	XS117	2563
12.5.2	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซุป	3000	127,XS117	2563
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	5000		2563
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	5000	XS306R	2563
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	5000	127	2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	1000		2563
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	1000		2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	18000		2563
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	20		2563

POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID
(พอลิกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรดริซิโนเลอิคที่ถูกอินเตอร์เอสเทอริไฟด์)

INS: 476 ชื่ออื่น: Glyceran esters of condensed castor oil fatty acids; Polyglycerol esters of polycondensed fatty acids from castor oil หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	5000	XS251	2559
01.6.4	โพรเซสชีส	500		2563
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1500	XS243	2561
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	4000	359	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	10000		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	2000		2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2561
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	2000		2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	5000	97	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	5000	101	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	3000	366	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	3000	XS309R	2559
05.3	หมากฝรั่ง	500		2561
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	5000		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	500	194	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	2000		2561
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	5000	365	2561
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	1000	412	2563
10.2	ผลิตภัณฑ์จากไข่	1000		2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2563
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	5000		2563
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	5000	127	2563

POLYOXYETHYLENE STEARATES (กลุ่มพอลิออกซิเอทิลีนสเตียเรต)

INS: 430	Polyoxyethylene (8) Stearate (พอลิออกซิเอทิลีน (8) สเตียเรต) ชื่ออื่น: Polyoxyl (8) stearate	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์
INS: 431	Polyoxyethylene (40) Stearate (พอลิออกซิเอทิลีน (40) สเตียเรต) ชื่ออื่น: Polyoxyl (40) stearate; Polyoxyethylene (40) monostearate	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.3	หมากฝรั่ง	200		2561
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	5000	2,194	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป	3000		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	3000		2559

POLYGLYCITOL SYRUP (พอลิไกลซิทอลไซรัป)

INS: 964	ชื่ออื่น: Hydrogenated starch hydrolysate; Polyglucitol	หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	127,TH1	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม	215	2563
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POLYGLYCITOL SYRUP (พอลิไกลซิทอลไซรัป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

POLYGLYCITOL SYRUP (พอลิไกลซิทอลไซรัป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม	TH3	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POLYSORBATES (กลุ่มพอลิซอร์เบต)		
INS: 432	Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนลอเรต) ชื่ออื่น: Polysorbate 20	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 433	Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนโอลีเอต) ชื่ออื่น: Polysorbate 80	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 434	Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนแพลมิเทต) ชื่ออื่น: Polysorbate 40	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์
INS: 435	Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต) ชื่ออื่น: Polysorbate 60	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 436	Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนไทรสเตียเรต) ชื่ออื่น: Polysorbate 65	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

POLYSORBATES (กลุ่มพอลิซอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	4000		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	1000		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	1000		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	1000		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	5000		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	4000		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	80	38	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	5000	102,TH43	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	5000	102,TH49	2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	10000	360,364	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	5000	102	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	102	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	1000		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	1000	154	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1500		2561
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	3000		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	3000		2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	500		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	1000	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	5000	101	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	5000		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	1000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	5000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	3000		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	2500		2561
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2500	153	2561
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	1500		2561
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	5000	2	2559

POLYSORBATES (กลุ่มพอลิซอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.1.1	ขนมปังและโรล	3000		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	5000	11	2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	3000	11	2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	3000	11	2559
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา	3000	11	2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	3000	11	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	3000		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	2500	XS96,XS97	2561
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	2500	XS88,XS89,XS98	2561
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	1500		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2559
12.1.1	เกลือ	10		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	2000		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	5000		2559
12.5	ซุป	1000		2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	3000		2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	3000		2561
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	5000	127	2559
12.6.4	ซอสใส	5000	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	2000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	1000		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	1000		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	25000		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500	127	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	120		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	120		2559

POLYVINYL ALCOHOL (พอลิไวนิลแอลกอฮอล์)

INS: 1203 ชื่ออื่น: Vinyl alcohol polymer; PVOH; Ethenol homopolymer หน้าที่: สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	45000		2559

POLYVINYL ALCOHOL (PVA) – POLYETHYLENE GLYCOL (PEG) GRAFT COPOLYMER
(พอลิไวนิลแอลกอฮอล์ (พีวีเอ)-พอลิเอทิลีนไกลคอล (พีอีจี) กราฟต์โคพอลิเมอร์)

INS: 1209 ชื่ออื่น: Macrogol poly(vinyl alcohol) grafted co-polymer; Ethylene glycol and vinyl alcohol graft copolymer หน้าที่: สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	100000	417	2563

POLYVINYLPYRROLIDONE (พอลิไวนิลพีร์โรลิโดน)

INS: 1201 ชื่ออื่น: Povidone; PVP หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.3	หมากฝรั่ง	10000		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	3000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	40		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4.3	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง	500		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	10	36	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	2	36	2559

POLYVINYLPYRROLIDONE, INSOLUBLE (พอลิไวนิลพีร์โรลิโดนที่ไม่ละลาย)

INS: 1202 ชื่ออื่น: Crospovidone; Cross linked polyvidone; Insoluble PVP; Polyvinylpolypyrrolidone; Cross linked homopolymer of 1-ethenyl-2- pyrrolidone; insoluble cross linked homopolymer of N-vinyl-1-pyrrolidone หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POLYVINYLPYRROLIDONE, INSOLUBLE (พอลิไวนิลพีร์โรลิโดนที่ไม่ละลาย)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POLYVINYLPYRROLIDONE, INSOLUBLE (พอลิไวนิลพีร์โรลิโดนที่ไม่ละลาย)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PONCEAU 4R (ปองโซ 4 อาร์)

INS: 124 ชื่ออื่น: CI Food Red 7; Cochineal Red A; New Coccine; Brilliant Scarlet; CI (1975) No. 16255 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52,127	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	100	3	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	100		2559
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	50		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	300	267	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100	TH60	2563
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	500		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	50	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	50		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	500		2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	300	183,TH62	2563
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	50		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	50		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	50		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	500	16	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง	30	395,XS36, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561

PONCEAU 4R (ปองโซ 4 อาร์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	500	16,95,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	500	16,95	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	500	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	250		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	22,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	500	XS291	2563
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	100		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	500	435,XS3, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	500	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	300	159	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500		2559
12.4	มัสตาร์ด	300		2559
12.5	ซุป	50		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	50	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	200		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	50	127	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

POTASSIUM 5'-INOSINATE (โพแทสเซียม 5'-ไอโนซิเนต)

INS: 632 ชื่ออื่น: Potassium inosinate; Dipotassium 5'-inosinate; Dipotassium inosine-5'-monophosphate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM 5'-INOSINATE (โพแทสเซียม 5'-ไอโนซิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM 5'-INOSINATE (โพแทสเซียม 5'-ไอโนซิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM ACETATES (โพแทสเซียมแอซีเทต)

INS: 261(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM ACETATES (โพแทสเซียมแอซีเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM ACETATES (โพแทสเซียมแอซีเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM ALGINATE (โพแทสเซียมแอลจิเนต)

INS: 402 ชื่ออื่น: Potassium salt of alginic acid หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM ALGINATE (โพแทสเซียมแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM ALGINATE (โพแทสเซียมแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM CARBONATE (โพแทสเซียมคาร์บอเนต)

INS: 501(i) ชื่ออื่น: Potassium salt of carbonic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM CARBONATE (โพแทสเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	11000		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	230,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM CARBONATE (โพแทสเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM CHLORIDE (โพแทสเซียมคลอไรด์)

INS: 508 ชื่ออื่น: Sylvine; Sylvite หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารเพิ่มรสชาติ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559

POTASSIUM CHLORIDE (โพแทสเซียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM CHLORIDE (โพแทสเซียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM CHLORIDE (โพแทสเซียมคลอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

INS: 332(i) ชื่ออื่น: Monopotassium citrate; Potassium citrate monobasic หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	253,391, XS36,XS92, XS95,XS167, XS189,XS190, XS191,XS222, XS236,XS244, XS292,XS311 XS312,XS315	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM GLUCONATE (โพแทสเซียมกลูโคเนต)

INS: 577 ชื่ออื่น: Potassium D-gluconate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM GLUCONATE (โพแทสเซียมกลูโคเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

POTASSIUM GLUCONATE (โพแทสเซียมกลูโคเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE (โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

INS: 501(ii) ชื่ออื่น: Potassium bicarbonate; Potassium acid carbonate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE (โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE (โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM HYDROXIDE (โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์)

INS: 525 ชื่ออื่น: Caustic potash; Potassium hydrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	410	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM HYDROXIDE (โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM HYDROXIDE (โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM LACTATE (โพแทสเซียมแล็กเทต)

INS: 326 ชื่ออื่น: Potassium 2-hydroxypropanoate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM LACTATE (โพแทสเซียมแล็กเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM LACTATE (โพแทสเซียมแล็กเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	83,239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM PROPIONATE (โพแทสเซียมโพรพิโอเนต)

INS: 283 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	TH1,TH4	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM PROPIONATE (โพแทสเซียมโพรพิโอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4,TH5	2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM PROPIONATE (โพแทสเซียมโพรพิโอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM SULFATE (โพแทสเซียมซัลเฟต)

INS: 515(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM SULFATE (โพแทสเซียมซัลเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM SULFATE (โพแทสเซียมซัลเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

INS: 460(ii) ชื่ออื่น: Cellulose

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559

POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สาหร่ายทะเลยูชิวมาแปรรูป)

INS: 407a	ชื่ออื่น: PES; PNG-carrageenan; Semi-refined carrageenan	หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด

PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สาหร่ายทะเลยูชิวมาแปรรูป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563

PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สาหร่ายทะเลยูชิวมาแปรรูป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	332,391, XS36,XS92, XS95,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สาหร่ายทะเลยูชิวมาแปรรูป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROPIONIC ACID (กรดโพรพิโอนิก)

INS: 280 ชื่ออื่น: Ethylformic acid; Methylacetic acid หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	TH1,TH4	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	ปริมาณที่เหมาะสม	3,460,XS269, XS274,XS276, XS277	2563
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	3000	70	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4,TH5	2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROPIONIC ACID (กรดโพรพิโอนิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROPIONIC ACID (กรดโพรพิโอนิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROPYL GALLATE (โพรพิลแกลเลต)

INS: 310 ชื่ออื่น: Propyl ester of gallic acid หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	200	15,75,196	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	90	2,15	2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี	100	15,133,171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	15,130,TH44	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	15,130,TH50	2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	200	15,130	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	200	15,130	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	90	2,15	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	50	15,76,196	2559
05.1	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต	200	15,130,303,XS86, XS105,XS141	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	200	15,130,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	1000	130	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	200	15,130	2559
06.1	ธัญชาติ	100	15,XS202	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200	15,196	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	15,130,211	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	90	2,15	2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	100	15,130	2559
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	200	15,196	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	200	15,130, XS96,XS97	2559

PROPYL GALLATE (โพรพิลแกลเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	200	15,130,XS88, XS89,XS98	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	15,196,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	90	2,15	2559
12.2	เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส	200	15,130	2559
12.5	ซุป	200	15,127,130	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	200	15,130,XS302	2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	400	15,196	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	1000	15,127	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559

PROPYLENE GLYCOL (โพรพิลีนไกลคอล)

INS: 1520 ชื่ออื่น: Propanediol; Methyl glycol หน้าที่: สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	2000	XS240,XS314R	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ	1000	XS86	2561
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	5300		2561
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	4500	XS309R	2561
05.2.3	นูกัตและมาร์ชิแพน	1000		2561
05.3	หมากฝรั่ง	20000		2561
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	10000	194	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป	1500		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	1500		2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	1000	426	2563

PROPYLENE GLYCOL (โพรพิลีนไกลคอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2000	417	2563
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	300		2563

PROPYLENE GLYCOL ALGINATE (โพรพิลีนไกลคอลแอลจิเนต)

INS: 405 ชื่ออื่น: 1,2-Propane-diol ester of alginic acid; Hydroxypropyl alginate; Propane 1,2- diol alginate หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลายหรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	1300	127,XS243	2561
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	5000	234,235	2561
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	5000	234	2561
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	5000	XS250,XS252	2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	5000		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	2500		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	5000	XS262	2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	16000	353	2559
01.6.4	โพรเซสชีส	9000		2563
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	9000		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	6000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	3000	359	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	3000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	10000		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	5000	409,XS296	2563
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	5000	XS240, XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	6000		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	5000		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	6000	386,XS38,XS260	2561
05.1.2	โกโก้ไซรัป	10000		2561
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ	10000	XS86	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	5000	XS309R	2561

PROPYLENE GLYCOL ALGINATE (โพรพิลีนไกลคอลแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.3	หมากฝรั่ง	5000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	5000		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	10000	370,TH24	2561
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	5000	211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	5000	194,371	2559
07.1.1.1	ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์	4000		2561
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	2000		2561
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา	500		2561
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	20000	11	2561
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	3000		2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	2000		2561
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	10000	11	2561
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	3000	XS88,XS89,XS98	2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	10000		2563
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	10000		2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	10000	258	2563
12.5.1	ซุปพร้อมบริโภค	10000	XS117	2563
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	8000		2563
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	8000	127	2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	1200		2563
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	1200		2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	1000		2563
14.1.4.1	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ	500		2563
14.1.4.2	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ	500		2563
14.1.4.3	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง	500	127	2563
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	500	160	2563
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	500		2563
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2563

PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS (โพรพิลีนไกลคอลเอสเตอร์ของกลุ่มกรดไขมัน)

INS: 477 ชื่ออื่น: Propane-1,2-diol esters of fatty acids หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	1000		2561
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	5000	86	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	100000		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	10000		2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	10000		2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	10000		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	30000		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	40000		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	5000		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	5000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	20000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	40000		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2561
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	5000	11,72	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2561
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	5000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	5000		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	5000		2559

PROTEASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. (เอนไซม์โพรทีเอสจากเชื้อ*แอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ*)

INS: 1101(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROTEASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. (เอนไซม์โพรทีเอสจากเชื้อ*แอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.2.1	แป้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROTEASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. (เอนไซม์โพรทีเอสจากเชื้อ*แอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2563
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PULLULAN (พัลลูแลน)

INS: 1204 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.2.1	แป้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	25	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559

PULLULAN (พัลลูแลน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PULLULAN (พัลลูแลน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

QUILLAIA EXTRACTS (สารสกัดควิลลายา)

INS: 999(i)	Quillaia extract type I (สารสกัดควิลลายา แบบชนิด 1) ชื่ออื่น: Quillaja extract; Soapbark extract; Quillay bark extract; Bois de Panama; Panama bark extract; Quillai extract	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง
INS: 999(ii)	Quillaia extract type II (สารสกัดควิลลายา แบบชนิด 2) ชื่ออื่น: Quillaja extract; Soapbark extract; Quillay bark extract; Bois de Panama; Panama bark extract; Quillai extract	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	50	127,132,293	2559

QUINOLINE YELLOW (คิวโนลีนเยลโลว์)

INS: 104 ชื่ออื่น: CI Food Yellow 13; CI (1982) No. 47005 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	100	442	2563
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	100		2563
05.2.3	นูกัตและมาร์ซิแพน	100		2563
05.3	หมากฝรั่ง	30	445	2563
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	50	445	2563
12.5	ซุป	50	99	2559

RIBOFLAVINS (กลุ่มไรโบเฟลวิน)

INS: 101(i) Riboflavin, synthetic (ไรโบเฟลวินสังเคราะห์) ชื่ออื่น: Vitamin B2; Lactoflavin หน้าที่: สี

INS: 101(ii) Riboflavin 5'-phosphate sodium (ไรโบเฟลวิน 5'-ฟอสเฟตโซเดียม) ชื่ออื่น: Riboflavin 5'-phosphate ester monosodium salt; Vitamin B2 phosphate ester monosodium salt หน้าที่: สี

INS: 101(iii) Riboflavin from Bacillus subtilis (ไรโบเฟลวินจากเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*) ชื่ออื่น: Vitamin B2; lactoflavin หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	100		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	100	462,XS265, XS266,XS267, XS268,XS269, XS270,XS271, XS272,XS274, XS276,XS277	2563
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	100		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	70	267	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	70	TH54	2563
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	70		2559

RIBOFLAVINS (กลุ่มไรโบเฟลวิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	70		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	70	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	70		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	70		2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	100		2559
05.3	หมากฝรั่ง	100		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	100		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	70		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	70		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	70	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	70		2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	100	XS291	2563
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	300	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	70		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	70		2559
12.4	มัสตาร์ด	70		2559
12.5	ซุป	70	344	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	70	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	70		2559
12.9.1	ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก	30		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	100		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	100		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	70		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	30	127	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	300		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	300		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	100		2559

RIBOFLAVINS (กลุ่มไรโบเฟลวิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559

SACCHARINS (กลุ่มแซ็กคาริน)

INS: 954(i)	Saccharin (แซ็กคาริน) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารให้ความหวาน		
INS: 954(ii)	Calcium saccharin (แคลเซียมแซ็กคาริน) ชื่ออื่น: Calcium o-benzosulfimide	หน้าที่: สารให้ความหวาน		
INS: 954(iii)	Potassium saccharin (โพแทสเซียมแซ็กคาริน) ชื่ออื่น: Potassium o-benzosulfimide	หน้าที่: สารให้ความหวาน		
INS: 954(iv)	Sodium saccharin (โซเดียมแซ็กคาริน) ชื่ออื่น: Soluble saccharin; Sodium o-benzosulfimide	หน้าที่: สารให้ความหวาน		

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	80	127,TH1	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	100		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	160	144	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	XS319	2563
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	200		2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	160		2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	500		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	500		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	160	144	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	160	144	2559

SACCHARINS (กลุ่มแซ็กคาริน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	160		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	200		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	200		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	160	144	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	100	97,XS141	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	80		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	200	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	500	TH2	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	500		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	500	163,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	1200		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	500		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	100		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	170	165	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	500		2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์	160	144	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	160	144	2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	160	144	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	144,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	100	144	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	300	159	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	1500		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	300		2559
12.4	มัสตาร์ด	320		2559
12.5	ซุป	110	XS117	2559

SACCHARINS (กลุ่มแซ็กคาริน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	160	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	200	166	2559
12.9.1	ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก	200		2559
12.9.2.1	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก	500		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	200		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	300		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	200		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	1200		2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	80		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	80		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	80	127	2559
14.1.4.1	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ	200	TH3	2559
14.1.4.2	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ	200	TH3	2559
14.1.4.3	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง	200	127,TH3	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	200	127,160	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	80		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	100		2559

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM (กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมิติก และสเตียริก)

INS: 470(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM
(กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมิติก และสเตียริก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม	71,454	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม	71,456	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,71,326	2559

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM
(กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมิติก และสเตียริก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	71,281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	71,29	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,29,71	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	71,258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	71	2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM
(กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมิติก และสเตียริก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM
(กลุ่มเกลือแคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดโอลีอิก)

INS: 470(ii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM
(กลุ่มเกลือแคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดโอลีอิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559

SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM
(กลุ่มเกลือแคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดโอลีอิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,29	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM
(กลุ่มเกลือแคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดโอลีอิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SHELLAC, BLEACHED (เชลแล็กฟอกจาง)

INS: 904 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม	79	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.3	หมากฝรั่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	108	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559

SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS (ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน)

INS: 551 ชื่ออื่น: Silica หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารป้องกันการเกิดฟอง, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	ปริมาณที่เหมาะสม	459,461,XS274, XS276,XS277	2563
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS (ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง	15000	56,465	2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	2000	65,318	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS (ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	321	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ACETATE (โซเดียมแอซีเทต)

INS: 262(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ACETATE (โซเดียมแอซีเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	6000		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ACETATE (โซเดียมแอซีเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239,319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ALGINATE (โซเดียมแอลจิเนต)

INS: 401 ชื่ออื่น: Sodium salt of alginic acid หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ALGINATE (โซเดียมแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	37,332	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	210,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ALGINATE (โซเดียมแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES (กลุ่มโซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟต)

INS: 541(i)	Sodium aluminium phosphate, acidic (โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพกรด) ชื่ออื่น: SALP; Sodium trialuminium tetradecahydrogen octaphosphate tetrahydrate; Trisodium dialuminium pentadecahydrogen octaphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 541(ii)	Sodium aluminium phosphate, basic (โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพด่าง) ชื่ออื่น: Kasal	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	1600	6,251	2559
06.2.1	แป้ง	1600	6,252,XS152	2563
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	1000	6	2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	100	6,246	2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	100	6,244,246	2559
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา	40	6,246,248	2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	40	6,246,249	2559

SODIUM ALUMINOSILICATE (โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต)

INS: 554	ชื่ออื่น: Sodium aluminium silicate	หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	570	6,260	2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	265	6,259	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	570	6,259	2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	1140	6	2559
05.3	หมากฝรั่ง	100	6,174	2559
12.1.1	เกลือ	1000	6,254	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	1000	6,255	2559
12.5.2	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซุป	570	6,XS117	2559
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	570	6	2559

SODIUM ASCORBATE (โซเดียมแอสคอร์เบต)

INS: 301 ชื่ออื่น: Sodium L-ascorbate หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	410	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.1.3	ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.1.3	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.2.1	แป้ง	300		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ASCORBATE (โซเดียมแอสคอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	200	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	304,305,242	2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	307,392, 437,XS92, XS167,XS189, XS191,XS222, XS236,XS244, XS312,XS315	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	314	2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ASCORBATE (โซเดียมแอสคอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50	70,72,315, 316,TH35	2563
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	500	317,319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM CARBONATE (โซเดียมคาร์บอเนต)

INS: 500(i) ชื่ออื่น: Soda ash; Sodium salt of carbonic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.1	เนย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM CARBONATE (โซเดียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.2	สตาร์ช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	10000		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559

SODIUM CARBONATE (โซเดียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,316	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	240,243,295, 319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

INS: 466 ชื่ออื่น: Sodium cellulose glycolate; Na CMC; Cellulose gum; Sodium CMC; Sodium salt of carboxymethyl ether of cellulose หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้แน่น, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	37,332	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE, ENZYMATICALLY HYDROLYZED
(โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลสชนิดย่อยสลายด้วยเอนไซม์)

INS: 469 ชื่ออื่น: Enzymatically hydrolyzed carboxymethyl cellulose; CMC-ENZ; Carboxymethyl cellulose, sodium, partially enzymatically hydrolyzed

หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE, ENZYMATICALLY HYDROLYZED
(โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลสชนิดย่อยสลายด้วยเอนไซม์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE, ENZYMATICALLY HYDROLYZED
(โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลสชนิดย่อยสลายด้วยเอนไซม์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM DIACETATE (โซเดียมไดแอซีเทต)

INS: 262(ii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	1000	XS253	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	1000	XS309R	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	1000	XS96,XS97	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	1000	XS88,XS89,XS98	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	2000		2563
12.5	ซุป	500	XS117	2563
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	2500		2563
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	2500	XS306R	2563
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	2500	127	2563
12.6.4	ซอสใส	2500	XS302	2563
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2563

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE (โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

INS: 331(i) ชื่ออื่น: Monosodium citrate; Sodium citrate monobasic หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี	ปริมาณที่เหมาะสม	171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	277	2559f
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
04.2.1.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	ปริมาณที่เหมาะสม	262	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE (โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	253,391,XS36, XS92,XS95, XS167,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS244,XS292, XS311,XS312, XS315	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE (โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,316	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	238,240,319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM DL-MALATE (โซเดียมดีแอล-มาเลต)

INS: 350(ii) ชื่ออื่น: Malic acid sodium salt; Disodium DL-malate; Hydroxybutanedioic acid disodium salt หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM DL-MALATE (โซเดียมดีแอล-มาเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM DL-MALATE (โซเดียมดีแอล-มาเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ERYTHORBATE (โซเดียมอีริทอร์เบต)

INS: 316 ชื่ออื่น: Sodium isoascorbate; Sodium D-isoascorbic acid หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ERYTHORBATE (โซเดียมอีริทอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	280	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	304,305,242	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	308	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ERYTHORBATE (โซเดียมอีริทอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM FUMARATES (โซเดียมฟูมาเรต)

INS: 365 ชื่ออื่น: Monosodium fumarate; Monosodium trans-butenedioic acid; Monosodium trans-1,2-ethylenedicarboxylate; Monosodium trans-1,2-ethylenedicarboxylic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM FUMARATES (โซเดียมฟูมาเรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2562
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM FUMARATES (โซเดียมฟูมาเรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM GLUCONATE (โซเดียมกลูโคเนต)

INS: 576 ชื่ออื่น: Sodium D-gluconate หน้าที่: สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM GLUCONATE (โซเดียมกลูโคเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

SODIUM GLUCONATE (โซเดียมกลูโคเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROGEN CARBONATE (โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

INS: 500(ii) ชื่ออื่น: Baking soda; Bicarbonate of soda; Sodium bicarbonate; Sodium acid carbonate

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด

SODIUM HYDROGEN CARBONATE (โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.1	เนย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROGEN CARBONATE (โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559

SODIUM HYDROGEN CARBONATE (โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,316	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	240,319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROGEN DL-MALATE (โซเดียมไฮโดรเจนดีแอล-มาเลต)

INS: 350(i) ชื่ออื่น: Malic acid monosodium salt; Monosodium DL-malate; 2-hydroxybutanedioic acid monosodium salt

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROGEN DL-MALATE (โซเดียมไฮโดรเจนดีแอล-มาเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROGEN DL-MALATE (โซเดียมไฮโดรเจนดีแอล-มาเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROGEN SULFATE (โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต)

INS: 514(ii) ชื่ออื่น: Sodium acid sulfate; Nitre cake; Sodium bisulfate; Sulfuric acid, Monosodium salt หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROGEN SULFATE (โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROGEN SULFATE (โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROXIDE (โซเดียมไฮดรอกไซด์)

INS: 524 ชื่ออื่น: Caustic soda; Lye; Sodium hydrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	410	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.1	เนย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROXIDE (โซเดียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,316	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239,319,320	2559

SODIUM HYDROXIDE (โซเดียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM LACTATE (โซเดียมแล็กเทต)

INS: 325 ชื่ออื่น: Sodium 2-hydroxypropanoate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้นหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM LACTATE (โซเดียมแล็กเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559

SODIUM LACTATE (โซเดียมแล็กเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	437,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	83,239,319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM LACTATE (โซเดียมแล็กเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM PROPIONATE (โซเดียมโพรพิโอเนต)

INS: 281 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	TH1,TH4	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	ปริมาณที่เหมาะสม	3,460,XS269, XS274,XS276, XS277	2563
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	3000	70	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4,TH5	2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM PROPIONATE (โซเดียมโพรพิโอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM PROPIONATE (โซเดียมโพรพิโอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM SESQUICARBONATE (โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต)

INS: 500(iii) ชื่ออื่น: Sodium monohydrogendicarbonate; Sodium salt of carbonic acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยให้ฟู

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM SESQUICARBONATE (โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM SESQUICARBONATE (โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM SULFATE (โซเดียมซัลเฟต)

INS: 514(i) ชื่ออื่น: Glauber’s salt (decahydrate from) หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM SULFATE (โซเดียมซัลเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM SULFATE (โซเดียมซัลเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SORBATES (กลุ่มซอร์เบต)				
INS: 200	Sorbic acid (กรดซอร์บิก) ชื่ออื่น: 2,4-hexadienoic acid; 2-propenylacrylic acid	หน้าที่: สารกันเสีย		
INS: 201	Sodium sorbate (โซเดียมซอร์เบต) ชื่ออื่น: Sodium salt of trans, trans-2,4-hexadienoic acid	หน้าที่: สารกันเสีย		
INS: 202	Potassium sorbate (โพแทสเซียมซอร์เบต) ชื่ออื่น: Potassium salt of trans, trans-2,4-hexadienoic acid	หน้าที่: สารกันเสีย		
INS: 203	Calcium sorbate (แคลเซียมซอร์เบต) ชื่ออื่น: Calcium salt of trans, trans-2,4-hexadienoic acid	หน้าที่: สารกันเสีย		

SORBATES (กลุ่มซอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	1000	42,127,220, TH1,TH5	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	1000	42	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	200	42	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	1000	42,223	2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	3000	42,457,XS274, XS276,XS277	2563
01.6.3	เวย์ชีส	1000	42	2559
01.6.4	โพรเซสชีส	3000	42	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	3000	3,42	2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	3000	42	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42,TH4,TH5	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	2000	42	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000	42	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42,TH4	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	500	42	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000	42	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	1000	42	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	1000	42	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	500	42	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	1000	42	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	1000	42	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	1000	42	2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	1200	42	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	1000	42	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	42	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	1000	42	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	1000	42	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	1000	42,221	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	1000	42	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	1000	42,XS86	2559

SORBATES (กลุ่มซอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	1500	42	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	1500	42,XS309R	2559
05.3	หมากฝรั่ง	1500	42	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	1000	42	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000	42,211	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42	2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	2000	42	2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	1000	42	2559
08.2.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน	200	3,42,TH20	2559
08.2.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้ง โดยไม่ใช้ความร้อน	2000	3,42	2559
08.2.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน	200	3,42,TH20	2559
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	200	3,42,XS96,XS97,TH20	2559
08.2.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแช่เยือกแข็ง	200	3,42	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	1500	42,XS88,XS89,XS98,TH20	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	10000	42,222,365	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	2000	42	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	2000	42,82	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	1000	20,42,XS189,XS222,XS236	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	1000	42,XS291	2563
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	5000	42	2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	1000	42	2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	1000	42	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42	2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	1000	42	2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	1000	42	2559

SORBATES (กลุ่มซอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	1000	42,192	2559
12.2	เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส	1000	42	2559
12.4	มัสตาร์ด	1000	42	2559
12.5	ซุป	1000	42,338,339,TH6	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	1000	42,127	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	1500	42	2559
12.9.1	ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก	1000	42	2559
12.9.2.1	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก	1000	42	2559
12.9.2.3	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2	1000	42	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	1500	42	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	1500	42	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	1500	42	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2000	42	2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	200	42,91,122	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	200	42,91,122,127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	200	42,91,122	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	200	42,91,122,127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	42,127	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	200	42,127,160	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	500	42	2559
14.2.3	ไวน์องุ่น	200	42	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	500	42	2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	200	42	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	500	42,224	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42	2559

SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS (กลุ่มซอร์บิแทนเอสเตอร์ของกรดไขมัน)

INS: 491	Sorbitan monostearate (ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์
INS: 492	Sorbitan tristearate (ซอร์บิแทนไทรสเตียเรต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 493	Sorbitan monolaurate (ซอร์บิแทนมอโนลอเรต) ชื่ออื่น: Sorbitan laurate	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 494	Sorbitan monooleate (ซอร์บิแทนมอโนโอลีเอต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 495	Sorbitan monopalmitate (ซอร์บิแทนมอโนแพลมิเทต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	4000	XS250, XS252	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	5000	349	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	4000	XS251	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	2500	362	2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	10000	359	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	5000	363	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	500		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	5000	XS240,XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2500		2561
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	5000		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	5000	76	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	2000	97,123,XS141	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ	10000	XS86	2561
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	10000	101	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	10000		2561
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	10000		2561
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	10000	XS309R	2561

SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS (กลุ่มซอร์บิแทนเอสเตอร์ของกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2.3	นูกัตและมาร์ชิแพน	10000		2561
05.3	หมากฝรั่ง	5000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	10000		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2559
07.1.1	ขนมปังและโรล	3000		2561
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	5000	11	2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000	11	2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	5000	11	2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	10000	11	2559
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	5000	TH25	2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000		2561
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	5000	TH26	2561
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	500		2563
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	500		2563
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	500	452	2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2563
12.5.2	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซุป	250	127,XS117	2563
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	5000		2563
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	50	127	2563
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	15000		2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	1000		2563
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	1000		2563
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	5000		2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	10000	364	2563
14.1.4.1	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ	500		2563
14.1.4.2	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ	500		2563
14.1.4.3	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง	500	127	2563
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	500	429	2563
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	300		2563

SORBITOL (ซอร์บิทอล)

INS: 420(i) ชื่ออื่น: D-Glucitol; D-sorbitol; Sorbit; Sorbol หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SORBITOL (ซอร์บิทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง	40000	TH27	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SORBITOL (ซอร์บิทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SORBITOL SYRUP (ซอร์บิทอลไซรัป)

INS: 420(ii) ชื่ออื่น: D-Glucitol syrup หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SORBITOL SYRUP (ซอร์บิทอลไซรัป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SORBITOL SYRUP (ซอร์บิทอลไซรัป)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

STANNOUS CHLORIDE (สแตนนัสคลอไรด์)

INS: 512 ชื่ออื่น: Tin dichloride; Tin (II) chloride; Stannous chloride dihydrate หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารคงสภาพของสี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	20	43,141	2563
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	25	43	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	20	43,127	2559

STARCH ACETATE (สตาร์ชแอซีเทต)

INS: 1420 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

STARCH ACETATE (สตาร์ชแอซีเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2561
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2561
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

STARCH ACETATE (สตาร์ชแอซีเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม		2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	239,269	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE (สตาร์ชโซเดียมออกทีนิลซักซิเนต)

INS: 1450 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE (สตาร์ชโซเดียมออกทีนิลซักซิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	20000	376,381	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	239,269	2559

STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE (สตาร์ชโซเดียมออกทีนิลซักซิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

STARCHES, ENZYME TREATED (เอนไซม์ทรีเทดสตาร์ช)

INS: 1405 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

STARCHES, ENZYME TREATED (เอนไซม์ทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

STARCHES, ENZYME TREATED (เอนไซม์ทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

STEAROYL LACTYLATES (กลุ่มสเตียโรอิลแล็กทิเลต)

INS: 481(i)	Sodium stearoyl lactylate (โซเดียมสเตียโรอิลแล็กทิเลต) ชื่ออื่น: Sodium Stearoyl-2-lactylate; Sodium stearoyl lactate; Sodium di-2-stearoyl lactate	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว
INS: 482(i)	Calcium stearoyl lactylate (แคลเซียมสเตียโรอิลแล็กทิเลต) ชื่ออื่น: Calcium Stearoyl-2-lactylate, Calcium stearoyl lactate; Calcium di-2-stearoyl lactate	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	3000	XS250, XS252	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	5000	2	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	2000		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	10000		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	3000		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	5000	15	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	2000	XS240,XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	2000		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	5000	76	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	3000	XS309R	2559
05.3	หมากฝรั่ง	2000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	2000		2559
06.2.1	แป้ง	5000	186,XS152	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	5000		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000		2563
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	4000		2563
07.1.1.1	ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์	3000	388	2561
07.1.1.2	ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู	3000		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	3000		2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	5000		2559

STEAROYL LACTYLATES (กลุ่มสเตียโรอิลแล็กทิเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา	3000		2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	5000		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	4000		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	500		2563
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	500		2563
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	5000		2563
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	2500	427	2563
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	2500	XS306R	2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	2000		2563
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	2000		2563
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	8000	430	2563
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	2000	432	2563

STEARYL CITRATE (สเตียริลซิเทรต)

INS: 484 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	TH43	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม	TH49	2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	100	15	2559
05.3	หมากฝรั่ง	15000		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500	127	2559

STEVIOL GLYCOSIDES (สตีวิออลไกลโคไซด์)

INS: 960a	Steviol glycosides from Stevia rebaudiana Bertoni; Steviol glycosides from Stevia (สตีวิออลไกลโคไซด์จากหญ้าหวาน) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 960b(i)	Rebaudioside A from multiple gene donors expressed in *Yarrowia lipolytica* (รีบาวดิโอไซด์ เอ จากยีสต์ *Yarrowia lipolytica* ดัดแปรพันธุกรรม) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารให้ความหวาน

STEVIOL GLYCOSIDES (สตีวิออลไกลโคไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	26,127,TH1	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	330	26,201	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	330	26	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	330	26	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	270	26	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	100	26	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	330	26,XS319	2563
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	330	26	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	40	26	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	330	26	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	350	26	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	115	26	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	330	26	2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	40	26	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	40	26	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	330	26	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	70	26	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	330	26	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	165	26	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	200	26	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	40	26	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	700	26,199,XS309R	2559
05.3	หมากฝรั่ง	1100	26	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	350	26	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	165	26	2559
06.8.1	เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง	100	26	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	100	26,202,XS88, XS89,XS98	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์	100	26,144	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	165	26	2559

STEVIOL GLYCOSIDES (สตีวิออลไกลโคไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	100	26,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	100	26,XS3, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	330	26	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม	26	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	30	26	2559
12.4	มัสตาร์ด	130	26	2559
12.5	ซุป	50	26,XS117	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	350	26	2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	350	26	2559
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	350	26,127	2559
12.6.4	ซอสใส	350	26,XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	115	26	2559
12.9.2.1	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก	30	26	2559
12.9.2.2	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก	165	26	2559
12.9.2.3	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2	165	26	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	350	26	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	270	26	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	660	26,198,294	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2500	26,203,TH28	2561
14.1.3	น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า	200	26	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	115	26,127,TH3	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	200	26,127,160	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200	26	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	170	26	2559

SUCCINIC ACID (กรดซักซินิก)

INS: 363 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559

SUCRALOSE (ซูคราโลส)

INS: 955 ชื่ออื่น: 4,1',6'-trichlorogalactosucrose หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	300	127,TH1	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	580		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	580		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	500		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	400		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	400		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	320		2559
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง	400		2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	1500		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	180	144	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	400	XS319	2563
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	400		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	800		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	400		2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	400		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	150		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	400		2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	150		2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	150		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	580		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	400		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	580		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	400	169	2559

SUCRALOSE (ซูคราโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	400		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	580		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	150	144	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	500	97,XS141	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	400	97	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	400	169,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	800	XS87	2563
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	800		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	1800	164	2559
05.3	หมากฝรั่ง	5000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	1000		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	1000		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	400		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	200	72	2559
06.8.1	เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง	400		2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป	650		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	700	165	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	120	144,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	120	144,XS3,XS37 XS70,XS90, XS94,XS119	2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	400		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	1500	159	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	400		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	700		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	400		2559
12.4	มัสตาร์ด	140		2559
12.5	ซุป	600	XS117	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	450	127	2559

SUCRALOSE (ซูคราโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	1250	169	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	400		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	320		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	400		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2400		2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	300		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	300		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	300	127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	300	127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	300	127,TH3	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	300	127,160	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	700		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	1000		2559

SUCROGLYCERIDES (ซูโครกลีเซอไรด์)

INS: 474 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	6000	348,XS250, XS252	2563
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	5000	348	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	10000	348	2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	10000		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348,362	2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	10000	348,360	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	5000	102,363	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	3000	348	2561
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	1500	348,XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2000	348	2561
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	5000		2559

SUCROGLYCERIDES (ซูโครกลีเซอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.2	โกโก้ไซรัป	10000	348	2561
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ	10000	348	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	6000	348	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	5000	348,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	10000	348	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	5000	348	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000	194,348	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	10000	348	2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	10000	348	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป	3000	348	2561
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	5000	348,TH25	2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000	348	2561
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	5000	348,TH26	2561
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	5000	15,XS96,XS97	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	5000	15,XS88, XS89,XS98	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	3000	241,348	2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	5000	348	2563
12.2.1	เครื่องเทศ	2000	348,422	2563
12.5	ซุป	2000	345	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	2000	348,426	2563
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	10000	348	2563
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	10000	127,348	2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	5000	348	2563
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	5000	348	2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	20000	348	2563
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	700	127,348,TH30	2563
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	700	127,176,348	2563

SUCROGLYCERIDES (ซูโครกลีเซอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	5000	348,431	2563
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	5000		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348,433	2563

SUCROSE ACETATE ISOBUTYRATE (ซูโครสแอซีเทตไอโซบิวทิเรต)

INS: 444 ชื่ออื่น: SAIB หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500	127	2559

SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS (ซูโครสเอสเตอร์ของกรดไขมัน)

INS: 473 ชื่ออื่น: Sucrose fatty acid esters หน้าที่: สารทำให้คงตัว, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	6000	348,XS250, XS252	2563
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	5000	348	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	10000	348	2561
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	5000	350	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	10000		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348,362	2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	10000	348,360	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	5000	102,363	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	3000	348	2561
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	1500	348,XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2000	348	2561
05.1.2	โกโก้ไซรัป	10000	348	2561
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ	10000	348	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	6000	348	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน	5000	348,XS309R	2561

SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS (ซูโครสเอสเตอร์ของกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.3	หมากฝรั่ง	10000	348	2561
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	5000	348	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	2000		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000	194,348	2563
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	10000	348	2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	10000	348	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป	3000	348	2561
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	5000	348,TH25	2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000	348	2561
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	5000	348,TH26	2561
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	3000	15,XS96,XS97	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	3000	15,XS96,373,XS97	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	3000	241,348	2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	5000	348	2563
12.2.1	เครื่องเทศ	2000	348,422	2563
12.2.2	เครื่องปรุงรส	20000	423,424,425	2563
12.5	ซุป	2000	345	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	2000	348,426	2563
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	10000	348	2563
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	10000	127,348	2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	5000	348	2563
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	5000	348	2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	20000	348	2563
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	700	127,348,TH30	2563
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	700	127,176,348	2563
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	5000	348,431	2563
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348,433	2563

SUCROSE OLIGOESTERS, Type I and Type II (ซูโครสโอลิโกเอสเตอร์ แบบชนิด 1 และ แบบชนิด 2)

INS: 473a ชื่ออื่น: Type I: Sucrose fatty acid esters (high-esterified); Sucrose oligoesters (highesterified) Type II: Sucrose fatty acid esters; Sucrose oligoesters หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	6000	348,XS250, XS252	2563
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	5000	348	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	10000	348	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348,XS243	2561
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	10000	348,360	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	5000	102,363	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	3000	348	2561
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	1500	348,XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2000	348	2561
05.1.2	โกโก้ไซรัป	10000	348	2561
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ	10000	348	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	6000	348	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	5000	348,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	10000	348	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	5000	348,387	2561
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000	194,348	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	10000	348	2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	10000	348	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป	3000	348	2561
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	5000	348,TH25	2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000	348	2561

SUCROSE OLIGOESTERS, Type I and Type II (ซูโครสโอลิโกเอสเตอร์ แบบชนิด 1 และ แบบชนิด 2)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	5000	348,TH26	2561
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	3000	241,348	2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	5000	348	2563
12.2.1	เครื่องเทศ	2000	348,422	2563
12.2.2	เครื่องปรุงรส	20000	423,424,425	2563
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	2000	348,426	2563
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	10000	348	2563
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	10000	127,348	2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	5000	348	2563
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	5000	348	2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	20000	348	2563
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	700	127,348,TH30	2563
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	700	127,176,348	2563
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	5000	348,431	2563
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348,433	2563

SULFITES (กลุ่มซัลไฟต์)		
INS: 220	Sulfur dioxide (ซัลเฟอร์ไดออกไซด์) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย
INS: 221	Sodium sulfite (โซเดียมซัลไฟต์) ชื่ออื่น: Disodium sulfite	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย
INS: 222	Sodium hydrogen sulfite (โซเดียมไฮโดรเจนซัลไฟต์) ชื่ออื่น: Sodium bisulfate	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารกันเสีย
INS: 223	Sodium metabisulfite (โซเดียมเมทาไบซัลไฟต์) ชื่ออื่น: Sodium disulfite; Disodium pentaoxodisulfate; Disodium pyrosulfite	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย
INS: 224	Potassium metabisulfite (โพแทสเซียมเมทาไบซัลไฟต์) ชื่ออื่น: Potassium disulfite; Potassium pentaoxodisulfate; Potassium pyrosulfite	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย

INS: 225	Potassium sulfite (โพแทสเซียมซัลไฟต์) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารกันเสีย
INS: 539	Sodium thiosulfate (โซเดียมไทโอซัลเฟต) ชื่ออื่น: Sodium hyposulfite	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง	500	44,155	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	500	44,135,218	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	100	44	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100	44	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	100	44	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	100	44,206	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	100	44	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	100	44	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100	44	2559
04.2.1.3	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย	50	44,76,136	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	50	44,76,136,137	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	500	44,105	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	100	44	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	50	44	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	500	44,138	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	300	44,205	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	100	44	2559
06.2.1	แป้ง	200	44,470	2563
06.2.2	สตาร์ช	50	44	2559
06.4.1.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด	35	44,TH19	2559
06.4.2.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง	45	44	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	20	44,476	2563
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	50	44	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	100	44,139	2559

SULFITES (กลุ่มซัลไฟต์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	150	44	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	30	44,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	150	44,140,XS3, XS37,XS70, XS90,XS94, XS119	2563
11.1.1	น้ำตาลทรายขาว เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส เด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต และฟรุกโตส	15	44	2559
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง	15	44	2559
11.1.3	น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย	20	44,111	2559
11.1.5	น้ำตาลขาวชนิดผลึก	70	44	2559
11.2	น้ำตาลทรายแดง	40	44	2559
11.3	น้ำเชื่อมและไซรัป	70	44	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	40	44	2559
12.2.1	เครื่องเทศ	150	44	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	200	44	2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	100	44	2559
12.4	มัสตาร์ด	250	44,106	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	150	44,XS302	2563
14.1.2.1	น้ำผลไม้	50	44,122	2559
14.1.2.2	น้ำผัก	50	44,122	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	50	44,122,127	2559
14.1.2.4	น้ำผักเข้มข้น	50	44,122,127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	50	44,122	2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	50	44,122	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	50	44,122,127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	50	44,122,127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	70	44,127,143	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	50	44	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200	44	2559
14.2.3	ไวน์องุ่น	350	44,103	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200	44	2559

SULFITES (กลุ่มซัลไฟต์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	200	44	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200	44	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	250	44	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	50	44	2559

SUNSET YELLOW FCF (ซันเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ)

INS: 110 ชื่ออื่น: CI Food Yellow 3; Orange Yellow S; CI (1975) No. 15985 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52,127	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	300	3	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	300		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	200	3	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	300	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	300	TH49	2563
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	50		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	300	TH60	2563
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	300		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	300	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	300		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	300	4,16	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	50	92	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	200	92	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	400	183,TH62	2563
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300	XS309R	2559
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559

SUNSET YELLOW FCF (ซันเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	300		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	300		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	300	153	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	50		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	300	4,16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	300	16,XS96,XS97	2559
08.3.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน	300	16	2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	135		2559
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน	300	16	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	300	16,XS88, XS89,XS98	2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	300	16	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	300	16	2559
09.1.1	ปลาสด	300	4,16,50	2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	300	4,16	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	300	95	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	300	16	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	300	16,95	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	300	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	250		2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	300	16	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์	300	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	300	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	300	XS291	2563

SUNSET YELLOW FCF (ซันเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	300		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	300	95,435,XS3, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	ปริมาณที่เหมาะสม	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	50	TH38	2563
12.2.2	เครื่องปรุงรส	300		2559
12.4	มัสตาร์ด	300		2559
12.5	ซุป	50		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	300	XS302	2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100	127	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559

TALC (ทัลก์)

INS: 553(iii) ชื่ออื่น: Talcum หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	ปริมาณที่เหมาะสม	459,461,XS274, XS276,XS277	2563

TALC (ทัลก์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TALC (ทัลก์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TAMARIND SEED POLYSACCHARIDE (พอลิแซ็กคาไรด์จากเมล็ดมะขาม)

INS: 437 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารให้ความข้นเหนียว, สารทำให้คงตัว, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

TAMARIND SEED POLYSACCHARIDE (พอลิแซ็กคาไรด์จากเมล็ดมะขาม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2563
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

TARA GUM (ทารากัม)

INS: 417 ชื่ออื่น: Peruvian carob หน้าที่: สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TARA GUM (ทารากัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	73,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	73,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TARA GUM (ทารากัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TARTRATES (กลุ่มทาร์เทรต)

INS: 334	L(+)-Tartaric acid (กรดแอล(+)-ทาร์ทาริก) ชื่ออื่น: L-Tartaric acid; L-2,3-dihydroxybutanedioic acid; L-2,3-dihydroxysuccinic acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารเพิ่มรสชาติ, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ
INS: 335(ii)	Sodium L(+)-tartrate (โซเดียมแอล(+)-ทาร์เทรต) ชื่ออื่น: Sodium dextro-tartrate; Disodium L-tartrate; Disodium (+)-tartrate; Disodium (+)-2,3-dihydroxybutanedioic acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว
INS: 337	Potassium sodium L(+)-tartrate (โพแทสเซียมโซเดียมแอล(+)-ทาร์เทรต) ชื่ออื่น: Rochelle salt; Seignette salt; Potassium sodium dextro-tartrate; Potassium sodium L-tartrate; Potassium sodium (+)-tartrate; Potassium sodium (+)-2,3-dihydroxybutanedioic acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	2000	45,230	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	1500	45,351	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	2000	45,449	2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	100	45,361	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	100	45	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	100	45	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	2000	45	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000	45	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	3000	45	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	20000	45	2561
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	45	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	10000	45	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	15000	45,XS38, XS115	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	1300	45,XS13,XS38, XS57,XS145, XS257R,XS259R, XS297	2561

TARTRATES (กลุ่มทาร์เทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	5000	45,97,128	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	2000	45	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ	2000	45,XS86	2561
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	5000	45,128	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	5000	45	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	2000	45,XS309R	2559
05.3	หมากฝรั่ง	30000	45	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	8000	45	2559
06.2.1	แป้ง	5000	45,186,XS152	2563
06.2.2	สตาร์ช	2000	45	2561
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	5000	45,128,TH24	2561
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	5000	45,128	2563
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	2860	45	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป	4000	45,388	2561
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	5000	45	2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	500	45	2561
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	8000	11,45	2561
08.3.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ไม่ผ่านความร้อน	500	45	2561
08.3.2	เนื้อสัตว์บดทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	500	45,XS88, XS89,XS98	2561
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดแช่เยือกแข็ง	500	45	2561
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	2000	45,365	2561
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	200	45,128,382, XS167,XS189, XS222,XS236, XS244	2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	2000	45	2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	2000	45	2563
12.2.2	เครื่องปรุงรส	7500	45	2563
12.4	มัสตาร์ด	5000	45	2563
12.5	ซุป	5000	45,XS117	2563

TARTRATES (กลุ่มทาร์เทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	2000	45	2563
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	5000	45,XS306R	2563
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	5000	45,127	2563
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	45,364,XS73,428	2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	5000	45	2563
14.1.2.1	น้ำผลไม้	4000	45,128,129	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	4000	45,127,128,129	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	4000	45,128	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	4000	45,127,128	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	800	45	2563
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	2000	45	2563
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	2000	45	2563
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	4000	45	2563
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	3000	45,431	2563
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	4000	45	2563
15.0	ขนมขบเคี้ยว	2000	45	2563

TARTRAZINE (ตาร์ตราซีน)

INS: 102 ชื่ออื่น: CI Food Yellow 4; FD&C Yellow No. 5; CI (1975) No. 19140 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52,127	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	300	3	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	300		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	200	3	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	300	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	300		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	50		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	300	TH59	2563
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	300		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	300	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559

TARTRAZINE (ตาร์ตราซีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	300		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	300	4,16	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	50	92	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	200	92	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	400	183,TH61	2563
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300		2559
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	500		2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	300		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	300	194	2563
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	50		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	300	4,16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	300	16,XS96,XS97	2559
08.3.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน	300	16	2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	135		2559
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน	300	16	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	300	16,XS88, XS89,XS98	2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	300	16	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	300	16	2559
09.1.1	ปลาสด	300	4,16,50	2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	300	4,16	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	300	95	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	300	16	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	300	16,95	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	300	95	2559

TARTRAZINE (ตาร์ตราซีน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	250		2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	300	16	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์	300	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	300	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	300		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	300		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	30	435,XS3,XS70, XS90,XS94, XS119	2563
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	ปริมาณที่เหมาะสม	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	50	TH38	2563
12.2.2	เครื่องปรุงรส	300		2559
12.4	มัสตาร์ด	300		2559
12.5	ซุป	50	99	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	300		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100	127	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559

TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE (เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน)

INS: 319 ชื่ออื่น: TBHQ; Mono-tert-butylhydroquinone; t-Butylhydroquinone หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	100	15,195	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	15,130,TH45	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	15,130,TH51	2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	200	15,130	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	200	15,130	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	200	15,195	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	200	15,130,303	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	200	15,130,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	400	130	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	200	15,130	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	15,130	2559
07.1.1	ขนมปังและโรล	200	15,195	2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	200	15,195	2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	200	15,130	2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	200	15,195	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	100	15,130,167, XS96,XS97	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	100	15,130,162, XS88,XS89,XS98	2559
12.2	เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส	200	15,130	2559
12.4	มัสตาร์ด	200	15	2559
12.5	ซุป	200	15,130	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	200	15,130,XS302	2563
15.0	ขนมขบเคี้ยว	200	15,130	2559

THAUMATIN (ทอมาทิน)

INS: 957 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

THAUMATIN (ทอมาทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

THAUMATIN (ทอมาทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

THERMALLY OXIDIZED SOYA BEAN OIL INTERACTED WITH MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS (น้ำมันถั่วเหลืองซึ่งถูกออกซิไดซ์ที่อุณหภูมิสูง แล้วทำปฏิกิริยากับกลุ่มมอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)

INS: 479 ชื่ออื่น: TOSOM หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	5000	TH67	2563

THIODIPROPIONATES (กลุ่มไทโอไดโพรพิโอเนต)

INS: 388 Thiodipropionic acid (กรดไทโอไดโพรพิโอนิก) ชื่ออื่น: 3,3'-Thiodipropionic acid; Diethyl sulfide 2,2'-dicarboxylic acid; Thiodihydracrylic acid หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

INS: 389 Dilauryl thiodipropionate (ไดลอริลไทโอไดโพรพิโอเนต) ชื่ออื่น: Didodecyl 3,3'-thiodipropionic acid หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	46	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	46	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	200	46	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	200	15,46,XS166	2561
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	1000	15,46,127	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	200	46	2559

TITANIUM DIOXIDE (ไทเทเนียมไดออกไซด์)

INS: 171 ชื่ออื่น: Titania; CI Pigment white 6; CI (1975) No. 77891 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TITANIUM DIOXIDE (ไทเทเนียมไดออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TITANIUM DIOXIDE (ไทเทเนียมไดออกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TOCOPHEROLS (กลุ่มโทคอเฟอรอล)

INS: 307a	d-alpha-Tocopherol (*ดี-แอลฟา*-โทคอเฟอรอล) ชื่ออื่น: Vitamin E; RRR-alpha – tocopherol; 5,7,8-trimethyltocol; (+)-alphaTocopherol	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

INS: 307b	Tocopherol concentrate, mixed (โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น) ชื่ออื่น: Vitamin E	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น
INS: 307c	dl-alpha-Tocopherol (*ดีแอล-แอลฟา*-โทคอเฟอรอล) ชื่ออื่น: Vitamin E; dl-5,7,8-Trimethyltocol	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	200	XS250,XS252	2563
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	200		2563
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	200	168,351	2563
01.6.2.3	เนยแข็งผง	300		2563
01.6.4	โพรเซสชีส	200		2563
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	400		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	500	XS243	2559
01.8	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ไม่รวมเวย์ชีส	200		2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี	500	171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	300	356,357,TH46	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	300	358,TH52	2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	500		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	900		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	500	15	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	200	XS67,XS130	2563
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	200	XS160	2563
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	150	XS240,XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	500	15	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	150		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	200	XS38	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	300	XS57	2563
05.1.2	โกโก้ไซรัป	500	15	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	100	15,XS86	2563
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	750	15,168	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	500	15	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	500	15,XS309R	2559
05.3	หมากฝรั่ง	1500		2559

TOCOPHEROLS (กลุ่มโทคอเฟอรอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	500	15	2559
06.2.1	แป้ง	5000	15,186,XS152	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	200	15,211	2563
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	211	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	500	15	2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	100		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	200		2563
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	100		2563
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	200	389	2563
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	200		2563
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	200	11	2563
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	200	XS96,XS97	2563
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	200	XS88,XS89,XS98	2563
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	5000	365	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	200	15,XS166	2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	200	72	2563
12.2	เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส	2000	421,XS326, XS327,XS328	2563
12.4	มัสตาร์ด	200		2563
12.5	ซุป	50	346	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	600		2563
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	600		2563
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	300	127	2563
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	10	72,416,TH33	2563
13.1.2	ผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	30	72,TH35	2563
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	10	72,416,TH33	2563
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	300	15,TH34	2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	30		2563

TOCOPHEROLS (กลุ่มโทคอเฟอรอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	300		2563
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2000	418	2563
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	5		2563
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2563
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	200		2563
16.0	ผลิตภัณฑ์อาหารเตรียมสำเร็จ	200		2561

TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)

INS: 413 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้นหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561

TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559

TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TREHALOSE (ทรีฮาโลส)

INS: - ชื่ออื่น: alpha,alpha-trehalose หน้าที่: สารปรับปรุงเนื้อสัมผัส, สารทำให้คงตัว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH13	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH13	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม	TH13	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH22	2559
07.1.1.1	ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบดแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH17	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TREHALOSE (ทรีฮาโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.3	ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRIACETIN (ไทรแอซีทิน)

INS: 1518 ชื่ออื่น: Glyceryl triacetate หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRIACETIN (ไทรแอซีทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRIACETIN (ไทรแอซีทิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRIAMMONIUM CITRATE (ไทรแอมโมเนียมซิเทรต)

INS: 380 ชื่ออื่น: Citric acid triammonium salt; Ammonium citrate tribasic หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRIAMMONIUM CITRATE (ไทรแอมโมเนียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRIAMMONIUM CITRATE (ไทรแอมโมเนียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRICALCIUM CITRATE (ไทรแคลเซียมซิเทรต)

INS: 333(iii) ชื่ออื่น: Calcium citrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	277,XS33,TH43	2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRICALCIUM CITRATE (ไทรแคลเซียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS166,XS167, XS189,XS190, XS191,XS222, XS236,XS244, XS292,XS311, XS312,XS315	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRICALCIUM CITRATE (ไทรแคลเซียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRIETHYL CITRATE (ไทรเอทิลซิเทรต)

INS: 1505 ชื่ออื่น: Ethyl citrate หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	2500	47	2559

TRIETHYL CITRATE (ไทรเอทิลซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	2500	47	2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	1000		2563
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	127	2559

TRIPOTASSIUM CITRATE (ไทรโพแทสเซียมซิเทรต)

INS: 332(ii) ชื่ออื่น: Potassium citrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	277,XS33,TH43	2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559

TRIPOTASSIUM CITRATE (ไทรโพแทสเซียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	253,391,XS36, XS92,XS95, XS167,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS244,XS292, XS311,XS312, XS315	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

TRIPOTASSIUM CITRATE (ไทรโพแทสเซียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRISODIUM CITRATE (ไทรโซเดียมซิเทรต)

INS: 331(iii) ชื่ออื่น: Sodium citrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	410	2563
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี	ปริมาณที่เหมาะสม	171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	277	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม	TH47	2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
04.2.1.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	ปริมาณที่เหมาะสม	262	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRISODIUM CITRATE (ไทรโซเดียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.2.1	แป้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	25,XS152	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	253,391,XS36, XS92,XS95, XS167,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS244,XS292, XS311,XS312, XS315	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRISODIUM CITRATE (ไทรโซเดียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,316	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	238,240,319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)

INS: 415 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	391,XS36,XS92, XS95,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241,327	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	10000	239,273	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

XYLITOL (ไซลิทอล)

INS: 967 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

XYLITOL (ไซลิทอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

คำอธิบายบัญชีหมายเลข ๑
แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)

“รหัสของหมวดอาหาร” หมายถึง ชุดของตัวเลขที่ใช้แทนหมวดอาหาร ดังมีรายละเอียดกำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒; ส่วนที่ ๑ แนบท้ายประกาศฉบับนี้

“หมวดอาหาร” หมายถึง กลุ่มของอาหาร แบ่งออกเป็น ๑๖ หมวดใหญ่ ดังมีรายละเอียดกำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒; ส่วนที่ ๑ แนบท้ายประกาศฉบับนี้

“หน้าที่” หมายถึง หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิตอาหารของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ

“INS” หมายถึง ชุดของตัวเลขหรือตัวอักษรภาษาอังกฤษใช้สำหรับระบุชนิดของวัตถุเจือปนอาหาร ย่อมาจาก International Numbering System

“ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต” หมายถึง ปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้สำหรับหมวดอาหารหรืออาหารชนิดนั้นๆ แสดงหน่วยเป็น มิลลิกรัมของวัตถุเจือปนอาหารต่อ ๑ กิโลกรัมของอาหาร

“ปริมาณที่เหมาะสม” หมายถึง ปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่ต่ำที่สุดซึ่งให้ผลทางด้านเทคโนโลยีทางการผลิตตามที่ต้องการภายใต้หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice, GMP)

“เงื่อนไข” หมายถึง ข้อกำหนดเพิ่มเติมในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ ดังมีรายละเอียดกำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒; ส่วนที่ ๒ แนบท้ายประกาศฉบับนี้

“ปีที่รับค่ากำหนด” หมายถึง ปีพุทธศักราช (พ.ศ.) ที่มีการยอมรับข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ

บัญชีหมายเลข ๒
แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)

ส่วนที่ ๑: รหัสของหมวดอาหาร และคำอธิบายหมวดอาหาร

01.0	**ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม**
	นมและผลิตภัณฑ์จากนมทุกประเภทที่ได้จากน้ำนมของสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อรีดนม (เช่น โค แกะ แพะ กระบือ) ทั้งที่ไม่ปรุงแต่งและปรุงแต่ง รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก หมายเหตุ คำว่า “ไม่ปรุงแต่ง (plain)” ตามหมวดนี้หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส ผลไม้ ผัก หรือส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่นมหรือองค์ประกอบของนม เว้นแต่มีการอนุญาตไว้ในมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม (Analogues) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันหรือน้ำมันจากพืช
01.1	**นมและผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว**
	ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวทั้งที่ไม่ปรุงแต่งและปรุงแต่งกลิ่นรส โดยมีส่วนประกอบหลักเป็นนม ขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.2
01.1.1	**นมชนิดเหลว(ไม่ปรุงแต่ง)**
	นมชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งได้จากน้ำนมของสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อรีดนม (เช่น โค แกะ แพะ กระบือ) ผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การพาสเจอร์ไรเซชัน (Pasteurization) ยูเอชที (ultra-high temperature (UHT)) การสเตอริไรเซชัน (Sterilization) การฮอโมจีไนเซชัน (Homogenization) รวมถึงนมที่มีการปรับปริมาณไขมัน ตัวอย่างเช่น นมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ นมเต็มมันเนย และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน
01.1.2	**นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)**
	นมชนิดเหลวอื่นๆที่ไม่ปรุงแต่ง โดยรวมถึง นมคืนรูปชนิดเหลว นมชนิดเหลวเสริมวิตามินและแร่ธาตุ นมชนิดเหลวที่มีการปรับปริมาณโปรตีน นมที่มีการลดปริมาณแลคโตส เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้จะต้องไม่มีการปรุงแต่งด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส รวมทั้งส่วนประกอบของอาหารที่มีความประสงค์จะให้กลิ่นรสแต่อาจมีส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่นมเป็นองค์ประกอบได้ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.1.1 บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.1.3 และผลิตภัณฑ์นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.2
01.1.3	**บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)**
	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (Fluid buttermilk) เป็นของเหลวที่แยกออกจากมันเนย ซึ่งเป็นผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตเนย หรือการหมักนมขาดมันเนยชนิดเหลวด้วยแบคทีเรียที่สร้างกรดแลคติก หรือสร้างกลิ่นรส หรือโดยการหมักนมที่ผ่านความร้อนด้วยแบคทีเรียบริสุทธิ์ (คัลเจอร์บัตเตอร์มิลค์) มีทั้งชนิดที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ โดยวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน (Pasteurization) หรือสเตอริไรเซชัน (Sterilization)

01.1.4	**เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)**
	ผลิตภัณฑ์พร้อมดื่ม รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ที่ใช้เตรียมผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจผ่านการหมักหรือไม่ก็ได้ ซึ่งมีการปรุงแต่งกลิ่นรสด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส รวมทั้งส่วนประกอบของอาหารที่มีความประสงค์จะให้กลิ่นรส รวมถึงเครื่องดื่มที่มีเวย์เป็นส่วนประกอบหลัก และแลซซี่ (lassi) (ของเหลวที่ทำจากการตีปั่นเคิร์ดของนมหมักผสมกับน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล) และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์โกโก้ผงผสมน้ำตาลตามหมวด 05.1.1
01.2	**นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)**
	ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านกระบวนการหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (Renneted milk) ในกระบวนการผลิตที่ไม่ปรุงแต่ง โดยมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ชนิดที่ปรุงแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 01.1.4 และ ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.7
01.2.1	**ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการหมักชนิดที่ไม่มีการปรุงแต่ง**
	ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่ง รวมทั้งนมหมักชนิดเหลว นมที่เติมกรดชนิดเหลว และคัลเจอร์มิลค์ (Cultured milk) ชนิดเหลว โยเกิร์ตที่ไม่ปรุงแต่ง ซึ่งไม่มีส่วนประกอบของวัตถุแต่งกลิ่นรสและสี ซึ่งสามารถแบ่งเป็น 2 หมวดย่อยตามการพิจารณาการฆ่าเชื้อหลังการหมัก
01.2.1.1	**นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)**
	ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่งและไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก มีทั้งชนิดเหลวและชนิดไม่เหลว
01.2.1.2	**นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)**
	ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่งและผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก เช่น สเตอริไรเซชัน หรือพาสเจอร์ไรเซชัน มีทั้งชนิดเหลวและชนิดไม่เหลว
01.2.2	**นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)**
	ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากการตกตะกอนโปรตีนในนมด้วยเอนไซม์เรนเน็ตหรือกรดที่ไม่ปรุงแต่ง
01.3	**นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม**
	นมข้นจืด นมข้นหวาน ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้นจืด และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้นหวาน รวมทั้งผลิตภัณฑ์นมที่ใช้เติมเครื่องดื่ม (Beverage whitener) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่งมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ นมเต็มมันเนย นมข้นชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืช นมข้นหวานชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชก็ได้
01.3.1	**นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง)**
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการดึงน้ำบางส่วนออกจากนม เช่น การใช้ความร้อน อาจมีการเติมน้ำตาลด้วยหรือไม่ก็ได้ ไม่รวมถึง นมข้นที่ปรุงแต่งกลิ่นรสอื่น ตามหมวด 01.3.2
01.3.2	**ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม**
	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมหรือครีมที่ประกอบด้วยอิมัลชันของไขมันพืชกับน้ำรวมกับโปรตีนจากนมและน้ำตาลแลคโตส (Lactose) หรือโปรตีนจากพืช สำหรับใช้เติมในเครื่องดื่ม เช่น กาแฟและชา เป็นต้น รวมทั้งผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันชนิดผง

01.4	**ครีม (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม**
	ครีมหมายถึงผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวซึ่งมีปริมาณไขมันสูงกว่าน้ำนม มีทั้งชนิดที่เป็นของเหลว กึ่งเหลว และกึ่งแข็ง ที่ไม่ปรุงแต่ง ทั้งนี้รวมถึงผลิตภัณฑ์ครีมและผลิตภัณฑ์ที่เลียนแบบหรือใช้แทนครีม ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ครีมปรุงแต่งกลิ่นรส ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ตามหมวด 01.1.4 (เครื่องดื่ม) และ 01.7 (ขนมหวาน)
01.4.1	**ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)**
	ครีมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอไรเซชัน หรือครีมที่ผลิตจากน้ำนมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอไรเซชัน และเป็นผลิตภัณฑ์ไม่ปรุงแต่ง
01.4.2	**ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีมและครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)**
	ครีมทุกชนิดที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งผ่านความร้อนในระดับที่สูงกว่าความร้อนที่ใช้ในกรรมวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน ได้แก่ สเตอริไลเซชัน ยูเอชที อัลตราพาสเจอร์ไรเซชัน รวมถึงครีมพร่องมันเนยและครีมทุกชนิดที่ใช้สำหรับตีให้ฟู (วิปปิ้งครีม (Whipping cream)) หรือทำให้ฟู (วิปครีม (Whipped cream)) รวมถึงครีมที่ฟูแล้วอาจบรรจุภายใต้ความดันด้วย ไม่รวมถึง ครีมที่ใช้แต่งหน้าอาหารซึ่งใช้ไขมันอื่นทดแทนไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมด ตามหมวด 01.4.4
01.4.3	**คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)**
	คลอตเตตครีม (Clotted cream) หมายถึง ครีมที่มีลักษณะข้นและเหนียวซึ่งได้จากการใช้เอนไซม์ตกตะกอนนม ที่ไม่ปรุงแต่ง รวมถึงครีมเปรี้ยว (ครีมที่ได้จากการหมักด้วยกรดแล็กติกตามวิธีการผลิตบัตเตอร์มิลค์ ตามหมวด 01.1.3)
01.4.4	**ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม**
	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมทั้งชนิดเหลวหรือชนิดผง ประกอบด้วยอิมัลชันของไขมันพืชกับน้ำ รวมทั้งวิปครีมสำเร็จรูปที่ใช้แต่งหน้าอาหารและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมเปรี้ยว สำหรับใช้ประกอบอาหารในวัตถุประสงค์อื่น ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ครีมที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม ตามหมวด 01.3.2
01.5	**นมผง ครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง**
	นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์นมผงผสมครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงผสมครีมผง ที่ไม่ปรุงแต่ง ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาจผลิตจากนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้
01.5.1	**นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)**
	ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากการดึงน้ำออกบางส่วนจากน้ำนมหรือครีมและผลิตให้อยู่ในรูปแบบผงที่ไม่ปรุงแต่ง โดยรวมถึงนมผงไม่ปรุงแต่งที่เสริมวิตามินและแร่ธาตุ หรือที่มีการปรับปริมาณโปรตีน หรือลดปริมาณแลคโตส และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันทั้งนี้ให้รวมถึงเคซีน (Casein) และเคซีเนต (Caseinates) ด้วย
01.5.2	**ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง**
	ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอิมัลชันของไขมันกับน้ำและทำให้แห้ง รวมถึงในรูปแบบเหลว สำหรับใช้ประกอบอาหารในวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากการเติมในเครื่องดื่ม ตามหมวด 01.3.2

01.6	**เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง**
	เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำและไขมันรวมอยู่ในโครงสร้างโปรตีนนมที่ตกตะกอน ไม่รวมถึง ซอสเนยแข็ง ตามหมวด 12.6.2 ขนมขบเคี้ยวปรุงแต่งรสเนยแข็ง ตามหมวด 15.1 และอาหารเตรียมสำเร็จที่มีเนยแข็งเป็นส่วนประกอบ เช่น มักกะโรนีกับเนยแข็ง ตามหมวด 16.0
01.6.1	**เนยแข็งไม่บ่ม**
	เนยแข็งไม่บ่ม หมายถึง เนยแข็งสดที่พร้อมบริโภคหลังการผลิต ทั้งที่มีและไม่มีเปลือก โดยผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ จะไม่มีการปรุงแต่ง หรืออาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือมีส่วนผสมของผลไม้ ผัก หรือเนื้อสัตว์ ในผลิตภัณฑ์บางชนิด เช่น คอทเทจชีส (Cottage cheese) และ ครีมชีส
01.6.2	**เนยแข็งบ่ม**
	เนยแข็งบ่ม หมายถึง เนยแข็งที่ยังไม่สามารถบริโภคได้หลังจากที่มีการผลิต แต่จะต้องบ่มทิ้งไว้ภายใต้ระยะเวลาและสภาวะอุณหภูมิที่เหมาะสมเพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและกายภาพที่ได้คุณลักษณะเฉพาะของเนยแข็งชนิดนั้นๆ สำหรับเนยแข็งที่มีการบ่มด้วยเชื้อรา เมื่อผ่านกระบวนการบ่มอย่างสมบูรณ์จะมีการเจริญเติบโตของเชื้อราลักษณะเฉพาะทั้งภายในและ/หรือบนพื้นผิวของเนยแข็ง รวมถึงเนยแข็งในน้ำเกลือซึ่งเป็นเนยแข็งบ่ม ที่มีลักษณะกึ่งแข็งจนถึงนุ่ม สีขาวออกเหลือง เนื้อแน่น และไม่มีเปลือก
01.6.2.1	**เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก**
	เนยแข็งบ่ม (รวมถึงการบ่มด้วยเชื้อรา) ทั้งเปลือกหรือส่วนใดส่วนหนึ่งของเนยแข็ง เช่น เนยแข็งที่ถูกตัดเป็นชิ้น หั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ขูดฝอย หรือฝานเป็นแผ่นบางๆ
01.6.2.2	**เปลือกเนยแข็งบ่ม**
	เปลือกเนยแข็งที่เป็นส่วนนอกของก้อนเนยแข็ง มีองค์ประกอบเหมือนส่วนในของเนยแข็งแต่อาจแห้งขึ้นหลังจากผ่านการแช่น้ำเกลือและผ่านการบ่ม
01.6.2.3	**เนยแข็งผง**
	เนยแข็งผง หมายถึง ผลิตภัณฑ์เนยแข็งที่ทำให้แห้งซึ่งผลิตจากเนยแข็งหลากหลายชนิดหรือโพรเซสชีส รวมถึงเนยแข็งผงที่ผลิตโดยใช้เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย (spray-dried) ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์มีวัตถุประสงค์เพื่อนำมาคืนรูปโดยการผสมกับนมหรือน้ำสำหรับทำซอส หรือเพื่อใช้ในลักษณะผงเป็นส่วนประกอบในอาหารอื่น (เช่น ใช้ผสมกับมักกะโรนีต้มสุก ใช้ผสมกับนมและเนยเพื่อปรุงอาหาร) ไม่รวมถึง เนยแข็งขูดฝอยหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ตามหมวด 01.6.2.1 และ โพรเซสชีสขูดฝอยหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ตามหมวด 01.6.4
01.6.3	**เวย์ชีส**
	เวย์ชีส (Whey cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเวย์ (Whey) มาทำให้เข้มข้นขึ้น อาจมีการเติมนม ครีม หรือส่วนประกอบอื่นที่ได้จากนม แล้วนำมาขึ้นรูป อาจมีลักษณะแข็งหรือกึ่งแข็ง ทั้งนี้ให้รวมถึงเปลือกของเวย์ชีส ไม่รวมถึง เวย์โปรตีนชีส ตามหมวด 01.6.6

01.6.4	**โพรเซสชีส**
	โพรเซสชีส (Processed cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหลอมและทำให้เนยแข็งเป็นเนื้อเดียวกันซึ่งมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยการใช้ความร้อนและทำให้ส่วนผสมระหว่างเนยแข็ง ไขมันนม โปรตีนนม นมผง และน้ำรวมกันเป็นเนื้อเดียวกัน อาจมีการเติมส่วนผสมอื่นๆ เช่น กลิ่น เครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์ เป็นต้น ผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปแบบที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายอาหาร หรือหั่นเป็นแผ่นหรือชิ้น โดยคำว่า “โพรเซส (Processed)” ไม่รวมถึงการนำเอาเนยแข็งบ่ม ตามหมวด 01.6.2 มาตัด ขูด หั่น
01.6.4.1	**โพรเซสชีส (ไม่ปรุงแต่ง)**
	โพรเซสชีสที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์
01.6.4.2	**โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)**
	โพรเซสชีสที่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์
01.6.5	**ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง**
	ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายเนยแข็ง แต่มีการใช้ไขมันชนิดอื่นแทนไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมด ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งชนิดผง
01.6.6	**เวย์โปรตีนชีส**
	เวย์โปรตีนชีส (Whey protein cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของโปรตีนซึ่งสกัดจากเวย์ โดยมีกระบวนการผลิตที่สำคัญ คือ การตกตะกอนเวย์โปรตีน ไม่รวมถึง เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3
01.7	**ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก**
	ผลิตภัณฑ์ขนมหวานพร้อมบริโภคที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก อาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือเติมส่วนผสมอื่น เช่น ผลไม้ โกโก้ กาแฟ เป็นต้น รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ไส้ขนมและขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักที่ทำจากนม น้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล หรือส่วนผสมอื่น ๆ เช่น แป้งสาลี วัตถุแต่งกลิ่นรส และสี เป็นต้น ไม่รวมถึง ไอศกรีมหวานเย็น เช่น เชอร์เบต (Sherbet) และซอร์เบต (Sorbet) ตามหมวด 03.0 ซึ่งมีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักและไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ
01.8	**เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ไม่รวมเวย์ชีส**
	ผลิตภัณฑ์ที่มีเวย์เป็นส่วนประกอบหลักทั้งชนิดเหลวและชนิดผง ไม่รวมถึง เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3
01.8.1	**เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว**
	เวย์ หมายถึง ส่วนของเหลวที่แยกได้จากผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการตกตะกอนน้ำนม ครีม นมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ ด้วยเอนไซม์ในระหว่างกระบวนการผลิตเนยแข็ง เคซีน หรือผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกัน สำหรับแอสิดเวย์ (Acid whey) ได้จากการตกตะกอนน้ำนม ครีม นมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ด้วยกรด ไม่รวมถึง เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3
01.8.2	**เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง**
	เวย์ผง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเวย์หรือแอสิดเวย์ (Acid whey) ซึ่งไขมันนมส่วนใหญ่ถูกขจัดออกไปแล้ว มาทำให้แห้งแบบพ่นฝอย (spray drying) หรือทำให้แห้งแบบลูกกลิ้ง (roll drying) ไม่รวมถึง เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3

02.0	**น้ำมันและไขมันและผลิตภัณฑ์อิมัลชัน**
	ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก ซึ่งได้จากพืช สัตว์น้ำ สัตว์บก หรือสัตว์ทะเล จากแหล่งใดแห่งหนึ่งหรือนำมาผสมรวมกัน
02.1	**น้ำมันและไขมันปราศจากน้ำ**
	ไขมันและน้ำมัน ที่สามารถบริโภคเป็นอาหารได้ ซึ่งมีองค์ประกอบหลัก คือ ไตรกลีเซอร์ไรด์ของกรดไขมันจากพืช สัตว์บกหรือสัตว์ทะเล
02.1.1	**บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี**
	ผลิตภัณฑ์จากไขมันนม ที่ได้จากนมหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนมโดยกระบวนการที่แยกน้ำและธาตุน้ำนม (nonfat solid) ออกเกือบหมด รวมถึงเนยใส (ghee) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม ครีม หรือเนย โดยกระบวนการที่แยกน้ำและธาตุน้ำนม (nonfat solid) ออกเกือบหมด ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีกลิ่นรสและคุณสมบัติทางกายภาพเฉพาะ
02.1.2	**น้ำมันและไขมันจากพืช**
	น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชชนิดเดียวหรือหลายชนิดรวมกันในลักษณะน้ำมันผสม สำหรับใช้บริโภค ปรุงอาหาร ทอดอาหาร หรือเป็นน้ำมันสลัด โดยน้ำมันบริสุทธิ์ (Virgin oils) ได้จากการบีบอัดหรือการคั้น ด้วยการใช้ความร้อนเท่านั้น ซึ่งจะไม่เปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางธรรมชาติของน้ำมันนั้น น้ำมันบริสุทธิ์สามารถนำมาบริโภคได้โดยตรง น้ำมันที่ได้จากการบีบอัดโดยไม่ใช้ความร้อน (Cold pressed oil) ได้จากการบีบอัดหรือการคั้นโดยไม่ใช้ความร้อน
02.1.3	**น้ำมันและไขมันจากสัตว์**
	น้ำมันและไขมันจากสัตว์ทุกชนิด ได้จากสัตว์ที่มีสุขภาพดีขณะฆ่าเพื่อการบริโภคของมนุษย์น้ำมันหมู (lard) เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อไขมันของหมูไขมันวัวที่บริโภคได้เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อไขมันสดของวัวที่ปกคลุมช่องท้อง รอบไตและรอบหัวใจ และจากเนื้อเยื่อไขมันที่แน่นและสภาพดี ไขมันสดที่ได้จากสัตว์ที่ถูกฆ่าใหม่ เรียกว่า "คิลลิ่งแฟท (killing fat)" ไขมันวัวที่มีคุณภาพดี (premiere jus หรือ oleo stock) ได้จากไขมันสดจากสัตว์ที่ถูกฆ่าใหม่ และไขมันที่เลือกมาเฉพาะ โดยการใช้ความร้อน (ที่อุณหภูมิ 50-55 องศาเซลเซียส) ไขมันวัวคุณภาพรอง (secunda beef fat) เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะของไขมันวัว ได้จากไขมันวัว โดยการใช้ความร้อน (ที่อุณหภูมิ 60-65 องศาเซลเซียส) แล้วทำให้สะอาด ไขมันหมู (Rendered pork fat) เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อและกระดูกของหมู ไขมันสกัดจากวัวควาย (tallow) ที่บริโภคได้ (น้ำมันที่ไหลซึมออกจากเนื้อที่กำลังต้ม) ได้จากเนื้อเยื่อไขมัน กล้ามเนื้อ และกระดูกของสัตว์จำพวกวัว ควายหรือแกะ เช่น ไขวัวควายและเนื้อเยื่อไขมันวัวหรือหมูที่สกัดน้ำมันบางส่วนออก เป็นต้น น้ำมันปลาที่ได้จากชนิดหรือพันธุ์ปลาที่เหมาะสม เช่น ปลาเฮอร์ริง ปลาซาร์ดีน ปลาสแพรท (sprat) และปลากะตัก เป็นต้นรวมถึง น้ำมันและไขมันที่ได้จากสัตว์ตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ที่ผสมกันโดยผ่านกรรมวิธีไฮโดรจิเนชั่น (Hydrogenation) หรือเอสเตอร์ริฟิชั่น (Esterification) หรือกรรมวิธีอื่นๆ ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ
02.2	**ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน**
	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันทุกชนิด <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์นมและขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบซึ่งไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น
02.2.1	**เนย**
	เนยเป็นผลิตภัณฑ์จากไขมันที่ประกอบด้วยอิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันซึ่งได้จากนม และ/หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม

02.2.2	**ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ**
	ผลิตภัณฑ์ใช้ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมัน (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันและ/หรือน้ำมันเพื่อการบริโภค) ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมันนม (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันนม) และผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายชนิดผสม (ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมันผสมกับไขมันนม ซึ่งมีสัดส่วนของไขมันนม ในปริมาณที่สูงกว่า) นอกจากนี้ ยังรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีการลดปริมาณไขมันที่เป็นส่วนประกอบหลักที่ได้จากไขมันนม ไขมันสัตว์ หรือไขมันพืช รวมทั้งเนยที่มีการลดไขมัน เนยเทียมที่มีการลดไขมัน และผลิตภัณฑ์ทั้งสองผสมกัน
02.3	**ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ**
	ผลิตภัณฑ์ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก แต่ไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น ส่วนที่เป็นไขมันของผลิตภัณฑ์เหล่านี้ ได้จากแหล่งไขมันอื่นๆ ที่ไม่ใช่จากไขมันนม เช่น ไขมันและน้ำมันจากพืช <u>ไม่รวมถึง</u> มายองเนส ตามหมวด 12.6.1 และผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบซึ่งไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น
02.4	**ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก**
	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายผลิตภัณฑ์ตามหมวด 01.7 แต่ไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น ซึ่งมีลักษณะพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) สำหรับทำขนมหวาน รวมถึงผลิตภัณฑ์สอดไส้ขนมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ
03.0	**ไอศกรีมหวานเย็น**
	ขนมหวานแช่แข็งที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก โดยอาจมีส่วนประกอบอื่นด้วย เช่น ผลไม้ น้ำตาล ทั้งนี้ต้องไม่มีส่วนประกอบของไขมัน หรือมีไขมันทั้งหมดน้อยกว่าร้อยละ 5 ของน้ำหนัก <u>ไม่รวมถึง</u> ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบ ตามหมวด 01.7
04.0	**ผลไม้ ผัก สาหร่าย นัท และเมล็ด**
	ผลไม้และผัก (ซึ่งรวมทั้งเห็ดและรา หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว ว่านหางจระเข้ สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด) ทั้งชนิดสดและผ่านการแปรรูป
04.1	**ผลไม้**
	ผลไม้สด ตามหมวด 04.1.1 และผลไม้แปรรูป ตามหมวด 04.1.2
04.1.1	**ผลไม้สด**
	ผลไม้สดต้องไม่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร กรณีผลไม้ที่เคลือบผิว ตัดแต่ง หรือปอกเปลือกสำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคอาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร
04.1.1.1	**ผลไม้สดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ**
	ผลไม้ทั้งดิบและสุกที่สดจากต้น และไม่ผ่านกระบวนการใดๆ
04.1.1.2	**ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว**
	ผลไม้สดที่เคลือบผิวด้วยแวกซ์หรือใช้วัตถุเจือปนอาหาร เพื่อถนอมหรือช่วยรักษาความสดและคุณภาพของผลไม้
04.1.1.3	**ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง**
	ผลไม้สดที่ปอกเปลือกหรือตัดแต่งสำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค

04.1.2	**ผลไม้แปรรูป**
	ผลไม้ที่แปรรูปทุกรูปแบบ นอกเหนือจากผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว ตามหมวด 04.1.1.2 หรือปอกเปลือกหรือตัดแต่ง ตามหมวด 04.1.1.3
04.1.2.1	**ผลไม้แช่เยือกแข็ง**
	ผลไม้ที่อาจผ่านการลวกหรือไม่ก็ได้แล้วนำไปแช่ เยือกแข็ง โดยอาจแช่ในน้ำเชื่อมหรือน้ำผลไม้
04.1.2.2	**ผลไม้แห้ง**
	ผลไม้ที่ทำแห้งหรือเอาน้ำออกเพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์
04.1.2.3	**ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ**
	ผลไม้ที่แช่ในน้ำส้มสายชู น้ำมันหรือน้ำเกลือ และอาจแต่งรสชาติด้วยน้ำตาล มีลักษณะแห้งหรือไม่ก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.7 ที่ต้องมีลักษณะแช่อิ่ม เชื่อมหรือเคลือบด้วยน้ำตาล
04.1.2.4	**ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง**
	ผลไม้สดที่บรรจุในกระป๋องหรือขวดแก้วที่มีน้ำผลไม้ธรรมชาติหรือน้ำเชื่อม (รวมถึงน้ำเชื่อมที่เตรียมจากสารให้ความหวานแทนน้ำตาล) และนำไปผ่านกระบวนการสเตอริไรซ์ หรือพาสเจอไรซ์ รวมถึงผลิตภัณฑ์แปรรูป ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouch)
04.1.2.5	**แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด**
	- แยม (Jams) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายอาหารที่มีเนื้อข้นเหนียว ผลิตได้จากการต้มผลไม้ทั้งผล ผลไม้หั่นชิ้น หรือเนื้อผลไม้บด โดยอาจเติมน้ำผลไม้หรือน้ำผลไม้เข้มข้นหรือไม่ก็ได้ และใส่น้ำตาลเพื่อให้เนื้อข้น เหนียวขึ้น และอาจใส่เพ็กทิน (pectins) และผลไม้หั่นชิ้นลงไปด้วย - เยลลี่ (Jellies) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายที่มีเนื้อใส กรรมวิธีการผลิตคล้ายแยม ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ได้จากการคั้นหรือสกัดจากผลไม้ หรือ ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ผ่านกรรมวิธีหรือทำให้เข้มข้น หรือแช่แข็ง ซึ่งผ่านการกรองและผสมกับน้ำตาลทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะ โดยเยลลี่มีเนื้อเนียนเสมอกันและไม่ใส่เนื้อผลไม้ - มาร์มาเลด (Marmalades) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายอาหารที่มีเนื้อและเปลือกผลไม้ ซึ่งอาจเป็นผลไม้ทั้งผล เป็นชิ้นเนื้อผลไม้หรือเนื้อผลไม้บดและต้มด้วยน้ำตาลเพื่อให้เนื้อข้นเหนียวขึ้น อาจใส่เพ็กทิน (pectins)
04.1.2.6	**ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ**
	ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ทาหรือป้าย หรือเป็นวัตถุดิบที่ทำจากผลไม้ ซึ่งไม่ใช่ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.5 ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันกับผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.5 แต่มีการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล และผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งรสที่ทำจากผลไม้
04.1.2.7	**ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล**
	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อมหรือเคลือบด้วยน้ำตาล และอาจทำให้แห้งด้วยหรือไม่ก็ได้ รวมถึงผลไม้ที่แช่ในน้ำเชื่อมแล้วทำให้แห้ง หรือผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้งที่คลุกหรือเคลือบน้ำตาล
04.1.2.8	**ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ**
	- ผลไม้บด (Fruit pulp) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ซึ่งโดยปกติใช้เป็นวัตถุดิบ ได้จากนำส่วนที่รับประทานได้ของผลไม้มาผ่านกระบวนการหั่นบางๆ หรือบด โดยเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์มีทั้งส่วนที่เป็นของเหลว (น้ำผลไม้) และของแข็ง (เนื้อผลไม้)

	- ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่มีกรรมวิธีการผลิตคล้ายกับผลไม้บด (Fruit pulp) แต่มีเนื้อสัมผัสที่เนียนละเอียดกว่า อาจใช้สำหรับทำไส้ขนม - ซอสผลไม้ (Fruit sauce) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการต้มผลไม้บด (Fruit pulp) ทั้งนี้อาจเติมน้ำตาลหรือไม่ก็ได้และอาจใส่ชิ้นผลไม้ เพื่อใช้ราดบนผลิตภัณฑ์ขนมอบหรือไอศกรีม - น้ำเชื่อมผลไม้ (Fruit syrup) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่คล้ายกับซอสผลไม้ (Fruit sauce) แต่มีลักษณะเหลวมากกว่า - กะทิและมันกะทิหรือหัวกะทิ (Coconut milk and coconut cream) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่เตรียมได้จากเนื้อในของผลมะพร้าว โดยอาจมีการเติมน้ำมะพร้าวหรือน้ำหรือไม่ก็ได้ และนำไปผ่านกระบวนการพาสเจอไรส์เซชัน, สเตอริไลเซชัน หรือยูเอชที ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปเข้มข้นหรือไขมันต่ำ ทั้งนี้ ให้รวมถึง น้ำมะขามเข้มข้น (ได้จากการสกัดเนื้อมะขามโดยมีส่วนของแข็งทั้งหมดที่ละลายได้ทั้งหมดไม่น้อยกว่า ร้อยละ 65), มะขามผง (ได้จากเนื้อมะขามบดผสมแป้งมันสำปะหลัง), มะขามกวน (tamarind toffee) (ได้จากการผสมกันระหว่างเนื้อมะขาม, น้ำตาล, นมผง, วัตถุแต่งกลิ่นรส และ วัตถุเจือปนอาหาร) และ บาร์ที่ทำจากผลไม้ (Fruit bars) (ได้จากการผสมกันระหว่างเนื้อผลไม้บด, น้ำตาล, วัตถุแต่งกลิ่นรส และ วัตถุเจือปนอาหาร แล้วนำไปทำแห้งและอัดเป็นแท่ง)
04.1.2.9	**ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก**
	ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก หรือแปรรูปจากผลไม้ รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักแต่มีการแต่งกลิ่นรสผลไม้ ทั้งชนิดพร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ใช้ทำขนม <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีไส้ผลไม้ ตามหมวด 07.2.1 และ หมวด 07.2.2 ไอศกรีมหวานเย็นแต่งกลิ่นรสผลไม้ ตามหมวด 03.0 หรือของหวานแช่แข็งที่ทำจากนมที่มีการใส่ผลไม้ตามหมวด 01.7
04.1.2.10	**ผลไม้หมักดอง**
	ผลไม้หมักดองด้วยน้ำเกลือเพื่อให้เกิดกรดแล็กติก (Lactic acid)
04.1.2.11	**ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้**
	ผลิตภัณฑ์ทำไส้ขนมทุกชนิด โดยทั่วไปใส่ผลไม้ทั้งผลหรือผลไม้หั่นชิ้น ทั้งที่อยู่ในสภาพพร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ใช้สำหรับทำไส้ขนม <u>ไม่รวมถึง</u> ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) ตามหมวด 04.1.2.8
04.1.2.12	**ผลไม้ปรุงสุก**
	ผลไม้ที่ผ่านกระบวนการนึ่ง ต้ม อบ หรือทอด อาจมีการเคลือบหรือไม่ก็ได้ สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค
04.2	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด**
	ผักสด (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ตามหมวด 04.2.1 และที่แปรรูป ตามหมวด 04.2.2
04.2.1	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด**
	ผัก สาหร่ายสาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด โดยทั่วไปต้องไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ยกเว้น กรณีที่มีการเคลือบผิว ตัดแต่ง หรือปอกเปลือก สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค อาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

04.2.1.1	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ**
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ
04.2.1.2	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด ที่เคลือบหรือปรับสภาพผิว**
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่เคลือบหรือปรับสภาพผิวด้วยแวกซ์ หรือใช้วัตถุเจือปนอาหารเพื่อถนอมหรือช่วยรักษาความสดและคุณภาพของผัก
04.2.1.3	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่งหรือหั่นฝอย**
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคเพื่อใช้เตรียมหรือประกอบอาหาร
04.2.2	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดแปรรูป**
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แปรรูปทุกรูปแบบ นอกเหนือจากการเคลือบหรือการปรับสภาพผิวตามหมวด 04.2.1.2 และ ปอกเปลือก ตัดแต่ง ตามหมวด 04.2.1.3
04.2.2.1	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด แช่เยือกแข็ง**
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ลวกแล้วแช่เยือกแข็ง
04.2.2.2	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ดที่แห้ง**
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ทำแห้ง โดยไม่มีผลต่อคุณค่าทางอาหารที่สำคัญ เพื่อลดการเจริญของจุลินทรีย์ และอาจเติมน้ำหรือแช่น้ำ เพื่อให้คืนรูปก่อนการบริโภคหรือไม่ก็ได้ รวมถึงผักผงที่ได้จากการนำน้ำผักมาทำแห้ง
04.2.2.3	**ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง**
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเลในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง <u>ไม่รวมถึง</u> ผักดองตามหมวด 04.2.2.7 หรือถั่วเหลืองหมัก ตามหมวด 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 และ 12.9.2.3
04.2.2.4	**ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง**
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล ที่ได้จากการนำผักสดมาทำความสะอาด ลวก และบรรจุในกระป๋องหรือขวดโหลเติมของเหลวแล้วแต่กรณี เช่น น้ำเกลือ, น้ำ, น้ำมันหรือซอส และผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนโดยพาสเจอไรซ์ หรือสเตอริไรซ์
04.2.2.5	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย**
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด (purees) อาจนำไปผ่านความร้อน เช่น นึ่ง โดยผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการบดละเอียดแล้ว อาจมีส่วนประกอบของของเหลว (น้ำผัก) และของแข็ง (เนื้อผัก) ซึ่งอาจนำไปผ่านการกรองก่อนการบรรจุ โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้จะมีปริมาณของแข็งน้อยกว่าผลิตภัณฑ์ ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ดที่บด ตามหมวด 04.2.2.6

04.2.2.6	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร**
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ในทำนองเดียวกับผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 04.2.2.5 แต่มีปริมาณของแข็งมากกว่า และมักใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารประเภทอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย ตามหมวด 04.2.2.5
04.2.2.7	**ผัก สาหร่ายทะเลดอง**
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล หมักดองด้วยเกลือเพื่อให้เกิดกรดแล็กติก อาจมีการเติมเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง ตามหมวด 04.2.2.3 และผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก ตามหมวด 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 และ 12.9.2.3
04.2.2.8	**ผัก สาหร่ายทะเลปรุงสุกหรือทอด**
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล ที่นำมา นึ่ง ต้ม อบ หรือทอด เป็นต้น ทั้งที่ผ่านหรือไม่ผ่านการเคลือบหรือชุบ
05.0	**ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต**
	ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีและไม่มีโกโก้ หมากฝรั่งและผลิตภัณฑ์ที่ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม
05.1	**ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์เลียนแบบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต**
	ผลิตภัณฑ์ที่มีโกโก้หรือช็อกโกแลตเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต
05.1.1	**โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก**
	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์จากช็อกโกแลตหรือเครื่องดื่มที่มีโกโก้เป็นส่วนประกอบหลัก ได้แก่ (1) เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้ (Cocoa beans) มาล้างทำความสะอาด แล้วกะเทาะเปลือก (2) เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) ได้จากการทุบหรือบดเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ทั้งนี้ เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกและเนื้อโกโก้บดอาจมีการเติมด่างเพื่อปรับกลิ่นรส (3) โกโก้ดัส (Cocoa dust) เป็นเศษเมล็ดโกโก้ที่ได้จากการร่อนแยกและการแยกคัพพะออกจากเมล็ดโกโก้ (degerming) (4) โกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ไปคั่วอบ หรือ ตากแห้ง แล้วนำไปบดซึ่งมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกันและข้นเหลว (5) โกโก้ผง (Cocoa powder) ได้จากการนำเนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือโกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) ไปผ่านกระบวนการลดไขมันโดยวิธีบีบอัด และขึ้นรูปให้เป็นโกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) แล้วนำบดเป็นโกโก้ผง และอาจมีการแต่งกลิ่นรส (6) โกโก้ผงผสมน้ำตาล (Cocoa-sugar mixture) ได้จากการผสมกันระหว่างโกโก้ผง (Cocoa powder) และน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาลเท่านั้น ตามที่กำหนดไว้ในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

	นอกจากนี้ ยังรวมถึงช็อกโกแลตผงหรือโกโก้ผงที่ใช้สำหรับเตรียมเป็นเครื่องดื่มหรือใช้สำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์ลูกกวาด ลูกอม ที่มีส่วนประกอบของโกโก้และน้ำตาล ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหรือนมที่มีส่วนประกอบของโกโก้หรือช็อกโกแลตซึ่งอยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค ตามหมวด 01.1.4 และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตซึ่งอยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค ตามหมวด 05.1.4
05.1.2	**โกโก้ไซรัป**
	โกโก้ไซรัปได้จากการเติมเอนไซม์อะไมเลสจากแบคทีเรียลงในโกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) เพื่อย่อยสลายแป้งในโกโก้ (Cocoa starch) ทำให้มีลักษณะเหลวและคงตัว ไม่รวมถึง ช็อกโกแลตฟัดจ์ที่ใช้แต่งหน้าไอศกรีม ตามหมวด 05.4
05.1.3	**ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ**
	ผลิตภัณฑ์ทำจากโกโก้ผสมกับวัตถุดิบอื่นซึ่งโดยทั่วไป มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อใช้ทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมอบ
05.1.4	**ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต**
	ช็อกโกแลต หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) เนื้อโกโก้บดโกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) โกโก้ผง หรือโกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) อาจจะเติมน้ำตาล ไขมันโกโก้ (Cocoa butter) แต่งกลิ่นรสหรือส่วนประกอบอื่นๆ เช่น นัทต่างๆ และผลไม้แห้ง รวมถึงช็อกโกแลตที่มีการเคลือบน้ำตาลและอาจมีการแต่งสี เป็นต้น
05.1.5	**ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต**
	ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะและรสชาติคล้ายช็อกโกแลต ซึ่งอาจจะมีโกโก้เป็นส่วนประกอบหลักหรือไม่ก็ได้ หรืออาจมีองค์ประกอบไขมันจากพืชทดแทนไขมันโกโก้ในปริมาณที่ส่งผลให้มีคุณภาพมาตรฐานไม่จัดเป็นผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ช็อกโกแลต
05.2	**ลูกกวาด นูกัต และมาร์ซิแพน**
	ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้อมหรือเคี้ยว โดยมีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล ซึ่งอาจมีส่วนผสมของโกโก้หรือไม่ก็ได้
05.2.1	**ลูกกวาดชนิดแข็ง**
	ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำและน้ำตาล (น้ำเชื่อม) เป็นส่วนประกอบหลักที่มีลักษณะแข็ง อาจมีไส้ เติมสี กลิ่น รส หรืออาจเติมโกโก้หรือไม่ก็ได้ ผลิตภัณฑ์เหล่านี้อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5
05.2.2	**ลูกกวาดชนิดนุ่ม และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5**
	ผลิตภัณฑ์มีลักษณะนุ่มและเคี้ยวได้อาจมีส่วนประกอบของโกโก้และนม รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมหวานอื่นที่มีลักษณะนุ่ม ซึ่งอาจมีส่วนประกอบของจากเจลาติน (Gelatin) เพ็กทิน (Pectin) อะการ์ (Agar) แคร์ราจีแนน (Carrageenan) หรือวัตถุเจือปนอาหารอื่นที่ให้คุณสมบัติทำให้เกิดเจล ทั้งนี้อาจมีส่วนผสมของน้ำตาลหรือไม่ก็ได้ ผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5 ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5

05.2.3	**นูกัตและมาร์ซิแพน**
	- นูกัต (Nougats) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำนัทที่คั่วบดมาผสมน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล และโกโก้ มีลักษณะเหนียวเหมือนแตงเม อาจใช้เป็นไส้ขนมในผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 และ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5 - มาร์ซิแพน (Marzipans) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำอัลมอนด์บดและน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล (คล้ายถั่วกวน) ซึ่งสามารถปั้นขึ้นรูปและแต่งสีได้ตามต้องการ อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5
05.3	**หมากฝรั่ง**
	ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากยางธรรมชาติหรือยางสังเคราะห์เป็นส่วนประกอบหลัก มีส่วนประกอบของวัตถุแต่งกลิ่นรส สารให้ความหวาน ทั้งที่มีหรือไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ และวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นๆ และ เมื่อเคี้ยวจะยืดหยุ่นคล้ายยางและต้องคายกากยางทิ้ง
05.4	**ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน**
	ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูปที่ใช้สำหรับตกแต่งหน้าเค้ก คุกกี้ พาย ขนมปัง และผลิตภัณฑ์ขนมอบอื่นๆ ที่ไม่ได้ทำจากผลไม้ <u>ไม่รวมถึง</u> น้ำเชื่อมที่ใช้แต่งหน้าขนม เช่น น้ำเชื่อมเมเปิ้ล น้ำเชื่อมคาราเมล และน้ำเชื่อมแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 11.4 และผลิตภัณฑ์แต่งหน้าขนมที่ทำจากผลไม้ ตามหมวด 04.1.2.8 และซอสช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.2
06.0	**ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ธัญชาติ**
	ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ธัญชาติ ที่ได้จากเมล็ดธัญพืช รากและหัวพืช เมล็ดถั่ว ฝักถั่วชนิดต่างๆ และไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์ม ทั้งที่ผ่านและไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป ทั้งนี้ ไม่รวมผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) ตามหมวด 07.0
06.1	**ธัญชาติ**
	ธัญชาติทั้งเมล็ด เมล็ดกะเทาะเปลือก รวมทั้งเมล็ดหัก หรือป่น ที่ไม่ผ่านการแปรรูป
06.2	**แป้งและสตาร์ช**
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการโม่เมล็ดธัญพืช รากและหัวพืช เมล็ดถั่ว และไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์มหรือฝักถั่ว รวมถึงถั่วเหลืองผง เพื่อใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิตอาหาร
06.2.1	**แป้ง**
	แป้งที่แปรรูปจากการโม่เมล็ด ธัญชาติและหัวพืช (เช่น มันสำปะหลัง) ไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์ม <u>ไม่รวมถึง</u> ส่วนผสมแป้งสำเร็จรูปสำหรับผลิตขนมอบ ตามหมวด 07.1.6 และ หมวด 07.2.3
06.2.2	**สตาร์ช**
	สตาร์ช (Starches) คือ กลูโคสพอลิเมอร์ (Glucose polymer) ที่ประกอบด้วยการเชื่อมโยงพันธะของน้ำตาลกลูโคส (Anhydro-alpha-D-glucose) ต่อกันหลายๆโมเลกุล ที่อยู่ในรูปเม็ดแป้งของพืชบางชนิด (เช่น ธัญชาติ เมล็ดข้าวโพด ข้าวสาลี ข้าว ถั่ว เป็นต้น) และหัวพืช (เช่น มันสำปะหลัง มันฝรั่ง เป็นต้น)

06.3	**ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า**
	ผลิตภัณฑ์จากธัญชาติทั้งชนิดพร้อมบริโภคและกึ่งสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์สำหรับเป็นอาหารมื้อเช้าที่บริโภคขณะร้อน อาหารเช้าจากธัญชาติทำจากการผสมถั่วเหลืองหรือรำ และอาหารเช้าจากธัญชาติที่ทำจากการนำแป้งหรือธัญชาติบดผ่านเครื่องเอกซ์ทรูด (Extruded-type breakfast cereals) รวมถึง cereal bar ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น เช่น อบหรือทำแห้งแบบต่างๆ กึ่งสำเร็จรูป ทั้งที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติและปรุงแต่งรสชาติ เช่น เคลือบน้ำตาล ใส่ผลไม้ ผัก หรืออื่นๆ ที่ยังคงสภาพเป็นธัญชาติ/เมล็ด/บดหยาบอยู่
06.4	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน**
	ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งสาลี ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งถั่ว ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน
06.4.1	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด**
	ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ทั้งที่ผ่านและไม่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทิไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง
06.4.1.1	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด**
	ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้มการนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทิไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง โดยผลิตภัณฑ์เหล่านี้ผู้บริโภคต้องเตรียมให้สุกก่อนบริโภค
06.4.1.2	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด**
	ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทิไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ผู้บริโภคอาจรับประทานได้ทันทีหรือต้องเตรียมให้สุกก่อนบริโภค
06.4.2	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันชนิดแห้ง**
	ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1 ที่ผ่านการทำแห้ง ทำให้ปริมาณความชื้นสุดท้ายของก๋วยเตี๋ยวน้อยกว่า 14 %
06.4.2.1	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง**
	ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1.1 ที่ผ่านการทำแห้ง
06.4.2.2	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง**
	ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1.2 ที่ผ่านการทำแห้ง
06.4.3	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป**
	ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทิไนซ์ (Pre-gelatinized) แช่เยือกแข็ง หรือ ทำให้แห้ง ผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้อาจจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรืออาจเป็นวัตถุดิบสำหรับใช้ประกอบอาหาร โดยผ่านวิธีการปรุงก่อนรับประทานอย่างง่ายๆ และใช้เวลาสั้น เช่น การเติมน้ำร้อน การต้ม
06.5	**ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก**
	ขนมหวานที่ทำจากวัตถุดิบหลักคือ ธัญชาติ แป้ง รวมถึง ไส้ขนมที่ทำจากธัญชาติ หรือสตาร์ช และขนมหวานทำจากโดแป้งสาลีหมักด้วยยีสต์นึ่ง รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทำขนมหวาน

06.6	**แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด**
	ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของแป้งบดที่ได้จากธัญชาติ เมื่อนำไปผสมกับส่วนผสมอื่นๆ (เช่น ไข่ น้ำ และนม) ใช้ชุบเนื้อสัตว์ ผัก เพื่อทอด ไม่รวมถึง โด (Doughs) สำหรับทำขนมปัง และเกล็ดขนมปังสำหรับชุบทอด ตามหมวด 07.1.4 และส่วนผสมแป้งสำเร็จรูปสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ ตามหมวด 07.1.6 และ หมวด 07.2.3
06.7	**ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป**
	ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป และผลิตภัณฑ์ข้าวเติมสารอาหาร รวมทั้งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่มีการวางจำหน่ายในสภาวะ แช่เย็น หรือแช่เยือกแข็ง, ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป แบบเอเชียตะวันออกซึ่งได้จากการนำข้าวมาแช่น้ำแล้วนำไป นึ่ง นวด และทำให้เป็นลักษณะก้อนเค้ก ไม่รวมถึง ขนมขบเคี้ยวทำจากข้าว ตามหมวด 15.1 ข้าวที่ไม่ผ่านการแปรรูป ตามหมวด 06.1 และขนมหวานที่มีข้าวเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 06.5
06.8	**ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง**
	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองที่ผ่านการทำแห้ง การปรุงให้สุก การทอด หรือการหมัก เป็นต้น ไม่รวมถึง เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลืองตามหมวด 12.9
06.8.1	**เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง**
	เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลืองที่ได้จากการนำถั่วเหลืองแห้งมาแช่น้ำ บดละเอียด ต้ม และ กรอง หรือเตรียมจากแป้งถั่วเหลือง, ถั่วเหลืองเข้มข้น หรือถั่วเหลืองสกัด (Soy protein isolate) น้ำนมถั่วเหลืองอาจใช้บริโภคทันที หรือใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับทำผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ อาจเติมเนื้อผลไม้ ธัญชาติ หรือสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล ทั้งนี้ให้รวมถึง ผลิตภัณฑ์น้ำนมถั่วเหลืองชนิดผงซึ่งจะต้องคืนรูปก่อนบริโภคเป็นเครื่องดื่มหรือนำไปผสมกับสารที่ทำให้ตกตะกอนสำหรับใช้ทำเต้าหู้อ่อนเองที่บ้านให้รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักน้ำนมถั่วเหลือง
06.8.2	**ฟองเต้าหู้**
	ฟองเต้าหู้ได้จากฝ้าหรือเยื่อที่ผิวหน้าของน้ำนมถั่วเหลือง ในระหว่างการอุ่นหรือต้มแล้วทำแห้งอาจนำไปทอดกรอบ หรือคืนรูปโดยแช่น้ำ สำหรับใส่ในซุปหรืออาหารอื่น
06.8.3	**เต้าหู้**
	เต้าหู้ได้จากนำถั่วเหลืองแห้งมาแช่น้ำ บดละเอียด และ กรอง นำส่วนที่เป็นของเหลวมาทำให้เป็นก้อนโดยใช้สารที่ทำให้เกิดการตกตะกอน แล้วนำมาใส่ในแม่พิมพ์ ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้อาจมีเนื้อสัมผัสหลายลักษณะ เช่น ชนิดอ่อน ชนิดกึ่งแข็ง และชนิดแข็ง
06.8.4	**เต้าหู้กึ่งแข็ง**
	เต้าหู้กึ่งแข็ง (Semi-dehydrated soybean curd) ผลิตจากเต้าหู้อ่อนที่บีบน้ำออกบางส่วนระหว่างการทำให้เป็นก้อนในแม่พิมพ์ โดยเต้าหู้กึ่งแข็งจะมีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ 62 และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น
06.8.4.1	**เต้าหู้กึ่งแข็งต้มหรือเคี่ยวกับซอส**
	เต้าหู้กึ่งแข็งนำมาต้มหรือเคี่ยวกับซอสข้น เช่น ซอสมิโซะ ซีอิ๊วดำ ทำให้เต้าหู้ดูดซับสีและรสชาติของซอส หรือซีอิ๊ว และมีเนื้อสัมผัสที่นุ่มขึ้น
06.8.4.2	**เต้าหู้กึ่งแข็งทอด**
	เต้าหู้กึ่งแข็งนำมาทอด ซึ่งอาจรับประทานได้ทันที หรือนำมาประกอบอาหารอื่นๆ เช่น ต้มพะโล้

06.8.4.3	**เต้าหู้กึ่งแข็งอื่นๆ**
	เต้าหู้ชนิดกึ่งแข็งอื่นๆ รวมถึงเต้าหู้ย่าง และเต้าหู้บดที่อาจจะผสมกับส่วนประกอบหรือเครื่องปรุงชนิดอื่นๆ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์เต้าหู้กึ่งแข็งต้มหรือเคี่ยวกับซอสตามหมวด 06.8.4.1 และผลิตภัณฑ์เต้าหู้กึ่งแข็งทอดหมวด 06.8.4.2
06.8.5	**เต้าหู้แห้ง**
	เต้าหู้แห้ง (Dehydrated soybean curd) คือ เต้าหู้ที่ถูกเอาความชื้นออกทั้งหมดโดยผ่านกระบวนการแช่แข็ง บ่ม และการทำแห้ง สามารถบริโภคโดยตรง หรือทำให้คืนรูปโดยการแช่น้ำ หรือซอส หรือนำไปทอด หรือตุ๋นในซอส
06.8.6	**ถั่วเหลืองหมัก**
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากถั่วเหลืองที่ผ่านการนึ่งและหมักด้วยหัวเชื้อตั้งต้นจากเชื้อราหรือแบคทีเรีย ผลิตภัณฑ์มีลักษณะนุ่ม มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะ
06.8.7	**เต้าหู้หมัก**
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการหมักเต้าหู้ทั้งก้อน โดยผลิตภัณฑ์ที่ได้มีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม มีกลิ่นเฉพาะ อาจมีสีแดง สีเหลืองอ่อน หรือสีเทาแกมเขียว
06.8.8	**ผลิตภัณฑ์อื่นๆที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก**
	ผลิตภัณฑ์อื่นๆ จากถั่วเหลืองที่มีโปรตีนถั่วเหลืองเป็นองค์ประกอบหลัก
07.0	**ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)**
	ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของแป้งที่ได้จากธัญชาติซึ่งมีส่วนประกอบของกลูเตน (Gluten) เช่น แป้งข้าวสาลี แป้งข้าวบาร์เลย์ แป้งข้าวไรย์ เป็นต้น หรือไม่มีส่วนประกอบของกลูเตนก็ได้ เช่น แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวโพด เป็นต้นแล้วนำมาผ่านความร้อน เช่น อบ นึ่ง ทอด เป็นต้น โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้ ได้แก่ ขนมปัง ขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูปตามหมวด 07.1 และขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป ตามหมวด 07.2
07.1	**ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป**
	ขนมปังและขนมอบทุกชนิดที่ไม่มีการแต่งเติมรสชาติ (Plain) รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว
07.1.1	**ขนมปังและโรล**
	ขนมปังและโรลที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยยีสต์และขนมปังที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยผงฟู
07.1.1.1	**ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์**
	ขนมปังและโรลที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยยีสต์
07.1.1.2	**ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู**
	ขนมปังและโรลที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยผงฟู เช่น โซเดียมไบคาร์บอเนต เบกกิ้งโซดา
07.1.2	**แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน**
	แครกเกอร์ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีลักษณะบาง กรอบ ทำจากโด (Dough) ชนิดที่ไม่หวาน ไม่รวมถึง แครกเกอร์ที่มีรสหวาน หรือที่มีการเติมกลิ่นรส (เช่น กลิ่นรสชีส) ตามหมวด 07.2.1
07.1.3	**ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ**
	ผลิตภัณฑ์ขนมอบทุกชนิดที่ไม่หวาน และบิสกิตที่ขึ้นฟู โดยใช้ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดา ไม่รวมถึง บิสกิตแบบอังกฤษ เช่น คุกกี้หรือแครกเกอร์รสหวาน ตามหมวด 07.2.1

07.1.4	**ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ**
	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมปังที่ใช้เป็นไส้และส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำไส้ โดเตรียมสำเร็จ และเกล็ดขนมปังสำหรับชุบทอด ไม่รวมถึง ส่วนผสมสำเร็จรูปตามหมวด 07.1.6
07.1.5	**หมั่นโถว ซาลาเปา**
	ผลิตภัณฑ์ตามแบบเอเชียตะวันออก ได้จากการนำผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวเจ้าที่ทำให้ขึ้นฟูหรือไม่ขึ้นฟูก็ได้ ไปผ่านกระบวนการนึ่ง ผลิตภัณฑ์อาจมีไส้หรือไม่ก็ได้
07.1.6	**ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5**
	ส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ซึ่งอาจต้องนำมาผสมส่วนผสมอื่น (เช่น น้ำ นม น้ำมัน เนยสด ไข่) เพื่อนวดเป็นโด (Dough) สำหรับทำเป็นผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1 - 07.1.5 ไม่รวมถึง ส่วนผสมสำเร็จรูปตามหมวด 07.2.3
07.2	**ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป**
	ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ เช่น รสหวาน รสเค็ม ตามหมวด 07.2.1-07.2.2 และส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ตามหมวด 07.2.3
07.2.1	**เค้ก คุกกี้ และพาย**
	ผลิตภัณฑ์ที่บริโภคในลักษณะขนมหวานหรือปรุงแต่งรสชาติ
07.2.2	**ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ**
	ผลิตภัณฑ์ที่บริโภคในลักษณะขนมหวานหรืออาหารเช้า ทั้งที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์และ/หรือขึ้นฟูด้วยผงฟู (หวาน/เค็ม), และขนมหวานจากแป้ง (flour confectionary) เป็นต้น
07.2.3	**ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2**
	ส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ซึ่งอาจต้องนำมาผสมส่วนผสมอื่น (เช่น น้ำ นม น้ำมัน เนยสด ไข่) เพื่อนวดเป็นโด (Dough) รวมถึงโดเตรียมสำเร็จ สำหรับทำเป็นผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1 - 07.2.2 ไม่รวมถึง โด (Dough) ตามหมวด 07.1.4 และส่วนผสมสำเร็จรูป ตามหมวด 07.1.6
08.0	**เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์**
	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ทุกชนิดจากเนื้อสัตว์ ที่รวมถึงจากสัตว์ปีก สัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ทั้งที่เป็นเนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่งหรือบดที่ยังดิบหรือผ่านการแปรรูป
08.1	**เนื้อสัตว์สด**
	เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ยังสด จะไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร แต่ใช้ได้ในกรณีจำเป็น เช่น ให้มีการใช้สีเพื่อประทับตราหรือทำเครื่องหมาย อาจเคลือบผิวหรือคลุกเนื้อสัตว์สดด้วยผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร ตามหมวด 04.1.2.8 หรือเครื่องเทศ ตามหมวด 12.2 ตัวอย่างเช่น ไก่ทาขมิ้น
08.1.1	**เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง**
	เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ทั้งตัว ชาก หรือตัดแต่ง ที่ยังดิบ โดยไม่ผ่านกรรมวิธีใดๆ
08.1.2	**เนื้อสัตว์สดบด**
	เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ยังดิบและผ่านการบด หรือถอดกระดูก ซึ่งอาจมีหรือไม่มีการเคลือบผิวหรือชุบแป้ง

08.2	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี**
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแปรรูปโดยผ่านกรรมวิธีต่างๆ ทั้งที่ไม่ใช้ความร้อนตามหมวด 08.2.1 และใช้ความร้อนตามหมวด 08.2.2
08.2.1	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแปรรูปโดยไม่ใช้ความร้อน**
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้น หรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยผ่านกระบวนการต่างๆ เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (Drying) การดอง (Pickling) เพื่อช่วยถนอมหรือยืดอายุการเก็บรักษา โดยยังไม่ผ่านความร้อน
08.2.1.1	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน**
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยการหมักด้วยเกลือโซเดียมคลอไรด์ อาจหมักแบบแห้งโดยการทาเกลือบริเวณพื้นผิวของชิ้นเนื้อ หรือหมักแบบเปียกโดยการแช่ชิ้นเนื้อในน้ำเกลือ หรือฉีดน้ำเกลือ เข้าไปในชิ้นเนื้อ อาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงการรมควันและการดอง
08.2.1.2	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้ง โดยไม่ใช้ความร้อน**
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดย อาจผ่านการหมักเกลือ (Curing) หรือทำเค็ม (Salting) ตามหมวด 08.2.1.1 แล้วทำให้แห้ง หรืออาจทำให้แห้งโดยไม่ผ่านการหมักเกลือหรือทำเค็มก็ได้ การทำให้แห้ง เช่น การตากแห้ง การใช้ลมร้อนหรือภายใต้ความดัน เป็นต้น
08.2.1.3	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน**
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้น หรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยกระบวนการหมักดอง (Fermentation) ด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติคและเกลือ
08.2.2	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งตัวหรือตัดแต่งทำให้สุกโดยใช้ความร้อน**
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและทำให้สุกโดยใช้ความร้อน (ทั้งที่หมักแล้วทำให้สุก หรือทำแห้งแล้วทำให้สุก) รวมถึงการสเตอริไรส์ และการบรรจุกระป๋อง
08.2.3	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแช่เยือกแข็ง**
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้น หรือตัดแต่งทั้งดิบและสุกที่ผ่านการแช่เยือกแข็ง
08.3	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี**
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ที่ได้จากการบดและถอดกระดูก และผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (Drying) การดอง (Pickling) ทั้งที่ไม่ผ่านความร้อน ตามหมวด 08.3.1 และผ่านความร้อน ตามหมวด 08.3.2

08.3.1	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ไม่ผ่านความร้อน**
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ได้จากการบดและถอดกระดูก และผ่านกรรมวิธีต่างๆ โดยไม่ผ่านความร้อน เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (drying) การดอง (Pickling)
08.3.1.1	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน**
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ได้จากการบดและถอดกระดูกและผ่านการหมัก (Curing) หรือการหมักด้วยเกลือโซเดียม คลอไรด์ (Salting) มีทั้งการหมักแบบแห้งโดยการทาเกลือบริเวณพื้นผิวของชิ้นเนื้อ หรือการหมักแบบเปียกโดยการแช่เนื้อสัตว์ในน้ำเกลือ หรือฉีดน้ำเกลือเข้าไปในชิ้นเนื้อ การหมักอาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงการรมควันและการดอง
08.3.1.2	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน**
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ได้จากการบดและถอดกระดูกอาจผ่านการหมัก (Curing) หรือทำเค็ม (Salting) ตามหมวด 08.3.1.1 แล้วทำให้แห้ง หรืออาจทำให้แห้งโดยไม่ผ่านการหมัก การทำให้แห้ง เช่น การใช้ลมร้อนหรือภายใต้ความดัน เป็นต้น
08.3.1.3	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน**
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ บดและถอดกระดูก ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง (Fermentation) ด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติคและเกลือ
08.3.2	**เนื้อสัตว์บดทำให้สุกโดยใช้ความร้อน**
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ บดและทำให้สุกโดยผ่านความร้อน (ทั้งที่หมักแล้วทำให้สุก หรือทำแห้งแล้วทำให้สุก) รวมถึงการสเตอริไรส์ และการบรรจุกระป๋อง
08.3.3	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดแช่เยือกแข็ง**
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ บดและถอดกระดูก ทั้งที่ทำให้สุกทั้งหมดหรือสุกบางส่วน ที่ผ่านการแช่เยือกแข็ง
08.4	**ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก**
	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอกชนิดทานได้ เช่น ไส้เทียมที่ทำจากคอลลาเจน เซลลูโลส หรือสารสังเคราะห์เกรดอาหาร หรือไส้จากธรรมชาติ
09.0	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ**
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ ซึ่งรวมถึงสัตว์น้ำที่มีกระดูกสันหลัง เช่น ปลา วาฬ สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง เช่น แมงกะพรุน หอยเม่ง ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยทาก เป็นต้น สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็นต้น และสัตว์น้ำสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนัง เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้น ทั้งที่เป็นสัตว์น้ำที่ยังดิบ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำอาจเคลือบผิวหรือคลุกด้วยเครื่องเทศก่อนจำหน่ายต่อผู้บริโภค หรือที่ผ่านการแปรรูป

09.1	**สัตว์น้ำสด**
	สัตว์น้ำสด หมายถึง ปลาหรือสัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ผ่านการเตรียมหรือการแปรรูปใดๆ ยกเว้นการแช่เย็น เก็บในน้ำแข็ง หรือการแช่แข็ง หลังการจับจากทะเล ทะเลสาบ แม่น้ำหรือแหล่งน้ำอื่นๆ เพื่อรักษาความสดและป้องกันการเน่าเสีย
09.1.1	**ปลาสด**
	เนื้อปลาและไข่ปลาทุกชนิดที่ยังสด
09.1.2	**สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา**
	สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง หอยชนิดต่างๆ สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนังที่ยังสด
09.2	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี**
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปโดยผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การรมควัน (Smoked), การทำแห้ง (Dried), การหมักดอง(Fermented), การหมักเกลือ (Salted) และการแช่แข็งซึ่งอาจต้องนำไปปรุงสุกก่อนบริโภค รวมถึงผลิตภัณฑ์ปรุงสุกพร้อมบริโภค
09.2.1	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง**
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ยังสด รวมถึงที่ผ่านการปรุงสุกบางส่วนหรือทั้งหมด แล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง หรือการแช่เยือกแข็งอย่างรวดเร็ว (Quick-freezing)
09.2.2	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชุบแป้งแช่เยือกแข็ง**
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่นำมาชุบแป้ง ไข่ หรือขนมปังป่น โดยยังไม่ผ่านการปรุงสุกหรือผ่านการปรุงสุกบางส่วนหรือทั้งหมด แล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง
09.2.3	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบดแช่เยือกแข็ง**
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำยังไม่ผ่านการปรุงสุกและบดละเอียดแล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง
09.2.4	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำปรุงสุกหรือทอด**
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ปรุงสุกหรือทอดพร้อมบริโภค
09.2.4.1	**ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก**
	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลาอาจเป็นทั้งตัว ชิ้นส่วน หรือบด ที่ผ่านการนึ่ง ต้ม และการทำให้สุกด้วยวิธีอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ปลาและผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทอด ตามหมวด 09.2.4.3 และผลิตภัณฑ์เนื้อปลาบดแบบเอเชียตะวันออก ตามหมวด 09.3.4
09.2.4.2	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลาปรุงสุก**
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ได้แก่ สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง เช่น แมงกะพรุน หอยเม่น ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยทาก เป็นต้น สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็นต้น และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนัง เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้น ที่ผ่านการนึ่ง ต้ม และการทำให้สุกด้วยวิธีอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ข้างต้นที่ผ่านการทำให้สุกด้วยวิธีการทอด ตามหมวด 09.2.4.3
09.2.4.3	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้งย่าง**
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพร้อมบริโภคทันที เตรียมจากสัตว์น้ำทั้งตัวหรือตัดเป็นชิ้นส่วน อาจชุบแป้ง ไข่ หรือขนมปังป่นหรือไม่ก็ได้ แล้วนำไปทอด อบ ปิ้ง หรือย่าง อาจเติมซอสหรือน้ำมัน แล้วนำไปบรรจุในภาชนะหรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง

09.2.5	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง**
	- สัตว์น้ำรมควัน (Smoking) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งไปทำให้แห้งโดยตรงหรือผ่านการต้มก่อนการทำแห้ง อาจมีการหมักเกลือหรือไม่ก็ได้ แล้วนำไปรมควันโดยอาจใช้ขี้เลื่อยเป็นเชื้อเพลิง - สัตว์น้ำแห้ง (Drying) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปตากแห้งโดยใช้แสงอาทิตย์หรือทำให้แห้งโดยตรงหรือผ่านการต้มก่อนการทำแห้งโดยใช้ตู้อบ ผลิตภัณฑ์อาจมีการหมักเกลือหรือไม่ก็ได้ - สัตว์น้ำทำเค็ม (Salting) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปทาเกลือหรือแช่ในน้ำเกลือ ซึ่งกระบวนการผลิตแตกต่างไปจากการดอง (Pickled) และการแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (Marinated) ตามหมวด 09.3 - สัตว์น้ำหมักเกลือ (Curing) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการทำเค็ม (Salting) แล้วนำไปรมควัน - สัตว์น้ำหมักดอง (Fermenting) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำผ่านกระบวนการหมักด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติคและเกลือ
09.3	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร**
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร เช่น การแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (Marinating) การดอง (Pickling) หรือการปรุงสุกบางส่วน ซึ่งผลิตภัณฑ์จะมีอายุการเก็บรักษาสั้น
09.3.1	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์**
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (marination) อาจใส่เกลือและเครื่องเทศหรือสมุนไพรหรือไม่ก็ได้บรรจุในขวดแก้วหรือกระป๋องซึ่งมีอายุการเก็บรักษาสั้น ผลิตภัณฑ์บางชนิดอาจนำไปแช่ในวุ้น (Jelly) จากการนำสัตว์น้ำไปปรุงให้สุกหรือนึ่งเพื่อทำให้เนื้อนุ่ม และเติมน้ำส้มสายชูหรือไวน์เกลือและวัตถุกันเสียแล้วทำให้แข็งตัวในวุ้น (Jelly)
09.3.2	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง**
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการดองในสารละลายที่มีส่วนผสมระหว่างเกลือและน้ำส้มสายชูหรือแอลกอฮอล์ หรือสารละลายด่าง หรือดองในน้ำเกลือเข้มข้น (brine)
09.3.3	**คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ**
	ผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาโดยทั่วไปจะผ่านการล้าง ทำเค็ม และบ่มจนมีลักษณะใสแล้วนำมาบรรจุในภาชนะแก้วหรือภาชนะที่เหมาะสม และไข่จากปลาชนิดอื่นๆ ทั้งปลาทะเลและปลาน้ำจืด อาจเติมเกลือ เครื่องเทศ สีผสมอาหารหรือใช้วัตถุกันเสีย <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่ผ่านกรรมวิธีถนอมอาหาร เช่น การพาสเจอร์ไรซ์ ตามหมวด 09.4 หรือผ่านการแช่เยือกแข็ง ตามหมวด 09.2.1 หรือปรุงสุก ตามหมวด 09.2.4.1 หรือผ่านการรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง ตามหมวด 09.2.5 และไข่ปลาสด ตามหมวด 09.1.1
09.3.4	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3**
	ผลิตภัณฑ์หมวดนี้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหารนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 ซึ่งมักเป็นผลิตภัณฑ์ของทางเอเชียตะวันออก ตัวอย่างเช่น ปลาสดที่บดหรือกากที่เหลือจากการทำน้ำปลาผสมกับแป้งสาลีรำข้าวหรือถั่วเหลืองเป็นต้นผลิตภัณฑ์อาจมีการหมักด้วยก็ได้

09.4	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง**
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ยืดอายุการเก็บรักษาโดยอาจบรรจุในน้ำมันหรือซอส โดยบรรจุในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท และผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรซ์หรือแคนนิ่ง ไม่รวมถึง สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด ตามหมวด 09.2.4
10.0	**ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่**
	ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ ซึ่งรวมถึง ไข่สดทั้งฟอง ตามหมวด 10.1 ผลิตภัณฑ์จากไข่ ตามหมวด 10.2 และผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่มีไข่เป็นส่วนประกอบตามหมวด 10.3 และ หมวด 10.4
10.1	**ไข่สดทั้งฟอง**
	ไข่สดทั้งฟองที่โดยทั่วไปจะไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารแต่อาจมีการใช้สีเพื่อการตกแต่ง, ย้อม หรือประทับตราหรือเครื่องหมายหรือ สัญลักษณ์บนเปลือกไข่เท่านั้น
10.2	**ผลิตภัณฑ์จากไข่**
	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนไข่สดในสูตรอาหารหรือใช้เป็นอาหาร มีทั้งชนิดที่ผลิตจากไข่สด โดยมีไข่แดงและไข่ขาวรวมกันซึ่งทำจากไข่ทั้งฟอง หรือมีเฉพาะไข่ขาวหรือมีเฉพาะไข่แดง ซึ่งจะนำไปผ่านกระบวนการต่างๆ เพื่อผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ไข่เหลว, ไข่แช่เยือกแข็ง, ไข่ผงหรือแห้ง
10.2.1	**ผลิตภัณฑ์ไข่เหลว**
	ผลิตภัณฑ์ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาวหรือไข่แดง นำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ และใช้สารเคมีเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เช่น การเติมเกลือ
10.2.2	**ผลิตภัณฑ์ไข่แช่เยือกแข็ง**
	ผลิตภัณฑ์ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง นำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์แล้วและนำมาแช่เยือกแข็ง
10.2.3	**ผลิตภัณฑ์ไข่ผงหรือแห้ง**
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแยกน้ำตาลออกจากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง แล้วนำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์และทำให้แห้ง
10.3	**ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร**
	ผลิตภัณฑ์ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหารแบบเอเชียตะวันออก
10.4	**ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก**
	ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลักในลักษณะที่พร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์ที่เตรียมมาจากส่วนผสมสำเร็จรูป
10.5	**ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค**
	ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคที่ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง ที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อน อาจทำให้สุกหรือสุกบางส่วนก็ได้ และอาจปรุงแต่งสี กลิ่น รส รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่มีการบริโภคในลักษณะขนมหวาน ตามหมวด 10.4

11.0	**สารให้ความหวานและน้ำผึ้ง**
	น้ำตาล สารให้ความหวานแทนน้ำตาลและน้ำผึ้ง ทั้งในรูปแบบผงและเหลว
11.1	**น้ำตาลทรายและน้ำตาลทรายขาว**
	สารให้ความหวานที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ตามหมวด 11.1.1- 11.1.5
11.1.1	**น้ำตาลทรายขาว เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส เด็กซ์โตรสโม-โนไฮเดรต และฟรุกโตส**
	- น้ำตาลทรายขาว คือ น้ำตาลซูโครส (Sucrose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ โดยมีค่าโพลาไรซ์เซชั่นไม่น้อยกว่า 99.7 สเกลของน้ำตาลสากล - เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) คือ น้ำตาลดี-กลูโคส (D-glucose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์โดยปราศจากผลึกของน้ำ - เด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) คือ น้ำตาลดี-กลูโคส (D-glucose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ โดยมีผลึกของน้ำ 1 โมเลกุล - ฟรุกโตส (Fructose) คือ น้ำตาลดี-ฟรุกโตส (D-fructose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์
11.1.2	**น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง**
	- น้ำตาลผงหรือน้ำตาลไอซิ่ง (Icing sugar) คือ น้ำตาลทรายขาวที่ทำให้เป็นผง อาจเติมสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (Anticaking agents) หรือไม่ก็ได้ - เด็กซ์โตรสผงหรือเด็กซ์โตรสไอซิ่ง (Icing dextrose) คือ เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) หรือเด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) ทำให้เป็นผง หรือนำทั้งสองชนิดผสมกัน อาจเติมสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (Anticaking agents) หรือไม่ก็ได้
11.1.3	**น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย**
	- น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด (Soft white sugar) คือ น้ำตาลทรายสีขาวที่ยังมีความชื้นซึ่งถูกทำให้บริสุทธิ์ - น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด (Soft brown sugar) คือ น้ำตาลทรายสีน้ำตาลอ่อนจนถึงสีน้ำตาลเข้มที่ยังชื้นซึ่งยังไม่ถูกทำให้บริสุทธิ์ - กลูโคสไซรัป (Glucose syrup) คือ สารละลายเข้มข้นของแซคคาไรด์(Saccharides) ที่มีคุณค่าทางโภชนาการซึ่งได้จากการย่อยสลายสตาร์ช (Starch) หรืออินนูลิน (Inulin) ซึ่งถูกทำให้บริสุทธิ์ - กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง (Dried glucose syrup) คือ กลูโคสไซรัปที่ถูกนำมาระเหยน้ำออกบางส่วน - น้ำตาลอ้อย (Raw cane sugar) คือ น้ำตาลซูโครสที่ผ่านการตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์บางส่วนจากน้ำอ้อยที่ทำให้บริสุทธิ์บางส่วน และไม่ผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์อีกครั้ง
11.1.3.1	**กลูโคสไซรัปชนิดแห้งที่ใช้ในการผลิตอาหาร**
	กลูโคสไซรัป ตามหมวด 11.1.3 ซึ่งทำให้เป็นผงหรือแห้งที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร เช่น กระบวนการผลิตลูกกวาดและขนมหวานอื่น ตามหมวด 05.2
11.1.3.2	**กลูโคสไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ในการผลิตอาหาร**
	กลูโคสไซรัป ตามหมวด 11.1.3 ซึ่งไม่เป็นผงหรือแห้งที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร เช่น กระบวนการผลิตลูกกวาดและขนมหวานอื่นตามหมวด 05.2

11.1.4	**แลกโตส**
	แลกโตส (Lactose) คือ น้ำตาลที่เป็นองค์ประกอบตามธรรมชาติของนมโดยทั่วไปได้จากเวย์ที่นำมาผ่านการตกผลึก อาจเป็นชนิดแอนไฮดรัส (ปราศจากน้ำ) หรือเป็นชนิดที่มีน้ำ 1 โมเลกุล หรือทั้งสองชนิดผสมกัน
11.1.5	**น้ำตาลขาวชนิดผลึก**
	น้ำตาลขาวชนิดผลึก (Plantation หรือ mill white sugar) คือ น้ำตาลที่ได้จากการตกผลึกซูโครส (Sucrose) และทำให้บริสุทธิ์โดยมีค่าโพลาไรส์เซชั่นไม่ต่ำกว่า 99.5 สเกลของน้ำตาลสากล
11.2	**น้ำตาลทรายแดง**
	น้ำตาลทรายแดงมีสีออกน้ำตาล หรือเหลือง ที่มีขนาดเม็ดน้ำตาลหยาบ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย ตามหมวด 11.1.3
11.3	**น้ำเชื่อมและไซรัป**
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการทำน้ำตาลให้บริสุทธิ์ ได้แก่ น้ำเชื่อมหรือไซรัปที่ยังไม่ได้ผ่านกระบวนการตกผลึกหรือ ทรีเคิล (Treacle) และกากน้ำตาลหรือโมลาส (Molasses) น้ำตาลอินเวิร์ท (Invert sugar) คือ ส่วนผสมของน้ำตาลกลูโคสและน้ำตาลฟรุกโตสซึ่งได้จากกระบวนการไฮโดรไลซิส (Hydrolysis) รวมถึง ผลผลิตจากกระบวนการผลิตน้ำตาลทุกชนิด ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย ตามหมวด 11.1.3
11.4	**น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น ที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม**
	น้ำเชื่อมที่ใช้ปรุงแต่งรสหวาน หรือที่ใช้ราดหน้าขนมและไอศกรีม รวมถึงน้ำตาลที่ใช้โรย หรือแต่งหน้าหน้าขนม
11.5	**น้ำผึ้ง**
	น้ำผึ้ง หมายถึง สารธรรมชาติที่เป็นของเหลวชนิดหวานที่ผึ้งผลิตขึ้น จากการเก็บสะสมน้ำหวานจากดอกไม้หรือพืช รวมกับสารเฉพาะในตัวผึ้ง ซึ่งถูกเก็บหรือบ่มจนเป็นน้ำผึ้งในรังผึ้ง
11.6	**สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค**
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด หรือน้ำตาลแอลกอฮอล์ (Polyols) โดยอาจผสมกับวัตถุเจือปนอาหารอื่นหรือสารที่มีคุณค่าทางโภชนาการอื่น เช่น คาร์โบไฮเดรต อาจอยู่ในรูปของผง เม็ดหรือของเหลว เพื่อขายโดยตรงแก่ผู้บริโภค นำไปใช้สำหรับเติมในอาหารให้ความหวานแทนน้ำตาล ไม่รวมถึง สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จัดเป็นวัตถุเจือปนอาหาร
12.0	**เกลือ เครื่องเทศ ซุป ซอส สลัดและผลิตภัณฑ์จากโปรตีน**
	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งเพื่อเพิ่มกลิ่นและรสให้กับอาหาร (ได้แก่ เกลือและสารที่ใช้แทนเกลือ เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส) ซอส น้ำส้มสายชู มัสตาร์ด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง รวมถึงผลิตภัณฑ์โปรตีนที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง
12.1	**เกลือและสารที่ใช้แทนเกลือ**
	เกลือ ตามหมวด 12.1.1 และสารที่ใช้แทนเกลือ ตามหมวด 12.1.2 ที่ใช้ปรุงรสอาหาร

12.1.1	**เกลือ**
	เกลือโซเดียมคลอไรด์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร รวมถึงชนิดที่มีการเติมไอโอดีน หรือเติมฟลูออไรด์และไอโอดีน หรือแร่ธาตุอื่นๆ และเกลือที่มีผลึกขนาดใหญ่ (Dendritic salt) อยู่ในรูปแบบ ผลึก ผง หรือของเหลว
12.1.2	**สารที่ใช้แทนเกลือ**
	สารที่ใช้แทนเกลือที่ใช้เป็นเครื่องปรุงรสเพื่อลดปริมาณโซเดียม
12.2	**เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส**
	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร เพื่อเพิ่มรสชาติให้กับอาหาร ตามหมวด 12.2.1 - 12.2.2
12.2.1	**เครื่องเทศ**
	เครื่องเทศเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากพืช ทั้งชนิดสดและแห้ง อาจบดหรือไม่ก็ได้ หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเครื่องเทศหลายชนิดมาผสมกันโดยมีเครื่องเทศเป็นส่วนประกอบหลัก และอาจมีส่วนผสมอื่น เช่น กะปิ น้ำปลา เกลือ น้ำตาลด้วย อยู่ในรูปผงหรือกึ่งแข็งกึ่งเหลว เพื่อใช้สำหรับปรุงและเพิ่มรสชาติให้อาหาร
12.2.2	**เครื่องปรุงรส**
	เครื่องปรุงรส (Seasoning และ Condiments) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสพร้อมบริโภค (เช่น ซอสมะเขือเทศ มายองเนส มัสตาร์ด) หรือเครื่องเคียงจำพวกผักดองประเภทต่างๆ
12.3	**น้ำส้มสายชูหมัก**
	น้ำส้มสายชูหมักที่ได้จากการหมักเอทานอลจากแหล่งต่างๆ (เช่น ไวน์ หรือไซเดอร์ เป็นต้น) รวมถึงน้ำส้มสายชูหมักที่นำมาผ่านกระบวนการกลั่น
12.4	**มัสตาร์ด**
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการบดเมล็ดมัสตาร์ด (Mustards) โดยทั่วไปเป็นเมล็ดที่เอาไขมันออกไปแล้วผสมกับน้ำ น้ำส้มสายชู เกลือ น้ำมัน และเครื่องเทศอื่นๆ
12.5	**ซุป**
	ผลิตภัณฑ์ซุป (Soups) และซุปใส (Broths) ที่พร้อมบริโภค อาจมีน้ำหรือนมหรือกะทิ หรือไขมันจากพืช (creamer) เป็นส่วนประกอบหลัก ทั้งนี้รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes)
12.5.1	**ซุปพร้อมบริโภค**
	ผลิตภัณฑ์ซุปและซุปใสพร้อมบริโภคที่มีน้ำ (เช่น น้ำต้มผัก เนื้อสัตว์ หรือปลา) นม กะทิ หรือ ไขมันจากพืช (creamer) เป็นส่วนประกอบหลัก อาจมีส่วนประกอบอื่นๆ (เช่น ผัก, เนื้อ, เส้นก๋วยเตี๋ยว) หรือไม่ก็ได้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่งและการแช่เยือกแข็ง โดยไม่ต้องนำไปคืนรูป
12.5.2	**ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซุป**
	ผลิตภัณฑ์ซุปสำเร็จรูปเข้มข้น นำมารับประทานโดยการคืนรูปหรือผสมด้วยน้ำหรือนมเพื่อให้ได้ซุปพร้อมบริโภค อาจมีส่วนประกอบอื่นๆ (เช่น ผัก, เนื้อ, เส้นก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น) หรือไม่ก็ได้ มีทั้งในรูปแบบข้น ของเหลวเข้มข้น ผง เกล็ด เม็ด กึ่งแข็งกึ่งเหลว หรือ ก้อน
12.6	**ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน**
	ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสพร้อมบริโภค ตัวอย่างเช่น น้ำเกรวี่ หรือน้ำสลัด รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ที่จะต้องคืนรูปก่อนบริโภค ได้แก่ ซอสอิมัลชัน ตามหมวด 12.6.1 ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน ตามหมวด 12.6.2 ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ ตามหมวด 12.6.3 และซอสใส ตามหมวด 12.6.4

12.6.1	**ซอสอิมัลชัน**
	ผลิตภัณฑ์ซอส น้ำเกรวี่ (Gravies) น้ำสลัดที่เป็นอิมัลชัน และเครื่องจิ้ม ประเภทน้ำมันหรือไขมันในน้ำ (Oiil/Fat in water) มีการใช้อิมัลซิไฟล์เออร์ (Emulsifier) หรือผ่านกระบวนการ Homogenization โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน
12.6.2	**ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน**
	ผลิตภัณฑ์ซอส น้ำเกรวี่ (Gravies) และน้ำสลัด ที่มีส่วนผสมของ น้ำ กะทิ น้ำมัน ไขมันจากพืช (creamer) หรือ นม ก็ได้ รวมถึงซอสที่ทำจากนม ครีมผสมกับแป้ง และเนยหรือน้ำมันเล็กน้อย อาจใส่สมุนไพรเพื่อปรุงแต่งกลิ่นรส หรืออาจมีส่วนประกอบอื่นๆ เช่น ผัก เนื้อสัตว์ เป็นต้น
12.6.3	**ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่**
	ซอสและเกรวี่ (Gravies) เข้มข้น โดยทั่วไปเป็นชนิดผง ข้น ของเหลว เกล็ด ก้อน เม็ด เพื่อนำมาผสมกับนม น้ำ น้ำมัน หรือของเหลวอื่นๆ เพื่อเตรียมเป็นซอสหรือน้ำเกรวี่ ในหมวด 12.6.1 หรือ 12.6.2
12.6.4	**ซอสใส**
	ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะใส ไม่เป็นอิมัลชัน ซึ่งมีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักเนื้อสัตว์ด้วยน้ำกับเกลือหรือไม่ก็ได้ โดยต้องไม่มีการเติมส่วนประกอบอื่น เช่น นม ครีม ไขมัน แป้ง เป็นต้น สำหรับใช้ปรุงรสหรือเป็นส่วนประกอบของอาหาร
12.7	**สลัดและผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช**
	- สลัดผสมสำเร็จรูป อาจมีการเติมผัก เส้น หรือเนื้อสัตว์ หรือไม่ก็ได้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก - ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายแซนวิช (Sandwich spread)หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำมันพืชหรือน้ำมันพืชผสมกับไข่แดง ให้เป็นเนื้อเดียวกัน (emulsion) ผสมผักดอง ปรุงแต่งรสด้วยน้ำส้มสายชูและ/หรือน้ำมะนาว และ ส่วนประกอบอื่นอาจผสมแป้งสุกและ/หรือเนื้อสัตว์ ใช้สำหรับปรุงแต่งรสอาหาร ไม่รวมถึง ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียด สำหรับใช้ทาหรือป้าย ตามหมวด 04.2.2.5 และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายที่มีนัทหรือโกโก้เป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 05.1.3
12.8	**ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน**
	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ไม่รวมถึง ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหาร
12.9	**เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง**
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากถั่วเหลืองและส่วนประกอบอื่นๆ ซึ่งนำไปใช้เป็นเครื่องปรุงรส
12.9.1	**ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก**
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองกับเกลือ น้ำ และส่วนประกอบอื่นๆ ซึ่งใช้สำหรับเตรียมซุป น้ำสลัด หรือเครื่องปรุงรส เป็นต้น
12.9.2	**ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลือง**
	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากถั่วเหลือง หรือใช้กรรมวิธีอื่น เช่น การใช้กรดย่อยถั่วเหลือง เป็นต้น ทั้งชนิดเหลวและผง
12.9.2.1	**ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก**
	ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะใส ไม่เป็นอิมัลชัน ได้จากการหมักถั่วเหลือง ธัญชาติ เกลือและน้ำ

12.9.2.2	**ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก**
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการย่อยถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากพืชชนิดอื่นด้วยกรด (เช่น กรดไฮโดรคลอริก) แล้วทำให้เป็นกลางด้วยด่าง (เช่น โซเดียมคาร์บอเนต) แล้วกรอง
12.9.2.3	**ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2**
	ผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นอิมัลชัน ได้จากผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก และ/หรือ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก ที่เติมน้ำตาลหรืออาจมีการปรุงรสอื่นๆ และ/หรือผ่านกระบวนการเคี่ยวไหม้ (Caramelization) อย่างใดอย่างหนึ่งหรือทั้งสองอย่างก็ได้
12.10	**ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง**
	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง ไม่รวมถึง โปรตีนจากนมที่เป็นเคซีนและเคซีเนตตามหวด 01.5.1
13.0	**อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ**
	อาหารที่ผลิตขึ้นโดยมีกรรมวิธีหรือสูตรหรือส่วนประกอบเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษอันเนื่องมาจากสภาวะทางกายภาพ หรือสรีรวิทยา หรือความเจ็บป่วย หรือความผิดปกติของร่างกาย โดยส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์แตกต่างไปจากอาหารชนิดเดียวกันที่ใช้โดยปกติสำหรับกลุ่มบุคคลที่มีสภาวะหรือความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ เช่น อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทางการแพทย์ อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ รวมทั้งผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
13.1	**อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก**
	ผลิตภัณฑ์ที่มุ่งหมายใช้กับทารกและเด็กเล็ก ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 13.1.1, 13.1.2 และ 13.1.3
13.1.1	**นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก**
	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกสำหรับทารกอายุไม่เกิน 12 เดือน ซึ่งมีโภชนาการครบถ้วนและเพียงพอ (the sole source of nutrition) เพื่อทดแทนนมจากมารดา โดยมีองค์ประกอบที่เหมาะสมกับทารก ซึ่งอาจเป็นกรดอะมิโน โปรตีนจากถั่วเหลือง โปรตีนที่ผ่านการย่อยแล้ว (Hydrolyzed protein) โปรตีนจากนม หรือโปรตีนจากแหล่งอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปพร้อมบริโภค หรือในรูปแบบเข้มข้นหรือผงซึ่งจะต้องมีการคืนรูปก่อนบริโภค ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด 13.1.3
13.1.2	**นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก**
	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปและเด็กเล็กอายุ 1-3 ปี ซึ่งอาจเป็นกรดอะมิโน โปรตีนจากถั่วเหลือง โปรตีนที่ผ่านการย่อยแล้ว (Hydrolyzed protein) โปรตีนจากนม หรือโปรตีนจากแหล่งอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปพร้อมบริโภค หรือผงซึ่งจะต้องมีการคืนรูปก่อนบริโภค ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด 13.1.3

13.1.3	**อาหารทางการแพทย์สำหรับทารก**
	อาหารสำหรับทารกอายุไม่เกิน 12 เดือนที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษที่ผลิตขึ้นโดยกรรมวิธี หรือสูตรเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษของทารกและอาจใช้ภายใต้คำแนะนำของบุคลากรทางการแพทย์สำหรับทารกที่มีข้อจำกัดหรือผิดปกติในการบริโภค การย่อย การดูดซึม กระบวนการเมตาบอลิสม หรือสำหรับทารกที่มีความจำเป็นทางการแพทย์ ซึ่งต้องการโภชนาการเป็นพิเศษ ที่ไม่สามารถจัดการได้ด้วยการดัดแปลงอาหารทั่วไป หรืออาหารที่มีโภชนาการพิเศษเฉพาะกลุ่มอื่นๆ (other food for special dietary use) หรือใช้บริโภคร่วมกันทั้งสองอย่าง
13.2	**อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก**
	อาหารสำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปถึง 12 เดือนและเด็กเล็กอายุ 1 ปีขึ้นไปถึง 3 ปี ที่ใช้สร้างความคุ้นเคยในการบริโภคอาหารทั่วไปให้แก่ทารกและเด็กเล็ก โดยอาจอยู่ในรูปแบบพร้อมบริโภคในลักษณะต่างๆ เช่น ดูด กิน ขบเคี้ยว ดื่ม เป็นต้น หรืออยู่ในรูปแบบชิ้น ผง เข้มข้น หรือรูปแบบอื่นๆ โดยอาจนำไปผสมหรือละลายกับน้ำ นม หรือของเหลวอื่นที่เหมาะสมอื่นก่อนบริโภคก็ได้ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด 13.1.1, ผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ตามหมวด 13.1.2 และ ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารก ตามหมวด 13.1.3
13.3	**อาหารทางการแพทย์**
	อาหารสำหรับผู้ป่วยที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ที่ผลิตขึ้นโดยกรรมวิธีหรือสูตรเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษของผู้ป่วยและอาจใช้ภายใต้คำแนะนำของบุคลากรทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่มีข้อจำกัด หรือ มีความผิดปกติในการบริโภค การย่อย การดูดซึม กระบวนการเมตาบอลิสม หรือสำหรับผู้ป่วยที่มีความต้องการสารอาหารที่จำเป็นทางการแพทย์ที่ไม่สามารถจัดการโดยใช้เพียงวิธีการดัดแปลงอาหารปกติหรืออาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษหรือใช้บริโภคร่วมกันทั้งสองอย่าง ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็กตามหมวด 13.1
13.4	**อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก**
	อาหารในรูปพร้อมบริโภค ซึ่งผลิตโดยกรรมวิธี สูตรหรือส่วนประกอบที่ใช้เฉพาะควบคุมหรือลดน้ำหนัก อาจเป็นอาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้บริโภคแทนอาหารปกติทั้งวันหรือใช้แทนอาหารบางมื้อ และหมายความรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ถูกลดพลังงานหรืออาหารที่ให้พลังงานต่ำ
13.5	**อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ**
	อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง หรือ อาหารที่ใช้สำหรับบุคคลผู้มีวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ทั้งในรูปของเหลว กึ่งของเหลว และของแข็ง ใช้สำหรับเป็นส่วนหนึ่งในการเสริมสารอาหารเพื่อให้เกิดความสมดุลด้านอาหารในการเสริมสร้างโภชนาการ แต่ไม่ได้มีจุดมุ่งหมายสำหรับการควบคุมน้ำหนักหรือมีจุดประสงค์ทางการแพทย์ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 13.1-13.4 และ 13.6
13.6	**ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร**
	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้รับประทานนอกเหนือจากการรับประทานอาหารตามปกติ เพื่อประโยชน์ทางด้านส่งเสริมสุขภาพมีสารอาหารเช่น วิตามิน แร่ธาตุ เป็นต้น หรือสารอื่นเป็นองค์ประกอบในปริมาณที่ปลอดภัยในการบริโภคระยะยาว มีรูปแบบที่มิใช่รูปแบบอาหารตามปกติเช่น รูปแบบแคปซูล เม็ด ผง หรือของเหลวเป็นต้น และมีการกำหนดปริมาณให้รับประทาน

14.0	**เครื่องดื่ม**
	ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม ซึ่งรวมถึง เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ ไม่รวมถึง เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.1.4
14.1	**เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์**
	เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ได้แก่ น้ำ ตามหมวด 14.1.1 น้ำผลไม้และน้ำผัก ตามหมวด 14.1.2 น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3 เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4 และ กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรและเครื่องดื่มร้อนจากธัญชาติชนิดต่างๆ ตามหมวด 14.1.5 ทั้งนี้อาจมีแอลกอฮอล์ที่เกิดจากการหมักได้ไม่เกินร้อยละ 0.5
14.1.1	**น้ำ**
	น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำบริโภครวมถึงน้ำโซดา
14.1.1.1	**น้ำแร่ธรรมชาติและน้ำจากแหล่งธรรมชาติ**
	น้ำที่ได้โดยตรงจากแหล่งน้ำที่เกิดขึ้นเองโดยธรรมชาติ และมีแร่ธาตุต่างๆ อยู่ตามคุณสมบัติสำหรับแหล่งน้ำนั้นๆ การบรรจุจะต้องกระทำภายในบริเวณแหล่งน้ำธรรมชาติแหล่งนั้นๆ เท่านั้น โดยคุณลักษณะของน้ำแร่และน้ำจากแหล่งธรรมชาติจะมีเกลือแร่ ธาตุอาหารรอง (trace elements) หรือองค์ประกอบอื่นๆ ตามแหล่งน้ำนั้นๆ น้ำแร่ธรรมชาติ อาจมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์อยู่แล้วจากแหล่งน้ำตามธรรมชาตินั้น หรือเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์จากแหล่งอื่น หรือมีการปรับลดปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ให้น้อยลง หรือเป็นน้ำที่ไม่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ก็ได้ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำแร่ธรรมชาติ
14.1.1.2	**น้ำบริโภคและน้ำโซดา**
	น้ำบริโภคเป็นน้ำที่มิได้เป็นน้ำจากแหล่งธรรมชาติ ตามหมวด 14.1.1.1 กระบวนการผลิตอาจปรับคุณภาพน้ำโดยการกรอง การฆ่าเชื้อ หรือวิธีอื่นที่เหมาะสม อาจมีการเติมก๊าซออกซิเจนหรือก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ไม่รวมถึง น้ำที่มีการแต่งกลิ่นรส ซึ่งจัดเป็นเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4
14.1.2	**น้ำผลไม้และน้ำผัก**
	ได้แก่ น้ำผลไม้ ตามหมวด 14.1.2.1 และน้ำผัก ตามหมวด 14.1.2.2 สำหรับเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของผักและผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก จัดเป็นเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4
14.1.2.1	**น้ำผลไม้**
	น้ำผลไม้ที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภคเตรียมได้จากส่วนที่รับประทานได้ของผลไม้ผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสมที่จะสามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพ เคมี คงกลิ่นและรสชาติที่ดีและคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ชนิดนั้นไว้ ซึ่งอาจมีลักษณะใสหรือขุ่นก็ได้อาจมีการเติมเนื้อผลไม้ชนิดนั้นๆ ลงไปด้วย สามารถแบ่งได้ 3 ลักษณะ ได้แก่ 1. น้ำผลไม้ที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น บีบ คั้น เป็นต้น 2. น้ำผลไม้ที่ได้จากคืนรูปน้ำผลไม้เข้มข้นโดยใช้น้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ทั้งนี้น้ำผลไม้ที่ได้จากคืนรูปน้ำผลไม้เข้มข้นจะต้องมีปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) ไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) หรือ ตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กรณีที่ไม่มีค่า Brix level กำหนดไว้เฉพาะในภาคผนวกให้คำนวณจากปริมาณของแข็งที่อยู่ในน้ำผลไม้เข้มข้นที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิต

	3. น้ำผลไม้ที่ได้จากการใช้น้ำในกระบวนการสกัดผลไม้ดังต่อไปนี้ (1) ผลไม้ที่ไม่สามารถสกัดน้ำได้โดยวิธีทางกายภาพ (2) ผลไม้แห้ง โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในสภาพเข้มข้นหรือคืนรูปทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ที่คืนรูปแล้วจะต้องมีปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) ไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) หรือ ตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
14.1.2.2	**น้ำผัก**
	น้ำผักที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภคเตรียมได้จากกรรมวิธีที่เหมาะสมที่จะสามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพ เคมี คงกลิ่นและรสชาติที่ดีและคุณค่าทางโภชนาการของผักชนิดนั้นไว้ อาจเป็นน้ำผักชนิดเดียว หรือสองชนิดขึ้นไป ซึ่งอาจมีลักษณะใสหรือขุ่นก็ได้ อาจมีเนื้อผักชนิดนั้นๆ ด้วย โดยอาจเป็นน้ำจากผักชนิดเดียว หรือน้ำผักรวม สามารถแบ่งได้ 2 ลักษณะ ได้แก่ 1. น้ำผักที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น บีบ คั้น บด เป็นต้น 2. น้ำผักที่ได้จากคืนรูปน้ำผักเข้มข้นโดยใช้น้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
14.1.2.3	**น้ำผลไม้เข้มข้น**
	น้ำผลไม้ตามหมวด 14.1.2.1 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ ส่งผลทำให้ปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) เพิ่มขึ้นอย่างน้อยร้อยละ 50 เมื่อเปรียบเทียบกับน้ำผลไม้ชนิดเดียวกันที่ได้จากคืนรูปน้ำผลไม้เข้มข้น ซึ่งใช้กรรมวิธีที่สามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพและเคมี โดยยังคงกลิ่นและรสชาติที่ดี และคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ไว้ได้ อาจทำให้มีสารที่ให้กลิ่นหรือมีองค์ประกอบของสารที่ให้กลิ่นระเหยได้เช่นเดียวกับผลไม้ที่ใช้ผลิตด้วยวิธีทางกายภาพ อาจมีการเติมเนื้อผลไม้หรือกลิ่นรสของผลไม้ชนิดนั้นๆ ลงไปหรือในกระบวนการผลิตน้ำผลไม้เข้มข้นอาจจะนำน้ำที่สกัดเนื้อผลไม้ ที่ได้จากการบีบเอาน้ำผลไม้ออกแล้ว มาเติมลงในน้ำผลไม้ชนิดนั้นๆ ก่อนผ่านกระบวนการทำให้เข้มข้น และผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจจะอยู่ในรูปของเหลว ของเหลวเข้มข้นหรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์พร้อมดื่มโดยการเติมน้ำลงไป
14.1.2.4	**น้ำผักเข้มข้น**
	น้ำผักชนิดเข้มข้นได้มาจากการนำน้ำผักมาแยกเอาน้ำออก อาจอยู่ในรูปของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็งใช้สำหรับทำผลิตภัณฑ์พร้อมดื่มโดยการเติมน้ำลงไป
14.1.3	**น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า**
	น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้าได้จากการนำเนื้อผลไม้บด น้ำผลไม้ น้ำผลไม้เข้มข้น หรือ น้ำผัก น้ำผักเข้มข้นมาผสมกับน้ำ น้ำตาล น้ำผึ้ง สารให้ความหวานแทนน้ำตาล ได้แก่ น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3.1 น้ำผักชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3.2
14.1.3.1	**น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า**
	น้ำผลไม้ตามหมวด 14.1.2.1 และ 14.1.2.3 หรือส่วนผสมของน้ำผลไม้ทั้ง 2 หมวดดังกล่าว ที่อาจมีการเติมน้ำและ/หรือสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่อนุญาตไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มิได้ผ่านกระบวนการหมักแต่อาจเกิดกระบวนการหมักขึ้นได้เองเมื่อเติมน้ำ โดยอาจมีการเติมสารให้ความหวานข้างต้นด้วยหรือไม่ก็ได้ นอกจากนี้อาจมีการเติมเนื้อผลไม้

	หรือกลิ่นรสของผลไม้ชนิดนั้นๆ ที่ได้จากวิธีทางกายภาพหรือสกัดด้วยน้ำลงไป โดยอาจเป็นผลไม้ชนิดเดียวหรือหลายชนิดผสมกันก็ได้ ทั้งนี้ร้อยละโดยปริมาณของน้ำผลไม้จะต้องไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) หรือตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
14.1.3.2	**น้ำผักชนิดเนคต้า**
	น้ำผักตามหมวด 14.1.2.2 หรือ 14.1.2.4 หรือส่วนผสมของน้ำผักทั้ง 2 หมวดดังกล่าว ที่อาจมีการเติมน้ำและ/หรือสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือ สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่อนุญาตไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ทั้งนี้อาจมีการเติมเนื้อหรือกลิ่นรสของน้ำผักนั้นๆ โดยอาจเป็นน้ำจากผักชนิดเดียว หรือน้ำผักรวม
14.1.3.3	**น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น**
	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้าตามหมวด 14.1.3.1 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจอยู่ในรูปของเหลวของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมน้ำผลไม้ชนิดเนคต้าพร้อมดื่ม โดยการเติมน้ำลงไป
14.1.3.4	**น้ำผักเนคต้าเข้มข้น**
	น้ำผักชนิดเนคต้าตามหมวด 14.1.3.2 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจอยู่ในรูปของเหลว ของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมน้ำผักชนิดเนคต้าพร้อมดื่ม โดยการเติมน้ำลงไป
14.1.4	**เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส**
	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ทั้งที่มีและไม่มีการเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ อาจเป็นชนิดเหลว เข้มข้น หรือผงก็ได้ ตัวอย่างเช่น เครื่องดื่มที่มีน้ำผักหรือน้ำผลไม้เป็นส่วนประกอบ เครื่องดื่มเกลือแร่ เครื่องดื่มที่มีชาหรือกาแฟ เป็นส่วนประกอบ เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน เครื่องดื่มสมุนไพร เป็นต้น
14.1.4.1	**เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ**
	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก (water base) และมีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์โดยอาจมีการเติมสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือ สารให้ความหวานแทนน้ำตาล หรือวัตถุเจือปนอาหารอื่นด้วย อาจมีลักษณะใส หรือ ขุ่น อาจเติมชิ้นอาหาร เช่น เนื้อผลไม้ อาจเป็นชนิดปกติหรือลดพลังงาน และอาจมีสารอาหาร, วิตามิน, แร่ธาตุ, อาหารอื่นเป็นส่วนประกอบ
14.1.4.2	**เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ**
	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดเหลว ที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก (water base) และไม่มีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ อาจมีลักษณะใสหรือขุ่น รวมทั้งอาจเติมเนื้อผลไม้ หรือเติมสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือสารที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล และอาจมีสารอาหาร, วิตามิน, แร่ธาตุ, อาหารอื่น เป็นส่วนประกอบได้
14.1.4.3	**เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง**
	เครื่องดื่มชนิดผง หรือน้ำเชื่อม หรือของเหลวเข้มข้น หรือของเหลวเข้มข้น แช่แข็ง รวมถึงเครื่องดื่มน้ำผักหรือน้ำผลไม้ผงที่มีองค์ประกอบอื่น นอกเหนือจากสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล ซึ่งอาจมีการแต่งกลิ่นรสด้วยหรือไม่ก็ได้ เพื่อใช้สำหรับ ทำเครื่องดื่มชนิดเหลวพร้อมบริโภค ตามหมวด 14.1.4.1 และ 14.1.4.2 ด้วยการเติมน้ำหรือน้ำอัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์

14.1.5	**กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้**
	ผลิตภัณฑ์อาจเป็นชนิดพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูป หรือชนิดเข้มข้น เมล็ดกาแฟคั่วสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์กาแฟ และเครื่องดื่มชา ชาสมุนไพรที่มีรูปแบบการบริโภคชงร้อน (infusion) ไม่รวมถึง เครื่องดื่มโกโก้ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.1.4 และ โกโก้ผง ตามหมวด 05.1.1
14.2	**เครื่องดื่มแอลกอฮอล์**
	เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่สกัดแอลกอฮอล์ออก และเครื่องดื่มที่มีแรงแอลกอฮอล์ต่ำ
14.2.1	**เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์**
	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมัก (Brewed) ด้วยเมล็ดข้าวบาร์เลย์ที่งอก (มอลต์) ฮอพ (hops) ยีสต์ และน้ำ
14.2.2	**ไซเดอร์และเพอร์รี่**
	ไซเดอร์ (Cider) เป็นไวน์ผลไม้ที่ได้จากแอปเปิ้ล เพอร์รี่ (Perry) เป็นไวน์ผลไม้ที่ได้จากลูกแพร์ รวมถึงไซเดอร์และเพอร์รี่ ชนิดที่มีก๊าซ
14.2.3	**ไวน์องุ่น**
	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมักองุ่นสดทั้งลูกหรือองุ่นบดหรือน้ำองุ่น
14.2.3.1	**ไวน์องุ่นชนิดไม่มีฟอง**
	ไวน์องุ่น (เช่น ไวน์ขาว ไวน์แดง ไวน์โรเซ่หรือไวน์สีชมพู) ชนิดที่มีปริมาณคาร์บอนไดออกไซด์ไม่เกิน 0.4 กรัม/100 มิลลิลิตร หรือ 4000 มิลลิกรัม/กิโลกรัม (ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส)
14.2.3.2	**ไวน์องุ่นชนิดมีฟอง**
	ไวน์องุ่นชนิดที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่เกิดขึ้นในระหว่างกระบวนการหมักในขวดหรือภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือได้จากการเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์บางส่วนหรือทั้งหมด
14.2.3.3	**ไวน์องุ่นชนิดฟอร์ติไฟด์ ไวน์เหล้าองุ่น และไวน์หวานจากองุ่น**
	ไวน์องุ่นที่ได้จากการหมักน้ำองุ่นที่มีปริมาณน้ำตาลสูง หรือนำไวน์องุ่นมาผสมกับน้ำองุ่นเข้มข้น หรือนำไวน์องุ่นมาผสมแอลกอฮอล์ชนิดรับประทานได้ รวมถึงไวน์องุ่นหวาน หรือไวน์ที่ดื่มพร้อมของหวาน
14.2.4	**ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น**
	ไวน์ที่ทำจากผลไม้ชนิดอื่นที่ไม่ใช่องุ่น แอปเปิ้ล และลูกแพร์ ทั้งชนิดที่อัดก๊าซ และไม่มีก๊าซ
14.2.5	**สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง**
	เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมักน้ำผึ้ง อาจมีการเติมมอลต์ (malt) หรือเครื่องเทศหรือไม่ก็ได้
14.2.6	**สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี**
	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ผ่านการกลั่น และมีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี มักจะทำมาจากธัญชาติ (เช่น ข้าวโพด ข้าวบาร์เลย์ หรือข้าวฟ่าง เป็นต้น) พืชหัว (เช่น มันฝรั่ง) ผลไม้ (เช่น องุ่น หรือเบอร์รี่ เป็นต้น) หรือน้ำอ้อย

14.2.7	**เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส**
	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์อื่นๆ ที่ไม่ได้กำหนดมาตรฐานไว้ ผลิตภัณฑ์โดยส่วนใหญ่มักมีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 15 ดีกรี ยกเว้น ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นบางชนิดที่มีแรงแอลกอฮอล์สูงถึง 24 ดีกรี
15.0	**ขนมขบเคี้ยว**
	ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวในบรรจุภัณฑ์ที่พร้อมบริโภคทันที เพื่อรับประทานเล่นระหว่างมื้ออาหารหลักและบริโภคปริมาณที่น้อยกว่าอาหารหลัก โดยมีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้งหรือสตาร์ช (จากหัวและรากของพืช) หรือพืชตระกูลถั่ว หรือสัตว์น้ำเป็นองค์ประกอบหลัก ผ่านกระบวนการอบทอด หรืออัดพอง (เอ็กซ์ทรูชัน (extrusion)) และอาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือไม่ก็ได้ ทั้งนี้ต้องไม่เป็นผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)ตามหมวด 07.0 หรือเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ตามหมวด 08.0 หรือสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำตามหมวด 09.0
15.1	**ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้งหรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก**
	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ช (จากหัวและรากของพืช) เป็นส่วนประกอบหลักทั้งที่ไม่แต่งกลิ่นรสและที่แต่งกลิ่นรส
15.2	**ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก**
	ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดจากถั่วทั้งเมล็ด แปรรูป (เช่น อบแห้ง อบ คั่ว เคลือบ หรือต้ม) และผลิตภัณฑ์จากเมล็ดพืช แบบทั้งเปลือกหรือแกะเปลือกหรือผ่าซีกหรือหั่นสไลซ์หรือกระบวนการแปรรูปต่างๆ ใส่เกลือหรือไม่ใส่เกลือ ทั้งที่ไม่แต่งกลิ่นรสและที่แต่งกลิ่นรส รวมถึงขนมขบเคี้ยวที่มีส่วนผสมของถั่วต่างๆ ร่วมกับ ผลไม้แห้ง ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ เพื่อบริโภคเป็นขนมขบเคี้ยว ไม่รวมถึง ถั่วเคลือบช็อกโกแลตตามหมวด 05.1.4 และเมล็ดถั่วเคลือบผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5
15.3	**ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก**
	ขนมขบเคี้ยวหรือแครกเกอร์ที่มีส่วนประกอบของปลาหรือสัตว์น้ำอื่น อาจแต่งกลิ่นรสปลาหรือรสสัตว์น้ำอื่นๆ ไม่รวมถึง ปลาแห้งปลาหมึกบด/อบกรอบที่อาจบริโภคเป็นอาหารขบเคี้ยว ตามหมวด 09.2.5 และอาหารขบเคี้ยวจากเนื้อสัตว์อื่นๆ เช่น เนื้อแผ่น ตามหมวด 08.3.1.2
16.0	**อาหารเตรียมสำเร็จ**
	ผลิตภัณฑ์อาหารอื่นที่นอกเหนือจากหมวด 1-15 โดยมีลักษณะของอาหารที่เตรียมจากส่วนประกอบหลากหลายชนิดรวมกัน เช่น เนื้อสัตว์ ซอส ธัญชาติ ชีส ผัก เป็นต้น เพื่อจัดให้เป็นอาหารเมนูชนิดใดชนิดหนึ่ง (one dish) โดยอาหารเตรียมสำเร็จอาจต้องมีการเตรียมก่อนการบริโภค เช่น การให้ความร้อน (Heating) การละลาย (Thawing) การเติมน้ำ (Rehydrating)

ส่วนที่ ๒: ข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ

เงื่อนไข	อธิบายความ
1	คำนวณเป็นกรดอะดิปิก (Adipic acid)
2	คำนวณในสภาพส่วนประกอบแห้ง, น้ำหนักเมื่อแห้ง หรือ ในสภาพเข้มข้น
3	ใช้สำหรับผิวหน้าเท่านั้น
4	ใช้เฉพาะประทับตรา หรือทำเครื่องหมายบนผลิตภัณฑ์เท่านั้น
5	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Jams, Jellies and Marmalades (CODEX STAN 296-2009)
6	คำนวณเป็นอลูมิเนียม (Aluminium)
7	ใช้สำหรับเครื่องดื่มเลียนแบบกาแฟเท่านั้น
8	คำนวณเป็นบิกซิน (Bixin)
9	ยกเว้นการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์กาแฟพร้อมดื่ม ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
10	คำนวณเป็นแอสคอสบิลสเตียเรต (Ascorbyl stearate)
11	คำนวณจากส่วนที่เป็นแป้ง
12	วัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างมาจากวัตถุแต่งกลิ่นรส
13	คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก (Benzoic acid)
14	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ไฮโดรไลซ์โปรตีน (Hydrolyzed protein) ชนิดเหลวเท่านั้น
15	คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน
16	ใช้สำหรับเคลือบหรือตกแต่งผิวในผักและผลไม้ เนื้อสัตว์หรือปลา
17	คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก (Cyclamic acid)
18	ปริมาณที่ใช้เติมลงไปจะต้องไม่พบการตกค้างในผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค
19	สำหรับการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Shrimps and Prawns (CODEX STAN 92-1981) และ Standard for Quick Frozen Lobsters (CODEX STAN 95-1981): อนุญาตการใช้วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มซัลไฟต์ ได้แก่ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (INS 220), โซเดียมซัลไฟต์ (INS221), โซเดียมไฮโดรเจนซัลไฟต์ (INS 222), โซเดียมเมทาไบซัลไฟต์ (INS 223), โพแทสเซียมเมทาไบซัลไฟต์ (INS 224) และโพแทสเซียมซัลไฟต์ (INS 225) เป็นสารกันเสีย โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (สำหรับส่วนที่กินได้ในผลิตภัณฑ์ดิบ (raw product) และใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (สำหรับส่วนที่กินได้ในผลิตภัณฑ์ปรุงสุก (cooked product))
20	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes (CODEX STAN 167-1989) และ Standard for Salted Atlantic Herring and Salted Sprat (CODEX STAN 244-2004) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สำหรับผลิตภัณฑ์ปลารมควัน (smoked fish) และปลาแต่งกลิ่นรมควัน (smoke-flavoured fish) ตาม Standard for Smoked Fish, Smoke-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish (CODEX STAN 311-2013) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (สำหรับใช้ลดปริมาณก๊าซออกซิเจนในบรรจุภัณฑ์เท่านั้น)

เงื่อนไข	อธิบายความ
21	คำนวณเป็นแอนไฮดรัสแคลเซียมไดโซเดียมเอทธิลีนไดเอมีนเตตระอะซีเตต (Anhydrous calcium disodium ethylenediaminetetraacetate)
22	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ปลาบดรมควันเท่านั้น
23	คำนวณเป็นเหล็ก
24	คำนวณเป็นแอนไฮดรัสโซเดียมเฟอร์โรไซยาไนด์ (Anhydrous sodium ferrocyanide)
25	สำหรับแป้งถั่วเหลืองเต็มไขมันเท่านั้นที่สามารถใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสม
26	คำนวณเป็นสตีวิออล (Steviol)
27	คำนวณเป็นกรดพารา-ไฮดรอกซิเบนโซอิก (para-Hydroxybenzoic acid)
28	ยกเว้นแป้งสาลีตาม Standard for Wheat Flour (CODEX STAN 152- 1985) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
29	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะเท่านั้น
30	คำนวณเป็น NO_3^- ที่ตกค้าง
31	ใช้สำหรับอาหารที่มีการบด
32	คำนวณเป็น NO_2 ที่ตกค้าง
33	คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
34	คำนวณในสภาพปราศจากน้ำ
35	ใช้สำหรับน้ำผลไม้ที่มีลักษณะขุ่นเท่านั้น
36	ปริมาณที่ตกค้าง
37	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
38	คำนวณจากส่วนผสมที่ใช้ทำครีม (creaming mixture)
39	คำนวณจากแคโรทีนอยด์ (Carotenoid) ทั้งหมด
40	เฉพาะเพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451i) เท่านั้นที่ใช้สำหรับเพิ่มประสิทธิภาพของวัตถุกันเสียกลุ่มเบนโซเอตและซอร์เบต
41	ใช้สำหรับเกล็ดขนมปังหรือแป้งสำหรับชุบทอดเท่านั้น
42	คำนวณเป็นกรดซอร์บิก (Sorbic acid)
43	คำนวณเป็นดีบุก
44	คำนวณเป็นปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (SO_2) ที่ตกค้าง
45	คำนวณเป็นกรดทาร์ทาริก (Tartaric acid)
46	คำนวณเป็นกรดไธโอไดโปรปินิก (Thiodipropionic acid)
47	คำนวณเป็นน้ำหนักไข่แดงผงเมื่อแห้ง
48	ใช้สำหรับมะกอกเท่านั้น
49	ใช้สำหรับผลไม้ตระกูลส้มเท่านั้น
50	ใช้ในไข่ปลาเท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
51	ใช้สำหรับสมุนไพรเท่านั้น
52	ยกเว้นนมรสช็อคโกแลต
53	ใช้สำหรับเคลือบผิวเท่านั้น
54	ใช้สำหรับเชอรี่ค็อกเทลและเชอรี่ตกแต่งขนมเท่านั้น
55	จำกัดปริมาณโซเดียม แคลเซียม และโพแทสเซียม ตามที่กำหนดไว้ใน Standard for Infant Formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981) โดยคำนวณปริมาณโซเดียม แคลเซียม และโพแทสเซียม ร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียม แคลเซียม และโพแทสเซียมเป็นส่วนประกอบ
56	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีสตาร์ช
57	กรณีที่ใช้เป็นสารฟอก (bleaching agent) ร่วมกับเบนโซอิลเปอร์ออกไซด์ (Benzoyl peroxide) ปริมาณที่เหมาะสม คือ ปริมาณการใช้เบนโซอิลเปอร์ออกไซด์ 1 ส่วน ต่อการใช้วัตถุเจือปนอาหารนี้ไม่เกิน 6 ส่วน โดยน้ำหนัก
58	คำนวณเป็นแคลเซียม
59	ใช้เป็นก๊าซที่ใช้สำหรับบรรจุเท่านั้น
60	ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ในไวน์พร้อมบริโภคจะต้องไม่เกิน 4,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส
61	ใช้สำหรับปลาบดเท่านั้น
62	คำนวณเป็นทองแดง
63	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และผลิตภัณฑ์อาหารที่ชุบแป้งหรือเกล็ดขนมปัง ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989)
64	ใช้สำหรับถั่วแห้งเท่านั้น
65	ปริมาณตกค้างจากการเติมสารอาหาร
66	คำนวณเป็นฟอร์มาดีไฮด์ (Formaldehyde)
67	ยกเว้นการใช้สำหรับไข่ขาวชนิดเหลว ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 8,800 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) สำหรับไข่เหลวทั้งฟอง ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 14,700 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)
68	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ไม่เติมน้ำตาลเท่านั้น
69	ใช้เป็นสารที่ให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เท่านั้น
70	คำนวณเป็นกรด
71	เฉพาะเกลือแคลเซียม, โพแทสเซียม และโซเดียม เท่านั้น
72	ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค
73	ยกเว้นปลาทั้งตัว
74	ยกเว้นเวย์ชนิดเหลวและผลิตภัณฑ์จากเวย์ที่ใช้เป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับทารก
75	ใช้ในนมผงที่จำหน่าย ณ เครื่องจำหน่ายสินค้าอัตโนมัติเท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
76	ใช้สำหรับมันฝรั่งเท่านั้น
77	สำหรับการใช้ที่มีวัตถุประสงค์ทางโภชนาการเป็นพิเศษเท่านั้น
78	ยกเว้นการใช้สำหรับน้ำส้มสายชูหมักและน้ำส้มสายชูบัลซามิก (Balsamic Vinegar) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
79	ใช้สำหรับนัทเท่านั้น
80	เทียบเท่ากับ 2 มิลลิกรัม/ตารางเดซิเมตรของพื้นผิว โดยมีความลึกสูงสุดไม่เกิน 5 มิลลิเมตร
81	เทียบเท่ากับ 1 มิลลิกรัม/ตารางเดซิเมตรของพื้นผิว โดยมีความลึกสูงสุดไม่เกิน 5 มิลลิเมตร
82	ยกเว้นการใช้สำหรับกุ้ง Crangon crangon และ Crangon vulgaris ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
83	ใช้ในรูป L(+) เท่านั้น
84	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับเด็กเล็กที่มีอายุมากกว่า 1 ปี เท่านั้น
85	ใช้สำหรับไส้บรรจุไส้กรอก โดยปริมาณตกค้างจะต้องไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
86	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์แต่งหน้าขนมหวาน ชนิดที่ผ่านการตี นอกเหนือจากครีม
87	ปริมาณที่ใช้
88	ปริมาณที่ตกค้างมาจากส่วนประกอบของอาหาร
89	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายแซนวิชเท่านั้น
90	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมที่มีนมและน้ำตาลเท่านั้น
91	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: เกลือเบนโซเอตและเกลือซอร์เบต
92	ยกเว้นซอสมะเขือเทศ
93	ยกเว้นไวน์ที่ทำจากองุ่นสายพันธุ์ *Vitis vinifera*
94	ใช้สำหรับไส้กรอกโลกันนิซ่า (loganiza) (ไส้กรอกสดและไม่ผ่านการหมัก (cured)) เท่านั้น
95	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เป็นการเฉพาะ: ใช้สำหรับซูริมิ (surimi) และผลิตภัณฑ์ไข่ปลาเท่านั้น
96	คำนวณในสภาพแห้งของวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด
97	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์สุดท้ายของผลิตภัณฑ์จากโกโก้และช็อกโกแลต
98	ใช้สำหรับควบคุมฝุ่น
99	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) เท่านั้น
100	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลึกและน้ำตาลที่ใช้แต่งหน้าขนมเท่านั้น
101	เมื่อใช้ร่วมกับอิมัลซิไฟเออร์ชนิดอื่น: เกลือแอมโมเนียมของกรดฟอสฟาทิดิก (INS 442), พอลิกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรดริซิโนเลอิคที่ถูกอินเตอร์เอสเทอริไฟด์ (INS 476), ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 491), ซอร์บิแทนไทรสเตียเรต (INS 492) พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนลอเรต (INS 432), พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนโอลีเอต (INS 433), พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 435) และ พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนไทรสเตียเรต (INS 436)) โดยจะต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 15,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

เงื่อนไข	อธิบายความ
102	ใช้สำหรับอิมัลชันของไขมัน (fat emulsions) ที่ใช้สำหรับการอบเท่านั้น
103	ยกเว้นไวน์ขาวชนิดพิเศษ (special white wines) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
104	ยกเว้นแพร์กระป๋อง (ยกเว้นการใช้ใน special holiday packs) และสับปะรดกระป๋องตาม Standard for Certain Canned Fruits (CODEX STAN 319-2015)
105	ยกเว้น dried gourd strip (KAMPYO) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
106	ยกเว้น Dijon mustard ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
107	ยกเว้นการใช้โซเดียมเฟร์โรไซยาไนด์ (INS 535) และโพแทสเซียมเฟร์โรไซยาไนด์ (INS 536) ในเกลือบริโภคชนิดเดนดริดิก (dendridic salt) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 29 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ในรูปโซเดียมเฟอโรไซยาไนด์ปราศจากน้ำ
108	ใช้สำหรับเมล็ดกาแฟเท่านั้น
109	ปริมาณที่ใช้จะรายงานเป็น 25 ปอนด์/1000 แกลลอน X (0.45 กิโลกรัม/ปอนด์)X(1 แกลลอน/ 3.25 ลิตร)X(1 ลิตร/1 กิโลกรัม)X(10^{-6} มิลลิกรัม/กิโลกรัม) = 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
110	ใช้สำหรับมันฝรั่งเฟรนช์ฟราย (French fried) แช่แข็งเท่านั้น
111	ยกเว้นกลูโคสไซรัปผงสำหรับการใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตขนมหวานจากน้ำตาล ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 150 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และกลูโคสไซรัปสำหรับการใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตขนมหวานจากน้ำตาล ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
112	ใช้สำหรับเนยแข็งชนิดขูด (grated cheese) เท่านั้น
113	ปริมาณที่ใช้จะรายงานเป็นแอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นเกลือแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม (INS 962) โดยหารด้วย 0.44) หากมีการใช้เกลือแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม (INS 962) ร่วมกับ แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) หรือ แอสพาร์เทม (INS 951) ปริมาณที่ใช้ต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดของแอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) หรือ แอสพาร์เทม (INS 951) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นแอสพาร์เทม (INS 951) โดยหารด้วย 0.68)
114	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปาก กลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
115	ใช้สำหรับน้ำสับปะรดเท่านั้น
116	ใช้สำหรับโด (doughs) เท่านั้น
117	ยกเว้นไส้กรอกโลกันนิซ่า (loganiza) (ไส้กรอกสดและไม่ผ่านการหมัก (cured)) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
118	ยกเว้นไส้กรอกโทซิโน (tocino) (ไส้กรอกสดและไม่ผ่านการหมัก (cured)) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
119	ปริมาณที่ใช้จะรายงานเป็นแอสพาร์เทม (INS 951) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม (INS 962) โดยหารด้วย 0.64) หากมีการใช้แอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม (INS 962) ร่วมกับแอสพาร์เทม (INS 951) หรือ แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) ปริมาณที่ใช้ต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดของแอสพาร์เทม (INS 951) หรือ แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นแอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) โดยหารด้วย 0.68)

เงื่อนไข	อธิบายความ
120	ยกเว้นคาร์เวียร์ (caviar) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
121	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ปลาหมักดองใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
122	ให้เป็นไปตามกฎหมายของประเทศคู่ค้า
123	ใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 491), ซอร์บิแทนไทรสเตียเรต (INS 492), ซอร์บิแทนมอโนลอเรต (INS 493), ซอร์บิแทนมอโนโอลีเอต (INS 494), และซอร์บิแทนมอโนแพลมิเทต (INS 495) ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ในผลิตภัณฑ์โกโก้และช็อกโกแลตตาม Standard for Cocoa Powders (Cocoas) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars (CODEX STAN 105-1981)
124	สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีเอทานอลน้อยกว่าร้อยละ 7 เท่านั้น
125	ใช้สำหรับผสมกับน้ำมันพืชเท่านั้น เพื่อใช้เป็นสารกันติด (release agent) สำหรับอุปกรณ์ที่ใช้ในการอบ
126	ใช้เป็นสารกันติดของโด (dough) ระหว่างการอบเท่านั้น
127	คำนวณในสภาพพร้อมบริโภค
128	กรดทาร์ทาริก (INS 334) เท่านั้น
129	ใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) ในน้ำองุ่นเท่านั้น
130	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (INS 321), เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (INS 319) และโพรพิลแกลเลต (INS 310)
131	ใช้เป็นสารช่วยทำละลาย หรือช่วยพาวัตถุแต่งกลิ่นรส (flavour carrier) เท่านั้น
132	ยกเว้นเครื่องดื่มกึ่งแช่เยือกแข็ง (semi-frozen beverages) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 130 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นน้ำหนักเมื่อแห้ง)
133	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (INS 321) และโพรพิลแกลเลต (INS 310) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
134	ยกเว้นพุดดิ้งจากธัญชาติ (cereal-based puddings) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
135	ยกเว้นแอปริคอตแห้งใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม, ลูกเกดฟอกสีใช้ได้ในปริมาณ ไม่เกิน 1,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม, เนื้อมะพร้าวขูดฝอยอบแห้งใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และมะพร้าวที่มีการสกัดเอาน้ำมันออกบางส่วนใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
136	ใช้สำหรับป้องกันการเกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาล (browning) ของผักที่มีสีคล้ำได้ง่ายเท่านั้น
137	ยกเว้นอะโวคาโด (avocado) แช่เยือกแข็งใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
138	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ลดพลังงานเท่านั้น
139	ใช้สำหรับสัตว์ในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ได้แก่ สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง ส่วนใหญ่มีเปลือกแข็งหุ้มอยู่ภายนอก เช่น หอย, สัตว์ในกลุ่มครัสตาเชีย (crustaceans) ได้แก่ สัตว์ที่มีเปลือกหุ้มตัว ลำตัวเป็นปล้อง เช่น กุ้ง ปู และสัตว์ในกลุ่มเอไคโนเดิร์ม (echinoderms) ได้แก่ สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง ผิวหนังมีหนามหรือขรุขระ เช่น ปลิงทะเล เม่นทะเล เท่านั้น
140	ยกเว้นหอยเป๋าฮื้อกระป๋อง (PAUA) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
141	ยกเว้นแพร์กระป๋องและสับปะรดกระป๋องตาม Standard for Certain Canned Fruits (CODEX STAN 319-2015)

เงื่อนไข	อธิบายความ
142	ยกเว้นชาและกาแฟ
143	ใช้สำหรับเครื่องดื่มน้ำที่มีน้ำผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักและน้ำขิงผงเท่านั้น
144	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีรสเปรี้ยวและหวานเท่านั้น
145	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีการลดพลังงานหรือไม่เติมน้ำตาลเท่านั้น
146	*บีตา*-แคโรทีนสังเคราะห์ (INS 160a(i)) เท่านั้น
147	ยกเว้นเวย์ชนิดผงสำหรับใช้ในอาหารสำหรับทารก
148	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
149	ยกเว้นไข่ปลาใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
150	ใช้สำหรับสูตรที่มีถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น
151	ยกเว้นการใช้ในส่วนของโปรตีนที่ผ่านการไฮโดรไลซ์ (Hydrolyzed protein) หรือกรดอะมิโน ในสูตรของผลิตภัณฑ์ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
152	ใช้สำหรับการทอดเท่านั้น
153	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเส้นกึ่งสำเร็จรูปเท่านั้น
154	ใช้สำหรับกะทิเท่านั้น
155	ใช้สำหรับแอ๊ปเปิ้ลแผ่นแช่เยือกแข็งเท่านั้น
156	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
157	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
158	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
159	ใช้สำหรับน้ำเชื่อมราดแพนเค้กหรือน้ำเชื่อมเมเบิ้ลเท่านั้น
160	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มพร้อมบริโภคเท่านั้น
161	ใช้ตามข้อกำหนดเฉพาะของประเทศคู่ค้าซึ่งเป็นไปตามข้อ 3.2 ของบทนำ
162	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำแห้งหรือผลิตภัณฑ์ประเภทซาลามี (salami-type products) เท่านั้น
163	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
164	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
165	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุประสงค์ทางโภชนาการเป็นพิเศษเท่านั้น
166	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น
167	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำแห้งเท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
168	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: ดี-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307a), โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) และ ดีแอล-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307c)
169	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น
170	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003)
171	ยกเว้นไขมันนมปราศจากน้ำ (Anhydrous milkfat)
172	ยกเว้นซอสผลไม้, ผลิตภัณฑ์ราดหน้าขนมที่ทำจากผลไม้, มันกะทิ (coconut cream), กะทิ และบาร์ที่ทำจากผลไม้ (Fruit bars) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
173	ยกเว้นผลิตภัณฑ์อาหารเส้นกึ่งสำเร็จรูปที่มีส่วนประกอบของผักและไข่
174	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต (INS 554), แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 556) และอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 559)
175	ยกเว้นขนมหวานประเภทเยลลี่ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
176	ใช้สำหรับกาแฟปรุงสำเร็จชนิดเหลวบรรจุกระป๋องเท่านั้น
177	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และผลิตภัณฑ์เนื้อปลาบดและผลิตภัณฑ์ชุบแป้งหรือเกล็ดขนมปัง ตาม Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 166-1989)
178	คำนวณเป็นกรดคาร์มินิก (carminic acid)
179	ใช้สำหรับรักษาสีตามธรรมชาติที่สูญเสียไประหว่างกระบวนการผลิตเท่านั้น
180	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (บีเอชเอ, INS 320) และบิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (บีเอชที, INS 321)
181	คำนวณเป็นแอนโทไซยานิน (anthocyanin)
182	ยกเว้นกะทิ
183	ใช้สำหรับตกแต่งที่ผิวหน้าเท่านั้น
184	ใช้สำหรับส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำข้าวเคลือบเสริมสารอาหารเท่านั้น
185	คำนวณเป็นนอร์บิกซิน (norbixin)
186	ใช้สำหรับแป้งที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารเท่านั้น
187	แอสคอร์บิลปาลมิเตต (INS 304) เท่านั้น
188	หากใช้ร่วมกับเกลือของแอสปาร์แตม อะซีซัลเฟม (INS 962) ปริมาณที่ใช้รวมกันจะต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ โดยคำนวณเป็นอะซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950)
189	ยกเว้นโรลโอ๊ต (rolled oats)
190	ยกเว้นนมเปรี้ยวพร้อมดื่มให้ใช้ได้ในปริมาณ 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
191	หากใช้ร่วมกับเกลือของแอสพาร์เทม อะซีซัลเฟม (INS 962) ปริมาณที่ใช้รวมกันจะต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ โดยคำนวณเป็นแอสพาร์เทม (INS 951)
192	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลวเท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
193	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์ในกลุ่มครัสตาเชีย (crustaceans) บด ได้แก่ สัตว์ที่มีเปลือกหุ้มตัวลำตัวเป็นปล้อง เช่น กุ้ง ปู และปลาบด เท่านั้น
194	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Instant Noodles (CODEX STAN 249-2006) เท่านั้น
195	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (บีเอชเอ, INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (บีเอชที, INS 321) และเทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (ทีบีเอชคิว, INS 319)
196	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (บีเอชเอ, INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (บีเอชที, INS 321) และโพรพิลแกลเลต (INS 310)
197	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (บีเอชที, INS 321) และโพรพิลแกลเลต (INS 310)
198	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นของแข็งเท่านั้น
199	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นสตีวิออล (steviol equivalents)
200	ยกเว้นแฮมแบบญี่ปุ่น 'lachs ham' (เนื้อหมูติดสะโพกหมักเกลือและไม่ผ่านความร้อน) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 120 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นสตีวิออล (steviol equivalents)
201	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีการแต่งกลิ่นรสเท่านั้น
202	ใช้สำหรับน้ำเกลือที่ใช้ในกระบวนการผลิตไส้กรอกเท่านั้น
203	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ใช้เคี้ยวเท่านั้น
204	ยกเว้นลำไยและลิ้นจี่ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
205	ยกเว้นการใช้เพื่อป้องกันการเกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาล (browning) ในผักที่มีสีคล้ำได้ง่ายใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
206	ยกเว้นการใช้เป็นสารฟอกสีในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Aqueous Coconut Products (CODEX STAN 240-2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
207	ยกเว้นซอสถั่วเหลืองที่จะต้องนำไปใช้ในกระบวนการผลิตใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
208	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำแห้งหรือมีการดึงน้ำออกเท่านั้น
209	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form (CODEX STAN 251-2006)
210	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets -Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) และใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (Thickener) สำหรับเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989).
211	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเส้นเท่านั้น
212	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Bouillon and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

เงื่อนไข	อธิบายความ
213	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ชนิดเหลวที่มีส่วนประกอบของวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลชนิดที่มีความเข้มสูง (high intensity sweeteners) เท่านั้น
214	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Fat Spreads (CODEX STAN 253-2006)
215	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fat Spreads and Blended Spreads (CODEX STAN 256-2007) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 348) พ.ศ. 2555 เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม
216	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีข้าวโพดเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น
217	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตกแต่ง (toppings) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
218	เฉพาะวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มซัลไฟต์ที่ใช้เป็นวัตถุกันเสียและสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่นในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Desiccated Coconut (CODEX STAN 177-1991)
219	ยกเว้นเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ที่มีน้ำแอนิซ (aniseed) น้ำมะพร้าว และน้ำอัลมอนด์ (almond) เป็นส่วนประกอบหลักใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
220	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีการปรุงแต่งและมีการให้ความร้อนหลังการหมักเท่านั้น
221	ใช้สำหรับโดมันฝรั่ง (potato dough) และมันฝรั่งแผ่นบางสำหรับทอด เท่านั้น
222	ใช้สำหรับไส้ที่ทำจากคอลลาเจนซึ่งมีค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (Water Activity) มากกว่า 0.6 เท่านั้น
223	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีการเติมผลไม้ ผัก และเนื้อสัตว์ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
224	ยกเว้นเบียร์ที่มีการแต่งกลิ่นรส (aromatized beer)
225	ยกเว้นแป้งที่มีส่วนผสมของสารที่ทำให้ขึ้นฟู (self-raising flour) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 12,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
226	ยกเว้นสำหรับการใช้เพื่อให้เนื้อนุ่ม ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 35,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
227	ใช้สำหรับนมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยการสเตอริไรเซชัน (Sterilization) และยูเอชที (Ultra-high temperature treatment (UHT) เท่านั้น
228	ยกเว้นเวย์ชนิดเหลวที่มีโปรตีนสูงเพื่อใช้สำหรับกระบวนการทำเวย์โปรตีนเข้มข้น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,320 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
229	สำหรับใช้เป็นสารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (flour treatment agent) สารช่วยให้ฟู (raising agent) หรือ สารที่ทำให้ขึ้นฟู (leavening agent) เท่านั้น
230	สำหรับใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator) เท่านั้น
231	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์นมหมักปรุงแต่งและนมหมักปรุงแต่งที่มีการให้ความร้อนหลังการหมักเท่านั้น
232	สำหรับใช้ในไขมันพืชตาม Standard for Edible Fats and Oils (CODEX STAN 19-1981) ซึ่งไม่ครอบคลุมน้ำมันและไขมันที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ
233	คำนวณเป็นไนซิน (nisin)
234	สำหรับใช้เป็นสารทำให้คงตัว (stabilizer) หรือ สารให้ความข้นเหนียว (thickener) เท่านั้น
235	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์คืนรูป (reconstituted และ recombined) เท่านั้น
236	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream and Prepared Creams (reconstituted cream, recombined cream, prepackaged liquid cream) (CODEX STAN 288-1976)

เงื่อนไข	อธิบายความ
237	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981)
238	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสม
239	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)
240	ปริมาณที่ใช้จะจำกัดตามปริมาณโซเดียมที่กำหนดไว้ใน Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)
241	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ซูริมิ (surimi) เท่านั้น
242	สำหรับใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่นเท่านั้น
243	สำหรับใช้เป็นสารช่วยให้ฟู (Raising agent) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) เท่านั้น
244	สำหรับใช้ในโดบิสกิต (biscuit dough) เท่านั้น
245	สำหรับใช้ในผักดอง (pickled vegetables) เท่านั้น
246	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: อะลูมิเนียมแอมโมเนียมซัลเฟต (INS 523), โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพกรด (INS 541(i)) และโซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพด่าง (INS 541(ii))
247	สำหรับใช้ใน kuzukiri และ harusame เท่านั้น
248	สำหรับใช้เป็นสารช่วยให้ฟู (raising agent) เท่านั้น
249	สำหรับใช้เป็นสารช่วยให้ฟู (raising agent) ในส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) สำหรับทำหมั่นโถว (Steamed breads) และ ซาลาเปา (Steamed buns) เท่านั้น
250	สำหรับใช้ใน boiled mollusks และ ซึคุดานิ (tsukudani) เท่านั้น
251	สำหรับใช้ในโพรเซสอเมริกันชีส (processed American cheese) เท่านั้น
252	สำหรับใช้ในแป้งที่ขึ้นฟูด้วยตัวเอง (self-rising flour) และ แป้งข้าวโพดที่ขึ้นฟูด้วยตัวเอง (self-rising corn meal) เท่านั้น
253	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และสำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) อนุญาตเฉพาะเนื้อปลาบดเท่านั้น
254	สำหรับใช้ในเกลือที่ใช้ระหว่างกระบวนการผลิต dry salted cheeses
255	ยกเว้นเครื่องปรุงรสที่จะนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 15.1 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,700 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
256	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารเส้น พาสต้าที่ปราศจากกลูเตน และพาสต้าที่ผลิตสำหรับ hypoproteic diets เท่านั้น
257	ยกเว้นการใช้ในเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 25 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นบิกซิน)
258	ยกเว้นน้ำเชื่อมเมเปิ้ล

เงื่อนไข	อธิบายความ
259	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต (INS 554) และ แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 556)
260	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (Beverage whiteners) ชนิดผง เท่านั้น
261	สำหรับใช้ในบัตเตอร์มิลล์ที่ผ่านความร้อน (heat-treated buttermilk) เท่านั้น
262	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์เห็ดและราที่รับประทานได้เท่านั้น
263	ยกเว้นเห็ดและราดอง (pickled fungi) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
264	ยกเว้นเห็ดและราที่ผ่านการสเตอริไรเซชัน (sterilized fungi) ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: กรดซิตริก (INS 330) และ กรดมาลิก (INS 270) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
265	สำหรับใช้เป็นสารช่วยจับอนุมูลโลหะ (sequestrant) ในมันฝรั่งเฟรนช์ฟรายแช่เยือกแข็งเท่านั้น
266	ยกเว้นปลาแฮริ่ง (Atlantic herring) และปลาซพแร็ท (sprat) ทำเค็ม
267	ยกเว้นผลิภัณฑ์ตาม - Standard for Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes (CODEX STAN 167-1989) - Standard for Dried Shark Fins (CODEX STAN 189-1993) - Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001) - Standard for Boiled Dried Salted Anchovies (CODEX STAN 236-2003)
268	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: มอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน (INS 471), เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน (INS 472a), เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน (INS 472b) และเอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน (INS 472c) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981)
269	สำหรับใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับโมดิฟายสตาร์ช (modified starches) ชนิดอื่นๆ ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981)
270	สำหรับใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับสตาร์ชชนิดอื่นๆ ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 60,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
271	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)
272	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: คารอบบีนกัม (INS 410), กัวร์กัม (INS 412), กัมอะราบิก (INS 414), แซนแทนกัม (INS 415) และ เพ็กทิน (INS 440) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีธัญชาติปราศจากกลูเตน (gluten-free cereal) เป็นองค์ประกอบหลัก ใช้ได้ในปริมาณรวมกันไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และสำหรับผลิตภัณฑ์อื่นๆ ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณรวมกันไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

เงื่อนไข	อธิบายความ
273	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: คารอบบีนกัม (INS 410), กัวร์กัม (INS 412), กัมอะราบิก (INS 414), แซนแทนกัม (INS 415) และ เพ็กทิน (INS 440) ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีธัญชาติปราศจากกลูเตน (gluten-free cereal) เป็นองค์ประกอบหลัก ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณรวมกันไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
274	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 15,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
275	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
276	สำหรับใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับโมดิฟายสตาร์ช (modified starches) ชนิดอื่นๆ ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)
277	ยกเว้นน้ำมันบริสุทธิ์ น้ำมันที่ได้จากการบีบเย็น และผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils (CODEX STAN 33-1981)
278	สำหรับใช้ในวิปครีม (whipped cream) และครีมที่บรรจุภายใต้ความดันเท่านั้น
279	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Edible Fungi and Fungus Products (CODEX STAN 38-1981)
280	สำหรับใช้ในแรดิชดอง (pickled radish) เท่านั้น
281	สำหรับใช้ในเนื้อสัตว์สด บด ที่มีส่วนประกอบอื่นนอกเหนือจากเนื้อสัตว์บด (เช่น เนื้อสัตว์บดปรุงรส)
282	เฉพาะเพคตินที่ไม่ใช่เอมิเดดเพคติน (amidated pectin) อาจใช้ได้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)
283	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารทารกที่มีผลไม้เป็นองค์ประกอบหลักซึ่งผ่านกรรมวิธีแคนนิ่งตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) เท่านั้น
284	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1412), ฟอสเฟเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1413), แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1414) และ ไฮดรอกซิโพรพิลสตาร์ช (INS 1440) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981)
285	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1412), ฟอสเฟเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1413), แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1414) และ แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต (INS 1422) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Follow-Up Formula (CODEX STAN 156-1987)
286	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม - Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981) - Standard for Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981)
287	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Corned Beef (CODEX STAN 88-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็น NO_2 ตกค้าง
288	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม - Standard for Cooked Cured Ham (CODEX STAN 96-1981) - Standard for Cooked Cured Pork Shoulder (CODEX STAN 97-1981)

เงื่อนไข	อธิบายความ
289	สำหรับใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)), แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) และ โบนฟอสเฟต (INS 542) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Ham (CODEX STAN 96-1981) และ Cooked Cured Pork Shoulder (CODEX STAN 97-1981) โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 3,520 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
290	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981) และ Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 15 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เพื่อทดแทนสีที่สูญเสียไป
291	ยกเว้นการใช้ *บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีนัล (INS 160e) และ เอทิลเอสเตอร์ของกรด*บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีโนอิก (INS 160f) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 35 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
292	ยกเว้นการใช้ในสูตรที่มีโปรตีนที่ได้จากกระบวนการไฮโดรไลซิส (hydrolyzed protein) และ/หรือ กรดอะมิโน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 25,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
293	คำนวณเป็นซาโปนิน (saponin)
294	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลว ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 600 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นสตีวิออล (steviol equivalents)
295	สำหรับใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) เท่านั้น
296	ยกเว้นงาขี้ม้อนในน้ำเกลือ (perilla in brine) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 780 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
297	สำหรับอาหารพร้อมบริโภคควรจะมีปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณในสภาพปราศจากน้ำ
298	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Provolone (CODEX STAN 272-1968) เท่านั้น
299	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) โดยใช้ - วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i), 339(ii), 339(iii), 340(i), 340(ii), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vii), 451(i), 451(ii), 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v), และ 542 เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) ในปริมาณไม่เกิน 2200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) และ

เงื่อนไข	อธิบายความ
	- วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vi), 450(vii), 450(ix), 452(i), 452(ii), 452(iii) และ 452(iv) เป็นสารช่วยให้ฟู (Raising agent) สำหรับเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบ ในปริมาณไม่เกิน 440 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)
300	สำหรับใช้ในหมึกทำเค็มเท่านั้น
301	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว
302	สำหรับใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)), แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) และ โบนฟอสเฟต (INS 542) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981) และ Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,320 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ของผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานดังกล่าวต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 3,520 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
303	ยกเว้นผลิภัณฑ์ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 83) พ.ศ. 2527 เรื่อง ช็อกโกแลต ทั้งนี้ไม่รวมช็อกโกแลตขาว (white chocolate)
304	ใช้สำหรับเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: *บีตา*-แคโรทีนสังเคราะห์ (INS 160a(i)), *บีตา*-แคโรทีนจาก *ราบลาเคสเลีย ไทรสปอรา* (INS 160a(iii)), *บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีนัล (INS 160e), เอทิลเอสเตอร์ของกรด*บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีโนอิก (INS 160f)) และ *บีตา*-แคโรทีนจากผัก (INS 160a(ii))
305	ยกเว้นการใช้ในเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 25 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นนอร์บิกซิน)
306	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม - Standard for Dried Shark Fins (CODEX STAN 189-1993), - Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001), - Standard for Boiled Dried Salted Anchovies (CODEX STAN 236-2003), - Standard for Live Abalone and for Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (CODEX STAN 312-2013), - Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (CODEX STAN 315-2014)
307	ยกเว้นหมึกดิบ

เงื่อนไข	อธิบายความ
308	สำหรับใช้ในสัตว์ในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ดิบ ได้แก่ สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง ส่วนใหญ่มีเปลือกแข็งหุ้มอยู่ภายนอก เช่น หอย เท่านั้น
309	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารที่ชุบแป้งหรือเกล็ดขนมปัง โดยจะต้องเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เป็นการเฉพาะเท่านั้น
310	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Shrimps or Prawns (CODEX STAN 37-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 250 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
311	สำหรับใช้ในเทอร์รีน (Terrine) เท่านั้น
312	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ซึคุดานิ (tsukudani) และซูริมิ (surimi) เท่านั้น
313	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001)
314	สำหรับใช้ในยีสต์สกัด
315	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: กรด*แอล*-แอสคอร์บิก (INS 300), โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301), แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302) และ แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304)
316	จำกัดปริมาณโซเดียมตามที่กำหนดไว้ใน Codex Standard for Follow-up Formulae (CODEX STAN 156-1987) โดยคำนวณปริมาณโซเดียมร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียมเป็นส่วนประกอบ
317	คำนวณเป็นกรดแอสคอร์บิก (ascorbic acid)
318	สำหรับใช้ในธัญชาติแห้งเท่านั้น
319	จำกัดปริมาณโซเดียมตามที่กำหนดไว้ใน Codex Standard for Canned Baby Food (CODEX STAN 73-1981) โดยคำนวณปริมาณโซเดียมร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียมเป็นส่วนประกอบ
320	จำกัดปริมาณโซเดียมตามที่กำหนดไว้ใน Codex Standard for Processed Cereal-based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) โดยคำนวณปริมาณโซเดียมร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียมเป็นส่วนประกอบ
321	สำหรับใช้ในส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ชนิดผงเท่านั้น
322	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards (CODEX STAN 19-1981) และ Standard for Named Animal Fats (CODEX STAN 211-1999) เท่านั้น
323	สำหรับใช้เป็นสารทำให้แน่น (Firming agent)
324	สำหรับใช้ในว่านหางจระเข้เท่านั้น
325	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ซูริมิ (surimi) เท่านั้น
326	สำหรับใช้ในเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก สัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา สด เท่านั้น
327	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ปลาปรุงสุกในซอสถั่วเหลือง
328	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับสารให้ความข้นเหนียว (Thickener) ชนิดอื่นๆ
329	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีนมหรือถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น
330	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง

เงื่อนไข	อธิบายความ
331	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ: ใช้สำหรับปลาบด, กุ้ง (shrimps และ prawns) เท่านั้น
332	โดยทั่วไปใช้สำหรับเป็นสารเคลือบผิว (Glazing agent)
333	สำหรับผลิตภัณฑ์ปลารมควัน (smoked fish) และปลาแต่งกลิ่นรมควัน (smoke-flavoured fish) ตาม Standard for Smoked Fish, Smoke-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish (CODEX STAN 311-2013) สำหรับใช้ลดปริมาณก๊าซออกซิเจนในบรรจุภัณฑ์เท่านั้น
334	สำหรับใช้ในปลาทำเค็มซึ่งมีปริมาณเกลือที่ใช้ในกระบวนการผลิตมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 18
335	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของโปรตีนจากพืช (vegetable protein) เท่านั้น
336	สำหรับใช้ในน้ำบ๊วย (Chinese plum juices) เท่านั้น
337	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
338	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ กรดซอร์บิก (INS 200), โพแทสเซียมซอร์เบต (INS 202) และ แคลเซียมซอร์เบต (INS 203) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นกรดซอร์บิก) หรือ ใช้ กรดเบนโซอิก (INS 210), โซเดียมเบนโซเอต (INS 211), โพแทสเซียมเบนโซเอต (INS 212) และ แคลเซียมเบนโซเอต (INS 213) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก)
339	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ bouillons และ consommés ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง
340	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่ไม่สอดคล้องตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
341	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ *บีตา*-แคโรทีนจากผัก (INS 160a(ii)), *บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีนัล (INS 160e) และ เอทิลเอสเตอร์ของกรด*บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีโนอิก (INS 160f) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
342	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) อนุญาตการใช้เฉพาะกลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์(INS 141(i)) เท่านั้น
343	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) อนุญาตการใช้ โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต(INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต(INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)) เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator) ในปริมาณไม่เกิน 440 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) <u>และ</u> แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)) และ ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)) เป็นสารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking agent) ในปริมาณไม่เกิน 800 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) คำนวณในส่วนประกอบแห้งของผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำแห้งเท่านั้น <u>และ</u>

เงื่อนไข	อธิบายความ
	ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(vi)) และ แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier), สารทำให้คงตัว (Stabilizer) และ สารให้ความข้นเหนียว (Thickener) ในปริมาณไม่เกิน 1,320 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม(คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)
344	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) อนุญาตการใช้เฉพาะไรโบเฟลวินสังเคราะห์ (INS 101(i)) เท่านั้น
345	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ ซูโครสเอสเตอร์ของกรดไขมัน (INS 473) และ ซูโครกลีเซอไรด์ (INS 474) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
346	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ *ดี-แอลฟา*-โทคอเฟอรอล (INS 307a), โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) และ *ดีแอล-แอลฟา*-โทคอเฟอรอล (INS 307c) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
347	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่ง
348	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ซูโครสเอสเตอร์ของกรดไขมัน (INS 473), ซูโครสโอลิโกเอสเตอร์ แบบชนิด 1 และ แบบชนิด 2 (INS 473a) และ ซูโครกลีเซอไรด์ (INS 474)
349	สำหรับผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมที่ใช้สอดไส้ผลิตภัณฑ์ขนมอบเท่านั้น โดยใช้ในปริมาณไม่เกิน 7,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
350	สำหรับผลิตภัณฑ์ครีมเทียมชนิดผงเท่านั้น โดยใช้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
351	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream Cheese (CODEX STAN 275-1973) เท่านั้น
352	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณไขมันมากกว่าร้อยละ 20 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
353	คำนวณในสภาพแห้ง
354	สำหรับผลิตภัณฑ์แต่งกลิ่นรสตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003) เท่านั้น โดยใช้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
355	สำหรับผลิตภัณฑ์แต่งกลิ่นรสตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003) เท่านั้น โดยใช้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
356	ยกเว้นน้ำมันบริสุทธิ์ (Virgin oils) และน้ำมันที่ได้จากการบีบอัดโดยไม่ใช้ความร้อน (Cold pressed oil)
357	ยกเว้นการใช้ในน้ำมันมะกอก, น้ำมันมะกอกที่ผ่านกรรมวิธี (Refined olive oil), น้ำมันกากมะกอก และน้ำมันกากมะกอกที่ผ่านกรรมวิธี (Refined olive-pomace oil) เพื่อรักษาโทคอเฟอรอล ตามธรรมชาติที่สูญเสียไประหว่างกระบวนการผลิต โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
358	ยกเว้นน้ำมันปลาใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน
359	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบชนิดไขมันผสมกับไขมันนม ที่มีไขมันนมมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 70
360	สำหรับผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบชนิดไขมันผสมกับไขมันนม จำกัดการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีไขมันมากกว่าร้อยละ 70 หรือผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในการอบเท่านั้น
361	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Fat Spreads (CODEX STAN 253-2006) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นกรดทาร์ทาริก (tartaric acid)

เงื่อนไข	อธิบายความ
362	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ไม่ปรุงแต่งตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003)
363	สำหรับผลิตภัณฑ์น้ำมันอิมัลชันสำหรับใช้ในการผลิตก๋วยเตี๋ยวและผลิตภัณฑ์ขนมอบ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
364	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน
365	คำนวณในส่วนที่เป็นไส้
366	สำหรับผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลตที่มีปริมาณน้ำมากกว่าร้อยละ 5 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
367	สำหรับผลิตภัณฑ์ลูกอมที่มีปริมาณน้ำมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
368	สำหรับผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมซึ่งต้องทำให้ฟู ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
369	สำหรับผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้าชนิดการ์โนลา (granola) เท่านั้น
370	สำหรับใช้ในเส้นก๋วยเตี๋ยว แผ่นปอเปี๊ยะ แผ่นเกี๊ยว เซาไม (shou mai) เท่านั้น
371	สำหรับเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ผ่านการต้มใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
372	สำหรับใช้ในโรล (rolls) เท่านั้น
373	สำหรับใช้ในไส้กรอกเท่านั้น
374	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุกแช่เยือกแข็งเท่านั้น
375	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981) ยกเว้นช็อกโกแลตขาว (white chocolate) สามารถใช้แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณในส่วนที่เป็นไขมัน
376	สำหรับใช้ในส่วนของโปรตีนที่ผ่านการไฮโดรไลซ์ (Hydrolyzed protein) หรือกรดอะมิโนในผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกเท่านั้น
377	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981), Standard for Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) และ Standard for Corned Beef (CODEX STAN 88-1981) จำกัดการใช้เฉพาะผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคที่จำเป็นจะต้องแช่ตู้เย็น
378	สำหรับน้ำมันหรือไขมันที่ใช้ทอดอาหารแบบน้ำมันหรือไขมันท่วม (deep frying)
379	สำหรับใช้ในส่วนของโปรตีนที่ผ่านการไฮโดรไลซ์ (Hydrolyzed protein) หรือกรดอะมิโนในผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกชนิดเหลวเท่านั้น
380	ยกเว้นผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกชนิดผง ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 7,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
381	ในสภาพพร้อมบริโภค
382	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ปลารมควัน (smoked fish) และปลาแต่งกลิ่นรมควัน (smoke-flavoured fish) ตาม Standard for Smoked Fish, Smoked-flavoured fish, and Smoke-dried fish (CODEX STAN 311-2013)
383	ใช้สำหรับผงเจลาตินเท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
384	คำนวณจากส่วนที่เป็นผงเจลาติน
358	ใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) สำหรับกรดฟูมาริก (INS 297)
386	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Pickled Cucumbers (Cucumber Pickles) (CODEX STAN 115-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับอิมัลซิไฟเออร์ชนิดอื่น
387	ยกเว้นการใช้ในน้ำตาลผง (powdered sugar) สำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
388	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ขนมปังที่เตรียมจากแป้งสาลี น้ำ ยีสต์หรือสารช่วยให้ฟู และเกลือ
389	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของนัตบด (nut paste) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
390	ใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (Antioxidant) สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ดิบที่ปอกเปลือกและแช่เย็น ตาม Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs (CODEX STAN 292-2008)
391	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 165-1989) อนุญาตการใช้เฉพาะเนื้อปลาบด (Minced Fish Flesh) เท่านั้น
392	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs (CODEX STAN 292-2008) อนุญาตการใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (Antioxidant) ในผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ดิบแช่เยือกแข็งเท่านั้น
393	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ Quick Frozen Scallop Meat และ Quick Frozen Roe-on Scallop Meat Processed ตาม Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (CODEX STAN 315-2014) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) โดยมีรายละเอียดดังนี้ - ใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator) สำหรับวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 338, 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 342(i,ii), 343(i,ii,iii), 450(i,ii,iii,v,vi,vii,ix), 451(i,ii) และ 452(i,ii,iii,iv,v) - ใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) สำหรับวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 450(i,ii,iii,v,vii), 451(i,ii), INS 452(i,ii,iii,iv,v) และ 542 - ใช้เป็นสารช่วยจับอนุมูลโลหะ (Sequestrant) สำหรับวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 338, 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i), 450(i,ii,iii,v,vi,vii), 451(i,ii,) และ 452(i,ii,iii,iv,v) - ใช้เป็นสารทำให้คงตัว (Stabilizer) สำหรับวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i,ii,ii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 342(i,ii), 343(i,ii,iii), I450(i), INS 450(ii), INS 450(iii,v,vi,vii,ix), 451(i,ii), 452(i,ii,iii,iv,v) และ 542

เงื่อนไข	อธิบายความ
394	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Shrimps or Prawns (CODEX STAN 92-1981), Quick Frozen Lobsters (CODEX STAN 95-1981), Quick Frozen Blocks of Fish Fillet, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 165-1989) และ Quick Frozen Fish Fillets (CODEX STAN 190-1995) อนุญาตการใช้วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i), INS 339(ii), INS 339(iii), INS 340(i), INS 340(ii), INS 340(iii), INS 341(i), INS 341(ii), INS 450(iii), INS 450(v), INS 450(vii), INS 451(i), INS 451(ii), INS 452(i), INS 452(ii), INS 452(iii), INS 452(iv), INS 452(v) และ INS 542 เพื่อเป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) ในปริมาณไม่เกิน 2,200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)
395	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Shrimps and Prawns (CODEX STAN 92-1981) ที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อน
396	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Ham (CODEX STAN 96-1981) และ Standard for Cooked Cured Pork Shoulder (CODEX STAN 97-1981) จำกัดการใช้เฉพาะผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคที่จำเป็นจะต้องแช่ตู้เย็น
397	สำหรับผลิตภัณฑ์บัตเตอร์มิลค์ที่ไม่ผ่านกระบวนการยูเอชที (ultra-high temperature (UHT)) การสเตอริไรเซชัน (Sterilization) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
398	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
399	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
400	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 150 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
401	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 600 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
402	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
403	ยกเว้นผลิตภัณฑ์นมหมักและผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่ผ่านกระบวนการหมัก ซึ่งไม่ผ่านกระบวนการให้ความร้อนหลังการหมัก
404	สำหรับผลิตภัณฑ์ลดพลังงานหรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่เติมน้ำตาลตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243-2003)) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
405	สำหรับผลิตภัณฑ์ลดพลังงานหรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่เติมน้ำตาลตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243-2003)) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
406	สำหรับผลิตภัณฑ์ลดพลังงานหรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่เติมน้ำตาลตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243-2003)) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
407	ใช้สำหรับนมไม่ปรุงแต่งชนิดเหลวที่มีการเติมวิตามินหรือแร่ธาตุเท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
408	ใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (emulsifier) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fish Oils (CODEX STAN 329-2017) หรือเป็นสารป้องกันการเกิดฟอง (antifoaming agent) ในน้ำมันและไขมันสำหรับการทอดแบบน้ำมันหรือไขมันท่วมอาหาร ตาม Standard for Edible Fats and Oils Not Covered by Individual Standards (CODEX STAN 19-1981) เท่านั้น
409	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ต้องนำไปผ่านกระบวนการผลิตก่อนการบริโภค หรือใช้ในวัตถุประสงค์พิเศษทางโภชนาการ ได้แก่ อาหารที่มีการลดปริมาณน้ำตาล อาหารที่มีปริมาณน้ำตาลต่ำ หรืออาหารที่ใช้วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มสารให้ความหวานแทนน้ำตาลเพื่อให้ความหวานทั้งหมดหรือบางส่วน เท่านั้น
410	ยกเว้นนมที่มีการลดปริมาณน้ำตาลแล็กโทส (Lactose)
411	ยกเว้นการใช้ในนมที่มีการลดปริมาณน้ำตาลแล็กโทส (Lactose) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
412	ใช้สำหรับไส้กรอกปลาเท่านั้น
413	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Crackers From Marine and Freshwater Fish, crustacean and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001) อนุญาตการใช้วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 452(i), INS 452(ii), INS 452(iii), INS 452(iv), INS 452(v) เท่านั้น
414	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (marinated products) เท่านั้น
415	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการดองในสารละลายที่มีส่วนผสมระหว่างเกลือและน้ำส้มสายชูหรือแอลกอฮอล์ หรือดองในน้ำเกลือเข้มข้น (pickled products) เท่านั้น
416	เฉพาะโทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) เท่านั้น
417	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์รูปแบบแคปซูล (capsule) หรือเม็ด (tablet) เท่านั้น
418	ยกเว้นในส่วนที่เป็นน้ำมันปลาใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน
419	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคที่จำเป็นจะต้องแช่ตู้เย็นเท่านั้น
420	ยกเว้นผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ที่ผ่านการรมควันหรือทำเค็ม ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 700 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
421	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสที่มีลักษณะเปียกซึ่งมีส่วนประกอบของน้ำมันที่ได้จากพืชเท่านั้น
422	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์เครื่องแกงกะหรี่ก้อน (curry roux) เท่านั้น
423	สำหรับใช้ใน dashi และ furikake เท่านั้น
424	สำหรับใช้เป็นสารเคลือบผิว (Glazing agent)
425	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ซูโครสเอสเตอร์ของกรดไขมัน (INS 473) และ ซูโครสโอลิโกเอสเตอร์แบบชนิด 1 และ แบบชนิด 2 (INS 473a)
426	ยกเว้นการใช้ในน้ำหมักเข้มข้น (concentrated marinades) ที่ใช้สำหรับนำมาแช่อาหาร ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
427	ยกเว้นการใช้ในน้ำหมักเข้มข้น (concentrated marinades) ที่ใช้สำหรับนำมาแช่อาหาร ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
428	ปริมาณที่ตกค้างในบิสกิต (biscuits) และขนมปังแห้ง (rusks) สำหรับทารกและเด็กเล็ก
429	ยกเว้นการใช้ในกาแฟใส่นมบรรจุกระป๋อง ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

เงื่อนไข	อธิบายความ
430	ใช้สำหรับสุราที่มีการใช้อิมัลซิไฟเออร์ (emulsified liquors) เท่านั้น
431	ยกเว้นการใช้ในวิสกี้ (whiskey)
432	ใช้สำหรับโด (doughs) ที่ใช้ทำขนมขบเคี้ยวที่มีธัญชาติเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น
433	ใช้สำหรับแครกเกอร์ข้าว (rice crackers) และขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่งเป็นส่วนประกอบหลัก (potato snacks) เท่านั้น
434	ติดมากับวัตถุแต่งกลิ่นรส สี น้ำผลไม้ และสารอาหาร (Carry-over) จากการใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (antioxidant)
435	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Shrimps or Prawns (CODEX STAN 37-1991) อนุญาตการใช้ตาร์ตราซีน (INS 102), ซันเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ (INS 110), อะมาแรนซ์ (INS 123) และปองโซ 4 อาร์ (INS 124) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมโดยใช้เป็นสีเพื่อปรับปรุงสีที่สูญเสียไประหว่างกระบวนการผลิตเท่านั้น
436	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Shrimps or Prawns (CODEX STAN 37-1991) อนุญาตการใช้กรดฟอสฟอริก (Phosphoric Acid; INS 338) เพื่อใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) เท่านั้น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 540 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส), สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Tuna and Bonito (CODEX STAN 70-1981) อนุญาตการใช้ ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (Disodium diphosphate; INS 450(i)) เพื่อใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) เท่านั้น โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 4,400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส, สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Crab Meat (CODEX STAN 90-1981) อนุญาตการใช้กรดฟอสฟอริก (INS 338) และไดโซเดียมไดฟอสเฟต (Disodium diphosphate; INS 450(i)) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน เพื่อใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) เท่านั้น โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 4,400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
437	ยกเว้นการใช้ในปลาทำแห้งรมควันตาม Standard for Smoked Fish, SmokeFlavoured Fish and Smoke-Dried Fish (CODEX STAN 311-2013)
438	สำหรับใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (emulsifier) หรือ สารทำให้คงตัว (stabilizer) เท่านั้น
439	สำหรับนมจากสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อรีดนมสายพันธุ์อื่นที่ไม่ใช่โคและกระบือ (non-bovine species) ที่ผ่านกระบวนการยูเอชที (ultra-high temperature (UHT)) เท่านั้น
440	ยกเว้นการใช้ในลูกกวาดเคลือบแผ่นน้ำตาลแบบแข็ง (hard panned sugar coating) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
441	ยกเว้นการใช้ในลูกกวาดที่แต่งกลิ่นผลไม้สีแดง (red fruit flavour) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
442	ยกเว้นการใช้ในลูกกวาดที่แต่งกลิ่นเลมอน (lemon flavour) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
443	ยกเว้นการใช้ในทอฟฟี่นม (milk toffees) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

เงื่อนไข	อธิบายความ
444	ยกเว้นการใช้ในหมากฝรั่งที่แต่งกลิ่นผลไม้สีเหลือง (yellow fruit flavoured chewing gum) หรือ แต่งกลิ่นเครื่องเทศ (spice flavoured chewing gum) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 700 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
445	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่แต่งกลิ่นเลมอนและพืชตระกูลส้ม (lemon and citrus flavoured products) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
446	ยกเว้นการใช้ในน้ำตาลไอซิ่ง (sugar-based icings) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
447	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลักหรือผลิตภัณฑ์ที่มีการอัดอากาศ (aerated products) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
448	สำหรับนมจากโคและกระบือ (bovine species) ที่ผ่านกระบวนการยูเอชที (ultra-high temperature (UHT)) เท่านั้น
449	ยกเว้นนมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) ตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243-2003)
450	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ fruity confection ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
451	คำนวณในสภาพส่วนผสมแห้ง
452	ยกเว้นการใช้ในไข่ขาวแห้งที่จะต้องนำไปใช้ในกระบวนการผลิตเท่านั้น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
453	สำหรับใช้ในสารเคลือบเงา (glazes) ซึ่งอนุญาตการใช้สำหรับผิวหน้า (surface treatment) ของผลไม้สด
454	สำหรับใช้ในสารเคลือบหรือสารเคลือบเงา (waxes, coatings หรือ glazes) ซึ่งอนุญาตการใช้สำหรับผิวหน้า (surface treatment) ของผลไม้สด
455	สำหรับใช้ในสารเคลือบเงา (glazes) ซึ่งอนุญาตการใช้สำหรับผิวหน้า (surface treatment) ของผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด
456	สำหรับใช้ในสารเคลือบหรือสารเคลือบเงา (waxes, coatings หรือ glazes) ซึ่งอนุญาตการใช้สำหรับผิวหน้า (surface treatment) ของผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด
457	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standards for Cheddar (CODEX STAN 263-1966), Danbo (CODEX STAN 264-1966), Edam (CODEX STAN 265-1966), Gouda (CODEX STAN 266-1966), Havarti (CODEX STAN 267-1966), Samsø (CODEX STAN 268-1966), Emmental (CODEX STAN 269-1967),Tilsiter (CODEX STAN 270-1968), Saint-Paulin (CODEX STAN 271-1968) และ Provolone (CODEX STAN 272-1968) ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยใช้สำหรับผิวหน้าเท่านั้น
458	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standards for Cheddar (CODEX STAN 263-1966), Danbo (CODEX STAN 264-1966), Edam (CODEX STAN 265-1966), Gouda (CODEX STAN 266-1966), Havarti (CODEX STAN 267-1966), Samsø (CODEX STAN 268-1966), Emmental (CODEX STAN 269-1967), Tilsiter (CODEX STAN 270-1968), Saint-Paulin (CODEX STAN 271-1968), Provolone (CODEX STAN 272-1968), Coulommiers (CODEX STAN 274-1969), Camembert (CODEX STAN 276-1973) และ Brie (CODEX STAN 277-1973) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 35 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมโดยใช้ในส่วนของเนื้อเนยแข็ง (cheese mass) เท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
459	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standards for Cheddar (CODEX STAN 263-1966), Danbo (CODEX STAN 264-1966) Edam (CODEX STAN 265-1966), Gouda (CODEX STAN 266-1966), Havarti (CODEX STAN 267-1966), Samsø (CODEX STAN 268-1966), Emmental (CODEX STAN 269-1967), Tilsiter (CODEX STAN 270-1968), Saint-Paulin (CODEX STAN 271-1968) และ Provolone (CODEX STAN 272-1968) อนุญาตการใช้ ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน (INS 551), แคลเซียมซิลิเกต(INS 552), แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์ (INS 553(i)) และทัลก์ (INS 553(iii)) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (สำหรับกลุ่มซิลิเกต (silicate) คำนวณเป็นซิลิคอนไดออกไซด์ (silicon dioxide)) โดยใช้เป็นสารป้องกันการจับเป็นก้อนเท่านั้น
460	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standards for Cheddar (CODEX STAN 263-1966), Danbo (CODEX STAN 264-1966) Edam (CODEX STAN 265-1966), Gouda (CODEX STAN 266-1966), Havarti (CODEX STAN 267-1966), Samsø (CODEX STAN 268-1966), Tilsiter (CODEX STAN 270-1968), Saint-Paulin (CODEX STAN 271-1968) and Provolone (CODEX STAN 272-1968) อนุญาตการใช้ กรดโพรพิโอนิก (INS 280), โซเดียมโพรพิโอเนต (INS 281) และ แคลเซียมโพรพิโอเนต (INS 282) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
461	ใช้สำหรับผิวหน้า (surface treatment) ของผลิตภัณฑ์ตาม Standards for Cheddar (CODEX STAN 263-1966), Danbo (CODEX STAN 264-1966) Edam (CODEX STAN 265-1966), Gouda (CODEX STAN 266-1966), Havarti (CODEX STAN 267-1966), Samsø (CODEX STAN 268-1966), Emmental (CODEX STAN 269-1967), Tilsiter (CODEX STAN 270-1968), Saint-Paulin (CODEX STAN 271-1968) และ Provolone (CODEX STAN 272-1968) ที่ถูกตัดเป็นชิ้น หั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ขูดฝอย หรือฝานเป็นแผ่นบางๆ โดยใช้เป็นสารป้องกันการจับเป็นก้อนเท่านั้น
462	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standards for Cheddar (CODEX STAN 263-1966) และ Danbo (CODEX STAN 264-1966) โดยใช้ในส่วนของเนื้อเนยแข็ง (cheese mass) เท่านั้น
463	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standards for Cheddar (CODEX STAN 263-1966), Danbo (CODEX STAN 264-1966) Edam (CODEX STAN 265-1966), Gouda (CODEX STAN 266-1966), Havarti (CODEX STAN 267-1966), Samsø (CODEX STAN 268-1966), Emmental (CODEX STAN 269-1967), Tilsiter (CODEX STAN 270-1968), Saint-Paulin (CODEX STAN 271-1968), Provolone (CODEX STAN 272-1968), Coulommiers (CODEX STAN 274-1969), Camembert (CODEX STAN 276-1973) และ Brie (CODEX STAN277-1973) โดยใช้ในส่วนของเนื้อเนยแข็ง (cheese mass) เท่านั้น
464	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standards for Cheddar (CODEX STAN 263-1966), Danbo (CODEX STAN 264-1966) Edam (CODEX STAN 265-1966), Gouda (CODEX STAN 266-1966), Havarti (CODEX STAN 267-1966), Samsø (CODEX STAN 268-1966), Emmental (CODEX STAN 269-1967), Tilsiter (CODEX STAN 270-1968), Saint-Paulin (CODEX STAN 271-1968) และ Provolone (CODEX STAN 272-1968) เท่านั้นโดยใช้เป็นสารกันเสีย

เงื่อนไข	อธิบายความ
465	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Sugars (CODEX STAN 212-1999) โดยอนุญาตการใช้ แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(i)), แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(ii), ไทรแมกนีเซียมฟอสเฟต (INS 343(iii)), แมกนีเซียมคาร์บอเนต (INS 504(i)), โบนฟอสเฟต (INS 542), ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน (INS 551), แคลเซียมซิลิเกต (INS 552) และแมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์ (INS 553(i)) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ทั้งนี้วัตถุเจือปนอาหารแต่ละรายการใช้ได้ในปริมาณไม่เกินที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศฯ โดยใช้เป็นสารป้องกันการจับเป็นก้อนเท่านั้น
466	ใช้สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เท่านั้น
467	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Wheat Flour (CODEX STAN 152-1985) โดยอนุญาตเฉพาะแป้งสำหรับทำขนมปังที่ขึ้นฟู (leavened bread) เท่านั้น
468	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Wheat Flour (CODEX STAN 152-1985) อนุญาตการใช้เป็นสารปรับคุณภาพแป้ง (flour treatment agent) เท่านั้น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 60 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
469	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Wheat Flour (CODEX STAN 152-1985) โดยอนุญาตการใช้ แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(i)) และ ไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(ii)) เป็นสารปรับคุณภาพแป้ง (flour treatment agent) เท่านั้น
470	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Wheat Flour (CODEX STAN 152-1985) โดยอนุญาตเฉพาะซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (INS 220), โซเดียมซัลไฟต์ (INS 221), โซเดียมเมทาไบซัลไฟต์ (INS 223) และ โพแทสเซียมเมทาไบซัลไฟต์ (INS 224) เป็นสารปรับคุณภาพแป้ง (flour treatment agent) ในแป้งที่ใช้ในกระบวนการผลิตบิสกิต (biscuit) และเพสตรี (pastry) เท่านั้น
471	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Wheat Flour (CODEX STAN 152-1985) โดยอนุญาตเฉพาะแป้งที่ใช้ทำเค้กที่มีปริมาณของน้ำตาลและน้ำสูงกว่าแป้ง (High ratio cake) เท่านั้น
472	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Wheat Flour (CODEX STAN 152-1985) โดยอนุญาตการใช้เป็นสารปรับคุณภาพแป้ง (flour treatment agent) เท่านั้น
473	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Instant Noodles (CXS 249-2006) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
474	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Instant Noodles (CODEX STAN 249-2006) อนุญาตการใช้ *บีตา*-แคโรทีนจากรา*บลาเคสเลีย ไทรสปอรา* (INS 160a(iii)) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม, *บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีนัล (INS 160e) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และเอทิลเอสเตอร์ของกรด*บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีโนอิก' (INS 160f) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
475	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Instant Noodles (CODEX STAN 249-2006) อนุญาตการใช้ โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)),ไทรแคลเซียม

เงื่อนไข	อธิบายความ
	ฟอสเฟต (INS 341(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต INS 450(ii), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), ไดโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(iv)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต INS 452(iii), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) และ แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส โดยใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (humectants) เท่านั้น
476	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Wheat Flour (CODEX STAN 152-1985) โดยอนุญาตเฉพาะซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (INS 220), โซเดียมซัลไฟต์ (INS 221), โซเดียมเมทาไบซัลไฟต์ (INS 223) และโพแทสเซียมเมทาไบซัลไฟต์ (INS 224) เป็นสารปรับคุณภาพแป้ง (flour treatment agent) เท่านั้น
XS3	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Salmon (CODEX STAN 3-1981).
XS13	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Preserved Tomatoes (CODEX STAN 13-1981)
XS33	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils (CODEX STAN 33-1981)
XS36	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Finfish, Uneviscerated and Eviscerated (CODEX STAN 36-1981)
XS37	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Shrimps or Prawns (CODEX STAN 37-1991)
XS38	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม General Standard for Edible Fungi and Fungus Products (CODEX STAN 38-1981)
XS57	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Tomato Concentrates (CODEX STAN 57-1981)
XS66	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Table Olives (CODEX STAN 66-1981)
XS67	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Raisins (CODEX STAN 67-1981)
XS70	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Tuna and Bonito (CODEX STAN 70-1981)
XS73	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73- 1981)
XS86	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cocoa Butter (CODEX STAN 86-1981)
XS87	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 83) พ.ศ. 2527 เรื่อง ช็อกโกแลต
XS88	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Corned Beef (CODEX STAN 88-1981)
XS89	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981)
XS90	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Crab Meat (CODEX STAN 90-1981)
XS92	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Shrimps and Prawns (CODEX STAN 92-1981)
XS94	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Sardines and Sardine-Type Products (CODEX STAN 94-1981)
XS95	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Lobsters (CODEX STAN 95-1981)
XS96	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Ham (CODEX STAN 96-1981)
XS97	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Pork Shoulder (CODEX STAN 97-1981)

เงื่อนไข	อธิบายความ
XS98	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981)
XS105	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cocoa Powders (Cocoas) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars (CODEX STAN 105-1981)
XS115	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Pickled Cucumbers (Cucumber Pickles) (CODEX STAN 115-1981)
XS117	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981)
XS118	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Foods for Special Dietary Use for Persons Intolerant to Gluten (CODEX STAN 118-1979)
XS119	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Finfish (CODEX STAN 119-1981)
XS130	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dried Apricots (CODEX STAN 130-1981)
XS141	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cocoa (Cacao) Mass (Cocoa/chocolate liquor) and Cocoa Cake (CODEX STAN 141-1983)
XS145	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Chestnuts and Canned Chestnut Puree (CODEX STAN 145-1985)
XS151	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Gari (CODEX STAN 151-1985)
XS152	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Wheat Flour (CODEX STAN 152-1985)
XS160	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Mango Chutney (CODEX STAN 160-1987)
XS165	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillet, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 165-1989)
XS166	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989)
XS167	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes (CODEX STAN 167-1989)
XS175	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Soy Protein Products (CODEX STAN 175-1989)
XS181	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Formula Foods for Use in Weight Control Diets (CODEX STAN 181-1991)
XS189	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dried Shark Fins (CODEX STAN 189-1993)
XS190	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Fillets (CODEX STAN 190-1995)
XS191	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Raw Squid (CODEX STAN 191-1995)
XS202	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Couscous (CODEX STAN 202-1995)
XS203	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Formula Foods for Use in Very Low Energy Diets for Weight Reduction (CODEX STAN 203-1995)
XS208	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cheese in Brine (CODEX STAN 208-1999)
XS210	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Named Vegetable Oils (CODEX STAN 210-1999)
XS211	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Named Animal Fat (CODEX STAN 211- 1999)
XS221	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Unripened Cheese including Fresh Cheese (CODEX STAN 221-2001)

เงื่อนไข	อธิบายความ
XS222	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001)
XS223	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Kimchi (CODEX STAN 223-2001)
XS236	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Boiled Dried Salted Anchovies (CODEX STAN 236-2003)
XS240	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Aqueous Coconut Products (CODEX STAN 240-2003)
XS243	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003)
XS244	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Salted Atlantic Herring and Salted Sprat (CODEX STAN 244-2004)
XS249	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Instant Noodles (CODEX STAN 249-2006)
XS250	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for a Blend of Evaporated Skimmed Milk and Vegetable Fat (CODEX STAN 250-2006)
XS251	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for a Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form (CODEX STAN 251-2006)
XS252	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for a Blend of Sweetened Condensed Skimmed Milk and Vegetable Fat (CODEX STAN 252-2006)
XS253	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Fat Spreads (CODEX STAN 253-2006)
XS256	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fat Spreads and Blended Spreads (CODEX STAN 256-2007)
XS257R	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Codex Regional Standard for Canned Humus with Tehena (CODEX STAN 257R-2007)
XS259R	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Codex Regional Standard for Tehena (CODEX STAN 259R-2007)
XS260	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Pickled Fruits and Vegetables (CODEX STAN 260-2007)
XS262	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Mozzerella (CODEX STAN 262-2007)
XS263	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cheddar (CODEX STAN 263-1966)
XS264	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Danbo (CODEX STAN 264-1966)
XS265	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Edam (CODEX STAN 265-1966)
XS266	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Gouda (CODEX STAN 266-1966)
XS267	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Havarti (CODEX STAN 267-1966)
XS268	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Samsø (CODEX STAN 268-1966)
XS269	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Emmental (CODEX STAN 269-1967)
XS270	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Tilsiter (CODEX STAN 270-1968)
XS271	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Saint-Paulin (CODEX STAN 271-1968)
XS272	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Provolone (CODEX STAN 272-1968)
XS273	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cottage Cheese (CODEX STAN 273-1968)
XS274	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Coulommiers (CODEX STAN 274-1969)
XS275	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream Cheese (CODEX STAN 275-1973)

เงื่อนไข	อธิบายความ
XS276	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Camembert (CODEX STAN 276-1973)
XS277	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Brie (CODEX STAN 277-1973)
XS278	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Extra Hard Grating Cheese (CODEX STAN 278-1978)
XS279	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Butter (CODEX STAN 279-1971)
XS283	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cheese (CODEX STAN 283-1978)
XS291	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Sturgeon Caviar (CODEX STAN 291-2010)
XS292	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs (CODEX STAN 292-2008)
XS294R	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Regional Standard for Gochujang (CODEX STAN 294R-2009)
XS296	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Jams, Jellies and Marmalades (CODEX STAN 296-2009)
XS297	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Certain Canned Vegetables (CODEX STAN 297-2009)
XS302	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fish Sauce (CODEX STAN 302-2011) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 203) พ.ศ. 2543 เรื่อง น้ำปลา
XS306R	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chilli Sauce (Regional Standard) (CODEX STAN 306R-2011)
XS309R	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Codex Regional Standard for Halawa Tehenia (CODEX STAN 309R-211)
XS311	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Smoked Fish, Smoked-flavoured Fish and Smoke-dried Fish (CODEX STAN 311-2013)
XS312	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Live Abalone and for Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (CODEX STAN 312-2013)
XS314R	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Date Paste (CODEX STAN 314R-2013)
XS315	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (CODEX STAN 315-2014)
XS319	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Certain Canned Fruits (CODEX STAN 319-2015)
XS325R	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Regional Standard for Unrefined Shea Butter (CODEX STAN 325R-2017)
XS326	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Black, White and Green Peppers (CODEX STAN 326-2017)
XS327	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cumin (CODEX STAN 327-2017)
XS328	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dried Thyme (CODEX STAN 328-2017)
XS329	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fish Oils (CODEX STAN 329-2017)
TH1	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 351) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมปรุงแต่ง
TH2	ยกเว้นการใช้เป็นสารให้ความหวานในผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 83 พ.ศ. 2527 เรื่อง ซ็อกโกแลต
TH3	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 195) พ.ศ. 2543 เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่
TH4	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 354) พ.ศ. 2556 เรื่อง ไอศกรีม
TH5	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 353) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมเปรี้ยว
TH6	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

เงื่อนไข	อธิบายความ
TH7	เฉพาะเบคอน
TH8	เฉพาะแหนม
TH9	เฉพาะแฮม
TH10	เฉพาะกุนเชียงและซาลามิ (Salami) ที่ผ่านการทำแห้ง
TH11	เฉพาะไส้กรอกอีสาน
TH12	เฉพาะไส้กรอกและผลิตภัณฑ์ที่มีกรรมวิธีผลิตทำนองเดียวกัน เช่น โบโลน่า ไส้อั่ว
TH13	เฉพาะไอศกรีม
TH14	เฉพาะนมเปรี้ยวปรุงแต่ง
TH15	เฉพาะโยเกิร์ตปรุงแต่ง
TH16	ใช้เพื่อแต่งกลิ่นรสเท่านั้น
TH17	เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการแช่เยือกแข็ง
TH18	สำหรับไส้ขนมสำหรับผลิตภัณฑ์แครกเกอร์สอดไส้ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 600 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
TH 19	ห้ามใช้ในขนมจีน สำหรับผลิตภัณฑ์วุ้นเส้นสดและเส้นหมี่สดอนุญาตให้มีปริมาณตกค้างได้ไม่เกิน 250 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นซัลเฟอร์ไดออกไซด์)
TH 20	ห้ามใช้ร่วมกับสารกันเสียกลุ่มไนไทรต์
TH 21	ห้ามใช้ร่วมกับสารกันเสียกลุ่มซอร์เบต
TH 22	เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่งหรือแช่เยือกแข็งเท่านั้น
TH23	ยกเว้นเครื่องดื่มประเภทโคล่า
TH24	ยกเว้นการใช้ในขนมจีน
TH25	ยกเว้นเค้กใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
TH26	ยกเว้นส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำเค้กใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
TH27	เฉพาะซูริมิแช่เยือกแข็งและเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็ง
TH28	ยกเว้นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดผงชงดื่ม ชนิดเหลว และชนิดเหลวเข้มข้น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 150 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณในสภาพพร้อมบริโภค
TH29	ยกเว้นผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตปรุงแต่งใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 20 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
TH30	สำหรับเครื่องดื่มน้ำอัลมอนด์ เครื่องดื่มน้ำกะทิ และเครื่องดื่มที่มีส่วนประกอบของนมหรือครีมหรือผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมหรือครีมเท่านั้น
TH31	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72–1981) เท่านั้น
TH32	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)) และ ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)) โดยคำนวณเป็นฟอสฟอรัส และจำกัดปริมาณฟอสฟอรัส ตามที่กำหนดไว้ใน Standard for Infant Formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981)

เงื่อนไข	อธิบายความ
TH33	กรณีใช้แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) ร่วมกับ โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น: แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และโทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม”
TH34	กรณีใช้ แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) ร่วมกับ กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น: แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน และ กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกันในปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน”
TH35	กรณีใช้กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น ร่วมกับ แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) หรือ กรด*แอล*-แอสคอร์บิก (INS 300) หรือ โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301) หรือ แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302): กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกันในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และแอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) หรือ กรด*แอล*-แอสคอร์บิก (INS 300) หรือ โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301) หรือ แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกันในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
TH36	เฉพาะผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้ว แปรรูปผ่านการหมักเกลือ (Curing) ตามหมวด 08.2.1.1 แล้วทำให้แห้งโดยใช้ลมร้อนหรือสุญญากาศเท่านั้น
TH37	เฉพาะผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ได้จากการบดและถอดกระดูกผ่านการหมักเกลือ (Curing) ตามหมวด 08.3.1.1 แล้วทำให้แห้งโดยใช้ลมร้อนหรือสุญญากาศเท่านั้น
TH38	สำหรับไข่หวานหรือไข่ม้วนสไตล์ญี่ปุ่นเท่านั้น
TH39	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันปาล์ม, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว และประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน
TH40	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 175 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
TH41	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 75 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
TH42	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันปาล์ม, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว และประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 25 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
TH43	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันปาล์ม, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว และประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน

เงื่อนไข	อธิบายความ
TH44	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันปาล์ม, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว และประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
TH45	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันปาล์ม, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว และประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 120 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
TH46	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
TH47	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน
TH48	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 25 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
TH49	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน
TH50	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
TH51	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 120 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
TH52	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
TH53	สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ. 2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ใช้ได้ในปริมาณ ไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เพื่อใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด
TH54	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ. 2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
TH55	สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ. 2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ใช้ได้ในปริมาณ ไม่เกิน 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เพื่อใช้เป็นสารป้องกันการเกิดฟอง
TH56	สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ. 2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ใช้ได้ในปริมาณ ไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นแคลเซียม เพื่อใช้เป็นสารทำให้แน่น

เงื่อนไข	อธิบายความ
TH57	สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ. 2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ใช้ได้ในปริมาณ ไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เพื่อใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด และไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นแคลเซียม เพื่อใช้เป็นสารทำให้แน่น
TH58	สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ. 2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ใช้ได้ในปริมาณ ไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เพื่อใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น สำหรับแยมที่ทำจากผลแบล็คเคอแรนต์ ใช้ได้ในปริมาณ ไม่เกิน 750 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เพื่อใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น
TH59	สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ. 2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท: แยมและเยลลี่ ใช้ได้ในปริมาณ ไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และมาร์มาเลดที่ทำจากมะนาว ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
TH60	สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ. 2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ใช้ได้ในปริมาณ ไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
TH61	สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ. 2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เท่านั้น
TH62	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตตาม ข้อ2(1), ข้อ2(2) และ ข้อ2(5) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 83) พ.ศ. 2527 เรื่อง ช็อกโกแลต
TH63	สำหรับผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตตาม ข้อ2(1) และ ข้อ2(5) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 83) พ.ศ. 2527 เรื่อง ช็อกโกแลต ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 7,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
TH64	ยกเว้นเครื่องเทศที่ใช้ส่วนใบ
TH65	สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 348) พ.ศ. 2555 เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม เท่านั้น
TH66	สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 348) พ.ศ. 2555 เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม ใช้วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 338; INS 339(i),(ii),(iii); INS 340(i),(ii),(iii); INS 341(i),(ii),(iii); INS 342(i),(ii); INS 343(i),(ii),(iii); INS 450(i),(ii),(iii),(v),(vi),(vii); INS 451(i),(ii); INS 452(i), (ii),(iii), (iv), (v) และ INS 542 เป็นสารควบคุมความเป็นกรดชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)
TH67	สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 348) พ.ศ. 2555 เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม ใช้ในอิมัลชันของไขมันที่ใช้สำหรับการทอดและในขนมอบเท่านั้น

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๗) พ.ศ. ๒๕๖๓
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๑)

เพื่อให้ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหารเป็นประกาศฯ ฉบับเดียวสำหรับใช้ในการอ้างอิงข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหาร จึงได้มีการยกเลิกข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารสำหรับอาหารควบคุมเฉพาะหรืออาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานซึ่งมีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารไว้เป็นการเฉพาะ ทั้งนี้แนวทางดังกล่าวสอดคล้องกับการดำเนินงานของโคเด็กซ์ซึ่งอยู่ระหว่างปรับปรุงมาตรฐานรายสินค้า (Commodity standards) เพื่อให้มาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (General Standard for Food Additives; GSFA) เป็นมาตรฐานเดียวสำหรับใช้ในการอ้างอิงข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามมาตรฐานสากล

กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๗) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๑) ทั้งนี้ประกาศฯ ดังกล่าวมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๑๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ โดยมีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

ข้อ ๑ ยกเลิกข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขซึ่งบังคับใช้เฉพาะผลิตภัณฑ์ จำนวน ๒๙ ฉบับ ดังมีรายละเอียดตามบัญชีแนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาฉบับนี้

ข้อ ๒ วันบังคับใช้: ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารซึ่งผลิตภัณฑ์อาหารได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๗) พ.ศ. ๒๕๖๓ ใช้บังคับต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๓ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๗) พ.ศ. ๒๕๖๓ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา (๑๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓) เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

ไพศาล ดั่นคุ้ม
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

บัญชีแนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๗) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๑)

ประกาศฉบับเดิม		รายละเอียดที่แก้ไขเพิ่ม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๗) พ.ศ. ๒๕๖๓	หมวดอาหารที่อ้างอิงการใช้วัตถุเจือปนอาหารตาม บัญชีหมายเลข ๒ ส่วนที่ ๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)
๑. ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ.๒๕๒๒)	**เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานวิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง**	ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ.๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานวิธีการผลิต และฉลากสำหรับน้ำมันถั่วลิสง ลงวันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๒๒ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยความในข้อ ๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๓) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขหลายฉบับที่กำหนดมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ลงวันที่ ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน “ข้อ ๖ น้ำมันถั่วลิสงที่ใช้วัตถุเจือปนในอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”	๐๒.๐ น้ำมันและไขมันและผลิตภัณฑ์อิมัลชัน ๐๒.๑ น้ำมันและไขมันปราศจากน้ำ ๐๒.๑.๒ น้ำมันและไขมันจากพืช
		ข้อ ๒ ให้ยกเลิกบัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives) ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานวิธีการผลิต และฉลากสำหรับน้ำมันถั่วลิสง ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ.๒๕๒๒	

ประกาศฉบับเดิม		รายละเอียดที่แก้ไขเพิ่ม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๗) พ.ศ. ๒๕๖๓	หมวดอาหารที่อ้างอิงการใช้วัตถุเจือปนอาหารตาม บัญชีหมายเลข ๒ ส่วนที่ ๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติ อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)
๒. ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ.๒๕๒๔)	**เรื่อง น้ำมันปาล์ม**	ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ.๒๕๒๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยความในข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๓) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขหลายฉบับที่กำหนดมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ลงวันที่ ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน “ข้อ ๖ น้ำมันปาล์มที่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร” ข้อ ๔ ให้ยกเลิกบัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food additives) ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔	๐๒.๐ น้ำมันและไขมันและผลิตภัณฑ์อิมัลชัน ๐๒.๑ น้ำมันและไขมันปราศจากน้ำ ๐๒.๑.๒ น้ำมันและไขมันจากพืช
๓. ฉบับที่ ๕๗ (พ.ศ.๒๕๒๔)	**เรื่อง น้ำมันมะพร้าว**	ข้อ ๕ ให้ยกเลิกความในข้อ ๔ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๗ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยความในข้อ ๗ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๓) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขหลายฉบับที่กำหนดมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ลงวันที่ ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน “ข้อ ๔ น้ำมันมะพร้าวที่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”	๐๒.๐ น้ำมันและไขมันและผลิตภัณฑ์อิมัลชัน ๐๒.๑ น้ำมันและไขมันปราศจากน้ำ ๐๒.๑.๒ น้ำมันและไขมันจากพืช

ประกาศฉบับเดิม		รายละเอียดที่แก้ไขเพิ่ม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๗) พ.ศ. ๒๕๖๓	หมวดอาหารที่อ้างอิงการใช้วัตถุเจือปนอาหารตาม บัญชีหมายเลข ๒ ส่วนที่ ๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติ อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)
		ข้อ ๖ ให้ยกเลิกบัญชีวัตถุเจือปนอาหาร (Food additives) ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๕๗ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔	
๔. ฉบับที่ ๘๓ (พ.ศ.๒๕๒๗)	**เรื่อง ช็อกโกแลต**	ข้อ ๗ ให้ยกเลิก (๕) และ (๖) ของข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๘๓ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง ช็อกโกแลต ลงวันที่ ๑๕ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๗ ข้อ ๘ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๐ และตาราง แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๘๓ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง ช็อกโกแลต ลงวันที่ ๑๕ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน “ข้อ ๑๐ ช็อกโกแลตตามข้อ ๒ ที่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”	๐๕.๐ ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต ๐๕.๑ ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์เลียนแบบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต ๐๕.๑.๔ ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต
๕. ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ.๒๕๓๗)	**เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก**	ข้อ ๙ ให้ยกเลิก ๔.๘ ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ ข้อ ๑๐ ให้ยกเลิกความใน ๔.๙ ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน “๔.๙ ไม่แต่งกลิ่นรส ทั้งนี้เว้นแต่นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาจมีการแต่งกลิ่นรสตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา”	๑๓.๐ อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ ๑๓.๑ อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก ๑๓.๑.๑ นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก ๑๓.๑.๒ นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

ประกาศฉบับเดิม		รายละเอียดที่แก้ไขเพิ่ม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๗) พ.ศ. ๒๕๖๓	หมวดอาหารที่อ้างอิงการใช้วัตถุเจือปนอาหารตาม บัญชีหมายเลข ๒ ส่วนที่ ๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติ อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)
		ข้อ ๑๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๙ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน “ข้อ ๙ การผลิตนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”	
๖. ฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ.๒๕๓๗)	**เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก**	ข้อ ๑๒ ให้ยกเลิก ๔.๗ ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ ข้อ ๑๓ ให้ยกเลิก ๔.๘ ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน “๔.๘ ไม่แต่งกลิ่นรส ทั้งนี้เว้นแต่อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาจมีการแต่งกลิ่นรสตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา”	๑๓.๐ อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ ๑๓.๑ อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก ๑๓.๑.๑ นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก ๑๓.๑.๒ นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

ประกาศฉบับเดิม		รายละเอียดที่แก้ไขเพิ่ม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๗) พ.ศ. ๒๕๖๓	หมวดอาหารที่อ้างอิงการใช้วัตถุเจือปนอาหารตาม บัญชีหมายเลข ๒ ส่วนที่ ๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติ อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)
		ข้อ ๑๔ ให้ยกเลิกความในข้อ ๙ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน “ข้อ ๙ การผลิตอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหารให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”	
๗. ฉบับที่ ๑๕๘ (พ.ศ.๒๕๓๗)	**เรื่อง อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก**	ข้อ ๑๕ ให้ยกเลิก ๓.๖, ๓.๗ และ ๓.๘ ของข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๑๕๘ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ ข้อ ๑๖ ให้ยกเลิกความในข้อ ๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๑๕๘ (พ.ศ.๒๕๓๗) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน “ข้อ ๖ การผลิตอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”	๑๓.๐ อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ ๑๓.๒ อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

ประกาศฉบับเดิม		รายละเอียดที่แก้ไขเพิ่ม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๗) พ.ศ. ๒๕๖๓	หมวดอาหารที่อ้างอิงการใช้วัตถุเจือปนอาหารตาม บัญชีหมายเลข ๒ ส่วนที่ ๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติ อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)
๘. ฉบับที่ ๑๙๕ (พ.ศ.๒๕๔๓)	**เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่**	ข้อ ๑๗ ให้ยกเลิก (๗) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๕) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓	๑๔.๐ เครื่องดื่ม ๑๔.๑ เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ ๑๔.๑.๔ เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ๑๔.๑.๔.๑ เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ ๑๔.๑.๔.๒ เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ ๑๔.๑.๔.๓ เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง
๙. ฉบับที่ ๑๙๖ (พ.ศ.๒๕๔๓)	**เรื่อง ชา**	ข้อ ๑๘ ให้ยกเลิก (๖) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ชา ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ข้อ ๑๙ ให้ยกเลิก (๔) ของข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ชา ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ข้อ ๒๐ ให้ยกเลิก (๑๐) ของข้อ ๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ชา ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน ข้อ ๒๑ ให้ยกเลิกความใน (๑๑) ของข้อ ๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ชา ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน “(๑๑) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”	● ชาและชาผงสำเร็จรูป (instant tea) ๑๔.๐ เครื่องดื่ม ๑๔.๑ เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ ๑๔.๑.๕ กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ ● ชาปรุงสำเร็จ ๑๔.๐ เครื่องดื่ม ๑๔.๑ เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ ๑๔.๑.๔ เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ๑๔.๑.๔.๑ เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ ๑๔.๑.๔.๒ เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ ๑๔.๑.๔.๓ เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง

ประกาศฉบับเดิม		รายละเอียดที่แก้ไขเพิ่ม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๗) พ.ศ. ๒๕๖๓	หมวดอาหารที่อ้างอิงการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามบัญชีหมายเลข ๒ ส่วนที่ ๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)
๑๐. ฉบับที่ ๑๙๗ (พ.ศ.๒๕๔๓)	**เรื่อง กาแฟ**	ข้อ ๒๒ ให้ยกเลิกความใน (๖) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน “(๖) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”	● กาแฟแท้/ กาแฟที่สกัดกาเฟอีนออก/ กาแฟสำเร็จรูป กาแฟสำเร็จรูปที่สกัดกาเฟอีนออก ๑๔.๐ เครื่องดื่ม ๑๔.๑ เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ ๑๔.๑.๕ กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ ● กาแฟผสม/ กาแฟสำเร็จรูปผสม ๑๔.๐ เครื่องดื่ม ๑๔.๑ เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ ๑๔.๑.๔ เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ๑๔.๑.๔.๑ เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ ๑๔.๑.๔.๒ เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ ๑๔.๑.๔.๓ เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง ๑๔.๑.๕ กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้
		ข้อ ๒๓ ให้ยกเลิกความใน (๒) ของข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน “(๒) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”	
		ข้อ ๒๔ ให้ยกเลิก (๓) ของข้อ ๘ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓	
		ข้อ ๒๕ ให้ยกเลิกความใน (๔) ของข้อ ๘ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน “(๔) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”	
		ข้อ ๒๖ ให้ยกเลิก (๘) ของข้อ ๑๐ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน	

ประกาศฉบับเดิม		รายละเอียดที่แก้ไขเพิ่ม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๗) พ.ศ. ๒๕๖๓	หมวดอาหารที่อ้างอิงการใช้วัตถุเจือปนอาหารตาม บัญชีหมายเลข ๒ ส่วนที่ ๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติ อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)
		ข้อ ๒๗ ให้ยกเลิกความใน (๙) ของข้อ ๑๐ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน “(๙) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”	
๑๑. ฉบับที่ ๑๙๘ (พ.ศ.๒๕๔๓)	**เรื่อง น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท**	ข้อ ๒๘ ให้ยกเลิก (๕) ของข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ข้อ ๒๙ ให้ยกเลิกความใน (๑๑) ของข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน “(๑๑) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”	๐๖.๘ ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ๐๖.๘.๑ เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง
๑๒. ฉบับที่ ๒๐๑ (พ.ศ.๒๕๔๓)	**เรื่อง ซอสบางชนิด**	ข้อ ๓๐ ให้ยกเลิก (๙) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๑) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ซอสบางชนิด ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓	๑๒.๐ เกลือ เครื่องเทศ ซุป ซอส สลัดและผลิตภัณฑ์จากโปรตีน ๑๒.๖ ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ๑๒.๖.๒ ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน

ประกาศฉบับเดิม		รายละเอียดที่แก้ไขเพิ่ม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๗) พ.ศ. ๒๕๖๓	หมวดอาหารที่อ้างอิงการใช้วัตถุเจือปนอาหารตาม บัญชีหมายเลข ๒ ส่วนที่ ๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติ อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)
๑๓. ฉบับที่ ๒๐๓ (พ.ศ.๒๕๔๓)	**เรื่อง น้ำปลา**	ข้อ ๓๑ ให้ยกเลิก (๗) และ (๘) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำปลา ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ข้อ ๓๒ ให้ยกเลิก (๖) และ (๗) ของข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำปลา ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓	๑๒.๐ เกลือ เครื่องเทศ ซุป ซอส สลัดและผลิตภัณฑ์จากโปรตีน ๑๒.๖ ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ๑๒.๖.๔ ซอสใส
๑๔. ฉบับที่ ๒๐๔ (พ.ศ.๒๕๔๓)	**เรื่อง น้ำส้มสายชู**	ข้อ ๓๓ ให้ยกเลิกความใน (๘) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำส้มสายชู ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน “(๘) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร” ข้อ ๓๔ ให้ยกเลิก (๑๐) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำส้มสายชู ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ข้อ ๓๕ ให้ยกเลิกความใน (๕) ของข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำส้มสายชู ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน “(๕) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”	๑๒.๐ เกลือ เครื่องเทศ ซุป ซอส สลัดและผลิตภัณฑ์จากโปรตีน ๑๒.๓ น้ำส้มสายชูหมัก

ประกาศฉบับเดิม		รายละเอียดที่แก้ไขเพิ่ม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๗) พ.ศ. ๒๕๖๓	หมวดอาหารที่อ้างอิงการใช้วัตถุเจือปนอาหารตาม บัญชีหมายเลข ๒ ส่วนที่ ๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติ อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)
๑๕. ฉบับที่ ๒๐๕ (พ.ศ.๒๕๔๓)	**เรื่อง น้ำมันและไขมัน**	ข้อ ๓๖ ให้ยกเลิกความในข้อ ๗ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำมันและไขมัน ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน “ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”	๐๒.๐ น้ำมันและไขมันและผลิตภัณฑ์อิมัลชัน ๐๒.๑ น้ำมันและไขมันปราศจากน้ำ ๐๒.๑.๒ น้ำมันและไขมันจากพืช ๐๒.๑.๓ น้ำมันและไขมันจากสัตว์
		ข้อ ๓๗ ให้ยกเลิกบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำมันและไขมัน ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓	
๑๖. ฉบับที่ ๒๐๖ (พ.ศ.๒๕๔๓)	**เรื่อง น้ำมันเนย**	ข้อ ๓๘ ให้ยกเลิก (๔) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๖) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำมันเนย ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓	๐๒.๐ น้ำมันและไขมันและผลิตภัณฑ์อิมัลชัน ๐๒.๑ น้ำมันและไขมันปราศจากน้ำ ๐๒.๑.๑ บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี
๑๗. ฉบับที่ ๒๐๘ (พ.ศ.๒๕๔๓)	**เรื่อง ครีม**	ข้อ ๓๙ ให้ยกเลิก (๖) ของข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓	๐๑.๓.๒ ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม ๐๑.๔ ครีม (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม ๐๑.๔.๑ ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) ๐๑.๔.๒ ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีมและครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) ๐๑.๔.๓ คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) ๐๑.๔.๔ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม ๐๑.๕ นมผง ครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง
		ข้อ ๔๐ ให้ยกเลิก (๗) ของข้อ ๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓	
		ข้อ ๔๑ ให้ยกเลิก (๕) ของข้อ ๗ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓	

ประกาศฉบับเดิม		รายละเอียดที่แก้ไขเพิ่ม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๗) พ.ศ. ๒๕๖๓	หมวดอาหารที่อ้างอิงการใช้วัตถุเจือปนอาหารตาม บัญชีหมายเลข ๒ ส่วนที่ ๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)
		ข้อ ๔๒ ให้ยกเลิก (๖) ของข้อ ๘ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓	๐๑.๕.๑ นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ๐๑.๕.๒ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง
		ข้อ ๔๓ ให้ยกเลิก (๕) ของข้อ ๙ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓	
		ข้อ ๔๔ ให้ยกเลิก (๖) ของข้อ ๑๐ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓	
๑๘. ฉบับที่ ๒๑๑ (พ.ศ.๒๕๔๓)	**เรื่อง น้ำผึ้ง**	ข้อ ๔๕ ให้ยกเลิก (๑๐) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๑) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำผึ้ง ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓	๑๑.๐ สารให้ความหวานและน้ำผึ้ง ๑๑.๕ น้ำผึ้ง
		ข้อ ๔๖ ให้ยกเลิกความใน (๑๑) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๒๑๑ (พ.ศ. ๒๕๔๓) เรื่อง น้ำผึ้ง ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน “(๑๑) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”	

ประกาศฉบับเดิม		รายละเอียดที่แก้ไขเพิ่ม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๗) พ.ศ. ๒๕๖๓	หมวดอาหารที่อ้างอิงการใช้วัตถุเจือปนอาหารตาม บัญชีหมายเลข ๒ ส่วนที่ ๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติ อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)
๑๙. ฉบับที่ ๒๑๓ (พ.ศ.๒๕๔๓)	**เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท**	ข้อ ๔๗ ให้ยกเลิก (๗) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓	๐๔.๐ ผลไม้ ผัก สาหร่าย นัท และเมล็ด ๐๔.๑ ผลไม้ ๐๔.๑.๒ ผลไม้แปรรูป ๐๔.๑.๒.๕ แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด
		ข้อ ๔๘ ให้ยกเลิกความในข้อ ๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน “ข้อ ๖ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร สำหรับการใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้”	
		ข้อ ๔๙ ให้ยกเลิกบัญชีหมายเลข ๑ และบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓	
๒๐. ฉบับที่ ๒๑๓ (พ.ศ.๒๕๔๓)	**เรื่อง เนยใสหรือกี (Ghee)**	ข้อ ๕๐ ให้ยกเลิก (๒) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๖) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เนยใสหรือกี (Ghee) ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔	๐๒.๐ น้ำมันและไขมันและผลิตภัณฑ์อิมัลชัน ๐๒.๑ น้ำมันและไขมันปราศจากน้ำ ๐๒.๑.๑ บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี
		ข้อ ๕๑ ให้ยกเลิก (๓) ของข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๖) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เนยใสหรือกี (Ghee) ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔	

ประกาศฉบับเดิม		รายละเอียดที่แก้ไขเพิ่ม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๗) พ.ศ. ๒๕๖๓	หมวดอาหารที่อ้างอิงการใช้วัตถุเจือปนอาหารตาม บัญชีหมายเลข ๒ ส่วนที่ ๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติ อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)
		ข้อ ๕๒ ให้ยกเลิก (๓) ของข้อ ๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๖) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เนยใสหรือกี (Ghee) ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔	
		ข้อ ๕๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๗ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๖) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เนยใสหรือกี (Ghee) ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน “ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”	
		ข้อ ๕๔ ให้ยกเลิกบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๖) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เนยใสหรือกี (Ghee) ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔	
๒๑. ฉบับที่ ๒๒๗ (พ.ศ.๒๕๔๓)	**เรื่อง เนย**	ข้อ ๕๕ ให้ยกเลิก (๖) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เนย ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔	๐๒.๐ น้ำมันและไขมันและผลิตภัณฑ์อิมัลชัน ๐๒.๒ ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน ๐๒.๒.๑ เนย
		ข้อ ๕๖ ให้ยกเลิกความในข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เนย ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน “ข้อ ๕ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”	
		ข้อ ๕๗ ให้ยกเลิกบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เนย ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔	

ประกาศฉบับเดิม		รายละเอียดที่แก้ไขเพิ่ม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๗) พ.ศ. ๒๕๖๓	หมวดอาหารที่อ้างอิงการใช้วัตถุเจือปนอาหารตาม บัญชีหมายเลข ๒ ส่วนที่ ๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติ อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)
๒๒. ฉบับที่ ๒๘๐ (พ.ศ.๒๕๔๗)	**เรื่อง ชาสมุนไพร**	ข้อ ๕๘ ให้ยกเลิกความใน (๕) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๐) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง ชาสมุนไพร ลงวันที่ ๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน “(๕) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”	๑๔.๐ เครื่องดื่ม ๑๔.๑ เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ ๑๔.๑.๕ กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้
๒๓. ฉบับที่ - (พ.ศ.๒๕๕๓)	**เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง**	ข้อ ๕๙ ให้ยกเลิก (๘) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ลงวันที่ ๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๓	๑๒.๙ เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง ๑๒.๙.๑ ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก ๑๒.๙.๒ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลือง ๑๒.๙.๒.๑ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก ๑๒.๙.๒.๒ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก ๑๒.๙.๒.๓ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๑๒.๙.๒.๑ และ ๑๒.๙.๒.๒
๒๔. ฉบับที่ ๓๔๘ (พ.ศ.๒๕๕๕)	**เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม**	ข้อ ๖๐ ให้ยกเลิกความในข้อ ๗ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๘) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม ลงวันที่ ๑๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๕ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน “ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”	๐๒.๐ น้ำมันและไขมันและผลิตภัณฑ์อิมัลชัน ๐๒.๒ ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน ๐๒.๒.๒ ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ

ประกาศฉบับเดิม		รายละเอียดที่แก้ไขเพิ่ม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๗) พ.ศ. ๒๕๖๓	หมวดอาหารที่อ้างอิงการใช้วัตถุเจือปนอาหารตาม บัญชีหมายเลข ๒ ส่วนที่ ๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติ อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)
		ข้อ ๖๑ ให้ยกเลิกบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๘) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียมและผลิตภัณฑ์เนยผสม ลงวันที่ ๑๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๕	
๒๕. ฉบับที่ ๓๕๐ (พ.ศ.๒๕๕๖)	**เรื่อง นมโค**	ข้อ ๖๒ ให้ยกเลิก (๖) และ (๗) ของข้อ ๗ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมโค ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖ ข้อ ๖๓ ให้ยกเลิก (๕) และ (๖) ของข้อ ๑๐ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมโค ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖ ข้อ ๖๔ ให้ยกเลิก (๓) และ (๔) ของข้อ ๑๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมโค ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖ ข้อ ๖๕ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมโค ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน “ข้อ ๑๖ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร” ข้อ ๖๖ ให้ยกเลิกบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมโค ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖	๐๑.๐ ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม ๐๑.๑ นมและผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว ๐๑.๑.๑ นมชนิดเหลว(ไม่ปรุงแต่ง) ๐๑.๑.๒ นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) ๐๑.๓ นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม ๐๑.๓.๑ นมข้น ๐๑.๕ นมผง ครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง ๐๑.๕.๑ นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)

ประกาศฉบับเดิม		รายละเอียดที่แก้ไขเพิ่ม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๗) พ.ศ. ๒๕๖๓	หมวดอาหารที่อ้างอิงการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามบัญชีหมายเลข ๒ ส่วนที่ ๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)
๒๖. ฉบับที่ ๓๕๑ (พ.ศ.๒๕๕๖)	**เรื่อง นมปรุงแต่ง**	ข้อ ๖๗ ให้ยกเลิก (๖) และ (๗) ของข้อ ๘ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๑) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมปรุงแต่ง ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖ ข้อ ๖๘ ให้ยกเลิก (๖) และ (๗) ของข้อ ๙ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๑) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมปรุงแต่ง ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖ ข้อ ๖๙ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๐ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๑) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมปรุงแต่ง ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน “ข้อ ๑๐ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”	๐๑.๐ ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม ๐๑.๑ นมและผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว ๐๑.๑.๔ เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)
๒๗. ฉบับที่ ๓๕๓ (พ.ศ.๒๕๕๖)	**เรื่อง นมเปรี้ยว**	ข้อ ๗๐ ให้ยกเลิก (๖) ของข้อ ๗ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมเปรี้ยว ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖ ข้อ ๗๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมเปรี้ยว ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน “ข้อ ๑๓ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”	๐๑.๐ ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม ♦ นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ๐๑.๒ นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) ๐๑.๒.๑ ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการหมักชนิดที่ไม่มีการปรุงแต่ง ๐๑.๒.๑.๑ นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) ๐๑.๒.๑.๒ นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) ๐๑.๒.๒ นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)

ประกาศฉบับเดิม		รายละเอียดที่แก้ไขเพิ่ม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๗) พ.ศ. ๒๕๖๓	หมวดอาหารที่อ้างอิงการใช้วัตถุเจือปนอาหารตาม บัญชีหมายเลข ๒ ส่วนที่ ๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติ อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)
			◆ นมเปรี้ยวปรุงแต่ง ๐๑.๑ นมและผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว ๐๑.๑.๔ เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) ๐๑.๗ ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก
๒๘. ฉบับที่ ๓๕๔ (พ.ศ.๒๕๕๖)	**เรื่อง ไอศกรีม**	ข้อ ๗๒ ให้ยกเลิก (๔.๒) และ (๔.๓) ของ (๔) ในข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๔) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ไอศกรีม ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖ ข้อ ๗๓ ให้ยกเลิก (๔) และ (๕) ของข้อ ๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๔) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ไอศกรีม ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖	๐๑.๗ ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ๐๒.๔ ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก ๐๓.๐ ไอศกรีมหวานเย็น
๒๙. ฉบับที่ ๓๕๖ (พ.ศ.๒๕๕๖)	**เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท**	ข้อ ๗๔ ให้ยกเลิก (๑๐) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๖ ข้อ ๗๕ ให้ยกเลิกความใน (๔) ของข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน “(๔) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร”	๑๔.๐ เครื่องดื่ม ๑๔.๑ เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ ● น้ำผลไม้และน้ำผัก ๑๔.๑.๒ น้ำผลไม้และน้ำผัก ๑๔.๑.๒.๑ น้ำผลไม้ ๑๔.๑.๒.๒ น้ำผัก ๑๔.๑.๒.๓ น้ำผลไม้เข้มข้น ๑๔.๑.๒.๔ น้ำผักเข้มข้น ๑๔.๑.๓ น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า ๑๔.๑.๓.๑ น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า ๑๔.๑.๓.๒ น้ำผักชนิดเนคต้า

ประกาศฉบับเดิม		รายละเอียดที่แก้ไขเพิ่ม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๗) พ.ศ. ๒๕๖๓	หมวดอาหารที่อ้างอิงการใช้วัตถุเจือปนอาหารตาม บัญชีหมายเลข ๒ ส่วนที่ ๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติ อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)
			๑๔.๑.๓.๓ น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น ๑๔.๑.๓.๔ น้ำผักเนคต้าเข้มข้น ● เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ๑๔.๑.๔ เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ๑๔.๑.๔.๑ เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ ๑๔.๑.๔.๒ เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ ๑๔.๑.๔.๓ เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)

สืบเนื่องจากการประชุมคณะกรรมาธิการโคเด็กซ์ - Codex Alimentarious Commission (CAC) ครั้งที่ ๕๐ และ ๕๑ ได้ให้การรับรองข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารซึ่งเสนอโดยคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาวัตถุเจือปนอาหาร (Codex Committee on Food Additives; CCFA) เพิ่มเติม โดยโคเด็กซ์ได้นำข้อกำหนดซึ่งได้รับการรับรองดังกล่าวมาจัดทำเป็นมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ ฉบับล่าสุด (General Standard for Food Additives; GSFA 2019) ประกอบกับมีข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารบางรายการผ่านการประเมินความปลอดภัยจากคณะอนุกรรมการเพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและวินิจฉัยในเชิงวิชาการเกี่ยวกับอาหาร (อ.๑) ตามหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการ ซึ่งกำหนดไว้ตามข้อ ๖/๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗ ซึ่งถูกแก้ไขโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๑ พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๒๑ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๑ ดังนั้น เพื่อให้ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารมีความเหมาะสมตามความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิตอาหารสอดคล้องสถานการณ์ปัจจุบันและแนวทางสากล ตลอดจนเพิ่มประสิทธิภาพในการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคให้มากยิ่งขึ้น

กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒) ทั้งนี้ประกาศฯ ดังกล่าวมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๑๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ โดยมีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

ข้อ ๑ ยกเลิกบัญชีหมายเลข ๑ และบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๙ พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕) ลงวันที่ ๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๑ และให้ใช้บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ แทน

ข้อ ๒ สำหรับข้อกำหนดตาม ข้อ ๑, ข้อ ๒, ข้อ ๓ และข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๙ ยังมีผลใช้บังคับต่อไป

ข้อ ๓ กำหนดให้การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ต้องใช้ตามชื่อวัตถุเจือปนอาหาร หมวดอาหารหรือชนิดอาหาร หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต และปริมาณสูงสุดที่อนุญาตที่กำหนดไว้ตามบัญชีหมายเลข ๑ โดยมีคำอธิบายเพิ่มเติมตามบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ โดยบัญชีแนบท้ายมีสาระสำคัญ ดังนี้

<u>บัญชีหมายเลข ๑</u>: ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามชื่อวัตถุเจือปนอาหาร หมวดอาหารหรือชนิดอาหาร หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต เงื่อนไข และปีที่รับค่ากำหนด โดยเรียงตามลำดับตัวอักษรภาษาอังกฤษ (A ถึง Z) ของรายชื่อวัตถุเจือปนอาหาร

ในกรณีที่ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นอนุญาตการใช้ในหมวดอาหาร<u>หมวดใหญ่</u> เช่น ๑๔.๑.๔ วัตถุเจือปนอาหารนั้นจะถูกอนุญาตให้ใช้ในหมวดอาหารหมวดย่อยด้วย ได้แก่ ๑๔.๑.๔.๑, ๑๔.๑.๔.๒ และ ๑๔.๑.๔.๓ แต่หากข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นอนุญาตการใช้ใน<u>หมวดย่อย</u>จะอนุญาตให้ใช้เฉพาะในหมวดย่อยเท่านั้น

สำหรับปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) ซึ่งกำหนดเป็น “ปริมาณที่เหมาะสม” หมายถึง ปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่**<u>ต่ำที่สุด</u>**ซึ่งให้ผลทางด้านเทคโนโลยีทางการผลิตตามที่ต้องการภายใต้หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice, GMP) ดังนั้น วัตถุเจือปนอาหารที่มีข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้เป็น “ปริมาณที่เหมาะสม” มิได้หมายความว่าจะสามารถเติมวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวได้อย่างไม่มี

ข้อจำกัด แต่ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการศึกษาการใช้วัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวในผลิตภัณฑ์ของตนเองเพื่อหาปริมาณที่ต่ำที่สุดซึ่งให้ผลทางด้านเทคโนโลยีทางการผลิตตามที่ต้องการ เช่น ศึกษาประสิทธิภาพของวัตถุเจือปนอาหารที่ปริมาณต่างๆ ในการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์กรณีที่วัตถุเจือปนอาหารนั้นมีคุณสมบัติเป็นสารกันเสีย ทั้งนี้การศึกษาดังกล่าวต้องอยู่ภายใต้หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)

บัญชีหมายเลข ๒: คำอธิบายเนื้อหาในบัญชีหมายเลข ๑ เพิ่มเติม โดยแบ่งออกเป็น ๒ ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ ๑: กำหนดรหัสของหมวดอาหาร และคำอธิบายหมวดอาหาร

ส่วนที่ ๒: ข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ

ข้อ ๔ กำหนดให้การใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิดไม่เกินหนึ่ง

ทั้งนี้ ข้อกำหนดดังกล่าวใช้ในกรณีที่ไม่มีข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ไว้เฉพาะตามบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓

อนึ่ง เพื่อความชัดเจนยิ่งขึ้นในการปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ จึงได้จัดทำคำอธิบายเพิ่มเติม ไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ถึง ๗ แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาฉบับนี้ ดังนี้

บัญชีหมายเลข ๑:	คำอธิบายกลุ่มหน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต
บัญชีหมายเลข ๒:	การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป
บัญชีหมายเลข ๓:	การคำนวณตามข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ
บัญชีหมายเลข ๔:	วิธีการคำนวณปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในสภาพพร้อมบริโภค
บัญชีหมายเลข ๕:	แนวทางการพิจารณาวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างหรือติดมากับวัตถุดิบ (Carry Over)
บัญชีหมายเลข ๖:	ตัวอย่างชนิดอาหารจำแนกตามหมวดอาหาร
บัญชีหมายเลข ๗:	ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้**เฉพาะที่มีการเปลี่ยนแปลง**จากประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๙ พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕)

ข้อ ๕ กรณีการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่แตกต่างไปจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยจะต้องผ่านการประเมินความปลอดภัย ดังนี้

(๑) ต้องเป็นวัตถุเจือปนอาหารที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและค่าความปลอดภัยไว้แล้วอย่างสมบูรณ์ตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives ฉบับล่าสุด หรือ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่องการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร

(๒) ผ่านการประเมินการได้รับสัมผัสวัตถุเจือปนอาหาร

(๓) มีเอกสารวิชาการหรือผลการศึกษาวิจัยที่น่าเชื่อถือซึ่งสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิตและประสิทธิภาพของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ในผลิตภัณฑ์อาหารที่จะเสนอขอใช้

(๔) มีกฎหมายหรือกฎระเบียบฉบับล่าสุดของประเทศที่มีระบบประเมินความปลอดภัยที่น่าเชื่อถือ เช่น สหภาพยุโรป ออสเตรเลีย-นิวซีแลนด์ สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น ตั้งแต่ ๒ ประเทศขึ้นไป ยอมรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ในผลิตภัณฑ์อาหารที่จะเสนอขอใช้

ทั้งนี้ผู้ประกอบการจะต้องยื่นเอกสารและหลักฐานต่างๆ ตามหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการที่ระบุไว้ในคู่มือประชาชน เรื่อง การขอประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งสามารถเข้าถึงได้จาก http://www.fda.moph.go.th/sites/food/manual/9.2_M44_Health_claims.pdf

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารไม่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหารจัดเป็นการกระทำฝ่าฝืนประกาศ ซึ่งออกตามมาตรา ๖(๔) และ (๕) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ มีโทษตามมาตรา ๔๗ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสองหมื่นบาท

ผู้ผลิตหรือนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารไม่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหารและมีปริมาณที่อาจจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพของผู้บริโภคจัดเป็นการผลิตหรือนำเข้าอาหารไม่บริสุทธิ์ ตามมาตรา ๒๖(๑) ซึ่งฝ่าฝืนมาตรา ๒๕(๑) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ มีโทษตามมาตรา ๕๘ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน ๒ ปี หรือปรับไม่เกิน ๒๐,๐๐๐ บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

ข้อ ๗ วันบังคับใช้: ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารซึ่งผลิตภัณฑ์อาหารมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารซึ่งแตกต่างจากบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ อยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ แล้วแต่กรณีดังนี้

๗.๑ กรณีข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวได้รับการรับรองค่ากำหนดในปี พ.ศ. ๒๕๕๙ จะต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ตั้งแต่วันที่ ๒๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

๗.๒ กรณีข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวได้รับการรับรองค่ากำหนดในปี พ.ศ. ๒๕๖๑ จะต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ตั้งแต่วันที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

๗.๓ กรณีข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวได้รับการรับรองค่ากำหนดในปี พ.ศ. ๒๕๖๓ จะต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในวันที่ ๑๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ที่จะได้รับสิทธิ์ผ่อนผันตามประกาศฉบับนี้จะต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ มีผลบังคับใช้ (๑๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓) และจะต้องมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๙ พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕)

ข้อ ๘ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา (๑๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓) เป็นต้นไป

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่ กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

ไพศาล ดั่นคุ้ม
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

บัญชีหมายเลข ๑
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)

ตารางกลุ่มหน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต

กลุ่มตามหน้าที่	นิยามความหมาย	หน้าที่ด้านเทคโนโลยี
1. สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator)	เปลี่ยนหรือควบคุมความเป็นกรดหรือด่างของอาหาร	acidity regulator, acid, acidifier, alkali, base, buffer, buffering agent, pH adjusting agent
2. สารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking agent)	ลดการจับตัวเป็นก้อนของส่วนผสมของอาหาร	anticaking agent, anti-stick agent, drying agent, dusting agent
3. สารป้องกันการเกิดฟอง (Antifoaming agent)	ป้องกันหรือลดการเกิดฟอง	antifoaming agent, defoaming agent
4. สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (Antioxidant)	ยืดอายุของอาหาร โดยป้องกันการเสื่อมเสียจากการออกซิเดชั่น เช่น การหืนของไขมันและการเปลี่ยนสีของอาหาร	antioxidant, antioxidant synergist, antibrowning agent
5. สารฟอกสี (Bleaching agent)	วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้สำหรับฟอกสีอาหารชนิดอื่นๆยกเว้นแป้ง	bleaching agent
6. สารเพิ่มปริมาณ (Bulking agent)	สารซึ่งนอกเหนือจากอากาศหรือน้ำ ซึ่งช่วยเพิ่มปริมาณของอาหาร โดยไม่มีผลต่อค่าพลังงานของอาหารอย่างมีนัยสำคัญ	bulking agent, filler
7. สารให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (Carbonating agent)	วัตถุเจือปนอาหารที่เติมลงไปเพื่อให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์	carbonating agent
8. สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา (Carrier)	วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้สำหรับช่วยในการทำละลาย เจือจาง การกระจายตัว หรือการปรับสภาพทางกายภาพของวัตถุเจือปนอาหารหรือสารอาหาร เพื่อช่วยส่งเสริมการผลิต การประยุกต์ใช้ วัตถุเจือปนอาหารหรือสารอาหาร ทั้งนี้ ต้องไม่ส่งผลต่อหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารหรือสารอาหาร	carrier, carrier solvent, nutrient carrier, diluent for other food additives, encapsulating agent, modified-release agent (sustained-release agent, extended-release agent, controlled-release agent), dispersing agent, tablet disintegrant, dissolution enhancer, tablet and capsule lubricant, granulation aid, glidant
9. สี (Colour)	เพิ่มหรือรักษาสีของอาหาร	colour, decorative pigment, surface colourant
10. สารคงสภาพของสี (Colour retention agent)	คงสภาพหรือรักษาหรือเพิ่มสีของอาหาร	colour retention agent, colour fixative, colour stabilizer, colour adjunct

กลุ่มตามหน้าที่	นิยามความหมาย	หน้าที่ด้านเทคโนโลยี
11. อิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier)	รักษาส่วนผสมของสารที่รวมตัวกัน เช่น น้ำและน้ำมันในอาหาร ให้มีความสม่ำเสมอ	emulsifier, plasticizer, dispersing agent, surface active agent, crystallization inhibitor, density adjustment agent (flavouring oils in beverages), suspension agent, clouding agent
12. เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์ (Emulsifying salt)	เพื่อป้องกันการแยกตัวของไขมันโดยจัดโปรตีนในเนยแข็งในการผลิตเนยแข็งเสียใหม่	emulsifying salt, emulsifying salt synergist, melding salt
13. สารทำให้แน่น (Firming agent)	รักษาหรือทำให้เนื้อเยื่อของผลไม้หรือผักแน่นและกรอบ หรือทำปฏิกิริยากับสารให้เจล เพื่อทำให้เกิดเจลหรือให้เจลแข็ง	firming agent
14. สารเพิ่มรสชาติ (Flavour enhancer)	เพิ่มรสชาติหรือกลิ่นของอาหาร	flavour enhancer, flavour synergist
15. สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (Flour treatment agent)	สารที่เติมไปในแป้งเพื่อเพิ่มคุณสมบัติในการอบและการเกิดสี	flour treatment agent, flour bleaching agent, flour improver, dough conditioner, dough strengthening agent
16. สารทำให้เกิดฟอง (Foaming agent)	ทำให้เกิดฟองหรือคงการกระจายตัวของอากาศในอาหารที่เป็นของเหลวหรือของแข็ง	foaming agent, whipping agent, aerating agent
17. สารทำให้เกิดเจล (Gelling agent)	ให้เนื้อสัมผัสของอาหารโดยการสร้างเจล	gelling agent
18. สารเคลือบผิว (Glazing agent)	สารซึ่งเมื่อใช้กับผิวภายนอกของอาหารแล้ว จะมีลักษณะปรากฏที่เป็นผิวมันหรือช่วยเคลือบผิวเพื่อป้องกัน	glazing agent, sealing agent, coating agent, surface-finishing agent, polishing agent, film-forming agent
19. สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant)	ป้องกันการแห้งของอาหาร เนื่องจากบรรยากาศที่มีความชื้นต่ำ	humectants, moisture-retention agent, wetting agent
20. ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร (Packaging gas)	วัตถุเจือปนอาหารที่เป็นก๊าซใช้เติมลงไปในภาชนะบรรจุทั้งก่อน ระหว่างการบรรจุ และหลังการบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร โดยลดการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชั่น	packaging gas
21. สารกันเสีย (Preservative)	ยืดอายุของอาหารโดยการป้องกันการเสื่อมเสียจากจุลินทรีย์	preservative, antimicrobial preservative, antimycotic agent, bacteriophage control agent, fungistatic agent, antimould and antirope agent, antimicrobial synergist

กลุ่มตามหน้าที่	นิยามความหมาย	หน้าที่ด้านเทคโนโลยี
22. ก๊าซที่ใช้ขับดัน (Propellant)	ก๊าซที่นอกเหนือจากอากาศ ซึ่งช่วยขับดันอาหารออกจากภาชนะบรรจุ	propellant
23. สารช่วยให้ฟู (Raising agent)	สารหรือของผสมของอาหารที่ทำให้อากาศแยกตัวเป็นอิสระและเพิ่มปริมาณของแป้งทำขนมปัง	raising agent
24. สารช่วยจับอนุมูลโลหะ (Sequestrant)	วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้จับกับสารที่มีประจุบวก เช่น โลหะหนัก เพื่อป้องกันการเกิดปฏิกิริยาของโลหะหนัก	sequestrant
25. สารทำให้คงตัว (Stabilizer)	ทำให้การแขวนลอยของสารตั้งแต่ 2 ชนิด ที่ไม่รวมกันในอาหารมีความสม่ำเสมอ	stabilizer, foam stabilizer, colloidal stabilizer, emulsion stabilizer, stabilizer synergist, binder, Tablet binder
26. สารให้ความหวาน (Sweetener)	สารที่ให้รสหวานอื่นๆ ที่ไม่ใช่น้ำตาลโมเลกุลเดี่ยว (monosaccharide sugar) หรือน้ำตาลโมเลกุลคู่ (disaccharide sugar)	sweetener, intense sweetener, bulk sweetener
27. สารให้ความข้นเหนียว (Thickener)	ให้ความหนืดแก่อาหารหรือปรับปรุงเนื้อสัมผัสของอาหาร	thickener, bodying agent, binder, texturizing agent, thickener synergist

หมายเหตุ: อ้างอิง CLASS NAMES AND THE INTERNATIONAL NUMBERING SYSTEM FOR FOOD ADDITIVES (CXG 36-1989) ฉบับล่าสุดปี ค.ศ. ๒๐๑๙

บัญชีหมายเลข ๒
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)

๑. การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป

การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด ไม่เกินหนึ่ง

สามารถคำนวณโดยใช้แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ ดังนี้

$$1 \geq \frac{\text{Conc A}}{\text{ML A}} + \frac{\text{Conc B}}{\text{ML B}} + \frac{\text{Conc C}}{\text{ML C}} + \ldots$$

โดยที่ ML A = ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร A (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)
ML B = ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร B (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)
ML C = ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร C (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)
Conc A = ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร A ที่ใช้ในสูตรผลิตภัณฑ์ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)
Conc B = ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร B ที่ใช้ในสูตรผลิตภัณฑ์ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)
Conc C = ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร C ที่ใช้ในสูตรผลิตภัณฑ์ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

****ผลรวมของสัดส่วนของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด จะต้องมีค่าน้อยกว่าหรือเท่ากับ ๑****

ยกตัวอย่างเช่น

ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง สามารถใช้เบนโซเอทเป็นวัตถุกันเสียได้ไม่เกิน ๑๐๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และซอร์เบตเป็นวัตถุกันเสีย ได้ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ดังนั้นหากมีความประสงค์จะใช้วัตถุกันเสียทั้ง ๒ ชนิดในผลิตภัณฑ์อาหารดังกล่าว สัดส่วนของการใช้วัตถุกันเสียทั้ง ๒ ชนิดจะเป็นดังนี้

	ปริมาณเบนโซเอทที่ใช้ในสูตร (มก./กก.) **Conc A**	ปริมาณเบนโซเอทสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ (มก./กก.) **ML A**	สัดส่วนเบนโซเอท **Conc A / ML A**	ปริมาณซอร์เบตที่ใช้ในสูตร (มก./กก.) **Conc B**	ปริมาณซอร์เบตสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ (มก./กก.) **ML B**	สัดส่วนซอร์เบต **Conc B / ML B**	ผลรวมสัดส่วนของวัตถุกันเสีย **Conc A / ML A + Conc B / ML B**
สูตร 1	1,000	1,000	1	0	500	0	1
สูตร 2	750	1,000	0.75	125	500	0.25	1
สูตร 3	500	1,000	0.50	250	500	0.50	1
สูตร 4	250	1,000	0.25	375	500	0.75	1
สูตร 5	0	1,000	0	500	500	1	1

๒. ข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ตามบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒) ที่มีข้อกำหนดเฉพาะเกี่ยวกับการใช้วัตถุเจือปนอาหารร่วมกันซึ่งไม่ต้องอ้างอิงหลักเกณฑ์การใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิดไม่เกินหนึ่ง

เงื่อนไข	อธิบายความ
101	เมื่อใช้ร่วมกับอิมัลซิไฟเออร์ชนิดอื่น: เกลือแอมโมเนียมของกรดฟอสฟาทิดิก (INS 442), พอลิกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรดริซิโนเลอิคที่ถูกอินเตอร์เอสเทอริไฟด์ (INS 476), ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 491), ซอร์บิแทนไทรสเตียเรต (INS 492) พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนลอเรต (INS 432), พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนโอลีเอต (INS 433), พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 435) และ พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนไทรสเตียเรต (INS 436)) โดยจะต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 15,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
130	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (INS 321), เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (INS 319) และโพรพิลแกลเลต (INS 310)
133	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (INS 321) และโพรพิลแกลเลต (INS 310) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
168	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: ดี-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307a), โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) และ ดีแอล-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307c)
174	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต (INS 554), แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 556) และอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 559)
180	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (บีเอชเอ, INS 320) และ บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (บีเอชที, INS 321)
195	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (บีเอชเอ, INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (บีเอชที, INS 321) และเทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (ทีบีเอชคิว, INS 319)
196	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (บีเอชเอ, INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (บีเอชที, INS 321) และโพรพิลแกลเลต (INS 310)
197	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (บีเอชที, INS 321) และโพรพิลแกลเลต (INS 310)
246	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: อะลูมิเนียมแอมโมเนียมซัลเฟต (INS 523), โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพกรด (INS 541(i)) และโซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพด่าง (INS 541(ii))
259	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต (INS 554) และ แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 556)
268	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: มอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน (INS 471), เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน (INS 472a), เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน (INS 472b) และเอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน (INS 472c) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981)

เงื่อนไข	อธิบายความ
272	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: คารอบบีนกัม (INS 410), กัวร์กัม (INS 412), กัมอะราบิก (INS 414), แซนแทนกัม (INS 415) และ เพ็กทิน (INS 440) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีธัญชาติปราศจากกลูเตน (gluten-free cereal) เป็นองค์ประกอบหลัก ใช้ได้ในปริมาณรวมกันไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และสำหรับผลิตภัณฑ์อื่นๆ ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณรวมกันไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
273	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: คารอบบีนกัม (INS 410), กัวร์กัม (INS 412), กัมอะราบิก (INS 414), แซนแทนกัม (INS 415) และ เพ็กทิน (INS 440) ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีธัญชาติปราศจากกลูเตน (gluten-free cereal) เป็นองค์ประกอบหลัก ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณรวมกันไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
284	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1412), ฟอสเฟทเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1413), แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1414) และ ไฮดรอกซิโพรพิลสตาร์ช (INS 1440) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981)
285	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1412), ฟอสเฟทเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1413), แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1414) และ แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต (INS 1422) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Follow-Up Formula (CODEX STAN 156-1987)
289	สำหรับใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)), แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) และ โบนฟอสเฟต (INS 542) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Ham (CODEX STAN 96-1981) และ Cooked Cured Pork Shoulder (CODEX STAN 97-1981) โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 3,520 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
299	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) โดยใช้ - วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i), 339(ii), 339(iii), 340(i), 340(ii), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vii), 451(i), 451(ii), 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v), และ 542 เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) ในปริมาณไม่เกิน 2200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) และ

เงื่อนไข	อธิบายความ
	- วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vi), 450(vii), 450(ix), 452(i), 452(ii), 452(iii) และ 452(iv) เป็นสารช่วยให้ฟู (Raising agent) สำหรับเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบ ในปริมาณไม่เกิน 440 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)
302	สำหรับใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)), แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) และ โบนฟอสเฟต (INS 542) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981) และ Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,320 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ของผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานดังกล่าวต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 3,520 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
304	ใช้สำหรับเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: *บีตา*-แคโรทีนสังเคราะห์ (INS 160a(i)), *บีตา*-แคโรทีนจาก *ราบลาเคสเลีย ไทรสปอรา* (INS 160a(iii)), *บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีนัล (INS 160e), เอทิลเอสเตอร์ของกรด*บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีโนอิก (INS 160f)) และ *บีตา*-แคโรทีนจากผัก (INS 160a(ii))
315	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: กรด*แอล*-แอสคอร์บิก (INS 300), โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301), แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302) และ แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304)
328	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับสารให้ความข้นเหนียว (Thickener) ชนิดอื่นๆ
338	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ กรดซอร์บิก (INS 200), โพแทสเซียมซอร์เบต (INS 202) และ แคลเซียมซอร์เบต (INS 203) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นกรดซอร์บิก) หรือ ใช้ กรดเบนโซอิก (INS 210), โซเดียมเบนโซเอต (INS 211), โพแทสเซียมเบนโซเอต (INS 212) และ แคลเซียมเบนโซเอต (INS 213) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก)
341	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ *บีตา*-แคโรทีนจากผัก (INS 160a(ii)), *บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีนัล (INS 160e) และ เอทิลเอสเตอร์ของกรด*บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีโนอิก (INS 160f) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

เงื่อนไข	อธิบายความ
343	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) อนุญาตการใช้ โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต(INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต(INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)) เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator) ในปริมาณไม่เกิน 440 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) <u>และ</u> แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)) และ ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)) เป็นสารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking agent) ในปริมาณไม่เกิน 800 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) คำนวณในส่วนประกอบแห้งของผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำแห้งเท่านั้น <u>และ</u> ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(vi)) และ แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier), สารทำให้คงตัว (Stabilizer) และ สารให้ความข้นเหนียว (Thickener) ในปริมาณไม่เกิน 1,320 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม(คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)
345	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ ซูโครสเอสเตอร์ของกรดไขมัน (INS 473) และ ซูโครกลีเซอไรด์ (INS 474) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
346	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ *ดี-แอลฟา*-โทคอเฟอรอล (INS 307a), โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) และ *ดีแอล-แอลฟา*-โทคอเฟอรอล (INS 307c) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
348	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ซูโครสเอสเตอร์ของกรดไขมัน (INS 473), ซูโครสโอลิโกเอสเตอร์แบบชนิด 1 และ แบบชนิด 2 (INS 473a) และ ซูโครกลีเซอไรด์ (INS 474)
393	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ Quick Frozen Scallop Meat และ Quick Frozen Roe-on Scallop Meat Processed ตาม Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (CODEX STAN 315-2014) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) โดยมีรายละเอียดดังนี้ - ใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator) สำหรับวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 338, 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 342(i,ii), 343(i,ii,iii), 450(i,ii,iii,v,vi,vii,ix), 451(i,ii) และ 452(i,ii,iii,iv,v) - ใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) สำหรับวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 450(i,ii,iii,v,vii), 451(i,ii), INS 452(i,ii,iii,iv,v) และ 542 - ใช้เป็นสารช่วยจับอนุมูลโลหะ (Sequestrant) สำหรับวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 338, 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i), 450(i,ii,iii,v,vi,vii), 451(i,ii,) และ 452(i,ii,iii,iv,v) - ใช้เป็นสารทำให้คงตัว (Stabilizer) สำหรับวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i,ii,ii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 342(i,ii), 343(i,ii,iii), I450(i), INS 450(ii), INS 450(iii,v,vi,vii,ix), 451(i,ii), 452(i,ii,iii,iv,v) และ 542

เงื่อนไข	อธิบายความ
394	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Shrimps or Prawns (CODEX STAN 92-1981), Quick Frozen Lobsters (CODEX STAN 95-1981), Quick Frozen Blocks of Fish Fillet, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 165-1989) และ Quick Frozen Fish Fillets (CODEX STAN 190-1995) อนุญาตการใช้วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i), INS 339(ii), INS 339(iii), INS 340(i), INS 340(ii), INS 340(iii), INS 341(i), INS 341(ii), INS 450(iii), INS 450(v), INS 450(vii), INS 451(i), INS 451(ii), INS 452(i), INS 452(ii), INS 452(iii), INS 452(iv), INS 452(v) และ INS 542 เพื่อเป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) ในปริมาณไม่เกิน 2,200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)
425	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ซูโครสเอสเตอร์ของกรดไขมัน (INS 473) และ ซูโครสโอลิโกเอสเตอร์ แบบชนิด 1 และ แบบชนิด 2 (INS 473a)
435	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Shrimps or Prawns (CODEX STAN 37-1991) อนุญาตการใช้ตาร์ตราซีน (INS 102), ซันเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ (INS 110), อะมาแรนซ์ (INS 123) และปองโซ 4 อาร์ (INS 124) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมโดยใช้เป็นสีเพื่อปรับปรุงสีที่สูญเสียไประหว่างกระบวนการผลิตเท่านั้น
436	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Shrimps or Prawns (CODEX STAN 37-1991) อนุญาตการใช้กรดฟอสฟอริก (Phosphoric Acid; INS 338) เพื่อใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) เท่านั้น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 540 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส), สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Tuna and Bonito (CODEX STAN 70-1981) อนุญาตการใช้ ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (Disodium diphosphate; INS 450(i)) เพื่อใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) เท่านั้น โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 4,400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส, สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Crab Meat (CODEX STAN 90-1981) อนุญาตการใช้กรดฟอสฟอริก (INS 338) และไดโซเดียมไดฟอสเฟต (Disodium diphosphate; INS 450(i)) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน เพื่อใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) เท่านั้น โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 4,400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
458	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standards for Cheddar (CODEX STAN 263-1966), Danbo (CODEX STAN 264-1966), Edam (CODEX STAN 265-1966), Gouda (CODEX STAN 266-1966), Havarti (CODEX STAN 267-1966), Samsø (CODEX STAN 268-1966), Emmental (CODEX STAN 269-1967), Tilsiter (CODEX STAN 270-1968), Saint-Paulin (CODEX STAN 271-1968), Provolone (CODEX STAN 272-1968), Coulommiers (CODEX STAN 274-1969), Camembert (CODEX STAN 276-1973) และ Brie (CODEX STAN 277-1973) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 35 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมโดยใช้ในส่วนของเนื้อเนยแข็ง (cheese mass) เท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
459	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standards for Cheddar (CODEX STAN 263-1966), Danbo (CODEX STAN 264-1966) Edam (CODEX STAN 265-1966), Gouda (CODEX STAN 266-1966), Havarti (CODEX STAN 267-1966), Samsø (CODEX STAN 268-1966), Emmental (CODEX STAN 269-1967), Tilsiter (CODEX STAN 270-1968), Saint-Paulin (CODEX STAN 271-1968) และ Provolone (CODEX STAN 272-1968) อนุญาตการใช้ ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน (INS 551), แคลเซียมซิลิเกต(INS 552), แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์ (INS 553(i)) และทัลก์ (INS 553(iii)) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (สำหรับกลุ่มซิลิเกต (silicate) คำนวณเป็นซิลิคอนไดออกไซด์ (silicon dioxide)) โดยใช้เป็นสารป้องกันการจับเป็นก้อนเท่านั้น
460	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standards for Cheddar (CODEX STAN 263-1966), Danbo (CODEX STAN 264-1966) Edam (CODEX STAN 265-1966), Gouda (CODEX STAN 266-1966), Havarti (CODEX STAN 267-1966), Samsø (CODEX STAN 268-1966), Tilsiter (CODEX STAN 270-1968), Saint-Paulin (CODEX STAN 271-1968) and Provolone (CODEX STAN 272-1968) อนุญาตการใช้ กรดโพรพิโอนิก (INS 280), โซเดียมโพรพิโอเนต (INS 281) และ แคลเซียมโพรพิโอเนต (INS 282) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
465	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Sugars (CODEX STAN 212-1999) โดยอนุญาตการใช้ แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(i)), แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(ii), ไทรแมกนีเซียมฟอสเฟต (INS 343(iii)), แมกนีเซียมคาร์บอเนต (INS 504(i)), โบนฟอสเฟต (INS 542), ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน (INS 551), แคลเซียมซิลิเกต (INS 552) และแมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์ (INS 553(i)) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ทั้งนี้วัตถุเจือปนอาหารแต่ละรายการใช้ได้ในปริมาณไม่เกินที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศฯ โดยใช้เป็นสารป้องกันการจับเป็นก้อนเท่านั้น
475	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Instant Noodles (CODEX STAN 249-2006) อนุญาตการใช้ โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)),ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต INS 450(ii), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), ไดโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(iv)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต INS 452(iii), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) และ แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส โดยใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (humectants) เท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
TH32	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)) และ ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)) โดยคำนวณเป็นฟอสฟอรัส และจำกัดปริมาณฟอสฟอรัส ตามที่กำหนดไว้ใน Standard for Infant Formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981)
TH33	กรณีใช้แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) ร่วมกับ โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น: แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และโทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม”
TH34	กรณีใช้ แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) ร่วมกับ กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น: แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน และ กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกันในปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน”
TH35	กรณีใช้กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น ร่วมกับ แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) หรือ กรด*แอล*-แอสคอร์บิก (INS 300) หรือ โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301) หรือ แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302): กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกันในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และแอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) หรือ กรด*แอล*-แอสคอร์บิก (INS 300) หรือ โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301) หรือ แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกันในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

บัญชีหมายเลข ๓

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)

การคำนวณตามข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ

๑. <u>เงื่อนไข 6</u>: คำนวณเป็นอลูมิเนียม (Aluminium; Al)

อลูมิเนียม (ppm) = % เกลืออะลูมิเนียมในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เกลืออะลูมิเนียมในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร (factor)
523	Aluminium ammonium sulfate	อะลูมิเนียมแอมโมเนียมซัลเฟต	0.060
559	Aluminium silicate (TENTATIVE)	อะลูมิเนียมซิลิเกต	0.334
556	Calcium aluminium silicate (TENTATIVE)	แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต	0.195
541(i)	Sodium aluminium phosphate, acidic	โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟต สภาพกรด	
	$NaAl_3H_{14}(PO_4)_8 \cdot 4H_2O$		0.086
	$Na_3Al_2H_{15}(PO_4)_8$		0.061
541(ii)	Sodium aluminium phosphate, basic	โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟต สภาพด่าง	
	$Na_8Al_2(OH)_2(PO_4)_4$		0.083
554	Sodium aluminosilicate (TENTATIVE)	โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต	
	$xSiO_2 \cdot yAl_2O_3 \cdot zNa_2O$		ขึ้นกับ* มวลโมเลกุล

หมายเหตุ: *ขึ้นกับมวลโมเลกุล

ตัวแปร (factor) = $\frac{\text{จำนวน Al ในโครงสร้าง X 27}}{\text{มวลโมเลกุลเกลืออะลูมิเนียม}}$

๒. <u>เงื่อนไข 10</u>: คำนวณเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต (Ascorbyl stearate)

แอสคอสบิลสเตียเรต (ppm) = % แอสคอร์บิลแพลมิเทตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เอสเตอร์ของกรดไขมัน		ตัวแปร (factor)
304	Ascorbyl palmitate	แอสคอร์บิลแพลมิเทต	1.068
305	Ascorbyl stearate	แอสคอร์บิลสเตียเรต	1

๓. <u>เงื่อนไข 13</u>: คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก (Benzoic acid)

กรดเบนโซอิก (ppm) = % เกลือเบนโซเอตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เกลือเบนโซเอต		ตัวแปร* (factor)
210	Benzoic acid	กรดเบนโซอิก	1
211	Sodium benzoate	โซเดียมเบนโซเอต	0.848
212	Potassium benzoate	โพแทสเซียมเบนโซเอต	0.763
213	Calcium benzoate	แคลเซียมเบนโซเอต	0.433

*** คำนวณในรูปปราศจากน้ำ (Anhydrous)**

๔. <u>เงื่อนไข 17</u>: คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก (Cyclamic acid)

กรดซัยคลามิก (ppm) = % เกลือซัยคลาเมตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เกลือซัยคลาเมตในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร (factor)
952(i)	Cyclamic acid	กรดซัยคลามิก	1
952(ii)	Calcium cyclamate	แคลเซียมซัยคลาเมต	0.415
952(iv)	Sodium cyclamate	โซเดียมซัยคลาเมต	0.891

๕. <u>เงื่อนไข 21</u>: คำนวณเป็นแอนไฮดรัสแคลเซียมไดโซเดียมเอทธิลีนไดเอมีนเตตระอะซีเตต (Anhydrous calcium disodium ethylenediaminetetraacetate)

แอนไฮดรัสเอทธิลีนไดเอมีนเตตระอะซีเตต แคลเซียมไดโซเดียม (ppm) = % INS 358 หรือ INS 386 ในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	กลุ่มเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทตในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร (factor)
385	Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate	แคลเซียมไดโซเดียมเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต	0.913
386	Disodium ethylenediaminetetraacetate	ไดโซเดียมเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต	1.006

๖. <u>เงื่อนไข 23</u>: คำนวณเป็นเหล็ก (iron)

เหล็ก (ppm) = % สารที่มีเหล็กเป็นส่วนประกอบในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	สารที่มีเหล็กเป็นส่วนประกอบ		ตัวแปร (factor)
381	Ferric ammonium citrate	เฟร์ริกแอมโมเนียมซิเทรต	ขึ้นกับ* มวลโมเลกุล
	$C_6H_8O_7 \cdot xFe^{3+} \cdot yNH_3$		
579	Ferrous gluconate	เฟร์รัสกลูโคเนต	0.117
585	Ferrous lactate	เฟร์รัสแล็กเทต	
	Dihydrate (น้ำ 2 โมเลกุล)		0.208
	Trihydrate (น้ำ 3 โมเลกุล)		0.195

หมายเหตุ: *ขึ้นกับมวลโมเลกุล

ตัวแปร (factor) = $\frac{\text{จำนวน Fe ในโครงสร้าง X 56}}{\text{มวลโมเลกุลสารที่มีเหล็กเป็นส่วนประกอบ}}$

๗. <u>เงื่อนไข 24</u>: คำนวณเป็นแอนไฮดรัสโซเดียมเฟอร์โรไซยาไนด์ (Anhydrous sodium ferrocyanide)

แอนไฮดรัสโซเดียม (ppm) = % INS 535, 536 หรือ 538 ในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

เฟอร์โรไซยาไนด์

INS No.	กลุ่มเฟร์โรไซยาไนด์ในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร (factor)
535	Sodium ferrocyanide	โซเดียมเฟร์โรไซยาไนด์	0.629
536	Potassium ferrocyanide	โพแทสเซียมเฟร์โรไซยาไนด์	0.720
538	Calcium ferrocyanide	แคลเซียมเฟร์โรไซยาไนด์	0.599

๘. <u>เงื่อนไข 26</u>: คำนวณเป็นสตีวิออล (Steviol)

สตีวิออล (ppm) = ∑ ([ความเข้มข้นของสตีวิออลไกลโคไซด์แต่ละชนิด (ppm)] X ค่าการแปลงหน่วย])

ชนิดของสตีวิออลไกลโคไซด์	ค่าการแปลงหน่วย (Conversion factor)
สตีวิโอไซด์ (Stevioside)	0.400
รีบาวดิโอไซด์ เอ (Rebaudioside A)	0.330
รีบาวดิโอไซด์ บี (Rebaudioside B)	0.400
รีบาวดิโอไซด์ ซี (Rebaudioside C)	0.330
รีบาวดิโอไซด์ ดี (Rebaudioside D)	0.280
รีบาวดิโอไซด์ เอฟ (Rebaudioside F)	0.340
รีบาวดิโอไซด์ เอ็ม (Rebaudioside M)	0.250
ดัลโคไซด์ เอ (Dulcoside A)	0.400
รูบุโซไซด์ (Rubusoside)	0.500
สตีวิออลไบโอไซด์ (Steviolbioside)	0.500
สตีวิออลไกลโคไซด์ชนิดอื่นๆ	0.330

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
● <u>ตัวอย่าง</u> การคำนวณเป็นสตีวิออล กรณีสตีวิออลไกลโคไซด์ (ชนิดผสม)
สตีวิออลไกลโคไซด์ (ชนิดผสม) 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ซึ่งมีส่วนประกอบของสตีวิโอไซด์ (Stevioside) 90% รีบาวดิโอไซด์ บี (Rebaudioside B) 5% และ รีบาวดิโอไซด์ เอ (Rebaudioside A) 5% เป็นสตีวิออล
สตีวิออล (ppm) = ∑ ([ความเข้มข้นของสตีวิออลไกลโคไซด์แต่ละชนิด (ppm)] X ค่าการแปลงหน่วย])
สตีวิออล = ([สตีวิโอไซด์]X0.4)+([รีบาวดิโอไซด์ บี]X0.4)+([รีบาวดิโอไซด์ เอ]X0.33)
สตีวิออล = (90%X100X0.4)+(5%X100X0.4)+(5%X100X0.33)
สตีวิออล = (0.9X100X0.4)+(0.05X100X0.4)+(0.05X100X0.33) = 39.7 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
ดังนั้น สตีวิออลไกลโคไซด์ (ชนิดผสม) ดังกล่าว 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คิดเป็น 39.7 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นสตีวิออล)
</td>
</tr>
<tr>
<td>๙. <u>เงื่อนไข 27</u>: คำนวณเป็นกรดพารา-ไฮดรอกซิเบนโซอิก (para-Hydroxybenzoic acid)</td>
<td>
กรดพาราไฮดรอกโซ (ppm) = % INS 214 หรือ 218 ในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000
เบนโซอิก
<table>
<tr><th>INS No.</th><th colspan="2">กลุ่มพารา-ไฮดรอกซิเบนโซเอตในสูตรผลิตภัณฑ์</th><th>ตัวแปร (factor)</th></tr>
<tr><td>214</td><td>Ethyl para-hydroxybenzoate</td><td>เอทิลพารา-ไฮดรอกซิเบนโซเอต</td><td>0.832</td></tr>
<tr><td>218</td><td>Methyl para-hydroxybenzoate</td><td>เมทิลพารา-ไฮดรอกซิเบนโซเอต</td><td>0.908</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

๑๐. <u>เงื่อนไข 30</u>: คำนวณเป็นไนเทรตไอออน (NO_3^- ion) ที่ตกค้างคำนวณเป็น

ไนไทรต์ไอออน (NO_3^- ion) (ppm) = % เกลือไนเทรตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เกลือไนไทรต์		ตัวแปร (factor)
251	Sodium Nitrate	โซเดียมไนเทรต	0.729
252	Potassium Nitrate	โพแทสเซียมไนเทรต	0.613

๑๑. <u>เงื่อนไข 32</u>: คำนวณเป็นไนไทรต์ไอออน (NO_2 ion) ที่ตกค้าง

ไนไทรต์ไอออน (NO_2 ion) (ppm) = % เกลือไนไทรต์ในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เกลือไนไทรต์		ตัวแปร (factor)
249	Potassium nitrite	โพแทสเซียมไนไทรต์	0.541
250	Sodium nitrite	โซเดียมไนไทรต์	0.667

๑๒. <u>เงื่อนไข 33</u>: คำนวณเป็นฟอสฟอรัส (Phosphorus)

ฟอสฟอรัส (ppm) = % สารประกอบฟอสเฟตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	สารประกอบฟอสเฟตในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร* (factor)
338	Phosphoric acid	กรดฟอสฟอริก	0.317
339(i)	Sodium dihydrogen phosphate	โซเดียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.259
339(ii)	Disodium hydrogen phosphate	ไดโซเดียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.219
339(iii)	Trisodium phosphate	ไตรโซเดียม ฟอสเฟต	0.189
340(i)	Potassium dihydrogen phosphate	โพแทสเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.228
340(ii)	Dipotassium hydrogen phosphate	ไดโพแทสเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.178
340(iii)	Tripotassium phosphate	ไตรโพแทสเซียม ฟอสเฟต	0.146

๑๒. <u>เงื่อนไข 33</u>: คำนวณเป็นฟอสฟอรัส (Phosphorus) (ต่อ)

หมายเหตุ: *ขึ้นกับมวลโมเลกุล

ตัวแปร (factor) = $\frac{\text{จำนวน P ในโครงสร้าง X 30.975}}{\text{มวลโมเลกุลสารประกอบฟอสเฟต}}$

INS No.	สารประกอบฟอสเฟตในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร* (factor)
341(i)	Monocalcium dihydrogen phosphate	โมโนแคลเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.265
341(ii)	Calcium hydrogen phosphate	แคลเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.228
341(iii)	Tricalcium phosphate	ไตรแคลเซียม ฟอสเฟต	0.200
342(i)	Ammonium dihydrogen phosphate	แอมโมเนียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.270
342(ii)	Diammonium hydrogen phosphate	ไดแอมโมเนียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.235
343(i)	Monomagnesium phosphate	โมโนแมกนีเซียม ฟอสเฟต	0.284
343(ii)	Magnesium hydrogen phosphate	แมกนีเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.178
343(iii)	Trimagnesium phosphate	ไตรแมกนีเซียม ฟอสเฟต	0.236
450(i)	Disodium diphosphate	ไดโซเดียม ไดฟอสเฟต	0.280
450(ii)	Trisodium diphosphate	ไตรโซเดียม ไดฟอสเฟต	0.254
450(iii)	Tetrasodium diphosphate	เตตระโซเดียม ไดฟอสเฟต	0.233
450(v)	Tetrapotassium diphosphate	เตตระโพแทสเซียม ไดฟอสเฟต	0.188
450(vi)	Dicalcium diphosphate	ไดแคลเซียม ไดฟอสเฟต	0.244
450(vii)	Calcium dihydrogen diphosphate	แคลเซียม ไดไฮโดรเจน ไดฟอสเฟต	0.287
450(ix)	Magnesium dihydrogen diphosphate	แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต	0.309
451(i)	Pentasodium triphosphate	เพนตระโซเดียม ไตรฟอสเฟต	0.253
451(ii)	Pentapotassium triphosphate	เพนตระโพแทสเซียม ไตรฟอสเฟต	0.208
452(i)	Sodium polyphosphate	โซเดียมพอลิฟอสเฟต	ขึ้นกับ* มวลโมเลกุล
452(ii)	Potassium polyphosphate	โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต	
452(iii)	Sodium calcium polyphosphate	โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต	
452(iv)	Calcium polyphosphate	แคลเซียมพอลิฟอสเฟต	
452(v)	Ammonium polyphosphate	แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต	
542	Bone phosphate	โบนฟอสเฟต	

*** คำนวณในรูปปราศจากน้ำ (Anhydrous)**

๑๓. เงื่อนไข 42: คำนวณเป็นกรดซอร์บิก (Sorbic acid)

กรดซอร์บิก (ppm) = % เกลือซอร์เบตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เกลือซอร์เบต		ตัวแปร (factor)
200	Sorbic acid	กรดซอร์บิก	1
201	Sodium sorbate	โซเดียม ซอร์เบต	0.837
202	Potassium sorbate	โพแทสเซียม ซอร์เบต	0.747
203	Calcium sorbate	แคลเซียม ซอร์เบต	0.428

๑๔. เงื่อนไข 43: คำนวณเป็นดีบุก (Stannous; Sn)

ดีบุก (ppm) = % สแตนนัสคลอไรด์ในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	สแตนนัสคลอไรด์		ตัวแปร (factor)
512	Stannous chloride	สแตนนัสคลอไรด์	0.527

๑๕. เงื่อนไข 44: คำนวณเป็นซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (Sulfur dioxide; SO_2)

ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (ppm) = % สารประกอบซัลไฟต์ในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	สารประกอบซัลไฟต์		ตัวแปร (factor)
220	Sulfur dioxide	ซัลเฟอร์ไดออกไซด์	1
221	Sodium sulfite	โซเดียม ซัลไฟต์	0.509
222	Sodium hydrogen sulfite	โซเดียม ไฮโดรเจน ซัลไฟต์	0.616
223	Sodium metabisulfite	โซเดียม เมตาไบซัลไฟต์	0.675
224	Potassium metabisulfite	โพแทสเซียม เมตาไบซัลไฟต์	0.577
225	Potassium sulfite	โพแทสเซียม ซัลไฟต์	0.405
539	Sodium thiosulfate	โซเดียม ไทโอซัลไฟต์	0.259

๑๖. <u>เงื่อนไข 45</u>: คำนวณเป็นกรดทาร์ทาริก (Tartaric acid)

กรดทาร์ทาริก (ppm) = % เกลือทาร์เทรตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เกลือทาร์เทรต		ตัวแปร (factor)
334	Tartaric acid	กรดทาร์ทาริก	1
335(ii)	Sodium L(+)-tartrate	โซเดียมแอล(+)-ทาร์เทรต	0.651
337	Potassium sodium L(+)-tartrate	โพแทสเซียมโซเดียมแอล(+)-ทาร์เทรต	0.532

๑๗. <u>เงื่อนไข 46</u>: คำนวณเป็นกรดไธโอไดโปรปินิก (Thiodipropionic acid)

กรดไธโอไดโปรปินิก (ppm) = % เกลือไทโอไดโพรพิโอเนตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เกลือไทโอไดโพรพิโอเนต		ตัวแปร (factor)
388	Thiodipropionic acid	กรดไธโอไดโปรปินิก	1
389	Dilauryl thiodipropionate	ไดลอริลไทโอไดโพรพิโอเนต	0.346

๑๘. <u>เงื่อนไข 58</u>: คำนวณเป็นแคลเซียม (Calcium; Ca)

แคลเซียม (ppm) = % สารประกอบแคลเซียมในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	สารประกอบแคลเซียม		ตัวแปร (factor)
509	Calcium chloride	แคลเซียมคลอไรด์	
	Anhydrous: $CaCl_2$		0.361
	Dihydrate: $CaCl_2 \cdot 2H_2O$		0.273
	Hexahydrate: $CaCl_2 \cdot 6H_2O$		0.183
327	Calcium lactate	แคลเซียมแล็กเทต	0.184

๑๙. <u>เงื่อนไข 62</u>: คำนวณเป็นทองแดง (Copper; Cu)

ทองแดง (ppm) = % สารประกอบทองแดงในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	สารประกอบทองแดงในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร (factor)
141(i)	Chlorophylls, copper complexes	กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์	
	Copper phaeophytin a		0.069
	Copper phaeophytin b		0.068
141(ii)	Chlorophyllin copper complexes, potassium and sodium salts	เกลือโพแทสเซียมหรือเกลือโซเดียมของกลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลลิน	
	Copper chlorophyllin a		0.100
	Copper chlorophyllin b		0.098

๒๐. <u>เงื่อนไข 66</u>: คำนวณเป็นฟอร์มาดีไฮด์ (Formaldehyde)

ฟอร์มาดีไฮด์ (ppm) = % เฮกซะเมทิลีนเททระมีนในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เฮกซะเมทิลีนเททระมีน		ตัวแปร (factor)
239	Hexamethylene tetramine	**เฮกซะเมทิลีนเททระมีน**	0.215

๒๑. <u>เงื่อนไข 70</u>: คำนวณเป็นกรด (Acid)

กรด (ppm) = % เกลือของกรดในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เกลือของกรด		ตัวแปร (factor)
301	Sodium ascorbate	โซเดียมแอสคอร์เบต	0.890
302	Calcium ascorbate	แคลเซียมแอสคอร์เบต	0.414
280	Propionic acid	กรดโพรพิโอนิก	1
281	Sodium propionate	โซเดียมโพรพิโอเนต	0.516
282	Calcium propionate	แคลเซียมโพรพิโอเนต	0.398

๒๒. <u>เงื่อนไข 178</u>: คำนวณเป็นกรดคาร์มินิก (carminic acid)

กรดคาร์มินิก (ppm) = % คาร์มีนในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	คาร์มีน		ตัวแปร (factor)
120	Carmines	คาร์มีน	พิจารณาจากปริมาณกรดคาร์มินิกใน Specification เช่น กรณีถ้ามีกรดคาร์นิมิก 50% ให้ใช้ตัวแปรเท่ากับ 0.5

๒๓. <u>เงื่อนไข 181</u>: คำนวณเป็นแอนโทไซยานิน (anthocyanin)

แอนโทไซยานิน (ppm) = % แอนโทไซยานินในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	คาร์มีน		ตัวแปร (factor)
163(ii)	Grape skin extract	สารสกัดเปลือกผลองุ่น	พิจารณาจากปริมาณแอนโทไซยานินใน Specification เช่น กรณีถ้ามีแอนโทไซยานิน 50% ให้ใช้ตัวแปรเท่ากับ 0.5

๒๔. <u>เงื่อนไข 185</u>: คำนวณเป็นนอร์บิกซิน (norbixin)

นอร์บิกซิน (ppm) = % สารสกัดเมล็ดคำแสดที่มีนอร์บิกซินในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED (สารสกัดเมล็ดคำแสดที่มีนอร์บิกซิน)		ตัวแปร (factor)
	cis-Norbixin	นอร์บิกซิน	1
	cis-Norbixin dipotassium salt	นอร์บิกซิน เกลือไดโพแทสเซียม	0.833
	cis-Norbixin disodium salt	นอร์บิกซิน เกลือไดโซเซียม	0.896

๒๕. <u>เงื่อนไข 317</u>: คำนวณเป็นกรดแอสคอร์บิก (ascorbic acid)

กรดแอสคอร์บิก (ppm) = % เกลือแอสคอร์เบตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	เกลือแอสคอร์เบต		ตัวแปร (factor)
300	Ascorbic acid	กรดแอสคอร์บิก	1
301	Sodium ascorbate	โซเดียมแอสคอร์เบต	0.890
302	Calcium ascorbate	แคลเซียมแอสคอร์เบต	0.414

บัญชีหมายเลข ๔

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)

วิธีการคำนวณปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในสภาพพร้อมบริโภค

๑. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ ผง

๑.๑ การคำนวณผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค

อัตราส่วนในการเจือจาง (วิธีชง)

ผลิตภัณฑ์ .....(A) กรัม ต่อ น้ำหรือของเหลว.....(B) มล.

สัดส่วนของผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค คือ

.....(A)/.....(D) + ...(B) = ...(C)

๑.๒ การคำนวณวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สภาพพร้อมบริโภค

สูตร : [.....(A) x .....(E) ppm] / .....(C) = ...(F) ppm

๒. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ เข้มข้น

๒.๑ การคำนวณผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค

อัตราส่วนในการเจือจาง

ผลิตภัณฑ์ .....(G) ส่วน ต่อน้ำหรือของเหลว.....(B) ส่วน

สัดส่วนของผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค คือ

.....(G) +.....(B) = ...(H) ส่วน

๒.๒ การคำนวณวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สภาพพร้อมบริโภค

สูตร : [.....(G) x..... (E) ppm] /.....(H) = ... (F) ppm

หมายเหตุ ๑) A = น้ำหนักผลิตภัณฑ์ที่เป็นผง หน่วยเป็น กรัม
B = ปริมาณน้ำหรือของเหลว หน่วยเป็น มิลลิลิตร
C, H = ปริมาณหลังผสม
D = ค่าความหนาแน่น
E = ปริมาณวัตถุเจือปนในสูตรของผลิตภัณฑ์หน่วยเป็น มก./กก. หรือ ppm
F = ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สภาพพร้อมบริโภค
G = ปริมาณผลิตภัณฑ์ที่เข้มข้น

๒) หากปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารไม่ถึง ๑๐๐% ต้องนำปริมาณนั้นมาคำนวณด้วย

****การคำนวณตามสูตรดังกล่าวเป็นการคำนวณเบื้องต้น ผู้ประกอบการควรตรวจสอบปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่แท้จริงจากรายงานผลการตรวจวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการ****

บัญชีหมายเลข ๕
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)

แนวทางการพิจารณาวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างหรือติดมากับวัตถุดิบ (Carry Over)

ในการพิจารณาข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารนอกจากจะต้องพิจารณาตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒) แล้ว กรณีที่วัตถุดิบหรือส่วนประกอบที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งอาจมีการตกค้างในผลิตภัณฑ์สุดท้าย จะมีแนวทางในการพิจารณาเพิ่มเติมแบ่งออกเป็น ๓ กรณี ดังนี้

กรณีที่ ๑: วัตถุเจือปนอาหารซึ่งอนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร แต่วัตถุเจือปนอาหารนั้นไม่อนุญาตให้ใช้ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย มีเงื่อนไขในการพิจารณา ดังนี้

๑. วัตถุเจือปนอาหารนั้นจะต้องอนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่น โดยปริมาณที่ใช้จะต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบนั้นๆ

๒. ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารนั้นที่ปรากฏในผลิตภัณฑ์สุดท้าย ซึ่งเป็นผลมาจากการตกค้างมาจากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่นจะต้องมีปริมาณไม่เกินปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบนั้นๆ ทั้งนี้จะต้องพิจารณาโดยใช้สัดส่วนของวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่นในสูตรส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์สุดท้าย

กรณีที่ ๒: วัตถุเจือปนอาหารซึ่งไม่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร แต่วัตถุเจือปนอาหารนั้นอนุญาตให้ใช้ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย มีเงื่อนไขในการพิจารณา ดังนี้

๑. วัตถุดิบหรือส่วนประกอบนั้นๆ จะต้องผลิตเพื่อใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์สุดท้ายที่มีการอนุญาตให้ใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นเท่านั้น

๒. ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารนั้นที่ปรากฏในผลิตภัณฑ์สุดท้ายจะต้องมีปริมาณไม่เกินปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย

กรณีที่ ๓: ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่อนุญาตให้มีวัตถุเจือปนอาหารตกค้างมากับวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่น

ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่อนุญาตให้มีการตกค้างของวัตถุเจือปนอาหารอันเนื่องมาจากการใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่น ได้แก่

๑. ผลิตภัณฑ์อาหารตามหมวด ๑๓.๑ ผลิตภัณฑ์สำหรับทารกและเด็กเล็ก ซึ่งรวมถึงผลิตภัณฑ์อาหารตามหมวด ๑๓.๑.๑ นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก ผลิตภัณฑ์อาหารตามหมวด ๑๓.๑.๒ นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และผลิตภัณฑ์อาหารตามหมวด ๑๓.๑.๓ อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก

๒. ผลิตภัณฑ์อาหารตามหมวด ๑๓.๒ อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาหารตามหมวดดังกล่าวข้างต้นให้อ้างอิงข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สุดท้ายตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒) เท่านั้น

ตัวอย่างแนวทางการพิจารณา

◆ **<u>แนวทางการพิจารณาวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างหรือติดมากับวัตถุดิบหรือเกิดขึ้นระหว่างกระบวนการผลิตตามธรรมชาติ</u>**

กรณีสารบางชนิดที่มีอยู่แล้วในวัตถุดิบหรือเกิดขึ้นระหว่างกระบวนการผลิตตามธรรมชาติอาจมีโครงสร้างเดียวกับวัตถุเจือปนอาหารบางชนิด ยกตัวอย่างเช่น

สารที่มีโครงสร้างเดียวกับวัตถุเจือปนอาหาร	วัตถุดิบ
กรดเบนโซอิก	นม ชีส โยเกิร์ต ผลไม้บางชนิด[๑]
ไนไทรต์-ไนเทรต	เนื้อสัตว์ ผัก[๒]
ฟอสเฟต	เนื้อสัตว์[๓]

<u>หมายเหตุ</u>: [๑]International Programme on Chemical Safety. Benzoic acid and Sodium benzoate. Concise International Chemical Assessment Document No.26 [Online].Geneva: WHO; 2000.

[๒]Hord NG, Tang Y, & Bryan NS (2009). Food sources of nitrates and nitrites: the physiologic context for potential health benefits. *The American journal of clinical nutrition, 90* (1), 1-10

[๓]Codex Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981), Codex Standard for Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981)

กรณีตรวจพบวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สุดท้ายซึ่งไม่สอดคล้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร แต่มิได้เกิดการเติมในสูตรส่วนประกอบหรือกระบวนการผลิต อาจมีแนวทางการพิจารณา ดังนี้

๑. วัตถุเจือปนอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร เป็นสารที่**<u>ตั้งใจเติม</u>**ลงในอาหารเพื่อประโยชน์ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต ดังนั้นสารที่มีอยู่ในวัตถุดิบตามธรรมชาติแต่มีโครงสร้างเดียวกับวัตถุเจือปนอาหาร จึงไม่เข้าข่ายเป็นวัตถุเจือปนอาหารตามนิยามของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

เว้นแต่จะมีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะซึ่งจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดดังกล่าว เช่น ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟตในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981) และ Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน ๑,๓๒๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ทั้งที่พบตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไปในปริมาณที่กำหนด) ของผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานดังกล่าวต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน ๓,๕๒๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส

๒. ผลวิเคราะห์ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่ปรากฏในผลิตภัณฑ์สุดท้ายซึ่งเป็นผลมาจากการตกค้างหรือติดมากับวัตถุดิบ จะต้องมีปริมาณไม่เกินปริมาณที่ตรวจพบในวัตถุดิบ ทั้งนี้จะต้องพิจารณาสัดส่วนของวัตถุดิบนั้นในสูตรส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์สุดท้ายร่วมด้วย

ผู้ประกอบการสามารถชี้แจงข้อเท็จจริงได้ โดยอาจใช้ข้อมูลดังต่อไปนี้

◆ ข้อมูลวิชาการสนับสนุนการมีอยู่ของสารที่มีโครงสร้างเดียวกับวัตถุเจือปนอาหารในวัตถุดิบตามธรรมชาติ จากเอกสารทางวิชาการที่น่าเชื่อถือ เช่น หนังสือ ตำราทางวิชาการ ฐานข้อมูลอื่นที่มีความน่าเชื่อถือ วารสารวิทยาศาสตร์ รายงานของคณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญ (expert committee) ที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น

◆ รายงานผลการตรวจวิเคราะห์สารที่มีโครงสร้างเดียวกับวัตถุเจือปนอาหารในวัตถุดิบที่คาดว่าน่าจะเป็นที่มาของสารนั้น เพื่อพิจารณาปริมาณสารดังกล่าวที่อาจตรวจพบได้ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย

♦**<u>แนวทางการพิจารณาวัตถุเจือปนอาหารซึ่งอนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร แต่วัตถุเจือปนอาหารนั้นไม่อนุญาตให้ใช้ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย</u>**

มีเงื่อนไขในการพิจารณา ดังนี้

๑. วัตถุเจือปนอาหารนั้นจะต้องอนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่น โดยปริมาณที่ใช้จะต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบนั้นๆ

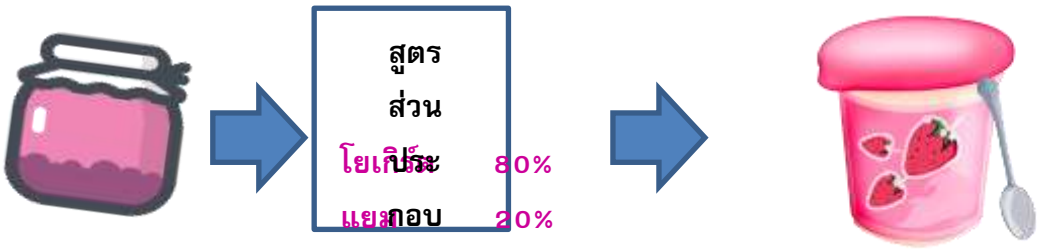
๒. ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารนั้นที่ปรากฏในผลิตภัณฑ์สุดท้าย ซึ่งเป็นผลมาจากการตกค้างมาจากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่นจะต้องมีปริมาณไม่เกินปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบนั้นๆ ทั้งนี้จะต้องพิจารณาโดยใช้สัดส่วนของวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่นในสูตรส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์สุดท้าย

ยกตัวอย่างเช่น ตรวจพบวัตถุกันเสียกรดเบนโซอิกในผลิตภัณฑ์โยเกิร์ต ทั้งนี้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมเปรี้ยว กำหนดให้ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องไม่ใช้วัตถุกันเสีย กรณีตรวจพบวัตถุกันเสียที่ตกค้างมาจากวัตถุที่ใช้ปรุงแต่งกลิ่นรส สี หรือส่วนประกอบอื่นที่มิใช่ นมที่เป็นส่วนผสมอยู่ด้วย ปริมาณที่ตรวจพบจะต้องไม่เกินปริมาณที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบเหล่านั้น แล้วแต่กรณี

แนวทางการพิจารณา

๑. แยมที่นำมาใช้ในผลิตภัณฑ์จะต้องมีการใช้กรดเบนโซอิกเป็นวัตถุกันเสียเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ซึ่งจะต้องมีปริมาณไม่เกิน ๑,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

๒. กรณีที่แยมมีการใช้กรดเบนโซอิกเป็นวัตถุกันเสียในปริมาณ ๓๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยในสูตรผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตผสมแยม มีส่วนประกอบของแยม ๒๐% ดังนั้นปริมาณกรดเบนโซอิกที่อาจจะปรากฏในผลิตภัณฑ์สุดท้าย (โยเกิร์ตผสมแยม) สามารถพิจารณาได้ ดังนี้



แยม มี benzoic acid 300 มก./กก.

ดังนั้น<u>อาจ</u>คำนวณการตกค้างของกรดเบนโซอิกที่ติดมากับแยมในผลิตภัณฑ์สุดท้าย (โยเกิร์ตผสมแยม) ได้ ดังนี้

ในแยม 100% มี กรดเบนโซอิก 300 มก./กก.
ดังนั้น ในแยม 20% จะมี กรดเบนโซอิก (20 X 300)/100
= 60 มก./กก.*

*ปริมาณดังกล่าวพิจารณาเฉพาะกรดเบนโซอิกที่ติดมากับแยมเท่านั้น ยังมิได้พิจารณารวมกับกรดเบนโซอิกที่เกิดขึ้นระหว่างกระบวนการผลิตโยเกิร์ตตามธรรมชาติ
ทั้งนี้สามารถยืนยันปริมาณกรดเบนโซอิกที่เกิดขึ้นระหว่างกระบวนการผลิตโยเกิร์ตตามธรรมชาติโดยการตรวจวิเคราะห์โยเกิร์ตก่อนผสมแยม

บัญชีหมายเลข ๖

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)

ตัวอย่างชนิดอาหารจำแนกตามหมวดอาหาร

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
01.0	**ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม**	
01.1	**นมและผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว** ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวทั้งที่ไม่ปรุงแต่งและปรุงแต่งกลิ่นรส โดยมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.2	
01.1.1	**นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)** นมชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งได้จากน้ำนมของสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อรีดนม (เช่น โค แกะ แพะ กระบือ) ผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การพาสเจอร์ไรเซชัน (Pasteurization) ยูเอชที (ultra-high temperature (UHT)) การสเตอริไรเซชัน (Sterilization) การฮอโมจีไนเซชัน (Homogenization) รวมถึงนมที่มีการปรับปริมาณไขมัน ตัวอย่างเช่น นมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ นมเต็มมันเนย และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	- น้ำนมเต็มมันเนยชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง - น้ำนมไขมันต่ำชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง - น้ำนมพร่องมันเนยชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง - น้ำนมขาดมันเนยชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง - เครื่องดื่มนมแพะที่ไม่ปรุงแต่ง ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามที่กำหนดไว้
01.1.2	**นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)** นมชนิดเหลวอื่นๆที่ไม่ปรุงแต่ง โดยรวมถึง นมคืนรูปชนิดเหลว นมชนิดเหลวเสริมวิตามินและแร่ธาตุ นมชนิดเหลวที่มีการปรับปริมาณโปรตีน นมที่มีการลดปริมาณแลคโตส เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้จะต้องไม่มีการปรุงแต่งด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส รวมทั้งส่วนประกอบของอาหารที่มีความประสงค์จะให้กลิ่นรสแต่อาจมีส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่นมเป็นองค์ประกอบได้ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.1.1 บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.1.3 และผลิตภัณฑ์นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.2	- น้ำนมคืนรูปชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง - น้ำนม (เต็มมันเนย/ไขมันต่ำ/พร่องมันเนย/ขาดมันเนย) ชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง ที่มีการเสริมวิตามินหรือแร่ธาตุ - น้ำนม (เต็มมันเนย/ไขมันต่ำ/พร่องมันเนย/ขาดมันเนย) ชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง ที่มีการปรับปริมาณโปรตีน - น้ำนม (เต็มมันเนย/ไขมันต่ำ/พร่องมันเนย/ขาดมันเนย) ชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง ที่มีการลดปริมาณแลคโตส

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
01.1.3	**บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)** บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (Fluid buttermilk) เป็นของเหลวที่แยกออกจากมันเนย ซึ่งเป็นผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตเนย หรือการหมักนมขาดมันเนยชนิดเหลวด้วยแบคทีเรียที่สร้างกรดแลคติกหรือสร้างกลิ่นรส หรือโดยการหมักนมที่ผ่านความร้อนด้วยแบคทีเรียบริสุทธิ์ (คัลเจอร์บัตเตอร์มิลค์) มีทั้งชนิดที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ โดยวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน (Pasteurization) หรือสเตอริไรเซชัน (Sterilization)	- บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามที่กำหนดไว้
01.1.4	**เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)** ผลิตภัณฑ์พร้อมดื่ม รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ที่ใช้เตรียมผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจผ่านการหมักหรือไม่ก็ได้ ซึ่งมีการปรุงแต่งกลิ่นรสด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส รวมทั้งส่วนประกอบของอาหารที่มีความประสงค์จะให้กลิ่นรส รวมถึงเครื่องดื่มที่มีเวย์เป็นส่วนประกอบหลัก และแลซซี่ (lassi) (ของเหลวที่ทำจากการตีปั่นเคิร์ดของนมหมักผสมกับน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล) และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์โกโก้ผงผสมน้ำตาลตามหมวด 05.1.1	- ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวอื่นๆ ตามหมวด 01.1.2 ที่มีการปรุงแต่งรส เช่น นมปรุงแต่งกลิ่นสตรอเบอร์รี่ นมปรุงแต่งกลิ่นกล้วย นมปรุงแต่งรสกาแฟ นมปรุงแต่งช็อกโกแลตพร้อมดื่ม เป็นต้น - นมเปรี้ยวพร้อมดื่มกลิ่นรสต่างๆเช่น นมเปรี้ยวกลิ่นส้ม นมเปรี้ยวรสผลไม้รวม เป็นต้น - ผลิตภัณฑ์นมช็อกโกแลตมอลต์ - ผลิตภัณฑ์นมของเวย์โปรตีนกลิ่นวานิลลา - ผลิตภัณฑ์นมชนิดละลายทันที รสน้ำผึ้ง - นมผงปรุงแต่ง กลิ่นวานิลลา - เครื่องดื่มรสนมหรือนมเปรี้ยวพร้อมดื่มที่มีส่วนผสมที่เป็นชิ้นเนื้อที่สามารถดูดได้ เช่น ชิ้นผลไม้ ชิ้นวุ้น ธัญพืช เมล็ดแมงลัก เป็นต้น - ส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ทั้งรูปแบบเหลวและผงสำหรับใช้เตรียมเครื่องดื่มตามหมวดนี้
01.2	**นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)** ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านกระบวนการหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (Renneted milk) ในกระบวนการผลิตที่ไม่ปรุงแต่ง โดยมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ชนิดที่ปรุงแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 01.1.4 และ ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.7	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
01.2.1	**ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการหมัก ชนิดที่ไม่มีการปรุงแต่ง** ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่ง รวมทั้งนมหมักชนิดเหลว นมที่เติมกรดชนิดเหลว และคัลเจอร์มิลค์ (Cultured milk) ชนิดเหลว โยเกิร์ตที่ไม่ปรุงแต่ง ซึ่งไม่มีส่วนประกอบของวัตถุแต่งกลิ่นรสและสี ซึ่งสามารถแบ่งเป็น 2 หมวดย่อยตามการพิจารณาการฆ่าเชื้อหลังการหมัก	
01.2.1.1	**นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)** ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่งและไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก มีทั้งชนิดเหลวและชนิดไม่เหลว	- นมเปรี้ยวพร้อมดื่มที่ไม่ปรุงแต่ง - โยเกิร์ตที่ไม่ปรุงแต่ง - นมที่เติมกรดที่ไม่ปรุงแต่ง ที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก
01.2.1.2	**นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)** ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่งและผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก เช่น สเตอริไรเซชัน หรือพาสเจอร์ไรเซชัน มีทั้งชนิดเหลวและชนิดไม่เหลว	- นมเปรี้ยวพร้อมดื่มที่ไม่ปรุงแต่ง - โยเกิร์ตที่ไม่ปรุงแต่ง - นมที่เติมกรดที่ไม่ปรุงแต่ง ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อดังที่กำหนดไว้
01.2.2	**นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)** ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากการตกตะกอนโปรตีนในนมด้วยเอนไซม์เรนเน็ตหรือกรดที่ไม่ปรุงแต่ง	- นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ตที่ไม่ปรุงแต่ง
01.3	**นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม** นมข้นจืด นมข้นหวาน ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้นจืด และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้นหวาน รวมทั้งผลิตภัณฑ์นมที่ใช้เติมเครื่องดื่ม (Beverage whitener) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่งมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ นมเต็มมันเนย นมข้นชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืช นมข้นหวานชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชก็ได้	
01.3.1	**นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง)** ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการดึงน้ำบางส่วนออกจากนม เช่น การใช้ความร้อน อาจมีการเติมน้ำน้ำตาลด้วยหรือไม่ก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> นมข้นที่ปรุงแต่งกลิ่นรสอื่น ตามหมวด 01.3.2	- นมข้นหวาน - นมข้นไม่หวาน

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
01.3.2	**ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม** ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมหรือครีมที่ประกอบด้วยอิมัลชันของไขมันพืชกับน้ำรวมกับโปรตีนจากนมและน้ำตาลแลคโตส (Lactose) หรือโปรตีนจากพืช สำหรับใช้เติมในเครื่องดื่ม เช่น กาแฟและชา เป็นต้น รวมทั้งผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันชนิดผง	- ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้น สำหรับใช้เติมในเครื่องดื่ม - นมข้นชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชสำหรับใช้เติมในเครื่องดื่ม - นมข้นหวานชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชสำหรับใช้เติมในเครื่องดื่ม - ครีมเทียมชนิดไขมันต่ำ
01.4	**ครีม (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม** ครีมหมายถึงผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวซึ่งมีปริมาณไขมันสูงกว่าน้ำนม มีทั้งชนิดที่เป็นของเหลวกึ่งเหลวและกึ่งแข็ง ที่ไม่ปรุงแต่ง ทั้งนี้รวมถึงผลิตภัณฑ์ครีมและผลิตภัณฑ์ที่เลียนแบบหรือใช้แทนครีม ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ครีมปรุงแต่งกลิ่นรส ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ตามหมวด 01.1.4 (เครื่องดื่ม) และ 01.7 (ขนมหวาน)	
01.4.1	**ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)** ครีมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอไรเซชัน หรือครีมที่ผลิตจากน้ำนมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอไรเซชัน และเป็นผลิตภัณฑ์ไม่ปรุงแต่ง	- ครีมที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอไรเซชัน
01.4.2	**ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีมและครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)** ครีมทุกชนิดที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งผ่านความร้อนในระดับที่สูงกว่าความร้อนที่ใช้ในกรรมวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน ได้แก่ สเตอริไลเซชัน ยูเอชที อัลตราพาสเจอร์ไรเซชัน รวมถึงครีมพร่องมันเนยและครีมทุกชนิดที่ใช้สำหรับตีให้ฟู (วิปปิ้งครีม (Whipping cream)) หรือทำให้ฟู (วิปครีม (Whipped cream)) รวมถึงครีมที่ฟูแล้วอาจบรรจุภายใต้ความดันด้วย ไม่รวมถึง ครีมที่ใช้แต่งหน้าอาหารซึ่งใช้ไขมันอื่นทดแทนไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมด ตามหมวด 01.4.4	- วิปปิ้งครีม (Whipping cream) ยูเอชที - ครีมสเตอริไลเซชัน - ครีมยูเอชที - ครีมอัลตราพาสเจอร์ไรเซชัน - วิปครีม (Whipped cream) สเตอริไลเซชัน - ครีมพร่องมันเนยยูเอชที
01.4.3	**คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)** คลอตเตตครีม (Clotted cream) หมายถึง ครีมที่มีลักษณะข้นและเหนียวซึ่งได้จากการใช้เอนไซม์ตกตะกอนนม ที่ไม่ปรุงแต่ง รวมถึงครีมเปรี้ยว (ครีมที่ได้จากการหมักด้วยกรดแล็กติกตามวิธีการผลิตบัตเตอร์มิลค์ ตามหมวด 01.1.3)	- คลอตเตตครีม (Clotted cream)ที่ไม่ปรุงแต่ง - ครีมเปรี้ยวที่ไม่ปรุงแต่ง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
01.4.4	**ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม** ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมทั้งชนิดเหลวหรือชนิดผง ประกอบด้วยอิมัลชันของไขมันพืชกับน้ำรวมทั้งวิปครีมสำเร็จรูปที่ใช้แต่งหน้าอาหารและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมเปรี้ยว สำหรับใช้ประกอบอาหารในวัตถุประสงค์อื่น ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ครีมที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม ตามหมวด 01.3.2	- วิปครีมสำเร็จรูปซึ่งมีส่วนประกอบของไขมันพืชกับน้ำ (non-dairy whipping cream) ที่ใช้แต่งหน้าอาหาร - ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมเปรี้ยวซึ่งมีส่วนประกอบของไขมันพืชกับน้ำ สำหรับใช้ประกอบอาหาร
01.5	**นมผงครีมผงผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)** นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์นมผงผสมครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงผสมครีมผง ที่ไม่ปรุงแต่ง ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาจผลิตจากนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้	
01.5.1	**นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)** ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากการดึงน้ำออกบางส่วนจากน้ำนมหรือครีมและผลิตให้อยู่ในรูปแบบผงที่ไม่ปรุงแต่ง โดยรวมถึงนมผงไม่ปรุงแต่งที่เสริมวิตามินและแร่ธาตุ หรือที่มีการปรับปริมาณโปรตีน หรือลดปริมาณแลคโตส และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันทั้งนี้ให้รวมถึงเคซีน (Casein) และเคซีเนต (Caseinates) ด้วย	- นมผงที่ไม่ปรุงแต่ง - ครีมผงที่ไม่ปรุงแต่ง - เคซีน (Casein) ที่ไม่ปรุงแต่ง - เคซีเนต (Caseinates) ที่ไม่ปรุงแต่ง - บัตเตอร์มิลค์ชนิดผงที่ไม่ปรุงแต่ง
01.5.2	**ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)** ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอิมัลชันของไขมันกับน้ำและทำให้แห้ง รวมถึงในรูปแบบเหลว สำหรับใช้ประกอบอาหารในวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากการเติมในเครื่องดื่ม ตามหมวด 01.3.2	- ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงที่ไม่ปรุงแต่งสำหรับใช้ประกอบอาหาร - ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผงที่ไม่ปรุงแต่ง สำหรับใช้ประกอบอาหาร - ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมชนิดแห้งซึ่งได้จากการผสมกันระหว่างนมขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชและผลิตให้อยู่ในรูปแบบผง - นมผงแปลงไขมัน ด้วยไขมันพืช
01.6	**เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง** เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำและไขมันรวมอยู่ในโครงสร้างโปรตีนนมที่ตกตะกอน ไม่รวมถึง ซอสเนยแข็ง ตามหมวด 12.6.2 ขนมขบเคี้ยวปรุงแต่งรสเนยแข็ง ตามหมวด 15.1 และอาหารเตรียมสำเร็จที่มีเนยแข็งเป็นส่วนประกอบ เช่น มักกะโรนีกับเนยแข็ง ตามหมวด 16.0	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
01.6.1	**เนยแข็งไม่บ่ม** เนยแข็งไม่บ่ม หมายถึง เนยแข็งสดที่พร้อมบริโภคหลังการผลิต ทั้งที่มีและไม่มีเปลือก โดยผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ จะไม่มีการปรุงแต่ง หรืออาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือมีส่วนผสมของผลไม้ผัก หรือเนื้อสัตว์ในผลิตภัณฑ์บางชนิด เช่น คอทเทจชีส (Cottage cheese) และ ครีมชีส	- คอทเทจชีส (Cottage cheese) คือ เนยแข็งไม่บ่มชนิดเนื้อนิ่มได้จากการตกตะกอนชีสที่จับตัวเป็นก้อน (Curd cheese) - คอทเทจชีสผสมครีม(Creamed cottage cheese) คือ คอทเทจชีสที่เคลือบด้วยส่วนผสมของครีม - ครีมชีส (Cream cheese) คือ เนยแข็งไม่บ่มชนิดเนื้อนิ่มสามารถใช้ทาหรือป้ายได้ - มอซซาเรลลาชีส (Mozzarella cheeses) - สกามอซ่าชีส (Scamorza cheeses) - พาเนียร์ (paneer) คือ เนยแข็งที่ได้จากการตกตะกอนโปรตีนนมด้วยการเติมกรดซิทริกจากน้ำเลมอนหรือน้ำมะนาว หรือกรดแล็กติกจากเวย์
01.6.2	**เนยแข็งบ่ม** เนยแข็งบ่ม หมายถึง เนยแข็งที่ยังไม่สามารถบริโภคได้หลังจากที่มีการผลิต แต่จะต้องบ่มทิ้งไว้ภายใต้ระยะเวลาและสภาวะอุณหภูมิที่เหมาะสมเพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและกายภาพที่ได้คุณลักษณะเฉพาะของเนยแข็งชนิดนั้นๆ สำหรับเนยแข็งที่มีการบ่มด้วยเชื้อราเมื่อผ่านกระบวนการบ่มอย่างสมบูรณ์จะมีการเจริญเติบโตของเชื้อราลักษณะเฉพาะทั้งภายในและ/หรือบนพื้นผิวของเนยแข็ง รวมถึงเนยแข็งในน้ำเกลือซึ่งเป็นเนยแข็งบ่ม ที่มีลักษณะกึ่งแข็งจนถึงนุ่ม สีขาวออกเหลือง เนื้อแน่น และไม่มีเปลือก	
01.6.2.1	**เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก** เนยแข็งบ่ม (รวมถึงการบ่มด้วยเชื้อรา) ทั้งเปลือกหรือส่วนใดส่วนหนึ่งของเนยแข็ง เช่น เนยแข็งที่ถูกตัดเป็นชิ้น หั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ขูดฝอย หรือฝานเป็นแผ่นบางๆ	- บลูชีส (Blue cheese) - บรี (Brie) - เกาดา (Gouda) - ฮาวาร์ติ (Havarti) - เนยแข็งขูด (Hard grating cheese) - สวิสชีส (Swiss cheese) - เนยแข็งกามองแบร์ (Camembert) - พาเมซาน (Parmesan) - เนยแข็งอีแดม (Edam) - เนยแข็งเชดดาร์ (Cheddar)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
01.6.2.2	**เปลือกเนยแข็งบ่ม** เปลือกเนยแข็งที่เป็นส่วนนอกของก้อนเนยแข็ง มีองค์ประกอบเหมือนส่วนในของเนยแข็งแต่อาจแห้งขึ้นหลังจากผ่านการแช่น้ำเกลือและผ่านการบ่ม	- เปลือกเนยแข็งที่เป็นส่วนนอกของก้อนเนยแข็ง
01.6.2.3	**เนยแข็งผง** เนยแข็งผง หมายถึง ผลิตภัณฑ์เนยแข็งที่ทำให้แห้งซึ่งผลิตจากเนยแข็งหลากหลายชนิดหรือโพรเซสชีส รวมถึงเนยแข็งผงที่ผลิตโดยใช้เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย (spray-dried) ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์มีวัตถุประสงค์เพื่อนำมาคืนรูปโดยการผสมกับนมหรือน้ำสำหรับทำซอส หรือเพื่อใช้ในลักษณะผงเป็นส่วนประกอบในอาหารอื่น (เช่น ใช้ผสมกับมักกะโรนีต้มสุก ใช้ผสมกับนมและเนยเพื่อปรุงอาหาร) ไม่รวมถึง เนยแข็งขูดฝอยหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ตามหมวด 01.6.2.1 และ โพรเซสชีสขูดฝอยหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ตามหมวด 01.6.4	- เนยแข็งผงเพื่อนำมาคืนรูปโดยการผสมกับนมหรือน้ำสำหรับทำซอส
01.6.3	**เวย์ชีส** เวย์ชีส (Whey cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเวย์ (Whey) มาทำให้เข้มข้นขึ้นอาจมีการเติมนม ครีม หรือส่วนประกอบอื่นที่ได้จากนม แล้วนำมาขึ้นรูป อาจมีลักษณะแข็งหรือกึ่งแข็ง ทั้งนี้ให้รวมถึงเปลือกของเวย์ชีส ไม่รวมถึง เวย์โปรตีนชีส ตามหมวด 01.6.6	- เวย์ชีส (Whey cheese) - เปลือกของเวย์ชีส
01.6.4	**โพรเซสชีส** โพรเซสชีส (Processed cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหลอมและทำให้เนยแข็งเป็นเนื้อเดียวกันซึ่งมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยการใช้ความร้อนและทำให้ส่วนผสมระหว่างเนยแข็ง ไขมันนม โปรตีนนม นมผง และน้ำรวมกันเป็นเนื้อเดียวกันอาจมีการเติมส่วนผสมอื่นๆ เช่น กลิ่น เครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์ เป็นต้นผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปแบบที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายอาหาร หรือหั่นเป็นแผ่นหรือชิ้น โดยคำว่า “โพรเซส (Processed)” ไม่รวมถึงการนำเอาเนยแข็งบ่ม ตามหมวด 01.6.2 มาตัด ขูด หั่น	
01.6.4.1	**โพรเซสชีส (ไม่ปรุงแต่ง)** โพรเซสชีสที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์	- cheddar cheese ที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
01.6.4.2	**โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)** โพรเซสชีสที่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์	- cheddar cheese ที่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์
01.6.5	**ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง** ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายเนยแข็ง แต่มีการใช้ไขมันชนิดอื่นแทนไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมด ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งชนิดผง	- ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง - ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งชนิดผง
01.6.6	**เวย์โปรตีนชีส** เวย์โปรตีนชีส (Whey protein cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของโปรตีนซึ่งสกัดจากเวย์ โดยมีกระบวนการผลิตที่สำคัญ คือ การตกตะกอนเวย์โปรตีน ไม่รวมถึง เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3	- เวย์โปรตีนชีส (Whey protein cheese) - ริคอตต้าชีส (Ricotta cheese)
01.7	**ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก** ผลิตภัณฑ์ขนมหวานพร้อมบริโภคที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก อาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือเติมส่วนผสมอื่น เช่น ผลไม้ โกโก้ กาแฟ เป็นต้น รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ไส้ขนมและขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักที่ทำจากนม น้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล หรือส่วนผสมอื่น ๆ เช่น แป้งสาลี วัตถุแต่งกลิ่นรส และสี เป็นต้น ไม่รวมถึง ไอศกรีมหวานเย็น เช่น เชอร์เบต (Sherbet) และซอร์เบต (Sorbet) ตามหมวด 03.0 ซึ่งมีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักและไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ	- โยเกิร์ตปรุงแต่งกลิ่นรส - ไอศกรีมนมกลิ่นรสต่างๆ - ไอศกรีมดัดแปลง ที่มีนมหรือผลิตภัณฑ์นมเป็นส่วนประกอบหรือที่ไขมันนมบางส่วนถูกทดแทนด้วยไขมันชนิดอื่น เช่น ไขมันพืช - ไอศกรีมนมแซนวิส ไอศกรีมนมโมจิ - ไอซ์มิลค์ (Ice milk) - พุดดิ้งนม - ช็อกโกแลตมูส - วุ้นนม (พานาค็อตต้า) - เต้าฮวยนมสด - นมปรุงแต่งอัดเม็ดกลิ่นรสต่างๆ - ไอศกรีมชนิดผง - นมข้นหวานที่มีการปรุงแต่งกลิ่นรสต่างๆ เช่น นมข้นหวานรสช็อกโกแลต

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
01.8	**เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ไม่รวมเวย์ชีส** ผลิตภัณฑ์ที่มีเวย์เป็นส่วนประกอบหลักทั้งชนิดเหลวและชนิดผง ไม่รวมถึง เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3	
01.8.1	**เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว** เวย์ หมายถึง ส่วนของเหลวที่แยกได้จากผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการตกตะกอนน้ำนม ครีม นมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ ด้วยเอนไซม์ในระหว่างกระบวนการผลิตเนยแข็ง เคซีน หรือผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกัน สำหรับแอสิดเวย์ (Acid whey) ได้จากการตกตะกอนน้ำนม ครีมนมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ด้วยกรด ไม่รวมถึง เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3	- เวย์ชนิดเหลว
01.8.2	**เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง** เวย์ผง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเวย์หรือแอสิดเวย์ (Acid whey) ซึ่งไขมันนมส่วนใหญ่ถูกขจัดออกไปแล้ว มาทำให้แห้งแบบพ่นฝอย (spray drying) หรือทำให้แห้งแบบลูกกลิ้ง (roll drying) ไม่รวมถึง เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3	- เวย์ผง
02.0	**น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์อิมัลชัน**	
02.1	**น้ำมันและไขมันปราศจากน้ำ** ไขมันและน้ำมัน ที่สามารถบริโภคเป็นอาหารได้ ซึ่งมีองค์ประกอบหลัก คือ ไตรกลีเซอร์ไรด์ของกรดไขมันจากพืช สัตว์บกหรือสัตว์ทะเล	
02.1.1	**บัตเตอร์ออยล์แอนไฮดรัสมิลค์แฟตและกี** ผลิตภัณฑ์จากไขมันนม ที่ได้จากนมหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนมโดยกระบวนการที่แยกน้ำและธาตุน้ำนม (nonfat solid) ออกเกือบหมด รวมถึงเนยใส (ghee) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม ครีมหรือเนย โดยกระบวนการที่แยกน้ำและธาตุน้ำนม (nonfat solid) ออกเกือบหมด ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีกลิ่นรสและคุณสมบัติทางกายภาพเฉพาะ	- ไขมันนมปราศจากน้ำ (Anhydrous milkfat) - น้ำมันเนยปราศจากน้ำ (Anhydrous butter oil) - น้ำมันเนย (Butter oil) - เนยใส (ghee)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
02.1.2	**น้ำมันและไขมันจากพืช** น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชชนิดเดียวหรือหลายชนิดรวมกันในลักษณะน้ำมันผสม สำหรับใช้บริโภค ปรุงอาหาร ทอดอาหาร หรือเป็นน้ำมันสลัด โดยน้ำมันบริสุทธิ์ (Virgin oils) ได้จากการบีบอัดหรือการคั้น ด้วยการใช้ความร้อนเท่านั้น ซึ่งจะไม่เปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางธรรมชาติของน้ำมันนั้น น้ำมันบริสุทธิ์สามารถนำมาบริโภคได้โดยตรง น้ำมันที่ได้จากการบีบอัดโดยไม่ใช้ความร้อน (Cold pressed oil) ได้จากการบีบอัดหรือการคั้นโดยไม่ใช้ความร้อน	-น้ำมันปาล์ม -น้ำมันรำข้าว -น้ำมันเมล็ดชา -น้ำมันข้าวโพด -น้ำมันถั่วเหลือง -น้ำมันคาโนลา -น้ำมันมะกอก -น้ำมันเมล็ดทานตะวัน -น้ำมันเมล็ดฝ้าย -น้ำมันมะพร้าว -น้ำมันงา -น้ำมันถั่วลิสง -น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ (Virgin olive oil) - น้ำมันสาหร่าย (Algal oil) สายพันธุ์ที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยและได้รับอนุญาตให้ใช้เป็นอาหารได้ - น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชตั้งแต่ 1 ชนิดขึ้นไป ที่ผสมกันโดยผ่านกรรมวิธี ไฮโดรจิเนชั่น (Hydrogenation) หรือเอสเตอร์ริฟิเคชั่น (Esterification) หรือกรรมวิธีอื่นๆตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ
02.1.3	**น้ำมันและไขมันจากสัตว์** น้ำมันและไขมันจากสัตว์ทุกชนิด ได้จากสัตว์ที่มีสุขภาพดีขณะฆ่าเพื่อการบริโภคของมนุษย์น้ำมันหมู (lard) เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อไขมันของหมูไขมันวัวที่บริโภคได้เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อไขมันสดของวัวที่ปกคลุมช่องท้อง รอบไตและรอบหัวใจ และจากเนื้อเยื่อไขมันที่แน่นและสภาพดีไขมันสดที่ได้จากสัตว์ที่ถูกฆ่าใหม่ เรียกว่า "คิลลิ่งแฟท (killing fat)" ไขมันวัวที่มีคุณภาพดี (premiere jus หรือ oleo stock) ได้จากไขมันสดจากสัตว์ที่ถูกฆ่าใหม่ และไขมันที่เลือกมาเฉพาะ โดยการใช้ความร้อน (ที่อุณหภูมิ 50-55 องศาเซลเซียส) ไขมันวัวคุณภาพรอง (secunda beef fat) เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะของไขมันวัว ได้จากไขมันวัว โดยการใช้ความร้อน (ที่อุณหภูมิ 60-65 องศาเซลเซียส) แล้วทำให้สะอาด ไขมันหมู (Rendered pork fat) เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อและกระดูกของหมู ไขมันสกัดจากวัวควาย (tallow) ที่บริโภคได้ (น้ำมันที่ไหลซึมออกจากเนื้อที่กำลังต้ม) ได้จากเนื้อเยื่อไขมันกล้ามเนื้อ และกระดูกของสัตว์จำพวกวัวควายหรือแกะ เช่น ไขวัวควายและเนื้อเยื่อไขมันวัวหรือหมูที่สกัดน้ำมันบางส่วนออก เป็นต้น น้ำมันปลาที่ได้จากชนิดหรือพันธุ์ปลาที่เหมาะสม เช่น ปลาเฮอร์ริง ปลาซาร์ดีน ปลาสแพรท (sprat) และปลากะตัก เป็นต้น รวมถึงน้ำมันและไขมันที่ได้จากสัตว์ตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไปที่ผสมกันโดยผ่านกรรมวิธีไฮโดรจิเนชั่น (Hydrogenation) หรือเอสเตอร์ริฟิชั่น (Esterification) หรือกรรมวิธีอื่นๆ ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ	- น้ำมัน/ไขมันหมู - น้ำมันปลา - ไขมันหมู - ไขมันวัว - ไขมันสกัดจากวัวควาย (tallow)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
02.2	**ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน** ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันทุกชนิด ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์นมและขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบซึ่งไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น	
02.2.1	**เนย** เนยเป็นผลิตภัณฑ์จากไขมันที่ประกอบด้วยอิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันซึ่งได้จากนม และ/หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม	- เนยจืด - เนยเค็ม
02.2.2	**ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ** ผลิตภัณฑ์ใช้ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมัน (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันและ/หรือน้ำมันเพื่อการบริโภค) ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมันนม (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันนม) และผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายชนิดผสม (ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมันผสมกับไขมันนม ซึ่งมีสัดส่วนของไขมันนม ในปริมาณที่สูงกว่า) นอกจากนี้ ยังรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีการลดปริมาณไขมันที่เป็นส่วนประกอบหลักที่ได้จากไขมันนม ไขมันสัตว์ หรือไขมันพืช รวมทั้งเนยที่มีการลดไขมันเนยเทียมที่มีการลดไขมัน และผลิตภัณฑ์ทั้งสองผสมกัน	- มาร์การีน (margarine) - บัทเทอรีน (Butterine) - มินารีน (Minarine) - ผลิตภัณฑ์ผสมของเนยและเนยเทียม - เนยที่มีการลดไขมัน - เนยเทียมที่มีการลดไขมัน - เนยผสมเนยเทียมที่มีการลดไขมัน - เนยผสมหรือเนียเทียมที่มีการแต่งกลิ่นรส - ผลิตภัณฑ์ใช้ทาหรือป้ายขนมอบที่ทำจากไขมัน (อิมัลชันชนิดน้ำกับไขมันและน้ำมัน) - ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบที่ทำจากไขมันนม (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันนม) - ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบชนิดผสม (ไขมันผสมกับไขมันนม) เช่น เนยที่มีไขมันสามในสี่ส่วน เนยเทียมที่มีไขมันสามในสี่ส่วน หรือเนยผสมเนยเทียมที่มีไขมันสามในสี่ส่วน

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
02.3	**ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ** ผลิตภัณฑ์ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก แต่ไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น ส่วนที่เป็นไขมันของผลิตภัณฑ์เหล่านี้ ได้จากแหล่งไขมันอื่นๆ ที่ไม่ใช่จากไขมันนม เช่น ไขมันและน้ำมันจากพืช ไม่รวมถึง มายองเนส ตามหมวด 12.6.1 และผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบซึ่งไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น	- ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนม (คือ นมที่ใช้ไขมันอื่นทดแทน ซึ่งผลิตจากธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนย (non-fat milk solid) และไขมันจากพืช (เช่น น้ำมันมะพร้าว น้ำมันดอกคำฝอย หรือน้ำมันข้าวโพด) - วิปครีมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ - ผลิตภัณฑ์แต่งหน้าขนมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ
02.4	**ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก** ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายผลิตภัณฑ์ตามหมวด 01.7 แต่ไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น ซึ่งมีลักษณะพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) สำหรับทำขนมหวาน รวมถึงผลิตภัณฑ์สอดไส้ขนมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ	- ไอศกรีมดัดแปลงไขมันที่ทำจากไขมันพืช เช่น ไอศกรีมกะทิ รวมทั้งชนิดผง - ไอศกรีมกะทิแซนวิส - ผลิตภัณฑ์สอดไส้ขนมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ
03.0	**ไอศกรีมหวานเย็น** ขนมหวานแช่แข็งที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก โดยอาจมีส่วนประกอบอื่นด้วย เช่น ผลไม้ น้ำตาล ทั้งนี้ต้องไม่มีส่วนประกอบของไขมัน หรือมีไขมันทั้งหมดน้อยกว่าร้อยละ 5 ของน้ำหนัก ไม่รวมถึง ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบ ตามหมวด 01.7	- เชอร์เบต (Sherbet) - ซอร์เบต (Sorbet) - น้ำผลไม้ปั่นที่แช่จนเป็นน้ำแข็ง - ไอศกรีมหวานเย็นที่ปรุงแต่งกลิ่นรส - น้ำแข็งใส
04.0	**ผลไม้ ผัก สาหร่าย นัท และเมล็ด**	
04.1	**ผลไม้** ผลไม้สด ตามหมวด 04.1.1 และผลไม้แปรรูป ตามหมวด 04.1.2	
04.1.1	**ผลไม้สด** ผลไม้สดต้องไม่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร กรณีผลไม้ที่เคลือบผิว ตัดแต่ง หรือปอกเปลือกสำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคอาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร	
04.1.1.1	**ผลไม้สด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ** ผลไม้ทั้งดิบและสุกที่สดจากต้น และไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	- ผลไม้สดทุกชนิด เช่น มะละกอ ลำไย มะม่วง มังคุด แตงโม องุ่น ทุเรียน กล้วย มะขามหวานแบบฝัก เป็นต้น
04.1.1.2	**ผลไม้สด เคลือบหรือปรับสภาพผิว** ผลไม้สดที่เคลือบผิวด้วยแวกซ์หรือใช้วัตถุเจือปนอาหาร เพื่อถนอมหรือช่วยรักษาความสดและคุณภาพของผลไม้	- ส้มที่มีการเคลือบผิวด้วยแวกซ์ - แอปเปิ้ลที่มีการเคลือบผิวด้วยแวกซ์

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
04.1.1.3	**ผลไม้สด ปอกเปลือกหรือตัดแต่ง** ผลไม้สดที่ปอกเปลือกหรือตัดแต่งสำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค	- ฟรุตสลัด (Fruit salad) - เนื้อมะพร้าวขูด หรือหั่นเป็นเส้น - ผลไม้ตัดแต่ง เช่น แตงโมตัดแต่ง ขนุนแกะ มะละกอตัดแต่ง ส้มโอแกะ ทุเรียนแกะ มะขามหวานแกะเปลือก (โดยการปอกเปลือกและ/หรือแกะเมล็ด) เป็นต้น
04.1.2	**ผลไม้แปรรูป** ผลไม้ที่แปรรูปทุกรูปแบบ นอกเหนือจากผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว ตามหมวด 04.1.1.2 หรือปอกเปลือกหรือตัดแต่ง ตามหมวด 04.1.1.3	
04.1.2.1	**ผลไม้แช่เยือกแข็ง** ผลไม้ที่อาจผ่านการลวกหรือไม่ก็ได้แล้วนำไปแช่ เยือกแข็ง โดยอาจแช่ในน้ำเชื่อมหรือน้ำผลไม้	- ฟรุ๊ตสลัดในน้ำเชื่อมแช่เยือกแข็ง - สตรอเบอร์รี่แช่เยือกแข็ง - บลูเบอร์รี่แช่เยือกแข็ง - สับปะรดในน้ำสับปะรดแช่เยือกแข็ง
04.1.2.2	**ผลไม้แห้ง** ผลไม้ที่ทำแห้งหรือเอาน้ำออกเพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์	- แอปเปิ้ลแผ่นบางแห้ง - ลูกเกด - เนื้อมะพร้าวหั่นฝอยแห้ง - ลูกพรุนแห้ง - มะม่วงกวนตากแห้ง
04.1.2.3	**ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ** ผลไม้ที่แช่ในน้ำส้มสายชู น้ำมันหรือน้ำเกลือ และอาจแต่งรสชาติด้วยน้ำตาล มีลักษณะแห้งหรือไม่ก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.7 ที่ต้องมีลักษณะแช่อิ่ม เชื่อมหรือเคลือบด้วยน้ำตาล	- บ๊วยดองในน้ำส้มสายชู - มะนาวดองในน้ำเกลือ - มะกอกน้ำดองในน้ำเกลือ - เปลือกแตงโมดองในน้ำมัน - ฝรั่งแช่บ๊วย - บ๊วยเค็มแห้ง - มะดันดองแล้วแต่งรสด้วยน้ำตาล

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
04.1.2.4	**ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง** ผลไม้สดที่บรรจุในกระป๋องหรือขวดแก้วที่มีน้ำผลไม้ธรรมชาติหรือน้ำเชื่อม (รวมถึงน้ำเชื่อมที่เตรียมจากสารให้ความหวานแทนน้ำตาล) และนำไปผ่านกระบวนการสเตอริไรซ์ หรือพาสเจอไรซ์รวมถึงผลิตภัณฑ์แปรรูป ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouch)	- ฟรุ๊ตสลัด (Fruit salad) บรรจุในกระป๋อง - สตรอเบอร์รี่ในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouch) - ชิ้นส้มในน้ำเชื่อมบรรจุในขวดแก้ว - ซอสแอปเปิ้ลบรรจุในขวดแก้ว
04.1.2.5	**แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด** - แยม (Jams) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายอาหารที่มีเนื้อข้นเหนียว ผลิตได้จากการต้มผลไม้ทั้งผล ผลไม้หั่นชิ้น หรือเนื้อผลไม้บด โดยอาจเติมน้ำผลไม้หรือน้ำผลไม้เข้มข้นหรือไม่ก็ได้และใส่น้ำตาลเพื่อให้เนื้อข้น เหนียวขึ้น และอาจใส่เพ็กทิน (pectins) และผลไม้หั่นชิ้นลงไปด้วย - เยลลี่ (Jellies) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายที่มีเนื้อใส กรรมวิธีการผลิตคล้ายแยม ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ได้จากการคั้นหรือสกัดจากผลไม้ หรือ ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ผ่านกรรมวิธีหรือทำให้เข้มข้นหรือแช่แข็ง ซึ่งผ่านการกรองและผสมกับน้ำตาลทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะ โดยเยลลี่มีเนื้อเนียนเสมอกันและไม่ใส่เนื้อผลไม้ - มาร์มาเลด (Marmalades) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายอาหารที่มีเนื้อและเปลือกผลไม้ซึ่งอาจเป็นผลไม้ทั้งผล เป็นชิ้นเนื้อผลไม้หรือเนื้อผลไม้บดและต้มด้วยน้ำตาลเพื่อให้เนื้อข้นเหนียวขึ้น อาจใส่เพ็กทิน (pectins)	- แยมสตรอเบอร์รี่ - เยลลี่องุ่น - มาร์มาเลดส้ม
04.1.2.6	**ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นวัตถุดิบ** ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ทาหรือป้าย หรือเป็นวัตถุดิบที่ทำจากผลไม้ ซึ่งไม่ใช่ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.5 ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันกับผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.5 แต่มีการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล และผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งรสที่ทำจากผลไม้	- แอปเปิ้ลบัตเตอร์ (Apple butter) - เลมอนเคิร์ด (Lemon curd) - ชัตนี่ (Chutney) - ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ทาหรือป้ายขนมปัง รสสตรอเบอร์รี่ - ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.5 แต่มีการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
04.1.2.7	**ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล** ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อมหรือเคลือบด้วยน้ำตาล และอาจทำให้แห้งด้วยหรือไม่ก็ได้ รวมถึงผลไม้ที่แช่ในน้ำเชื่อมแล้วทำให้แห้ง หรือผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้งที่คลุกหรือเคลือบน้ำตาล	- เชอรี่แช่อิ่ม (Cocktail (maraschino) cherries) - เปลือกส้มแช่อิ่มแห้ง - มะม่วงแช่อิ่มอบแห้งเคลือบน้ำตาล - ผลไม้แช่อิ่มสไตล์อิตาลี (mostarda di frutta) - มะขามปรุงรสคลุกน้ำตาล - มะดันดองแล้วนำมาแช่อิ่มด้วยน้ำตาล - ผลไม้หยี เช่น ลูกหยี มะม่วงสามรส ฝรั่งหยี เป็นต้น
04.1.2.8	**ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ** - ผลไม้บด (Fruit pulp) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ซึ่งโดยปกติใช้เป็นวัตถุดิบ ได้จากนำส่วนที่รับประทานได้ของผลไม้มาผ่านกระบวนการหั่นบางๆ หรือบด โดยเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์มีทั้งส่วนที่เป็นของเหลว (น้ำผลไม้) และของแข็ง (เนื้อผลไม้) - ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่มีกรรมวิธีการผลิตคล้ายกับผลไม้บด (Fruit pulp) แต่มีเนื้อสัมผัสที่เนียนละเอียดกว่า อาจใช้สำหรับทำไส้ขนม - ซอสผลไม้ (Fruit sauce) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการต้มผลไม้บด (Fruit pulp) ทั้งนี้อาจเติมน้ำตาลหรือไม่ก็ได้และอาจใส่ชิ้นผลไม้ เพื่อใช้ราดบนผลิตภัณฑ์ขนมอบหรือไอศกรีม - น้ำเชื่อมผลไม้ (Fruit syrup) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่คล้ายกับซอสผลไม้ (Fruit sauce) แต่มีลักษณะเหลวมากกว่า - กะทิและมันกะทิหรือหัวกะทิ (Coconut milk and coconut cream) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่เตรียมได้จากเนื้อในของผลมะพร้าว โดยอาจมีการเติมน้ำมะพร้าวหรือน้ำหรือไม่ก็ได้ และนำไปผ่านกระบวนการพาสเจอไรส์เซชัน, สเตอริไลเซชัน หรือยูเอชที ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปเข้มข้นหรือไขมันต่ำ ทั้งนี้ ให้รวมถึง น้ำมะขามเข้มข้น (ได้จากการสกัดเนื้อมะขามโดยมีส่วนของแข็งทั้งหมดที่ละลายได้ทั้งหมดไม่น้อยกว่า ร้อยละ 65), มะขามผง (ได้จากเนื้อมะขามบดผสมแป้งมันสำปะหลัง), มะขามกวน (tamarind toffee) (ได้จากการผสมกันระหว่างเนื้อมะขาม, น้ำตาล,นมผง, วัตถุแต่งกลิ่นรส และ วัตถุเจือปนอาหาร) และ บาร์ที่ทำจากผลไม้ (Fruit bars) (ได้จากการผสมกันระหว่างเนื้อผลไม้บด, น้ำตาล, วัตถุแต่งกลิ่นรส และ วัตถุเจือปนอาหาร แล้วนำไปทำแห้งและอัดเป็นแท่ง)	- ผลไม้บด (Fruit pulp) เช่น แอปเปิ้ลบด - ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) - ซอสผลไม้ (Fruit sauce) - น้ำเชื่อมผลไม้ (Fruit syrup)เช่น น้ำเชื่อมบลูเบอรรี่ - กะทิและมันกะทิ (Coconut milk and coconut cream) รวมถึงกะทิผง - น้ำมะขามเข้มข้น - มะขามผง - มะขามกวน (tamarind toffee) มะม่วงกวน สับปะรดกวน - บาร์ที่ทำจากผลไม้ (Fruit bars)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
04.1.2.9	**ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก** ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก หรือแปรรูปจากผลไม้ รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักแต่มีการแต่งกลิ่นรสผลไม้ ทั้งชนิดพร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ใช้ทำขนม ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีไส้ผลไม้ ตามหมวด 07.2.1 และ หมวด 07.2.2 ไอศกรีมหวานเย็นแต่งกลิ่นรสผลไม้ ตามหมวด 03.0 หรือของหวานแช่แข็งที่ทำจากนมที่มีการใส่ผลไม้ตามหมวด 01.7	- เจลาตินแต่งกลิ่นรสผลไม้ - ขนมเยลลี่ผลไม้ - วุ้นมะพร้าว - ผลไม้ลอยแก้ว เช่น กระท้อนลอยแก้ว
04.1.2.10	**ผลไม้หมักดอง** ผลไม้หมักดองด้วยน้ำเกลือเพื่อให้เกิดกรดแล็กติก (Lactic acid)	ผลไม้ดอง เช่น มะม่วงดอง มะขามดอง มะดันดอง บ๊วยดอง เป็นต้น
04.1.2.11	**ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้** ผลิตภัณฑ์ทำไส้ขนมทุกชนิด โดยทั่วไปใส่ผลไม้ทั้งผลหรือผลไม้หั่นชิ้น ทั้งที่อยู่ในสภาพพร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ใช้สำหรับทำไส้ขนม ไม่รวมถึง ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) ตามหมวด 04.1.2.8	ผลิตภัณฑ์ทำไส้ขนมทุกชนิดตัวอย่าง เช่น - ไส้ขนมเชอรี่พาย - ไส้ลูกเกดสำหรับคุกกี้ข้าวโอ๊ต - ผลิตภัณฑ์สอดไส้ขนมรสแอปเปิ้ล
04.1.2.12	**ผลไม้ปรุงสุก** ผลไม้ที่ผ่านกระบวนการนึ่ง ต้ม อบ หรือทอด อาจมีการเคลือบหรือไม่ก็ได้ สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค	ผลไม้ที่ผ่านกระบวนการนึ่ง ต้ม อบ หรือทอด เช่น - แอปเปิ้ลอบแห้ง - แอปเปิ้ลแผ่นทอด - ทุเรียนทอด/อบกรอบ - ขนุนทอด/ อบกรอบ - กล้วยทอด/ฉาบ/อบกรอบ ปรุงรสต่างๆ
04.2	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด** ผักสด (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ตามหมวด 04.2.1 และที่แปรรูป ตามหมวด 04.2.2	
04.2.1	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด** ผัก สาหร่ายสาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด โดยทั่วไปต้องไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ยกเว้นกรณีที่มีการเคลือบผิว ตัดแต่ง หรือปอกเปลือก สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค อาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
04.2.1.1	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ** ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ดชนิดสดทุกชนิด เช่น - กะหล่ำปลี มันฝรั่ง บรอกโคลี่ ข้าวโพด แครอท ฟักเขียว พริก - สาหร่ายทะเล - ถั่วลิสง - เห็ดต่าง เช่น เห็ดฟาง เห็ดนางฟ้า เห็ดหูหนู เป็นต้น
04.2.1.2	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสดที่เคลือบหรือปรับสภาพผิว** ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่เคลือบหรือปรับสภาพผิวด้วยแวกซ์ หรือใช้วัตถุเจือปนอาหาร เพื่อถนอมหรือช่วยรักษาความสดและคุณภาพของผัก	- พริกหยวกที่มีการเคลือบผิวด้วยแวกซ์ - ถั่วพิสตาชิโอที่มีการเคลือบผิวด้วยแวกซ์
04.2.1.3	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสดที่ปอกเปลือก ตัดแต่งหรือหั่นฝอย** ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคเพื่อใช้เตรียมหรือประกอบอาหาร	- ขิงหั่นฝอย - หน่อไม้หั่นฝอย - กระชายหั่นฝอย - กระเทียบสับ ผักตัดแต่งสำหรับทำสลัด เช่น ฟักทองหั่นชิ้น แตงกวาหั่นชิ้น เป็นต้น
04.2.2	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดแปรรูป** ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แปรรูปทุกรูปแบบ นอกเหนือจากการเคลือบหรือการปรับสภาพผิวตามหมวด 04.2.1.2 และ ปอกเปลือก ตัดแต่ง ตามหมวด 04.2.1.3	
04.2.2.1	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด แช่เยือกแข็ง** ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ลวกแล้วแช่เยือกแข็ง	- ข้าวโพดต้มแช่เยือกแข็ง - มันฝรั่ง (เฟรนช์ฟราย) แช่เยือกแข็ง - ถั่วแช่เยือกแข็ง สาหร่ายแช่แข็ง - มะเขือเทศลวกแช่เยือกแข็ง แครอทลวกแช่เยือกแข็ง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
04.2.2.2	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ดที่แห้ง** ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ทำแห้ง โดยไม่มีผลต่อคุณค่าทางอาหารที่สำคัญ เพื่อลดการเจริญของจุลินทรีย์ และอาจเติมน้ำหรือแช่น้ำ เพื่อให้คืนรูปก่อนการบริโภคหรือไม่ก็ได้ รวมถึงผักผงที่ได้จากการนำน้ำผักมาทำแห้ง	- มะเขือเทศผง - มันฝรั่งแห้งชนิดเกล็ด (dried potato flakes) - ถั่วเลนทิลแห้ง - เม็ดเจียแห้ง - เม็ดแมงลักแห้ง - สาหร่ายทะเลแห้ง - สาหร่ายทะเลแห้งปรุงรส สำหรับประกอบอาหาร
04.2.2.3	**ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง** ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเลในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง ไม่รวมถึง ผักดองตามหมวด 04.2.2.7 หรือถั่วเหลืองหมัก ตามหมวด 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 และ 12.9.2.3	- ผักกาดดองในน้ำเกลือ, แตงกวาดองในน้ำเกลือ, มะกอกดองในน้ำเกลือ - เห็ดในน้ำมัน, มะกอกในน้ำมัน - ผักดองในโคจิ, ผักดองในมิโซะ, ผักดองในซีอิ๊ว, ผักกาดดองเผ็ดหวาน - กระเทียมดองในน้ำเกลือและน้ำส้มสายชู แต่งรสด้วยน้ำตาล - พริกดองในน้ำส้มสายชู
04.2.2.4	**ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง** ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเลที่ได้จากการนำผักสดมาทำความสะอาด ลวก และบรรจุในกระป๋องหรือขวดโหลเติมของเหลวแล้วแต่กรณี เช่น น้ำเกลือ, น้ำ, น้ำมันหรือซอส และผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนโดยพาสเจอไรซ์ หรือสเตอริไรซ์	- ข้าวโพดอ่อนต้มในน้ำบรรจุกระป๋อง - หน่อไม้ฝรั่งลวกในน้ำเกลือบรรจุในขวดแก้ว - มะเขือเทศลวกบรรจุกระป๋อง - มะกอกในน้ำมันบรรจุในขวดแก้ว - ผักกาดในซีอิ๊วบรรจุในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouch)
04.2.2.5	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย** ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด (purees) อาจนำไปผ่านความร้อน เช่น นึ่ง โดยผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการบดละเอียดแล้ว อาจมีส่วนประกอบของของเหลว (น้ำผัก) และของแข็ง (เนื้อผัก) ซึ่งอาจนำไปผ่านการกรองก่อนการบรรจุ โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้จะมีปริมาณของแข็งน้อยกว่าผลิตภัณฑ์ ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ดที่บด ตามหมวด 04.2.2.6	- มะเขือเทศบด (tomato puree), - เนยถั่วชนิดอื่นๆ เช่น เนยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ เนยถั่ว (ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากถั่วลิสงคั่วบดและเติมน้ำมันจากถั่วลิสงที่ใช้ทาหรือป้ายขนมอบ) - แยมว่านหางจระเข้

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
04.2.2.6	**ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ดที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร** ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ในทำนองเดียวกับผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 04.2.2.5 แต่มีปริมาณของแข็งมากกว่า และมักใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารประเภทอื่นๆ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้ายตามหมวด 04.2.2.5	- เนื้อมันฝรั่งบด - ซัลซ่า (ทำจากมะเขือเทศสับ หัวหอมใหญ่ พริกไท เครื่องเทศ) - ถั่วแดงกวนที่ใช้ทำไส้ขนมหวาน - เม็ดกาแฟกวน (เพื่อใช้สอดไส้) - เนื้อมะเขือเทศบด (tomato paste) - งาบดในน้ำมันพืช (เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการทำสลัด ซอส)
04.2.2.7	**ผัก สาหร่ายทะเลดอง** ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล หมักดองด้วยเกลือเพื่อให้เกิดกรดแล็กติก อาจมีการเติมเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง ตามหมวด 04.2.2.3 และผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก ตามหมวด 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 และ 12.9.2.3	- กิมจิ - กะหล่ำปลีดอง - แตงกวาดอง
04.2.2.8	**ผัก สาหร่ายทะเลปรุงสุกหรือทอด** ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล ที่นำมา นึ่ง ต้ม อบ หรือทอด เป็นต้น ทั้งที่ผ่านหรือไม่ผ่านการเคลือบหรือชุบ	- ถั่วนึ่ง - มันฝรั่งทอด เพื่อบริโภคเป็นอาหารหลัก - ผักต้มซีอิ๊ว - เส้นแก้ว (ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นเส้นทำจากสารที่ได้จากสาหร่าย) - เส้นบุก - สาหร่ายทะเลปรุงสุก สาหร่ายทะเลทอดปรุงรส - ถั่วต้มน้ำตาล ถั่วต้มปรุงรสพะโล้ - ผักต้มปรุงรส ผักต้มจิ้มน้ำพริก - มันฝรั่งอบชีส (กราแตง) - เห็ดหอมต้มปรุงรส

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
05.0	**ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต**	
05.1	**ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์เลียนแบบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต** ผลิตภัณฑ์ที่มีโกโก้หรือช็อกโกแลตเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต	
05.1.1	**โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก** โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์จากช็อกโกแลตหรือเครื่องดื่มที่มีโกโก้เป็นส่วนประกอบหลัก ได้แก่ (1) เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้ (Cocoa beans) มาล้างทำความสะอาด แล้วกะเทาะเปลือก (2) เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) ได้จากการทุบหรือบดเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ทั้งนี้เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกและเนื้อโกโก้บดอาจมีการเติมด่างเพื่อปรับกลิ่นรส (3) โกโก้ดัส (Cocoa dust) เป็นเศษเมล็ดโกโก้ที่ได้จากการร่อนแยกและการแยกคัพพะออกจากเมล็ดโกโก้ (degerming) (4) โกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ไปคั่วอบ หรือ ตากแห้ง แล้วนำไปบดซึ่งมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกันและข้นเหลว (5) โกโก้ผง (Cocoa powder) ได้จากการนำเนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือโกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) ไปผ่านกระบวนการลดไขมันโดยวิธีบีบอัด และขึ้นรูปให้เป็นโกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) แล้วนำบดเป็นโกโก้ผง และอาจมีการแต่งกลิ่นรส (6) โกโก้ผงผสมน้ำตาล (Cocoa-sugar mixture) ได้จากการผสมกันระหว่างโกโก้ผง (Cocoa powder) และน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาลเท่านั้น ตามที่กำหนดไว้ในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้ ยังรวมถึงช็อกโกแลตผงหรือโกโก้ผงที่ใช้สำหรับเตรียมเป็นเครื่องดื่มหรือใช้สำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์ลูกกวาด ลูกอม ที่มีส่วนประกอบของโกโก้และน้ำตาล <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหรือนมที่มีส่วนประกอบของโกโก้หรือช็อกโกแลตซึ่งอยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค ตามหมวด 01.1.4 และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตซึ่งอยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค ตามหมวด 05.1.4	- เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้ (Cocoa beans) มาล้างทำความสะอาด แล้วกะเทาะเปลือก - เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) ได้จากการทุบหรือบดเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ทั้งนี้เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกและเนื้อโกโก้บดอาจมีการเติมด่างเพื่อปรับกลิ่นรส - โกโก้ดัส (Cocoa dust) เป็นเศษเมล็ดโกโก้ที่ได้จากการร่อนแยกและการแยกคัพพะออกจากเมล็ดโกโก้ (degerming) - โกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ไปคั่วอบ หรือตากแห้ง แล้วนำไปบดซึ่งมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกันและข้นเหลว - โกโก้ผง (Cocoa powder) ได้จากการนำเนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือโกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) ไปผ่านกระบวนการลดไขมันโดยวิธีบีบอัด และขึ้นรูปให้เป็นโกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) แล้วนำบดเป็นโกโก้ผง เช่น โกโก้ผงที่ใช้สำหรับเตรียมเป็นเครื่องดื่มทำจากโกโก้ข้นเหลวหรือโกโก้ผงผสมน้ำตาลและอาจมีการแต่งกลิ่นรส เช่น กลิ่นวนิลา - โกโก้ผงผสมน้ำตาล (Cocoa-sugar mixture) ได้จากการผสมกันระหว่างโกโก้ผง (Cocoa powder) และน้ำตาล

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
05.1.2	**โกโก้ไซรัป** โกโก้ไซรัปได้จากการเติมเอนไซม์อะไมเลสจากแบคทีเรียลงในโกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) เพื่อย่อยสลายแป้งในโกโก้ (Cocoa starch) ทำให้มีลักษณะเหลวและคงตัว ไม่รวมถึง ช็อกโกแลตฟัดจ์ที่ใช้แต่งหน้าไอศกรีม ตามหมวด 05.4	- โกโก้ไซรัปที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตนมรสช็อกโกแลตหรือเครื่องดื่มช็อกโกแลตร้อน
05.1.3	**ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ** ผลิตภัณฑ์ทำจากโกโก้ผสมกับวัตถุดิบอื่นซึ่งโดยทั่วไป มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อใช้ทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมอบ	- ไขมันโกโก้ (Cocoa butter) - ไส้ลูกอมหรือช็อกโกแลต - ไส้พายช็อกโกแลต - ช็อกโกแลตผสมถั่วสำหรับทาหรือป้ายขนมปัง
05.1.4	**ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต** ช็อกโกแลต หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) เนื้อโกโก้บดโกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) โกโก้ผง หรือโกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) อาจจะเติมน้ำตาล ไขมันโกโก้ (Cocoa butter) แต่งกลิ่นรสหรือส่วนประกอบอื่นๆ เช่น นัทต่างๆ และผลไม้แห้ง รวมถึงช็อกโกแลตที่มีการเคลือบน้ำตาลและอาจมีการแต่งสี เป็นต้น	- ช็อกโกแลตชนิดต่างๆ เช่น ช็อกโกแลตขาว, ช็อกโกแล็ตนม, ช็อกโกแลตชนิดหวาน,ช็อกโกแลตชนิดขม, ช็อกโกแลตชิพ - ครีมช็อกโกแลต - ช็อกโกแลตสอดไส้ต่างๆ - ช็อกโกแลตที่มีการเคลือบน้ำตาลและอาจมีการแต่งสี - อัลมอนด์เคลือบช็อกโกแลต - ขนมหวานที่มีการใช้ไขมันโกโก้ (ทำจาก cocoa butter, milk solid และน้ำตาล)
05.1.5	**ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต** ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะและรสชาติคล้ายช็อกโกแลต ซึ่งอาจจะมีโกโก้เป็นส่วนประกอบหลักหรือไม่ก็ได้หรืออาจมีองค์ประกอบไขมันจากพืชทดแทนไขมันโกโก้ในปริมาณที่ส่งผลให้มีคุณภาพมาตรฐานไม่จัดเป็นผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ช็อกโกแลต	- คอมพาวน์ช็อกโกแลต (Compound chocolate) - คอมพาวน์ช็อกโกแลตที่มีการแต่งสีและกลิ่นรส - อัลมอนด์เคลือบผลิตภัณฑ์ขนมหวานเลียนแบบช็อกโกแลต - ผลิตภัณฑ์ขนมหวานเลียนแบบช็อกโกแลตสำหรับใช้เป็นไส้ของลูกกวาด ลูกอม - ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากโกโก้ที่ใช้ไขมันจากพืชแทนไขมันโกโก้มากกว่าร้อยละ 5

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
05.2	**ลูกกวาด นูกัต และมาร์ซิแพน** ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้อมหรือเคี้ยว โดยมีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล ซึ่งอาจมีส่วนผสมของโกโก้หรือไม่ก็ได้	
05.2.1	**ลูกกวาดชนิดแข็ง** ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำและน้ำตาล (น้ำเชื่อม) เป็นส่วนประกอบหลักที่มีลักษณะแข็ง อาจมีไส้เติมสี กลิ่นรส หรืออาจเติมโกโก้หรือไม่ก็ได้ ผลิตภัณฑ์เหล่านี้อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5	- ลูกอมชนิดแข็ง - พาสติลส์ (Pastilles) - ลอเซนจ์ (Lozenges) - ลูกอมสอดไส้ต่างๆ เช่น ช็อกโกแลต - เม็ดอมสมุนไพรชนิดแข็ง
05.2.2	**ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5** ผลิตภัณฑ์มีลักษณะนุ่มและเคี้ยวได้อาจมีส่วนประกอบของโกโก้และนม รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมหวานอื่นที่มีลักษณะนุ่ม ซึ่งอาจมีส่วนประกอบของจากเจลาติน (Gelatin) เพ็กทิน (Pectin) อะการ์ (Agar) แคร์ราจีแนน (Carrageenan) หรือวัตถุเจือปนอาหารอื่นที่ให้คุณสมบัติทำให้เกิดเจล ทั้งนี้อาจมีส่วนผสมของน้ำตาลหรือไม่ก็ได้ ผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5 <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	- ลูกกวาดแบบเยลลี่ เช่น เยลลี่บีนขนมกัมมี่ - เยลลี่ผลไม้บดเคลือบน้ำตาลที่ทำจาก เจลาติน เพกติน สี และกลิ่นรส - ลูกอมเคี้ยวหนึบเช่น ลูกอมคาราเมล ลิคอริช (licorice) - มาร์ชแมลโลว์ (Marshmallow) - ขนมวุ้นจากอะการ์ (Agar) - ขนมโมจิหยดน้ำ ซึ่งไม่มีน้ำผลไม้เป็นองค์ประกอบหลัก - เฉาก๊วย - เม็ดไข่มุกจากสาหร่าย
05.2.3	**นูกัตและมาร์ซิแพน** - นูกัต (Nougats) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำนัทที่คั่วบดมาผสมน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล และโกโก้ มีลักษณะเหนียวเหมือนแตงเม อาจใช้เป็นไส้ขนมในผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 และ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5 - มาร์ซิแพน (Marzipans) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำอัลมอนด์บดและน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล (คล้ายถั่วกวน) ซึ่งสามารถปั้นขึ้นรูปและแต่งสีได้ตามต้องการ อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5	- นูกัต (Nougats) - มาร์ซิแพน (Marzipans) - ตุ๊บตั๊บ (ถั่วบด)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
05.3	**หมากฝรั่ง** ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากยางธรรมชาติหรือยางสังเคราะห์เป็นส่วนประกอบหลัก มีส่วนประกอบของวัตถุแต่งกลิ่นรส สารให้ความหวาน ทั้งที่มีหรือไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ และวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นๆ และ เมื่อเคี้ยวจะยืดหยุ่นคล้ายยางและต้องคายกากยางทิ้ง	- หมากฝรั่ง
05.4	**ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน** ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูปที่ใช้สำหรับตกแต่งหน้าเค้ก คุกกี้ พาย ขนมปังและผลิตภัณฑ์ขนมอบอื่นๆ ที่ไม่ได้ทำจากผลไม้ <u>ไม่รวมถึง</u> น้ำเชื่อมที่ใช้แต่งหน้าขนม เช่น น้ำเชื่อมเมเปิ้ล น้ำเชื่อมคาราเมล และน้ำเชื่อมแต่งกลิ่นรสตามหมวด 11.4 และผลิตภัณฑ์แต่งหน้าขนมที่ทำจากผลไม้ ตามหมวด 04.1.2.8 และซอสช็อกโกแลตตามหมวด 05.1.2	- ผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำตาลหรือช็อกโกแลตเป็นส่วนประกอบหลักใช้สำหรับเคลือบผลิตภัณฑ์ขนมอบ ตกแต่งหน้าเค้ก - ช็อกโกแลตฟัดจ์สำหรับเคลือบผลิตภัณฑ์ขนมอบ - ซอสหวานชนิดต่างๆ เช่น ซอสสตรอเบอร์รี่ - ซอสบัตเตอร์สกอตที่ใช้แต่งหน้าไอศกรีมซันเดย์ - ซอสเลียนแบบสังขยาที่มีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก ใช้แต่งหน้า หรือสอดไส้ขนมก็ได้
06.0	**ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ธัญชาติ**[1]	
06.1	**ธัญชาติ** ธัญชาติทั้งเมล็ด เมล็ดกะเทาะเปลือก รวมทั้งเมล็ดหัก หรือป่น ที่ไม่ผ่านการแปรรูป	- ข้าวบาร์เลย์, ข้าวโพด, ดอกฮอพ (สำหรับทำเบียร์), ข้าว, ข้าวโอ๊ต, ข้าวฟ่าง ถั่วเหลือง ข้าวสาลี - ข้าวเสริมวิตามิน ข้าวกึ่งสำเร็จรูป
06.2	**แป้งและสตาร์ช** ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการโม่เมล็ดธัญพืช รากและหัวพืช เมล็ดถั่ว และไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์มหรือฝักถั่ว รวมถึงถั่วเหลืองผง เพื่อใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิตอาหาร	

[1] อาจอ้างอิงชนิดธัญชาติได้จากรายชื่อในบัญชี Codex Commodity: Cereal Grains

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
06.2.1	**แป้ง** แป้งที่แปรรูปจากการโม่เมล็ด ธัญชาติและหัวพืช (เช่น มันสำปะหลัง) ไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์ม ไม่รวมถึง ส่วนผสมแป้งสำเร็จรูปสำหรับผลิตขนมอบ ตามหมวด 07.1.6 และ หมวด 07.2.3	- แป้งข้าวสาลี - แป้งข้าวเจ้า - แป้งข้าวโพด - แป้งมันสำปะหลัง - แป้งถั่วเขียว - แป้งถั่วเหลืองอบ - แป้งที่ได้มาจากต้นสาคู (Sago flour) - แป้งจากหัวบุก - แป้งข้นเหลว (flour pastes) สำหรับทำขนมปัง - แป้งสำหรับทำลูกกวาดหรือขนมหวาน - แป้งสำหรับทำผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยว/พาสต้า - แป้งเอนกประสงค์ที่มีการผสมผงฟูแล้ว (Self-rising flour) - แป้งผสมสำเร็จ (แป้งจากธัญชาติหลายๆชนิดที่นำมาผสมกันด้วยวิธีทางกายภาพ) - แป้งเสริมคุณค่าสารอาหาร เช่น วิตามิน แร่ธาตุ
06.2.2	**สตาร์ช** สตาร์ช (Starches) คือ กลูโคสพอลิเมอร์ (Glucose polymer) ที่ประกอบด้วยการเชื่อมโยงพันธะของน้ำตาลกลูโคส (Anhydro-alpha-D-glucose) ต่อกันหลายๆโมเลกุล ที่อยู่ในรูปเม็ดแป้งของพืชบางชนิด (เช่น ธัญชาติ เมล็ดข้าวโพด ข้าวสาลี ข้าว ถั่ว เป็นต้น) และหัวพืช (เช่น มันสำปะหลัง มันฝรั่ง เป็นต้น)	- สตาร์ชข้าวโพด - สตาร์ชข้าวสาลี - สตาร์ชมันสำปะหลัง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
06.3	**ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า** ผลิตภัณฑ์จากธัญชาติทั้งชนิดพร้อมบริโภคและกึ่งสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์สำหรับเป็นอาหารมื้อเช้าที่บริโภคขณะร้อน อาหารเช้าจากธัญชาติทำจากการผสมถั่วเหลืองหรือรำ และอาหารเช้าจากธัญชาติที่ทำจากการนำแป้งหรือธัญชาติบดผ่านเครื่องเอกซ์ทรูด (Extruded-type breakfast cereals) รวมถึง cereal bar ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น เช่น อบหรือทำแห้งแบบต่างๆ กึ่งสำเร็จรูป ทั้งที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติและปรุงแต่งรสชาติ เช่น เคลือบน้ำตาล ใส่ผลไม้ ผัก หรืออื่นๆ ที่ยังคงสภาพเป็นธัญชาติ/เมล็ด/บดหยาบอยู่	- อาหารเช้าจากธัญชาติลักษณะเม็ดกลมพอง - ข้าวโอ๊ตบดทั้งเมล็ดสำเร็จรูป - โจ๊กกึ่งสำเร็จรูป - ฟารินา (ข้าวสาลีบดอย่างหยาบ) - ข้าวสาลีพองหรือข้าวพอง (Puffed wheat or rice) - อาหารเช้าจากธัญชาติผสม (เช่น ข้าว ข้าวสาลี และข้าวโพด) - อาหารเช้าจากธัญชาติทำจากการผสมถั่วเหลืองหรือรำ - อาหารเช้าจากธัญชาติที่ทำจากการนำแป้งหรือธัญชาติบดผ่านเครื่องเอกซ์ทรูด (Extruded-type breakfast cereals)
06.4	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน** ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งสาลี ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งถั่ว ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	- แผ่นเกี๊ยว แผ่นเกี๊ยวซ่า - เส้นจันทร์เส้นใหญ่ เส้นเล็ก เส้นหมี่ ขนมจีน - เส้นราเมง เส้นอูด้ง เส้นโซบะ - เส้นสลิ่ม - พาสตา บะหมี่ - วุ้นเส้น เส้นเซี่ยงไฮ้
06.4.1	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด** ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ทั้งที่ผ่านและไม่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทิไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือ แช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง	
06.4.1.1	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด** ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้มการนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทิไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง โดยผลิตภัณฑ์เหล่านี้ผู้บริโภคต้องเตรียมให้สุกก่อนบริโภค	- บะหมี่ - แผ่นเกี๊ยว - พาสตา - เส้นก๋วยจั๊บญวน (เส้นข้าวเปียก) - เส้นโซบะ - เส้นราเมง - เส้นอูด้ง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
06.4.1.2	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด** ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุกกา รพรีเจลาทิไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ ผู้บริโภคอาจรับประทานได้ทันทีหรือต้องเตรียมให้สุกก่อนบริโภค	- ขนมจีน - แผ่นปอเปี๊ยะ - เส้นก๋วยเตี๋ยวชนิดต่างๆ เช่น เส้นใหญ่, เส้นหมี่, วุ้นเส้น, เส้นเซี่ยงไฮ้, เส้นเกี้ยมอี๋, เส้นสลิ่ม - บะหมี่ลวกแช่เยือกแข็ง - เส้นเล็กลวกแช่เยือกแข็ง
06.4.2	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันชนิดแห้ง** ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1 ที่ผ่านการทำแห้ง ทำให้ปริมาณความชื้นสุดท้ายของก๋วยเตี๋ยวน้อยกว่า 14 %	
06.4.2.1	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง** ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1.1 ที่ผ่านการทำแห้ง	- พาสตาอบแห้ง - มะกะโรนีอบแห้ง - บะหมี่อบแห้ง - แผ่นเกี๊ยวซ่าอบแห้ง - เส้นก๋วยจั๊บญวน (เส้นข้าวเปียก) อบแห้ง - เส้นโซบะอบแห้ง - เส้นราเมงอบแห้ง - เส้นอูด้งอบแห้ง
06.4.2.2	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง** ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1.2 ที่ผ่านการทำแห้ง	- ขนมจีนอบแห้ง - เส้นก๋วยเตี๋ยวชนิดต่างๆ อบแห้ง เช่น เส้นใหญ่อบแห้ง, เส้นหมี่อบแห้ง, เส้นเล็ก,เส้นเกี้ยมอี๋อบแห้งเส้นก๋วยจั๊บอบแห้ง, วุ้นเส้นอบแห้ง, เส้นเซี่ยงไฮ้อบแห้ง - แผ่นแป้งอบแห้งสำหรับแหนมเนือง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
06.4.3	**พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป** ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทิไนซ์ (Pre-gelatinized) แช่เยือกแข็ง หรือ ทำให้แห้ง ผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้อาจจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรืออาจเป็นวัตถุดิบสำหรับใช้ประกอบอาหาร โดยผ่านวิธีการปรุงก่อนรับประทานอย่างง่ายๆ และใช้เวลาสั้น เช่น การเติมน้ำร้อน การต้ม	- บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป (Instant noodles) จากหมวด 6.4.1และ 6.4.2 - เส้นใหญ่กึ่งสำเร็จรูป - พาสต้ากึ่งสำเร็จรูป - สปาเก็ตตี้กึ่งสำเร็จรูป
06.5	**ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก** ขนมหวานที่ทำจากวัตถุดิบหลักคือ ธัญชาติ แป้ง รวมถึง ไส้ขนมที่ทำจากธัญชาติ หรือสตาร์ชและขนมหวานทำจากโดแป้งสาลีหมักด้วยยีสต์นึ่ง รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทำขนมหวาน	- พุดดิงข้าว - ข้าวต้มมัด ข้าวหลาม ข้าวหมาก - ขนมเข่ง ขนมเทียน - ขนมดังโงะ - ขนมกระยาสารท - เม็ดแป้งปั้นบัวลอย - เม็ดสาคู (ทำจากแป้งมันสำปะหลัง) - เม็ดไข่มุก (จากแป้ง) - ชิราทามะ (แป้งโมจิญี่ปุ่น) - ขนมไทยที่มีแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก เช่น ขนมชั้น ขนมตาล ขนมเปียกปูน ขนมขี้หนู ขนมน้ำดอกไม้ กาละแมร์ ขนมลืมกลืน ขนมถ้วยฟู ขนมน้ำดอกไม้ ขนมจุ๋ยก้วย ฯลฯ - ขนมโก๋ ขนมโก๋อ่อน ขนมคอเป็ด - โรตี - ปุยฝ้าย สาลี่
06.6	**แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด** ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของแป้งบดที่ได้จากธัญชาติ เมื่อนำไปผสมกับส่วนผสมอื่นๆ (เช่น ไข่ น้ำ และนม) ใช้ชุบเนื้อสัตว์ ผัก เพื่อทอด <u>ไม่รวมถึง</u> โด (Doughs) สำหรับทำขนมปัง และเกล็ดขนมปังสำหรับชุบทอด ตามหมวด 07.1.4 และส่วนผสมแป้งสำเร็จรูปสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ ตามหมวด 07.1.6 และ หมวด 07.2.3	- แป้งชุบทอด - แป้งชุบทอดสำหรับทำเทมปุระ

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
06.7	**ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป** ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป และผลิตภัณฑ์ข้าวเติมสารอาหาร รวมทั้งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่มีการวางจำหน่ายในสภาวะ แช่เย็น หรือแช่เยือกแข็ง, ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป แบบเอเชียตะวันออกซึ่งได้จากการนำข้าวมาแช่น้ำแล้วนำไป นึ่ง นวด และทำให้เป็นลักษณะก้อนเค้ก ไม่รวมถึง ขนมขบเคี้ยวทำจากข้าว ตามหมวด 15.1 ข้าวที่ไม่ผ่านการแปรรูป ตามหมวด 06.1 และขนมหวานที่มีข้าวเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 06.5	- ผลิตภัณฑ์ข้าวเติมสารอาหาร เช่น ข้าวเสริมวิตามิน - ผลิตภัณฑ์ข้าวกึ่งสำเร็จรูปบรรจุในกระป๋องหรือบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouches) - ขนมแบบเอเชียตะวันออกซึ่งได้จากการนำข้าวมาแช่น้ำแล้วนำไป นึ่ง นวด และทำให้เป็นลักษณะก้อนเค้ก เช่น ขนมโมจิจากญี่ปุ่น, ขนมทุกค์ (teuck) จากเกาหลี - ข้าวจี่ (ข้าวเหนียวชุบไข่) - ข้าวสวยสำเร็จรูป / ข้าวสวยหุงสุกแช่เยือกแข็ง - ข้าวคั่ว
06.8	**ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง** ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองที่ผ่านการทำแห้ง การปรุงให้สุก การทอด หรือการหมัก เป็นต้น ไม่รวมถึง เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลืองตามหมวด 12.9	
06.8.1	**เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง** เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลืองที่ได้จากการนำถั่วเหลืองแห้งมาแช่น้ำ บดละเอียด ต้ม และ กรอง หรือเตรียมจากแป้งถั่วเหลือง, ถั่วเหลืองเข้มข้น หรือถั่วเหลืองสกัด (Soy protein isolate) น้ำนมถั่วเหลืองอาจใช้บริโภคทันที หรือใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับทำผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ อาจเติมเนื้อผลไม้ ธัญชาติ หรือสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์น้ำนมถั่วเหลืองชนิดผงซึ่งจะต้องคืนรูปก่อนบริโภคเป็นเครื่องดื่มหรือนำไปผสมกับสารที่ทำให้ตกตะกอนสำหรับใช้ทำเต้าหู้อ่อนเองที่บ้านให้รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักน้ำนมถั่วเหลือง	- น้ำนมถั่วเหลือง - เครื่องดื่มนมถั่วเหลืองรสชาติต่างๆ เช่น รสหวาน - เครื่องดื่มนมถั่วเหลืองผสมธัญชาติ เช่น ลูกเดือย งาดำ - เครื่องดื่มนมถั่วเหลืองชนิดผง - เครื่องดื่มนมถั่วเหลืองที่เตรียมจากถั่วเหลืองสกัด (Isolated soybean) - นมหมักจากน้ำนมถั่วเหลือง - น้ำนมถั่วเหลืองจากอนุพันธ์ถั่วเหลือง (เช่น Soy protein isolate, soybean powder, soybean flour, soybean concentrate, defatted soya ตาม Codex St. 322R-2015) - โยเกิร์ตจากนมถั่วเหลือง
06.8.2	**ฟองเต้าหู้** ฟองเต้าหู้ได้จากฝ้าหรือเยื่อที่ผิวหน้าของน้ำนมถั่วเหลือง ในระหว่างการอุ่นหรือต้มแล้วทำแห้งอาจนำไปทอดกรอบ หรือคืนรูปโดยแช่น้ำ สำหรับใส่ในซุปหรืออาหารอื่น	- ฟองเต้าหู้ - ฟองเต้าหู้ทอด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
06.8.3	**เต้าหู้** เต้าหู้ได้จากนำถั่วเหลืองแห้งมาแช่น้ำ บดละเอียด และ กรอง นำส่วนที่เป็นของเหลวมาทำให้เป็นก้อนโดยใช้สารที่ทำให้เกิดการตกตะกอน แล้วนำมาใส่ในแม่พิมพ์ ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้อาจมีเนื้อสัมผัสหลายลักษณะ เช่น ชนิดอ่อน ชนิดกึ่งแข็ง และชนิดแข็ง	- เต้าหู้ชนิดอ่อน ชนิดกึ่งแข็ง และชนิดแข็ง
06.8.4	**เต้าหู้กึ่งแข็ง** เต้าหู้กึ่งแข็ง (Semi-dehydrated soybean curd) ผลิตจากเต้าหู้อ่อนที่บีบน้ำออกบางส่วนระหว่างการทำให้เป็นก้อนในแม่พิมพ์ โดยเต้าหู้กึ่งแข็งจะมีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ 62 และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น	
06.8.4.1	**เต้าหู้กึ่งแข็งต้มหรือเคี่ยวกับซอส** เต้าหู้กึ่งแข็งนำมาต้มหรือเคี่ยวกับซอสข้น เช่น ซอสมิโซะ ซีอิ๊วดำ ทำให้เต้าหู้ดูดซับสีและรสชาติของซอส หรือซีอิ๊ว และมีเนื้อสัมผัสที่นุ่มขึ้น	- เต้าหู้กึ่งแข็ง (มีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ 62 และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น) นำมาต้มหรือเคี่ยวกับซอสข้น เช่น ซอสมิโซะ ซีอิ๊วดำ
06.8.4.2	**เต้าหู้กึ่งแข็งทอด** เต้าหู้กึ่งแข็งนำมาทอด ซึ่งอาจรับประทานได้ทันที หรือนำมาประกอบอาหารอื่นๆ เช่น ต้มพะโล้	- เต้าหู้กึ่งแข็ง (มีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ 62 และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น) นำมาทอดเช่น เต้าหู้ไข่ทอด, เต้าหู้ไข่ผัดกระเพรา
06.8.4.3	**เต้าหู้กึ่งแข็งอื่นๆ** เต้าหู้ชนิดกึ่งแข็งอื่นๆ รวมถึงเต้าหู้ย่าง และเต้าหู้บดที่อาจจะผสมกับส่วนประกอบหรือเครื่องปรุงชนิดอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์เต้าหู้กึ่งแข็งต้มหรือเคี่ยวกับซอสตามหมวด 06.8.4.1 และผลิตภัณฑ์เต้าหู้กึ่งแข็งทอดหมวด 06.8.4.2	- เต้าหู้กึ่งแข็ง (มีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ 62 และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น) นำมาผ่านกระบวนการอื่นๆ นอกจากต้ม/เคี่ยวกับซอสข้นหรือทอด เช่น ย่าง หรือ บด
06.8.5	**เต้าหู้แห้ง** เต้าหู้แห้ง (Dehydrated soybean curd) คือ เต้าหู้ที่ถูกเอาความชื้นออกทั้งหมดโดยผ่านกระบวนการแช่แข็ง บ่ม และการทำแห้ง สามารถบริโภคโดยตรง หรือทำให้คืนรูปโดยการแช่น้ำ หรือซอส หรือนำไปทอด หรือตุ๋นในซอส	
06.8.6	**ถั่วเหลืองหมัก** ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากถั่วเหลืองที่ผ่านการนึ่งและหมักด้วยหัวเชื้อตั้งต้นจากเชื้อราหรือแบคทีเรีย ผลิตภัณฑ์มีลักษณะนุ่ม มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะ	- เต้าซี่ หรือเต้าเจี้ยว (จีน) - นัตโตะ (natto) (ญี่ปุ่น) - เทมเป้ (อินโดนีเซีย)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
06.8.7	**เต้าหู้หมัก** ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการหมักเต้าหู้ทั้งก้อน โดยผลิตภัณฑ์ที่ได้มีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม มีกลิ่นเฉพาะ อาจมีสีแดง สีเหลืองอ่อน หรือสีเทาแกมเขียว	- เต้าหู้ยี้
06.8.8	**ผลิตภัณฑ์อื่นๆที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก** ผลิตภัณฑ์อื่นๆ จากถั่วเหลืองที่มีโปรตีนถั่วเหลืองเป็นองค์ประกอบหลัก	- โปรตีนเกษตรจากโปรตีนจากถั่วเหลือง - โปรตีนถั่วเหลืองเข้มข้น - โปรตีนจากถั่วเหลืองสกัด (Isolated soybean protein)
07.0	**ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)**	
07.1	**ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป** ขนมปังและขนมอบทุกชนิดที่ไม่มีการแต่งเติมรสชาติ (Plain) รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว	
07.1.1	**ขนมปังและโรล** ขนมปังและโรลที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยยีสต์และขนมปังที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยผงฟู	
07.1.1.1	**ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์** ขนมปังและโรลที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยยีสต์	- ขนมปังขาว - ขนมปังจากข้าวไรย์ - ขนมปังจากข้าวสาลีทั้งเมล็ด (ขนมปังโฮลวีต) - ขนมปังฝรั่งเศส - ขนมปังจากมอลต์ - ขนมปังโรลแฮมเบอร์เกอร์ - ขนมปังโรลจากข้าวสาลีทั้งเมล็ด (ขนมปังโรลโฮลวีต) - ขนมปังจากแป้งข้าวไรย์ผสมแป้งโฮลวีต (Pumpernickel bread) - ขนมปังสำหรับทำฮอทดอก - ขนมปังหัวกะโหลก - ขนมปังฟอกัชช่า - ขนมปังเชียบัตต้า - ขนมปังปาเน็ตโตน - แป้งนาน (Naan) ขึ้นฟูด้วยยีสต์

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
07.1.1.2	**ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู** ขนมปังและโรลที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยผงฟู เช่น โซเดียมไบคาร์บอเนต เบกกิ้งโซดา	- แป้งนาน (Naan) ขึ้นฟูด้วยผงฟู - แป้งตอติญ่า (Tortilla)
07.1.2	**แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน** แครกเกอร์ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีลักษณะบาง กรอบ ทำจากโด (Dough) ชนิดที่ไม่หวาน ไม่รวมถึง แครกเกอร์ที่มีรสหวาน หรือที่มีการเติมกลิ่นรส (เช่น กลิ่นรสชีส) ตามหมวด 07.2.1	- แครกเกอร์กรอบจากข้าวไรย์ - ขนมปังกรอบแบบแท่ง เช่น ขนมปังบุหรี่ - แมตโซ - แครกเกอร์ที่ใช้ผงฟู
07.1.3	**ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ** ผลิตภัณฑ์ขนมอบทุกชนิดที่ไม่หวาน และบิสกิตที่ขึ้นฟู โดยใช้ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดา ไม่รวมถึง บิสกิตแบบอังกฤษ เช่น คุกกี้หรือแครกเกอร์รสหวาน ตามหมวด 07.2.1	- ขนมปังจากข้าวโพด (cornbread) - เบเกิล (Bagel) - ขนมปังพิตา (Pita) - อิงลิช มัฟฟิน (English muffins))
07.1.4	**ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ** ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมปังที่ใช้เป็นไส้และส่วนผสมสำเร็จรูป สำหรับทำไส้ โดเตรียมสำเร็จ และเกล็ดขนมปังสำหรับชุบทอด ไม่รวมถึง ส่วนผสมสำเร็จรูปตามหมวด 07.1.6	- ครูตอง (Croutons) - เกล็ดขนมปังสำหรับชุบแป้งทอด (Bread crumbs), - โด (dough) เตรียมสำเร็จสำหรับทำบิสกิต
07.1.5	**หมั่นโถว ซาลาเปา** ผลิตภัณฑ์ตามแบบเอเชียตะวันออก ได้จากการนำผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวเจ้าที่ทำให้ ขึ้นฟูหรือไม่ขึ้นฟูก็ได้ ไปผ่านกระบวนการนึ่ง ผลิตภัณฑ์อาจมีไส้หรือไม่ก็ได้	- หมั่นโถว - ซาลาเปาไส้ต่างๆ - ฮูเจน มันจู ม่าไหล่โกว๋
07.1.6	**ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5** ส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ซึ่งอาจต้องนำมาผสมส่วนผสมอื่น (เช่น น้ำ นม น้ำมัน เนยสด ไข่) เพื่อนวดเป็นโด (Dough) สำหรับทำเป็นผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1 - 07.1.5 ไม่รวมถึง ส่วนผสมสำเร็จรูปตามหมวด 07.2.3	- ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังฝรั่งเศส - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังจากพิมพ์โลหะ, - ปาเน็ตโตน - เซียบัตต้า
07.2	**ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป** ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ เช่น รสหวาน รสเค็ม ตามหมวด 07.2.1-07.2.2 และ ส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ตามหมวด 07.2.3	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
07.2.1	**เค้ก คุกกี้ และพาย** ผลิตภัณฑ์ที่บริโภคในลักษณะขนมหวานหรือปรุงแต่งรสชาติ	- เค้กต่างๆ เช่น เค้กเนยสด ชีสเค้ก เค้กกล้วยหอม ชิฟฟอนเค้ก เค้กปอนด์ เค้กสปันจ์ - บาร์ทำจากธัญชาติไส้ผลไม้ - ขนมไหว้พระจันทร์ - พายไส้ผลไม้ (เช่น พายไส้แอปเปิล) พายกรอบ - คุกกี้ต่างๆ เช่น คุกกี้น้ำตาล และบิสกิตแบบอังกฤษ (คุกกี้ หรือเครกเกอร์รสหวาน) - ทาร์ตต่างๆ เช่น ทาร์ตบลูเบอร์รี่ (blueberry tart) - นามากาชิ - พัฟ ครัวซอง - แยมโรล, คีช (Quiche) - ขนมเปี๊ยะ ขนมเปี๊ยะลูกเต๋า - โมจิแป้งเค้ก - ขนมผิง ขนมหน้านวล คุกกี้สิงคโปร์ - กระหรี่พัฟ พัฟสติ๊ก ปั้นสิบ/ปั้นคลิป - ขนมไข่สูตรโบราณ
07.2.2	**ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ** ผลิตภัณฑ์ที่บริโภคในลักษณะขนมหวานหรืออาหารเช้า ทั้งที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์และ/หรือขึ้นฟูด้วยผงฟู (หวาน/เค็ม), และขนมหวานจากแป้ง (flour confectionary) เป็นต้น	- แพนเค้ก - วาฟเฟิล (waffle) ขนมรังผึ้ง - ขนมปังสอดไส้ (หวาน/เค็ม) เช่น เอแคลร์ขนมปังไส้สังขยา ขนมปังไส้กรอกชูว์ครีม เป็นต้น - เดนนิชเพสตรี (Danish pastry) - เวเฟอร์หรือโคนสำหรับไอศกรีม - มัฟฟิ่น (muffins) - ไตรเฟอร์ (trifles) - โดนัท เช่น โดนัทคลุกน้ำตาล โดนัทไส้แยมสตรอเบอร์รี่

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
		- เครปและเครปกรอบ เพรสเซล - ขนมปังกรอบทาเนยโรยน้ำตาล - ขนมปังเนยสด (แบบทาเนยโรยน้ำตาล) - ขนมปังกรอบสอดไส้ (เช่น Koala march) - บิสกิตแท่ง (เช่น pocky) - ขนมปังขาไก่ (Breadsticks)
07.2.3	**ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2** ส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ซึ่งอาจต้องนำมาผสมส่วนผสมอื่น (เช่น น้ำ นม น้ำมัน เนยสด ไข่) เพื่อนวดเป็นโด (Dough) รวมถึงโดเตรียมสำเร็จ สำหรับทำเป็นผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1 - 07.2.2 ไม่รวมถึง โด (Dough) ตามหมวด 07.1.4 และส่วนผสมสำเร็จรูป ตามหมวด 07.1.6	- ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำเค้ก - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมหวานจากแป้ง - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำแพนเค้ก
08.0	**เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์**	
08.1	**เนื้อสัตว์สด** เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ยังสด จะไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร แต่ใช้ได้ในกรณีจำเป็น เช่น ให้มีการใช้สีเพื่อประทับตราหรือทำเครื่องหมาย อาจเคลือบผิวหรือคลุกเนื้อสัตว์สดด้วยผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร ตามหมวด 04.1.2.8 หรือเครื่องเทศ ตามหมวด 12.2 ตัวอย่างเช่น ไก่ทาขมิ้น	- เนื้อกวาง, นกกระจอกเทศ, นกพิราบ, นกกระทา, แพะ, แกะ, กระต่าย, หมูป่า ฯลฯ - เนื้อจระเข้ กบ ตะพาบน้ำ ชนิดสด
08.1.1	**เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง** เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ทั้งตัว ซากหรือตัดแต่ง ที่ยังดิบ โดยไม่ผ่านกรรมวิธีใดๆ	- เนื้อสัตว์ ทั้งตัวหรือตัดแต่งที่ยังสด เช่น วัว หมู แกะ แพะ หัวหมู - เนื้อสัตว์ปีก ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ที่ยังสด เช่น ไก่ เป็ด นก - เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งตัวหรือตัดแต่งที่ยังสด เช่น กระต่าย - อวัยวะรวมถึงเครื่องในสัตว์ เช่น หัวใจ ไต ผ้าขี้ริ้ว นมหมู, หางหมู, คากิ, ขาไก่, ขาเป็ด, เอ็นข้อไก่, ปากเป็ด, ลิ้นวัว, ลิ้นหมู - เลือดสดจากสัตว์ทุกชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
08.1.2	**เนื้อสัตว์สดบด** เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ยังดิบและผ่านการบด หรือถอดกระดูก ซึ่งอาจมีหรือไม่มีการเคลือบผิวหรือชุบแป้ง	- เนื้อบดสำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์ (แพตตี้ (Patties)) - ไส้กรอกที่ไม่ได้ผ่านกระบวนการหมักที่ยังดิบ - เนื้อหมูสดบดเนื้อไก่บด - ชิ้นส่วนของหมูที่ผ่านการถอดกระดูกซึ่งอาจมีการเคลือบผิวหรือชุบแป้ง - ชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์ปีกที่ผ่านการถอดกระดูก, บดและขึ้นรูปซึ่งอาจมีหรือไม่มีการเคลือบผิวหรือชุบแป้ง
08.2	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี** ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งตัวหรือตัดแต่งแปรรูปโดยผ่านกรรมวิธีต่างๆ ทั้งที่ไม่ใช้ความร้อนตามหมวด 08.2.1 และใช้ความร้อนตามหมวด 08.2.2	
08.2.1	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแปรรูปโดยไม่ใช้ความร้อน** ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยผ่านกระบวนการต่างๆ เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (Drying) การดอง (Pickling) เพื่อช่วยถนอมหรือยืดอายุการเก็บรักษาโดยยังไม่ผ่านความร้อน	
08.2.1.1	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน** ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยการหมักด้วยเกลือโซเดียมคลอไรด์ อาจหมักแบบแห้งโดยการทาเกลือบริเวณพื้นผิวของชิ้นเนื้อ หรือหมักแบบเปียกโดยการแช่ชิ้นเนื้อในน้ำเกลือ หรือฉีดน้ำเกลือ เข้าไปในชิ้นเนื้อ อาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงการรมควันและการดอง	- เบคอน - เนื้อสัตว์หมักซอสต่างๆ เช่น หมักน้ำมันหอย, หมักซอสพริกไทยดำ, หมักน้ำมันงา, หมักซอสเกาหลี, หมักซอสปรุงรส - อาหารพื้นเมืองทางเอเชียตะวันออก เช่น เนื้อหมักเต้าเจี้ยว เนื้อหมักซอสถั่วเหลือง - ไก่งวงทั้งตัวฉีดน้ำเกลือ - เนื้อสัตว์หมักน้ำมันหอย - เนื้อสัตว์หมักน้ำมันงา - เนื้อสัตว์หมักซอสพริกไทยดำ - เนื้อสัตว์หมักซอสเกาหลี

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
		- เนื้อสัตว์หมักนมสด - เครื่องในและอวัยวะที่หมักปรุงรส (Marinated)
08.2.1.2	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้ง โดยไม่ใช้ความร้อน** ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดย อาจผ่านการหมักเกลือ (Curing) หรือทำเค็ม (Salting) ตามหมวด 08.2.1.1 แล้วทำให้แห้ง หรืออาจทำให้แห้งโดยไม่ผ่านการหมักเกลือหรือทำเค็มก็ได้ การทำให้แห้ง เช่น การตากแห้ง การใช้ลมร้อนหรือภายใต้ความดัน เป็นต้น	- หมูเค็มตากแห้ง เนื้อแห้ง - ไอบีเรียนแฮม (ขาหมูเค็มตากแห้ง) - เนื้อสันยัดไส้ตากแห้ง - แฮมแบบพรอสคิวโต (Prosciutto-type ham) - หมูแดดเดียว, เนื้อแดดเดียว โดยผ่านการให้ความร้อน แต่ยังไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์นั้นสุกบริโภคได้
08.2.1.3	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน** ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้น หรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยกระบวนการหมักดอง (Fermentation) ด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติคและเกลือ	- แหนมซี่โครงหมู - แหนมเอ็นไก่
08.2.2	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งตัวหรือตัดแต่งทำให้สุกโดยใช้ความร้อน** ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและทำให้สุกโดยใช้ความร้อน (ทั้งที่หมักแล้วทำให้สุก หรือทำแห้งแล้วทำให้สุก) รวมถึงการสเตอริไรส์ และการบรรจุกระป๋อง	- แฮม (สุก) - เนื้อไก่กระป๋อง - เนื้อต้มซีอิ๊ว (ทซึคุดัง) - แคปหมู แคปวัว - หมู/เนื้อเค็ม หมู/เนื้อแดดเดียว หมู/เนื้อสวรรค์ (เนื้อเป็นชิ้น) - หมูหยอง - เครื่องในสัตว์สุก - เลือดสัตว์ต้มสุก - แมลงบริโภคได้ (Edible insect) ทอด - ไข่มดแดงกระป๋อง
08.2.3	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแช่เยือกแข็ง** ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้น หรือตัดแต่งทั้งดิบและสุกที่ผ่านการแช่เยือกแข็ง	- ไก่ทั้งตัวหรือชิ้นส่วนไก่แช่เยือกแข็ง - เนื้อสเต็กแช่เยือกแข็ง - แมลงบริโภคได้ สดแช่เยือกแข็ง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
		- เนื้อสัตว์ปรุงรสแช่เยือกแข็ง - เนื้อไก่/หมูชุบ แป้ง/บัตเตอร์ ทอด/ให้ความร้อน แช่เยือกแข็ง - เนื้อไก่/หมูชุบ เกล็ดขนมปัง แช่เยือกแข็ง
08.3	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี** ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ได้จากการบดและถอดกระดูก และผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (Drying) การดอง (Pickling) ทั้งที่ไม่ผ่านความร้อน ตามหมวด 08.3.1 และผ่านความร้อนตามหมวด 08.3.2	
08.3.1	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ไม่ผ่านความร้อน** ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ที่ได้จากการบดและถอดกระดูก และผ่านกรรมวิธีต่างๆ โดยไม่ผ่านความร้อน เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (drying) การดอง (Pickling)	
08.3.1.1	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน** ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ได้จากการบดและถอดกระดูกและผ่านการหมัก (Curing) หรือการหมักด้วยเกลือโซเดียมคลอไรด์ (Salting) มีทั้งการหมักแบบแห้งโดยการทาเกลือบริเวณพื้นผิวของชิ้นเนื้อ หรือการหมักแบบเปียกโดยการแช่เนื้อสัตว์ในน้ำเกลือ หรือฉีดน้ำเกลือเข้าไปในชิ้นเนื้อ การหมักอาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงการรมควันและการดอง	- ไส้กรอกสดชนิดต่างๆ เช่น ซาลามิ (Salami), โทซิโน (Tocin), เป็ปโปโลนี (Pepperoni) และไส้กรอกรมควัน - ไส้เบอร์เกอร์จากเนื้อสัตว์บด (ที่ปรุงรสหรือไม่ปรุงรส)
08.3.1.2	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน** ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ได้จากการบดและถอดกระดูกอาจผ่านการหมัก (Curing) หรือทำเค็ม (Salting) ตามหมวด 08.3.1.1 แล้วทำให้แห้ง หรืออาจทำให้แห้งโดยไม่ผ่านการหมัก การทำให้แห้ง เช่น การใช้ลมร้อนหรือภายใต้ความดัน เป็นต้น	- กุนเชียงหมู กุนเชียงไก่ - เนื้อแผ่น (Beef jerky) - ไส้กรอกโซบราซาดา
08.3.1.3	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน** ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ บดและถอดกระดูก ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง (Fermentation) ด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติคและเกลือ	- แหนมหมู แหนมเนื้อ - ไส้กรอกอีสาน - หม่ำหมู หม่ำวัว

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
08.3.2	**เนื้อสัตว์บดทำให้สุกโดยใช้ความร้อน** ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ บดและทำให้สุกโดยผ่านความร้อน (ทั้งที่หมักแล้วทำให้สุก หรือทำแห้งแล้วทำให้สุก) รวมถึงการสเตอริไรส์และการบรรจุกระป๋อง	- หมูยอ ไก่ยอ - ลูกชิ้นเนื้อวัว ลูกชิ้นเนื้อหมูลูกชิ้นเนื้อไก่ - ไส้กรอกชนิดต่างๆ ที่ทำจากเนื้อสัตว์บด เช่น ไส้กรอกไก่ เวียนนา ไส้กรอกหมูรมควัน กุนเชียงฝรั่ง (Salami-type products) ไส้อั่ว - ตับห่านบด - เนื้อบดสำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์ (แพตตี้ (Patties)) - คอนบีฟกระป๋อง - เนื้อบดต้มซีอิ๊ว (ทซึคุดัง) - ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุกที่ผ่านการปรุงแต่งและทำให้แห้ง เช่น หมู/เนื้อเค็ม หมู/เนื้อสวรรค์ (เนื้อบด)
08.3.3	**ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดแช่เยือกแข็ง** ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ บดและถอดกระดูก ทั้งที่ทำให้สุกทั้งหมดหรือสุกบางส่วน ที่ผ่านการแช่เยือกแข็ง	- เนื้อบดสำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์ (แพตตี้ (Patties)) ที่ปรุงรส (เนื้อสัตว์บดที่มีการเติมส่วนประกอบอื่นๆ เช่น เกลือ, พริกไทย, ซอสปรุงรส, ผัก ฯลฯ) แล้วแช่แข็ง - เนื้อไก่บดชุบแป้งหรือเกล็ดขนมปังแช่เยือกแข็ง
08.4	**ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก** ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอกชนิดทานได้ เช่น ไส้เทียมที่ทำจากคอลลาเจน เซลลูโลส หรือสารสังเคราะห์เกรดอาหาร หรือไส้จากธรรมชาติ	- ไส้เทียมที่ทำจากคอลลาเจน เซลลูโลส หรือสารสังเคราะห์เกรดอาหาร - ไส้จากธรรมชาติ เช่น ไส้หมู หรือไส้แกะ
09.0	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ**	
09.1	**สัตว์น้ำสด** สัตว์น้ำสด หมายถึง ปลาหรือสัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ผ่านการเตรียมหรือการแปรรูปใดๆ ยกเว้นการแช่เย็น เก็บในน้ำแข็ง หรือการแช่แข็ง หลังการจับจากทะเล ทะเลสาบ แม่น้ำหรือแหล่งน้ำอื่นๆ เพื่อรักษาความสดและป้องกันการเน่าเสีย	
09.1.1	**ปลาสด** เนื้อปลาและไข่ปลาทุกชนิดที่ยังสด	- ปลาทุกชนิดที่ยังสด เช่น วาฬ ปลาคอด ปลาแซลมอน ปลาเทราต์ - ไข่ปลาทุกชนิดที่ยังสด ตัวอย่างเช่น คาร์เวียร์ เป็นต้น

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
09.1.2	**สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา** สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง หอยชนิดต่างๆ สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนังที่ยังสด	- สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง ที่ยังสด เช่น แมงกะพรุน หอยเม่น ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยทาก เป็นต้น - สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง ที่ยังสด เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็นต้น - สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนัง ที่ยังสด เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้น
09.2	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี** สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปโดยผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การรมควัน (Smoked), การทำแห้ง (Dried), การหมักดอง(Fermented), การหมักเกลือ (Salted) และการแช่แข็งซึ่งอาจต้องนำไปปรุงสุกก่อนบริโภค รวมถึงผลิตภัณฑ์ปรุงสุกพร้อมบริโภค	
09.2.1	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง** สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ยังสด รวมถึงที่ผ่านการปรุงสุกบางส่วนหรือทั้งหมด แล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง หรือการแช่เยือกแข็งอย่างรวดเร็ว (Quick-freezing)	- ชิ้นปลาแช่เยือกแข็ง - ปูแช่เยือกแข็ง - กุ้งแช่เยือกแข็ง - ไข่ปลาแช่เยือกแข็ง - ซูริมิแช่เยือกแข็ง - เนื้อวาฬแช่เยือกแข็ง
09.2.2	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชุบแป้งแช่เยือกแข็ง** สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่นำมาชุบแป้ง ไข่ หรือขนมปังป่น โดยยังไม่ผ่านการปรุงสุกหรือผ่านการปรุงสุกบางส่วนหรือทั้งหมด แล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง	- กุ้งชุบแป้งแช่เยือกแข็ง - เนื้อปลาชุบแป้งแช่เยือกแข็ง - ไส้เบอร์เกอร์กุ้งแช่เยือกแข็ง
09.2.3	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบดแช่เยือกแข็ง** สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำยังไม่ผ่านการปรุงสุกและบดละเอียดแล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง	- เนื้อกุ้งดิบบด แช่เยือกแข็ง - เนื้อปลาดิบบด แช่เยือกแข็ง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
09.2.4	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำปรุงสุกหรือทอด** สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ปรุงสุกหรือทอดพร้อมบริโภค	
09.2.4.1	**ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก** ปลาและผลิตภัณฑ์ปลาอาจเป็นทั้งตัว ชิ้นส่วน หรือบด ที่ผ่านการนึ่ง ต้ม และการทำให้สุกด้วยวิธีอื่นๆ ไม่รวมถึง ปลาและผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทอด ตามหมวด 09.2.4.3 และผลิตภัณฑ์เนื้อปลาบดแบบเอเชียตะวันออก ตามหมวด 09.3.4	- ไส้กรอกปลา - ลูกชิ้นปลา/ปลาเส้น (ฮื่อก๊วย)/ลูกชิ้นรักบี้ - ปลานึ่งหรือต้มซีอิ๊ว (ทซึคุดัง) - ไข่ปลาสุก - ผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลาบดหรือผลิตภัณฑ์ซูริมิต่างๆ ปรุงสุก เช่น ปูอัด คามะโบะโกะ (*kamaboko*) หรือ คานิคะมะ (kanikama) หรือจิคุวะ (chikuwa)
09.2.4.2	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลาปรุงสุก** สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ได้แก่ สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง เช่น แมงกะพรุน หอยเม่น ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยทาก เป็นต้น สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็นต้น และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนัง เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้น ที่ผ่านการนึ่ง ต้ม และการทำให้สุกด้วยวิธีอื่นๆ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ข้างต้นที่ผ่านการทำให้สุกด้วยวิธีการทอด ตามหมวด 09.2.4.3	- ลูกชิ้นกุ้ง - ปลาหมึกนึ่ง
09.2.4.3	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้งย่าง** สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพร้อมบริโภคทันที เตรียมจากสัตว์น้ำทั้งตัวหรือตัดเป็นชิ้นส่วนอาจชุบแป้ง ไข่ หรือขนมปังป่นหรือไม่ก็ได้ แล้วนำไปทอด อบ ปิ้ง หรือย่าง อาจเติมซอสหรือน้ำมัน แล้วนำไปบรรจุในภาชนะหรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	- ซูริมิทอด - ปูนิ่มทอด - เทมปุระทอด - หอยลายทอดบรรจุกระป๋อง - ปลาแมคเคอเรลทอดราดพริกบรรจุกระป๋อง - กุ้งแช่อิ่ม (กุ้งทอดสุกแล้วเชื่อมด้วยน้ำตาล)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
09.2.5	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง** - สัตว์น้ำรมควัน (Smoking) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งไปทำให้แห้งโดยตรงหรือผ่านการต้มก่อนการทำแห้ง อาจมีการหมักเกลือหรือไม่ก็ได้ แล้วนำไปรมควันโดยอาจใช้ขี้เลื่อยเป็นเชื้อเพลิง - สัตว์น้ำแห้ง (Drying) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปตากแห้งโดยใช้แสงอาทิตย์หรือทำให้แห้งโดยตรงหรือผ่านการต้มก่อนการทำแห้งโดยใช้ตู้อบ ผลิตภัณฑ์อาจมีการหมักเกลือหรือไม่ก็ได้ - สัตว์น้ำทำเค็ม (Salting) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปทาเกลือหรือแช่ในน้ำเกลือ ซึ่งกระบวนการผลิตแตกต่างไปจากการดอง (Pickled) และการแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (Marinated) ตามหมวด 09.3 - สัตว์น้ำหมักเกลือ (Curing) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการทำเค็ม (Salting) แล้วนำไปรมควัน - สัตว์น้ำหมักดอง (Fermenting) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำผ่านกระบวนการหมักด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติคและเกลือ	- สัตว์น้ำรมควัน (Smoking) เช่น ปลาแม็คเคอเรลรมควัน ปลาแซลมอนรมควัน เป็นต้น - สัตว์น้ำแห้ง (Drying) เช่น กุ้งแห้ง ปลาหมึกแห้ง ปลาเค็มต่างๆ (เช่น ปลาอินทรีย์เค็ม ปลากุเลาเค็ม ปลาคอดเค็ม ปลาโบนิโตะเค็ม ปลาริวกิว (ปลาหวาน) ปลาแดดเดียว) เป็นต้น - สัตว์น้ำทำเค็ม (Salting) ตัวอย่างเช่น กุ้งหมักเกลือ ปลาแอนโชวี่หมักเกลือ ปลาเค็มแช่น้ำเกลือ เป็นต้น - สัตว์น้ำหมักเกลือ (Curing) ตัวอย่างเช่น ปลาหมักรมควัน กุนเชียงปลา เป็นต้น - สัตว์น้ำหมักดอง (Fermenting) ตัวอย่างเช่น แหนมปลา ปลาส้ม เป็นต้น
09.3	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร** สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร เช่น การแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (Marinating) การดอง (Pickling) หรือการปรุงสุกบางส่วน ซึ่งผลิตภัณฑ์จะมีอายุการเก็บรักษาสั้น	
09.3.1	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (marination)** สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (marination) อาจใส่เกลือและเครื่องเทศหรือสมุนไพรหรือไม่ก็ได้บรรจุในขวดแก้วหรือกระป๋องซึ่งมีอายุการเก็บรักษาสั้น ผลิตภัณฑ์บางชนิดอาจนำไปแช่ในวุ้น (Jelly) จากการนำสัตว์น้ำไปปรุงให้สุกหรือนึ่งเพื่อทำให้เนื้อนุ่มและเติมน้ำส้มสายชูหรือไวน์เกลือและวัตถุกันเสียแล้วทำให้แข็งตัวในวุ้น (Jelly)	- หอยแมลงภู่ดอง
09.3.2	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง (Pikle or Brine)** สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการดองในสารละลายที่มีส่วนผสมระหว่างเกลือและน้ำส้มสายชูหรือแอลกอฮอล์ หรือสารละลายด่าง หรือดองในน้ำเกลือเข้มข้น (brine)	- ปลาดองด้วยโคจิ (โคจิซูเกะ) - ปลาดองซีอิ๊วหรือซอสถั่วเหลือง - ปลาดองด้วยมิโซะ - เนื้อวาฬดอง - ปลาแฮริ่งดอง - ปลาหมึกกรอบ (แช่สารละลายระหว่างน้ำและด่าง)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
09.3.3	**คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ** ผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาโดยทั่วไปจะผ่านการล้าง ทำเค็ม และบ่มจนมีลักษณะใสแล้วนำมาบรรจุในภาชนะแก้วหรือภาชนะที่เหมาะสม และไข่จากปลาชนิดอื่นๆ ทั้งปลาทะเลและปลาน้ำจืด อาจเติมเกลือ เครื่องเทศ สีผสมอาหารหรือใช้วัตถุกันเสีย ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่ผ่านกรรมวิธีถนอมอาหาร เช่น การพาสเจอร์ไรซ์ ตามหมวด 09.4 หรือผ่านการแช่เยือกแข็ง ตามหมวด 09.2.1 หรือปรุงสุก ตามหมวด 09.2.4.1 หรือผ่านการรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง ตามหมวด 09.2.5 และไข่ปลาสด ตามหมวด 09.1.1	- คาร์เวียร์(ไข่ปลาสายพันธุ์สเตอร์เจียน (Sturgeon species)) - ไข่จากปลาชนิดอื่นๆ ทั้งปลาทะเลและปลาน้ำจืด (เช่น ปลาคอด, ปลาแฮริ่ง เป็นต้น) - ไข่ปลาแปรรูปต่างๆ เช่น ไข่ปลาแซลมอนเค็ม,ไข่ปลาแซลมอนเค็มแปรรูป, ไข่ปลาคอด, ไข่ปลาคอดเค็ม เป็นต้น
09.3.4	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหารนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3** ผลิตภัณฑ์หมวดนี้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหารนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 ซึ่งมักเป็นผลิตภัณฑ์ของทางเอเชียตะวันออก ตัวอย่างเช่น ปลาสดที่บดหรือกากที่เหลือจากการทำน้ำปลาผสมกับแป้งสาลีรำข้าวหรือถั่วเหลืองเป็นต้นผลิตภัณฑ์อาจมีการหมักด้วยก็ได้	- กะปิจากกุ้งหรือเคย - ปลาร้า - ปลาจ่อม/กุ้งจ่อม - ไตปลา (พุงปลา)
09.4	**สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง** สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ยืดอายุการเก็บรักษาโดยอาจบรรจุในน้ำมันหรือซอส โดยบรรจุในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท และผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรซ์หรือแคนนิ่ง ไม่รวมถึง สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด ตามหมวด 09.2.4	- ปลาซาดีนในซอสมะเขือเทศบรรจุกระป๋อง - ปลาทูน่าในน้ำมันบรรจุกระป๋อง - ปูบรรจุกระป๋อง - ไข่ปลาบรรจุกระป๋อง - หอยเป๋าฮื้อบรรจุกระป๋อง - หน่อไม้ทะเลบรรจุกระป๋อง
10.0	**ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่**	
10.1	**ไข่สดทั้งฟอง** ไข่สดทั้งฟองที่โดยทั่วไปจะไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารแต่อาจมีการใช้สีเพื่อการตกแต่ง, ย้อมหรือประทับตราหรือเครื่องหมายหรือ สัญลักษณ์บนเปลือกไข่เท่านั้น	- ไข่ไก่สดทั้งฟอง - ไข่เป็ดสดทั้งฟอง - ไข่นกกระทาสดทั้งฟอง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
10.2	**ผลิตภัณฑ์จากไข่** ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนไข่สดในสูตรอาหารหรือใช้เป็นอาหาร มีทั้งชนิดที่ผลิตจากไข่สด โดยมีไข่แดงและไข่ขาวรวมกันซึ่งทำจากไข่ทั้งฟอง หรือมีเฉพาะไข่ขาวหรือมีเฉพาะไข่แดง ซึ่งจะนำไปผ่านกระบวนการต่างๆ เพื่อผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ไข่เหลว, ไข่แช่เยือกแข็ง, ไข่ผงหรือแห้ง	
10.2.1	**ผลิตภัณฑ์ไข่เหลว** ผลิตภัณฑ์ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาวหรือไข่แดง นำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ และใช้สารเคมีเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เช่น การเติมเกลือ	- ผลิตภัณฑ์ไข่เหลว,ไข่แดงเหลว, ไข่แดงผง, ไข่ขาวเหลว, ไข่เหลวพาสเจอร์ไรซ์ (มีไข่แดงและไข่ขาวรวมกัน), ไข่แดงเหลวพาสเจอร์ไรซ์, ไข่ขาวเหลวพาสเจอร์ไรซ์
10.2.2	**ผลิตภัณฑ์ไข่แช่เยือกแข็ง** ผลิตภัณฑ์ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง นำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์แล้วและนำมาแช่เยือกแข็ง	- ไข่แช่เยือกแข็ง
10.2.3	**ผลิตภัณฑ์ไข่ผงหรือแห้ง** ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแยกน้ำตาลออกจากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง แล้วนำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์และทำให้แห้ง	- ไข่ผงหรือแห้ง, ไข่แดงผง, ไข่ขาวผง
10.3	**ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร** ผลิตภัณฑ์ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหารแบบเอเชียตะวันออก	- ไข่เค็ม - ไข่เยี่ยวม้า - ไข่ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง
10.4	**ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก** ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลักในลักษณะที่พร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์ที่เตรียมมาจากส่วนผสมสำเร็จรูปชนิดผง	- คัสตาร์ด (Custard) - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำคัสตาร์ด - ไส้คัสตาร์ดสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ - ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง สังขยา - เมอแรงค์ (Meringue) - ไส้ทาร์ตไข่

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
10.5	**ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค** ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคที่ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง ที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อน อาจทำให้สุกหรือสุกบางส่วนก็ได้ และอาจปรุงแต่งสี กลิ่น รส รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	- ไข่ไก่ต้มสุกปอกเปลือกในน้ำเกลือ - ผลิตภัณฑ์ไข่ที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อนและปรุงรสพร้อมบริโภค เช่น เต้าหู้ไข่, ลูกรอก, ไข่หวานสำหรับใช้ทำซูชิ เป็นต้น
11.0	**สารให้ความหวานและน้ำผึ้ง**	
11.1	**น้ำตาลทรายและน้ำตาลทรายขาว** สารให้ความหวานที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ตามหมวด 11.1.1- 11.1.5	
11.1.1	**น้ำตาลทรายขาว เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส เด็กซ์โตรสโม-โนไฮเดรตและฟรุกโตส** - น้ำตาลทรายขาว คือ น้ำตาลซูโครส (Sucrose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ โดยมีค่าโพลาไรซ์เซชั่นไม่น้อยกว่า 99.7 สเกลของน้ำตาลสากล - เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) คือ น้ำตาลดี-กลูโคส (D-glucose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์โดยปราศจากผลึกของน้ำ - เด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) คือ น้ำตาลดี-กลูโคส (D-glucose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ โดยมีผลึกของน้ำ 1 โมเลกุล - ฟรุกโตส (Fructose) คือ น้ำตาลดี-ฟรุกโตส (D-fructose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์	- น้ำตาลทรายขาว - เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) - เด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) - ฟรุกโตส (Fructose)
11.1.2	**น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง** - น้ำตาลผงหรือน้ำตาลไอซิ่ง (Icing sugar) คือ น้ำตาลทรายขาวที่ทำให้เป็นผง อาจเติมสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (Anticaking agents) หรือไม่ก็ได้ - เด็กซ์โตรสผงหรือเด็กซ์โตรสไอซิ่ง (Icing dextrose) คือ เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) หรือเด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) ทำให้เป็นผง หรือนำทั้งสองชนิดผสมกัน อาจเติมสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (Anticaking agents) หรือไม่ก็ได้	- น้ำตาลทรายผงหรือน้ำตาลทรายไอซิ่ง (Icing sugar) - เด็กซ์โตรสผงหรือเด็กซ์โตรสไอซิ่ง (Icing dextrose)
11.1.3	**น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียดกลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย** - น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด (Soft white sugar) คือ น้ำตาลทรายสีขาวที่ยังมีความชื้นซึ่งถูกทำให้บริสุทธิ์ - น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด (Soft brown sugar) คือ น้ำตาลทรายสีน้ำตาลอ่อนจนถึงสีน้ำตาลเข้มที่ยังชื้นซึ่งยังไม่ถูกทำให้บริสุทธิ์	- น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด - น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด (Soft brown sugar) - กลูโคสไซรัป (Glucose syrup) - กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง (Dried glucose syrup) - น้ำตาลอ้อย (Raw cane sugar)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
	- กลูโคสไซรัป (Glucose syrup) คือ สารละลายเข้มข้นของแซคคาไรด์(Saccharides) ที่มีคุณค่าทางโภชนาการซึ่งได้จากการย่อยสลายสตาร์ช (Starch) หรืออินนูลิน (Inulin) ซึ่งถูกทำให้บริสุทธิ์ - กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง (Dried glucose syrup) คือ กลูโคสไซรัปที่ถูกนำมาระเหยน้ำออกบางส่วน - น้ำตาลอ้อย (Raw cane sugar) คือ น้ำตาลซูโครสที่ผ่านการตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์บางส่วนจากน้ำอ้อยที่ทำให้บริสุทธิ์บางส่วน และไม่ผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์อีกครั้ง	
11.1.3.1	**กลูโคสไซรัปชนิดแห้งที่ใช้ในการผลิตอาหาร** กลูโคสไซรัป ตามหมวด 11.1.3 ซึ่งทำให้เป็นผงหรือแห้งที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร เช่น กระบวนการผลิตลูกกวาดและขนมหวานอื่น ตามหมวด 05.2	- กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง (Dried glucose syrup) - น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด (Soft white sugar) - น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด (Soft brown sugar) - น้ำตาลอ้อย (Raw cane sugar)
11.1.3.2	**กลูโคสไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ในการผลิตอาหาร** กลูโคสไซรัป ตามหมวด 11.1.3 ซึ่งไม่เป็นผงหรือแห้งที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร เช่น กระบวนการผลิตลูกกวาดและขนมหวานอื่นตามหมวด 05.2	- กลูโคสไซรัป (Glucose syrup)
11.1.4	**แลกโตส** แลกโตส (Lactose) คือ น้ำตาลที่เป็นองค์ประกอบตามธรรมชาติของนมโดยทั่วไปได้จากเวย์ที่นำมาผ่านการตกผลึก อาจเป็นชนิดแอนไฮดรัส (ปราศจากน้ำ) หรือเป็นชนิดที่มีน้ำ 1 โมเลกุลหรือทั้งสองชนิดผสมกัน	- แลกโตส (Lactose)
11.1.5	**น้ำตาลขาวชนิดผลึก** น้ำตาลขาวชนิดผลึก (Plantation หรือ mill white sugar) คือ น้ำตาลที่ได้จากการตกผลึกซูโครส (Sucrose) และทำให้บริสุทธิ์โดยมีค่าโพลาไรส์เซชั่นไม่ต่ำกว่า 99.5 สเกลของน้ำตาลสากล	- น้ำตาลขาวชนิดผลึก (Plantation หรือ mill white sugar)
11.2	**น้ำตาลทรายแดง** น้ำตาลทรายแดงมีสีออกน้ำตาล หรือเหลือง ที่มีขนาดเม็ดน้ำตาลหยาบ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัปกลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย ตามหมวด 11.1.3	- น้ำตาลอ้อย - น้ำตาลมะพร้าว - น้ำตาลโตนด - น้ำตาลปี๊ป/น้ำตาลปึก - น้ำตาลกรวด - น้ำตาลงบ (มาจากการเคี่ยวน้ำตาลอ้อย)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
11.3	**น้ำเชื่อมและไซรัป** ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการทำน้ำตาลให้บริสุทธิ์ ได้แก่ น้ำเชื่อมหรือไซรัปที่ยังไม่ได้ผ่านกระบวนการตกผลึกหรือ ทรีเคิล (Treacle) และกากน้ำตาลหรือโมลาส (Molasses) น้ำตาลอินเวิร์ท (Invert sugar) คือ ส่วนผสมของน้ำตาลกลูโคสและน้ำตาลฟรุกโตสซึ่งได้จากกระบวนการไฮโดรไลซิส (Hydrolysis) รวมถึง ผลผลิตจากกระบวนการผลิตน้ำตาลทุกชนิด ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัปกลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย ตามหมวด 11.1.3	- กากน้ำตาลหรือโมลาส (Molasses) - น้ำตาลอินเวิร์ท (Invert sugar) ทั้ง fully inverted and partially inverted - ไซรัปจากข้าวโพด (Corn syrup) - ไซรัปจากข้าวโพดที่มีฟรุกโตสปริมาณสูง (High fructose corn syrup) - ไซรัปจากน้ำตาลอินนูลินที่มีฟรุกโตสปริมาณสูง (High fructose inulin syrup) - น้ำตาลจากข้าวโพด (Corn sugar) - ผลผลิตจากกระบวนการผลิตน้ำตาลทุกชนิด
11.4	**น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น ที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม** น้ำเชื่อมที่ใช้ปรุงแต่งรสหวาน หรือที่ใช้ราดหน้าขนมและไอศกรีม รวมถึงน้ำตาลที่ใช้โรย หรือแต่งหน้าหน้าขนม	- น้ำเชื่อมที่ใช้ปรุงแต่งรสหวาน เช่น น้ำเชื่อมเมเปิ้ล (Maple syrup), น้ำตาลไซโลส (Xylose) - น้ำเชื่อมที่ใช้ราดหน้าขนมและไอศกรีม เช่น น้ำเชื่อมคาราเมล น้ำเชื่อมแต่งกลิ่นรส น้ำเชื่อมรสส้มและมะนาว น้ำเชื่อมกลิ่นมินต์ เป็นต้น - น้ำตาลที่ใช้โรยหรือแต่งหน้าหน้าขนม เช่น ผลึกน้ำตาลแต่งสีต่างๆสำหรับแต่งหน้าคุ้กกี้ เค้ก โดนัท
11.5	**น้ำผึ้ง** น้ำผึ้ง หมายถึง สารธรรมชาติที่เป็นของเหลวชนิดหวานที่ผึ้งผลิตขึ้น จากการเก็บสะสมน้ำหวานจากดอกไม้หรือพืช รวมกับสารเฉพาะในตัวผึ้ง ซึ่งถูกเก็บหรือบ่มจนเป็นน้ำผึ้งในรังผึ้ง	- น้ำผึ้งจากดอกไม้ป่าหรือดอกไม้ต่างๆ เช่น ดอกลิ้นจี่ ดอกลำไย ดอกทานตะวัน
11.6	**สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงแก่ผู้บริโภค (table-top sweeteners)** ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด หรือน้ำตาลแอลกอฮอล์ (Polyols) โดยอาจผสมกับวัตถุเจือปนอาหารอื่นหรือสารที่มีคุณค่าทางโภชนาการอื่น เช่น คาร์โบไฮเดรต อาจอยู่ในรูปของผง เม็ดหรือของเหลว เพื่อขายโดยตรงแก่ผู้บริโภค นำไปใช้สำหรับเติมในอาหารให้ความหวานแทนน้ำตาล ไม่รวมถึง สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จัดเป็นวัตถุเจือปนอาหาร	- สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด เช่น อะซีซัลเฟมโพแทสเซียม (Acesulfame potassium) - น้ำตาลแอลกอฮอล์ (Polyols) ตัวอย่างเช่น ซอร์บิทอล (Sorbitol)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
12.0	**เกลือ เครื่องเทศ ซุป ซอส สลัดและผลิตภัณฑ์จากโปรตีน**	
12.1	**เกลือและสารที่ใช้แทนเกลือ** เกลือ ตามหมวด 12.1.1 และสารที่ใช้แทนเกลือ ตามหมวด 12.1.2 ที่ใช้ปรุงรสอาหาร	
12.1.1	**เกลือ** เกลือโซเดียมคลอไรด์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร รวมถึงชนิดที่มีการเติมไอโอดีน หรือเติมฟลูออไรด์และไอโอดีน หรือแร่ธาตุอื่นๆ และเกลือที่มีผลึกขนาดใหญ่ (Dendritic salt) อยู่ในรูปแบบ ผลึก ผง หรือของเหลว	- เกลือโซเดียมคลอไรด์ - เกลือโซเดียมคลอไรด์ที่มีการเติมแร่ธาตุ เช่น ไอโอดีน ฟลูออไรด์ เป็นต้น - เกลือที่มีผลึกขนาดใหญ่ (Dendritic salt)
12.1.2	**สารที่ใช้แทนเกลือ** สารที่ใช้แทนเกลือที่ใช้เป็นเครื่องปรุงรสเพื่อลดปริมาณโซเดียม	- เกลือโปแตสเซียมคลอไรด์
12.2	**เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส** ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร เพื่อเพิ่มรสชาติให้กับอาหาร ตามหมวด 12.2.1 - 12.2.2	- เครื่องปรุงรสสำหรับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
12.2.1	**เครื่องเทศ** เครื่องเทศเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากพืช ทั้งชนิดสดและแห้ง อาจบดหรือไม่ก็ได้ หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเครื่องเทศหลายชนิดมาผสมกันโดยมีเครื่องเทศเป็นส่วนประกอบหลัก และอาจมีส่วนผสมอื่น เช่น กะปิ น้ำปลา เกลือ น้ำตาลด้วย อยู่ในรูปผงหรือกึ่งแข็งกึ่งเหลว เพื่อใช้สำหรับปรุงและเพิ่มรสชาติให้อาหาร	- กะเพรา โหระพา พริก พริกป่น เม็ดยี่หร่า ออริกาโน และผงกระหรี่ - น้ำพริกแกงได้จากเครื่องเทศแห้ง - น้ำพริกแกงชนิดต่างๆ สำหรับประกอบอาหาร เช่น น้ำพริกแกงเผ็ด น้ำพริกแกงเขียวหวาน น้ำพริกแกงเหลือง น้ำพริกแกงส้ม หรือเครื่องเทศแห้งผสมสำหรับคลุกเนื้อสัตว์หรือปลา เป็นต้น - เครื่องเทศประเภทสำเร็จรูป - กระเทียมเจียว/กระเทียมเจียวในน้ำมัน บรรจุขวดแก้ว
12.2.2	**เครื่องปรุงรส** เครื่องปรุงรส (Seasoning และ Condiments) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร ไม่รวมถึงผลิตภัณฑ์ประเภทซอสพร้อมบริโภค (เช่น ซอสมะเขือเทศ มายองเนส มัสตาร์ด) หรือเครื่องเคียงจำพวกผักดองประเภทต่างๆ	- ผงหมักเนื้อ - ผงที่ใช้สำหรับโรยข้าวหรืออาหาร (ที่มีส่วนผสมของสาหร่าย ทะเล งา และเครื่องเทศอื่นๆ) - เกลือผสมหอมใหญ่ หรือเกลือผสมกระเทียม - น้ำพริกสำหรับคลุกข้าว เช่น น้ำพริกนรกกุ้ง น้ำพริกปลาย่าง - เครื่องปรุงรสสำหรับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
		- ผงปรุงรสอาหารต่างๆ เช่น ผงปรุงเมนูน้ำมันหอย ผงปรุงน้ำยำ ผงปรุงลาบ ผงหมูแดง ผงหมูเต๊ะ ผงคั่วกลิ้ง รวมถึงผงปรุงรสอื่นๆ เช่น ผงรสหมู ผงปรุงรสสาหร่าย ผงปรุงรสไส้กรอก - น้ำมันเครื่องเทศ เช่น น้ำมันงาพริก น้ำมันกระเทียมเจียว น้ำมันพริกเผา - ผลิตภัณฑ์ปรุงรสอาหาร ชนิดกึ่งแข็งกึ่งเหลว (paste) - ผงมะนาวสำหรับปรุงรสอาหาร - น้ำพริกกะปิ - ผลิตภัณฑ์เกลือผสมส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่วัตถุเจือปนอาหาร เช่น เกลือผสมสาหร่าย
12.3	**น้ำส้มสายชูหมัก** น้ำส้มสายชูหมักที่ได้จากการหมักเอทานอลจากแหล่งต่างๆ (เช่น ไวน์ หรือไซเดอร์ เป็นต้น) รวมถึงน้ำส้มสายชูหมักที่นำมาผ่านกระบวนการกลั่น	- น้ำส้มจากแอปเปิ้ล (Cider vinegar) - น้ำส้มจากไวน์ หรือจากลูกเกดหรือผลไม้ - น้ำส้มจากธัญชาติ - น้ำส้มสายชูหมักที่นำมาผ่านกระบวนการกลั่น - น้ำส้มจากมอลต์หรือสุรากลั่น น้ำส้มจากอ้อย (Spirit vinegar) - น้ำส้มสายชูหมัก - น้ำส้มสายชูกลั่น
12.4	**มัสตาร์ด** ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการบดเมล็ดมัสตาร์ด (Mustards) โดยทั่วไปเป็นเมล็ดที่เอาไขมันออกไปแล้วผสมกับน้ำ น้ำส้มสายชู เกลือ น้ำมัน และเครื่องเทศอื่นๆ	- มัสตาร์ด
12.5	**ซุป** ผลิตภัณฑ์ซุป (Soups) และซุปใส (Broths) ที่พร้อมบริโภค อาจมีน้ำหรือนมหรือกะทิ หรือไขมันจากพืช (creamer) เป็นส่วนประกอบหลัก ทั้งนี้รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes)\=	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
12.5.1	**ซุปพร้อมบริโภค** ผลิตภัณฑ์ซุปและซุปใสพร้อมบริโภคที่มีน้ำ (เช่น น้ำต้มผัก เนื้อสัตว์ หรือปลา) นม กะทิ หรือไขมันจากพืช (creamer) เป็นส่วนประกอบหลัก อาจมีส่วนประกอบอื่นๆ (เช่น ผัก, เนื้อ, เส้นก๋วยเตี๋ยว) หรือไม่ก็ได้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่งและการแช่เยือกแข็ง โดยไม่ต้องนำไปคืนรูป	- ซุปเนื้อ (บูล'เยิน (bouillon)) - ซุปเนื้อน้ำใส (คอนซอมแม่ (consommés)) - ซุปใส - ซุปข้นและซุปครีมเช่น ซุปครีมเห็ด ซุปครีมไก่ - ผลิตภัณฑ์ราดสปาเก็ตตี้บรรจุกระป๋อง รสชาติต่างๆ เช่น คาโบนาล่า (carbonara) เป็นต้น - น้ำก๋วยเตี๋ยว, ซุปมักกะโรนี - น้ำแกงต่างๆ - ซุปไก่สกัด ซุปไก่สกัดรสชอกโกแลต ซุปไก่สกัดผสมวิตามินและแร่ธาตุ ที่ไม่มีวัตถุประสงค์บริโภคเฉพาะทางหรือเป็นเสริมอาหาร
12.5.2	**ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซุป** ผลิตภัณฑ์ซุปสำเร็จรูปเข้มข้น นำมารับประทานโดยการคืนรูปหรือผสมด้วยน้ำหรือนมเพื่อให้ได้ซุปพร้อมบริโภค อาจมีส่วนประกอบอื่นๆ (เช่น ผัก, เนื้อ, เส้นก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น) หรือไม่ก็ได้มีทั้งในรูปแบบข้น ของเหลวเข้มข้น ผง เกล็ด เม็ด กึ่งแข็งกึ่งเหลว หรือ ก้อน	- ซุปกึ่งสำเร็จรูป (Instant soup) เช่น ซุปเห็ดกึ่งสำเร็จรูป - ผงซุปก๋วยเตี๋ยว - ผงสำหรับทำเมนูแกงต่างๆ ที่ปรุงรสแล้ว แค่เติมน้ำหรือกะทิหรือนม - เครื่องแกงสำเร็จรูปชนิดผง (เช่น เครื่องแกงเขียวหวานสำเร็จรูปชนิดผง, เครื่องแกงเผ็ดสำเร็จรูปชนิดผง เป็นต้น) - ผงซุปสำหรับทำเมนูชามน้ำ (โดยเฉพาะ) - ซุปเข้มข้น หรือ ซุปผง - ครีมซุปผง, ซุปก้อนกึ่งสำเร็จรุป, ซุปต้มยำ ชนิดเข้มข้น - ซุปใสชนิดเข้มข้น (Stock or Concentrated broth) - เครื่องแกงสำเร็จรูป ชนิดกึ่งแข็งกึ่งเหลว - ผงแกงกระหรี่สำเร็จรูป - เครื่องแกงกระหรี่สำเร็จรูป - ซุปไก่สกัดชนิดผง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
12.6	**ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน** ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสพร้อมบริโภค ตัวอย่างเช่น น้ำเกรวี่ หรือน้ำสลัด รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ที่จะต้องคืนรูปก่อนบริโภค ได้แก่ ซอสอิมัลชัน ตามหมวด 12.6.1 ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน ตามหมวด 12.6.2 ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ ตามหมวด 12.6.3 และซอสใส ตามหมวด 12.6.4	
12.6.1	**ซอสอิมัลชัน** ผลิตภัณฑ์ซอส น้ำเกรวี่ (Gravies) น้ำสลัดที่เป็นอิมัลชัน และเครื่องจิ้ม ประเภทน้ำมันหรือไขมันในน้ำ (Oiil/Fat in water) มีการใช้อิมัลซิไฟล์เออร์ (Emulsifier) หรือผ่านกระบวนการ Homogenization โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน	- น้ำเกรวี่ (Gravies) - มายองเนส (ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำมันพืชหรือน้ำมันพืชผสมกับไข่แดงให้เป็นเนื้อเดียวกัน ปรุงแต่งรสด้วยน้ำส้มสายชูและ/หรือน้ำมะนาว) - น้ำสลัดที่เป็นอิมัลชัน ประเภทน้ำมันหรือไขมันในน้ำ เช่น น้ำสลัดชนิดต่างๆ(เฟรนช์สลัด อิตาเลี่ยนสลัด กรีกสลัด ซีซาร์สลัด Thousand Island saladน้ำสลัดครีม) - ซอสที่มีน้ำมันหรือไขมันเป็นส่วนผสม - เครื่องจิ้มสำหรับขนมขบเคี้ยว
12.6.2	**ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน** ผลิตภัณฑ์ซอส น้ำเกรวี่ (Gravies) และน้ำสลัด ที่มีส่วนผสมของ น้ำ กะทิ น้ำมัน ไขมันจากพืช (Creamer) หรือ นม ก็ได้ รวมถึงซอสที่ทำจากนม ครีมผสมกับแป้ง และเนยหรือน้ำมันเล็กน้อยอาจใส่สมุนไพรเพื่อปรุงแต่งกลิ่นรส หรืออาจมีส่วนประกอบอื่นๆ เช่น ผัก เนื้อสัตว์ เป็นต้น	- ซอสมะเขือเทศ - สลัดซีอิ๊วญี่ปุ่น - ซอสพริก - ซอสบาร์บิคิว - น้ำจิ้มต่างๆ (เช่น น้ำจิ้มไก่ น้ำจิ้มอาหารทะเล, น้ำยำ, น้ำส้มตำปรุงสำเร็จ, ซอสจิ้มเกี๊ยวซ่า) - ชีสซอส (Cheese sauce) - ครีมซอส (Cream sauce) - น้ำปลาหวาน - ซอสผัดสไตล์ญี่ปุ่นซอสเทอริยากิ - ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากถั่วชนิดอื่นๆ ที่ไม่ใช่ถั่วเหลือง (Blackbean seasoning)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
		- ซอสสำหรับหมักเนื้อสัตว์ - ซอสมะขามเปียกเข้มข้น (สำหรับปรุงอาหาร) - เครื่องปรุงรสที่มีส่วนผสมของ Alcohol เช่น มิริน - ซอสเหยาะจิ้ม หรือ ซอสปรุงรส ที่มีซอสถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบและมีการปรุงรสเพิ่มเติม นอกเหนือจาก 12.9.2.3
12.6.3	**ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่** ซอสและเกรวี่ (Gravies) เข้มข้น โดยทั่วไปเป็นชนิดผง ข้น ของเหลว เกล็ด ก้อน เม็ด เพื่อนำมาผสมกับนม น้ำ น้ำมัน หรือของเหลวอื่นๆ เพื่อเตรียมเป็นซอสหรือน้ำเกรวี่ ในหมวด 12.6.1 หรือ 12.6.2	- ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซีสซอส - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำน้ำสลัด
12.6.4	**ซอสใส** ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะใส ไม่เป็นอิมัลชัน ซึ่งมีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักเนื้อสัตว์ด้วยน้ำกับเกลือหรือไม่ก็ได้ โดยต้องไม่มีการเติมส่วนประกอบอื่น เช่น นมครีม ไขมัน แป้ง เป็นต้น สำหรับใช้ปรุงรสหรือเป็นส่วนประกอบของอาหาร	- น้ำปลา - ซอสหอยนางรม(แบบใส) - น้ำบูดู น้ำปลาร้า น้ำไตปลา - น้ำเกลือปรุงรส - น้ำกระเทียมดอง
12.7	**สลัดและผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช** - สลัดผสมสำเร็จรูป อาจมีการเติมผัก เส้น หรือเนื้อสัตว์ หรือไม่ก็ได้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก - ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายแซนวิช (Sandwich spread)หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำมันพืชหรือน้ำมันพืชผสมกับไข่แดง ให้เป็นเนื้อเดียวกัน (emulsion) ผสมผักดอง ปรุงแต่งรสด้วยน้ำส้มสายชูและ/หรือน้ำมะนาว และ ส่วนประกอบอื่นอาจผสมแป้งสุกและ/หรือเนื้อสัตว์ ใช้สำหรับปรุงแต่งรสอาหาร <u>ไม่รวมถึง</u> ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียด สำหรับใช้ทาหรือป้าย ตามหมวด 04.2.2.5 และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายที่มีนัทหรือโกโก้เป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 05.1.3	- สลัด เช่น สลัดมักกะโรนี สลัดมันฝรั่ง สลัดกะหล่ำปี (โคลสลอว์ (Coleslaw) สลัดทูน่า สลัดแฮม สลัดข้าวโพด สลัดเห็ด เป็นต้น - แซนวิชสเปรด (Sandwich spread) - น้ำสลัดอิมัลชั่นที่มีส่วนผสมอื่น เช่น เนื้อ หรือ ผัก เป็นต้น
12.8	**ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน** ยีสต์และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร <u>ไม่รวมถึง</u> ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหาร	- Single cell protein จาก *Saccharomyces cerevisiae* - Whole cell yeast ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
12.9	**เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง** ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากถั่วเหลืองและส่วนประกอบอื่นๆ ซึ่งนำไปใช้เป็นเครื่องปรุงรส	
12.9.1	**ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก** ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองกับเกลือ น้ำ และส่วนประกอบอื่นๆ ซึ่งใช้สำหรับเตรียมซุป น้ำสลัด หรือเครื่องปรุงรส เป็นต้น	- มิโซะ (ญี่ปุ่น) - เต้าเจี้ยวสำหรับผัด
12.9.2	**ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลือง** ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากถั่วเหลือง หรือใช้กรรมวิธีอื่น เช่น การใช้กรดย่อยถั่วเหลือง เป็นต้น ทั้งชนิดเหลวและผง	
12.9.2.1	**ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก** ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะใส ไม่เป็นอิมัลชัน ได้จากการหมักถั่วเหลือง ธัญชาติ เกลือและน้ำ	- ซีอิ๊ว
12.9.2.2	**ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลือง ที่ไม่ผ่านการหมัก** ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการย่อยถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากพืชชนิดอื่นด้วยกรด (เช่น กรดไฮโดรคลอริก) แล้วทำให้เป็นกลางด้วยด่าง (เช่น โซเดียมคาร์บอเนต) แล้วกรอง	- ซอสปรุงรส
12.9.2.3	**ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2** ผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นอิมัลชัน ได้จากผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก และ/หรือ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก ที่เติมน้ำตาลหรืออาจมีการปรุงรสอื่นๆ และ/หรือผ่านกระบวนการเคี่ยวไหม้ (Caramelization) อย่างใดอย่างหนึ่งหรือทั้งสองอย่างก็ได้	- ซีอิ๊วดำ - ซีอิ๊วหวาน - ซอสปรุงรส
12.10	**ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง** ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง <u>ไม่รวมถึง</u> โปรตีนจากนมที่เป็นเคซีนและเคซีเนตตามหวด 01.5.1	- โปรตีนเกษตรที่ไม่ได้ทำจากโปรตีนจากถั่วเหลือง - ฟู (fu) (ส่วนผสมของกลูเทน (โปรตีนจากพืช)) - ผลิตภัณฑ์โปรตีนใช้ทดแทนเนื้อและปลา - โปรตีนจากนม ยกเว้นเคซีนและเคซีเนต (ตามหมวด 01.5.1) - โปรตีนจากธัญชาติ - โปรตีนจากพืชอื่นสำหรับทดแทนเนื้อสัตว์

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
13.0	**อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ**	
13.1	**อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก** ผลิตภัณฑ์ที่มุ่งหมายใช้กับทารกและเด็กเล็ก ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 13.1.1, 13.1.2 และ 13.1.3	
13.1.1	**นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก** นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกสำหรับทารกอายุไม่เกิน 12 เดือน ซึ่งมีโภชนาการครบถ้วนและเพียงพอ (the sole source of nutrition) เพื่อทดแทนนมจากมารดา โดยมีองค์ประกอบที่เหมาะสมกับทารก ซึ่งอาจเป็นกรดอะมิโน โปรตีนจากถั่วเหลือง โปรตีนที่ผ่านการย่อยแล้ว (Hydrolyzed protein) โปรตีนจากนม หรือโปรตีนจากแหล่งอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปพร้อมบริโภค หรือในรูปแบบเข้มข้นหรือผงซึ่งจะต้องมีการคืนรูปก่อนบริโภค ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด 13.1.3	- นมผงดัดแปลงสำหรับทารก/อาหารทารกสำหรับทารกอายุไม่เกิน 12 เดือน - นมดัดแปลงสำหรับทารก/อาหารทารกชนิดพร้อมบริโภคสำหรับทารกอายุไม่เกิน 12 เดือน - นมผงดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกอายุไม่เกิน 12 เดือน - นมพร้อมดื่มดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกอายุไม่เกิน 12 เดือน - นมดัดแปลง/อาหารสำหรับทารก สูตร hydrolyzed milk protein - อาหารทารกสูตรโปรตีนจากพืช เช่น ถั่วเหลือง ข้าว และอื่นๆ - อาหารทารกสูตรปราศจากแลคโตส - อาหารทารกสูตรโปรตีนจากสัตว์ เช่น แพะ กระบือ และอื่นๆ
13.1.2	**นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก** นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปและเด็กเล็กอายุ 1-3 ปี ซึ่งอาจเป็นกรดอะมิโน โปรตีนจากถั่วเหลือง โปรตีนที่ผ่านการย่อยแล้ว (Hydrolyzed protein) โปรตีนจากนม หรือโปรตีนจากแหล่งอื่นเป็นส่วนประกอบหลักโดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปพร้อมบริโภค หรือผงซึ่งจะต้องมีการคืนรูปก่อนบริโภค ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด 13.1.3	- นมผงดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปและเด็กเล็กอายุ 1-3 ปี - นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องชนิดพร้อมบริโภค สำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปและเด็กเล็กอายุ 1-3 ปี - นมดัดแปลง/อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก สูตร hydrolyzed milk protein - อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กสูตรโปรตีนจากพืช เช่น ถั่วเหลือง ข้าว และอื่นๆ

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
		- อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กสูตรปราศจากแลคโตส - อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กสูตรโปรตีนจากสัตว์ เช่น แพะ กระบือ และอื่นๆ
13.1.3	**อาหารทางการแพทย์สำหรับทารก** อาหารสำหรับทารกอายุไม่เกิน 12 เดือนที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษที่ผลิตขึ้นโดยกรรมวิธี หรือสูตรเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษของทารกและอาจใช้ภายใต้คำแนะนำของบุคลากรทางการแพทย์สำหรับทารกที่มีข้อจำกัดหรือผิดปกติในการบริโภค การย่อย การดูดซึม กระบวนการเมตาบอลิสม หรือสำหรับทารกที่มีความจำเป็นทางการแพทย์ ซึ่งต้องการโภชนาการเป็นพิเศษ ที่ไม่สามารถจัดการได้ด้วยการดัดแปลงอาหารทั่วไป หรืออาหารที่มีโภชนาการพิเศษเฉพาะกลุ่มอื่นๆ (other food for special dietary use) หรือใช้บริโภคร่วมกันทั้งสองอย่าง	- อาหารสำหรับทารกที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ - อาหารทารกสูตรพิเศษสำหรับภูมิแพ้หรือลดความเสี่ยงภูมิแพ้ - นมดัดแปลง/อาหารทารกสูตรสำหรับ colic condition - นมดัดแปลง/อาหารทารกสูตรสำหรับ preterm/ low birth weight/post discharge - นมดัดแปลง/อาหารทารกสูตรสำหรับ malnutrition (e.g. high energy completed formula) - นมดัดแปลง/อาหารทารกสูตรสำหรับ malabsorbtion/ maldigestion
13.2	**อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก** อาหารสำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปถึง 12 เดือนและเด็กเล็กอายุ 1 ปีขึ้นไปถึง 3 ปี ที่ใช้สร้างความคุ้นเคยในการบริโภคอาหารทั่วไปให้แก่ทารกและเด็กเล็ก โดยอาจอยู่ในรูปแบบพร้อมบริโภคในลักษณะต่างๆ เช่น ดูด กิน ขบเคี้ยว ดื่ม เป็นต้น หรืออยู่ในรูปแบบชิ้น ผง เข้มข้น หรือรูปแบบอื่นๆ โดยอาจนำไปผสมหรือละลายกับน้ำ นม หรือของเหลวอื่นที่เหมาะสมอื่นก่อนบริโภคก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด 13.1.1, ผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ตามหมวด 13.1.2 และ ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารก ตามหมวด 13.1.3	- อาหารเสริมฟักทองผสมนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก - ข้าวโพดและมันฝรั่งบด สำหรับทารกและเด็กเล็ก - ตับไก่ซอสส้ม อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก - สตูไก่และมะเขือเทศ อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก - ขนมขบเคี้ยว/ขนมอบกรอบสำหรับทารกและเด็กเล็ก - พาสต้า หรืออาหารที่เป็นเส้นสำหรับเด็กเล็ก - อาหารพร้อมบริโภคหรืออาหารที่ต้องมีการเตรียมหรือผสมก่อนบริโภค โดยที่บนฉลากระบุอายุหรือรูปภาพหรือข้อความที่สื่อว่าใช้สำหรับทารกและเด็กเล็ก เช่น ผลไม้อบแห้ง/ผลไม้ในน้ำเชื่อม, เนื้อสัตว์อบแห้ง/เนื้อสัตว์บดพร้อมบริโภค โยเกิร์ต/โยกิร์ตอบกรอบที่มีกลุ่มผู้บริโภคเป็นทารกและเด็กเล็ก

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
13.3	**อาหารทางการแพทย์** อาหารสำหรับผู้ป่วยที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ที่ผลิตขึ้นโดยกรรมวิธีหรือสูตรเฉพาะ เพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษของผู้ป่วยและอาจใช้ภายใต้คำแนะนำของบุคลากรทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่มีข้อจำกัด หรือ มีความผิดปกติในการบริโภค การย่อย การดูดซึมกระบวนการเมตาบอลิสม หรือสำหรับผู้ป่วยที่มีความต้องการสารอาหารที่จำเป็นทางการแพทย์ที่ไม่สามารถจัดการโดยใช้เพียงวิธีการดัดแปลงอาหารปกติหรืออาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษหรือใช้บริโภคร่วมกันทั้งสองอย่าง ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็กตามหมวด 13.1	- อาหารสูตรกรดอะมิโนและภาวะแพ้โปรตีนสำหรับเด็ก - อาหารสำหรับเด็กที่มีระบบการย่อยผิดปกติและแพ้นมวัว - อาหารสำหรับเด็กรับประทานอาหารได้น้อยหรือที่มีภาวะเสี่ยงต่อการขาดสารอาหาร - อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก (6เดือน-3 ปี) ที่มีวัตถุประสงค์พิเศษทางการแพทย์ - อาหารสำหรับผู้ป่วยที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ - อาหารสำหรับผู้ที่มีภาวะขาดสารอาหารหรือเสี่ยงต่อการขาดสารอาหาร - อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคมะเร็ง/โรคเบาหวาน/โรคไต/โรคลมชัก/โรคตับ/ผู้ป่วยที่มีความผิดปกติด้านเมตาบอลิสม
13.4	**อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก** อาหารในรูปพร้อมบริโภค ซึ่งผลิตโดยกรรมวิธี สูตรหรือส่วนประกอบที่ใช้เฉพาะควบคุมหรือลดน้ำหนัก อาจเป็นอาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้บริโภคแทนอาหารปกติทั้งวันหรือใช้แทนอาหารบางมื้อ และหมายความรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ถูกลดพลังงานหรืออาหารที่ให้พลังงานต่ำ	- อาหารพร้อมบริโภคที่มีสูตรหรือส่วนประกอบที่ใช้เฉพาะควบคุมหรือลดน้ำหนัก - อาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้บริโภคแทนอาหารปกติทั้งวันหรือใช้แทนอาหารบางมื้อ - อาหารที่ถูกลดพลังงานหรืออาหารที่ให้พลังงานต่ำ - ผลิตภัณฑ์ทดแทนมื้ออาหาร - อาหารที่ลดน้ำตาล และ/หรือมีไขมันต่ำ - อาหารที่ใช้สารทดแทนน้ำตาลและ/หรือสารทดแทนไขมัน
13.5	**อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ** อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง หรือ อาหารที่ใช้สำหรับบุคคลผู้มีวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ทั้งในรูปของเหลว กึ่งของเหลว และของแข็ง ใช้สำหรับเป็นส่วนหนึ่งในการเสริมสารอาหารเพื่อให้เกิดความสมดุลด้านอาหารในการเสริมสร้างโภชนาการ แต่ไม่ได้มีจุดมุ่งหมายสำหรับการควบคุมน้ำหนักหรือมีจุดประสงค์ทางการแพทย์ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 13.1-13.4 และ 13.6	- อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ทั้งในรูปของเหลวและของแข็ง - อาหารสำหรับมารดามีครรภ์และให้นมบุตร - อาหารที่เหมาะสำหรับช่วงอายุ เช่น อาหารสำหรับวัยรุ่น/ วัยผู้สูงอายุ - อาหารสูตรครบถ้วน

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
13.6	**ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร** ผลิตภัณฑ์ที่ใช้รับประทานนอกเหนือจากการรับประทานอาหารตามปกติ เพื่อประโยชน์ทางด้านส่งเสริมสุขภาพมีสารอาหารเช่น วิตามิน แร่ธาตุ เป็นต้น หรือสารอื่นเป็นองค์ประกอบในปริมาณที่ปลอดภัยในการบริโภคระยะยาว มีรูปแบบที่มิใช่รูปแบบอาหารตามปกติเช่น รูปแบบแคปซูล เม็ด ผง หรือของเหลวเป็นต้น และมีการกำหนดปริมาณให้รับประทาน	- ผลิตภัณฑ์น้ำมันปลาชนิดแคปซูล - ผลิตภัณฑ์วิตามินรวมแบบน้ำเชื่อม - ผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัดแบบผง - ผลิตภัณฑ์แคลเซียมชนิดเม็ด
14.0	**เครื่องดื่ม**	
14.1	**เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์** เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ได้แก่ น้ำ ตามหมวด 14.1.1 น้ำผลไม้และน้ำผัก ตามหมวด 14.1.2 น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3 เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4 และกาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรและเครื่องดื่มร้อนจากธัญชาติชนิดต่างๆ ตามหมวด14.1.5 ทั้งนี้อาจมีแอลกอฮอล์ที่เกิดจากการหมักได้ไม่เกินร้อยละ 0.5	
14.1.1	**น้ำ** น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำบริโภครวมถึงน้ำโซดา	
14.1.1.1	**น้ำแร่ธรรมชาติและน้ำจากแหล่งธรรมชาติ** น้ำที่ได้โดยตรงจากแหล่งน้ำที่เกิดขึ้นเองโดยธรรมชาติ และมีแร่ธาตุต่างๆ อยู่ตามคุณสมบัติสำหรับแหล่งน้ำนั้นๆ การบรรจุจะต้องกระทำภายในบริเวณแหล่งน้ำธรรมชาติแหล่งนั้นๆ เท่านั้น โดยคุณลักษณะของน้ำแร่และน้ำจากแหล่งธรรมชาติจะมีเกลือแร่ ธาตุอาหารรอง (trace elements) หรือองค์ประกอบอื่นๆ ตามแหล่งน้ำนั้นๆ น้ำแร่ธรรมชาติ อาจมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์อยู่แล้วจากแหล่งน้ำตามธรรมชาตินั้น หรือเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์จากแหล่งอื่น หรือมีการปรับลดปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ให้น้อยลง หรือเป็นน้ำที่ไม่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ก็ได้ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำแร่ธรรมชาติ	- น้ำแร่ธรรมชาติและน้ำจากแหล่งธรรมชาติ

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
14.1.1.2	**น้ำบริโภคและน้ำโซดา** น้ำบริโภคเป็นน้ำที่มิได้เป็นน้ำจากแหล่งธรรมชาติ ตามหมวด 14.1.1.1 กระบวนการผลิตอาจปรับคุณภาพน้ำโดยการกรอง การฆ่าเชื้อ หรือวิธีอื่นที่เหมาะสม อาจมีการเติมก๊าซออกซิเจนหรือก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท <u>ไม่รวมถึง</u> น้ำที่มีการแต่งกลิ่นรส ซึ่งจัดเป็นเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4	- น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - น้ำแข็ง - น้ำโซดา - น้ำบริโภคที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ เช่น สปาร์กลิงวอเตอร์ (Sparkling water) - น้ำบริโภคที่มีการเติมก๊าซออกซิเจน - น้ำเพียวริฟายน์ (Purified water)
14.1.2	**น้ำผลไม้และน้ำผัก** ได้แก่ น้ำผลไม้ ตามหมวด 14.1.2.1 และน้ำผัก ตามหมวด 14.1.2.2 สำหรับเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของผักและผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก จัดเป็นเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4	
14.1.2.1	**น้ำผลไม้** น้ำผลไม้ที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภคเตรียมได้จากส่วนที่รับประทานได้ของผลไม้ผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสมที่จะสามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพ เคมี คงกลิ่นและรสชาติที่ดีและคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ชนิดนั้นไว้ ซึ่งอาจมีลักษณะใสหรือขุ่นก็ได้อาจมีการเติมเนื้อผลไม้ชนิดนั้นๆ ลงไปด้วย สามารถแบ่งได้ 3 ลักษณะ ได้แก่ 1. น้ำผลไม้ที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น บีบ คั้น เป็นต้น 2. น้ำผลไม้ที่ได้จากคืนรูปน้ำผลไม้เข้มข้นโดยใช้น้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ทั้งนี้น้ำผลไม้ที่ได้จากคืนรูปน้ำผลไม้เข้มข้นจะต้องมีปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) ไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars;CODEX STAN 247-2005) หรือ ตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากรณีที่ไม่มีค่า Brix level กำหนดไว้เฉพาะในภาคผนวกให้คำนวณจากปริมาณของแข็งที่อยู่ในน้ำผลไม้เข้มข้นที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิต 3. น้ำผลไม้ที่ได้จากการใช้น้ำในกระบวนการสกัดผลไม้ดังต่อไปนี้ (1) ผลไม้ที่ไม่สามารถสกัดน้ำได้โดยวิธีทางกายภาพ (2) ผลไม้แห้ง โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในสภาพเข้มข้นหรือคืนรูปทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ที่คืนรูป	- น้ำผลไม้ที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพเช่น น้ำส้ม น้ำมะนาวน้ำสับปะรด น้ำผลไม้รวม น้ำมะพร้าว น้ำมะม่วง น้ำแอปเปิ้ล น้ำส้มผสมน้ำมะม่วง โดยกระบวนการบีบคั้น เป็นต้น - น้ำผลไม้ที่ได้จากคืนรูปน้ำผลไม้เข้มข้นเช่นน้ำส้มจากน้ำส้มเข้มข้น - น้ำผลไม้ที่ได้จากการใช้น้ำในกระบวนการสกัดผลไม้ที่ไม่สามารถสกัดน้ำได้โดยวิธีทางกายภาพ หรือผลไม้แห้ง เช่น น้ำบ๊วย น้ำลูกพรุน (ทำจากลูกพรุนแห้ง) น้ำลำไย (ทำจากลำไยแห้ง)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
	แล้วจะต้องมีปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) ไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars;CODEX STAN 247-2005) หรือ ตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	
14.1.2.2	**น้ำผัก** น้ำผักที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภคเตรียมได้จากกรรมวิธีที่เหมาะสมที่จะสามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพ เคมี คงกลิ่นและรสชาติที่ดีและคุณค่าทางโภชนาการของผักชนิดนั้นไว้ อาจเป็นน้ำผักชนิดเดียว หรือสองชนิดขึ้นไป ซึ่งอาจมีลักษณะใสหรือขุ่นก็ได้อาจมีเนื้อผักชนิดนั้นๆ ด้วย โดยอาจเป็นน้ำจากผักชนิดเดียว หรือน้ำผักรวม สามารถแบ่งได้ 2 ลักษณะ ได้แก่ 1. น้ำผักที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น บีบ คั้น บด เป็นต้น 2. น้ำผักที่ได้จากคืนรูปน้ำผักเข้มข้นโดยใช้น้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	- น้ำผักที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น น้ำอ้อย - น้ำผักที่ได้จากคืนรูปน้ำผักเข้มข้น เช่น น้ำแครอท จากน้ำ แครอทเข้มข้น
14.1.2.3	**น้ำผลไม้เข้มข้น** น้ำผลไม้ตามหมวด 14.1.2.1 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ ส่งผลทำให้ปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) เพิ่มขึ้นอย่างน้อยร้อยละ 50 เมื่อเปรียบเทียบกับน้ำผลไม้ชนิดเดียวกันที่ได้จากคืนรูปน้ำผลไม้เข้มข้น ซึ่งใช้กรรมวิธีที่สามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพและเคมี โดยยังคงกลิ่นและรสชาติที่ดี และคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ไว้ได้ อาจทำให้มีสารที่ให้กลิ่นหรือมีองค์ประกอบของสารที่ให้กลิ่นระเหยได้เช่นเดียวกับผลไม้ที่ใช้ผลิตด้วยวิธีทางกายภาพ อาจมีการเติมเนื้อผลไม้หรือกลิ่นรสของผลไม้ชนิดนั้นๆ ลงไปหรือในกระบวนการผลิตน้ำผลไม้เข้มข้นอาจจะนำน้ำที่สกัดเนื้อผลไม้ ที่ได้จากการบีบเอาน้ำผลไม้ออกแล้ว มาเติมลงในน้ำผลไม้ชนิดนั้นๆ ก่อนผ่านกระบวนการทำให้เข้มข้น และผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจจะอยู่ในรูปของเหลว ของเหลวเข้มข้นหรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์พร้อมดื่มโดยการเติมน้ำลงไป	- น้ำส้มเข้มข้นแช่แข็ง - น้ำมะนาวเข้มข้น - น้ำสตรอเบอรีเข้มข้น - น้ำแบล็คเคอร์แรนต์เข้มข้น - น้ำทับทิมเข้มข้น
14.1.2.4	**น้ำผักเข้มข้น** น้ำผักชนิดเข้มข้นได้มาจากการนำน้ำผักมาแยกเอาน้ำออก อาจอยู่ในรูปของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็ง ใช้สำหรับทำผลิตภัณฑ์พร้อมดื่มโดยการเติมน้ำลงไป	น้ำผักตามหมวด 14.1.2.2 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ เช่น น้ำแครอทเข้มข้น เป็นต้น

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
14.1.3	**น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า** น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้าได้จากการนำเนื้อผลไม้บด น้ำผลไม้ น้ำผลไม้เข้มข้น หรือ น้ำผักน้ำผักเข้มข้นมาผสมกับน้ำ น้ำตาล น้ำผึ้ง สารให้ความหวานแทนน้ำตาล ได้แก่ น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3.1 น้ำผักชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3.2	
14.1.3.1	**น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า** น้ำผลไม้ตามหมวด 14.1.2.1 และ 14.1.2.3 หรือส่วนผสมของน้ำผลไม้ทั้ง 2 หมวดดังกล่าว ที่อาจมีการเติมน้ำและ/หรือสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่อนุญาตไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหารรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มิได้ผ่านกระบวนการหมักแต่อาจเกิดกระบวนการหมักขึ้นได้เองเมื่อเติมน้ำโดยอาจมีการเติมสารให้ความหวานข้างต้นด้วยหรือไม่ก็ได้ นอกจากนี้อาจมีการเติมเนื้อผลไม้หรือกลิ่นรสของผลไม้ชนิดนั้นๆ ที่ได้จากวิธีทางกายภาพหรือสกัดด้วยน้ำลงไป โดยอาจเป็นผลไม้ชนิดเดียวหรือหลายชนิดผสมกันก็ได้ ทั้งนี้ร้อยละโดยปริมาณของน้ำผลไม้จะต้องไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า(Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) หรือตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	- น้ำพีชชนิดเนคต้า - น้ำแพร์ชนิดเนคต้า - น้ำแอปเปิ้ลผสมน้ำสับปะรด - น้ำกีวีผสมน้ำแอปเปิ้ลและน้ำองุ่น
14.1.3.2	**น้ำผักชนิดเนคต้า** น้ำผักตามหมวด 14.1.2.2 หรือ 14.1.2.4 หรือส่วนผสมของน้ำผักทั้ง 2 หมวดดังกล่าว ที่อาจมีการเติมน้ำและ/หรือสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือ สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่อนุญาตไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ทั้งนี้อาจมีการเติมเนื้อหรือกลิ่นรสของน้ำผักนั้นๆ โดยอาจเป็นน้ำจากผักชนิดเดียว หรือน้ำผักรวม	- น้ำผักรวม
14.1.3.3	**น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น** น้ำผลไม้ชนิดเนคต้าตามหมวด 14.1.3.1 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจอยู่ในรูปของเหลวของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมน้ำผลไม้ชนิดเนคต้าพร้อมดื่มโดยการเติมน้ำลงไป	- น้ำลูกแพร์ชนิดเนคต้าเข้มข้น - น้ำพีชชนิดเนคต้าเข้มข้น

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
14.1.3.4	**น้ำผักเนคต้าเข้มข้น** น้ำผักชนิดเนคต้าตามหมวด 14.1.3.2 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจอยู่ในรูปของเหลว ของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมน้ำผักชนิดเนคต้าพร้อมดื่ม โดยการเติมน้ำลงไป	- น้ำผักรวมชนิดเข้มข้น
14.1.4	**เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส** เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ทั้งที่มีและไม่มีการเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ อาจเป็นชนิดเหลว เข้มข้นหรือผงก็ได้ ตัวอย่างเช่น เครื่องดื่มที่มีน้ำผักหรือน้ำผลไม้เป็นส่วนประกอบ เครื่องดื่มเกลือแร่เครื่องดื่มที่มีชาหรือกาแฟ เป็นส่วนประกอบ เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน เครื่องดื่มสมุนไพร เป็นต้น	
14.1.4.1	**เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ** เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก (water base) และมีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์โดยอาจมีการเติมสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือ สารให้ความหวานแทนน้ำตาล หรือวัตถุเจือปนอาหารอื่นด้วย อาจมีลักษณะใส หรือ ขุ่น อาจเติมชิ้นอาหาร เช่น เนื้อผลไม้ อาจเป็นชนิดปกติหรือลดพลังงาน และอาจมีสารอาหาร, วิตามิน, แร่ธาตุ, อาหารอื่นเป็นส่วนประกอบ	- เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ เช่น น้ำอัดลมชนิดต่างๆ น้ำโซดาแต่งกลิ่น เครื่องดื่มอัดลมผสมนมเปรี้ยวหรือกลิ่นรสนมเปรี้ยว น้ำหวานอัดก๊าซกลิ่นรสต่างๆ เครื่องดื่มผสมโซดา เครื่องดื่มรูทเบียร์ เป็นต้น - เครื่องดื่มเกลือแร่ที่มีการอัดก๊าซ (Electrolyte Beverage) สำหรับผู้ที่เสียเหงื่อ, เครื่องดื่มสำหรับผู้ออกกำลังกาย (Sport Drink), เครื่องดื่มปรับสมดุลย์เกลือแร่ (Isotonic Drink) - เครื่องดื่มให้พลังงาน (Energy Drink) ที่มีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ และมีสารอาหารในปริมาณสูงและมีส่วนประกอบอื่นตามที่กฎหมายกำหนด (เช่นคาเฟอีน ทอรีน คาร์นิทีน) เป็นต้น - เครื่องดื่มที่มีพืช ผัก ผลไม้ หรือสมุนไพรเป็นส่วนประกอบ เช่น น้ำรส....(ผลไม้, ผัก).....% อัดก๊าซ, น้ำผลไม้แต่งกลิ่นรสอัดก๊าซเป็นต้น - เครื่องดื่มชา/กาแฟ แต่งกลิ่นรส อัดก๊าซ

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
14.1.4.2	**เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ** เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดเหลว ที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก (water base) และไม่มีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ อาจมีลักษณะใสหรือขุ่น รวมทั้งอาจเติมเนื้อผลไม้ หรือเติมสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือสารที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล และอาจมีสารอาหาร, วิตามิน,แร่ธาตุ, อาหารอื่น เป็นส่วนประกอบได้	- เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส เช่น เครื่องดื่มกลิ่นโคล่า กลิ่นส้ม กลิ่นกุหลาบ,น้ำหวานแต่งกลิ่นรส (เช่น น้ำแต่งกลิ่นรสมะนาวหรือส้ม), เครื่องดื่มผสมนมเปรี้ยวหรือกลิ่นรสนมเปรี้ยว เป็นต้น - เครื่องดื่มที่มีพืช ผัก หรือผลไม้เป็นส่วนประกอบ เช่น เครื่องดื่มน้ำรส....(ผลไม้, ผัก).....%, น้ำผลไม้แต่งกลิ่นรส, น้ำแครอตแต่งกลิ่นรส, เครื่องดื่มผักผสม....., น้ำผักแต่งกลิ่นรส, น้ำเก็กฮวย, น้ำกระเจี๊ยบ, เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสผสมแมงลักเป็นต้น - เครื่องดื่มที่มีจุลินทรีย์กลุ่มแลกติก (lactic acid beverage) - เครื่องดื่มชาหรือกาแฟ พร้อมดื่มที่มีการปรุงแต่งรส เช่น กาแฟกระป๋องพร้อมดื่ม (แต่งกลิ่น), ชาปรุงสำเร็จชนิดเหลว, ชาปรุงสำเร็จชนิดพร้อมบริโภค (แต่งกลิ่น), กาแฟปรุงสำเร็จชนิดพร้อมบริโภค (แต่งกลิ่น) เป็นต้น - เครื่องดื่มที่มีสมุนไพรเป็นส่วนประกอบ เช่น iced tea, ชาแต่งกลิ่นรสผลไม้, เครื่องดื่มผสมชาแต่งกลิ่นรสผลไม้, chilled canned cappuccino drink, น้ำสมุนไพรแต่งกลิ่นรส, เครื่องดื่มตรีผลา, ชาสมุนไพรปรุงสำเร็จชนิดเหลวเป็นต้น - เครื่องดื่มเกลือแร่ (Electrolyte Beverage), เครื่องดื่มสำหรับผู้ที่เสียเหงื่อ, เครื่องดื่มสำหรับผู้ออกกำลังกาย (Sport Drink), เครื่องดื่มปรับสมดุลย์เกลือแร่ (Isotonic Drink) เป็นต้น - เครื่องดื่มให้พลังงาน (Energy Drink) ที่ไม่มีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ และมีสารอาหารในปริมาณสูงและมีส่วนประกอบอื่นๆ (เช่นคาเฟอีน ทอรีน คาร์นิทีน) - เครื่องดื่มน้ำอัลมอนด์

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
14.1.4.3	**เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง** เครื่องดื่มชนิดผง หรือน้ำเชื่อม หรือของเหลวเข้มข้น หรือของเหลวเข้มข้น แช่แข็ง รวมถึงเครื่องดื่มน้ำผักหรือน้ำผลไม้ผงที่มีองค์ประกอบอื่น นอกเหนือจากสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล ซึ่งอาจมีการแต่งกลิ่นรสด้วยหรือไม่ก็ได้ เพื่อใช้สำหรับทำเครื่องดื่มชนิดเหลวพร้อมบริโภค ตามหมวด 14.1.4.1 และ 14.1.4.2 ด้วยการเติมน้ำหรือน้ำอัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์	- น้ำหวานชนิดเข้มข้น (fountain syrup) เช่น น้ำหวานเข้มข้นกลิ่นโคล่า เป็นต้น - น้ำหวานชนิดเข้มข้นแต่งกลิ่นผลไม้หรือรสผลไม้ - น้ำหวานรสผลไม้ชนิดแห้งหรือแช่แข็ง - เครื่องดื่มเข้มข้นหรือหัวเชื้อเครื่องดื่มแต่งกลิ่นหรือรสชนิดผงหรือแช่ยือกแข็ง - เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดผงมีคาเฟอีนจากธรรมชาติและทอรีน - ชาปรุงสำเร็จชนิดผง ชาผงแต่งกลิ่นผลไม้ - เครื่องดื่มกลิ่นผลไม้ชนิดผงผสมอะมิโน - กาแฟเข้มข้นผสมนม - กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง (แต่งกลิ่น)
14.1.5	**กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้** ผลิตภัณฑ์อาจเป็นชนิดพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูป หรือชนิดเข้มข้น เมล็ดกาแฟคั่วสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์กาแฟ และเครื่องดื่มชา ชาสมุนไพรที่มีรูปแบบการบริโภคชงร้อน (infusion) <u>ไม่รวมถึง</u> เครื่องดื่มโกโก้ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.1.4 และ โกโก้ผง ตามหมวด 05.1.1	- เครื่องดื่มสมุนไพรหรือพืชชนิดชงดื่ม หรือชาชงสมุนไพร เช่น Chicory-based hot beverage (postum) ชาข้าว ชา - กาแฟไม่ปรุงแต่ง เช่น กาแฟพร้อมดื่ม กาแฟผง กาแฟบด 100 % กาแฟปรุงสำเร็จชนิดพร้อมบริโภค (ไม่แต่งกลิ่น) เป็นต้น - ชาใบ, ชาซอง, Infusion, Herbal infusion, Concentrate coffee extract, ชา+ข้าวคั่ว (Rice tea), กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง (ไม่แต่งกลิ่น), ชาปรุงสำเร็จชนิดผง (ไม่แต่งกลิ่น), ชาปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (ไม่แต่งกลิ่น) เป็นต้น - ชาผงสำเร็จรูป (instant tea) ผสมข้าวคั่ว - เครื่องดื่มธัญญาพืช 100% เช่น ถั่วแดง ถั่วดำ ลูกเดือย ข้าวกล้องงอก เป็นต้น

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
14.2	**เครื่องดื่มแอลกอฮอล์** เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่สกัดแอลกอฮอล์ออก และเครื่องดื่มที่มีแรงแอลกอฮอล์ต่ำ	
14.2.1	**เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์** เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมัก (Brewed) ด้วยเมล็ดข้าวบาร์เลย์ที่งอก (มอลต์) ฮอพ (hops) ยีสต์ และน้ำ	
14.2.2	**ไซเดอร์และเพอร์รี่** ไซเดอร์ (Cider) เป็นไวน์ผลไม้ที่ได้จากแอปเปิ้ล เพอร์รี่ (Perry) เป็นไวน์ผลไม้ที่ได้จากลูกแพร์ รวมถึงไซเดอร์และเพอร์รี่ ชนิดที่มีก๊าซ	
14.2.3	**ไวน์องุ่น** เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมักองุ่นสดทั้งลูกหรือองุ่นบดหรือน้ำองุ่น	
14.2.3.1	**ไวน์องุ่นชนิดไม่มีฟอง** ไวน์องุ่น (เช่น ไวน์ขาว ไวน์แดง ไวน์โรเซ่หรือไวน์สีชมพู) ชนิดที่มีปริมาณคาร์บอนไดออกไซด์ไม่เกิน 0.4 กรัม/100 มิลลิลิตร หรือ 4000 มิลลิกรัม/กิโลกรัม (ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส)	
14.2.3.2	**ไวน์องุ่นชนิดมีฟอง** ไวน์องุ่นชนิดที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่เกิดขึ้นในระหว่างกระบวนการหมักในขวดหรือภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือได้จากการเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์บางส่วนหรือทั้งหมด	
14.2.3.3	**ไวน์องุ่นชนิดฟอร์ติไฟด์ ไวน์เหล้าองุ่น และไวน์หวานจากองุ่น** ไวน์องุ่นที่ได้จากการหมักน้ำองุ่นที่มีปริมาณน้ำตาลสูง หรือนำไวน์องุ่นมาผสมกับน้ำองุ่นเข้มข้น หรือนำไวน์องุ่นมาผสมแอลกอฮอล์ชนิดรับประทานได้ รวมถึงไวน์องุ่นหวาน หรือไวน์ที่ดื่มพร้อมของหวาน	
14.2.4	**ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น** ไวน์ที่ทำจากผลไม้ชนิดอื่นที่ไม่ใช่องุ่น แอปเปิ้ล และลูกแพร์ ทั้งชนิดที่อัดก๊าซ และไม่มีก๊าซ	
14.2.5	**สุราและไวนีที่ทำจากน้ำผึ้ง** เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมักน้ำผึ้ง อาจมีการเติมมอลต์ (malt) หรือเครื่องเทศหรือไม่ก็ได้	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
14.2.6	**สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี** เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ผ่านการกลั่น และมีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี มักจะทำมาจากธัญชาติ (เช่น ข้าวโพด ข้าวบาร์เลย์ หรือข้าวฟ่าง เป็นต้น) พืชหัว (เช่น มันฝรั่ง) ผลไม้ (เช่น องุ่น หรือ เบอร์รี่ เป็นต้น) หรือน้ำอ้อย	
14.2.7	**เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส** เครื่องดื่มแอลกอฮอล์อื่นๆ ที่ไม่ได้กำหนดมาตรฐานไว้ ผลิตภัณฑ์โดยส่วนใหญ่มักมีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 15 ดีกรี ยกเว้น ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นบางชนิดที่มีแรงแอลกอฮอล์สูงถึง 24 ดีกรี	
15.0	**ขนมขบเคี้ยว**	
15.1	**ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้งหรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก** ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ช (จากหัวและรากของพืช) เป็นส่วนประกอบหลักทั้งที่ไม่แต่งกลิ่นรสและที่แต่งกลิ่นรส	- มันฝรั่งทอดหรืออบกรอบ - ขนมอบพองรูปทรงต่างๆ ผ่านกระบวนการ Extrusion - ข้าวโพดคั่ว (Popcorn) - แครกเกอร์ข้าว หรือ ข้าวเกรียบ (Rice crackers) - ข้าวแต๋น ข้าวตัง ข้าวซอยตัด ทองม้วนกรอบ - ธัญชาติทอดหรืออบกรอบปรุงแต่งรส เช่น ลูกเดือยทอดหรืออบกรอบปรุงแต่งกลิ่นรส เป็นต้น - ขนมขาไก่ปรุงแต่งรส - ขนมขบเคี้ยวที่ทำจากบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปปรุงรส
15.2	**ขนมขบเคี้ยวที่มี ถั่ว เป็นส่วนประกอบหลัก หรือเมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรสเป็นส่วนประกอบหลัก** ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดจากถั่วทั้งเมล็ด แปรรูป (เช่น อบแห้ง อบ คั่ว เคลือบ หรือต้ม) และผลิตภัณฑ์จากเมล็ดพืช แบบทั้งเปลือกหรือแกะเปลือกหรือผ่าซีกหรือหั่นสไลซ์หรือกระบวนการแปรรูปต่างๆ ใส่เกลือหรือไม่ใส่เกลือ ทั้งที่ไม่แต่งกลิ่นรสและที่แต่งกลิ่นรส รวมถึงขนมขบเคี้ยวที่มีส่วนผสมของถั่วต่างๆ ร่วมกับ ผลไม้แห้ง ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ เพื่อบริโภคเป็นขนมขบเคี้ยว <u>ไม่รวมถึง</u> ถั่วเคลือบช็อกโกแลตตามหมวด 05.1.4 และเมล็ดถั่วเคลือบผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5	- อัลมอนด์ เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ แมคคาดีเมีย พิชทาชิโอ เมล็ดถั่วเคลือบด้วยโยเกิร์ต- ธัญชาติ/ธัญพืช- และน้ำผึ้ง - ถั่วทอดกลอย ถั่วตัด - เมล็ดฝักทอง เมล็ดดอกทานตะวัน เมล็ดแตงโม - ถั่วลิสงปรุงรสต้มยำ - อาหารขบเคี้ยวที่มีส่วนผสมของผลไม้แห้ง เมล็ดถั่ว และธัญชาติ เช่น ส่วนผสมเทรล (Trail mixes) เป็นต้น

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
15.3	**ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก** ขนมขบเคี้ยวหรือแครกเกอร์ที่มีส่วนประกอบของปลาหรือสัตว์น้ำอื่น อาจแต่งกลิ่นรสปลาหรือรสสัตว์น้ำอื่นๆ ไม่รวมถึง ปลาแห้งปลาหมึกบด/อบกรอบที่อาจบริโภคเป็นอาหารขบเคี้ยว ตามหมวด 09.2.5 และอาหารขบเคี้ยวจากเนื้อสัตว์อื่นๆ เช่น เนื้อแผ่น ตามหมวด 08.3.1.2	- ข้าวเกรียบปลา/ข้าวเกรียบกุ้ง - ปลาเส้น - ปลาแผ่นอบกรอบ
16.0	**อาหารเตรียมสำเร็จ** ผลิตภัณฑ์อาหารอื่นที่นอกเหนือจากหมวด 1-15 โดยมีลักษณะของอาหารที่เตรียมจากส่วนประกอบหลากหลายชนิดรวมกัน เช่น เนื้อสัตว์ ซอส ธัญชาติ ชีส ผัก เป็นต้น เพื่อจัดให้เป็นอาหารเมนูชนิดใดชนิดหนึ่ง (one dish) โดยอาหารเตรียมสำเร็จอาจต้องมีการเตรียมก่อนการบริโภค เช่น การให้ความร้อน (Heating) การละลาย (Thawing) การเติมน้ำ (Rehydrating)	- อาหารปรุงสำเร็จ พร้อมบริโภคหรือมีการเตรียมก่อนบริโภคเล็กน้อย เช่น พิซซ่าแช่เยือกแข็ง ข้าวผัดแช่เยือกแข็ง แกงเขียวหวานพร้อมบริโภคใน ถุง pouch พะโล้หมูสามชั้นพร้อมไข่ ไข่ทรงเครื่อง (ประกอบด้วยไข่ ผัก เนื้อสัตว์) ไข่ลูกเขยราดซอสมะขาม เป็นต้น

หมายเหตุ: * รายละเอียดที่กำหนดไว้ เป็นเพียงการยกตัวอย่างเพื่อให้เกิดความเข้าใจที่ง่ายขึ้น ทั้งนี้ ให้พิจารณาคำอธิบายในแต่ละชนิดอาหารเป็นสำคัญ

บัญชีหมายเลข ๗
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)

ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้**<u>เฉพาะที่มีการเปลี่ยนแปลง</u>**จากประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๙ พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕)

ACESULFAME POTASSIUM (แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม)

INS: 950 ชื่ออื่น: Acesulfame K หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	350	188,XS319	2563
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	200	144,188,XS36, XS92,XS95, XS165,XS166, XS167,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS244,XS292, XS311,XS312, XS315	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	200	144,188,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	144,188,XS3, XS37,XS70, XS90,XS94, XS119	2563

ACETIC ACID, GLACIAL (กรดแอซีติก)

INS: 260 ชื่ออื่น: Acetic acid; Ethanoic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	437,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน)

INS: 472a ชื่ออื่น: Acetic acid esters of mono- and diglycerides; Acetoglycerides; Acetylated mono- and diglycerides หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต)

INS: 1422 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1414 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

ACETYLATED OXIDIZED STARCH (แอซีทิเลเทดออกซิไดซด์สตาร์ช)

INS: 1451 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

ACID-TREATED STARCH (แอซิดทรีเทดสตาร์ช)

INS: 1401 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

AGAR (อะการ์)

INS: 406 ชื่ออื่น: Agar-agar; Gelose; Japan agar; Bengal Isinglass; Ceylon Isinglass; Chinese Isinglass; Japanese Isinglass; Layor Carang หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

ALGINIC ACID (กรดแอลจินิก)

INS: 400 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332, XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

ALKALINE TREATED STARCH (แอลคาไลน์ทรีเทดสตาร์ช)

INS: 1402 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2559

ALLURA RED AC (แอลลูรา เรด เอซี)

INS: 129 ชื่ออื่น: CI Food Red 17; FD&C Red No.40; CI (1975) No.16035 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100	TH54	2563
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	300	183,TH62	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	300	382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	300	XS291	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	300	XS302	2563

ALPHA AMYLASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. **(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*แอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ*)**

INS: 1100(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
~~01.1.4~~	~~เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.3~~	~~นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.4.3~~	~~คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.4.4~~	~~ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.5~~	~~นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.6.1~~	~~เนยแข็งไม่บ่ม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.6.2~~	~~เนยแข็งบ่ม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.6.4~~	~~โพรเซสชีส~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.6.5~~	~~ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.7~~	~~ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.8.1~~	~~เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~02.2.2~~	~~ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~02.3~~	~~ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~02.4~~	~~ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~03.0~~	~~ไอศกรีมหวานเย็น~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.1.2~~	~~ผลไม้แปรรูป~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.2~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.3~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.4~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.5~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.6~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.8~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
~~08.2~~	~~ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~08.3~~	~~ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~08.4~~	~~ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~09.3~~	~~สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~09.4~~	~~สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~10.2.3~~	~~ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~

ALPHA AMYLASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. (เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*แอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
~~10.3~~	~~ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~10.4~~	~~ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~11.6~~	~~สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.2.1~~	~~เครื่องเทศที่ใช้ส่วนอื่น ยกเว้นใบ~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.2.2~~	~~เครื่องปรุงรส~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.3~~	~~น้ำส้มสายชูหมัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.4~~	~~มัสตาร์ด~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.5~~	~~ซุป~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.6~~	~~ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~	~~XS302~~	~~2563~~
~~12.7~~	~~สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.8~~	~~ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.9~~	~~เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.10~~	~~ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~13.3~~	~~อาหารทางการแพทย์~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~13.4~~	~~อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~13.5~~	~~อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~13.6~~	~~ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~14.1.4~~	~~เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~14.2.2~~	~~ไซเดอร์และเพอร์รี่~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~15.0~~	~~ขนมขบเคี้ยว~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS MEGATERIUM* EXPRESSED IN *BACILLUS SUBTILIS*
(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส เมกกาทีเรียม* ที่แสดงออกในเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)

INS: 1100(iv) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
~~01.1.4~~	~~เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.3~~	~~นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.4.3~~	~~คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.4.4~~	~~ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.5~~	~~นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.6.1~~	~~เนยแข็งไม่บ่ม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.6.2~~	~~เนยแข็งบ่ม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.6.4~~	~~โพรเซสชีส~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS MEGATERIUM* EXPRESSED IN *BACILLUS SUBTILIS*
(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส เมกกาทีเรียม* ที่แสดงออกในเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
~~01.6.5~~	~~ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.7~~	~~ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.8.1~~	~~เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~02.2.2~~	~~ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~02.3~~	~~ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~02.4~~	~~ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~03.0~~	~~ไอศกรีมหวานเย็น~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.1.2~~	~~ผลไม้แปรรูป~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.2~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.3~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.4~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.5~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.6~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.8~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
~~08.2~~	~~ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~08.3~~	~~ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~08.4~~	~~ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~09.3~~	~~สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~09.4~~	~~สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~10.2.3~~	~~ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~10.3~~	~~ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~10.4~~	~~ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~11.6~~	~~สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.2.1~~	~~เครื่องเทศที่ใช้ส่วนอื่น ยกเว้นใบ~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.2.2~~	~~เครื่องปรุงรส~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.3~~	~~น้ำส้มสายชูหมัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.4~~	~~มัสตาร์ด~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.5~~	~~ซุป~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.6~~	~~ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~	~~XS302~~	~~2563~~

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS MEGATERIUM* EXPRESSED IN *BACILLUS SUBTILIS*
(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส เมกกาทีเรียม* ที่แสดงออกในเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
~~12.7~~	~~สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.8~~	~~ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.9~~	~~เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.10~~	~~ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~13.3~~	~~อาหารทางการแพทย์~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~13.4~~	~~อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~13.5~~	~~อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~13.6~~	~~ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~14.1.4~~	~~เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~14.2.2~~	~~ไซเดอร์และเพอร์รี่~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~15.0~~	~~ขนมขบเคี้ยว~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS*
(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส สตีโรเทอร์โมฟิลัส*)

INS: 1100(ii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
~~01.1.4~~	~~เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.3~~	~~นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.4.3~~	~~คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.4.4~~	~~ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.5~~	~~นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.6.1~~	~~เนยแข็งไม่บ่ม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.6.2~~	~~เนยแข็งบ่ม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.6.4~~	~~โพรเซสชีส~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.6.5~~	~~ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.7~~	~~ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.8.1~~	~~เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~02.2.2~~	~~ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~02.3~~	~~ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~02.4~~	~~ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~03.0~~	~~ไอศกรีมหวานเย็น~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.1.2~~	~~ผลไม้แปรรูป~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS*
(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส สตีโรเทอร์โมฟิลัส*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
~~04.2.2.2~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.3~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.4~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.5~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.6~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.8~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
~~08.2~~	~~ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~08.3~~	~~ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~08.4~~	~~ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~09.3~~	~~สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~09.4~~	~~สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~10.2.3~~	~~ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~10.3~~	~~ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~10.4~~	~~ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~11.6~~	~~สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.2.1~~	~~เครื่องเทศที่ใช้ส่วนอื่น ยกเว้นใบ~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.2.2~~	~~เครื่องปรุงรส~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.3~~	~~น้ำส้มสายชูหมัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.4~~	~~มัสตาร์ด~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.5~~	~~ซุป~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.6~~	~~ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~	~~XS302~~	~~2563~~
~~12.7~~	~~สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.8~~	~~ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.9~~	~~เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.10~~	~~ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~13.3~~	~~อาหารทางการแพทย์~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~13.4~~	~~อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~13.5~~	~~อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS*
(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส สตีโรเทอร์โมฟิลัส*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
~~13.6~~	~~ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~14.1.4~~	~~เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~14.2.2~~	~~ไซเดอร์และเพอร์รี่~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~15.0~~	~~ขนมขบเคี้ยว~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS* EXPRESSED IN *BACILLUS SUBTILIS*
(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส สตีโรเทอร์โมฟิลัส*ที่แสดงออกในเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)
INS: 1100(v) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
~~01.1.4~~	~~เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.3~~	~~นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.4.3~~	~~คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.4.4~~	~~ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.5~~	~~นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.6.1~~	~~เนยแข็งไม่บ่ม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.6.2~~	~~เนยแข็งบ่ม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.6.4~~	~~โพรเซสชีส~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.6.5~~	~~ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.7~~	~~ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.8.1~~	~~เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~02.2.2~~	~~ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~02.3~~	~~ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~02.4~~	~~ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~03.0~~	~~ไอศกรีมหวานเย็น~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.1.2~~	~~ผลไม้แปรรูป~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.2~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.3~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.4~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.5~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.6~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.8~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS* EXPRESSED IN *BACILLUS SUBTILIS*
(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส สตีโรเทอร์โมฟิลัส*ที่แสดงออกในเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
~~08.2~~	~~ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~08.3~~	~~ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~08.4~~	~~ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~09.3~~	~~สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~09.4~~	~~สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~10.2.3~~	~~ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~10.3~~	~~ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~10.4~~	~~ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~11.6~~	~~สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.2.1~~	~~เครื่องเทศที่ใช้ส่วนอื่น ยกเว้นใบ~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.2.2~~	~~เครื่องปรุงรส~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.3~~	~~น้ำส้มสายชูหมัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.4~~	~~มัสตาร์ด~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.5~~	~~ซุป~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.6~~	~~ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~	~~XS302~~	~~2563~~
~~12.7~~	~~สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.8~~	~~ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.9~~	~~เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.10~~	~~ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~13.3~~	~~อาหารทางการแพทย์~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~13.4~~	~~อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~13.5~~	~~อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~13.6~~	~~ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~14.1.4~~	~~เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~14.2.2~~	~~ไซเดอร์และเพอร์รี่~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~15.0~~	~~ขนมขบเคี้ยว~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~

ALPHA-AMYLASE FROM *BACILLUS SUBTILIS* (เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)

INS: 1100(iii) ชื่ออื่น: Glycogenase หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
~~01.1.4~~	~~เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.3~~	~~นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.4.3~~	~~คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.4.4~~	~~ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.5~~	~~นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.6.1~~	~~เนยแข็งไม่บ่ม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.6.2~~	~~เนยแข็งบ่ม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.6.4~~	~~โพรเซสชีส~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.6.5~~	~~ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.7~~	~~ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.8.1~~	~~เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~02.2.2~~	~~ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~02.3~~	~~ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~02.4~~	~~ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~03.0~~	~~ไอศกรีมหวานเย็น~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.1.2~~	~~ผลไม้แปรรูป~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.2~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.3~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.4~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.5~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.6~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.8~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.2	แป้งและสตาร์ช	ปริมาณที่เหมาะสม	XS152	2563
~~08.2~~	~~ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~08.3~~	~~ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~08.4~~	~~ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~09.3~~	~~สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~09.4~~	~~สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~

ALPHA-AMYLASE FROM *BACILLUS SUBTILIS* (เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
~~10.2.3~~	~~ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~10.3~~	~~ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~10.4~~	~~ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~10.5~~	~~ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2563~~
~~11.6~~	~~สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.2.1~~	~~เครื่องเทศที่ใช้ส่วนอื่น ยกเว้นใบ~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.2.2~~	~~เครื่องปรุงรส~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.3~~	~~น้ำส้มสายชูหมัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.4~~	~~มัสตาร์ด~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.5~~	~~ซุป~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.6~~	~~ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~	~~XS302~~	~~2563~~
~~12.7~~	~~สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.8~~	~~ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.9~~	~~เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.10~~	~~ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~13.3~~	~~อาหารทางการแพทย์~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~13.4~~	~~อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~13.5~~	~~อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~13.6~~	~~ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~14.1.4~~	~~เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~14.2.2~~	~~ไซเดอร์และเพอร์รี่~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~15.0~~	~~ขนมขบเคี้ยว~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~

AMARANTH (อะมาแรนท์)

INS: 123 ชื่ออื่น: หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200	TH61	2563

AMMONIUM ALGINATE (แอมโมเนียมแอลจิเนต)

INS: 403 ชื่ออื่น: Ammonium salt of alginic acid หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

AMMONIUM CARBONATE (แอมโมเนียมคาร์บอเนต)

INS: 503(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

AMMONIUM CHLORIDE (แอมโมเนียมคลอไรด์)

INS: 510 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม	215	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2559

AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE (แอมโมเนียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

INS: 503(ii) ชื่ออื่น: Ammonium bicarbonate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

AMMONIUM HYDROXIDE (แอมโมเนียมไฮดรอกไซด์)

INS: 527 ชื่ออื่น: Ammonia solution; Strong ammonia solution; Aqueous ammonia หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

AMMONIUM SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID (เกลือแอมโมเนียมของกรดฟอสฟาทิดิก)

INS: 442 ชื่ออื่น: Ammonium phosphatides; Emulsifier YN; Mixed ammonium salts of phosphorylated glycerides หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	10000	101,TH63	2563

ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED (สารสกัดเมล็ดคำแสดที่มีบิกซิน)

INS: 160b(i) ชื่ออื่น: Annatto B; Annatto E; Orlean; Terre orellana; L. Orange; CI (1975) 75120 (Natural Orange 4) หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	20	8,TH39	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	20	8,TH47	2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	100	8,TH65	2563
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	200	8	2563
05.3	หมากฝรั่ง	300	8	2563
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	80	8	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	10	8,382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563

ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED (สารสกัดเมล็ดคำแสดที่มีนอร์บิกซิน)

INS: 160b(ii) ชื่ออื่น: Annatto C; Annatto F; Annatto G; Orlean; Terre orellana; L. Orange; CI (1975) 75120 (Natural Orange 4) หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
~~01.6.2~~	~~เนยแข็งบ่ม~~	~~50~~	~~185~~	~~2561~~
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	25	185,463	2563
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	30	185,440	2563
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	30	185,440,443	2563
05.2.3	นูกัตและมาร์ซิแพน	30	185	2563
05.3	หมากฝรั่ง	50	185	2563
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	25	185,446	2563

ASCORBIC ACID, L- (กรด*แอล*-แอสคอร์บิก)

INS: 300 ชื่ออื่น: Vitamin C, L-Ascorbic acid, Ascorbic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง , สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	410	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH58	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.2.1	แป้ง	300	472	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167,XS189, XS222,XS236, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50	72,242,315,TH35	2563

ASCORBYL ESTERS (กลุ่มแอสคอร์บิลเอสเตอร์)

INS: 304	Ascorbyl palmitate (แอสคอร์บิลแพลมิเทต) ชื่ออื่น: Vitamin C palmitate; L-ascorbyl palmitate	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น
INS: 305	Ascorbyl stearate (แอสคอร์บิลสเตียเรต) ชื่ออื่น: Vitamin C stearate; L-ascorbyl stearate	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	500	10,15,112,XS263, XS264,XS265, XS266,XS267, XS268,XS269, XS270,XS271, XS272,XS274, XS276,XS277	2563
12.6.4	ซอสใส	200	10,15,XS302	2563
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	10	72,187,TH33	2563
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50	72,187,315,TH35	2563
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	10	72,187,TH33	2563
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	200	15,187,TH34	2563

ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

INS: 951	ชื่ออื่น: Aspartyl phenylalanine methyl ester (APM)	หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	1000	191,XS319	2563
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	300	144,191,XS36, XS92,XS95, XS165,XS166, XS167,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS244,XS292, XS311,XS312, XS315	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	300	144,191,XS291	2563

ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	300	144,191,XS3, XS37,XS70, XS90,XS94, XS119	2563

ASPARTAME-ACESULFAME SALT (เกลือแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม)

INS: 962 ชื่ออื่น: Aspartame-acesulfame หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	350	113,XS319	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	200	113,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	113,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563

AZODICARBONAMIDE (เอโซไดคาร์โบนาไมด์)

INS: 927a ชื่ออื่น: Azobisformamide; Azodicarboxylic acid diamide หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.2.1	แป้ง	45	467	2563

AZORUBINE (เอโซรูบีน)

INS: 122 ชื่ออื่น: CI Food Red 3, Carmoisine, CI (1975) No. 14720 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100	TH54	2563
~~05.2~~	~~ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน~~	~~300~~		~~2559~~
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	50	441	2563
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	100		2563
05.2.3	นูกัตและมาร์ซิแพน	50		2563
05.3	หมากฝรั่ง	100		2563
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	300	447	2563

BEET RED (สีแดงหัวบีต)

INS: 162 ชื่ออื่น: Beetroot Red หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87,TH61	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

BENZOATES (กลุ่มเบนโซเอต)

INS: 210 Benzoic acid (กรดเบนโซอิก) หน้าที่: สารกันเสีย
ชื่ออื่น: Benzenecarboxylic acid; Phenylcarboxylic acid

INS: 211 Sodium benzoate (โซเดียมเบนโซเอต) หน้าที่: สารกันเสีย
ชื่ออื่น: Sodium salt of benzenecarboxylic acid; Sodium salt of phenylcarboxylic acid

INS: 212 Potassium benzoate (โพแทสเซียมเบนโซเอต) หน้าที่: สารกันเสีย
ชื่ออื่น: Potassium salt of benzenecarboxylic acid; Potassium salt of phenylcarboxylic acid

INS: 213 Calcium benzoate (แคลเซียมเบนโซเอต) หน้าที่: สารกันเสีย
ชื่ออื่น: Monocalcium benzoate; Calcium salt of benzenecarboxylic acid; Calcium salt of phenylcarboxylic acid

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	1000	13,XS249	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	2000	13,120, XS291	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	1000	13	2563
12.9.1	ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก	1000	13	2563
12.9.2	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลือง	1000	13	2563

BENZOYL PEROXIDE (เบนโซอิลเพอร์ออกไซด์)

INS: 928 ชื่ออื่น: Benzoyl superoxide; Dibenzoyl peroxide หน้าที่: สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.2.1	แป้ง	75	468	2563

BLEACHED STARCH (บลีเชดสตาร์ช)

INS: 1403 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

BRILLIANT BLUE FCF (บริลเลียนต์ บลู เอฟซีเอฟ)

INS: 133 ชื่ออื่น: CI Food Blue 2; FD&C Blue No.1; CI (1975) No. 42900 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	267	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100	TH60	2563
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	100	183,TH62	2563
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	500	XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	500	XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100	XS302	2563

BROMELAIN (เอนไซม์โบรมีเลน)

INS: 1101(iii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2559

BUTYLATED HYDROXYANISOLE (บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล)

INS: 320 ชื่ออื่น: BHA หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	15,130,TH40	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	15,130,TH40	2563
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	200	15,130,303	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	200	15,196, XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	200	15,180,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	15,180, XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	200	15,130,XS302	2563

BUTYLATED HYDROXYTOLUENE (บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน)

INS: 321 ชื่ออื่น: BHT หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	15,130,TH41	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	15,130,TH41	2563
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	200	15,130,303	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	200	15,196, XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	200	15,180,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	15,180, XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100	15,130,XS302	2563

CALCIUM 5'-GUANYLATE (แคลเซียม 5'-กัวไนเลต)

INS: 629 ชื่ออื่น: Calcium guanylate; Calcium guaosine-5'-monophosphate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563

CALCIUM 5'-INOSINATE (แคลเซียม 5'-ไอโนซิเนต)

INS: 633 ชื่ออื่น: Calcium inosinate; Calcium inosine-5'-monophosphate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2559

CALCIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (แคลเซียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไทด์)

INS: 634 ชื่ออื่น: Calcium ribonucleotides หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563

CALCIUM ACETATE (แคลเซียมแอซีเทต)

INS: 263 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CALCIUM ALGINATE (แคลเซียมแอลจิเนต)

INS: 404 ชื่ออื่น: Calcium salt of alginic acid หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

INS: 302 ชื่ออื่น: Calcium ascorbate dihydrate หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50	70,72,315,TH35	2563

CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

INS: 170(i) ชื่ออื่น: Chalk; Carbonic acid calcium salt หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สี, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH56	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CALCIUM CHLORIDE (แคลเซียมคลอไรด์)

INS: 509 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH56	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CALCIUM DI-L-GLUTAMATE (แคลเซียมได-*แอล*-กลูทาเมต)

INS: 623 ชื่ออื่น: Calcium glutamate; Monocalcium di-L-glutamate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563

CALCIUM GLUCONATE (แคลเซียมกลูโคเนต)

INS: 578 ชื่ออื่น: Calcium di-D-gluconate monohydrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH56	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CALCIUM HYDROXIDE (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)

INS: 526 ชื่ออื่น: Slaked lime หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563

CALCIUM HYDROXIDE (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CALCIUM LACTATE (แคลเซียมแล็กเทต)

INS: 327 ชื่ออื่น: Calcium dilactate; Calcium dilactate hydrate; 2-Hydroxypropanoic acid calcium salt

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH57	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	437,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CALCIUM MALATE, DL- (*ดีแอล*-แคลเซียมมาเลต)

INS: 352(ii) ชื่ออื่น: DL-Monocalcium malate; Calcium DL-malate; Calcium-l-hydroxysuccinate; Hydroxybutanedioic acid calcium salt

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

CALCIUM OXIDE (แคลเซียมออกไซด์)

INS: 529 ชื่ออื่น: Lime

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CALCIUM PROPIONATE (แคลเซียมโพรพิโอเนต)

INS: 282 ชื่ออื่น: Calcium propanoate หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
~~01.6.2~~	~~เนยแข็งบ่ม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	ปริมาณที่เหมาะสม	3,460,XS269, XS274,XS276, XS277	2563
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CALCIUM SILICATE (แคลเซียมซิลิเกต)

INS: 552 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
~~01.6.2~~	~~เนยแข็งบ่ม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	ปริมาณที่เหมาะสม	459,461,XS274, XS276,XS277	2563
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม	215	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง	15000	56,465	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CALCIUM SULFATE (แคลเซียมซัลเฟต)

INS: 516 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.2.1	แป้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	57	2563

CALCIUM SULFATE (แคลเซียมซัลเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CANTHAXANTHIN (แคนธาแซนธีน)

INS: 161g ชื่ออื่น: - หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200	TH61	2563

CARAMEL I - PLAIN CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 1 - คาราเมลธรรมดา)

INS: 150a ชื่ออื่น: Class I: Plain caramel หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87,TH62	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

CARAMEL II - SULFITE CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 2 - คาราเมลซัลไฟต์)

INS: 150b ชื่ออื่น: Class II: Sulfite caramel หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	500	TH65	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200	TH60	2563
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	50000		2563
05.3	หมากฝรั่ง	20000		2563
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	50000		2563
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	50000	194	2563

CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 – แอมโมเนียคาราเมล)

INS: 150c ชื่ออื่น: Class III: Ammonia caramel หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	100	267	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100	TH60	2563

CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 – แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	25000	183,TH62	2563
06.8.8	ผลิตภัณฑ์อื่นๆที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก	10000	XS175	2563
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	15000	XS36,XS92, XS95,XS165, XS166,XS167, XS189,XS190, XS191,XS222, XS236,XS244, XS292,XS311, XS312,XS315	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	15000	95,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	250	50,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563

CARAMEL IV - SULFITE AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 4 – ซัลไฟต์แอมโมเนียคาราเมล)

INS: 150d ชื่ออื่น: Class IV: Sulfite ammonia caramel หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	25000	201,XS263, XS264,XS265, XS266,XS267, XS268,XS269, XS270,XS271, XS272,XS274, XS276,XS277	2563
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	3750	267	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	750	TH60	2563
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	25000	183,TH62	2563
06.8.8	ผลิตภัณฑ์อื่นๆที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก	10000	XS175	2563
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	15000	95,XS36,XS92, XS95,XS165, XS166,XS167, XS189,XS190, XS191,XS222, XS236,XS244, XS292,XS311, XS312,XS315	2563

CARAMEL IV - SULFITE AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 4 – ซัลไฟต์แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	15000	95,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	15000	95,~~50~~,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	6000		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	15000		2563

CARBOHIDRASE FROM *BACILLUS LICHENIFORMIS* (เอนไซม์คาร์โบไฮเดรสจากเชื้อ*บาซิลลัส ไลเคนิฟอร์มิส*)

INS: 1100(vi) ชื่ออื่น: Diastase; Ptyalin; Glycogenase หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
~~01.1.4~~	~~เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.3~~	~~นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.4.3~~	~~คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.4.4~~	~~ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.5~~	~~นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.6.1~~	~~เนยแข็งไม่บ่ม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.6.2~~	~~เนยแข็งบ่ม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.6.4~~	~~โพรเซสชีส~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.6.5~~	~~ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.7~~	~~ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~01.8.1~~	~~เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~02.2.2~~	~~ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~02.3~~	~~ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~02.4~~	~~ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~03.0~~	~~ไอศกรีมหวานเย็น~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.1.2~~	~~ผลไม้แปรรูป~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.2~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.3~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.4~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.5~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~04.2.2.6~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~

CARBOHIDRASE FROM *BACILLUS LICHENIFORMIS* (เอนไซม์คาร์โบไฮเดรสจากเชื้อ*บาซิลลัส ไลเคนิฟอร์มิส*)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
~~04.2.2.8~~	~~ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
~~08.2~~	~~ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~08.3~~	~~ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~08.4~~	~~ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~09.3~~	~~สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~09.4~~	~~สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~10.2.3~~	~~ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~10.3~~	~~ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~10.4~~	~~ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~11.6~~	~~สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.2.1~~	~~เครื่องเทศที่ใช้ส่วนอื่น ยกเว้นใบ~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.2.2~~	~~เครื่องปรุงรส~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.3~~	~~น้ำส้มสายชูหมัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.4~~	~~มัสตาร์ด~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.5~~	~~ซุป~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.6~~	~~ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~	~~XS302~~	~~2563~~
~~12.7~~	~~สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.8~~	~~ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.9~~	~~เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~12.10~~	~~ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~13.3~~	~~อาหารทางการแพทย์~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~13.4~~	~~อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~13.5~~	~~อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~13.6~~	~~ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~14.1.4~~	~~เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~14.2.2~~	~~ไซเดอร์และเพอร์รี่~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
~~15.0~~	~~ขนมขบเคี้ยว~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~

CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)

INS: 290 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์, สารทำให้เกิดฟอง, ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร, สารกันเสีย, ก๊าซที่ใช้ขับดัน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	59,382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
14.1.1.1	น้ำแร่ธรรมชาติและน้ำจากแหล่งธรรมชาติ	ปริมาณที่เหมาะสม	466	2563
14.1.1.2	น้ำบริโภคและน้ำโซดา	ปริมาณที่เหมาะสม	466	2563

CARMINES (คาร์มีน)

INS: 120 ชื่ออื่น: Cochineal carmine; Carmine; CI Natural Red 4; CI (1975) No. 75470 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	125	178,XS263, XS264,XS265, XS266,XS267, XS268,XS269, XS270,XS271, XS272,XS274, XS276,XS277	2563
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	104,178	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200	178,TH54	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	300	22,178,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	500	178,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	500	16,178,XS3, XS37,XS70, XS90,XS94, XS119	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	500	178,XS302	2563

CARNAUBA WAX (คาร์เนาบาแวกซ์)

INS: 903 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	5000	3,XS87,TH2	2563

CAROB BEAN GUM (คารอบบีนกัม)

INS: 410 ชื่ออื่น: Locust bean gum; Carob bean gum (clarified); Locust bean gum (clarified) หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (*บีตา*-แคโรทีนจากผัก)

INS: 160a(ii) ชื่ออื่น: Natural ß-carotene; Carotenes-natural; CI Food Orange 5, Mixed carotenes; CI (1975) No. 75130; CI (1975) No. 40800 (ß-Carotene) หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	600	463	2563
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	1000	TH42	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	1000	TH48	2563
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	1000	104	2563
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	100	183,TH62	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	1000	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	1000	XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	500	XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	1000		2563
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	650		2563

CAROTENOIDS (กลุ่มแคโรทีนอยด์)		
INS: 160a(i)	beta-Carotenes, synthetic (*บีตา*-แคโรทีนสังเคราะห์) ชื่ออื่น: CI Food Orange 5; CI (1975) No. 40800	หน้าที่: สี
INS: 160a(iii)	beta-Carotenes, *Blakeslea trispora* (*บีตา*-แคโรทีนจากรา*บลาเคสเลีย ไทรสปอรา*) ชื่ออื่น: CI Food Orange 5	หน้าที่: สี
INS: 160e	Carotenal, beta-apo-8'- (*บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีนัล) ชื่ออื่น: CI Food Orange 6; CI (1975) No. 40820	หน้าที่: สี
INS: 160f	Carotenoic acid, ethyl ester, beta-apo-8'- (เอทิลเอสเตอร์ของกรด*บีตา*-แอโพ-8'-แคโรทีโนอิก) ชื่ออื่น: CI Food Orange 7; CI (1975) No. 40825	หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	100	458	2563
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	104	2563
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	100	183,TH62	2563
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	153,474	2563
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	100	95,304,XS36, XS92,XS95, XS165,XS167, XS189,XS190, XS191,XS222, XS236,XS244, XS292,XS311, XS312,XS315	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	100	95,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	100	95,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	500	XS302	2563

CARRAGEENAN (แคร์ราจีแนน)

INS: 407 ชื่ออื่น: Irish moss gelose (from Chondrus spp.); Eucheuman (from Eucheuma spp.); Iridophycan (from Iridaea spp.); Hypnean (from Hypnea spp.); Furcellaran or Danish agar (from Furcellaria fastigiata)

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CASSIA GUM (แคสเซียกัม)

INS: 427 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CASTOR OIL (น้ำมันละหุ่ง)

INS: 1503 ชื่ออื่น: Ricinus oil

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยทำละลายหรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	350	XS87,TH2	2563

CHLORINE (คลอรีน)

INS: 925 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.2.1	แป้ง	2500	87,471	2563

CHLOROPHYLLS (คลอโรฟิลล์)

INS: 140	ชื่ออื่น: Magnesium chlorophyll; magnesium phaeophytin; CI Natural Green 3; C.I. (1975) No. 75810	หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87,TH62	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES (กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

INS: 141(i)	Chlorophylls, copper complexes (กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์) ชื่ออื่น: Copper chlorophyll; Copper phaeophytin; CI Natural Green 3; C.I. (1975) No. 75810	หน้าที่: สี
INS: 141(ii)	Chlorophyllin copper complexes, potassium and sodium salts (เกลือโพแทสเซียมหรือเกลือโซเดียมของกลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลลิน) ชื่ออื่น: Sodium copper chlorophyllin; Potassium copper chlorophyllin; C.I. (1975) No. 75815	หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	15	62,XS263, XS264,XS265, XS266,XS267, XS268,XS269, XS270,XS271, XS272,XS274, XS276,XS277	2563
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	100	62,267	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200	TH54	2563
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	700	183,TH62	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	200	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES
(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	200	XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	500	95,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100	XS302	2563

CITRIC ACID (กรดซิทริก)

INS: 330 ชื่ออื่น: 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylic acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารคงสภาพของสี, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	437,XS167, XS189,XS222, XS236	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน)

INS: 472c ชื่ออื่น: Citric acid esters of mono- and di-glycerides; Citroglycerides; CITREM

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, อิมัลซิไฟเออร์, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (ครอสส์-ลิงเคดโซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

INS: 468 ชื่ออื่น: Cross-linked carboxymethyl Cellulose; Cross-linked sodium CMC; Crosslinked CMC; Croscarmellose sodium; Cross-linked cellulose gum หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

CURCUMIN (เคอร์คูมิน)

INS: 100(i) ชื่ออื่น: Turmeric yellow, Kurkum หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	5	TH39	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	5	TH47	2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	10	TH65	2563
~~05.2.1~~	~~ลูกกวาดชนิดแข็ง~~	~~1000~~		~~2559~~
~~05.2.2~~	~~ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5~~	~~480~~		~~2559~~
~~05.2.3~~	~~นูกัตและมาร์ซิแพน~~	~~480~~		~~2559~~
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300		2563
05.3	หมากฝรั่ง	300	444	2563
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	500		2563
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	500	194	2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	100		2563

CURDLAN (เคิร์ดแลน)

INS: 424 ชื่ออื่น: beta-1,3-Glucan หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CYCLAMATES (กลุ่มซัยคลาเมต)

INS: 952(i)	Cyclamic acid (กรดซัยคลามิก) ชื่ออื่น: Cyclohexylsulfamic acid; Cyclohexanesulfamic acid	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 952(ii)	Calcium cyclamate (แคลเซียม ซัยคลาเมต) ชื่ออื่น: Calcium cyclohexylsulfamate; Calcium cyclohexanesulfamate	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 952(iv)	Sodium cyclamate (โซเดียม ซัยคลาเมต) ชื่ออื่น: Sodium cyclohexylsulfamate; Sodium cyclohexanesulfamate	หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	1000	17,XS319	2563

CYCLODEXTRIN, ALPHA- (*แอลฟา*-ไซโคลเดกซ์ทริน)

INS: 457 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CYCLODEXTRIN, GAMMA- (*แกมมา*-ไซโคลเดกซ์ทริน)

INS: 458 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CYCLOTETRAGLUCOSE (ไซโคลเททระกลูโคส)

INS: 1504(i) ชื่ออื่น: Cyclotetraose; Cyclic nigerosyl-(1⟶6)-nigerose; cycloalternan; cycloalternanotetraose หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม	215	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563

CYCLOTETRAGLUCOSE (ไซโคลเททระกลูโคส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CYCLOTETRAGLUCOSE SYRUP (ไซโคลเททระกลูโคสไซรัป)

INS: 1504(ii) ชื่ออื่น: Cyclotetraglucose syrup; Cyclic nigerosyl-(1⟶6)-nigerose syrup; Cycloalternan syrup; Cycloalternanotetraose syrup

หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม	215	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรินจากสตาร์ชคั่ว)

INS: 1400 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL
(เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดไดแอซีทิลทาร์ทาริกและกรดไขมัน)

INS: 472e ชื่ออื่น: Diacetyltartaric acid esters of mono- and diglycerides; DATEM; Tartaric, acetic and fatty acid esters of glycerol; mixed; Mixed acetic and tartaric acid esters of mono and diglycerides of fatty acids

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL
(เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดไดแอซีทิลทาร์ทาริกและกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	120	407	2563
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	10000		2563
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	10000	XS263,XS264, XS265,XS266, XS267,XS268, XS269,XS270, XS271,XS272, XS274,XS276, XS277	2563
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	10000		2563
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2563
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	1000		2563
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	1000		2563
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	2500		2563
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2500		2563
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	2500		2563
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	2500		2563
06.2	แป้งและสตาร์ช	3000	186,XS152	2563
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	2500		2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2563
12.5	ซุป	5000	XS117	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	10000	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	5000		2563
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	1000	127	2563
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	2500		2563
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	2500		2563

DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE (ไดโพแทสเซียม 5’-กัวไนเลต)

INS: 628 ชื่ออื่น: Potassium guanylate; Potassium 5'-guanylate; Dipotassium guanosine-5'-monophosphate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563

DISODIUM 5'-GUANYLATE (ไดโซเดียม 5’-กัวไนเลต)

INS: 627 ชื่ออื่น: Sodium 5'-guanylate; Sodium guanylate; GMP; Disodium guanosine-5'-monophosphate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	29,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

DISODIUM 5'-INOSINATE (ไดโซเดียม 5’ ไอโนซิเนต)

INS: 631 ชื่ออื่น: Sodium 5'-inosinate; Sodium inosinate; IMP; Disodium inosine-5'-monophosphate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	29,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (ไดโซเดียม 5’-ไรโบนิวคลิโอไตด์)

INS: 635 ชื่ออื่น: Sodium 5'-ribonucleotides; Sodium ribonucleotides หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	29,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563

DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1412 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

DL-ALANINE (ดีแอลแอละนีน)

INS: - ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

EDIBLE GELATIN (เจลาตินชนิดรับประทานได้)

INS: 428 ชื่ออื่น: Gelatin edible หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารทำให้เกิดเจล, อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

ERYTHORBIC ACID (กรดอีริทอร์บิก)

INS: 315 ชื่ออื่น: Isoascorbic acid; D-araboascorbic acid; D-Erythro-hex-2-enoic acid delta-lactone; Isoascorbic acid; D-isoascorbic acid

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

ERYTHRITOL (อีริทริทอล)

INS: 968 ชื่ออื่น: Meso-erythritol; Erythrite tetrahydroxybutane; 1,2,3,4-Butanetetrol

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

ERYTHROSINE (อีริโทรซิน)

INS: 127 ชื่ออื่น: CI Food Red 14; FD&C Red No. 3; C.I. (1975) No. 45430

หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200	TH61	2563

ETHYL CELLULOSE (เอทิลเซลลูโลส)

INS: 462 ชื่ออื่น: Cellulose ethyl ether; Ethyl ether of cellulose

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE (เอทิลไฮดรอกซิเอทิลเซลลูโลส)

INS: 467 ชื่ออื่น: Ethyl hydroxyethyl cellulose; 2-hydroxyethyl ether of ethyl cellulose หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (กลุ่มเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต)

INS: 385 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate (แคลเซียมไดโซเดียมเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต) ชื่ออื่น: Calcium disodium EDTA; Calcium disodium edetate หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

INS: 386 Disodium ethylenediaminetetraacetate (ไดโซเดียมเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต) ชื่ออื่น: Disodium EDTA; Disodium edetate; Disodium dihydrogen ethylenediaminetetraacetate หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	130	21,TH54	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	340	21,310,XS3, XS70,XS94, XS119	2563

FAST GREEN FCF (ฟาสต์ กรีน เอฟซีเอฟ)

INS: 143 ชื่ออื่น: CI Food Green 3; FD&C Green 3; CI (1975) No. 42053 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม	TH49	2563
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	267	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	400	TH59	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563

FAST GREEN FCF (ฟาสต์ กรีน เอฟซีเอฟ)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	100	XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	100	95,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563

FUMARIC ACID (กรดฟูมาริก)

INS: 297 ชื่ออื่น: trans-Butenedioic acid; trans-1,2-Ethylene-dicarboxylic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

GELLAN GUM (เจลแลนกัม)

INS: 418 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

GLUCONO DELTA-LACTONE (กลูโคโน *เดลตา*-แล็กโทน)

INS: 575 ชื่ออื่น: Glucono-delta-lactone; Gluconolactone; delta-gluconolactone; GDL; D-Glucono-1,5-lactone, D-gluconic acid delta-lactone หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563

GLUCONO DELTA-LACTONE (กลูโคโน *เดลตา*-แล็กโทน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

GLUCOSE OXIDASE (เอนไซม์กลูโคสออกซิเดส)

INS: 1102 ชื่ออื่น: Glucose oxyhydrase; Glucose aerodehydrogenase; Notatin; Aeroglucose dehydrogenase

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

GLUTAMIC ACID, L(+)- (กรด*แอล*(+)-กลูทามิก)

INS: 620 ชื่ออื่น: Glutamic acid; L-(+)-Glutamic acid; L-2-Amino-pentanedioic acid; L-alpha-aminoglutaric acid

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563

GLYCEROL (กลีเซอรอล)

INS: 422 ชื่ออื่น: Glycerin; 1,2,3-Propanetriol; Trihydroxypropane

หน้าที่: สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

GLYCINE (ไกลซีน)

INS: 640 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

GRAPE SKIN EXTRACT (สารสกัดเปลือกผลองุ่น)

INS: 163(ii) ชื่ออื่น: Enociania; Eno หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	500	181,TH54	2563

GUAIAC RESIN (ไกวแอกเรซิน)

INS: 314 ชื่ออื่น: Guaiac gum; Gum guaiac; Gum guaiacum; Guaiacum หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	1000	TH43	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	1000	TH49	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	600	15,XS302	2563

GUANYLIC ACID, 5'- (กรด 5’ กัวไนลิก)

INS: 626 ชื่ออื่น: Guanylic acid; GMP; Guanosine-5'-monophosphoric acid หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563

GUAR GUM (กัวร์กัม)

INS: 412 ชื่ออื่น: Gum cyamopsis; Guar flour; Guar gum (clarified) หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563

GUAR GUM (กัวร์กัม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

INS: 414 ชื่ออื่น: Gum arabic (Acacia senegal); Gum arabic (Acacia seyal); Acacia gum; Arabic gum

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

GUM GHATTI (กัมกาตติ)

INS: 419 ชื่ออื่น: Indian gum, ghatti gum, gum ghat

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

GUM GHATTI (กัมกาตติ)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

GUM GHATTI (กัมกาตติ)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2563
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

HEXAMETHYLENE TETRAMINE (เฮกซะเมทิลีนเททระมีน)

INS: 239 ชื่ออื่น: Hexamine; Methenamine หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	25	66,298,XS263, XS264,XS265, XS266,XS267, XS268,XS269, XS270,XS271, XS274,XS276, XS277	2563

HYDROCHLORIC ACID (กรดไฮโดรคลอริก)

INS: 507 ชื่ออื่น: Muriatic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

HYDROXYBENZOATES, PARA- (กลุ่ม*พารา*-ไฮดรอกซิเบนโซเอต)

INS: 214 Ethyl para-hydroxybenzoate (เอทิล*พารา*-ไฮดรอกซิเบนโซเอต) ชื่ออื่น: Ethylparaben; Ethyl p-oxybenzoate; Ethyl ester of p-hydroxybenzoic acid หน้าที่: สารกันเสีย

INS: 218 Methyl para-hydroxybenzoate (เมทิล*พารา*-ไฮดรอกซิเบนโซเอต) ชื่ออื่น: Methylparaben; Methyl p-oxybenzoate; Methyl ester of p-hydroxybenzoic acid หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	300	27,215	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	250	27,TH54	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	1000	27,XS291	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	1000	27,XS302	2563

HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซิโพรพิลเซลลูโลส)

INS: 463 ชื่ออื่น: Cellulose hydroxypropyl ether; Modified cellulose; Hydroxypropyl ether of cellulose หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE (ไฮดรอกซีโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1442 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2559

HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

INS: 464 ชื่ออื่น: 2-hydroxypropyl ether of methyl cellulose หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช)

INS: 1440 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

INDIGOTINE (อินดิโกทิน)

INS: 132 ชื่ออื่น: CI Food Blue 1; FD&C Blue No. 2; Indigo Carmine; CI (1975) No. 73015 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	300	TH49	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	300	TH60	2563
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	450	183,TH62	2563
~~09.2.5~~	~~สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง~~	~~300~~	~~22,XS311~~	~~2559~~
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	300	XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	300	XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	300	XS302	2563

INOSINIC ACID, 5'- (กรด 5' ไอโนซินิก)

INS: 630 ชื่ออื่น: Inosinic acid; IMP; Inosine-5'-monophosphoric acid หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

ISOPROPYL CITRATES (ไอโซโพรพิลซิเทรต)

INS: 384 ชื่ออื่น: Citric acid mixed ester of 2-propanol หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	TH44	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	TH50	2563

ISOMALT (ไอโซมอลต์)

INS: 953 ชื่ออื่น: Hydrogenated isomaltulose หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563

ISOMALT (ไอโซมอลต์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

KARAYA GUM (คารายากัม)

INS: 416 ชื่ออื่น: Karaya; Gum karaya; *Sterculia*; Gum *sterculia*; Kadaya; Katilo; Kullo; Kuterra

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

INS: 425 ชื่ออื่น: Konjac mannan; Konjac; Konnyaku

หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

LACTIC ACID, L-, D- and DL- (กรด*แอล*-, *ดี*-, และ *ดีแอล*-แล็กติก)

INS: 270 ชื่ออื่น: 2-Hydroxypropanoic acid; 2-Hydroxypropionic acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

INS: 472b ชื่ออื่น: Lactic acid esters of mono- and diglycerides; lactoglycerides หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

LACTITOL (แล็กทิทอล)

INS: 966 ชื่ออื่น: Lactit; lactositol; lactobiosit หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER (ลอริกอาร์จิเนตเอทิลเอสเตอร์)

INS: 243 ชื่ออื่น: Lauric arginate ethyl ester; lauramide arginine ethyl ester; LAE หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	200	XS263,XS264, XS265,XS266, XS267,XS268, XS269,XS270, XS271,XS272, XS274,XS276, XS277	2563
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	200	396	2563
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	200	377	2563
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	200		2563

LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER (ลอริกอาร์จิเนตเอทิลเอสเตอร์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	200		2563
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	200	419	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	200	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์	200		2563
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	200		2563
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	200	XS291	2563
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	200		2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	200		2563

LECITHIN (เลซิทิน)

INS: 322(i) ชื่ออื่น: Phosphatides; Phospholipids หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	410	2563
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	277	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

LIPASES (เอนไซม์ไลเพส)

INS: 1104 ชื่ออื่น: Lipase; Triglycerin lipase; Tributyrase; Lipase from Animal หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563

Lutein esters from *Tagetes erecta* (ลูทีนเอสเตอร์จากดอกดาวเรือง)

INS: 161b(iii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH62	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

Lutein esters from *Tagetes erecta* (ลูทีนเอสเตอร์จากดอกดาวเรือง)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	TH64	2563
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

LYCOPENE, *Blakeslea trispora* (ไลโคพีนจากรา *บลาเคสเลีย ไทรสปอรา*)

INS: 160d(iii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87,TH62	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

LYCOPENE, SYNTHETIC (ไลโคพีนสังเคราะห์)

INS: 160d(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87,TH62	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

LYCOPENE, TOMATO (ไลโคพีนจากมะเขือเทศ)

INS: 160d(ii) ชื่ออื่น: Lycopene (tomato) หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87,TH62	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

LYSOZYME (ไลโซไซม์)

INS: 1105 ชื่ออื่น: Lysozyme hydrochloride หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม	XS274,XS276, XS277	2563

MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

INS: 504(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารคงสภาพของสี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง	15000	56,465	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

INS: 511 ชื่ออื่น: Magnesium chloride hexahydrate หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารทำให้แน่น, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

MAGNESIUM di-L-GLUTAMATE (แมกนีเซียมได-*แอล*-กลูทาเมต)

INS: 625 ชื่ออื่น: Magnesium glutamate; Monomagnesium di-L-glutamate tetrahydrate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563

MAGNESIUM GLUCONATE (แมกนีเซียมกลูโคเนต)

INS: 580 ชื่ออื่น: Magnesium di-D-gluconate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น, สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

MAGNESIUM HYDROXIDE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์)

INS: 528 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารคงสภาพของสี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

MAGNESIUM HYDROXIDE CARBONATE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์คาร์บอเนต)

INS: 504(ii) ชื่ออื่น: Magnesium subcarbonate (light or heavy); Hydrated basic magnesium carbonate; Magnesium carbonate hydroxide; Magnesium carbonate hydroxide hydrated หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารคงสภาพของสี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

MAGNESIUM DL-LACTATE (แมกนีเซียม*ดีแอล*-แล็กเทต)

INS: 329 ชื่ออื่น: DL-Lactic acid magnesium salt; Magnesium di-DL-lactate; Magnesium DL(-)-2-hydroxypropionate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

MAGNESIUM OXIDE (แมกนีเซียมออกไซด์)

INS: 530 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC (แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์)

INS: 553(i) ชื่ออื่น: Magnesium silicate หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
~~01.6.2~~	~~เนยแข็งบ่ม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	ปริมาณที่เหมาะสม	459,461,XS274, XS276,XS277	2563
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม	215	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง	15000	56,465	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

MAGNESIUM STEARATE (แมกนีเซียมสเตียเรต)

INS: 470(iii) ชื่ออื่น: Magnesium distearate; Dibasic magnesium stearate หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

MAGNESIUM SULFATE (แมกนีเซียมซัลเฟต)

INS: 518 ชื่ออื่น: Epsom salt (heptahydrate) หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

MALIC ACID, DL- (กรด*ดีแอล*-มาลิก)

INS: 296 ชื่ออื่น: 2-Hydroxybutanedioic acid; Hydroxysuccinic acid; dl-Malic acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

MALTITOL (มัลทิทอล)

INS: 965(i) ชื่ออื่น: D-Maltitol; Hydrogenated maltose

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

MALTITOL SYRUP (มัลทิทอลไซรัป)

INS: 965(ii) ชื่ออื่น: Hydrogenated high maltose-content glucose syrup; Hydrogenated glucose syrup; Dried maltitol syrup; Maltitol syrup powder

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

MALTODEXTRIN (มอลโทเดกซ์ทริน)

INS: - ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว, สารเพิ่มปริมาณ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

MANNITOL (แมนนิทอล)

INS: 421 ชื่ออื่น: D-Mannitol; Mannite หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

METHYL CELLULOSE (เมทิลเซลลูโลส)

INS: 461 ชื่ออื่น: Cellulose methyl ether; Methyl ether of cellulose หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

METHYL ETHYL CELLULOSE (เมทิลเอทิลเซลลูโลส)

INS: 465 ชื่ออื่น: MEC; Ethyl methyl ether of cellulose หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสทัลไลน์เซลลูโลส)

INS: 460(i) ชื่ออื่น: Cellulose gel; Cellulose หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

MINERAL OIL, HIGH VISCOSITY (น้ำมันแร่ชนิดความหนืดสูง)

INS: 905d ชื่ออื่น: Liquid paraffin; Liquid petrolatum; Food grade mineral oil; White mineral oil หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.1	ธัญชาติ	800	98,XS202	2563

MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS (มอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)

INS: 471 ชื่ออื่น: Glyceryl monostearate; Glyceryl monopalmitate; Glyceryl monooleate, etc; Monostearin; Monopalmitin; Monoolein, etc.; GMS (for glyceryl monostearate) หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	410	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม	408,XS211	2563
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม	453	2563
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม	455	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563

MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS (มอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

MONOAMMONIUM L-GLUTAMATE (มอโนแอมโมเนียมแอล-กลูทาเมต)

INS: 624 ชื่ออื่น: Ammonium glutamate; Monoammonium L-glutamate monohydrate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563

MONOPOTASSIUM L-GLUTAMATE (มอโนโพแทสเซียมแอล-กลูทาเมต)

INS: 622 ชื่ออื่น: Potassium glutamate; MPG; Monopotassium L-glutamate monohydrate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563

MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูทาเมต)

INS: 621 ชื่ออื่น: Sodium glutamate; MSG; Monosodium L-glutamate monohydrate; Glutamic acid monosodium salt monohydrate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	29,313,XS167, XS189,XS236, XS244,XS311	2563

MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูทาเมต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

MONOSTARCH PHOSPHATE (มอโนสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1410 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

NATAMYCIN (นาทาไมซิน)

INS: 235 ชื่ออื่น: Pimaricin หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	40	3,80,XS274, XS276,XS277	2563

NEOTAME (นีโอแทม)

INS: 961 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	33	XS319	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	10	XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	10	XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
12.6.4	ซอสใส	12	XS302	2563

NISIN (ไนซิน)

INS: 234 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	12.5	233,XS274, XS276,XS277	2563
01.6.4	โพรเซสชีส	12.5	233	2563

NISIN (ไนซิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	6.25	233	2563
12.5.1	ซุปพร้อมบริโภค	5	233,339	2563

NITRATES (กลุ่มไนเทรต)

INS: 251 Sodium Nitrate (โซเดียมไนเทรต) หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย
ชื่ออื่น: -

INS: 252 Potassium Nitrate (โพแทสเซียมไนเทรต) หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย
ชื่ออื่น: -

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	35	30,XS274,XS276, XS277,464	2563
08.2.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน	150		2563
08.2.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้ง โดยไม่ใช้ความร้อน	150	TH36	2563
08.3.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน	200	30	2563
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	200	30,TH37	2563

NITRITES (กลุ่มไนไทรต์)

INS: 249 Potassium nitrite (โพแทสเซียมไนไทรต์) หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย
ชื่ออื่น: -

INS: 250 Sodium nitrite (โซเดียมไนไทรต์) หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย
ชื่ออื่น: -

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	80	32,TH10,TH21	2563

NITROGEN (ไนโตรเจน)

INS: 941 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้เกิดฟอง, ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร, ก๊าซที่ใช้ขับดัน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2563

NITROGEN (ไนโตรเจน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	59,382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

NITROUS OXIDE (ไนทรัสออกไซด์)

INS: 942 ชื่ออื่น: Dinitrogen oxide; Dinitrogen monoxide

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารทำให้เกิดฟอง, ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร, ก๊าซที่ใช้ขับดัน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

OCTENYL SUCCINIC ACID MODIFIED GUM ARABIC (ออกทีนิลซักซินิกแอซิดโมดิฟายกัมอะราบิก)

INS: 423 ชื่ออื่น: Gum arabic hydrogen octenylbutandioate; Gum arabic hydrogen octenylsuccinate; OSA modified gum arabic; OSA modified gum acacia

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

OCTENYL SUCCINIC ACID MODIFIED GUM ARABIC (ออกทีนิลซักซินิกแอซิดโมดิฟายกัมอะราบิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

OCTENYL SUCCINIC ACID MODIFIED GUM ARABIC (ออกทีนิลซักซินิกแอซิดโมดิฟายกัมอะราบิก)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.2.1	เครื่องเทศที่ใช้ส่วนอื่น ยกเว้นใบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

OXIDIZED STARCH (ออกซิไดซด์สตาร์ช)

INS: 1404 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

PAPAIN (เอนไซม์พาเพน)

INS: 1101(ii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563

PECTINS (เพ็กทิน)

INS: 440 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1413 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

INS: 338 Phosphoric acid (กรดฟอสฟอริก)
ชื่ออื่น: Orthophosphoric acid
หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

INS: 339(i) Sodium dihydrogen phosphate (โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต)
ชื่ออื่น: Monobasic sodium phosphate; Monosodium monophosphate Sodium acid phosphate; Sodium biphosphate;
หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

	Monosodium dihydrogenortho-phosphate; Monosodium dihydrogen monophosphate	
INS: 339(ii)	Disodium hydrogen phosphate (ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic sodium phosphate; Disodium phosphate; Disodium acid phosphate; Secondary sodium phosphate; Disodium hydrogen orthophosphate; Disodium hydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว,สารให้ความข้นเหนียว
INS: 339(iii)	Trisodium phosphate (ไทรโซเดียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tribasic sodium phosphate; Sodium phosphate; Trisodium orthophosphate; Trisodium monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 340(i)	Potassium dihydrogen phosphate (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic potassium phosphate; Monopotassium monophosphate; Potassium acid phosphate; Potassium biphosphate; Monopotassium dihydrogenorthophosphate; Monopotassium dihydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 340(ii)	Dipotassium hydrogen phosphate (ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic potassium phosphate; Dipotassium monophosphate; Dipotassium phosphate; Dipotassium acid phosphate; Secondary potassium phosphate; Dipotassium hydrogen orthophosphate; Dipotassium hydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 340(iii)	Tripotassium phosphate (ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tribasic potassium phosphate; Potassium phosphate; Tripotassium orthophosphate; Tripotassium monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

INS: 341(i)	Calcium dihydrogen phosphate (แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic calcium phosphate; Monocalcium orthophosphate; Monocalcium phosphate; Calcium biphosphate; Acid calcium phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ
INS: 341(ii)	Calcium hydrogen phosphate (แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic calcium phosphate; Dicalcium phosphate; Calcium monohydrogen phosphate; Calcium hydrogen orthophosphate; Secondary calcium phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 341(iii)	Tricalcium phosphate (ไทรแคลเซียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Calcium phosphate, tribasic; Precipitated calcium phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 342(i)	Ammonium dihydrogen phosphate (แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic ammonium phosphate; Monoammonium phosphate; Acid ammonium phosphate; Primary ammonium phosphate; Ammonium dihydrogen tetraoxophosphate; Monoammonium monophosphate; Ammonium dihydrogen orthophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 342(ii)	Diammonium hydrogen phosphate (ไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic ammonium phosphate; Diammonium phosphate; Diammonium hydrogen tetraoxophosphate; Diammonium hydrogen orthophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 343(i)	Magnesium dihydrogen phosphate (แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monomagnesium orthophosphate; Magnesium dihydrogen phosphate; Magnesium phosphate;	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

	monobasic; Magnesium biphosphate; Acid magnesium phosphate; Monomagnesium dihydrogen phosphate	
INS: 343(ii)	Magnesium hydrogen phosphate (แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Magnesium phosphate, dibasic; secondary magnesium phosphate; Dimagnesium phosphate; Magnesium hydrogen orthophosphate trihydrate; Magnesium salt of phosphoric acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 343(iii)	Trimagnesium phosphate (ไทรแมกนีเซียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Magnesium phosphate, tribasic; Tertiary magnesium phosphate; Trimagnesium orthophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(i)	Disodium diphosphate (ไดโซเดียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Disodium dihydrogen diphosphate; Disodium dihydrogen pyrophosphate; Acid sodium pyrophosphate; Disodium Pyrophosphate; Disodium dihydrogen diphosphate; Disodium dihydrogen pyrophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(ii)	Trisodium diphosphate (ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Acid trisodium pyrophosphate; Trisodium monohydrogen diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(iii)	Tetrasodium diphosphate (เททระโซเดียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tetrasodium diphosphate; Sodium pyrophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(ix)	Magnesium dihydrogen diphosphate (แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Acid magnesium pyrophosphate; Monomagnesium dihydrogen pyrophosphate; Magnesium diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว

INS: 450(v)	Tetrapotassium diphosphate (เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tetrapotassium diphosphate; Potassium pyrophosphate; Tetrapotassium salt of diphosphoric acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(vi)	Dicalcium diphosphate (ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Calcium pyrophosphate; Dicalcium Pyrophosphate; Dicalcium diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(vii)	Calcium dihydrogen diphosphate (แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Acid calcium pyrophosphate; Monocalcium dihydrogen pyrophosphate; Monocalcium dihydrogen diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว
INS: 451(i)	Pentasodium triphosphate (เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Pentasodium tripolyphosphate; Sodium triphosphate; Sodium tripolyphosphate; Triphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 451(ii)	Pentapotassium triphosphate (เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Pentapotassium Tripolyphosphate; Potassium triphosphate; Potassium tripolyphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(i)	Sodium polyphosphate (โซเดียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Sodium hexametaphosphate; Sodium tetrapolyphosphate; Graham's salt	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(ii)	Potassium polyphosphate (โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Potassium metaphosphate; Potassium polymetaphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(iii)	Sodium calcium polyphosphate (โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Sodium calcium polyphosphate; Glassy	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว
INS: 452(iv)	Calcium polyphosphate (แคลเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

INS: 452(v)	Ammonium polyphosphate (แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 542	Bone phosphate (โบนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Edible bone phosphate	หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	350	33,364,411	2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	2200	33,TH66	2563
06.2.1	แป้ง	2500	33,225,469	2563
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2500	33,211,475	2563
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	2200	33,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	2200	33,436,XS3, XS94,XS119	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	3000	33	2563
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง	6600	33,56,465	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	2200	33,XS302	2563
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	450	55,72,TH31,TH32	2563
13.1.3	อาหารทางการแพทย์สำหรับทารก	450	55,72,TH31,TH32	2563

POLYDEXTROSES (พอลิเดกซ์โทรส)

INS: 1200	ชื่ออื่น: Modified polydextroses	หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

POLYDIMETHYLSILOXANE (พอลิไดเมทิลไซลอกเซน)

INS: 900a	ชื่ออื่น: Poly(dimethylsiloxane); Dimethylpolysiloxane; Dimethylsilicone fluid; Dimethylsilicone oil; Dimethicone	หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารป้องกันการเกิดฟอง, อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด

POLYDIMETHYLSILOXANE (พอลิไดเมทิลไซลอกเซน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	10	266	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	30	TH55	2563

POLYGLYCEROL ESTERS of FATTY ACIDS (พอลิกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรดไขมัน)

INS: 475 ชื่ออื่น: Polyglycerol fatty acid esters; Glycerin fatty acid esters หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	5000		2563
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	10000	451	2563
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง	5000	241	2563
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	1000	412	2563
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	5000	41	2563
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์	1000	414	2563
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	1000	415	2563
10.2	ผลิตภัณฑ์จากไข่	1000		2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	6000		2563
12.5.1	ซุปพร้อมบริโภค	400	XS117	2563
12.5.2	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซุป	3000	127,XS117	2563
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	5000		2563
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	5000	XS306R	2563
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	5000	127	2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	1000		2563
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	1000		2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	18000		2563
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	20		2563

POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID
(พอลิกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรดริซิโนเลอิคที่ถูกอินเตอร์เอสเทอริไฟด์)

INS: 476 ชื่ออื่น: Glyceran esters of condensed castor oil fatty acids; Polyglycerol esters of polycondensed fatty acids from castor oil หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด

POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID
(พอลิกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรดริซิโนเลอิคที่ถูกอินเตอร์เอสเทอริไฟด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	500		2563
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	1000	412	2563
10.2	ผลิตภัณฑ์จากไข่	1000		2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2563
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	5000		2563
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	5000	127	2563

POLYGLYCITOL SYRUP (พอลิไกลซิทอลไซรัป)

INS: 964 ชื่ออื่น: Hydrogenated starch hydrolysate; Polyglucitol หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม	215	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

POLYSORBATES (กลุ่มพอลิซอร์เบต)

INS: 432	Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนลอเรต) ชื่ออื่น: Polysorbate 20	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 433	Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนโอลีเอต) ชื่ออื่น: Polysorbate 80	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 434	Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนแพลมิเทต) ชื่ออื่น: Polysorbate 40	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์
INS: 435	Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต) ชื่ออื่น: Polysorbate 60	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 436	Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนไทรสเตียเรต) ชื่ออื่น: Polysorbate 65	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

POLYSORBATES (กลุ่มพอลิซอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	5000	102,TH43	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	5000	102,TH49	2563
12.6.4	ซอสใส	5000	XS302	2563

POLYVINYL ALCOHOL (PVA) – POLYETHYLENE GLYCOL (PEG) GRAFT COPOLYMER
(พอลิไวนิลแอลกอฮอล์ (พีวีเอ)-พอลิเอทิลีนไกลคอล (พีอีจี) กราฟต์โคพอลิเมอร์)

INS: 1209 ชื่ออื่น: Macrogol poly(vinyl alcohol) grafted co-polymer; Ethylene glycol and vinyl alcohol graft copolymer หน้าที่: สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	100000	417	2563

POLYVINYLPYRROLIDONE, INSOLUBLE (พอลิไวนิลพีร์โรลิโดนที่ไม่ละลาย)

INS: 1202 ชื่ออื่น: Crospovidone; Cross linked polyvidone; Insoluble PVP; Polyvinylpolypyrrolidone; Cross linked homopolymer of 1-ethenyl-2- pyrrolidone; insoluble cross linked homopolymer of N-vinyl-1-pyrrolidone หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

PONCEAU 4R (ปองโซ 4 อาร์)

INS: 124 ชื่ออื่น: CI Food Red 7; Cochineal Red A; New Coccine; Brilliant Scarlet; CI (1975) No. 16255 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	300	267	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100	TH60	2563

PONCEAU 4R (ปองโซ 4 อาร์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	300	183,TH62	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	22,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	500	XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	500	435,XS3, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	50	XS302	2563

POTASSIUM 5'-INOSINATE (โพแทสเซียม 5'-ไอโนซิเนต)

INS: 632 ชื่ออื่น: Potassium inosinate; Dipotassium 5'-inosinate; Dipotassium inosine-5'-monophosphate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563

POTASSIUM ACETATES (โพแทสเซียมแอซีเทต)

INS: 261(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

POTASSIUM ALGINATE (โพแทสเซียมแอลจิเนต)

INS: 402 ชื่ออื่น: Potassium salt of alginic acid หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

POTASSIUM CARBONATE (โพแทสเซียมคาร์บอเนต)

INS: 501(i) ชื่ออื่น: Potassium salt of carbonic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	230,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

POTASSIUM CHLORIDE (โพแทสเซียมคลอไรด์)

INS: 508 ชื่ออื่น: Sylvine; Sylvite หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารเพิ่มรสชาติ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

INS: 332(i) ชื่ออื่น: Monopotassium citrate; Potassium citrate monobasic หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	253,391, XS36,XS92, XS95,XS167, XS189,XS190, XS191,XS222, XS236,XS244, XS292,XS311 XS312,XS315	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

POTASSIUM GLUCONATE (โพแทสเซียมกลูโคเนต)

INS: 577 ชื่ออื่น: Potassium D-gluconate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE (โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

INS: 501(ii) ชื่ออื่น: Potassium bicarbonate; Potassium acid carbonate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

POTASSIUM HYDROXIDE (โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์)

INS: 525 ชื่ออื่น: Caustic potash; Potassium hydrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	410	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

POTASSIUM LACTATE (โพแทสเซียมแล็กเทต)

INS: 326 ชื่ออื่น: Potassium 2-hydroxypropanoate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

POTASSIUM PROPIONATE (โพแทสเซียมโพรพิโอเนต)

INS: 283 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

POTASSIUM SULFATE (โพแทสเซียมซัลเฟต)

INS: 515(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

INS: 460(ii) ชื่ออื่น: Cellulose หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563

POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สาหร่ายทะเลยูชิวมาแปรรูป)

INS: 407a ชื่ออื่น: PES; PNG-carrageenan; Semi-refined carrageenan หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

PROPIONIC ACID (กรดโพรพิโอนิก)

INS: 280 ชื่ออื่น: Ethylformic acid; Methylacetic acid หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
~~01.6.2~~	~~เนยแข็งบ่ม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	ปริมาณที่เหมาะสม	3,460,XS269, XS274,XS276, XS277	2563
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

PROPYL GALLATE (โพรพิลแกลเลต)

INS: 310 ชื่ออื่น: Propyl ester of gallic acid หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	15,130,TH44	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	15,130,TH50	2563

PROPYL GALLATE (โพรพิลแกลเลต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.1	ธัญชาติ	100	15,XS202	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	15,196,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	200	15,130,XS302	2563

PROPYLENE GLYCOL (โพรพิลีนไกลคอล)

INS: 1520 ชื่ออื่น: Propanediol; Methyl glycol หน้าที่: สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	1000	426	2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2000	417	2563
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	300		2563

PROPYLENE GLYCOL ALGINATE (โพรพิลีนไกลคอลแอลจิเนต)

INS: 405 ชื่ออื่น: 1,2-Propane-diol ester of alginic acid; Hydroxypropyl alginate; Propane 1,2- diol alginate หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลายหรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	9000		2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	5000	409,XS296	2563
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	10000		2563
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	10000		2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	10000	258	2563
12.5.1	ซุปพร้อมบริโภค	10000	XS117	2563
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	8000		2563
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	8000	127	2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	1200		2563
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	1200		2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	1000		2563
14.1.4.1	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ	500		2563
14.1.4.2	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ	500		2563

PROPYLENE GLYCOL ALGINATE (โพรพิลีนไกลคอลแอลจิเนต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4.3	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง	500	127	2563
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	500	160	2563
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	500		2563
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2563

PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS (โพรพิลีนไกลคอลเอสเตอร์ของกลุ่มกรดไขมัน)

INS: 477 ชื่ออื่น: Propane-1,2-diol esters of fatty acids หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	10000		2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	10000		2563

PROTEASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. (เอนไซม์โพรทีเอสจากเชื้อ*แอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ*)

INS: 1101(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2563

PULLULAN (พัลลูแลน)

INS: 1204 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563

PULLULAN (พัลลูแลน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

QUINOLINE YELLOW (คิวโนลีนเยลโลว์)

INS: 104 ชื่ออื่น: CI Food Yellow 13; CI (1982) No. 47005 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	100	442	2563
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	100		2563
05.2.3	นูกัตและมาร์ซิแพน	100		2563
05.3	หมากฝรั่ง	30	445	2563
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	50	445	2563

RIBOFLAVINS (กลุ่มไรโบเฟลวิน)

INS: 101(i) Riboflavin, synthetic (ไรโบเฟลวินสังเคราะห์) ชื่ออื่น: Vitamin B2; Lactoflavin หน้าที่: สี

INS: 101(ii) Riboflavin 5'-phosphate sodium (ไรโบเฟลวิน 5'-ฟอสเฟตโซเดียม) ชื่ออื่น: Riboflavin 5'-phosphate ester monosodium salt; Vitamin B2 phosphate ester monosodium salt หน้าที่: สี

INS: 101(iii) Riboflavin from Bacillus subtilis (ไรโบเฟลวินจากเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*) ชื่ออื่น: Vitamin B2; lactoflavin หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	100	462,XS265, XS266,XS267, XS268,XS269, XS270,XS271, XS272,XS274, XS276,XS277	2563
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	70	267	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	70	TH54	2563

RIBOFLAVINS (กลุ่มไรโบเฟลวิน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	100	XS291	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	70	XS302	2563

SACCHARINS (กลุ่มแซ็กคาริน)

INS: 954(i)	Saccharin (แซ็กคาริน) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 954(ii)	Calcium saccharin (แคลเซียมแซ็กคาริน) ชื่ออื่น: Calcium o-benzosulfimide	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 954(iii)	Potassium saccharin (โพแทสเซียมแซ็กคาริน) ชื่ออื่น: Potassium o-benzosulfimide	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 954(iv)	Sodium saccharin (โซเดียมแซ็กคาริน) ชื่ออื่น: Soluble saccharin; Sodium o-benzosulfimide	หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	XS319	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	144,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	160	XS302	2563

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM (กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมิติก และสเตียริก)

INS: 470(i)	ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม	71,454	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม	71,456	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM
(กลุ่มเกลือแคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดโอลีอิก)

INS: 470(ii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS (ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน)

INS: 551 ชื่ออื่น: Silica หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารป้องกันการเกิดฟอง, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
~~01.6.2~~	~~เนยแข็งบ่ม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	ปริมาณที่เหมาะสม	459,461,XS274, XS276,XS277	2563
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง	15000	56,465	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2559

SODIUM ACETATE (โซเดียมแอซีเทต)

INS: 262(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

SODIUM ALGINATE (โซเดียมแอลจิเนต)

INS: 401 ชื่ออื่น: Sodium salt of alginic acid หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES (กลุ่มโซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟต)

INS: 541(i) Sodium aluminium phosphate, acidic (โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพกรด) ชื่ออื่น: SALP; Sodium trialuminium tetradecahydrogen octaphosphate tetrahydrate; Trisodium dialuminium pentadecahydrogen octaphosphate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

INS: 541(ii) Sodium aluminium phosphate, basic (โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพด่าง) ชื่ออื่น: Kasal หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.2.1	แป้ง	1600	6,252,XS152	2563

SODIUM ALUMINOSILICATE (โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต)

INS: 554 ชื่ออื่น: Sodium aluminium silicate หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
~~01.1.4~~	~~เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)~~	~~60~~	~~6,127,253~~	~~2559~~

SODIUM ASCORBATE (โซเดียมแอสคอร์เบต)

INS: 301 ชื่ออื่น: Sodium L-ascorbate หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	410	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	307,392, 437,XS92, XS167,XS189, XS191,XS222, XS236,XS244, XS312,XS315	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50	70,72,315, 316,TH35	2563

SODIUM CARBONATE (โซเดียมคาร์บอเนต)

INS: 500(i) ชื่ออื่น: Soda ash; Sodium salt of carbonic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

INS: 466 ชื่ออื่น: Sodium cellulose glycolate; Na CMC; Cellulose gum; Sodium CMC; Sodium salt of carboxymethyl ether of cellulose หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้แน่น, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE, ENZYMATICALLY HYDROLYZED
(โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลสชนิดย่อยสลายด้วยเอนไซม์)

INS: 469 ชื่ออื่น: Enzymatically hydrolyzed carboxymethyl cellulose; CMC-ENZ; Carboxymethyl cellulose, sodium, partially enzymatically hydrolyzed

หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

SODIUM DIACETATE (โซเดียมไดแอซีเทต)

INS: 262(ii) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	2000		2563
12.5	ซุป	500	XS117	2563
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	2500		2563
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	2500	XS306R	2563
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	2500	127	2563
12.6.4	ซอสใส	2500	XS302	2563
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2563

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE (โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

INS: 331(i) ชื่ออื่น: Monosodium citrate; Sodium citrate monobasic หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	253,391,XS36, XS92,XS95, XS167,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS244,XS292, XS311,XS312, XS315	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

SODIUM DL-MALATE (โซเดียมดีแอล-มาเลต)

INS: 350(ii) ชื่ออื่น: Malic acid sodium salt; Disodium DL-malate; Hydroxybutanedioic acid disodium salt หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

SODIUM ERYTHORBATE (โซเดียมอีริทอร์เบต)

INS: 316 ชื่ออื่น: Sodium isoascorbate; Sodium D-isoascorbic acid หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563

SODIUM ERYTHORBATE (โซเดียมอีริทอร์เบต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

SODIUM FUMARATES (โซเดียมฟูมาเรต)

INS: 365 ชื่ออื่น: Monosodium fumarate; Monosodium trans-butenedioic acid; Monosodium trans-1,2-ethylenedicarboxylate; Monosodium trans-1,2-ethylenedicarboxylic acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2562

SODIUM GLUCONATE (โซเดียมกลูโคเนต)

INS: 576 ชื่ออื่น: Sodium D-gluconate

หน้าที่: สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

SODIUM HYDROGEN CARBONATE (โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

INS: 500(ii) ชื่ออื่น: Baking soda; Bicarbonate of soda; Sodium bicarbonate; Sodium acid carbonate

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

SODIUM HYDROGEN DL-MALATE (โซเดียมไฮโดรเจนดีแอล-มาเลต)

INS: 350(i) ชื่ออื่น: Malic acid monosodium salt; Monosodium DL-malate; 2-hydroxybutanedioic acid monosodium salt หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

SODIUM HYDROGEN SULFATE (โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต)

INS: 514(ii) ชื่ออื่น: Sodium acid sulfate; Nitre cake; Sodium bisulfate; Sulfuric acid, Monosodium salt หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

SODIUM HYDROXIDE (โซเดียมไฮดรอกไซด์)

INS: 524 ชื่ออื่น: Caustic soda; Lye; Sodium hydrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	410	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

SODIUM LACTATE (โซเดียมแล็กเทต)

INS: 325 ชื่ออื่น: Sodium 2-hydroxypropanoate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563

SODIUM LACTATE (โซเดียมแล็กเทต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	437,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

SODIUM PROPIONATE (โซเดียมโพรพิโอเนต)

INS: 281 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
~~01.6.2~~	~~เนยแข็งบ่ม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	ปริมาณที่เหมาะสม	3,460,XS269, XS274,XS276, XS277	2563
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

SODIUM SESQUICARBONATE (โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต)

INS: 500(iii) ชื่ออื่น: Sodium monohydrogendicarbonate; Sodium salt of carbonic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยให้ฟู

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

SODIUM SULFATE (โซเดียมซัลเฟต)

INS: 514(i) ชื่ออื่น: Glauber’s salt (decahydrate from) หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

SORBATES (กลุ่มซอร์เบต)

INS: 200	Sorbic acid (กรดซอร์บิก) ชื่ออื่น: 2,4-hexadienoic acid; 2-propenylacrylic acid	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 201 -------	Sodium sorbate (โซเดียมซอร์เบต) ชื่ออื่น: Sodium salt of trans, trans-2,4-hexadienoic acid	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 202	Potassium sorbate (โพแทสเซียมซอร์เบต) ชื่ออื่น: Potassium salt of trans, trans-2,4-hexadienoic acid	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 203	Calcium sorbate (แคลเซียมซอร์เบต) ชื่ออื่น: Calcium salt of trans, trans-2,4-hexadienoic acid	หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	3000	42,457,XS274, XS276,XS277	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	1000	20,42,XS189, XS222,XS236	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	1000	42,XS291	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	1000	42	2563

SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS (กลุ่มซอร์บิแทนเอสเตอร์ของกรดไขมัน)

INS: 491	Sorbitan monostearate (ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์
INS: 492	Sorbitan tristearate (ซอร์บิแทนไทรสเตียเรต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 493	Sorbitan monolaurate (ซอร์บิแทนมอโนลอเรต) ชื่ออื่น: Sorbitan laurate	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 494	Sorbitan monooleate (ซอร์บิแทนมอโนโอลีเอต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 495	Sorbitan monopalmitate (ซอร์บิแทนมอโนแพลมิเทต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	2500	362	2563

SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS (กลุ่มซอร์บิแทนเอสเตอร์ของกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	500		2563
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	500		2563
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	500	452	2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2563
12.5.2	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซุป	250	127,XS117	2563
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	5000		2563
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	50	127	2563
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	15000		2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	1000		2563
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	1000		2563
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	5000		2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	10000	364	2563
14.1.4.1	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ	500		2563
14.1.4.2	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ	500		2563
14.1.4.3	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง	500	127	2563
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	500	429	2563
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	300		2563

SORBITOL (ซอร์บิทอล)

INS: 420(i) ชื่ออื่น: D-Glucitol; D-sorbitol; Sorbit; Sorbol หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

SORBITOL SYRUP (ซอร์บิทอลไซรัป)

INS: 420(ii) ชื่ออื่น: D-Glucitol syrup หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

STANNOUS CHLORIDE (สแตนนัสคลอไรด์)

INS: 512 ชื่ออื่น: Tin dichloride; Tin (II) chloride; Stannous chloride dihydrate หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารคงสภาพของสี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	20	43,141	2563

STARCH ACETATE (สตาร์ชแอซีเทต)

INS: 1420 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE (สตาร์ชโซเดียมออกทีนิลซักซิเนต)

INS: 1450 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

STARCHES, ENZYME TREATED (เอนไซม์ทรีเทดสตาร์ช)

INS: 1405 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563

STARCHES, ENZYME TREATED (เอนไซม์ทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

STEAROYL LACTYLATES (กลุ่มสเตียโรอิลแล็กทิเลต)

INS: 481(i) Sodium stearoyl lactylate (โซเดียมสเตียโรอิลแล็กทิเลต)
ชื่ออื่น: Sodium Stearoyl-2-lactylate; Sodium stearoyl lactate; Sodium di-2-stearoyl lactate
หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว

INS: 482(i) Calcium stearoyl lactylate (แคลเซียมสเตียโรอิลแล็กทิเลต)
ชื่ออื่น: Calcium Stearoyl-2-lactylate, Calcium stearoyl lactate; Calcium di-2-stearoyl lactate
หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.2.1	แป้ง	5000	186,XS152	2563
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000~~(3000)~~		2563
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	4000~~(5000)~~		2563
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	500		2563
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	500		2563
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	5000		2563
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	2500	427	2563
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	2500	XS306R	2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	2000		2563
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	2000		2563
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	8000	430	2563
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	2000	432	2563

STEARYL CITRATE (สเตียริลซิเทรต)

INS: 484 ชื่ออื่น: -
หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	TH43	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม	TH49	2563

STEVIOL GLYCOSIDES (สตีวิออลไกลโคไซด์)

INS: 960a	Steviol glycosides from Stevia rebaudiana Bertoni, Steviol glycosides from Stevia (สตีวิออลไกลโคไซด์จากหญ้าหวาน) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 960b(i)	Rebaudioside A from multiple gene donors expressed in *Yarrowia lipolytica* (รีบาวดิโอไซด์ เอ จากยีสต์ *Yarrowia lipolytica* ดัดแปรพันธุกรรม) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	330	26,XS319	2563
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	100	26,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	100	26,XS3, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
12.6.4	ซอสใส	350	26,XS302	2563

SUCRALOSE (ซูคราโลส)

INS: 955	ชื่ออื่น: 4,1',6'-trichlorogalactosucrose	หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	400	XS319	2563
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	800	XS87	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	120	144,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	120	144,XS3,XS37 XS70,XS90, XS94,XS119	2563

SUCROGLYCERIDES (ซูโครกลีเซอไรด์)

INS: 474	ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	6000~~(10000)~~	348,XS250, XS252	2563
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348,362	2563
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	3000	241,348	2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	5000	348	2563

SUCROGLYCERIDES (ซูโครกลีเซอไรด์)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.2.1	เครื่องเทศ	2000	348,422	2563
~~12.6~~	~~ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน~~	~~10000~~		~~2559~~
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	2000	348,426	2563
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	10000	348	2563
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	10000	127,348	2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	5000	348	2563
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	5000	348	2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	20000~~(2500)~~	348	2563
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	700~~(200)~~	127,348,TH30	2563
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	700~~(1000)~~	127,176,348	2563
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	5000	348,431	2563
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348,433	2563

SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS (ซูโครสเอสเตอร์ของกรดไขมัน)

INS: 473 ชื่ออื่น: Sucrose fatty acid esters หน้าที่: สารทำให้คงตัว, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	6000~~(10000)~~	348,XS250, XS252	2563
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348,362	2563
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000	194,348	2563
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	3000	241,348	2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	5000	348	2563
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ	2000	348,422	2563
12.2.2	เครื่องปรุงรส	20000	423,424,425	2563
~~12.6~~	~~ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน~~	~~5000~~		~~2559~~
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	2000	348,426	2563
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	10000	348	2563
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	10000	127,348	2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	5000	348	2563
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	5000	348	2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	20000	348	2563
~~14.1.4.2~~	~~เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ~~	~~700~~	~~TH30~~	~~2561~~

SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS (ซูโครสเอสเตอร์ของกรดไขมัน)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	700	127,348,TH30	2563
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	700	127,176,348	2563
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	5000	348,431	2563
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348,433	2563

SUCROSE OLIGOESTERS, Type I and Type II (ซูโครสโอลิโกเอสเตอร์ แบบชนิด 1 และ แบบชนิด 2)

INS: 473a ชื่ออื่น: Type I: Sucrose fatty acid esters (high-esterified); Sucrose oligoesters (highesterified) Type II: Sucrose fatty acid esters; Sucrose oligoesters หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	6000~~(10000)~~	348,XS250, XS252	2563
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	3000	241,348	2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	5000	348	2563
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ	2000	348,422	2563
12.2.2	เครื่องปรุงรส	20000	423,424,425	2563
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	2000	348,426	2563
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	10000	348	2563
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	10000	127,348	2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	5000	348	2563
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	5000	348	2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	20000	348	2563
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	700	127,348,TH30	2563
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	700	127,176,348	2563
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	5000	348,431	2563
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348,433	2563

SULFITES (กลุ่มซัลไฟต์)

INS: 220	Sulfur dioxide (ซัลเฟอร์ไดออกไซด์) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย
INS: 221	Sodium sulfite (โซเดียมซัลไฟต์) ชื่ออื่น: Disodium sulfite	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย
INS: 222	Sodium hydrogen sulfite (โซเดียมไฮโดรเจนซัลไฟต์) ชื่ออื่น: Sodium bisulfate	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารกันเสีย
INS: 223	Sodium metabisulfite (โซเดียมเมทาไบซัลไฟต์) ชื่ออื่น: Sodium disulfite; Disodium pentaoxodisulfate; Disodium pyrosulfite	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย
INS: 224	Potassium metabisulfite (โพแทสเซียมเมทาไบซัลไฟต์) ชื่ออื่น: Potassium disulfite; Potassium pentaoxodisulfate; Potassium pyrosulfite	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย
INS: 225	Potassium sulfite (โพแทสเซียมซัลไฟต์) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารกันเสีย
INS: 539	Sodium thiosulfate (โซเดียมไทโอซัลเฟต) ชื่ออื่น: Sodium hyposulfite	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.2.1	แป้ง	200	44,470	2563
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	20	44,476	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	30	44,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	150	44,140,XS3, XS37,XS70, XS90,XS94, XS119	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	150	44,XS302	2563

SUNSET YELLOW FCF (ซันเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ)

INS: 110 ชื่ออื่น: CI Food Yellow 3; Orange Yellow S; CI (1975) No. 15985 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	300	TH49	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	300	TH60	2563
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	400	183,TH62	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	300	XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	300	95,435,XS3, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	50	TH38	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	300	XS302	2563

TALC (ทัลก์)

INS: 553(iii) ชื่ออื่น: Talcum หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
~~01.6.2~~	~~เนยแข็งบ่ม~~	~~ปริมาณที่เหมาะสม~~		~~2559~~
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	ปริมาณที่เหมาะสม	459,461,XS274, XS276,XS277	2563
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

TAMARIND SEED POLYSACCHARIDE (พอลิแซ็กคาไรด์จากเมล็ดมะขาม)

INS: 437 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารให้ความข้นเหนียว, สารทำให้คงตัว, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

TAMARIND SEED POLYSACCHARIDE (พอลิแซ็กคาไรด์จากเมล็ดมะขาม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

TAMARIND SEED POLYSACCHARIDE (พอลิแซ็กคาไรด์จากเมล็ดมะขาม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.2.1	เครื่องเทศที่ใช้ส่วนอื่น ยกเว้นใบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.5	ซุป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

TARA GUM (ทาราก้ัม)

INS: 417 ชื่ออื่น: Peruvian carob หน้าที่: สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

TARTRATES (กลุ่มทาร์เทรต)

INS: 334 L(+)-Tartaric acid (กรดแอล(+)-ทาร์ทาริก) ชื่ออื่น: L-Tartaric acid; L-2,3-dihydroxybutanedioic acid; L-2,3-dihydroxysuccinic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารเพิ่มรสชาติ, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

INS: 335(ii) Sodium L(+)-tartrate (โซเดียมแอล(+)-ทาร์เทรต) ชื่ออื่น: Sodium dextro-tartrate; Disodium L-tartrate; Disodium (+)-tartrate; Disodium (+)-2,3-dihydroxybutanedioic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

INS: 337 Potassium sodium L(+)-tartrate (โพแทสเซียมโซเดียมแอล(+)-ทาร์เทรต) ชื่ออื่น: Rochelle salt; Seignette salt; Potassium sodium dextro-tartrate; Potassium sodium L-tartrate; Potassium sodium (+)-tartrate; Potassium sodium (+)-2,3-dihydroxybutanedioic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	2000	45,449	2563
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000	45	2563
06.2.1	แป้ง	5000	45,186,XS152	2563
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	5000~~(7500)~~	45,128	2563

TARTRATES (กลุ่มทาร์เทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	200	45,128,382, XS167,XS189, XS222,XS236, XS244	2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	2000	45	2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	2000	45	2563
12.2.2	เครื่องปรุงรส	7500	45	2563
12.4	มัสตาร์ด	5000	45	2563
12.5	ซุป	5000	45,XS117	2563
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	2000	45	2563
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	5000	45,XS306R	2563
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	5000	45,127	2563
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	45,364,XS73,428	2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	5000	45	2563
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	800	45	2563
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	2000	45	2563
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	2000	45	2563
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	4000	45	2563
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	3000	45,431	2563
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	4000	45	2563
15.0	ขนมขบเคี้ยว	2000	45	2563

TARTRAZINE (ตาร์ตราซีน)

INS: 102 ชื่ออื่น: CI Food Yellow 4; FD&C Yellow No. 5; CI (1975) No. 19140 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	300	TH59	2563
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	400	183,TH62	2563
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	500~~(300)~~		2563
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	300	194	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	30~~(300)~~	~~95,~~435,XS3,XS70, XS90,XS94,XS119	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	50	TH38	2563

TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE (เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน)

INS: 319 ชื่ออื่น: TBHQ; Mono-tert-butylhydroquinone; t-Butylhydroquinone หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	15,130,TH45	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	15,130,TH51	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	200	15,130,XS302	2563

THAUMATIN (ทอมาทิน)

INS: 957 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

THERMALLY OXIDIZED SOYA BEAN OIL INTERACTED WITH MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS (น้ำมันถั่วเหลืองซึ่งถูกออกซิไดซ์ที่อุณหภูมิสูง แล้วทำปฏิกิริยากับกลุ่มมอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)

INS: 479 ชื่ออื่น: TOSOM หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	5000	TH67	2563

TITANIUM DIOXIDE (ไทเทเนียมไดออกไซด์)

INS: 171 ชื่ออื่น: Titania; CI Pigment white 6; CI (1975) No. 77891 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

TOCOPHEROLS (กลุ่มโทคอเฟอรอล)		
INS: 307a	d-alpha-Tocopherol (*ดี-แอลฟา*-โทคอเฟอรอล) ชื่ออื่น: Vitamin E; RRR-alpha – tocopherol; 5,7,8-trimethyltocol; (+)-alphaTocopherol	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น
INS: 307b	Tocopherol concentrate, mixed (โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น) ชื่ออื่น: Vitamin E	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น
INS: 307c	dl-alpha-Tocopherol (*ดีแอล-แอลฟา*-โทคอเฟอรอล) ชื่ออื่น: Vitamin E; dl-5,7,8-Trimethyltocol	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	200	XS250,XS252	2563
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	200		2563
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	200	168,351	2563
01.6.2.3	เนยแข็งผง	300		2563
01.6.4	โพรเซสชีส	200		2563
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	300	356,357,TH46	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	300	358,TH52	2563
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	200	XS67,XS130	2563
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	200	XS160	2563
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	300	XS57	2563
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	100	15,XS86	2563
06.2.1	แป้ง	5000	15,186,XS152	2563
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	200~~(500)~~	15,211	2563
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	200		2563
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	100		2563
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	200	389	2563
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	200		2563
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	200	11	2563
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	200~~(300)~~	XS96,XS97	2563

TOCOPHEROLS (กลุ่มโทคอเฟอรอล)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	200~~(300)~~	XS88,XS89,XS98	2563
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	200	15,XS166	2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	200	72	2563
12.2	เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส	2000	42,XS326, XS327,XS328	2563
12.4	มัสตาร์ด	200		2563
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	600		2563
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	600		2563
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	300	127	2563
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	10	72,416,TH33	2563
13.1.2	ผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	30	72,TH35	2563
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	10	72,416,TH33	2563
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	300	15,TH34	2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	30		2563
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	300		2563
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2000	418	2563
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	5		2563
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2563
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	200		2563

TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)

INS: 413 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

TREHALOSE (ทรีฮาโลส)

INS: - ชื่ออื่น: alpha,alpha-trehalose หน้าที่: สารปรับปรุงเนื้อสัมผัส, สารทำให้คงตัว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบดแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

TRIACETIN (ไทรแอซีทิน)

INS: 1518 ชื่ออื่น: Glyceryl triacetate หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

TRIAMMONIUM CITRATE (ไทรแอมโมเนียมซิเทรต)

INS: 380 ชื่ออื่น: Citric acid triammonium salt; Ammonium citrate tribasic หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

TRICALCIUM CITRATE (ไทรแคลเซียมซิเทรต)

INS: 333(iii) ชื่ออื่น: Calcium citrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	277,XS33,TH43	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS166,XS167, XS189,XS190, XS191,XS222, XS236,XS244, XS292,XS311, XS312,XS315	2563

TRICALCIUM CITRATE (ไทรแคลเซียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

TRIETHYL CITRATE (ไทรเอทิลซิเทรต)

INS: 1505 ชื่ออื่น: Ethyl citrate

หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	1000		2563

TRIPOTASSIUM CITRATE (ไทรโพแทสเซียมซิเทรต)

INS: 332(ii) ชื่ออื่น: Potassium citrate

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	277,XS33,TH43	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	253,391,XS36, XS92,XS95, XS167,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS244,XS292, XS311,XS312, XS315	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

TRISODIUM CITRATE (ไทรโซเดียมซิเทรต)

INS: 331(iii) ชื่ออื่น: Sodium citrate

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	410	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม	TH47	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563

TRISODIUM CITRATE (ไทรโซเดียมซิเทรต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.2.1	แป้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	25,XS152	2563
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	253,391,XS36, XS92,XS95, XS167,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS244,XS292, XS311,XS312, XS315	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)

INS: 415 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

XYLITOL (ไซลิทอล)

INS: 967 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๖) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑเงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะหของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

เพื่อให้ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานอาหารเกี่ยวกับจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคที่ตรวจพบได้ในอาหารแต่ละชนิดสอดคล้องตามหลักสากล (โคเด็กซ์) เป็นไปตามข้อมูลวิชาการ กระบวนการผลิตอาหารนั้นและคุ้มครองความปลอดภัยผู้บริโภคได้เหมาะสมยิ่งขึ้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงได้ปรับปรุงข้อกำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค โดยออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑเงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ซึ่งมีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

๑. ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๔) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ลงวันที่ ๒๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๖

๒. กำหนดให้อาหาร ๔๓ ชนิด ตามบัญชีหมายเลข ๑ ดังต่อไปนี้ “ต้องไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค” เว้นแต่ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคตามชนิดและปริมาณที่ระบุไว้ในบัญชีหมายเลข ๒

๒.๑ รายชื่ออาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ

<u>อาหารควบคุมเฉพาะ</u>

๑) นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

๒) อาหารทารก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

๓) อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

๔) อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

<u>อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน</u>

๕) นมโค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมโค

๖) นมปรุงแต่ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมปรุงแต่ง

๗) ผลิตภัณฑ์ของนม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยผลิตภัณฑ์ของนม

๘) นมเปรี้ยว ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว

๙) ไอศกรีม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยไอศกรีม

๑๐) เนยแข็ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเนยแข็ง

๑๑) ครีม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยครีม

๑๒) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

๑๓) ชา ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชา

๑๔) กาแฟ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกาแฟ

๑๕) น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

๑๖) เครื่องดื่มเกลือแร่ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเครื่องดื่มเกลือแร่

๑๗) ชาสมุนไพร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชาสมุนไพร

๑๘) น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

๑๙) น้ำแข็ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำแข็ง

๒๐) น้ำแร่ธรรมชาติ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำแร่ธรรมชาติ

๒๑) อาหารกึ่งสำเร็จรูป ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารกึ่งสำเร็จรูป

๒๒) ไข่เยี่ยวม้า ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยไข่เยี่ยวม้า

๒๓) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

๒๔) ข้าวเติมวิตามิน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยข้าวเติมวิตามิน

๒๕) ช็อกโกแลต ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยช็อกโกแลต

๒๖) น้ำมันเนย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันเนย

๒๗) เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม

๒๘) น้ำผึ้ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำผึ้ง

๒๙) แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยแยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

๓๐) เนยใสหรือกี (Ghee) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเนยใสหรือกี (Ghee)

๓๑) เนย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเนย

<u>อาหารที่รัฐมนตรีประกาศให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก</u>

๓๒) ซอสบางชนิด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยซอสบางชนิด

๓๓) ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง

๓๔) ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

๓๕) วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่

๓๖) ขนมปัง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยขนมปัง

๓๗) แป้งข้าวกล้อง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยแป้งข้าวกล้อง

๓๘) ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

๓๙) หมากฝรั่งและลูกอม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยหมากฝรั่งและลูกอม

๔๐) อาหารพร้อมบริโภค ซึ่งเป็นอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

๒.๒ รายชื่ออาหารที่ยังไม่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ

๑) อาหารพร้อมบริโภค นอกเหนือจากประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ได้แก่ ผัก ผลไม้ ตัดแต่งที่บริโภคในลักษณะสดหรือดิบ, อาหารทะเล ที่บริโภคในลักษณะสดหรือดิบ เช่น ปลา กุ้ง หมึก หอย ซาชิมิ เป็นต้น(

๒) อาหารหมักที่ได้จากผลิตภัณฑ์จากสัตว์ในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย รวมถึงผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่มีการดองด้วยน้ำส้ม เกลือ เป็นต้น

๓) อาหารประเภทเส้นสด ได้แก่ เส้นขนมจีน ,เส้นก๋วยเตี๋ยว บะหมี่ เกี้ยมอี๋ อูด้ง แผ่นเกี๊ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน

๓. กำหนดให้อาหาร ๔๓ รายการ ตามบัญชีหมายเลข ๑ ต้องไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค เว้นแต่จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคตามชนิดและปริมาณที่เป็นไปตามเกณฑ์ในบัญชีหมายเลข ๒ ซึ่งขณะนี้กำหนดไว้เฉพาะ *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus, Clostridium perfringens*, *Listeria monocytogenes, Cronobacter* spp., *Clostridium botulinum, Vibrio parahaemolyticus และ Vibrio cholera* โดยกำหนดให้ตรวจวิเคราะห์ ตามชนิดและปริมาณจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ดังรายละเอียดในบัญชีหมายเลข ๒

ทั้งนี้ มีผังการพิจารณาข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๖) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑเงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าว

๔. การตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ให้ใช้การตรวจวิเคราะห์ตามบัญชีแนบท้ายหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑเงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ทั้งนี้ วิธีการตรวจวิเคราะห์อื่นนอกเหนือจากที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายหมายเลข ๓ สามารถใช้ในการตรวจวิเคราะห์ได้หากสามารถรายงานผลในเชิงคุณภาพหรือเชิงปริมาณตามที่กฎหมายกำหนด และวิธีการตรวจวิเคราะห์ดังกล่าวต้องได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากล (ISO17025)

๕. ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าวไม่ใช้บังคับกับอาหาร ดังต่อไปนี้

๕.๑ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เนื่องจากมีข้อกำหนดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคไว้แล้วตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักฐานและเอกสารประกอบการยื่นขออนุญาตใช้ฉลาก ของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และคุณภาพหรือมาตรฐานด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ลงวันที่ ๑๐ มกราคม พ.ศ.๒๕๔๙

๕.๒ วัตถุเจือปนอาหาร เนื่องจากวัตถุเจือปนอาหาร แต่ละชนิดมีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน รวมถึงจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคไว้แล้ว ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๔๗ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม

๖. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๖) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑเงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ฉบับนี้ ได้ประกาศลงในราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๗ ตอนพิเศษ ๒๓๗ ง ลงวันที่ ๙ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ และมีผลบังคับใช้ เมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป คือ ตั้งแต่วันที่ ๗ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ทั้งนี้ อาหารที่กำหนดเพิ่มเติมนอกเหนือจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๔) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ได้แก่ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์, หมากฝรั่งและลูกอม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยหมากฝรั่งและลูกอม, อาหารพร้อมบริโภคนอกเหนือจากประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ได้แก่ อาหารหมักที่ได้จากผลิตภัณฑ์จากสัตว์ในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย รวมถึงผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่มีการดองด้วยน้ำส้ม เกลือ เป็นต้น, อาหารประเภทเส้นสด ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารดังกล่าวต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศนี้ ตั้งแต่วันที่ ๗ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๔

๗. ผู้ผลิต เพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย อาหารที่มีมาตรฐานด้านจุลินทรีย์ ที่ทำให้เกิดโรค ไม่เป็นไปตามประกาศประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าว เข้าลักษณะเป็นอาหารผิดมาตรฐาน ตามมาตรา ๒๘ ฝ่าฝืนมาตรา ๒๕(๓) มีโทษปรับไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ บาท หรือลักษณะเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ ตามมาตรา ๒๖(๑) ฝ่าฝืนมาตรา ๒๕(๑) มีโทษจำคุกไม่เกิน ๒ ปี หรือปรับไม่เกิน ๒๐,๐๐๐ บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

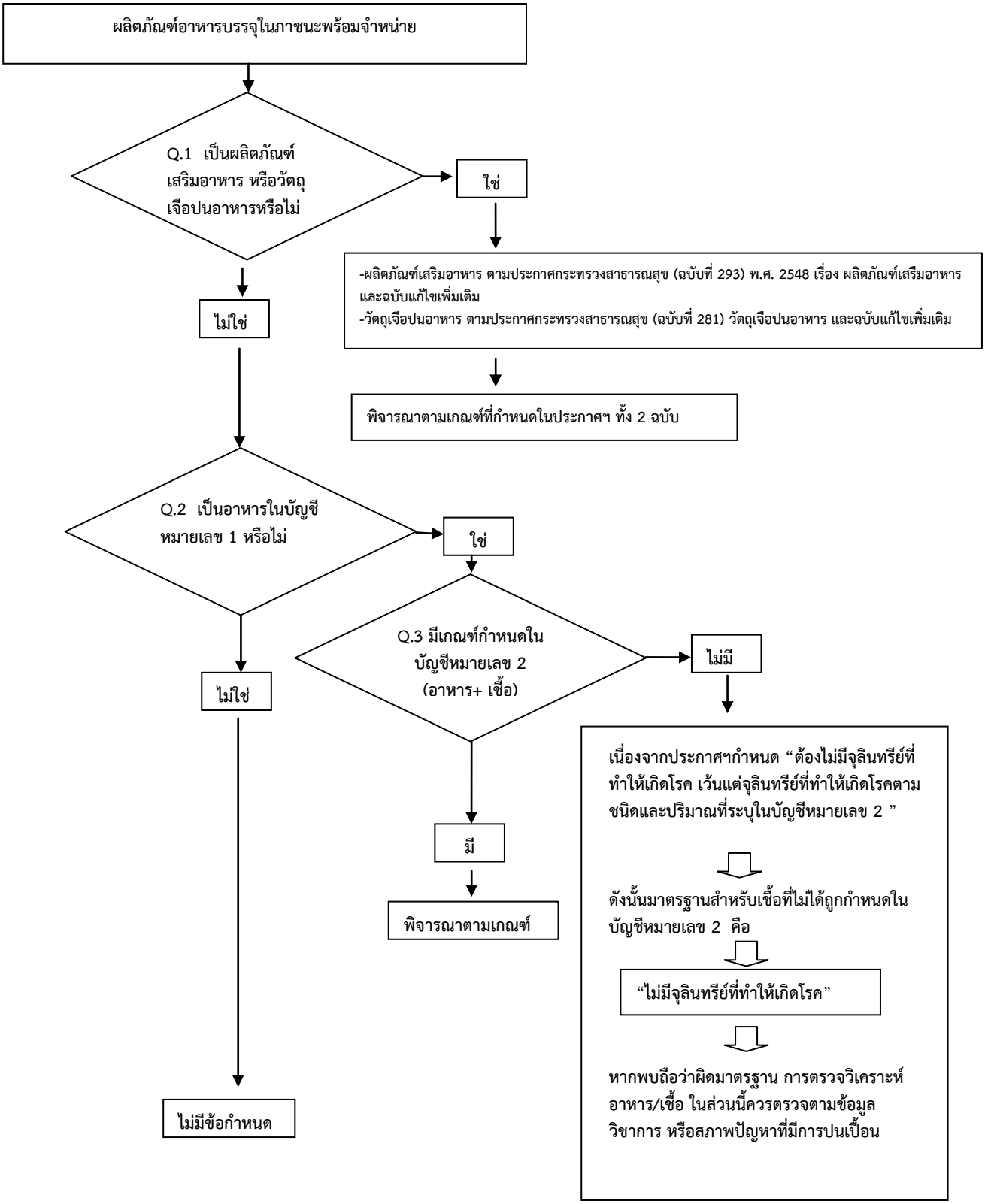
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการ ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าวโดยเคร่งครัด อย่างไรก็ดี สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้จัดทำคู่มือและแนวปฏิบัติการใช้ประกาศฯ เพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องเข้าใจหลักเกณฑ์ข้อกำหนดและนำไปใช้ปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง และหากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

ไพศาล ดั่นคุ้ม
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

บัญชีแนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 416) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ผังการพิจารณาข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 416) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค



ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๑๙) พ.ศ. ๒๕๖๓

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง (ฉบับที่ ๓)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารที่มีสารพิษตกค้าง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๒) (๓) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในบทนิยามคำว่า “วัตถุอันตรายชนิดที่ ๔” ในข้อ ๓ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๗ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกคาง และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

““วัตถุอันตรายชนิดที่ ๔” หมายความว่า วัตถุอันตรายที่ห้ามมิให้มีการผลิต การนำเข้า การส่งออก การนำผ่าน หรือการมีไว้ในครอบครอง โดยเป็นไปตามประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง บัญชีรายชื่อวัตถุอันตราย ออกตามความในพระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. ๒๕๓๕”

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความในข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๗ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกคาง และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๔ อาหารที่มีสารพิษตกค้างต้องมีมาตรฐาน โดยตรวจไม่พบวัตถุอันตรายทางการเกษตร ชนิดที่ ๔ ตามพระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. ๒๕๓๕ ตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้ เว้นแต่วัตถุอันตรายทางการเกษตรชนิดอื่นให้เป็นดังนี้

(๑) ตรวจพบปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit; MRL) ได้ไม่เกินที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้

(๒) ตรวจพบปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit; MRL) ที่ไม่ได้กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้ ได้ไม่เกินข้อกำหนดของคณะกรรมาธิการของโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standards Programme)

(๓) กรณีนอกเหนือจาก (๑) และ (๒) ตรวจพบดีฟอลต์ลิมิต (default limit) สำหรับพืชและสัตว์ ได้ไม่เกิน ๐.๐๑ มิลลิกรัมสารพิษตกค้างต่อกิโลกรัมอาหาร เว้นแต่ค่าดีฟอลต์ลิมิต (default limit) สำหรับพืช ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้

(๔) ตรวจพบปริมาณสารพิษสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (Extraneous Maximum Residue Limit, EMRL) ได้ไม่เกินที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๔ แนบท้ายประกาศนี้”

ข้อ ๓ ให้เพิ่มความต่อไปนี้ เป็นลำดับที่ ๘๓ ถึง ลำดับที่ ๘๗ ในบัญชีหมายเลข ๑ วัตถุอันตรายชนิดที่ ๔ ตามพระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. ๒๕๓๕ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๗ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกคาง ดังนี้

๘๓.	คลอร์ไพริฟอส (chlorpyrifos)
๘๔.	คลอร์ไพริฟอส-เมทิล (chlorpyrifos-methyl)
๘๕.	พาราควอต (paraquat)

๘๖.	พาราควอตไดคลอไรด์ (paraquat dichloride)
๘๗.	พาราควอต [บิส (เมทิลซัลเฟต)] {paraquat [bis (methyl sulfate)]} หรือ พาราควอตเมโทซัลเฟต (paraquat methosulfate)

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกลำดับที่ ๑ คลอร์ไพริฟอส (chlorpyrifos) และลำดับที่ ๒๓ พาราควอต (paraquat) ในบัญชีหมายเลข ๒ ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๗ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

ข้อ ๕ ให้ยกเลิกบัญชีหมายเลข ๕ วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการสารพิษตกค้างในอาหารที่เกิดจากการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๗ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๐ และให้ใช้บัญชีหมายเลข ๕ แนบท้ายประกาศนี้แทน

ข้อ ๖ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๑ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๔ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๓

อนุทิน ชาญวีรกูล
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๗ ตอนพิเศษ ๒๕๗ ง ลงวันที่ ๒ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๓)

บัญชีหมายเลข 5

วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการสารพิษตกค้างในอาหารที่เกิดจากการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ.2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการสารพิษตกค้างในอาหารที่เกิดจากการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร ต้องเป็นวิธีใดวิธีหนึ่ง ดังต่อไปนี้

1. วิธีที่ประกาศโดยองค์กรแห่งชาติหรือองค์กรระหว่างประเทศด้านมาตรฐาน หรือตีพิมพ์ในเอกสารคู่มือ หรือสิ่งตีพิมพ์ ที่เป็นที่ยอมรับระดับสากล

2. วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการสารพิษตกค้างมีความถูกต้องและเหมาะสม (performance characteristic) มีผลการประเมินความใช้ได้ (validation) ของผลการทดสอบว่ามีความถูกต้องและเหมาะสมโดยห้องปฏิบัติการที่มีการร่วมศึกษากับเครือข่าย (collaborative study) ตามหลักเกณฑ์ที่สอดคล้องกับองค์กรนานาชาติซึ่งเป็นที่ยอมรับทั่วไป หรือโดยห้องปฏิบัติการที่มีระบบคุณภาพเพียงแห่งเดียว (single laboratory validation) ตามหลักเกณฑ์ที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากล และผลการประเมินดังกล่าวนั้นต้องเป็นเอกสารหลักฐาน ที่สามารถตรวจสอบ ได้ตามระบบคุณภาพมาตรฐาน ISO/IEC 17025 ฉบับล่าสุด

สำหรับการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการของสารพิษตกค้างในอาหารตามบัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ.2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง จะต้องใช้วิธีการตรวจวิเคราะห์และห้องปฏิบัติการที่มีขีดจำกัดของการตรวจวัด (Limit of Detection; LOD) ของวิธีทดสอบอย่างน้อยต่ำถึงระดับที่กำหนดตามตารางแนบท้ายประกาศนี้ และต้องตรวจพบปริมาณสารพิษตกค้างน้อยกว่าปริมาณที่กำหนดตามตารางแนบท้ายประกาศ ดังนี้

ชนิดสารพิษตกค้างในอาหาร	ชนิดอาหาร	มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
1. คลอร์ไพริฟอส (chlorpyrifos)	ผักสด ผลไม้สด และพืชอื่นๆ	0.005
	ธัญพืชและถั่วเมล็ดแห้ง	0.01
	เนื้อสัตว์ นม ไข่	0.005
2. คลอร์ไพริฟอส-เมทิล (chlorpyrifos-methyl)	ผักสด ผลไม้สด และพืชอื่นๆ	0.005
	ธัญพืชและถั่วเมล็ดแห้ง	0.01
	เนื้อสัตว์ นม ไข่	0.005
3. พาราควอต (paraquat) รวมถึงพาราควอตไดคลอไรด์ (paraquat dichloride) ,พาราควอต [บิส (เมทิลซัลเฟต)] {paraquat [bis (methyl sulfate)]} หรือ พาราควอตเมโทซัลเฟต (paraquat methosulfate)	ผักสด ผลไม้สด และพืชอื่นๆ	0.005
	ธัญพืชและถั่วเมล็ดแห้ง	0.02
	เนื้อสัตว์ นม ไข่	0.005

<u>หมายเหตุ</u> สำหรับอาหารแปรรูปให้มีค่าสารพิษตกค้างได้ไม่เกินเงื่อนไขที่กำหนดในวัตถุดิบนั้น

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงหลักเกณฑ์เกี่ยวกับ วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร เพื่อป้องกันมิให้เป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ ที่มีอยู่หลายฉบับให้มีข้อกำหนดที่เท่าเทียม ลดความซ้ำซ้อนในการตรวจประเมิน เพิ่มประสิทธิภาพในการตรวจประเมินสถานประกอบการ และเพื่อให้เกิดประสิทธิผลในการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย ตลอดจนยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปเพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่การเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖(๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๙) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ ลงวันที่ ๑๑ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๔

(๔) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๘) พ.ศ. ๒๕๔๙ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๙

(๕) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

(๖) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ. ๒๕๔๔ ลงวันที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

(๗) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๘) พ.ศ. ๒๕๔๙ ลงวันที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

(๘) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๒) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ลงวันที่ ๑๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๕

(๙) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ลงวันที่ ๓ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๖

ข้อ ๒ ให้อาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในสถานที่ใด ๆ เป็นอาหารที่กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต การเก็บรักษาอาหาร ยกเว้นสถานที่ดังต่อไปนี้

(๑) อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มิใช่ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้บริโภคสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย

โดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม เว้นแต่เป็นการผลิตอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานอาหาร หรืออาหารที่ต้องมีฉลาก แล้วแต่กรณี ที่ใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมตั้งแต่ห้าแรงม้าหรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ห้าแรงม้าขึ้นไป หรือใช้คนงานตั้งแต่เจ็ดคนขึ้นไป โดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม

(๒) สถานที่จำหน่ายอาหาร ณ ที่หรือทางสาธารณะ

(๓) สถานที่ผลิตเกลือบริโภค

(๔) สถานที่คัดและบรรจุผักและผลไม้สดบางชนิด ที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดให้ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแล้ว

ข้อ ๓ ผู้ผลิตอาหารตามข้อ ๒ ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๔ ผู้ผลิตอาหารดังต่อไปนี้ ต้องจัดให้มีผู้ควบคุมการผลิตอาหารที่ผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๑) น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง

(๒) ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์ ได้แก่ นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม และให้หมายความรวมถึงผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่ผลิตจากนมของสัตว์อื่นที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์ ทั้งนี้รวมถึงกรณีที่มีกระบวนการแช่เยือกแข็งภายหลังการพาสเจอไรซ์

(๓) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ได้แก่ อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลังหรือก่อนบรรจุหรือปิดผนึก และให้หมายความรวมถึงอาหารอื่นที่มีกระบวนการผลิตในทำนองเดียวกันนี้ ที่มีค่าพีเอชมากกว่า ๔.๖ และมีค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (Water activity) มากกว่า ๐.๘๕ ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูปหรือไม่คงรูป ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

ข้อ ๕ การตรวจประเมิน วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารให้เป็นไปตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

ข้อ ๖ ผู้นำเข้าอาหารตามข้อ ๒ เพื่อจำหน่าย ต้องจัดให้มีเอกสารรับรองตามมาตรฐานที่เทียบเท่า หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๗ ให้ผู้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน หรือได้รับใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศนี้ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๘ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหกสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๘ ตอนพิเศษ ๓๑ ง ลงวันที่ ๙ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔)

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตอาหารและการเก็บรักษาอาหาร ประกอบด้วย ๒ ส่วน ได้แก่

ส่วนที่ ๑ ข้อกำหนดพื้นฐาน เป็นข้อกำหนดสำหรับสถานที่ผลิตอาหารทุกประเภท โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อให้ผู้ผลิตมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน หรือลด หรือขจัดอันตรายทั้งทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ จากสิ่งแวดล้อม อาคารผลิต เครื่องมือเครื่องจักร หรืออุปกรณ์การผลิต ภาชนะบรรจุ ผู้ปฏิบัติงาน ในกระบวนการผลิตทุกขั้นตอน รวมทั้งการจัดการสุขาภิบาล และสุขลักษณะส่วนบุคคล เพื่อให้มั่นใจได้ว่าอาหารที่ผลิตมีมาตรฐานและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ส่วนที่ ๒ ข้อกำหนดเฉพาะ เป็นข้อกำหนดเพิ่มเติมที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะสำหรับผู้ประกอบการที่มีการผลิตอาหารที่มีกรรมวิธีการผลิตเฉพาะและมีความเสี่ยงสูงหากควบคุมการผลิตไม่เหมาะสม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อกำหนดแนวทางการควบคุมกระบวนการผลิตโดยเฉพาะจุดสำคัญที่ต้องควบคุมเป็นพิเศษเพื่อลดหรือขจัดอันตรายให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้ และเกิดความปลอดภัย จำนวน ๓ รายการ ดังนี้

๒.๑ การผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภคที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง

๒.๒ การผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์ ได้แก่ นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม ตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น และให้หมายความรวมถึงผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่ผลิตจากนมของสัตว์อื่นที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์ ทั้งนี้รวมถึงกรณีที่มีกระบวนการแช่เยือกแข็งภายหลังการพาสเจอไรซ์

๒.๓ การผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรดที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า ได้แก่ อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อนภายหลังหรือก่อนบรรจุหรือปิดผนึก และให้หมายความรวมถึงอาหารอื่นที่มีกระบวนการผลิตในทำนองเดียวกันนี้ ที่มีค่าพีเอช มากกว่า ๔.๖ และมีค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (Water activity) มากกว่า ๐.๘๕ ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูป หรือกึ่งคงรูป หรือไม่คงรูป ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

ส่วนที่ ๑ ข้อกำหนดพื้นฐาน

ข้อกำหนดพื้นฐาน แบ่งเป็น ๕ หมวด ได้แก่

หมวดที่ ๑ สถานที่ตั้ง อาคารผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา

หมวดที่ ๒ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา

หมวดที่ ๓ การควบคุมกระบวนการผลิต

หมวดที่ ๔ การสุขาภิบาล

หมวดที่ ๕ สุขลักษณะส่วนบุคคล

โดยมีรายละเอียดข้อกำหนดในแต่ละหมวด ดังนี้

หมวดที่ ๑ สถานที่ตั้ง อาคารผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา

๑.๑ ทำเลที่ตั้งต้องห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น สิ่งปฏิกูล วัตถุอันตราย คอกสัตว์ ฝุ่นควัน น้ำท่วมขัง ในกรณีที่สถานที่ตั้งตัวอาคารซึ่งใช้ผลิตอาหารอยู่ติดกับบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสมอันอาจส่งผลกระทบทำให้อาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ผู้ผลิตจะต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่มีประสิทธิภาพ

๑.๒ บริเวณโดยรอบอาคารผลิตและภายในอาคารผลิต ไม่มีการสะสมสิ่งของไม่ใช้แล้ว หรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร ที่อาจเป็นแหล่งสะสมฝุ่นละออง หรือเป็นแหล่งหลบซ่อนหรือเพาะพันธุ์สัตว์แมลงและเชื้อโรคต่าง ๆ รวมทั้งป้องกันปัญหาจากการนำไปใช้โดยไม่ทราบว่าชำรุด

๑.๓ ภายนอกและภายในอาคารผลิต มีท่อหรือทางระบายน้ำที่เหมาะสม สามารถรองรับปริมาณน้ำทิ้งภายในอาคารและน้ำฝน ลาดเอียงเพียงพอเพื่อระบายน้ำออกจากอาคารผลิต ไม่อุดตัน ไม่ทำให้เกิดน้ำขังแฉะและสกปรก การออกแบบควรคำนึงถึงทิศทางของการระบายน้ำ

๑.๔ อาคารผลิตมีการก่อสร้างอย่างมั่นคงแข็งแรง มีการออกแบบที่ง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอด้วยวิธีการที่เหมาะสม และบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี ดังนี้

๑.๔.๑ พื้น ใช้วัสดุคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย มีความลาดเอียงเพียงพอลงสู่ทางระบายน้ำ สภาพสะอาด ไม่ชำรุด

๑.๔.๒ ผนัง ใช้วัสดุคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย สภาพสะอาด ไม่ชำรุด

๑.๔.๓ เพดาน ใช้วัสดุคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย รวมทั้งอุปกรณ์ที่ยึดติดด้านบน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน สภาพสะอาด ไม่ชำรุด

๑.๕ อาคารผลิตสามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่บริเวณผลิต หรือป้องกันสัตว์และแมลงสัมผัสอาหาร

๑.๖ อาคารผลิตมีพื้นที่ในการผลิตเพียงพอ และแยกพื้นที่การผลิตอาหารออกจากที่พักอาศัย การผลิตผลิตภัณฑ์อื่นที่มิใช่อาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร และบริเวณรับประทานอาหาร

๑.๗ อาคารผลิตมีพื้นที่ในการผลิตเป็นสัดเป็นส่วน และเป็นไปตามสายงานการผลิต ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้าม

๑.๘ อาคารผลิตมีห้องบรรจุ หรือมีมาตรการจัดการพื้นที่บรรจุ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนซ้ำหลังการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แล้ว

๑.๙ อาคารผลิตมีระบบระบายอากาศที่ควบคุมทิศทางการไหลของอากาศ ไม่ให้อากาศที่ปนเปื้อนจากพื้นที่ที่สกปรกมากไหลไปสู่พื้นที่ที่สะอาด มีการระบายอากาศที่เพียงพอเพื่อป้องกันการปนเปื้อนและการเกิดเชื้อราในบริเวณผลิต รวมทั้งมีความสะดวกในการปฏิบัติงาน

๑.๑๐ อาคารผลิตมีแสงสว่างเพียงพอ โดยเฉพาะในพื้นที่ที่มีผลต่อความผิดพลาดในการปฏิบัติงานและมีผลต่อการควบคุมอันตรายในอาหาร

หมวดที่ ๒ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา

๒.๑ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหาร มีการออกแบบที่ถูกสุขลักษณะ โดยเลือกใช้วัสดุที่ไม่เป็นพิษ ไม่เป็นสนิม ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ทนต่อการกัดกร่อน ออกแบบให้สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย ไม่มีซอกมุมหรือรอยเชื่อมต่อที่ทำความสะอาดไม่ทั่วถึง

๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ติดตั้งในตำแหน่งเหมาะสม เป็นไปตามสายงานการผลิต ง่ายต่อการทำความสะอาดและซ่อมบำรุง มีความสะดวกในการปฏิบัติงาน

๒.๓ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีความสัมพันธ์กับชนิดของอาหารที่ผลิต กรรมวิธีการผลิต และมีจำนวนเพียงพอกับกำลังการผลิต มีประสิทธิภาพสอดคล้องตามวัตถุประสงค์การใช้งาน

๒.๔ โต๊ะหรือพื้นผิวปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหารโดยตรง ต้องมีพื้นผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ทนต่อการกัดกร่อน ทำความสะอาดง่าย และมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือในระดับที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรกจากพื้นขณะปฏิบัติงานได้

๒.๕ กรณีใช้ระบบท่อในการลำเลียงอาหาร พื้นผิวภายในท่อ รวมทั้งปั๊ม ข้อต่อ ปะเก็น วาล์วต่าง ๆ ที่สัมผัสอาหาร ต้องมีการออกแบบที่ถูกสุขลักษณะ โดยไม่มีจุดอับและซอกมุมที่ก่อให้เกิดการสะสมของสิ่งสกปรกและจุลินทรีย์ และยากต่อการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ สามารถทำความสะอาดได้ทั่วถึง และมีอุปกรณ์ปิดปลายท่อที่ยังไม่ใช้งาน

๒.๖ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ต้องมีการทำความสะอาดด้วยวิธีการที่มีประสิทธิภาพอย่างสม่ำเสมอ โดยเฉพาะเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตที่ใช้สัมผัสอาหารที่พร้อมสำหรับการบริโภค (ready to eat) ต้องมีการฆ่าเชื้อก่อนการใช้งาน มีการจัดเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อแล้วอย่างเป็นสัดเป็นส่วน ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ และป้องกันการปนเปื้อนได้

๒.๗ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ต้องมีการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน กรณีอุปกรณ์และส่วนประกอบของอุปกรณ์มีการจำกัดอายุการใช้งาน เช่น หลอดยูวี ปะเก็นยาง ไส้กรอง สารกรอง ต้องจดบันทึกอายุการใช้งาน จัดทำแผนเพื่อควบคุมการใช้งาน และเปลี่ยนเมื่อครบกำหนด ทั้งนี้ ในระหว่างการซ่อมบำรุงต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้ามสู่ผลิตภัณฑ์

๒.๘ อุปกรณ์การชั่งตวงวัด มีความเหมาะสม เพียงพอ มีความเที่ยงตรงแม่นยำ มีการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และกรณีที่พบว่า ผลการสอบเทียบมีค่าความคลาดเคลื่อนเกินเกณฑ์การยอมรับ ต้องมีวิธีการจัดการกับเครื่องมือวัดนั้น ๆ

หมวดที่ ๓ การควบคุมกระบวนการผลิต

๓.๑ วัตถุดิบ ส่วนผสม และวัตถุเจือปนอาหาร

๓.๑.๑ มีการคัดเลือกวัตถุดิบ ส่วนผสม และวัตถุเจือปนอาหาร ที่มีคุณภาพ ความปลอดภัย และมีข้อมูลความปลอดภัยตามประเภทของวัตถุดิบ

๓.๑.๒ มีการเก็บรักษาวัตถุดิบ ส่วนผสม และวัตถุเจือปนอาหาร บนชั้นหรือยกพื้น ในสภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนโดยมีการเสื่อมสภาพน้อยที่สุด เช่น การควบคุมอุณหภูมิ ความชื้น รวมถึงมีระบบการนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ และแยกเป็นสัดเป็นส่วนไม่ปะปนกับวัตถุอันตราย หรือวัตถุดิบที่ไม่ใช่อาหาร ทั้งนี้ กรณีผลิตอาหารที่ปราศจากสารก่อภูมิแพ้ ต้องจัดเก็บแยกจากวัตถุดิบที่มีสารก่อภูมิแพ้

๓.๑.๓ มีวิธีการลดการปนเปื้อนเบื้องต้นจากอันตรายที่มากับวัตถุดิบหรือส่วนผสมตามความจำเป็น เช่น ล้าง ตัดแต่ง คัดแยก ลวก กรอง ลดอุณหภูมิ ฆ่าเชื้อ

๓.๒ ภาชนะบรรจุ

๓.๒.๑ มีการคัดเลือกภาชนะบรรจุที่มีคุณภาพความปลอดภัย เหมาะสมตามวัตถุประสงค์การใช้ และมีการตรวจสอบสภาพและความสมบูรณ์ของภาชนะบรรจุ เช่น รอยตำหนิ ความสะอาด หรือความสมบูรณ์ของรอยผนึก

๓.๒.๒ มีการเก็บรักษา ตลอดจนการขนย้ายในสภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อน และไม่ก่อให้เกิดความเสียหายแก่ภาชนะบรรจุ ตามความเหมาะสม รวมถึงมีระบบการนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ

๓.๒.๓ มีการทำความสะอาด หรือฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุก่อนการใช้งาน ตามความจำเป็น เพื่อขจัดสิ่งสกปรกหรือการปนเปื้อน การขนย้ายลำเลียงภาชนะบรรจุที่ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อแล้ว ต้องไม่ทำให้เกิดความเสียหายหรือเกิดการปนเปื้อน และนำไปใช้บรรจุทันที หลังทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อ หากมีความจำเป็นที่ไม่สามารถบรรจุทันทีต้องมีระบบการป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากสิ่งแวดล้อม และภาชนะบรรจุที่ยังไม่ได้ทำความสะอาดอย่างมีประสิทธิภาพ

๓.๓ การผสม

๓.๓.๑ กรณีที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ต้องใช้ตามที่กฎหมายกำหนด ชั่งตวงด้วยอุปกรณ์ที่เหมาะสม ผสมให้เข้ากันอย่างทั่วถึง และมีบันทึกผล กรณีมีการใช้สารช่วยในการผลิต (processing aid) ต้องใช้ตามข้อมูลด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้ และมีการควบคุมปริมาณการใช้ตามที่ฉลากกำหนด รวมทั้งมีมาตรการหรือกระบวนการกำจัดออกให้อยู่ในระดับปลอดภัยต่อผู้บริโภค

๓.๓.๒ ส่วนผสมอื่น ๆ นอกจากวัตถุเจือปนอาหาร มีการตรวจสอบอัตราส่วนผสมที่ใช้ให้เป็นไปตามสูตรที่แสดงบนฉลาก หรือที่ได้รับอนุญาตไว้ และการผสมมีความสม่ำเสมอ เพื่อควบคุมคุณภาพ และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์

๓.๓.๓ น้ำและน้ำแข็ง ที่เป็นส่วนผสมหรือที่สัมผัสกับอาหารที่พร้อมสำหรับการบริโภค (ready to eat) มีคุณภาพหรือมาตรฐานสอดคล้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือน้ำแข็ง (แล้วแต่กรณี) ต้องมีผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานจากห้องปฏิบัติการของรัฐ

หรือห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองระบบงาน อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีการเก็บรักษาน้ำหรือน้ำแข็งอย่างถูกสุขลักษณะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

๓.๓.๔ ระหว่างกระบวนการผลิต มีการเก็บรักษาส่วนผสมที่ผสมแล้วภายใต้สภาวะที่ป้องกันการเสื่อมเสียจากจุลินทรีย์ เช่น การควบคุมอุณหภูมิและเวลา การป้องกันการปนเปื้อนข้าม และมีการนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ

๓.๔ มีการควบคุมกระบวนการลดและขจัดอันตรายด้านจุลินทรีย์ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อการบริโภค และมีการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ พร้อมบันทึกผล

๓.๕ กรณีการผลิตที่ไม่มีกระบวนการลดและขจัดอันตรายด้านจุลินทรีย์ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อการบริโภค เช่น ผสม แบ่งบรรจุ ตัดแต่งอาหารสด ต้องมีการควบคุมการปนเปื้อนตลอดกระบวนการผลิตอย่างเข้มงวด เช่น การคัดเลือกวัตถุดิบ มาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากคน พื้นผิวสัมผัสอาหาร สิ่งแวดล้อม ตามความเสี่ยงของอาหารนั้น ๆ

๓.๖ การบรรจุและปิดผนึก

(๑) บรรจุและปิดผนึกอย่างเหมาะสม มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนซ้ำจากอุปกรณ์และพนักงาน ทั้งนี้ ต้องดำเนินการโดยเร็วและควบคุมอุณหภูมิของอาหารนั้นตามความเหมาะสมของอาหารเพื่อป้องกันการเจริญของจุลินทรีย์ หากมีการใช้วัตถุรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารต้องใช้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย

(๒) ตรวจสอบความสมบูรณ์ของการปิดผนึก

(๓) ฉลากมีสภาพสมบูรณ์ มีข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่เพียงพอ เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถบริโภคได้อย่างปลอดภัย

๓.๗ ในกระบวนการผลิต มีการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม วัตถุเจือปนอาหาร และผลิตภัณฑ์สุดท้ายในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อนข้าม

๓.๘ มีข้อมูลที่จำเป็นเพื่อบ่งชี้สำหรับการตามสอบย้อนกลับ เพื่อหาสาเหตุข้อบกพร่องหรือปัญหาการปนเปื้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ เช่น ชนิด รุ่นการผลิตและแหล่งที่มา ของวัตถุดิบ ส่วนผสม วัตถุเจือปนอาหาร ภาชนะบรรจุ ผลิตภัณฑ์สุดท้าย และผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน

๓.๙ ผลิตภัณฑ์สุดท้าย

๓.๙.๑ มีคุณภาพหรือมาตรฐานสอดคล้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง โดยต้องมีผลการตรวจวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการของรัฐ หรือห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองระบบงาน อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

๓.๙.๒ มีการเก็บรักษาและขนส่งเพื่อจำหน่ายอย่างเหมาะสม มีอุปกรณ์หรือพาหนะขนส่งที่เหมาะสม ซึ่งรักษาคุณภาพของอาหารได้ สามารถล้างทำความสะอาดบริเวณหรือพื้นผิวในการจัดเก็บได้ง่าย เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากอุปกรณ์หรือพาหนะขนส่ง ผู้ปฏิบัติงาน และสิ่งแวดล้อม ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๓.๑๐ มีบันทึกเกี่ยวกับชนิด ปริมาณการผลิต และข้อมูลการจัดจำหน่าย รวมทั้งมีวิธีการเรียกคืนสินค้า โดยเฉพาะกรณีการผลิตผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

๓.๑๑ มีการจัดการผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐานอย่างเหมาะสม โดยการคัดแยกหรือทำลาย เพื่อป้องกันการนำไปจำหน่ายหรือบริโภค

๓.๑๒ มีการเก็บรักษาบันทึกและรายงาน หลังจากพ้นระยะเวลาการวางจำหน่ายที่แสดงในฉลากผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ ปี

๓.๑๓ มีการตรวจประเมินตนเอง (Internal Quality Audit ; IQA) โดยหน่วยงานภายในหรือโดยหน่วยงานภายนอก ตามรายละเอียดของประกาศฯ ฉบับนี้เป็นอย่างน้อย ความถี่อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง ซึ่งต้องดำเนินการโดยผู้ที่มีความรู้ความเข้าใจ และกรณีที่พบว่ามีข้อบกพร่องต้องกำหนดมาตรการแก้ไขที่มีประสิทธิภาพ

หมวดที่ ๔ การสุขาภิบาล

๔.๑ น้ำที่ใช้ ต้องเป็นน้ำสะอาด มีการปรับคุณภาพน้ำที่เหมาะสมตามวัตถุประสงค์ที่ใช้

๔.๒ ห้องส้วม และอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน อยู่ในสภาพใช้งานได้และถูกสุขลักษณะ มีอุปกรณ์การล้างมือครบถ้วน ได้แก่ สบู่เหลว และอุปกรณ์ทำให้มือแห้งหรือสารฆ่าเชื้อโรค เป็นอย่างน้อย และตำแหน่งของห้องส้วมต้องแยกจากบริเวณผลิตหรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง

๔.๓ มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับเปลี่ยนเสื้อผ้า เก็บของใช้ส่วนตัวของพนักงานให้เพียงพอและเหมาะสม อยู่ในตำแหน่งที่สะดวกเหมาะสมต่อการใช้งานและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

๔.๔ อ่างล้างมือบริเวณผลิต อยู่ในสภาพใช้งานได้ มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน สะอาด ติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสม มีอุปกรณ์การล้างมือครบถ้วน ได้แก่ สบู่เหลว และอุปกรณ์ทำให้มือแห้งหรือสารฆ่าเชื้อโรค เป็นอย่างน้อย อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสมต่อการใช้งานและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์

๔.๕ มีมาตรการควบคุมและกำจัดสัตว์และแมลงอย่างมีประสิทธิภาพ วิธีการกำจัดต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์

๔.๖ มีการจัดการขยะที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน โดยมีภาชนะสำหรับใส่ขยะในจำนวนที่เพียงพอ อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม และมีรูปแบบภาชนะที่เหมาะสมกับการผลิตอาหารแต่ละขั้นตอนโดยไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น มีฝาปิด กรณีมีพื้นที่รวมขยะรอการกำจัด ต้องแยกบริเวณดังกล่าวให้ไกลจากอาคารผลิต มีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสมและสม่ำเสมอ เพื่อไม่ให้มีการสะสมจนเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่าง ๆ และไม่ก่อให้เกิดกลิ่นอันไม่พึงประสงค์ ทั้งนี้ การขนย้ายขยะต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่สถานที่ผลิต กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์

๔.๗ มีมาตรการจัดการสารเคมีที่ใช้ในสถานที่ผลิต เช่น สารเคมีกำจัดสัตว์และแมลง สารทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ สารเคมีที่ใช้ในการซ่อมบำรุง โดยมีข้อมูลชนิดของสารเคมี ความปลอดภัย วิธีการใช้อย่างปลอดภัยและมีประสิทธิภาพ มีการนำไปใช้ตามวิธีการใช้ที่กำหนด และไม่ก่อให้เกิดปนเปื้อนสู่กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ มีป้ายบ่งชี้หรือฉลากที่ชัดเจนเพื่อป้องกันการนำไปใช้ผิดพลาด และจัดเก็บแยกเป็นสัดเป็นส่วนจากบริเวณผลิต สารเคมีอันตรายต้องมีมาตรการป้องกันผู้ไม่เกี่ยวข้องนำสารเคมีไปใช้โดยไม่ได้รับอนุญาต

๔.๘ มีมาตรการจัดการกับอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการกำจัดสัตว์และแมลง การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ รวมทั้งการซ่อมบำรุง ในลักษณะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

หมวดที่ ๕ สุขลักษณะส่วนบุคคล

๕.๑ ผู้ปฏิบัติงานและบุคลากรในบริเวณผลิต

๕.๑.๑ ไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ไม่มีบาดแผล และมีมาตรการสำหรับผู้ปฏิบัติงานที่มีอาการของโรค เพื่อให้มั่นใจว่า ผู้สัมผัสกับอาหารโดยตรงหรือโดยอ้อม จะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร

๕.๑.๒ รักษาความสะอาดของร่างกาย เช่น เล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ

๕.๑.๓ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และภายหลังจากสัมผัสสิ่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน กรณีสวมถุงมือ ต้องล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนสวมถุงมือ

๕.๑.๔ กรณีสวมถุงมือที่สัมผัสอาหาร ถุงมือต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สะอาด ถูกสุขลักษณะ ทำด้วยวัสดุที่สัมผัสอาหารได้โดยไม่เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร

๕.๑.๕ สวมหมวกคลุมผม หรือผ้าคลุมผม ชุดหรือผ้ากันเปื้อน รองเท้า ที่สะอาดขณะปฏิบัติงาน รวมทั้งสวมผ้าปิดปากตามความจำเป็น

๕.๑.๖ ไม่บริโภคอาหาร ไม่สูบบุหรี่ ในขณะปฏิบัติงาน และไม่นำของใช้ส่วนตัวเข้าไปในบริเวณผลิต เช่น เครื่องประดับ นาฬิกา และไม่มีพฤติกรรมที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร

๕.๑.๗ ผ่านการฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานแต่ละระดับอย่างเหมาะสมและมีหลักฐานการฝึกอบรม รวมทั้งปฏิบัติตามป้ายคำเตือนด้านสุขลักษณะอย่างเคร่งครัด

๕.๒ มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

ข้อกำหนดเฉพาะ ๑
สำหรับการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ หรือน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง

---

๑. กรณีผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และน้ำแร่ธรรมชาติ ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง

๑.๑ มีรายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำดิบทางห้องปฏิบัติการอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง เพื่อเป็นข้อมูลในการออกแบบระบบการปรับคุณภาพน้ำให้มีความเพียงพอและเหมาะสม

๑.๒ มีกระบวนการปรับสภาพน้ำดิบเพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์เบื้องต้น ก่อนเข้ากระบวนการปรับคุณภาพน้ำ (ตามความจำเป็น) สำหรับการปรับคุณภาพน้ำแร่ธรรมชาติต้องไม่ทำให้สารประกอบสำคัญเปลี่ยนแปลง

๑.๓ มีกระบวนการปรับคุณภาพน้ำที่สามารถลดอันตรายที่มีอยู่ในน้ำดิบให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัย สอดคล้องตามที่กฎหมายกำหนด เครื่องมือ อุปกรณ์การปรับคุณภาพน้ำใช้งานได้ สัมพันธ์กันกับอัตราการผลิต และต้องมีการตรวจสอบประสิทธิภาพการทำงานของอุปกรณ์การกรองหรือฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ พร้อมบันทึกผล ทั้งนี้ การปรับคุณภาพน้ำแร่ธรรมชาติต้องไม่ทำให้สารประกอบสำคัญเปลี่ยนแปลง

๑.๔ มีการป้องกันการปนเปื้อนซ้ำ

๑.๔.๑ มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิวสัมผัสอาหารในขั้นตอนการบรรจุ เช่น เครื่องบรรจุ หัวบรรจุ อย่างเหมาะสมในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ และบันทึกผล

๑.๔.๒ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากภาชนะบรรจุ

(๑) <u>ภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้หลายครั้ง</u> มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างถูกวิธี และมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อมหลังการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ เช่น กลั้วด้วยน้ำรอบรรจุ และนำไปบรรจุทันที

(๒) <u>ภาชนะบรรจุชนิดใช้ครั้งเดียว</u> กลั้วด้วยน้ำรอบรรจุหรือมีมาตรการอื่นในการป้องกันหรือลดการปนเปื้อนของภาชนะบรรจุ และนำไปบรรจุทันที

๑.๔.๓ บรรจุในห้องบรรจุที่สะอาด และวิธีการบรรจุสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม เช่น มีแท่นบรรจุสูงจากพื้น บรรจุจากหัวบรรจุโดยตรง และปิดผนึกทันที วิธีการปิดผนึกไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

๑.๔.๔ มีการป้องกันการปนเปื้อนจากผู้บรรจุ โดยต้องแต่งกายสะอาด สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก และล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และมือไม่สัมผัสปากหรือภายในภาชนะบรรจุ เป็นอย่างน้อย

๒. กรณีผลิตน้ำแข็งบริโภคที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง

๒.๑ น้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็งมีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำแข็ง โดยมีผลวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง มีการปรับคุณภาพน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็งที่เหมาะสม เช่นเดียวกับการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามข้อ ๑.๒ และ ๑.๓

๒.๒ **การผลิตน้ำแข็งซอง** ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนซ้ำ อย่างน้อยมีการดำเนินการดังนี้

๒.๒.๑ น้ำที่ใช้ถอดซองน้ำแข็ง น้ำล้างน้ำแข็ง หรือน้ำที่มีโอกาสสัมผัสกับน้ำแข็ง ต้องใช้น้ำที่มีมาตรฐานด้านจุลินทรีย์เช่นเดียวกับน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง กรณีใช้ซ้ำต้องเปลี่ยนน้ำที่ใช้และรักษาความสะอาดของบ่อหรือถังพักอย่างสม่ำเสมอ

๒.๒.๒ พื้นผิวสัมผัสน้ำแข็ง เช่น พื้นลานถอดซอง พื้นผิวที่ลำเลียงและขนส่งน้ำแข็งซอง เครื่องตัดหรือบดน้ำแข็ง มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ รวมทั้งมีมาตรการจำกัดบริเวณ เพื่อควบคุมสุขลักษณะ เช่น เปลี่ยนรองเท้าสะอาดที่ใช้เฉพาะบริเวณ

๒.๒.๓ มีวิธีการลำเลียง ตัด บด บรรจุ ขนส่ง อย่างถูกสุขลักษณะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

๒.๒.๔ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากภาชนะบรรจุ โดยเฉพาะภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้หลายครั้ง เช่น กรณีใช้กระสอบบรรจุน้ำแข็ง ต้องมีการล้าง ฆ่าเชื้อ ผึ่งให้แห้ง และเก็บรักษาอย่างถูกสุขลักษณะ

๒.๒.๕ มีการป้องกันการปนเปื้อนจากผู้ปฏิบัติงาน โดยต้องแต่งกายสะอาด สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก ล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน

๒.๓ **การผลิตน้ำแข็งยูนิต** ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนซ้ำ อย่างน้อยมีการดำเนินการดังนี้

๒.๓.๑ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากภาชนะบรรจุ โดยเฉพาะภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้หลายครั้ง เช่น กรณีใช้กระสอบบรรจุน้ำแข็ง ต้องมีการล้าง ฆ่าเชื้อ ผึ่งให้แห้ง และเก็บรักษาอย่างถูกสุขลักษณะ

๒.๓.๒ บรรจุในห้องบรรจุที่สะอาดและมีวิธีการบรรจุป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม เช่น มีแท่นบรรจุสูงจากพื้น บรรจุจากหัวบรรจุโดยตรงและปิดผนึกทันที วิธีการปิดผนึกไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

๒.๓.๓ มีการป้องกันการปนเปื้อนจากผู้บรรจุ โดยต้องแต่งกายสะอาด สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก ล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และมือไม่สัมผัสปากภาชนะบรรจุ หรือภายในภาชนะบรรจุ

๓. ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร

๓.๑ มีการแต่งตั้งบุคลากรเป็นลายลักษณ์อักษร เพื่อทำหน้าที่ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร (Food process control supervisor) ประจำ ณ สถานที่ผลิต ทำหน้าที่ดูแล ควบคุมการผลิตทุกรุ่นให้เป็นไปตามกฎหมาย รวมทั้งทวนสอบบันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต และต้องมีความรู้ในการควบคุมการผลิต โดยมีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภคที่ผ่านกรรมวิธีการกรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือหน่วยฝึกอบรมที่ได้ขึ้นบัญชีไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อกำหนดเฉพาะ ๒
สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว
ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์

---

๑. การรับน้ำนมดิบ

๑.๑ มีมาตรการในการป้องกันหรือลดอันตรายจากยาปฏิชีวนะในน้ำนมดิบให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัย และบันทึกผล

๑.๒ มีมาตรการในการควบคุมจำนวนเชื้อจุลินทรีย์เริ่มต้นในน้ำนมดิบ เพื่อป้องกันการสร้างสารพิษที่ทนต่อความร้อน ซึ่งอาจส่งผลต่อการฆ่าเชื้อที่ไม่สมบูรณ์

๒. การควบคุมกระบวนการพาสเจอไรซ์

มีการควบคุมกระบวนการพาสเจอไรซ์ โดยใช้อุณหภูมิและเวลาตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง หรือให้เป็นไปตามหลักวิชาการที่ยอมรับและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค พร้อมบันทึกผล

๒.๑ การพาสเจอไรซ์แบบไม่ต่อเนื่อง (Batch pasteurization)

๒.๑.๑ เครื่องพาสเจอไรซ์ มีอุปกรณ์ที่ครบถ้วน ถูกต้อง ใช้งานได้ อย่างน้อยมีการดำเนินการดังนี้

(๑) เครื่องมือวัดอุณหภูมิสำหรับวัดอุณหภูมิอ้างอิง ติดตั้งในตำแหน่งที่สามารถวัดอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ในจุดที่ร้อนช้าตลอดระยะเวลาของการฆ่าเชื้อ และอุณหภูมิผลิตภัณฑ์หลังผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ ต้องเที่ยงตรงแม่นยำ มีการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

(๒) อุปกรณ์กวน ติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสมเพื่อให้ความร้อนกระจายได้อย่างทั่วถึง

๒.๑.๒ มีการควบคุมอุณหภูมิและเวลาการพาสเจอไรซ์ในทุกรุ่นการผลิต พร้อมบันทึกผล

๒.๒ การพาสเจอไรซ์แบบต่อเนื่อง (Continuous pasteurization)

๒.๒.๑ เครื่องพาสเจอไรซ์ มีอุปกรณ์ที่ครบถ้วน ถูกต้อง ใช้งานได้ อย่างน้อยมีการดำเนินการดังนี้

(๑) เครื่องมือวัดอุณหภูมิสำหรับวัดอุณหภูมิอ้างอิง เช่น เทอร์โมมิเตอร์ชนิดปรอทในแท่งแก้ว เทอร์โมมิเตอร์แบบดิจิตอลที่มีอุปกรณ์ส่งสัญญาณเป็นแบบ RTD หรือ RTD PT๑๐๐ หรือThermocouple หรืออุปกรณ์อื่นที่สามารถสอบเทียบมีความเที่ยงตรงแม่นยำได้ทัดเทียมกัน ติดตั้ง ณ ตำแหน่งสุดท้ายของท่อคงอุณหภูมิก่อนเข้าสู่กระบวนการลดอุณหภูมิ และตำแหน่งที่วัดอุณหภูมิผลิตภัณฑ์หลังผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ ทั้งนี้ตำแหน่งของการติดตั้งต้องไม่ทำให้การไหลของอาหารเปลี่ยนแปลงไปจนทำให้เกิดการฆ่าเชื้อที่ไม่สมบูรณ์ ไม่ทำให้เกิดจุดอับ มีจอแสดงผลติดตั้งไว้ในตำแหน่งที่อ่านค่าได้ง่าย อ่านอุณหภูมิได้ละเอียดถึง ๐.๕ องศาเซลเซียส หรือ ๑ องศาฟาเรนไฮต์ และมีสเกลไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียสต่อเซนติเมตร และมีความเที่ยงตรงแม่นยำ โดยมีผลการสอบเทียบครอบคลุมช่วงที่ใช้งานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง มีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

(๒) อุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติ ประกอบด้วยอุปกรณ์วัดและส่งสัญญาณ (Sensor) ติดตั้ง ณ ตำแหน่งสุดท้ายของท่อคงอุณหภูมิ ก่อนเข้าสู่กระบวนการลดอุณหภูมิ และตำแหน่งที่วัดอุณหภูมิผลิตภัณฑ์หลังผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ ทั้งนี้ตำแหน่งของการติดตั้งต้องไม่ทำให้การไหลของอาหารเปลี่ยนแปลงไปจนทำให้เกิดการฆ่าเชื้อที่ไม่สมบูรณ์ และไม่ทำให้เกิดจุดอับ และมีอุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ ซึ่งรับสัญญาณจากอุปกรณ์ส่งสัญญาน และบันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติที่วัดได้โดยต้องไม่มีการปลอมแปลงหรือดัดแปลงข้อมูล เครื่องบันทึกต้องปรับแต่งค่าอุณหภูมิให้ใกล้เคียงและไม่สูงกว่าเครื่องวัดอุณหภูมิอ้างอิงก่อนเริ่มการผลิต ทั้งนี้ต้องมีระบบป้องกันการปรับแต่งการตั้งค่าของเครื่องบันทึกโดยไม่ได้รับอนุญาต และมีความเที่ยงตรงแม่นยำ โดยมีผลการสอบเทียบครอบคลุมช่วงอุณหภูมิที่ใช้งานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง มีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

(๓) อุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลอัตโนมัติ และระบบเตือนในกรณีที่อุณหภูมิฆ่าเชื้อต่ำกว่าที่กำหนด โดยอุปกรณ์วัดอุณหภูมิและส่งสัญญาณเพื่อควบคุมการทำงานของอุปกรณ์การเปลี่ยนทิศทางการไหล ต้องติดตั้ง ณ ตำแหน่งสุดท้ายของท่อคงอุณหภูมิ มีความเที่ยงตรงแม่นยำ โดยมีผลการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง มีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน และมีมาตรการป้องกันการปรับแต่งการตั้งค่าอุณหภูมิตัดกลับโดยผู้ที่ไม่ได้รับอนุญาต รวมทั้งมีระบบเตือนกรณีอุณหภูมิผลิตภัณฑ์หลังการฆ่าเชื้อต่ำกว่าที่กำหนด

(๔) อุปกรณ์ควบคุมอัตราการไหล ต้องมีมาตรการควบคุมการปรับเปลี่ยนอัตราการไหลเพื่อไม่ให้เกิดการเบี่ยงเบนไปจากที่กำหนด

๒.๒.๒ มีการควบคุมอุณหภูมิและเวลาการพาสเจอไรซ์ทุกรุ่นการผลิต มีการยืนยันความถูกต้อง (Validation) ของเวลาในการคงอุณหภูมิ (Holding time) และบันทึกผล

๒.๓ มีการตรวจประสิทธิภาพการพาสเจอไรซ์ และใช้เป็นข้อกำหนดในการตรวจปล่อยผลิตภัณฑ์ เช่น การตรวจเอนไซม์ฟอสฟาเตส หรือเปอร์ออกซิเดส หรือการตรวจเชื้อจุลินทรีย์ และบันทึกผล

๓. การป้องกันการปนเปื้อนซ้ำ

๓.๑ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากภาชนะบรรจุ โดยมีการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ หรือเก็บรักษาภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนอย่างเหมาะสมตามความจำเป็น

๓.๒ มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิวสัมผัสอาหารในขั้นตอนหลังการพาสเจอไรซ์ เช่น ถังพักรอบรรจุ เครื่องบรรจุ หัวบรรจุ ระบบท่อลำเลียง อย่างเหมาะสมในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ และบันทึกผล

๓.๓ มีวิธีการบรรจุที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม เช่น มีแท่นบรรจุสูงจากพื้น บรรจุจากหัวบรรจุโดยตรงและปิดผนึกทันที วิธีการปิดผนึกไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

๓.๔ มีการป้องกันการปนเปื้อนจากผู้บรรจุ โดยต้องแต่งกายสะอาด สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก และล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน มือไม่สัมผัสปากหรือภายในภาชนะบรรจุ

๓.๕ ต้องมีการควบคุมอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ไม่ให้เกิน ๘ องศาเซลเซียส ตลอดเวลาภายหลังกระบวนการพาสเจอไรซ์ การเก็บรักษา ตลอดจนการขนส่ง และบันทึกผล

๔. ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร

๔.๑ มีการแต่งตั้งบุคลากรเป็นลายลักษณ์อักษร เพื่อทำหน้าที่ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร (Food process control supervisor) ประจำ ณ สถานที่ผลิต ทำหน้าที่ดูแล ควบคุมการผลิตทุกรุ่นให้เป็นไปตามกฎหมาย รวมทั้งทวนสอบบันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต และต้องมีความรู้ในการควบคุมการผลิต โดยมีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือหน่วยฝึกอบรมที่ได้ขึ้นบัญชีไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อกำหนดเฉพาะ ๓
สำหรับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด
ที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า

---

๑. การยืนยันความถูกต้อง (Validation) และการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน

๑.๑ มีหลักฐานการยืนยันความถูกต้อง (Validation) ของกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนว่าเพียงพอในการทำให้อาหารปลอดเชื้อเชิงการค้า ดังนี้

๑.๑.๑ กรณีฆ่าเชื้ออาหารหลังการบรรจุ ต้องมีรายงานผลการศึกษาที่ดำเนินการโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority ; PA) ดังนี้

(๑) การศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution study) ที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ ซึ่งต้องศึกษา ณ สถานที่ผลิต เมื่อมีการติดตั้งเครื่องฆ่าเชื้อใหม่ และเมื่อมีการปรับเปลี่ยนอุปกรณ์และโครงสร้างที่อาจมีผลกระทบต่อการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อให้มีการทดสอบใหม่ หรือตามความเห็นของผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน

(๒) การศึกษาการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร (Heat Penetration study) ที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ ซึ่งต้องศึกษา ณ สภาวะเดียวกับผลิตภัณฑ์ที่ทำการผลิตจริง และเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงให้มีการทดสอบใหม่หรือดำเนินการตามความเห็นของผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน เช่น การผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ การเปลี่ยนแปลงข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ หรือเปลี่ยนแปลงชนิดหรือขนาดภาชนะบรรจุ

๑.๑.๒ กรณีที่ใช้กรรมวิธีการยับยั้งการงอกของสปอร์คลอสตริเดียม โบทูลินั่ม ที่มีวิธีควบคุมการฆ่าเชื้อที่สามารถวัดอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์ได้โดยตรงขณะฆ่าเชื้อ ไม่จำเป็นต้องทำการศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ และการศึกษาการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร ทั้งนี้ต้องมีเอกสารที่น่าเชื่อถืออ้างอิงอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดที่เพียงพอให้ผลิตภัณฑ์ปลอดเชื้อเชิงการค้า

๑.๑.๓ กรณีการฆ่าเชื้อด้วยระบบการผลิตและการบรรจุแบบปลอดเชื้อ (Aseptic processing and aseptic packaging systems) ต้องมีรายงานผลการศึกษาและหลักฐานว่าผ่านการฆ่าเชื้อด้วยวิธีการที่เหมาะสม โดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า ที่ดำเนินการโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน

๑.๑.๔ เป้าหมายในการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน

(๑) การผลิตอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนต้องศึกษาภายใต้ปัจจัยเกี่ยวกับสปอร์ของจุลินทรีย์ที่เป็นเป้าหมาย ได้แก่ คลอสตริเดียม โบทูลินั่ม (*Clostridium botulinum*) โดยให้ค่า F_o (Sterilizing value) ไม่ต่ำกว่า ๓ นาที หรือกรณีใช้เป้าหมายที่เป็นตัวชี้วัดอื่น ต้องมีหลักฐานทางวิชาการว่า มีค่าการต้านทานความร้อนที่เทียบเท่าหรือสูงกว่าสปอร์ของคลอสตริเดียม โบทูลินั่ม

(๒) การผลิตอาหารที่ใช้กรรมวิธีการยับยั้งการงอกของสปอร์คลอสตริเดียม โบทูลินั่ม เช่น การควบคุมค่าความเป็นกรด-ด่าง หรือการควบคุมค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (Water activity; a_w) ของอาหาร ต้องกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน

ในระดับพาสเจอไรซ์เป็นอย่างน้อย เพื่อให้มั่นใจว่าสามารถลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค (pathogens) ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคภายใต้สภาวะที่ใช้ยับยั้ง เช่น ระบุวิธีการควบคุมค่าความเป็นกรด-ด่าง ค่าความเป็นกรด-ด่างสมดุล (Equilibrium pH) ของผลิตภัณฑ์ ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์มีชิ้นเนื้ออยู่ในของเหลว ต้องระบุช่วงเวลามากสุดและอุณหภูมิในการเก็บเพื่อการปรับสภาพชิ้นเนื้อนั้นให้เป็นกรด หรือระบุวิธีการควบคุมค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ของอาหาร ค่าวอเตอร์แอคติวิตี้สูงสุด (maximum water activity) ของผลิตภัณฑ์

๑.๒ กรณีผลิตอาหารด้วยเครื่องฆ่าเชื้อระบบต่อเนื่อง (Continuous process) ต้องมีการยืนยันความถูกต้องของเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อ

๑.๓ ทุกกรรมวิธีการผลิต ผู้ผลิตต้องจัดทำกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด (Scheduled Process ; SP) เป็นลายลักษณ์อักษรที่ระบุถึงกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ภายใต้ปัจจัยวิกฤต (Critical factors) ที่ต้องควบคุม เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตอยู่ในสภาวะปลอดเชื้อเชิงการค้า (Commercial sterilization) บนพื้นฐานของปัจจัยต่าง ๆ เช่น

- ชนิดและขนาดของภาชนะบรรจุ
- ค่าความเป็นกรด-ด่างของอาหาร
- ส่วนประกอบหรือสูตรของอาหาร
- ชนิดและปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้
- ค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ของอาหาร
- อุณหภูมิที่ใช้เก็บรักษาผลิตภัณฑ์
- ปัจจัยอื่น ๆ ที่มีผลต่อการส่งผ่านความร้อนของอาหาร

ซึ่งปัจจัยวิกฤตที่ต้องควบคุมในกระบวนการฆ่าเชื้อดังกล่าว ต้องมีระดับความปลอดภัยที่เท่ากันหรือเข้มงวดกว่าที่กำหนดในรายงานผลการศึกษาของผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน

สำหรับกรณีที่ใช้วิธีควบคุมการฆ่าเชื้อที่สามารถวัดอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์ได้โดยตรงขณะฆ่าเชื้อตามข้อ ๑.๑.๒ ต้องจัดทำเอกสารแสดงวิธีการวัดอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์และเครื่องฆ่าเชื้อทุกรุ่นการผลิต (batch) ตามหลักเกณฑ์การวัดค่าที่เหมาะสม เช่น จำนวนผลิตภัณฑ์ต่อรุ่นการผลิต ตำแหน่งการวัดอุณหภูมิ จุดร้อนช้าของเครื่องฆ่าเชื้อ เพิ่มเติมด้วย

๑.๔ ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน อาจเป็นบุคคลหรือกลุ่มบุคคลจากหน่วยงานภายในหรือภายนอกที่มีความรู้ ความชำนาญ และมีเครื่องมือเพียงพอ ทำหน้าที่ในการศึกษาและกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน รวมทั้งกำหนดปัจจัยวิกฤตที่มีผลต่อการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อสำรอง (Alternative process) และตัดสินใจดำเนินการกับผลิตภัณฑ์ที่มีการเบี่ยงเบนไปจากกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด โดยต้องมีคุณสมบัติและมีความรู้ความสามารถ ดังนี้

๑.๔.๑ จบการศึกษาขั้นต่ำปริญญาตรี ด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีทางอาหาร วิศวกรรมอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร หรือสาขาอื่นที่มีการเรียนการสอนในพื้นฐานรายวิชาเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร

๑.๔.๒ มีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือหน่วยฝึกอบรมที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ขึ้นบัญชีไว้

๑.๔.๓ มีประสบการณ์ในการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่สอดคล้องตามกลุ่มประเภทอาหารที่ศึกษาอย่างต่อเนื่องตามความเหมาะสม

๒. การควบคุมกระบวนการผลิต

การผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรดที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า ทุกกรรมวิธีการผลิตต้องดำเนินการดังนี้

๒.๑ มีการควบคุมและตรวจสอบปัจจัยวิกฤตให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในเอกสารกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด เช่น น้ำหนักบรรจุ อัตราส่วนผสมบางประเภทที่มีผลต่อการแทรกผ่านความร้อนในอาหาร เช่น แป้ง น้ำมัน ช่องว่างเหนืออาหารในภาชนะบรรจุ ค่าความเป็นกรด-ด่างในอาหาร (pH) หรือค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (a_w) อุณหภูมิเริ่มต้นของผลิตภัณฑ์ก่อนการฆ่าเชื้อ (Initial Temperature; IT) อุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ ซึ่งเครื่องมือที่ใช้ควบคุมและตรวจสอบต้องมีความเที่ยงตรงและแม่นยำ พร้อมบันทึกผล

๒.๒ มีการตรวจสอบความสมบูรณ์ของรอยผนึก ตำหนิของภาชนะบรรจุตามหลักวิชาการ ดังนี้

๒.๒.๑ การตรวจพินิจด้วยสายตา (Visual test) อย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยทุก ๓๐ นาที ระหว่างการผลิต หรือตามความเหมาะสมของกำลังการผลิต และบันทึกผล

๒.๒.๒ การทดสอบความสมบูรณ์หรือความแข็งแรงของรอยผนึกตามวิธีที่เหมาะสม (แล้วแต่กรณี) เป็นระยะ ๆ อย่างน้อยทุก ๔ ชั่วโมง หรือตามความเหมาะสมของกำลังการผลิตและบันทึกผล

ในกรณีที่พบความผิดปกติของการปิดผนึกหรือเมื่อมีการปรับแก้ไขหรือมีการติดขัดของเครื่องปิดผนึก จะต้องมีการบันทึกความผิดปกติและการแก้ไข รวมทั้งให้แยกผลิตภัณฑ์ที่พบว่าเกิดปัญหาออกเพื่อตรวจสอบซ้ำหรือดำเนินการอย่างเหมาะสมต่อไป

๒.๓ มีมาตรการดำเนินการกับผลิตภัณฑ์ในสภาวะที่เกิดการเบี่ยงเบนของกระบวนการผลิต (Process deviation) ไปจากกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด พร้อมบันทึกผล

๒.๔ มีการทวนสอบบันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต การฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ และการควบคุมปัจจัยวิกฤติ ให้เป็นไปตามกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด ภายใน ๒๔ ชั่วโมงและบันทึกผล โดยผู้ควบคุมการผลิต

๒.๕ มีการแต่งตั้งบุคลากรเป็นลายลักษณ์อักษร เพื่อทำหน้าที่เป็นผู้ควบคุมการผลิตอาหาร (Food process control supervisor) ประจำ ณ สถานที่ผลิต ทำหน้าที่ดูแล ควบคุมการผลิตทุกรุ่นให้เป็นไปตามกฎหมาย รวมทั้งทวนสอบบันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต และต้องมีความรู้ในการควบคุมการผลิต โดยมีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ หรือชนิดปรับกรด จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือหน่วยฝึกอบรมที่ได้ขึ้นบัญชีไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๓. กรรมวิธีการทำลายสปอร์ของคลอสตริเดียม โบทูลินั่ม

๓.๑ กรรมวิธีการผลิตโดยใช้เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดัน (Retorted method) ต้องมีการควบคุมกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนด้วยเครื่องฆ่าเชื้อที่เหมาะสม มีอุปกรณ์ที่จำเป็นถูกต้องครบถ้วน อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ ตามประเภทของเครื่องฆ่าเชื้อ หรือตรงตามเงื่อนไขที่ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ได้ระบุไว้ในรายงานผลการศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ได้ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนอย่างสมบูรณ์ โดยมีอุปกรณ์ดังต่อไปนี้

๓.๑.๑ การฆ่าเชื้ออาหารพร้อมภาชนะบรรจุ โดยใช้เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดัน (Retorts) ต้องมีอุปกรณ์ครบถ้วน ถูกต้อง ใช้งานได้ อย่างน้อยมีการดำเนินการดังนี้

(๑) เครื่องมือวัดอุณหภูมิสำหรับวัดอุณหภูมิอ้างอิง เช่น เทอร์โมมิเตอร์ชนิดปรอทในแท่งแก้ว เทอร์โมมิเตอร์แบบดิจิตอลที่มีอุปกรณ์ส่งสัญญาณเป็นแบบ RTD หรือ RTD PT๑๐๐ หรือ Thermocouple หรืออุปกรณ์อื่นที่สามารถสอบเทียบมีความเที่ยงตรงแม่นยำได้ทัดเทียมกัน โดยติดตั้งกระเปาะของเทอร์โมมิเตอร์ติดกับผนังของเครื่องฆ่าเชื้อโดยตรง ในกรณีที่ติดตั้งกระเปาะไว้ที่ช่องภายนอกซึ่งต่อกับเครื่องฆ่าเชื้อ ช่องดังกล่าวต้องมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางอย่างน้อย ๓/๔ นิ้ว และมีช่องระบายไอน้ำขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางอย่างน้อย ๑/๑๖ นิ้ว ตั้งอยู่ในตำแหน่งที่สามารถให้ไอน้ำผ่านไปได้ตลอดความยาวของกระเปาะของเทอร์โมมิเตอร์อย่างต่อเนื่องตลอดเวลาการฆ่าเชื้อ มีจอแสดงผล (display) ติดตั้งไว้ในตำแหน่งที่อ่านค่าได้ง่าย อ่านอุณหภูมิได้ละเอียดถึง ๐.๕ องศาเซลเซียส หรือ ๑ องศาฟาเรนไฮต์ และมีสเกลไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียสต่อเซนติเมตร มีการสอบเทียบครอบคลุมช่วงที่ใช้งานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

(๒) เครื่องบันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติ มีกราฟบันทึกอุณหภูมิมีขีดแบ่งช่องตลอดช่วงการใช้งานที่สอดคล้องกับอุณหภูมิและเวลาที่กำหนดในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนดอย่างน้อยไม่เกิน ๑ องศาเซลเซียส หรือ ๒ องศาฟาเรนไฮต์ กระดาษกราฟที่ใช้ควรมีขนาดเหมาะสมสำหรับเครื่องบันทึก กรณีที่ใช้กระดาษเปล่า เครื่องบันทึกต้องสามารถสร้างกริด (grid) และพล็อต (plot) กราฟเวลา-อุณหภูมิได้ ทั้งนี้ ความถี่ในการบันทึกอุณหภูมิอย่างน้อยทุก ๑ นาที อาจบันทึกอยู่ในรูปข้อมูลดิจิตอลได้ บันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติที่วัดได้โดยต้องไม่มีการปลอมแปลงหรือดัดแปลงข้อมูล เครื่องบันทึกต้องปรับแต่งค่าอุณหภูมิให้ใกล้เคียงและไม่สูงกว่าเครื่องวัดอุณหภูมิอ้างอิงก่อนเริ่มการผลิต ทั้งนี้ ต้องมีระบบป้องกันการปรับการตั้งค่าของเครื่องบันทึกโดยไม่ได้รับอนุญาต เครื่องบันทึกมีความเที่ยงตรงแม่นยำ มีผลการสอบเทียบครอบคลุมช่วงที่ใช้งานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

(๓) อุปกรณ์หมุนเวียนตัวกลางให้ความร้อน อุปกรณ์ที่จำเป็นขึ้นอยู่กับประเภทตัวกลางให้ความร้อนที่ใช้ ดังนี้

(๓.๑) **ใช้ไอน้ำ** ต้องมีช่องระบายไอน้ำ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางอย่างน้อย ๓ มิลลิเมตร (๑/๘ นิ้ว) จำนวน ๑ ช่อง เป็นอย่างน้อย ติดตั้งในตำแหน่งที่ผู้ควบคุมสามารถสังเกตได้โดยง่าย โดยอยู่ในตำแหน่งสูงสุดของเครื่องฆ่าเชื้อ และตรงข้ามกับท่อไอน้ำเข้า

(๓.๒) **ใช้ไอน้ำผสมอากาศ** ต้องติดตั้งพัดลม พร้อมระบบควบคุมสัดส่วนของไอน้ำและอากาศ รวมทั้งสัญญาณเตือนเมื่อพัดลมทำงานผิดปกติ

(๓.๓) **ใช้น้ำร้อนท่วม** ต้องมีอุปกรณ์หรือระบบหมุนเวียนน้ำร้อนที่เพียงพอต่อการฆ่าเชื้อตามที่กำหนดไว้ เช่น ใช้ปั๊ม หรือใช้อากาศอัด โดยติดตั้งในลักษณะที่ทำให้การกระจายอุณหภูมิภายในเครื่องฆ่าเชื้อทั่วถึงและสม่ำเสมอ มีการติดตั้งสัญญาณเตือนเมื่อปั๊มหรือระบบหมุนเวียนทำงานผิดปกติ มีอุปกรณ์แสดงระดับน้ำ เพื่อตรวจสอบว่าตลอดการฆ่าเชื้อ น้ำร้อนอยู่ในระดับที่ท่วมภาชนะบรรจุชั้นบนสุดไม่น้อยกว่า ๑๕ เซนติเมตร

หรือ ๖ นิ้ว ทั้งนี้ในกรณีที่มีการปรับเปลี่ยนวิธีการหมุนเวียนน้ำร้อน ต้องทำการศึกษาการกระจายความร้อนที่แสดงให้เห็นว่า มีการกระจายอุณหภูมิภายในเครื่องฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ

(๓.๔) **ใช้น้ำร้อนพ่น** ต้องมีการติดตั้งปั๊มหมุนเวียนน้ำร้อน เพื่อควบคุมอัตราการไหล มีการติดตั้งอุปกรณ์วัดอัตราการไหล (Flow meter) ของน้ำร้อนหมุนเวียนในตำแหน่งที่เหมาะสม มีความเที่ยงตรงแม่นยำ โดยมีผลการสอบเทียบครอบคลุมช่วงที่ใช้งานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน มีสัญญาณเตือนหรือระบบป้องกันกรณีอัตราการไหลของน้ำเปลี่ยนแปลงไปจากที่กำหนดหรือปั๊มทำงานผิดปกติ

(๔) การใช้เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดันที่ใช้ความดันส่วนเพิ่ม (Over-pressure retorts) ต้องมีมาตรวัดความดัน (Pressure gauge) ที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของหน้าปัดอย่างน้อย ๔ นิ้ว เพื่อให้อ่านได้ชัดเจน มีการแบ่งขีดอ่านได้ละเอียดถึง ๒ ปอนด์ต่อตารางนิ้ว มีความเที่ยงตรงแม่นยำ มีผลการสอบเทียบครอบคลุมช่วงที่ใช้งานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

(๕) การใช้เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดันที่ออกแบบให้หมุนหรือเคลื่อนที่ขณะฆ่าเชื้อ มีอุปกรณ์ควบคุมรอบการหมุนหรือความเร็วของการเคลื่อนที่ของผลิตภัณฑ์ ใน**กรณีที่ใช้เครื่องฆ่าเชื้อแบบต่อเนื่อง (Continuous retort)**ต้องมีอุปกรณ์ควบคุมอัตราเร็วสายพาน ซึ่งสัมพันธ์กับเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อ

๓.๒ กรรมวิธีการผลิตด้วยระบบการผลิตและการบรรจุแบบปลอดเชื้อ (Aseptic processing and aseptic packaging systems)

๓.๒.๑ มีแผนภูมิการผลิต (Process flow diagram) ที่แสดงถึงปัจจัยวิกฤตที่ต้องควบคุมตามกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด

๓.๒.๒ ระบบการผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic processing system) ต้องมีอุปกรณ์ครบถ้วน ถูกต้อง ใช้งานได้ อย่างน้อยมีการดำเนินการดังนี้

(๑) **เครื่องมือวัดอุณหภูมิสำหรับวัดอุณหภูมิอ้างอิง** เช่น เทอร์โมมิเตอร์ชนิดปรอทในแท่งแก้ว เทอร์โมมิเตอร์แบบดิจิตอลที่มีอุปกรณ์ส่งสัญญาณเป็นแบบ RTD หรือ RTD PT๑๐๐ หรือ Thermocouple หรืออุปกรณ์อื่นที่สามารถสอบเทียบมีความเที่ยงตรงแม่นยำได้ทัดเทียมกัน ติดตั้ง ณ ตำแหน่งสุดท้ายของท่อคงอุณหภูมิก่อนเข้าสู่กระบวนการลดอุณหภูมิ และตำแหน่งของการติดตั้งต้องไม่ทำให้การไหลของอาหารเปลี่ยนแปลงไปจนทำให้เกิดการฆ่าเชื้อที่ไม่สมบูรณ์ ไม่ทำให้เกิดจุดอับจนทำให้ไม่สามารถล้างทำความสะอาดได้ทั่วถึง มีจอแสดงผลติดตั้งไว้ในตำแหน่งที่อ่านค่าได้ง่าย อ่านอุณหภูมิได้ละเอียดถึง ๐.๕ องศาเซลเซียส หรือ ๑ องศาฟาเรนไฮต์ และมีสเกลไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียสต่อเซนติเมตร และมีความเที่ยงตรงแม่นยำ โดยมีผลการสอบเทียบครอบคลุมช่วงที่ใช้งานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง มีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

(๒) **อุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติ** ประกอบด้วยอุปกรณ์วัดและส่งสัญญาณ (Sensor) ติดตั้ง ณ ตำแหน่งสุดท้ายของท่อคงอุณหภูมิ ก่อนเข้าสู่กระบวนการลด

อุณหภูมิ ตำแหน่งของการติดตั้งต้องไม่ทำให้การไหลของอาหารเปลี่ยนแปลงไปจนทำให้เกิดการฆ่าเชื้อที่ไม่สมบูรณ์ และไม่ทำให้เกิดจุดอับจนทำให้ไม่สามารถล้างทำความสะอาดได้ทั่วถึง และมีอุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิซึ่งรับสัญญาณจากอุปกรณ์ส่งสัญญาณ และบันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติที่วัดได้โดยต้องไม่มีการปลอมแปลงหรือดัดแปลงข้อมูล เครื่องบันทึกต้องปรับแต่งค่าอุณหภูมิให้ใกล้เคียงและไม่สูงกว่าเครื่องวัดอุณหภูมิอ้างอิงก่อนเริ่มการผลิต ทั้งนี้ ต้องมีระบบป้องกันการปรับแต่งการตั้งค่าของเครื่องบันทึกโดยไม่ได้รับอนุญาต และมีความเที่ยงตรงแม่นยำ โดยมีผลการสอบเทียบครอบคลุมช่วงอุณหภูมิที่ใช้งานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีป้ายแสดงวันเดือนปีที่ทำการสอบเทียบครั้งสุดท้ายในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

(๓) **อุปกรณ์ควบคุมอัตราการไหล (Timing/Metering pump) และอุปกรณ์วัดอัตราการไหล (Flow meter)** โดยอุปกรณ์วัดอัตราการไหลต้องมีความเที่ยงตรงและแม่นยำ โดยมีผลการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน ทั้งนี้ในกรณีที่ไม่มีการติดตั้งอุปกรณ์วัดอัตราการไหล ต้องใช้ปั๊มชนิด Positive Displacement ที่ควบคุมอัตราการไหลในช่วงการฆ่าเชื้อ (Heating section) เช่น มีการใช้ Homogenizer ซึ่งมีเอกสารแสดงความสัมพันธ์ระหว่างความเร็วรอบที่ใช้กับอัตราการไหล

(๔) **อุปกรณ์สร้างความดันย้อนกลับ (Back pressure device)** เพื่อป้องกันการเดือดและเปลี่ยนสถานะกลายเป็นไอ (flashing) ของอาหารเหลวที่อุณหภูมิสูงกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส ซึ่งอาจทำให้การฆ่าเชื้อไม่สมบูรณ์

(๕) **อุปกรณ์ควบคุมความต่างของความดันระหว่างผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วกับที่ยังไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ** กรณีใช้เครื่องแลกเปลี่ยนความร้อนโดยอ้อม (Indirect heating) ที่มีการแลกเปลี่ยนความร้อนระหว่างผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วกับที่ยังไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ (Product-to-product regenerator) มีความเที่ยงตรงแม่นยำ โดยมีผลการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

(๖) **อุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลอัตโนมัติ (Flow diversion device, FDD) และระบบเตือน**เมื่อปัจจัยที่มีผลต่อการฆ่าเชื้อหรือสภาพปลอดเชื้อเบี่ยงเบนไปจากกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด ต้องมีมาตรการป้องกันการปรับแต่งโดยผู้ที่ไม่ได้รับอนุญาต อุปกรณ์วัดปัจจัยที่มีผลต่อการฆ่าเชื้อมีความเที่ยงตรงแม่นยำ โดยมีผลการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

๓.๒.๓ มีการฆ่าเชื้อเครื่องมือและอุปกรณ์การผลิต (Pre-sterilization) ที่ติดตั้งหลังฆ่าเชื้ออาหาร (Downstream equipment) ก่อนเริ่มการผลิต และรักษาสภาพปลอดเชื้อระหว่างการผลิต และบันทึกผล

๓.๒.๔ ในกรณีที่จำเป็นต้องเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เพื่อรอการบรรจุ ต้องจัดให้มี Aseptic surge tank มีการควบคุมสภาวะที่รักษาสภาพปลอดเชื้อ และบันทึกผล

๓.๒.๕ ระบบการบรรจุและปิดผนึกแบบปลอดเชื้อ (Aseptic packaging system)

(๑) มีการฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุให้อยู่ในสภาพปลอดเชื้อ โดยมีการควบคุมปัจจัยที่มีผลต่อประสิทธิภาพของการฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุ เป็นไปตามกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด และบันทึกผล

(๒) มีวิธีการควบคุมสภาพปลอดเชื้อ (Aseptic zones) ในระหว่างการบรรจุ และปัจจัยวิกฤต ให้เป็นไปตามกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด และบันทึกผล

๓.๒.๖ มีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์สุดท้ายอย่างเหมาะสม เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายและปนเปื้อนจนเกิดการเสื่อมเสียได้

๔. กรรมวิธีการยับยั้งการงอกของสปอร์คลอสตริเดียม โบทูลินั่ม

๔.๑ วิธีการยับยั้งการงอกของสปอร์คลอสตริเดียม โบทูลินั่ม

๔.๑.๑ วิธีการปรับกรด (Acidification) ต้องมีเอกสารขั้นตอนวิธีการปรับกรด พร้อมทั้งระบุปัจจัยวิกฤตที่เกี่ยวกับการปรับกรด การสุ่มตัวอย่าง การตรวจสอบ และบันทึกผลการตรวจสอบค่าความเป็นกรด-ด่าง ตามความถี่ที่เหมาะสม เพื่อควบคุมให้ผลิตภัณฑ์มีค่าความเป็นกรด-ด่างสมดุลที่ไม่เกิน ๔.๖ ภายในระยะเวลาที่กำหนด

๔.๑.๒ วิธีการควบคุมค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ของอาหาร (Water activity control method) มีเอกสารขั้นตอนวิธีการควบคุมค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ของอาหาร พร้อมทั้งระบุปัจจัยวิกฤตที่เกี่ยวข้อง การสุ่มตัวอย่าง การตรวจสอบ และบันทึกผลการตรวจสอบค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ของอาหาร ตามความถี่ที่เหมาะสม เพื่อควบคุมให้ผลิตภัณฑ์มีค่าไม่เกิน ๐.๙๒ หรือควบคุมค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ของอาหารให้น้อยกว่าค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ของอาหารต่ำสุด (Minimum a_w) ที่คลอสตริเดียม โบทูลินั่ม จะเจริญได้ในอาหารนั้น ๆ

๔.๒ การฆ่าเชื้อด้วยความร้อน มีการควบคุมการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนด้วยเครื่องฆ่าเชื้อที่เหมาะสม มีอุปกรณ์ที่จำเป็นถูกต้องครบถ้วน อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ ตามประเภทของเครื่องฆ่าเชื้อ เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ได้ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนอย่างสมบูรณ์ โดยมีอุปกรณ์ดังต่อไปนี้

๔.๒.๑ กรณีฆ่าเชื้ออาหาร หรือฆ่าเชื้ออาหารพร้อมภาชนะบรรจุ ด้วยเครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดันบรรยากาศ โดยต้องมีอุปกรณ์ที่ครบถ้วน ถูกต้อง ใช้งานได้ อย่างน้อยมีการดำเนินการดังนี้

(๑) **เครื่องมือวัดอุณหภูมิ** เช่น เทอร์โมมิเตอร์ชนิดก้านโลหะ หรือเครื่องมืออุปกรณ์อื่นที่มีความทัดเทียม ทั้งนี้ไม่จำเป็นต้องติดตั้งไว้ที่เครื่องฆ่าเชื้อโดยตรง แต่ไม่ควรใช้ชนิดแท่งแก้วเนื่องจากมีโอกาสแตกและปนเปื้อนเข้าสู่กระบวนการผลิต ต้องอ่านอุณหภูมิได้ละเอียดถึง ๐.๕ องศาเซลเซียส (หรือ ๑ องศาฟาเรนไฮต์) และมีสเกลไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียสต่อเซนติเมตร มีความเที่ยงตรงแม่นยำ โดยสอบเทียบครอบคลุมช่วงอุณหภูมิที่ใช้งานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

(๒) **อุปกรณ์ควบคุมอัตราเร็วสายพาน** กรณีที่ใช้เครื่องฆ่าเชื้อแบบต่อเนื่อง ซึ่งสัมพันธ์กับเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อ

(๓) **อุปกรณ์กวน** สำหรับการฆ่าเชื้ออาหารเหลวเพื่อให้สามารถกระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ

๔.๒.๒ กรณีฆ่าเชื้ออาหารเหลว โดยใช้เครื่องฆ่าเชื้อแบบต่อเนื่อง (Continuous pasteurizers) ต้องมีอุปกรณ์ที่ครบถ้วน ถูกต้อง ใช้งานได้ อย่างน้อยมีการดำเนินการดังนี้

(๑) **เครื่องมือวัดและบันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติ** ติดตั้ง ณ ตำแหน่งสุดท้ายของท่อคงอุณหภูมิ ก่อนเข้าสู่กระบวนการลดอุณหภูมิ และตำแหน่งของการติดตั้งต้องไม่ทำให้การไหลของอาหารเปลี่ยนแปลงไปจนทำให้เกิดการฆ่าเชื้อที่ไม่สมบูรณ์ ไม่ทำให้เกิดจุดอับ รวมถึงอุณหภูมิที่บันทึกจากเครื่องบันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติต้องใกล้เคียงและไม่สูงกว่าเทอร์โมมิเตอร์ที่ใช้แสดงอุณหภูมิ โดยต้องมีมาตรการป้องกันการปรับแต่งโดยผู้ที่ไม่ได้รับอนุญาต มีความเที่ยงตรงแม่นยำ โดยมีผลการสอบเทียบครอบคลุมช่วงที่ใช้งานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

(๒) **อุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลอัตโนมัติ และระบบเตือน**เมื่อปัจจัยที่มีผลต่อการฆ่าเชื้อเบี่ยงเบนไปจากกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด มีมาตรการป้องกันการปรับแต่งการตั้งค่าโดยผู้ที่ไม่ได้รับอนุญาต อุปกรณ์วัดมีความเที่ยงตรงแม่นยำ โดยมีผลการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

(๓) **อุปกรณ์ควบคุมอัตราการไหล** ต้องมีมาตรการควบคุมการปรับเปลี่ยนอัตราการไหลเพื่อไม่ให้เกิดการเบี่ยงเบนไปจากที่กำหนดในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด

๔.๓ การบรรจุภายหลังการฆ่าเชื้ออาหาร

๔.๓.๑ มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิวสัมผัสอาหารในขั้นตอนหลังการฆ่าเชื้ออาหารเช่น ถังพักรอบรรจุ เครื่องบรรจุ หัวบรรจุ ระบบท่อลำเลียง อย่างเหมาะสมในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ และบันทึกผล

๔.๓.๒ วิธีการฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุต้องเหมาะสมและทั่วถึง เช่น สารเคมี รังสี หรือการใช้ความร้อน เช่น น้ำร้อน ไอน้ำ การใช้ความร้อนของอาหารฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุ หรือวิธีการอื่น ๆ ที่เทียบเท่า

๔.๓.๓ วิธีการบรรจุไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม เช่น มีแท่นบรรจุสูงจากพื้น บรรจุจากหัวบรรจุโดยตรงและปิดผนึกทันที วิธีการปิดผนึกและขนย้ายต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

๔.๓.๔ มีการป้องกันการปนเปื้อนจากผู้บรรจุ โดยต้องแต่งกายสะอาด สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก และล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน มือไม่สัมผัสปากหรือภายในภาชนะบรรจุ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง น้ำมันและไขมัน

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำมันและไขมัน เพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากลและการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตในปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖(๓)(๔)(๕)(๖)(๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓) พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๓) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓) พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ลงวันที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔

(๔) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๔) พ.ศ. ๒๕๔๒ เรื่อง น้ำมันปาล์ม (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๔๒

(๕) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๔) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

(๖) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๕๗) พ.ศ. ๒๕๒๔ เรื่อง น้ำมันมะพร้าว ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔

(๗) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๕) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่ ๕๗) พ.ศ. ๒๕๒๔ เรื่อง น้ำมันมะพร้าว ลงวันที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

(๘) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่องน้ำมันและไขมัน ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๒ ให้น้ำมันและไขมันเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ น้ำมันและไขมัน (Edible fats and oils) หมายความว่า กลีเซอไรด์ของกรดไขมันชนิดต่างๆ ที่ได้จากพืช สัตว์ หรือสิ่งมีชีวิตที่มีแหล่งกำเนิดจากทะเล (marine origin) เพื่อใช้บริโภคเป็นอาหาร ทั้งนี้ไม่รวมถึง น้ำมันปลา

ข้อ ๔ น้ำมันและไขมัน แบ่งออกได้ดังนี้

(๑) น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืช หมายความว่า น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืช ตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

(๒) น้ำมันและไขมันที่ได้จากสัตว์ หมายความว่า น้ำมันและไขมันที่ได้จากสัตว์ ตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

(๓) น้ำมันและไขมันที่ได้จากสิ่งมีชีวิตที่มีแหล่งกำเนิดจากทะเล (marine origin) หมายความว่า น้ำมันและไขมันที่ได้จากสิ่งมีชีวิตที่มีแหล่งกำเนิดจากทะเล ตามบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้

(๔) น้ำมันและไขมันอื่น ที่นอกเหนือจากบัญชีหมายเลข ๑ บัญชีหมายเลข ๒ และบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้ ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาต

(๕) น้ำมันและไขมันผสม หมายความว่า น้ำมันและไขมันตาม (๑) (๒) (๓) (๔) หรือน้ำมันและไขมันที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนั้นๆ เป็นการเฉพาะทั้งที่ได้มาโดยวิธีธรรมชาติ หรือวิธีผ่านกรรมวิธี นำมาผสมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป โดยวิธีทางกายภาพหรือผ่านกระบวนการอินเตอร์เอสเทอริฟิเคชัน (interesterification) หรือที่ผสมโดยใช้กระบวนการอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาต

ข้อ ๕ วิธีการผลิตน้ำมันและไขมันตามข้อ ๔(๑) (๒) (๓) และ (๔) ให้ทำได้ดังนี้

(๑) วิธีธรรมชาติ ทำโดยการบีบอัดอาจบีบร้อนหรือบีบเย็น การสกัดเย็น การใช้ความร้อน การกลั่นและแยกลำดับส่วนโดยวิธีทางกายภาพ หรือวิธีธรรมชาติอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาต แล้วอาจนำมาทำให้บริสุทธิ์ โดยการล้างด้วยน้ำ การตั้งให้ตกตะกอน การกรอง หรือการหมุนเหวี่ยง

(๒) วิธีผ่านกรรมวิธี ทำโดยนำน้ำมันและไขมันที่ได้จากวิธีธรรมชาติ หรือน้ำมันและไขมันที่ได้จากการสกัดด้วยตัวทำละลายมาผ่านกรรมวิธีการกำจัดกรดไขมันอิสระ อาจฟอกสี หรือกำจัดกลิ่นด้วยก็ได้ ทั้งนี้ ให้รวมถึงการนำมาผ่านการแยกลำดับส่วน (fractionation) หรือกระบวนการเติมเต็มไฮโดรเจน (ฟูลไฮโดรจิเนชัน หรือ full hydrogenation) หรือกระบวนการอินเตอร์เอสเทอริฟิเคชัน (interesterification) หรือกระบวนการเกิดเอสเตอร์ใหม่ (รีเอสเตอร์ริฟิเคชัน หรือ re-esterification) โดยอาจมีการใช้สารเคมี เอนไซม์ หรือความร้อน ช่วยเร่งปฏิกิริยา แล้วแต่กรณี ด้วย

(๓) วิธีอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาต

ข้อ ๖ น้ำมันและไขมันตามข้อ ๔(๑) (๒) และ (๓) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังนี้

(๑) สี เป็นไปตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันและไขมันนั้นๆ

(๒) กลิ่นและรส ตามคุณลักษณะเฉพาะของน้ำมันและไขมันนั้นๆ โดยไม่มีสิ่งแปลกปลอม และไม่มีกลิ่นหืน

(๓) คุณลักษณะทางเคมีและกายภาพ ตามบัญชีหมายเลข ๔ ท้ายประกาศนี้

(๔) องค์ประกอบของกรดไขมันตามชนิดของน้ำมันและไขมัน ตามบัญชีหมายเลข ๕ ท้ายประกาศนี้

(๕) ค่าของกรด (acid value) แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๕.๑) น้ำมันและไขมันจากพืชที่ผ่านวิธีธรรมชาติ ไม่เกิน ๔.๐ มิลลิกรัมโพแทสเซียม-ไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม ยกเว้น

(ก) น้ำมันมะกอกธรรมชาติเกรดพิเศษ (extra virgin olive oil) ไม่เกิน ๑.๖ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม

(ข) น้ำมันมะกอกธรรมชาติ (ordinary virgin olive oil) ไม่เกิน ๖.๖ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม

(ค) น้ำมันปาล์มที่ผ่านวิธีธรรมชาติ (virgin palm oil) ไม่เกิน ๑๐.๐ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม

(๕.๒) น้ำมันและไขมันจากพืชที่ผ่านวิธีกรรมวิธี ไม่เกิน ๐.๖ มิลลิกรัมโพแทสเซียม-ไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม ยกเว้น น้ำมันมะกอก (olive oil) และน้ำมันกากมะกอก (olive-pomace oil) ไม่เกิน ๒.๐ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม

(๕.๓) น้ำมันหมู (lard) ไม่เกิน ๑.๓ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม

(๕.๔) ไขมันหมูเจียว (rendered pork fat) ไขมันสกัดที่บริโภคได้ (edible tallow) และไขมันไก่เจียว (rendered chicken fat) ไม่เกิน ๒.๕ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม

(๕.๕) ไขมันวัวที่มีคุณภาพดี (premiere jus หรือ oleo stock) ไม่เกิน ๒.๐ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม

(๕.๖) น้ำมันจากสาหร่าย ไม่เกิน ๓.๐ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม

ค่าของกรด (acid value) ตาม (๕) สามารถแสดงผลเป็นร้อยละของกรดไขมันอิสระ (% free fatty acid) ขึ้นอยู่กับวิธีวิเคราะห์แล้วแต่กรณี ซึ่งร้อยละของกรดไขมันอิสระเมื่อคำนวณกลับ ต้องไม่เกินค่าของกรดที่กำหนดตามวรรคหนึ่ง

(๖) ค่าเพอรออกไซด (peroxide value) แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๖.๑) น้ำมันและไขมันจากพืชที่ผ่านวิธีธรรมชาติ ไม่เกิน ๑๕ มิลลิสมมูลย์ ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม ยกเว้น น้ำมันมะกอกที่ผ่านวิธีธรรมชาติ ไม่เกิน ๒๐ มิลลิสมมูลย์ ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๖.๒) น้ำมันและไขมันจากพืชที่ผ่านวิธีกรรมวิธีไม่เกิน ๑๐ มิลลิสมมูลย์ ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม ยกเว้น น้ำมันมะกอกผ่านกรรมวิธี (refined olive oil) และน้ำมันกากมะกอกผ่านกรรมวิธี (refined olive-pomace oil) ไม่เกิน ๕ มิลลิสมมูลย์ ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๖.๓) น้ำมันมะกอก (olive oil) และน้ำมันกากมะกอก (olive-pomace oil) ไม่เกิน ๑๕ มิลลิสมมูลย์ ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๖.๔) น้ำมันและไขมันจากสัตว์ ไม่เกิน ๑๐ มิลลิสมมูลย ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๖.๕) น้ำมันจากสาหร่าย ไม่เกิน ๕ มิลลิสมมูลย ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๗) น้ำและสิ่งที่ระเหยได (water and volatile matter) ที่อุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียส แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๗.๑) น้ำมันและไขมันจากพืช ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก

(๗.๒) น้ำมันและไขมันจากสัตว์ ไม่เกินร้อยละ ๐.๓ ของน้ำหนัก

(๗.๓) น้ำมันมะกอก (olive oils) และน้ำมันกากมะกอก (olive-pomace oils) ที่ผ่านกรรมวิธี ไม่เกินร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก

(๗.๔) น้ำมันจากสาหร่าย ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก

(๘) ปริมาณสบู่ (soap content) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๕ ของน้ำหนัก ยกเว้นน้ำมันหมู (lard) และไขมันวัวที่มีคุณภาพดี (premiere jus หรือ oleo stock) ต้องไม่พบ

(๙) สิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (insoluble impurities) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก ยกเว้นน้ำมันมะกอกที่ผ่านวิธีธรรมชาติ (virgin olive oils) ไม่เกินร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก

(๑๐) ตรวจพบสารอื่นที่อาจปนเปื้อนมาไดไมเกินที่กำหนดแล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑๐.๑) ไม่พบน้ำมันแร่ (mineral oil)

(๑๐.๒) เหล็ก

(ก) น้ำมันและไขมันพืชผ่านวิธีธรรมชาติ ไม่เกิน ๕.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(ข) น้ำมันและไขมันพืชที่ผ่านวิธีกรรมวิธี ไม่เกิน ๑.๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(ค) น้ำมันมะกอกทั้งที่ผ่านวิธีธรรมชาติและผ่านวิธีกรรมวิธี ไม่เกิน ๓.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(ง) น้ำมันปาล์มโอลีอินจากเมล็ดปาล์ม (palm kernel olein) ไม่เกิน ๕.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(จ) น้ำมันปาล์มสเตียรินจากเมล็ดปาล์ม (palm kernel stearin) ไม่เกิน ๗.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(ฉ) น้ำมันและไขมันสัตว์ ไม่เกิน ๑.๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(ช) น้ำมันจากสาหร่ายที่ผ่านวิธีธรรมชาติ ไม่เกิน ๕.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(ซ) น้ำมันจากสาหร่ายที่ผ่านวิธีกรรมวิธี ไม่เกิน ๒.๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๑๐.๓) ทองแดง

(ก) น้ำมันและไขมันพืชที่ผ่านวิธีธรรมชาติ ไม่เกิน ๐.๔ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(ข) น้ำมันและไขมันพืชที่ผ่านวิธีกรรมวิธี ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(ค) น้ำมันมะกอกทั้งที่ผ่านวิธีธรรมชาติและผ่านวิธีกรรมวิธี ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(ง) น้ำมันและไขมันสัตว์ ไม่เกิน ๐.๔ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(จ) น้ำมันจากสาหร่ายที่ผ่านวิธีธรรมชาติ ไม่เกิน ๐.๔ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(ฉ) น้ำมันจากสาหร่ายที่ผ่านวิธีกรรมวิธี ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

ข้อ ๗ น้ำมันและไขมันตามข้อ ๔(๔) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๖ (๑) (๒) (๗) (๘) (๙) และ (๑๐) โดยพิจารณาตามแหล่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตน้ำมัน และวิธีการผลิตน้ำมันและไขมันนั้นๆ และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาต แล้วแต่กรณี

ข้อ ๘ น้ำมันและไขมันผสม ตามข้อ ๔(๕) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานของน้ำมันและไขมันก่อนที่จะนำมาผสมตามข้อ ๖ และข้อ ๗ ตามแต่กรณี และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาต แล้วแต่กรณี

ข้อ ๙ น้ำมันและไขมันที่ทำให้แห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน หรือมีลักษณะตามรูปลักษณะนั้น

(๒) มีความชื้น ไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๓) น้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นวัตถุดิบ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๖ ข้อ ๗ หรือข้อ ๘ แล้วแต่กรณี

(๔) มีส่วนประกอบอื่น หรือคุณภาพหรือมาตรฐานอื่น ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาต

ข้อ ๑๐ น้ำมันและไขมันตามข้อ ๔(๑) (๒) (๓) (๔) และ (๕) ต้องตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

ข้อ ๑๑ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๑๒ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหาร ด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ข้อ ๑๓ ผู้ผลิตหรือนำเขาน้ำมันและไขมันเพื่อจำหน่าย ตอง

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร

(๒) ไม่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ น้ำมันและไขมันที่ใช้ซ้ำ หรือใช้ทอดหรือประกอบอาหารมาแล้วในกระบวนการผลิต

ข้อ ๑๔ ภาชนะบรรจุน้ำมันและไขมันให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๕ การแสดงฉลากของน้ำมันและไขมัน ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และต้องแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้เพิ่มเติม แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) แสดงวิธีการผลิต โดยแสดงต่อจากชื่ออาหาร สำหรับน้ำมันและไขมันตามข้อ ๔(๑) (๒) (๓) และ (๔)

(๒) แสดงชนิดน้ำมันหรือไขมัน ที่เป็นส่วนประกอบ และสัดส่วนที่ผสม ตามลำดับของปริมาณจากมากไปน้อย พร้อมให้แสดงวิธีการผลิตของน้ำมันหรือไขมันที่นำมาผสม โดยแสดงต่อจากชื่ออาหารสำหรับน้ำมันและไขมันผสมตามข้อ ๔ (๕)

ข้อ ๑๖ ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำมันและไขมันที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้จำหน่ายต่อไปได้ ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำมันและไขมันตามวรรคหนึ่ง ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ขอ ๑๗ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๔

อนุทิน ชาญวีรกูล
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๘ ตอนพิเศษ ๓๑ ง ลงวันที่ ๙ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔)

บัญชีหมายเลข ๑

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง น้ำมันและไขมัน

รายชื่อชนิดของน้ำมันและไขมันจากพืช

๑. น้ำมันถั่วลิสง (arachis oil, peanut oil, groundnut oil) ได้จากเมล็ดของถั่วลิสง ชื่อวิทยาศาสตร์ *Arachis hypogaea* L.

๒. น้ำมันบาบาส์ซู (babassu oil) ได้จากเนื้อของบาบาส์ซู ชื่อวิทยาศาสตร์ *Orbignya spp*.

๓. น้ำมันมะพร้าว (coconut oil) ได้จากเนื้อของมะพร้าว ชื่อวิทยาศาสตร์ *Cocos nucifera* L.

๔. น้ำมันเมล็ดฝ้าย (cottonseed oil) ได้จากเมล็ดของฝ้าย ชื่อวิทยาศาสตร์ *Gossypium spp.*

๕. น้ำมันเมล็ดองุ่น (grapeseed oil) ได้จากเมล็ดขององุ่น ชื่อวิทยาศาสตร์ *Vitis vinifera* L.

๖. น้ำมันข้าวโพด (maize oil, corn oil) ได้จากเอมบริโอของเมล็ดข้าวโพด ชื่อวิทยาศาสตร์ *Zea mays* L.

๗. น้ำมันเมล็ดมัสตาร์ด (mastardseed oil) ได้จากเมล็ดของมัสตาร์ดสีขาว ชื่อวิทยาศาสตร์ *Sinapis alba* L.หรือ *Brassica hirta Moench* และมัสตาร์ดสีเหลืองและสีน้ำตาล ชื่อวิทยาศาสตร์ *Brassica juncea* (L.) Czernajew and Cossen และมัสตาร์ดสีดำ ชื่อวิทยาศาสตร์ *Brassica nigra* (L.) Koch

๘. น้ำมันจากปาล์มได้จากผลของปาล์ม ชื่อวิทยาศาสตร์ *Elaeis guineensis* แบ่งชนิด ได้ดังนี้

(๑) น้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์ม (palm kernel oil) ได้จากเนื้อในของเมล็ดซึ่งอยู่ภายในผลปาล์ม

(๒) น้ำมันปาล์มโอลีอินจากเมล็ดปาล์ม (palm kernel olein) ได้จากส่วนของเหลวหลังจากผ่านกระบวนการแยกลำดับส่วนของน้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์ม

(๓) น้ำมันปาล์มสเตียรินจากเมล็ดปาล์ม (palm kernel stearin) ได้จากส่วนของแข็งหลังจากผ่านกระบวนการแยกลำดับส่วนของน้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์ม

(๔) น้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม (palm oil) ได้จากผนังผลชั้นกลางมีเนื้อ (fleshy mesocarp) ของผลปาล์ม

(๕) น้ำมันปาล์มโอลีอิน (palm olein) ได้จากส่วนของเหลวหลังจากผ่านกระบวนการแยกลำดับส่วนของน้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม

(๖) น้ำมันปาล์มสเตียริน (palm stearin) ได้จากส่วนของแข็งหลังจากผ่านกระบวนการแยกลำดับส่วนของน้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม

(๗) น้ำมันปาล์มซูเปอร์โอลีอิน (palm superolein) แบ่งชนิด ได้ดังนี้

(ก) น้ำมันปาล์มซูเปอร์โอลีอินที่ได้จากส่วนของเหลวหลังจากผ่านกระบวนการแยกลำดับส่วนของน้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม และผ่านกระบวนการตกผลึกที่ทำให้น้ำมันมีค่าไอโอดีน แบบวิจส์ (wijs) ไม่น้อยกว่า ๖๐

(ข) น้ำมันปาล์มซูเปอร์โอลีอินที่ได้จากผนังผลชั้นกลางมีเนื้อ (fleshy mesocarp) ของผลปาล์มสายพันธุ์ผสมระหว่าง *Elaeis oleifera* และ *Elaeis guineensis* (OxG)

๙. น้ำมันเรพซีด (rapeseed oil, turnip rape oil, colza oil, ravison oil, sarson oil หรือ toria oil) ได้จากเมล็ดของเรพซีด ชื่อวิทยาศาสตร์ *Brassica napus* L., *Brassica rapa* L., *Brassica juncea* L. และ *Brassica tournefortii* Gouan

๑๐. น้ำมันเรพซีดที่มีกรดอีรูซิกต่ำ (rapeseed oil – low erucic acid, low erucic acid turnip rape oil, low erucic acid colza oil หรือ canola oil) ได้จากเมล็ดของเรพที่มีกรดอีรูซิกต่ำ ชื่อวิทยาศาสตร์ *Brassica napus* L., *Brassica rapa* L. และ *Brassica juncea* L.

๑๑. น้ำมันจากข้าว ได้จากรำของข้าว ชื่อวิทยาศาสตร์ *Oryza sativa* L. แบ่งชนิด ได้ดังนี้

(๑) น้ำมันรำข้าว (rice bran oil หรือ rice oil) ได้จากรำของข้าว

(๒) น้ำมันรำข้าวสเตียริน (Rice bran stearin) ได้จากส่วนของแข็งหลังจากผ่านกระบวนการแยกลำดับส่วนของน้ำมันรำข้าว

๑๒. น้ำมันเมล็ดคำฝอย (safflowerseed oil, safflower oil, carthamus oil หรือ kurdee oil) ได้จากเมล็ดของดอกคำฝอย ชื่อวิทยาศาสตร์ *Carthamus tinctorious* L.

๑๓. น้ำมันเมล็ดคำฝอยที่มีกรดโอลีอิกสูง (safflower oil-high oleic acid, high oleic acid safflower oil, high oleic acid carthamus oil หรือ high oleic acid kurdee oil) ได้จากเมล็ดของดอกคำฝอยที่มีปริมาณกรดโอลีอิกสูง ชื่อวิทยาศาสตร์ *Carthamus tinctorious* L.

๑๔. น้ำมันงา (sesameseed oil, sesame oil, gingelly oil, benne oil, ben oil, till oil หรือ tillie oil) ได้จากเมล็ดของงา ชื่อวิทยาศาสตร์ *Sesamum indicum* L.

๑๕. น้ำมันถั่วเหลือง (soya bean oil หรือ soybean oil) ได้จากเมล็ดของถั่วเหลือง ชื่อวิทยาศาสตร์ *Glycine max* (L.) Merr.

๑๖ น้ำมันจากทานตะวัน ได้จากเมล็ดของดอกทานตะวัน ชื่อวิทยาศาสตร์ *Helianthus annuus* L. แบ่งชนิดได้ ดังนี้

(๑) น้ำมันทานตะวัน (sunflowerseed oil หรือ sunflower oil) ได้จากเมล็ดของดอกทานตะวัน

(๒) น้ำมันทานตะวันที่มีกรดโอลีอิกสูง (sunflowerseed oil- high oleic acid หรือ high oleic acid sunflower oil) ได้จากเมล็ดของดอกทานตะวันที่มีปริมาณกรดโอลีอิกสูง

(๓) น้ำมันทานตะวันที่มีกรดโอลีอิกปานกลาง (sunflowerseed oil- mid oleic acid หรือ mid-oleic acid sunflower oil) ได้จากเมล็ดของดอกทานตะวันที่มีปริมาณกรดโอลีอิกปานกลาง

๑๗. น้ำมันมะกอก (olive oils) ได้จากผลของมะกอก ชื่อวิทยาศาสตร์ *Olea europaea* L. แบ่งชนิดได้ ดังนี้

(๑) น้ำมันมะกอกธรรมชาติเกรดพิเศษ (extra virgin olive oil) ได้จากผลของมะกอก ผ่านกระบวนการผลิตด้วยวิธีธรรมชาติ มีค่าของกรดไขมันอิสระ (free acidity) คำนวณเป็นกรดไขมันโอลีอิก (oleic acid) ไม่เกิน ๐.๘ กรัมต่อ ๑๐๐ กรัมของน้ำมัน และมีคุณลักษณะอื่นๆ ตามที่กำหนดไว้

(๒) น้ำมันมะกอกธรรมชาติเกรดหนึ่ง (virgin olive oil) ได้จากผลของมะกอก ผ่านกระบวนการผลิตด้วยวิธีธรรมชาติ มีค่าของกรดไขมันอิสระ (free acidity) คำนวณเป็นกรดไขมันโอลีอิก (oleic acid) ไม่เกิน ๒.๐ กรัมต่อ ๑๐๐ กรัมของน้ำมัน และมีคุณลักษณะอื่นๆ ตามที่กำหนดไว้

(๓) น้ำมันมะกอกธรรมชาติ (ordinary virgin olive oil) ได้จากผลของมะกอก ผ่านกระบวนการผลิตด้วยวิธีธรรมชาติ มีค่าของกรดไขมันอิสระ (free acidity) คำนวณเป็นกรดไขมันโอลีอิก (oleic acid) ไม่เกิน ๓.๓ กรัมต่อ ๑๐๐ กรัมของน้ำมัน และมีคุณลักษณะอื่นๆ ตามที่กำหนดไว้

(๔) น้ำมันมะกอกผ่านกรรมวิธี (refined olive oil) ได้จากน้ำมันมะกอกธรรมชาติผ่านกระบวนการผลิตด้วยวิธีผ่านกรรมวิธี โดยไม่ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างขั้นต้นของกลีเซอไรด์น้ำมัน มีค่าของกรดไขมันอิสระ (free acidity) คำนวณเป็นกรดไขมันโอลีอิก (oleic acid) ไม่เกิน ๐.๓ กรัมต่อ ๑๐๐ กรัมของน้ำมัน และมีคุณลักษณะอื่นๆ ตามที่กำหนดไว้

(๕) น้ำมันมะกอก (olive oil) ได้จากน้ำมันมะกอกผ่านกรรมวิธี (refined olive oil) ผสมกับน้ำมันมะกอกผ่านวิธีธรรมชาติ (virgin olive oils) ซึ่งมีความเหมาะสมในการบริโภคเป็นอาหาร มีค่าของกรดอิสระ (free acidity) คำนวณเป็นกรดไขมันโอลีอิก (oleic acid) ไม่เกิน ๑.๐ กรัมต่อ ๑๐๐ กรัมของน้ำมัน และมีคุณลักษณะอื่นๆ ตามที่กำหนดไว้

๑๘. น้ำมันกากมะกอก (olive-pomace oils) ได้จากกากของมะกอก ผ่านกระบวนการสกัดด้วยตัวทำละลายหรือกระบวนการสกัดทางกายภาพ และผ่านกระบวนการเกิดเอสเตร์ใหม่ (รีเอสเตอร์ริฟิเคชัน หรือ re-esterification) แล้วอาจผสมน้ำมันอื่นด้วยก็ได้ แบ่งชนิดได้ ดังนี้

(๑) น้ำมันกากมะกอกผ่านกรรมวิธี (refined olive-pomace oil) ได้จากน้ำมันดิบจากกากมะกอก (crude olive-pemace oil) ผ่านกระบวนการผลิตด้วยวิธีผ่านกรรมวิธี โดยไม่ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างขั้นต้นของกลีเซอร์ไรด์ในน้ำมัน มีค่าของกรดไขมันอิสระ (free acidity) คำนวณเป็นกรดไขมันโอลีอิก (oleic acid) ไม่เกิน ๐.๓ กรัมต่อ ๑๐๐ กรัมของน้ำมัน และมีคุณลักษณะอื่นๆ ตามที่กำหนดไว้

(๒) น้ำมันกากมะกอก (olive-pomace oil) ได้จากน้ำมันกากมะกอกผ่านกรรมวิธี (refined olive-pomace oil) ผสมกับน้ำมันมะกอกผ่านวิธีธรรมชาติ (virgin olive oils) มีค่าของกรดไขมันอิสระ (free acidity) คำนวณเป็นกรดไขมันโอลีอิก (oleic acid) ไม่เกิน ๑.๐ กรัมต่อ ๑๐๐ กรัมของน้ำมัน และมีคุณลักษณะอื่นๆ ตามที่กำหนดไว้

๑๙. น้ำมันถั่วดาวอินคา (sachainchi oil) ได้จากเมล็ดของถั่วอินคาหรือถั่วดาวอินคา ชื่อวิทยาศาสตร์ *Plukenetia volubilis* L.

๒๐. น้ำมันอัลมอนด์ (almond oil) ได้จากเนื้อในของผลอัลมอนด์ (kernel of almond fruit) ชื่อวิทยาศาสตร์ *Amygdalus communis* L.

๒๑. น้ำมันเมล็ดแฟลกซ์ (flaxseed oil หรือ linseed oil) ได้จากเมล็ดของแฟลกซ์ ชื่อวิทยาศาสตร์ *Linum usitatissimum*

๒๒. น้ำมันเฮเซลนัต (hazelnut oil) ได้จากเนื้อในของผลเฮเซลนัต (kernel of hazelnut fruit) ชื่อวิทยาศาสตร์ *Corylus avellana* L.

๒๓. น้ำมันพิสทาชิโอ (pistachio oil) ได้จากเนื้อในของผลพิสทาชิโอ (kernel of pistachio fruit) ชื่อวิทยาศาสตร์ *Pistacia vera* L.

๒๔. น้ำมันวอลนัต (walnut oil) ได้จากเนื้อในของผลวอลนัต (kernel of walnut fruit) ชื่อวิทยาศาสตร์ *Juglans regia* L.

๒๕. น้ำมันเมล็ดงาขี้ม้อน (perilla seed oil หรือ perilla oil) ได้จากเมล็ดของงาขี้ม้อน ชื่อวิทยาศาสตร์ *Perilla frutescens* L.

๒๖. น้ำมันเอ็มซีที (MCT oil) ได้จากการแยกลำดับส่วนกรดไขมันและกลีเซอรอลของน้ำมันมะพร้าวตามข้อ ๓ หรือน้ำมันปาล์มตามข้อ ๘ หรือน้ำมันจากพืชตามบัญชีหมายเลข ๑ จากนั้นนำมาผ่านกระบวนการเชื่อมต่อกับกลีเซอรอล ด้วยวิธีต่างๆ เพื่อให้ได้ไทรกลีเซอไรด์ของกรดไขมันชนิดอิ่มตัวที่โครงสร้างมีกรดไขมันชนิด ๘-๑๐ คาร์บอน เป็นองค์ประกอบหลัก โดยมีปริมาณกรดลอริก (C๑๒:๐, lauric acid) ไม่เกินร้อยละ ๓ ของกรดไขมันทั้งหมดในน้ำมันและไขมัน และปริมาณกรดแคโพรอิก (C๖:๐, caproic acid) ไม่เกิน ร้อยละ ๒ ของกรดไขมันทั้งหมดในน้ำมันและไขมัน

บัญชีหมายเลข ๒

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง น้ำมันและไขมัน

รายชื่อชนิดของน้ำมันและไขมันจากสัตว์

๑. น้ำมันหมู (lard) แบ่งชนิดได้ ดังนี้

(๑) น้ำมันหมูเจียวบริสุทธิ์ (pure rendered lard) ได้จากเนื้อเยื่อไขมัน (fatty tissue) ของหมู ชื่อวิทยาศาสตร์ *Sus scrofa* ที่นำมาเจียว โดยเนื้อเยื่อไขมันที่ใช้ต้องมีความเหมาะสมในการบริโภคเป็นอาหาร และปราศจากส่วนของอวัยวะอื่น เช่น เลือด กระดูก หนัง หู หาง เป็นต้น

(๒) น้ำมันเจียวหมูเพื่อใช้ในการผลิต (lard subject to processing) ได้จากน้ำมันหมูที่อาจประกอบด้วยน้ำมันหมูผ่านกรรมวิธี (refined lard) น้ำมันหมูสเตียริน (lard stearin) และน้ำมันหมูผ่านกรรมวิธีไฮโดรจีเนชันแบบเต็มส่วน หรือที่นำไปผ่านกระบวนการดัดแปร (modification) หรือผ่านกรรมวิธีอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาต

๒. ไขมันหมูเจียว (rendered pork fat) แบ่งชนิดได้ ดังนี้

(๑) ไขมันหมูเจียว (rendered pork fat) ได้จากเนื้อเยื่อและกระดูกของหมู ชื่อวิทยาศาสตร์ *Sus scrofa* ที่นำมาเจียว โดยเนื้อเยื่อและกระดูกของหมูต้องมีความเหมาะสมในการบริโภคเป็นอาหาร และอาจมีไขมันจากส่วนของอวัยวะอื่นด้วย เช่น ไขมันจากกระดูก ไขมันจากหนัง ไขมันจากหู ไขมันจากหาง เป็นต้น

(๒) ไขมันหมูเจียวเพื่อใช้ในการผลิต (rendered pork fat subject to processing) ได้จากไขมันหมูเจียวที่อาจประกอบด้วยน้ำมันหมูผ่านกรรมวิธี (refined lard) ไขมันหมูเจียวผ่านกรรมวิธี (refined rendered pork fat) น้ำมันหมูผ่านกรรมวิธีไฮโดรจีเนชันแบบเต็มส่วน ไขมันหมูเจียวผ่านกรรมวิธีไฮโดรจีเนชันแบบเต็มส่วน น้ำมันหมูสเตียริน (lard stearin)และ ไขมันหมูเจียวสเตียริน (rendered pork fat stearin)

๓. ไขมันวัวที่มีคุณภาพดีหรือ พรีเมียร์ญูว์ (premiere jus หรือ oleo stock) ได้จากไขมันสด (killing fat) จากส่วนของหัวใจ มันร่างแห ไต และบริเวณเยื่อยึดลำไส้ จากโค กระบือ (bovine animals) ที่นำมาเจียวด้วยความร้อนต่ำ

๔. ไขมันสกัดที่บริโภคได้ (edible tallow) แบ่งชนิดได้ ดังนี้

(๑) ไขมันสกัดที่บริโภคได้ (dripping) ได้จากเนื้อเยื่อไขมัน (fat tissue) รวมถึงไขมันที่เลาะหรือตัดจากกล้ามเนื้อและกระดูก จากโค กระบือ (bovine animals) และ/หรือแกะ ชื่อวิทยาศาสตร์ *Ovis aries* นำมาเจียว โดยอวัยวะที่นำมาใช้ต้องมีความเหมาะสมในการบริโภคเป็นอาหาร

(๒) ไขมันสกัดที่บริโภคเพื่อใช้ในการผลิต (edible tallow subject to processing) ได้จากไขมันที่อาจประกอบด้วยไขมันสกัดที่บริโภคได้ผ่านกรรมวิธี (refined edible tallow)

๕. ไขมันไก่เจียว (rendered chicken fat) ได้จากเนื้อเยื่อและกระดูกของไก่ ชื่อวิทยาศาสตร์ *Gallus gallus domesticus* ที่นำมาเจียว โดยเนื้อเยื่อและกระดูกของไก่ ต้องมีความเหมาะสมในการบริโภคเป็นอาหาร และอาจมีไขมันจากส่วนของอวัยวะอื่นด้วย เช่น ไขมันจากกระดูก ไขมันจากหนัง ไขมันจากส่วนท้อง เป็นต้น

บัญชีหมายเลข ๓

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง น้ำมันและไขมัน

รายชื่อชนิดของน้ำมันและไขมันที่ได้จากสิ่งมีชีวิตที่มีแหล่งกำเนิดจากทะเล (marine origin)

๑. น้ำมันจากสาหร่าย ที่มีประวัติการบริโภคเป็นอาหารมนุษย์ หรือที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ชื่อวิทยาศาสตร์ *Schizochytrium* sp.

๒. น้ำมันจากสาหร่าย ที่มีประวัติการบริโภคเป็นอาหารมนุษย์ หรือที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ชื่อวิทยาศาสตร์ *Crypthecodinium cohnii*

บัญชีหมายเลข ๔

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง น้ำมันและไขมัน

คุณลักษณะทางเคมีและกายภาพของน้ำมันและไขมันบางชนิด

ประเภทน้ำมันและไขมัน	คุณลักษณะทางเคมีและกายภาพ			
	อุณหภูมิไทเทอร์ (titre) องศาเซลเซียส	ค่าแซพอนิฟิเคชัน (saponification value) มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม	ค่าไอโอดีน แบบวิจส์ (iodine Value) (wijs)	อันแซพอนิฟิเอเบิลแมตเตอร์ (unsaponifiable Matter) กรัมต่อกิโลกรัม
น้ำมันถั่วลิสง	-	๑๘๗-๑๙๖	๗๗-๑๐๗	≤ ๑๐
น้ำมันบาบาส์ซู	-	๒๔๕-๒๕๖	๑๐-๑๘	≤ ๑๒
น้ำมันมะพร้าว	-	๒๔๘-๒๖๕	๖-๑๑	≤ ๑๕
น้ำมันเมล็ดฝ้าย	-	๑๘๙-๑๙๘	๑๐๐-๑๒๓	≤ ๑๕
น้ำมันเมล็ดองุ่น	-	๑๘๘-๑๙๔	๑๒๘-๑๕๐	≤ ๒๐
น้ำมันข้าวโพด	-	๑๘๗-๑๙๕	๑๐๓-๑๓๕	≤ ๒๘
น้ำมันเมล็ดมัสตาร์ด	-	๑๖๘-๑๘๔	๙๒-๑๒๕	≤ ๑๕
น้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม	-	๑๙๐-๒๐๙	๕๐-๕๖	≤ ๑๒
น้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์ม	-	๒๓๐-๒๕๔	๑๓-๒๓	≤ ๑๐
น้ำมันปาล์มโอลีอินจากเมล็ดปาล์ม	-	๒๓๑-๒๔๔	๒๐-๒๘	< ๑๕

ประเภทน้ำมันและไขมัน	คุณลักษณะทางเคมีและกายภาพ			
	อุณหภูมิไทเทอร์ (titre) องศาเซลเซียส	ค่าแซพอนิฟิเคชัน (saponification value) มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม	ค่าไอโอดีน แบบวิจส์ (iodine Value) (wijs)	อันแซพอนิฟิเอเบิลแมตเตอร์ (unsaponifiable Matter) กรัมต่อกิโลกรัม
น้ำมันปาล์มสเตียรินจากเมล็ดปาล์ม	-	๒๔๔-๒๕๕	๔-๘.๕	< ๑๕
น้ำมันปาล์มโอลีอิน	-	๑๙๔-๒๐๒	≥ ๕๕	≤ ๑๓
น้ำมันปาล์มสเตียริน	-	๑๙๓-๒๐๕	≤ ๔๘	≤ ๑๒
น้ำมันปาล์มซูเปอร์โอลีอิน (ก) น้ำมันปาล์มซูเปอร์โอลีอินที่ได้จากกระบวนการแยกลำดับส่วนของน้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม (ข) น้ำมันปาล์มซูเปอร์โอลีอินที่ได้จากส่วนเนื้อของผลปาล์มสายพันธุ์ผสม (OxG)	- -	๑๘๐-๒๐๕ ๑๘๙-๑๙๙	≥ ๖๐ ๕๘-๗๕	≤ ๑๓ ≤๑๒
น้ำมันเรพสีด	-	๑๖๘-๑๘๑	๙๔-๑๒๐	≤ ๒๐
น้ำมันเรพสีดที่มีกรดอีรูซิกต่ำ	-	๑๘๒-๑๙๓	๑๐๕-๑๒๖	≤ ๒๐
น้ำมันรำข้าว	-	๑๘๐ – ๑๙๙	๙๐-๑๑๕	≤ ๖๕
น้ำมันรำข้าวสเตียริน	-	๑๘๐-๑๙๙	๗๐-๙๐	≤ ๖๕
น้ำมันเมล็ดคำฝอย	-	๑๘๖-๑๙๘	๑๓๖-๑๔๘	≤ ๑๕
น้ำมันเมล็ดคำฝอยที่มีกรดโอลีอิกสูง	-	๑๘๖-๑๙๔	๘๐-๑๐๐	≤ ๑๐
น้ำมันงา	-	๑๘๖-๑๙๕	๑๐๔-๑๒๐	≤ ๒๐
น้ำมันถั่วเหลือง	-	๑๘๙-๑๙๕	๑๒๔-๑๓๙	≤ ๑๕

ประเภทน้ำมันและไขมัน	คุณลักษณะทางเคมีและกายภาพ			
	อุณหภูมิไทเทอร์ (titre) องศาเซลเซียส	ค่าแซพอนิฟิเคชัน (saponification value) มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม	ค่าไอโอดีน แบบวิจส์ (iodine Value) (wijs)	อันแซพอนิฟิเอเบิลแมตเตอร์ (unsaponifiable Matter) กรัมต่อกิโลกรัม
น้ำมันทานตะวัน	-	๑๘๘-๑๙๔	๑๑๘-๑๔๑	≤ ๑๕
น้ำมันทานตะวันที่มีกรดโอลีอิกสูง	-	๑๘๒-๑๙๔	๗๘-๙๐	≤ ๑๕
น้ำมันทานตะวันที่มีกรดโอลีอิกปานกลาง	-	๑๙๐-๑๙๑	๙๔-๑๒๒	≤ ๑๕
น้ำมันมะกอกธรรมชาติเกรดพิเศษ น้ำมันมะกอกธรรมชาติเกรดหนึ่ง น้ำมันมะกอกธรรมชาติ	-	๑๘๔-๑๙๖	๗๕-๙๔	๑๕
น้ำมันมะกอกผ่านกรรมวิธี	-	๑๘๔-๑๙๖	๗๕-๙๔	≤๑๕
น้ำมันมะกอก	-	๑๘๔-๑๙๖	๗๕-๙๔	≤๑๕
น้ำมันกากมะกอกผ่านกรรมวิธี น้ำมันกากมะกอก	-	๑๘๒-๑๙๓	๗๕-๙๒	≤๓๐
น้ำมันถั่วดาวอินคา	-	๑๘๕.๒	๑๙๓	-
น้ำมันอัลมอนด์	-	๑๘๓-๒๐๗	๘๕-๑๐๙	≤ ๒๐
น้ำมันเมล็ดแฟลกซ์	-	๑๘๕-๑๙๗	๑๗๐-๒๑๑	≤ ๒๐
น้ำมันเฮเซลนัต	-	๑๘๘-๑๙๘	๘๑-๙๕	≤ ๑๕
น้ำมันพิสทาชิโอ	-	๑๘๗-๑๙๖	๘๔-๙๘	≤ ๓๐
น้ำมันวอลนัต	-	๑๘๙-๑๙๘	๑๓๒-๑๖๒	≤ ๒๐

ประเภทน้ำมันและไขมัน	คุณลักษณะทางเคมีและกายภาพ			
	อุณหภูมิไทเทอร์ (titre) องศาเซลเซียส	ค่าแซพอนิฟิเคชัน (saponification value) มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม	ค่าไอโอดีน แบบวิจส์ (iodine Value) (wijs)	อันแซพอนิฟิเอเบิลแมตเตอร์ (unsaponifiable Matter) กรัมต่อกิโลกรัม
น้ำมันเมล็ดงาขี้ม้อน	-	๑๘๕-๑๙๗	๑๗๐-๒๑๑	≤ ๒๐
น้ำมันหมู	๓๒-๔๕	๑๙๒-๒๐๓	๕๕-๖๕	≤ ๑๐
ไขมันหมูเจียว	๓๒-๔๕	๑๙๒-๒๐๓	๖๐-๗๒	≤ ๑๒
ไขมันวัวที่มีคุณภาพดี	๔๒.๕-๔๗	๑๙๐-๒๐๐	๓๖-๔๗	≤ ๑๐
ไขมันสกัดที่บริโภคได้	๔๐-๔๙	๑๙๐-๒๐๒	๔๐-๕๓	≤ ๑๒
ไขมันไก่เจียว	๒๘-๓๖	๑๙๐-๒๑๘	๗๖-๘๕	≤ ๑๐
น้ำมันจากสาหร่าย ชื่อวิทยาศาสตร์ *Schizochytrium sp.*	-	-	-	≤ ๔๕
น้ำมันจากสาหร่าย ชื่อวิทยาศาสตร์ *Crypthecodinium cohnii*	-	-	-	≤ ๓๕

บัญชีหมายเลข ๕

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง น้ำมันและไขมัน

องค์ประกอบของกรดไขมันเป็นร้อยละของกรดไขมันทั้งหมดในน้ำมันและไขมัน โดยใช้วิธีโครมาโทกราฟีแบบแก๊ส-ของเหลว (gas liquid chromatography: GLC)

น้ำมันและไขมัน	ประเภทกรดไขมัน (Fatty acid) (ร้อยละของกรดไขมันทั้งหมด)																				
	กรดแคโพรอิก (caproic acid)	กรดคาพริลิก (caprylic acid)	กรดคาพริก (capric acid)	กรดลอริก (lauric acid)	กรดไมริสติก (myristic acid)	กรดพัลมิติก (palmitic acid)	กรดพัลมิโทลีอิก (palmitoleic acid)	กรดเฮปตะเดคาโนอิก (heptadecanoic acid)	กรดเฮปตะเดซีโนอิก (heptadecenoic acid)	กรดสเตียริก (stearic acid)	กรดโอลีอิก (oleic acid)	กรดลิโนลีอิก (linoleic acid)	กรดไลโนลีนิก (linolenic acid)	กรดอะแรคิดิก (arachidic acid)	กรดแกโดลีอิก (gadoleic acid)	กรดไอโคซีโนอิก (eicosadienoic acid)	กรดอะแรคิโดนิก (arachidonic acid)	กรดเบเฮนิก (behenic acid)	กรดอีรูซิก (erucic acid)	กรดโดโคซะไดอีโนอิก (docosadienoic acid)	กรดลิกโนซีริก (lignoceric acid)	กรดเนอร์วินิก(nervonic acid)
	C๖:๐	C๘:๐	C๑๐:๐	C๑๒:๐	C๑๔:๐	C๑๖:๐	C๑๖:๑	C๑๗:๐	C๑๗:๑	C๑๘:๐	C๑๘:๑	C๑๘:๒	C๑๘:๓	C๒๐:๐	C๒๐:๑	C๒๐:๒	C๒๐:๔	C๒๒:๐	C๒๒:๑	C๒๒:๒	C๒๔:๐	C๒๔:๑
น้ำมันถั่วลิสง	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	๕.๐-๑๔.๐	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	๑.๐-๔.๕	๓๕.๐-๘๐	๔.๐-๔๓.๐	ไม่เกิน ๐.๕	๐.๗-๒.๐	๐.๗-๓.๒	-	-	๑.๕-๔.๕	ไม่เกิน ๐.๖	-	๐.๕-๒.๕	ไม่เกิน ๐.๓
น้ำมันบาบาส์ซู	-	๒.๖-๗.๓	๑.๒-๗.๖	๔๐.๐-๕๕.๐	๑๑.๐-๒๗.๐	๕.๒-๑๑.๐	-	-	-	๑.๘-๗.๔	๙.๐-๒๐.๐	๑.๔-๖.๖	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
น้ำมันมะพร้าว	ไม่เกิน ๐.๘	๔.๖-๑๐.๐	๕.๐-๘.๐	๔๕.๑-๕๓.๒	๑๖.๘-๒๑.๐	๗.๕-๑๐.๒	-	-	-	๒.๐-๔.๐	๕.๐-๑๐.๐	๑.๐-๒.๕	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๒	-	-	-	-	-	-	-
น้ำมันเมล็ดฝ้าย	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	๐.๖-๑.๐	๒๑.๔-๒๖.๔	ไม่เกิน ๑.๒	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	๒.๑-๓.๓	๑๔.๗-๒๑.๗	๔๖.๗-๕๘.๒	ไม่เกิน ๐.๔	๐.๒-๐.๕	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	-	ไม่เกิน ๐.๖	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	-
น้ำมันเมล็ดองุ่น	-	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๓	๕.๕-๑๑.๐	ไม่เกิน ๑.๒	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๑	๓.๐-๖.๕	๑๒.๐-๒๘.๐	๕๘.๐-๗๘.๐	ไม่เกิน ๑.๐	ไม่เกิน ๑.๐	ไม่เกิน ๐.๓	-	-	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๐.๓	-	ไม่เกิน ๐.๔	-
น้ำมันข้าวโพด	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๓	๘.๖-๑๖.๕	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๓.๓	๒๐.๐-๔๒.๒	๓๔.๐-๖๕.๖	ไม่เกิน ๒.๐	๐.๓-๑.๐	๐.๒-๐.๖	ไม่เกิน ๐.๑	-	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๐.๓	-	ไม่เกิน ๐.๕	-

น้ำมันและไขมัน	ประเภทกรดไขมัน (Fatty acid) (ร้อยละของกรดไขมันทั้งหมด)																				
	กรดแคโพรอิก (caproic acid)	กรดคาพริลิก (caprylic acid)	กรดคาพริก (capric acid)	กรดลอริก (lauric acid)	กรดไมริสติก (myristic acid)	กรดพัลมิติก (palmitic acid)	กรดพัลมิโทลีอิก (palmitoleic acid)	กรดเฮปตะเดคาโนอิก (heptadecanoic acid)	กรดเฮปตะเดซีโนอิก (heptadecenoic acid)	กรดสเตียริก (stearic acid)	กรดโอลีอิก (oleic acid)	กรดลิโนลีอิก (linoleic acid)	กรดลิโนลีนิก (linolenic acid)	กรดอะแรคิดิก (arachidic acid)	กรดแกโดลีอิก (gadoleic acid)	กรดไอโคซีโนอิก (eicosadienoic acid)	กรดอะแรคิโดนิก (arachidonic acid)	กรดเบเฮนิก (behenic acid)	กรดอีรูซิก (erucic acid)	กรดโดโคซะไดอีโนอิก (docosadienoic acid)	กรดลิกโนซีริก (lignoceric acid)	กรดเนอร์โวนิก(nervonic acid)
	C๖:๐	C๘:๐	C๑๐:๐	C๑๒:๐	C๑๔:๐	C๑๖:๐	C๑๖:๑	C๑๗:๐	C๑๗:๑	C๑๘:๐	C๑๘:๑	C๑๘:๒	C๑๘:๓	C๒๐:๐	C๒๐:๑	C๒๐:๒	C๒๐:๔	C๒๒:๐	C๒๒:๑	C๒๒:๒	C๒๔:๐	C๒๔:๑
น้ำมันเมล็ดมัสตาร์ด	-	-	-	-	ไม่เกิน ๑.๐	๐.๕-๔.๕	ไม่เกิน ๐.๕	-	-	๐.๕-๒.๐	๘.๐-๒๓.๐	๑๐.๐-๒๔.๐	๖.๐-๑๘.๐	ไม่เกิน ๑.๕	๕.๐-๑๓.๐	ไม่เกิน ๑.๐	-	๐.๒-๒.๕	๒๒.๐-๕๐.๐	ไม่เกิน ๑.๐	ไม่เกิน ๐.๕	๐.๕-๒.๕
น้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๕	๐.๕-๒.๐	๓๙.๓-๔๗.๕	ไม่เกิน ๐.๖	ไม่เกิน ๐.๒	-	๓.๕-๖.๐	๓๖.๐-๔๔.๐	๙.๐-๑๒.๐	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๑.๐	ไม่เกิน ๐.๔	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	-	-	-	-
น้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์ม	ไม่เกิน ๐.๘	๒.๔-๖.๒	๒.๖-๕.๐	๔๑.๐-๕๕.๐	๑๔.๐-๑๘.๐	๖.๕-๑๐.๐	ไม่เกิน ๐.๒	-	-	๑.๐-๓.๐	๑๒.๐-๑๙.๐	๑.๐-๓.๕	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๒	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	-	-	-	-
น้ำมันปาล์มโอลีอินจากเมล็ดปาล์ม	ไม่เกิน ๐.๗	๒.๙-๖.๓	๒.๗-๔.๕	๓๙.๗-๔๗.๐	๑๑.๕-๑๕.๕	๖.๒-๑๐.๖	ไม่เกิน ๐.๑	-	-	๑.๗-๓.๐	๑๔.๔-๒๔.๖	๒.๔-๔.๓	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๐.๒	-	-	-	-	-	-	-
น้ำมันปาล์มสเตียรินจากเมล็ดปาล์ม	ไม่เกิน ๐.๒	๑.๓-๓.๐	๒.๔-๓.๓	๕๒.๐-๕๙.๗	๒๐.๐-๒๕.๐	๖.๗-๑๐.๐	-	-	-	๑.๐-๓.๐	๔.๑-๘.๐	๐.๕-๑.๕	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๐.๑	-	-	-	-	-	-	-
น้ำมันปาล์มโอลีอิน	-	-	-	๐.๑-๐.๕	๐.๕-๑.๕	๓๘.๐-๔๓.๕	ไม่เกิน ๐.๖	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๑	๓.๕-๕.๐	๓๖.๓-๔๖.๐	๑๐.๐-๑๓.๕	ไม่เกิน ๐.๖	ไม่เกิน ๐.๖	ไม่เกิน ๐.๔	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	-	-	-	-
น้ำมันปาล์มสเตียริน	-	-	-	๐.๑-๐.๕	๑.๐-๒.๐	๔๘.๐-๗๔.๐	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๑	๓.๙-๖.๐	๑๕.๕-๓๖.๐	๓.๐-๑๐.๐	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๑.๐	ไม่เกิน ๐.๔	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	-	-	-	-
น้ำมันปาล์มซูเปอร์โอลีอิน (ก)	-	-	-	๐.๑-๐.๕	๐.๕-๑.๕	๓๐.๐-๓๙.๐	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๐.๑	-	๒.๘-๔.๕	๔๓.๐-๔๙.๕	๑๐.๕-๑๕.๐	๐.๒-๑.๐	ไม่เกิน ๐.๔	ไม่เกิน ๐.๒	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	-	-	-	-
น้ำมันปาล์มซูเปอร์โอลีอิน (ข)	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๖	ไม่เกิน ๐.๘	๒๓.๐-๓๘.๐	ไม่เกิน ๐.๘	ไม่เกิน ๐.๒	-	๑.๕-๔.๕	๔๘.๐-๖๐.๐	๙.๐-๑๗.๐	ไม่เกิน ๐.๖	ไม่เกิน ๐.๔	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๕	-	ไม่เกิน ๐.๓	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	-

น้ำมันและไขมัน	ประเภทกรดไขมัน (Fatty acid) (ร้อยละของกรดไขมันทั้งหมด)																				
	กรดแคโพรอิก (caproic acid)	กรดคาพริลิก (caprylic acid)	กรดคาพริก (capric acid)	กรดลอริก (lauric acid)	กรดไมริสติก (myristic acid)	กรดพัลมิติก (palmitic acid)	กรดพัลมิโทลีอิก (palmitoleic acid)	กรดเฮปตะเดคาโนอิก (heptadecanoic acid)	กรดเฮปตะเดซีโนอิก (heptadecenoic acid)	กรดสเตียริก (stearic acid)	กรดโอลีอิก (oleic acid)	กรดลิโนลีอิก (linoleic acid)	กรดลิโนลีนิก (linolenic acid)	กรดอะแรคิดิก (arachidic acid)	กรดแกโดลีอิก (gadoleic acid)	กรดไอโคซีโนอิก (eicosadienoic acid)	กรดอะแรคิโดนิก (arachidonic acid)	กรดเบเฮนิก (behenic acid)	กรดอีรูซิก (erucic acid)	กรดโดโคซะไดอีโนอิก (docosadienoic acid)	กรดลิกโนซีริก (lignoceric acid)	กรดเนอร์โวนิก(nervonic acid)
	C๖:๐	C๘:๐	C๑๐:๐	C๑๒:๐	C๑๔:๐	C๑๖:๐	C๑๖:๑	C๑๗:๐	C๑๗:๑	C๑๘:๐	C๑๘:๑	C๑๘:๒	C๑๘:๓	C๒๐:๐	C๒๐:๑	C๒๐:๒	C๒๐:๔	C๒๒:๐	C๒๒:๑	C๒๒:๒	C๒๔:๐	C๒๔:๑
น้ำมันเรพ สีด	-	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	๑.๕-๖.๐	ไม่เกิน ๓.๐	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	๐.๕-๓.๑	๘.๐-๖๐.๐	๑๑.๐-๒๓.๐	๕.๐-๑๓.๐	ไม่เกิน ๓.๐	๓.๐-๑๕.๐	ไม่เกิน ๑.๐	-	ไม่เกิน ๒.๐	๒.๐-๖๐.๐	ไม่เกิน ๒.๐	ไม่เกิน ๒.๐	ไม่เกิน ๓.๐
น้ำมันเรพสีดที่มีกรดอีรูสิคต่ำ	-	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	๒.๕-๗.๐	ไม่เกิน ๐.๖	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๓	๐.๘-๓.๐	๕๑.๐-๗๐.๐	๑๕.๐-๓๐.๐	๕.๐-๑๔.๐	๐.๒-๑.๒	๐.๑-๔.๓	ไม่เกิน ๐.๑	-	ไม่เกิน ๐.๖	ไม่เกิน ๒.๐	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๔
น้ำมันรำข้าว	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๑.๐	๑๔.๐-๒๓.๐	ไม่เกิน ๐.๕	-	-	๐.๙-๔.๐	๓๘.๐-๔๘.๐	๒๑.๐-๔๒.๐	ไม่เกิน ๒.๙	ไม่เกิน ๐.๙	ไม่เกิน ๐.๘	-	-	ไม่เกิน ๑.๐	-	-	ไม่เกิน ๐.๙	-
น้ำมันรำข้าวสเตียริน	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๑.๐	๒๗.๐-๓๕.๐	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๐.๒	-	๐.๙-๔.๐	๓๐.๐-๔๘.๐	๒๑.๐-๔๒.๐	ไม่เกิน ๒.๙	๑.๐-๑.๔	ไม่เกิน ๐.๘	-	-	ไม่เกิน ๑.๐	-	-	ไม่เกิน ๐.๙	-
น้ำมันเมล็ดคำฝอย	-	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	๕.๓-๘.๐	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	๑.๙-๒.๙	๘.๔-๒๑.๓	๖๗.๘-๘๓.๒	ไม่เกิน ๐.๑	๐.๒-๐.๔	๐.๑-๐.๓	-	-	ไม่เกิน ๑.๐	ไม่เกิน ๑.๘	-	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๒
น้ำมันเมล็ดคำฝอยที่มีกรดโอลีอิกสูง	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๒	๓.๖-๖.๐	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	๑.๕-๒.๔	๗๐.๐-๘๓.๗	๙.๐-๑๙.๙	ไม่เกิน ๑.๒	๐.๓-๐.๖	๐.๑-๐.๕	-	-	ไม่เกิน ๐.๔	ไม่เกิน ๐.๓	-	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๓
น้ำมันงา	-	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๑	๗.๙-๑๒.๐	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๑	๔.๕-๖.๗	๓๔.๔-๔๕.๕	๓๖.๙-๔๗.๙	๐.๒-๑.๐	๐.๓-๐.๗	ไม่เกิน ๐.๓	-	-	ไม่เกิน ๑.๑	-	-	ไม่เกิน ๐.๓	-
น้ำมันถั่วเหลือง	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๒	๘.๐-๑๓.๕	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	๒.๐-๕.๔	๑๗.๐-๓๐.๐	๔๘.๐-๕๙.๐	๔.๕-๑๑.๐	๐.๑-๐.๖	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๐.๑	-	ไม่เกิน ๐.๗	ไม่เกิน ๐.๓	-	ไม่เกิน ๐.๕	-
น้ำมันทานตะวัน	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๒	๕.๐-๗.๖	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๑	๒.๗-๖.๕	๑๔.๐-๓๙.๔	๔๘.๓-๗๔.๐	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๐.๓	-	-	๐.๓-๑.๕	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๕	-

น้ำมันและไขมัน	ประเภทกรดไขมัน (Fatty acid) (ร้อยละของกรดไขมันทั้งหมด)																				
	กรดแคโพรอิก (caproic acid)	กรดคาพริลิก (caprylic acid)	กรดคาพริก (capric acid)	กรดลอริก (lauric acid)	กรดไมริสติก (myristic acid)	กรดพัลมิติก (palmitic acid)	กรดพัลมิโทลีอิก (palmitoleic acid)	กรดเฮปตะเดคาโนอิก (heptadecanoic acid)	กรดเฮปตะเดซีโนอิก (heptadecenoic acid)	กรดสเตียริก (stearic acid)	กรดโอลีอิก (oleic acid)	กรดลิโนลีอิก (linoleic acid)	กรดลิโนลีนิก (linolenic acid)	กรดอะแรคิดิก (arachidic acid)	กรดแกโดลีอิก (gadoleic acid)	กรดไอโคซีโนอิก (eicosadienoic acid)	กรดอะแรคิโดนิก (arachidonic acid)	กรดเบเฮนิก (behenic acid)	กรดอีรูซิก (erucic acid)	กรดโดโคซะไดอีโนอิก (docosadienoic acid)	กรดลิกโนซีริก (lignoceric acid)	กรดเนอร์โวนิก(nervonic acid)
	C๖:๐	C๘:๐	C๑๐:๐	C๑๒:๐	C๑๔:๐	C๑๖:๐	C๑๖:๑	C๑๗:๐	C๑๗:๑	C๑๘:๐	C๑๘:๑	C๑๘:๒	C๑๘:๓	C๒๐:๐	C๒๐:๑	C๒๐:๒	C๒๐:๔	C๒๒:๐	C๒๒:๑	C๒๒:๒	C๒๔:๐	C๒๔:๑
น้ำมันทานตะวันที่มีกรดโอลีอิกสูง	-	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๑	๒.๖-๕.๐	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	๒.๙-๖.๒	๗๕.๐-๙๐.๗	๒.๑-๑๗.๐	ไม่เกิน ๐.๓	๐.๒-๐.๕	๐.๑-๐.๕	-	-	๐.๕-๑.๖	ไม่เกิน ๐.๓	-	ไม่เกิน ๐.๕	-
น้ำมันทานตะวันที่มีกรดโอลีอิกปานกลาง	-	-	-	-	ไม่เกิน ๑.๐	๔.๐-๕.๕	ไม่เกิน ๐.๐๕	ไม่เกิน ๐.๐๕	ไม่เกิน ๐.๐๖	๒.๑-๕.๐	๔๓.๑-๗๑.๘	๑๘.๗-๔๕.๓	ไม่เกิน ๐.๕	๐.๒-๐.๔	๐.๒-๐.๓	-	-	๐.๖-๑.๑	-	ไม่เกิน ๐.๐๙	๐.๓-๐.๔	-
น้ำมันมะกอกธรรมชาติเกรดพิเศษ, น้ำมันมะกอกธรรมชาติเกรดหนึ่ง และ น้ำมันมะกอกธรรมชาติ	-	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๐๕	๗.๕-๒๐.๐	๐.๓-๓.๕	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๓	๐.๕-๕.๐	๕๕.๐-๘๓.๐	๓.๕-๒๑.๐	-	ไม่เกิน ๐.๖	ไม่เกิน ๐.๔	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	-
น้ำมันมะกอกผ่านกรรมวิธี และ น้ำมันมะกอก	-	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๐๕	๗.๕-๒๐.๐	๐.๓-๓.๕	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๓	๐.๕-๕.๐	๕๕.๐-๘๓.๐	๓.๕-๒๑.๐	-	ไม่เกิน ๐.๖	ไม่เกิน ๐.๔	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	-
น้ำมันกากมะกอกผ่านกรรมวิธี และ น้ำมันกากมะกอก	-	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๐๕	๗.๕-๒๐.๐	๐.๓-๓.๕	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๓	๐.๕-๕.๐	๕๕.๐-๘๓.๐	๓.๕-๒๑.๐	-	ไม่เกิน ๐.๖	ไม่เกิน ๐.๔	-	-	ไม่เกิน ๐.๓	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	-
น้ำมันถั่วดาวอินคา	-	-	-	-	-	๓.๗-๔.๘	-	ไม่เกิน ๐.๑	-	๒.๘-๓.๖	๘.๔-๑๑.๗	๓๗.๓-๔๓.๒	๓๖.๒-๔๖.๗	ไม่เกิน ๐.๑	-	-	-	-	-	-	-	-

น้ำมันและไขมัน	ประเภทกรดไขมัน (Fatty acid) (ร้อยละของกรดไขมันทั้งหมด)																				
	กรดแคโพรอิก (caproic acid)	กรดคาพริลิก (caprylic acid)	กรดคาพริก (capric acid)	กรดลอริก (lauric acid)	กรดไมริสติก (myristic acid)	กรดพัลมิติก (palmitic acid)	กรดพัลมิโทลีอิก (palmitoleic acid)	กรดเฮปตะเดคาโนอิก (heptadecanoic acid)	กรดเฮปตะเดซีโนอิก (heptadecenoic acid)	กรดสเตียริก (stearic acid)	กรดโอลีอิก (oleic acid)	กรดลิโนลีอิก (linoleic acid)	กรดลิโนลีนิก (linolenic acid)	กรดอะแรคิดิก (arachidic acid)	กรดแกโดลีอิก (gadoleic acid)	กรดไอโคซีโนอิก (eicosadienoic acid)	กรดอะแรคิโดนิก (arachidonic acid)	กรดเบเฮนิก (behenic acid)	กรดอีรูซิก (erucic acid)	กรดโดโคซะไดอีโนอิก (docosadienoic acid)	กรดลิกโนซีริก (lignoceric acid)	กรดเนอร์โวนิก(nervonic acid)
	C๖:๐	C๘:๐	C๑๐:๐	C๑๒:๐	C๑๔:๐	C๑๖:๐	C๑๖:๑	C๑๗:๐	C๑๗:๑	C๑๘:๐	C๑๘:๑	C๑๘:๒	C๑๘:๓	C๒๐:๐	C๒๐:๑	C๒๐:๒	C๒๐:๔	C๒๒:๐	C๒๒:๑	C๒๒:๒	C๒๔:๐	C๒๔:๑
น้ำมันอัลมอนด์	-	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๑	๔.๐-๙.๐	๐.๒-๐.๘	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๓.๐	๖๒.๐-๗๖.๐	๒๐.๐-๓๐.๐	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๐.๓	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๑	-	ไม่เกิน ๐.๒	-
น้ำมันเมล็ดแฟลกซ์	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๒	๔.๐-๑๑.๓	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	๒.๐-๘.๐	๙. ๘-๓๖.๐	๘.๓-๓๐.๐	๔๓.๘-๗๐.๐	ไม่เกิน ๑.๐	ไม่เกิน ๑.๒	-	-	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๑.๒	-	ไม่เกิน ๐.๓	-
น้ำมันเฮเซลนัต	-	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๑	๔.๒-๘.๙	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	๐.๘-๓.๒	๗๔.๒-๘๖.๗	๕.๒-๑๘.๗	ไม่เกิน ๐.๖	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๓	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๑	-	-	ไม่เกิน ๐.๓
น้ำมันพิสทาชิโอ	-	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๖	๘.๐-๑๓.๐	ไม่เกิน ๒.๐	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	๐.๕-๓.๕	๕๐.๐-๗๐.๐	๘.๐-๓๔.๐	๐.๑-๑.๐	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๖	-	-	-	-	-	-	-
น้ำมันวอลนัต	-	-	-	-	-	๖.๐-๘.๐	ไม่เกิน ๐.๔	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	๑.๐-๓.๐	๑๔.๐-๒๓.๐	๕๔.๐-๖๕.๐	๙.๐-๑๕.๔	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๓	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	-	-	-	-
น้ำมันเมล็ดงาขี้ม้อน	-	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๔	๔.๕-๑๓.๐	-	-	-	๐.๓-๔.๐	๐.๑-๒๑.๐	๑๐.๕-๒๔.๕	๔๐.๘-๗๐.๕	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๑	-	-	-	-	-	-
น้ำมันหมู และไขมันหมูเจียว	ปริมาณรวมไม่เกิน ๐.๕				๑.๐-๒.๕	๒๐.๐-๓๐.๐	๒.๐-๔.๐	น้อยกว่า ๑.๐	น้อยกว่า ๑.๐	๘.๐-๒๒.๐	๓๕.๐-๕๕.๐	๔.๐-๑๒.๐	น้อยกว่า ๑.๕	น้อยกว่า ๑.๐	น้อยกว่า ๑.๕	น้อยกว่า ๑.๐	น้อยกว่า ๑.๐	น้อยกว่า ๐.๑	น้อยกว่า ๐.๕	-	-	-
ไขมันวัวที่มีคุณภาพดี และ ไขมันสกัดที่บริโภคได้	ปริมาณรวมไม่เกิน ๐.๕				๒.๐-๖.๐	๒๐.๐-๓๐.๐	๑.๐-๕.๐	๐.๕-๒.๐	น้อยกว่า ๑.๐	๑๕.๐-๓๐.๐	๓๐.๐-๔๕.๐	๑.๐-๖.๐	น้อยกว่า ๑.๕	น้อยกว่า ๐.๕	น้อยกว่า ๐.๕	น้อยกว่า ๐.๑	น้อยกว่า ๐.๕	น้อยกว่า ๐.๑	-	-	-	-

น้ำมันและไขมัน	ประเภทกรดไขมัน (Fatty acid) (ร้อยละของกรดไขมันทั้งหมด)																				
	กรดแคโพรอิก (caproic acid)	กรดคาพริลิก (caprylic acid)	กรดคาพริก (capric acid)	กรดลอริก (lauric acid)	กรดไมริสติก (myristic acid)	กรดพัลมิติก (palmitic acid)	กรดพัลมิโทลีอิก (palmitoleic acid)	กรดเฮปตะเดคาโนอิก (heptadecanoic acid)	กรดเฮปตะเดซีโนอิก (heptadecenoic acid)	กรดสเตียริก (stearic acid)	กรดโอลีอิก (oleic acid)	กรดลิโนลีอิก (linoleic acid)	กรดลิโนลีนิก (linolenic acid)	กรดอะแรคิดิก (arachidic acid)	กรดแกโดลีอิก (gadoleic acid)	กรดไอโคซีโนอิก (eicosadienoic acid)	กรดอะแรคิโดนิก (arachidonic acid)	กรดเบเฮนิก (behenic acid)	กรดอีรูซิก (erucic acid)	กรดโดโคซะไดอีโนอิก (docosadienoic acid)	กรดลิกโนซีริก (lignoceric acid)	กรดเนอร์โวนิก(nervonic acid)
	C๖:๐	C๘:๐	C๑๐:๐	C๑๒:๐	C๑๔:๐	C๑๖:๐	C๑๖:๑	C๑๗:๐	C๑๗:๑	C๑๘:๐	C๑๘:๑	C๑๘:๒	C๑๘:๓	C๒๐:๐	C๒๐:๑	C๒๐:๒	C๒๐:๔	C๒๒:๐	C๒๒:๑	C๒๒:๒	C๒๔:๐	C๒๔:๑
ไขมันไก่เจียว	ปริมาณรวมไม่เกิน ๐.๕				๐.๕-๑.๓	๒๐.๗-๒๗.๘	๓.๖-๗.๘	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๑.๖	๕.๕-๑๐.๕	๓๓.๕-๔๓.๕	๑๐.๓-๒๘.๖	๐.๗-๓.๐	๐.๑-๑.๕	๐.๔-๓.๑	ไม่เกิน ๐.๔	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๐.๓	๐.๔-๑.๙	-	-	-

หมายเหตุ - หมายถึง ไม่พบ ที่ระดับค่าต่ำสุดที่วิเคราะห์ได้ (limit of detection, LOD) ≤ ๐.๐๕%

น้ำมันและไขมัน	ประเภทกรดไขมัน (Fatty acid) (ร้อยละของกรดไขมันทั้งหมด)																					
	กรดแคโพรอิก (caproic acid)	กรดคาพริลิก (caprylic acid)	กรดคาพริก (capric acid)	กรดลอริก (lauric acid)	กรดไมริสติก (myristic acid)	กรดพัลมิติก (palmitic acid)	กรดพัลมิโทลีอิก (palmitoleic acid)	กรดเฮปตะเดคาโนอิก (heptadecanoic acid)	กรดเฮปตะเดซีโนอิก (heptadecenoic acid)	กรดสเตียริก (stearic acid)	กรดโอลีอิก (oleic acid)	กรดลิโนลีอิก (linoleic acid)	กรดลิโนลีนิก (linolenic acid)	กรดอะแรคิดิก (arachidic acid)	กรดแกโดลีอิก (gadoleic acid)	กรดไอโคซีโนอิก (eicosadienoic acid)	กรดอะแรคิโดนิก (arachidonic acid)	กรดไอโคซะเพนตะอีโนอิก (eicosapentaenoic acid: EPA)	กรดเบเฮนิก (behenic acid)	กรดโดโคซะไดอีโนอิก (docosadienoic acid)	กรดออสบอนด์ (osbond acid)	กรดโดโคซะเฮกซะอีโนอิก (docosahexaenoic acid : DHA)	กรดลิกโนซีริก (lignoceric acid)	กรดเนอร์วินิก (nervonic acid)
	C๖:๐	C๘:๐	C๑๐:๐	C๑๒:๐	C๑๔:๐	C๑๖:๐	C๑๖:๑	C๑๗:๐	C๑๗:๑	C๑๘:๐	C๑๘:๑	C๑๘:๒	C๑๘:๓	C๒๐:๐	C๒๐:๑	C๒๐:๒	C๒๐:๔	C๒๐:๕	C๒๒:๐	C๒๒:๒	C๒๒:๕	C๒๒:๖	C๒๔:๐	C๒๔:๑
น้ำมันจากสาหร่าย *Schizochytrium* sp.	-	-	-	๑.๐-๑.๓	๑๓.๐-๑๔.๐	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	๑.๕-๑.๗	๒๑.๐-๒๘.๐	๑.๘-๒.๒	ไม่เกิน ๐. ๑	ไม่เกิน ๐.๔	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๒	๐.๖-๐.๘	๐.๕-๐.๖	๖.๐-๗.๐	ไม่เกิน ๐.๑	๐.๕-๐.๖	๒.๐-๓.๐	๔๑.๐-๔๖.๐	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๑
น้ำมันจากสาหร่าย *Crypthecodinium cohnii*	-	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๒.๐	ไม่เกิน ๖.๐	๕.๐-๒๐.๐	๕.๐-๒๐.๐	ไม่เกิน ๓.๐	-	-	ไม่เกิน ๒.๐	๑๐.๐ - ๔๐.๐	ไม่เกิน ๕.๐	-	ไม่เกิน ๑.๐	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๑.๐	-	ไม่เกิน ๑.๐	๔๐.๐-๔๕.๐	-	ไม่เกิน ๒.๐

หมายเหตุ - หมายถึง ไม่พบ ที่ระดับค่าต่ำสุดที่วิเคราะห์ได้ (limit of detection, LOD) ≤ ๐.๐๕%

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๒๒) พ.ศ. ๒๕๖๔

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง น้ำมันปลา

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานน้ำมันปลาเป็นการเฉพาะ เพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากลและการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตในปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖(๓)(๔)(๕)(๖)(๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้น้ำมันปลา เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“น้ำมันปลา” (fish oils) หมายความว่า กลีเซอไรด์ของกรดไขมันชนิดต่างๆ รวมถึงกรดไขมันในรูปของเอทิลเอสเตอร์ที่ได้จากปลาหรือสัตว์น้ำประเภทมีเปลือกที่ใช้บริโภคเป็นอาหาร อาจมีส่วนประกอบของลิพิดอื่น (lipids) และสารที่แซพอนิไฟด์ไม่ได้ ซึ่งพบได้ตามธรรมชาติทั้งนี้ ให้รวมถึงน้ำมันปลาที่ทำให้แห้งด้วย

“ปลา” หมายความว่า สัตว์น้ำเลือดเย็นที่มีกระดูกสันหลังไม่รวมถึงสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ และสัตว์เลื้อยคลานที่อาศัยอยู่ในน้ำ

“สัตว์น้ำประเภทมีเปลือก” หมายความว่า สัตว์น้ำในกลุ่มมอลลัสกา (mollusca) และสัตว์พวกกุ้งปู (crustaceans)

ข้อ ๓ น้ำมันปลา แบ่งออกเป็น ๕ ชนิด ได้แก่

(๑) น้ำมันปลาที่มีชื่อเฉพาะ (named fish oils) หมายความว่า น้ำมันปลาที่ผลิตจากวัตถุดิบตามคุณลักษณะของปลาหรือสัตว์น้ำประเภทมีเปลือกที่ใช้ในการสกัดน้ำมัน โดยแบ่งได้ ดังนี้

(๑.๑) น้ำมันปลากะตัก (anchovy oil) ได้จากปลาชนิด *Engraulis ringens* และจากปลาในสกุล *Engraulis (*วงศ์ *Engraulidae)*

(๑.๒) น้ำมันปลาทูน่า (tuna oil) ได้จากปลาในสกุล *Thunnus* และจากปลาชนิด *Katsuwonus pelamis (*วงศ์ *Scombridae)*

(๑.๓) น้ำมันปลาเมนเฮเดน (menhaden oil) ได้จากปลาในสกุล *Brevootia* และ *Ethmidium (*วงศ์ *Clupeidae)*

(๑.๔) น้ำมันปลาแซมอน (salmon oil) ได้จากปลาในวงศ์ *Salmonidae*

(๑.๕) น้ำมันคริลล์ (krill oil) ได้จากกุ้งคริลล์ชนิด *Euphausia superba*

(๒) น้ำมันปลาชนิดอื่น (unnamed fish oils) หมายความว่า น้ำมันปลาที่ผลิตจากปลาหรือสัตว์น้ำประเภทมีเปลือก หนึ่งชนิดหรือมากกว่าหนึ่งชนิดผสมกัน และรวมถึงน้ำมันปลาที่มีส่วนผสมของน้ำมันตับปลา

(๓) น้ำมันตับปลา (fish liver oils) หมายความว่า น้ำมันที่ได้จากตับของปลาและมีส่วนประกอบของกรดไขมัน วิตามินหรือส่วนประกอบอื่นๆ ที่ได้จากการสกัดน้ำมันจากตับของปลาหลายชนิด โดยแบ่งได้ ดังนี้

(๓.๑) น้ำมันตับปลาค็อด (cod liver oil) ได้จากตับของปลาค็อด ชนิด *Gadus morhua L* และจากปลาในสกุล *Gadidae*

(๓.๒) น้ำมันตับปลาอื่น (unnamed fish liver oils) ได้จากตับของปลา หนึ่งชนิดหรือมากกว่าหนึ่งชนิดผสมกัน

(๔) น้ำมันปลาชนิดเข้มข้นได้จากน้ำมันปลาตาม (๑) (๒) หรือ (๓) ที่ผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การแยกสลายด้วยน้ำ (hydrolysis) กระบวนการแยกลำดับส่วน (fractionation) กระบวนการวินเทอร์ไรเซชัน (winterization) และ/หรือการเกิดเอสเตอร์ใหม่ (รีเอสเตอร์ริฟิเคชัน หรือ re-esterification) เพื่อเพิ่มความเข้มข้นของกรดไขมันบางชนิดโดยแบ่งได้ ดังนี้

(๔.๑) น้ำมันปลาเข้มข้น (concentrated fish oil) หมายความว่า น้ำมันปลาที่มีกรดไขมันรวมของ C20:5 (n-3) eicosapentaenoicacid (EPA) และ C22:6 (n-3) docosahexaenoicacid (DHA) ในปริมาณร้อยละ ๓๕-๕๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันทั้งหมด และไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันชนิด EPA และ DHA ต้องอยู่ในรูปของไทรกลีเซอไรด์ และ/หรือ ฟอสโฟลิพิด

(๔.๒) น้ำมันปลาเข้มข้นสูง (highly concentrated fish oil) หมายความว่า น้ำมันปลาที่มีกรดไขมันรวมของ C20:5 (n-3) eicosapentaenoicacid (EPA) และ C22:6 (n-3) docosahexaenoicacid (DHA) ในปริมาณมากกว่าร้อยละ ๕๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันทั้งหมด และไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันชนิด EPA และ DHA ต้องอยู่ในรูปของไทรกลีเซอไรด์ และ/หรือ ฟอสโฟลิพิด

(๕) น้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเตอร์ชนิดเข้มข้นได้จากน้ำมันปลาตาม (๑) (๒) หรือ(๓) ที่มีกรดไขมันในรูปเอทิลเอสเตอร์เป็นองค์ประกอบหลัก โดยแบ่งได้ ดังนี้

(๕.๑) น้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเตอร์เข้มข้น(concentrated fish oil ethyl esters) หมายความว่า น้ำมันปลาที่มีกรดไขมันรวมในรูปเอสเตอร์ของเอทานอล ของ C20:5 (n-3) eicosapentaenoicacid (EPA) และ C22:6 (n-3) docosahexaenoicacid (DHA) ในปริมาณร้อยละ ๔๐-๖๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันทั้งหมด

(๕.๒) น้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเตอร์เข้มข้นสูง (highly concentrated fish oil ethyl esters) หมายความว่าน้ำมันปลาที่มีกรดไขมันรวมในรูปเอสเตอร์ของเอทานอล ของ C20:5 (n-3) eicosapentaenoicacid (EPA) และ C22:6 (n-3) docosahexaenoicacid (DHA) ในปริมาณมากกว่าร้อยละ ๖๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันทั้งหมด

ข้อ ๔ วิธีการผลิตน้ำมันปลาทำโดยนำน้ำมันปลาดิบ (crude fish oil) หรือน้ำมันตับปลาดิบ (crude liver fish oil) ที่สกัดได้มาจากวัตถุดิบ มาผ่านกระบวนการต่างๆ เช่น การผ่านความร้อน การใช้กรดหรือด่าง การกำจัดน้ำออก การกำจัดกรดไขมันอิสระ อาจฟอกสี หรือกำจัดกลิ่นด้วยก็ได้ ทั้งนี้ ให้รวมถึงการนำมาผ่านกระบวนการต่างๆ เช่น การแยกสลายด้วยน้ำ (hydrolysis) กระบวนการวินเทอร์ไรเซชัน (winterization) กระบวนการแยกลำดับส่วน (fractionation) กระบวนการเติมเต็มไฮโดรเจน (ฟูลไฮโดรจิเนชัน หรือ full hydrogenation) กระบวนการเกิดเอสเตอร์ใหม่ (รีเอสเตอร์ริฟิเคชัน หรือ re-esterification) หรือกระบวนการอินเตอร์เอสเทอริฟิเคชัน (inter-esterification) ด้วย

ข้อ ๕ น้ำมันปลา ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) สี เป็นไปตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันปลา

(๒) กลิ่นและรส ตามคุณลักษณะเฉพาะของน้ำมันปลา โดยไม่มีสิ่งแปลกปลอม และไม่มีกลิ่นหืน

(๓) มีองค์ประกอบของกรดไขมันตามชนิดของน้ำมันปลา เป็นไปตามบัญชีหมายเลข ๑ และมีองค์ประกอบอื่นที่จำเป็นของน้ำมันปลาบางชนิดตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

(๔) มีค่าของกรด (acid value) ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม ยกเว้น น้ำมันปลาที่มีความเข้มข้นของฟอสโฟลิพิดสูงตั้งแต่ร้อยละ ๓๐ โดยน้ำหนัก ให้มีค่าของกรด ไม่เกิน ๔๕ มิลลิกรัมโปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม

(๕) มีค่าเพอร์ออกไซด์ (peroxide value) ไม่เกิน ๕ มิลลิสมมูลย ตอน้ำมัน ๑ กิโลกรัม

(๖) มีค่าแอนิซิดีน (anisidine value) ไม่เกิน ๒๐ เฉพาะน้ำมันปลาที่มีความเข้มข้นของฟอสโฟลิพิดน้อยกว่าร้อยละ ๓๐ โดยน้ำหนัก

(๗) มีค่าออกซิเดชันรวม (total oxidation value: ToTox) ไม่เกิน ๒๖ เฉพาะน้ำมันปลาที่มีความเข้มข้นของฟอสโฟลิพิดน้อยกว่าร้อยละ ๓๐ โดยน้ำหนัก

(๘) ปริมาณวิตามินเอ (vitamin A) ไม่น้อยกว่า ๔๐ ไมโครกรัมของเรทินอลอีควิเวเลนต์ (retinol equivalent: RE) ต่อน้ำมัน ๑ มิลลิลิตร เฉพาะน้ำมันตับปลา

(๙) ปริมาณวิตามินดี (vitamin D) ไม่น้อยกว่า ๑.๐ ไมโครกรัม ต่อน้ำมัน ๑ มิลลิลิตร เฉพาะน้ำมันตับปลา

ทั้งนี้ ปริมาณวิตามินตาม (๘) และ (๙) ไม่ใช้กับน้ำมันตับปลาจากปลาฉลามน้ำลึก (deep sea shark liver oil)

ข้อ ๖ น้ำมันปลาที่ทำให้แห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน หรือมีลักษณะตามรูปลักษณะนั้น

(๒) มีความชื้น ไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๓) น้ำมันปลาที่ใช้เป็นวัตถุดิบ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๕

(๔) มีส่วนประกอบอื่น หรือคุณภาพหรือมาตรฐานอื่น ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาต

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๘ ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

ข้อ ๙ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหาร ด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ข้อ ๑๐ ผู้ผลิตหรือนำเขาน้ำมันปลาเพื่อจำหน่าย ตองปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๑๑ ภาชนะบรรจุน้ำมันปลา ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๒ การแสดงฉลากของน้ำมันปลาให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และต้องแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้เพิ่มเติม แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) ชื่อของวัตถุดิบที่ใช้ผลิตน้ำมันปลา ในชื่ออาหาร สำหรับน้ำมันปลาตามข้อ ๓ (๑) และข้อ ๓ (๓) (๓.๑)

(๒) แหล่งที่มาของปลา สำหรับน้ำมันปลาแซมอน ตามข้อ ๓ (๑) (๑.๔)

(๓) ปริมาณวิตามินเอ และวิตามินดีสำหรับน้ำมันตับปลา ตามข้อ ๓ (๓)

(๔) ปริมาณ EPA และ DHA สำหรับน้ำมันปลากะตัก ตามข้อ ๓ (๑) (๑.๑) น้ำมันปลาเข้มข้นตามข้อ ๓(๔) และน้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเตอร์ชนิดเข้มข้น ตามข้อ ๓ (๕)

(๕) ชนิดน้ำมันปลาที่เป็นส่วนประกอบตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อยโดยแสดงต่อจากชื่ออาหารสำหรับน้ำมันปลาตามข้อ ๓ (๒) ข้อ ๓ (๓) (๓.๒) และน้ำมันปลาที่ทำให้แห้ง

ข้อ ๑๓ การนำน้ำมันปลาตามประกาศนี้ไปใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารอื่น ผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้ต้องมีคุณภาพมาตรฐาน เงื่อนไขการใช้ การแสดงฉลาก เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ

ข้อ ๑๔ ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำมันปลาที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้จำหน่ายต่อไปได้ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำมันปลาตามวรรคหนึ่ง ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ขอ ๑๕ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ มกราคม พ.ศ.๒๕๖๔

อนุทิน ชาญวีรกูล
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๘ ตอนพิเศษ ๓๑ ง ลงวันที่ ๙ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔)

บัญชีหมายเลข ๑

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๒) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันปลา

องค์ประกอบของกรดไขมันเฉพาะสำหรับน้ำมันปลาชนิดต่างๆ โดยวิธีโครมาโทกราฟีแบบแก๊ส-ของเหลว (gas liquid chromatography: GLC) แสดงในรูปร้อยละของกรดไขมันรวม

ชนิดกรดไขมัน	น้ำมันปลากะตัก (anchovy oil)	น้ำมันปลาทูน่า (tuna oil)	น้ำมันคริลล์ (krill oil)	น้ำมันปลาเมนเฮเดน (menhaden oil)	น้ำมันปลาแซมอน (salmon oil)		น้ำมันตับปลาค็อด (cod liver)
					ธรรมชาติ	เพาะเลี้ยง	
C๑๔:๐ กรดไมริสติก (myristic acid)	๒.๗-๑๑.๕	ND-๕.๐	๕.๐-๑๓.๐	๘.๐-๑๑.๐	๒.๐-๕.๐	๑.๕-๕.๕	๒.๐-๖.๐
C๑๕:๐ กรดเพนตะเดคาโนอิก (pentadecanoic acid)	ND-๑.๕	ND-๒.๐	NA	ND-๑.๐	ND-๑.๐	ND-๐.๕	ND-๐.๕
C๑๖:๐ กรดพัลมิติก (palmitic acid)	๑๓.๐-๒๒.๐	๑๔.๐-๒๔.๐	๑๗.๐-๒๔.๖	๑๘.๐-๒๐.๐	๑๐.๐-๑๖.๐	๖.๕-๑๒.๐	๗.๐-๑๔.๐
C๑๖:๑ (n-๗) กรดพัลมิโทลีอิก (palmitoleic acid)	๔.๐-๑๒.๖	ND-๑๒.๕	๒.๕-๙.๐	๙.๐-๑๓.๐	๔.๐-๖.๐	๒.๐-๕.๐	๔.๕-๑๑.๕
C๑๗:๐ กรดเฮปตะเดคาโนอิก (heptadecanoic acid)	ND-๒.๐	ND-๓.๐	NA	ND-๑.๐	ND-๑.๐	ND-๐.๕	NA
C๑๘:๐ กรดสเตียริก (stearic acid)	๑.๐-๗.๐	ND-๗.๕	NA	๒.๕-๔.๐	๒.๐-๕.๐	๒.๐-๕.๐	๑.๐-๔.๐
C๑๘:๑ (n-๗) กรดแว็กเซนิก (vaccenic acid)	๑.๗-๓.๗	ND– ๗.๐	๔.๗-๘.๑	๒.๕-๓.๕	๑.๕-๒.๕	NA	๒.๐–๗.๐
C๑๘:๑ (n-๙) กรดโอลีอิก (oleic acid)	๓.๖-๑๗.๐	๑๐.๐-๒๕.๐	๖.๐-๑๔.๕	๕.๕-๘.๕	๘.๐-๑๖.๐	๓๐.๐-๔๗.๐	๑๒.๐-๒๑.๐
C๑๘:๒ (n-๖) กรดลิโนลีอิก (linoleic acid)	ND-๓.๕	ND-๓.๐	ND-๓.๐	๒.๐-๓.๕	๑.๕-๒.๕	๘.๐-๑๕.๐	๐.๕-๓.๐
C๑๘:๓ (n-๓) กรดลิโนลีนิก (linolenic acid)	ND-๗.๐	ND-๒.๐	๐.๑-๔.๗	ND-๒.๐	ND-๒.๐	๓.๐-๖.๐	ND-๒.๐
C๑๘:๓ (n-๖) กรดแกมมา-ลิโนลีนิก (γ-linolenic acid)	ND-๕.๐	ND-๔.๐	NA	ND-๒.๕	ND-๒.๐	ND-๐.๕	NA
C๑๘:๔ (n-๓) กรดสเตียริโดนิก (stearidonic acid)	ND-๕.๐	ND-๒.๐	๑.๐-๘.๑	๑.๕-๓.๐	๑.๐-๔.๐	๐.๕-๑.๕	๐.๕-๔.๕
C๒๐:๐ กรดอะแรคิดิก (arachidic acid)	ND-๑.๘	ND-๒.๕	NA	๐.๑-๐.๕	ND-๐.๕	๐.๑-๐.๕	NA
C๒๐:๑ (n-๙) กรดไอโคซีโนอิก (eicosenoic acid) หรือ กรดกอนโดอิก (gondoic acid)	ND-๔.๐	ND-๒.๕	NA	ND-๐.๕	๒.๐-๑๐.๐	๑.๕-๗.๐	๕.๐-๑๗.๐

ชนิดกรดไขมัน	น้ำมันปลากะตัก (anchovy oil)	น้ำมันปลาทูน่า (tuna oil)	น้ำมันคริลล์ (krill oil)	น้ำมันปลาเมนเฮเดน (menhaden oil)	น้ำมันปลาแซมอน (salmon oil)		น้ำมันตับปลาค็อด (cod liver)
					ธรรมชาติ	เพาะเลี้ยง	
C๒๐:๑ (n-๑๑) กรดไอโคซีโนอิก (eicosenoic acid) หรือ กรดแกโดลีอิก (gadoleic acid)	ND-๔.๐	ND-๓.๐	NA	๐.๕-๒.๐	NA	NA	๑.๐-๕.๕
C๒๐:๔ (n-๖) กรดอะแรคิโดนิก (arachidonic acid)	ND-๒.๕	ND-๓.๐	NA	ND-๒.๐	๐.๕-๒.๕	ND-๑.๒	ND-๑.๕
C๒๐:๔ (n-๓) กรดไอโคซะเททระอีโนอิก (eicosatetraenoic acid)	ND-๒.๐	ND-๑.๐	NA	NA	๑.๐-๓.๐	๐.๕-๑.๐	ND-๒.๐
C๒๐:๕ (n-๓) กรดไอโคซะเพนตะอีโนอิก (eicosapentaenoic acid)	๕.๐-๒๖.๐	๒.๕-๙.๐	๑๔.๓-๒๘.๐	๑๒.๕-๑๙.๐	๖.๕-๑๑.๕	๒.๐-๖.๐	๗.๐-๑๖.๐
C๒๑:๕ (n-๓) กรดเฮนไอโคซะเพนตะอีโนอิก (heneicosapentaenoic acid)	ND-๔.๐	ND-๑.๐	NA	๐.๕-๑.๐	ND-๔.๐	NA	ND-๑.๕
C๒๒:๑ (n-๙) กรดอีรูซิก (erucic acid)	ND-๒.๓	ND-๒.๐	ND-๑.๕	๐.๑-๐.๕	ND-๑.๕	๓.๐-๗.๐	ND-๑.๕
C๒๒:๑ (n-๑๑) กรดเซโทลีอิก (cetoleic acid)	ND-๕.๖	ND-๑.๐	NA	ND-๐.๑	๑.๐-๑.๕	NA	๕.๐-๑๒.๐
C๒๒:๕ (n-๓) กรดโดโคซะเพนตะอีโนอิก (docosapentaenoic acid)	ND-๔.๐	ND-๓.๐	ND-๐.๗	๒.๐-๓.๐	๑.๕-๓.๐	๑.๐-๒.๕	๐.๕-๓.๐
C๒๒:๖ (n-๓) กรดโดโคซะเฮกซะอีโนอิก (docosahexaenoic acid)	๔.๐-๒๖.๕	๒๑.๐-๔๒.๕	๗.๑-๑๕.๗	๕.๐-๑๑.๕	๖.๐-๑๔.๐	๓.๐-๑๐.๐	๖.๐-๑๘.๐

หมายเหตุ : ND = Non-detect หมายถึง ไม่พบ ที่ระดับค่าต่ำสุดที่วิเคราะห์ได้ (limit of detection, LOD) $\leq$ ๐.๐๕%

NA = Not applicable or available หมายถึง ไม่กำหนด

บัญชีหมายเลข ๒

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๒) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง น้ำมันปลา

องค์ประกอบอื่นที่จำเป็นของน้ำมันปลาบางชนิด

ชนิดน้ำมันปลา	องค์ประกอบอื่นที่จำเป็น
๑. น้ำมันปลากะตัก (anchovy oil)	ต้องมีปริมาณรวมของกรดไขมันชนิด EPA และ DHA ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๗ ของกรดไขมันทั้งหมด
๒. น้ำมันคริลล์ (krill oil)	ส่วนประกอบหลักเป็นไทรกลีเซอไรด์และฟอสโฟลิพิด และต้องมีปริมาณฟอสโฟลิพิดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ โดยน้ำหนัก
๓. น้ำมันปลาเข้มข้น (concentrated fish oils) และน้ำมันปลาเข้มข้นสูง (highly concentrated fish oils)	ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันชนิด EPA และ DHA ต้องอยู่ในรูปของไทรกลีเซอไรด์ และ/หรือ ฟอสโฟลิพิด

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๒๓) พ.ศ. ๒๕๖๔
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง แต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร

เนื่องด้วยกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร ซึ่งกระทรวงสาธารณสุขได้ประกาศแต่งตั้งตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๙๕) พ.ศ. ๒๕๖๑ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ลงวันที่ ๑๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง แต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร ได้ครบกำหนดวาระการดำรงตำแหน่ง ๒ ปี ในวันที่ ๑๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๗ วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขจึงประกาศแต่งตั้งบุคคลดังมีรายชื่อต่อไปนี้ เป็นกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร

๑. นายฐานิสร์	ดำรงค์วัฒนโภคิน
๒. นายทรงศักดิ์	ศรีอนุชาต
๓. นายภักดี	โพธิศิริ
๔. นางยุพดี	ศิริสินสุข
๕. นางสาววัฒนาลัย	ปานบ้านเกร็ด
๖. นายวิศิษฐ์	ลิ้มลือชา
๗. นายเสริมเกียรติ	วรดิษฐ์
๘. นายเสรี	ตู้จินดา
๙. นางอุมาพร	สุทัศน์วรวุฒิ

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๒ มกราคม พ.ศ.๒๕๖๔

อนุทิน ชาญวีรกูล
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๘ ตอนพิเศษ ๓๑ ง ลงวันที่ ๙ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงหลักเกณฑ์เกี่ยวกับ วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร เพื่อป้องกันมิให้เป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ ที่มีอยู่หลายฉบับให้มีข้อกำหนดที่เท่าเทียม ลดความซ้ำซ้อนในการตรวจประเมิน เพิ่มประสิทธิภาพในการตรวจประเมินสถานประกอบการ และเพื่อให้เกิดประสิทธิผลในการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย ตลอดจนยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปเพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่การเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖(๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๙) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ ลงวันที่ ๑๑ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๔

(๔) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๘) พ.ศ. ๒๕๔๙ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๙

(๕) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

(๖) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ. ๒๕๔๔ ลงวันที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

(๗) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๘) พ.ศ. ๒๕๔๙ ลงวันที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

(๘) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๒) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ลงวันที่ ๑๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๕

(๙) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ลงวันที่ ๓ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๖

ข้อ ๒ ให้อาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในสถานที่ใด ๆ เป็นอาหารที่กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต การเก็บรักษาอาหาร ยกเว้นสถานที่ดังต่อไปนี้

(๑) อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มิใช่ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้บริโภคสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย

โดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม เว้นแต่เป็นการผลิตอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานอาหาร หรืออาหารที่ต้องมีฉลาก แล้วแต่กรณี ที่ใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมตั้งแต่ห้าแรงม้าหรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ห้าแรงม้าขึ้นไป หรือใช้คนงานตั้งแต่เจ็ดคนขึ้นไป โดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม

(๒) สถานที่จำหน่ายอาหาร ณ ที่หรือทางสาธารณะ

(๓) สถานที่ผลิตเกลือบริโภค

(๔) สถานที่คัดและบรรจุผักและผลไม้สดบางชนิด ที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดให้ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแล้ว

ข้อ ๓ ผู้ผลิตอาหารตามข้อ ๒ ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๔ ผู้ผลิตอาหารดังต่อไปนี้ ต้องจัดให้มีผู้ควบคุมการผลิตอาหารที่ผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๑) น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง

(๒) ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์ ได้แก่ นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม และให้หมายความรวมถึงผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่ผลิตจากนมของสัตว์อื่นที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์ ทั้งนี้รวมถึงกรณีที่มีกระบวนการแช่เยือกแข็งภายหลังการพาสเจอไรซ์

(๓) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ได้แก่ อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลังหรือก่อนบรรจุหรือปิดผนึก และให้หมายความรวมถึงอาหารอื่นที่มีกระบวนการผลิตในทำนองเดียวกันนี้ ที่มีค่าพีเอชมากกว่า ๔.๖ และมีค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (Water activity) มากกว่า ๐.๘๕ ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูปหรือไม่คงรูป ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

ข้อ ๕ การตรวจประเมิน วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารให้เป็นไปตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

ข้อ ๖ ผู้นำเข้าอาหารตามข้อ ๒ เพื่อจำหน่าย ต้องจัดให้มีเอกสารรับรองตามมาตรฐานที่เทียบเท่า หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๗ ให้ผู้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน หรือได้รับใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศนี้ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๘ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหกสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๘ ตอนพิเศษ ๓๑ ง ลงวันที่ ๙ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔)

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตอาหารและการเก็บรักษาอาหาร ประกอบด้วย ๒ ส่วน ได้แก่

ส่วนที่ ๑ ข้อกำหนดพื้นฐาน เป็นข้อกำหนดสำหรับสถานที่ผลิตอาหารทุกประเภท โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อให้ผู้ผลิตมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน หรือลด หรือขจัดอันตรายทั้งทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ จากสิ่งแวดล้อม อาคารผลิต เครื่องมือเครื่องจักร หรืออุปกรณ์การผลิต ภาชนะบรรจุ ผู้ปฏิบัติงาน ในกระบวนการผลิตทุกขั้นตอน รวมทั้งการจัดการสุขาภิบาล และสุขลักษณะส่วนบุคคล เพื่อให้มั่นใจได้ว่าอาหารที่ผลิตมีมาตรฐานและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ส่วนที่ ๒ ข้อกำหนดเฉพาะ เป็นข้อกำหนดเพิ่มเติมที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะสำหรับผู้ประกอบการที่มีการผลิตอาหารที่มีกรรมวิธีการผลิตเฉพาะและมีความเสี่ยงสูงหากควบคุมการผลิตไม่เหมาะสม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อกำหนดแนวทางการควบคุมกระบวนการผลิตโดยเฉพาะจุดสำคัญที่ต้องควบคุมเป็นพิเศษเพื่อลดหรือขจัดอันตรายให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้ และเกิดความปลอดภัย จำนวน ๓ รายการ ดังนี้

๒.๑ การผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภคที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง

๒.๒ การผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์ ได้แก่ นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม ตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น และให้หมายความรวมถึงผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่ผลิตจากนมของสัตว์อื่นที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์ ทั้งนี้รวมถึงกรณีที่มีกระบวนการแช่เยือกแข็งภายหลังการพาสเจอไรซ์

๒.๓ การผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรดที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า ได้แก่ อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อนภายหลังหรือก่อนบรรจุหรือปิดผนึก และให้หมายความรวมถึงอาหารอื่นที่มีกระบวนการผลิตในทำนองเดียวกันนี้ ที่มีค่าพีเอช มากกว่า ๔.๖ และมีค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (Water activity) มากกว่า ๐.๘๕ ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูป หรือกึ่งคงรูป หรือไม่คงรูป ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

ส่วนที่ ๑ ข้อกำหนดพื้นฐาน

ข้อกำหนดพื้นฐาน แบ่งเป็น ๕ หมวด ได้แก่

หมวดที่ ๑ สถานที่ตั้ง อาคารผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา

หมวดที่ ๒ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา

หมวดที่ ๓ การควบคุมกระบวนการผลิต

หมวดที่ ๔ การสุขาภิบาล

หมวดที่ ๕ สุขลักษณะส่วนบุคคล

โดยมีรายละเอียดข้อกำหนดในแต่ละหมวด ดังนี้

หมวดที่ ๑ สถานที่ตั้ง อาคารผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา

๑.๑ ทำเลที่ตั้งต้องห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น สิ่งปฏิกูล วัตถุอันตราย คอกสัตว์ ฝุ่นควัน น้ำท่วมขัง ในกรณีที่สถานที่ตั้งตัวอาคารซึ่งใช้ผลิตอาหารอยู่ติดกับบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสมอันอาจส่งผลกระทบทำให้อาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ผู้ผลิตจะต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่มีประสิทธิภาพ

๑.๒ บริเวณโดยรอบอาคารผลิตและภายในอาคารผลิต ไม่มีการสะสมสิ่งของไม่ใช้แล้ว หรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร ที่อาจเป็นแหล่งสะสมฝุ่นละออง หรือเป็นแหล่งหลบซ่อนหรือเพาะพันธุ์สัตว์แมลงและเชื้อโรคต่าง ๆ รวมทั้งป้องกันปัญหาจากการนำไปใช้โดยไม่ทราบว่าชำรุด

๑.๓ ภายนอกและภายในอาคารผลิต มีท่อหรือทางระบายน้ำที่เหมาะสม สามารถรองรับปริมาณน้ำทิ้งภายในอาคารและน้ำฝน ลาดเอียงเพียงพอเพื่อระบายน้ำออกจากอาคารผลิต ไม่อุดตัน ไม่ทำให้เกิดน้ำขังแฉะและสกปรก การออกแบบควรคำนึงถึงทิศทางของการระบายน้ำ

๑.๔ อาคารผลิตมีการก่อสร้างอย่างมั่นคงแข็งแรง มีการออกแบบที่ง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอด้วยวิธีการที่เหมาะสม และบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี ดังนี้

๑.๔.๑ พื้น ใช้วัสดุคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย มีความลาดเอียงเพียงพอลงสู่ทางระบายน้ำ สภาพสะอาด ไม่ชำรุด

๑.๔.๒ ผนัง ใช้วัสดุคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย สภาพสะอาด ไม่ชำรุด

๑.๔.๓ เพดาน ใช้วัสดุคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย รวมทั้งอุปกรณ์ที่ยึดติดด้านบน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน สภาพสะอาด ไม่ชำรุด

๑.๕ อาคารผลิตสามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่บริเวณผลิต หรือป้องกันสัตว์และแมลงสัมผัสอาหาร

๑.๖ อาคารผลิตมีพื้นที่ในการผลิตเพียงพอ และแยกพื้นที่การผลิตอาหารออกจากที่พักอาศัย การผลิตผลิตภัณฑ์อื่นที่มิใช่อาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร และบริเวณรับประทานอาหาร

๑.๗ อาคารผลิตมีพื้นที่ในการผลิตเป็นสัดเป็นส่วน และเป็นไปตามสายงานการผลิต ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้าม

๑.๘ อาคารผลิตมีห้องบรรจุ หรือมีมาตรการจัดการพื้นที่บรรจุ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนซ้ำหลังการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แล้ว

๑.๙ อาคารผลิตมีระบบระบายอากาศที่ควบคุมทิศทางการไหลของอากาศ ไม่ให้อากาศที่ปนเปื้อนจากพื้นที่ที่สกปรกมากไหลไปสู่พื้นที่ที่สะอาด มีการระบายอากาศที่เพียงพอเพื่อป้องกันการปนเปื้อนและการเกิดเชื้อราในบริเวณผลิต รวมทั้งมีความสะดวกในการปฏิบัติงาน

๑.๑๐ อาคารผลิตมีแสงสว่างเพียงพอ โดยเฉพาะในพื้นที่ที่มีผลต่อความผิดพลาดในการปฏิบัติงานและมีผลต่อการควบคุมอันตรายในอาหาร

หมวดที่ ๒ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา

๒.๑ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหาร มีการออกแบบที่ถูกสุขลักษณะ โดยเลือกใช้วัสดุที่ไม่เป็นพิษ ไม่เป็นสนิม ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ทนต่อการกัดกร่อน ออกแบบให้สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย ไม่มีซอกมุมหรือรอยเชื่อมต่อที่ทำความสะอาดไม่ทั่วถึง

๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ติดตั้งในตำแหน่งเหมาะสม เป็นไปตามสายงานการผลิต ง่ายต่อการทำความสะอาดและซ่อมบำรุง มีความสะดวกในการปฏิบัติงาน

๒.๓ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีความสัมพันธ์กับชนิดของอาหารที่ผลิต กรรมวิธีการผลิต และมีจำนวนเพียงพอกับกำลังการผลิต มีประสิทธิภาพสอดคล้องตามวัตถุประสงค์การใช้งาน

๒.๔ โต๊ะหรือพื้นผิวปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหารโดยตรง ต้องมีพื้นผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ทนต่อการกัดกร่อน ทำความสะอาดง่าย และมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือในระดับที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรกจากพื้นขณะปฏิบัติงานได้

๒.๕ กรณีใช้ระบบท่อในการลำเลียงอาหาร พื้นผิวภายในท่อ รวมทั้งปั๊ม ข้อต่อ ปะเก็น วาล์วต่าง ๆ ที่สัมผัสอาหาร ต้องมีการออกแบบที่ถูกสุขลักษณะ โดยไม่มีจุดอับและซอกมุมที่ก่อให้เกิดการสะสมของสิ่งสกปรกและจุลินทรีย์ และยากต่อการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ สามารถทำความสะอาดได้ทั่วถึง และมีอุปกรณ์ปิดปลายท่อที่ยังไม่ใช้งาน

๒.๖ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ต้องมีการทำความสะอาดด้วยวิธีการที่มีประสิทธิภาพอย่างสม่ำเสมอ โดยเฉพาะเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตที่ใช้สัมผัสอาหารที่พร้อมสำหรับการบริโภค (ready to eat) ต้องมีการฆ่าเชื้อก่อนการใช้งาน มีการจัดเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อแล้วอย่างเป็นสัดเป็นส่วน ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ และป้องกันการปนเปื้อนได้

๒.๗ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ต้องมีการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน กรณีอุปกรณ์และส่วนประกอบของอุปกรณ์มีการจำกัดอายุการใช้งาน เช่น หลอดยูวี ปะเก็นยาง ไส้กรอง สารกรอง ต้องจดบันทึกอายุการใช้งาน จัดทำแผนเพื่อควบคุมการใช้งาน และเปลี่ยนเมื่อครบกำหนด ทั้งนี้ ในระหว่างการซ่อมบำรุงต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้ามสู่ผลิตภัณฑ์

๒.๘ อุปกรณ์การชั่งตวงวัด มีความเหมาะสม เพียงพอ มีความเที่ยงตรงแม่นยำ มีการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และกรณีที่พบว่า ผลการสอบเทียบมีค่าความคลาดเคลื่อนเกินเกณฑ์การยอมรับ ต้องมีวิธีการจัดการกับเครื่องมือวัดนั้น ๆ

หมวดที่ ๓ การควบคุมกระบวนการผลิต

๓.๑ วัตถุดิบ ส่วนผสม และวัตถุเจือปนอาหาร

๓.๑.๑ มีการคัดเลือกวัตถุดิบ ส่วนผสม และวัตถุเจือปนอาหาร ที่มีคุณภาพ ความปลอดภัย และมีข้อมูลความปลอดภัยตามประเภทของวัตถุดิบ

๓.๑.๒ มีการเก็บรักษาวัตถุดิบ ส่วนผสม และวัตถุเจือปนอาหาร บนชั้นหรือยกพื้น ในสภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนโดยมีการเสื่อมสภาพน้อยที่สุด เช่น การควบคุมอุณหภูมิ ความชื้น รวมถึงมีระบบการนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ และแยกเป็นสัดเป็นส่วนไม่ปะปนกับวัตถุอันตราย หรือวัตถุดิบที่ไม่ใช่อาหาร ทั้งนี้ กรณีผลิตอาหารที่ปราศจากสารก่อภูมิแพ้ ต้องจัดเก็บแยกจากวัตถุดิบที่มีสารก่อภูมิแพ้

๓.๑.๓ มีวิธีการลดการปนเปื้อนเบื้องต้นจากอันตรายที่มากับวัตถุดิบหรือส่วนผสมตามความจำเป็น เช่น ล้าง ตัดแต่ง คัดแยก ลวก กรอง ลดอุณหภูมิ ฆ่าเชื้อ

๓.๒ ภาชนะบรรจุ

๓.๒.๑ มีการคัดเลือกภาชนะบรรจุที่มีคุณภาพความปลอดภัย เหมาะสมตามวัตถุประสงค์การใช้ และมีการตรวจสอบสภาพและความสมบูรณ์ของภาชนะบรรจุ เช่น รอยตำหนิ ความสะอาด หรือความสมบูรณ์ของรอยผนึก

๓.๒.๒ มีการเก็บรักษา ตลอดจนการขนย้ายในสภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อน และไม่ก่อให้เกิดความเสียหายแก่ภาชนะบรรจุ ตามความเหมาะสม รวมถึงมีระบบการนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ

๓.๒.๓ มีการทำความสะอาด หรือฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุก่อนการใช้งาน ตามความจำเป็น เพื่อขจัดสิ่งสกปรกหรือการปนเปื้อน การขนย้ายลำเลียงภาชนะบรรจุที่ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อแล้ว ต้องไม่ทำให้เกิดความเสียหายหรือเกิดการปนเปื้อน และนำไปใช้บรรจุทันที หลังทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อ หากมีความจำเป็นที่ไม่สามารถบรรจุทันทีต้องมีระบบการป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากสิ่งแวดล้อม และภาชนะบรรจุที่ยังไม่ได้ทำความสะอาดอย่างมีประสิทธิภาพ

๓.๓ การผสม

๓.๓.๑ กรณีที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ต้องใช้ตามที่กฎหมายกำหนด ชั่งตวงด้วยอุปกรณ์ที่เหมาะสม ผสมให้เข้ากันอย่างทั่วถึง และมีบันทึกผล กรณีมีการใช้สารช่วยในการผลิต (processing aid) ต้องใช้ตามข้อมูลด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้ และมีการควบคุมปริมาณการใช้ตามที่ฉลากกำหนด รวมทั้งมีมาตรการหรือกระบวนการกำจัดออกให้อยู่ในระดับปลอดภัยต่อผู้บริโภค

๓.๓.๒ ส่วนผสมอื่น ๆ นอกจากวัตถุเจือปนอาหาร มีการตรวจสอบอัตราส่วนผสมที่ใช้ให้เป็นไปตามสูตรที่แสดงบนฉลาก หรือที่ได้รับอนุญาตไว้ และการผสมมีความสม่ำเสมอ เพื่อควบคุมคุณภาพ และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์

๓.๓.๓ น้ำและน้ำแข็ง ที่เป็นส่วนผสมหรือที่สัมผัสกับอาหารที่พร้อมสำหรับการบริโภค (ready to eat) มีคุณภาพหรือมาตรฐานสอดคล้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือน้ำแข็ง (แล้วแต่กรณี) ต้องมีผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานจากห้องปฏิบัติการของรัฐ

หรือห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองระบบงาน อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีการเก็บรักษาน้ำหรือน้ำแข็งอย่างถูกสุขลักษณะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

๓.๓.๔ ระหว่างกระบวนการผลิต มีการเก็บรักษาส่วนผสมที่ผสมแล้วภายใต้สภาวะที่ป้องกันการเสื่อมเสียจากจุลินทรีย์ เช่น การควบคุมอุณหภูมิและเวลา การป้องกันการปนเปื้อนข้าม และมีการนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ

๓.๔ มีการควบคุมกระบวนการลดและขจัดอันตรายด้านจุลินทรีย์ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อการบริโภค และมีการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ พร้อมบันทึกผล

๓.๕ กรณีการผลิตที่ไม่มีกระบวนการลดและขจัดอันตรายด้านจุลินทรีย์ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อการบริโภค เช่น ผสม แบ่งบรรจุ ตัดแต่งอาหารสด ต้องมีการควบคุมการปนเปื้อนตลอดกระบวนการผลิตอย่างเข้มงวด เช่น การคัดเลือกวัตถุดิบ มาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากคน พื้นผิวสัมผัสอาหาร สิ่งแวดล้อม ตามความเสี่ยงของอาหารนั้น ๆ

๓.๖ การบรรจุและปิดผนึก

(๑) บรรจุและปิดผนึกอย่างเหมาะสม มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนซ้ำจากอุปกรณ์และพนักงาน ทั้งนี้ ต้องดำเนินการโดยเร็วและควบคุมอุณหภูมิของอาหารนั้นตามความเหมาะสมของอาหารเพื่อป้องกันการเจริญของจุลินทรีย์ หากมีการใช้วัตถุรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารต้องใช้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย

(๒) ตรวจสอบความสมบูรณ์ของการปิดผนึก

(๓) ฉลากมีสภาพสมบูรณ์ มีข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่เพียงพอ เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถบริโภคได้อย่างปลอดภัย

๓.๗ ในกระบวนการผลิต มีการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม วัตถุเจือปนอาหาร และผลิตภัณฑ์สุดท้ายในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อนข้าม

๓.๘ มีข้อมูลที่จำเป็นเพื่อบ่งชี้สำหรับการตามสอบย้อนกลับ เพื่อหาสาเหตุข้อบกพร่องหรือปัญหาการปนเปื้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ เช่น ชนิด รุ่นการผลิตและแหล่งที่มา ของวัตถุดิบ ส่วนผสม วัตถุเจือปนอาหาร ภาชนะบรรจุ ผลิตภัณฑ์สุดท้าย และผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน

๓.๙ ผลิตภัณฑ์สุดท้าย

๓.๙.๑ มีคุณภาพหรือมาตรฐานสอดคล้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง โดยต้องมีผลการตรวจวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการของรัฐ หรือห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองระบบงาน อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

๓.๙.๒ มีการเก็บรักษาและขนส่งเพื่อจำหน่ายอย่างเหมาะสม มีอุปกรณ์หรือพาหนะขนส่งที่เหมาะสม ซึ่งรักษาคุณภาพของอาหารได้ สามารถล้างทำความสะอาดบริเวณหรือพื้นผิวในการจัดเก็บได้ง่าย เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากอุปกรณ์หรือพาหนะขนส่ง ผู้ปฏิบัติงาน และสิ่งแวดล้อม ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๓.๑๐ มีบันทึกเกี่ยวกับชนิด ปริมาณการผลิต และข้อมูลการจัดจำหน่าย รวมทั้งมีวิธีการเรียกคืนสินค้า โดยเฉพาะกรณีการผลิตผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

๓.๑๑ มีการจัดการผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐานอย่างเหมาะสม โดยการคัดแยกหรือทำลาย เพื่อป้องกันการนำไปจำหน่ายหรือบริโภค

๓.๑๒ มีการเก็บรักษาบันทึกและรายงาน หลังจากพ้นระยะเวลาการวางจำหน่ายที่แสดงในฉลากผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ ปี

๓.๑๓ มีการตรวจประเมินตนเอง (Internal Quality Audit ; IQA) โดยหน่วยงานภายในหรือโดยหน่วยงานภายนอก ตามรายละเอียดของประกาศฯ ฉบับนี้เป็นอย่างน้อย ความถี่อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง ซึ่งต้องดำเนินการโดยผู้ที่มีความรู้ความเข้าใจ และกรณีที่พบว่ามีข้อบกพร่องต้องกำหนดมาตรการแก้ไขที่มีประสิทธิภาพ

หมวดที่ ๔ การสุขาภิบาล

๔.๑ น้ำที่ใช้ ต้องเป็นน้ำสะอาด มีการปรับคุณภาพน้ำที่เหมาะสมตามวัตถุประสงค์ที่ใช้

๔.๒ ห้องส้วม และอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน อยู่ในสภาพใช้งานได้และถูกสุขลักษณะ มีอุปกรณ์การล้างมือครบถ้วน ได้แก่ สบู่เหลว และอุปกรณ์ทำให้มือแห้งหรือสารฆ่าเชื้อโรค เป็นอย่างน้อย และตำแหน่งของห้องส้วมต้องแยกจากบริเวณผลิตหรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง

๔.๓ มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับเปลี่ยนเสื้อผ้า เก็บของใช้ส่วนตัวของพนักงานให้เพียงพอและเหมาะสม อยู่ในตำแหน่งที่สะดวกเหมาะสมต่อการใช้งานและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

๔.๔ อ่างล้างมือบริเวณผลิต อยู่ในสภาพใช้งานได้ มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน สะอาด ติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสม มีอุปกรณ์การล้างมือครบถ้วน ได้แก่ สบู่เหลว และอุปกรณ์ทำให้มือแห้งหรือสารฆ่าเชื้อโรค เป็นอย่างน้อย อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสมต่อการใช้งานและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์

๔.๕ มีมาตรการควบคุมและกำจัดสัตว์และแมลงอย่างมีประสิทธิภาพ วิธีการกำจัดต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์

๔.๖ มีการจัดการขยะที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน โดยมีภาชนะสำหรับใส่ขยะในจำนวนที่เพียงพอ อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม และมีรูปแบบภาชนะที่เหมาะสมกับการผลิตอาหารแต่ละขั้นตอนโดยไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น มีฝาปิด กรณีมีพื้นที่รวมขยะรอการกำจัด ต้องแยกบริเวณดังกล่าวให้ไกลจากอาคารผลิต มีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสมและสม่ำเสมอ เพื่อไม่ให้มีการสะสมจนเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่าง ๆ และไม่ก่อให้เกิดกลิ่นอันไม่พึงประสงค์ ทั้งนี้ การขนย้ายขยะต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่สถานที่ผลิต กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์

๔.๗ มีมาตรการจัดการสารเคมีที่ใช้ในสถานที่ผลิต เช่น สารเคมีกำจัดสัตว์และแมลง สารทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ สารเคมีที่ใช้ในการซ่อมบำรุง โดยมีข้อมูลชนิดของสารเคมี ความปลอดภัย วิธีการใช้อย่างปลอดภัยและมีประสิทธิภาพ มีการนำไปใช้ตามวิธีการใช้ที่กำหนด และไม่ก่อให้เกิดปนเปื้อนสู่กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ มีป้ายบ่งชี้หรือฉลากที่ชัดเจนเพื่อป้องกันการนำไปใช้ผิดพลาด และจัดเก็บแยกเป็นสัดเป็นส่วนจากบริเวณผลิต สารเคมีอันตรายต้องมีมาตรการป้องกันผู้ไม่เกี่ยวข้องนำสารเคมีไปใช้โดยไม่ได้รับอนุญาต

๔.๘ มีมาตรการจัดการกับอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการกำจัดสัตว์และแมลง การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ รวมทั้งการซ่อมบำรุง ในลักษณะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

หมวดที่ ๕ สุขลักษณะส่วนบุคคล

๕.๑ ผู้ปฏิบัติงานและบุคลากรในบริเวณผลิต

๕.๑.๑ ไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ไม่มีบาดแผล และมีมาตรการสำหรับผู้ปฏิบัติงานที่มีอาการของโรค เพื่อให้มั่นใจว่า ผู้สัมผัสกับอาหารโดยตรงหรือโดยอ้อม จะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร

๕.๑.๒ รักษาความสะอาดของร่างกาย เช่น เล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ

๕.๑.๓ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และภายหลังจากสัมผัสสิ่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน กรณีสวมถุงมือ ต้องล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนสวมถุงมือ

๕.๑.๔ กรณีสวมถุงมือที่สัมผัสอาหาร ถุงมือต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สะอาด ถูกสุขลักษณะ ทำด้วยวัสดุที่สัมผัสอาหารได้โดยไม่เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร

๕.๑.๕ สวมหมวกคลุมผม หรือผ้าคลุมผม ชุดหรือผ้ากันเปื้อน รองเท้า ที่สะอาดขณะปฏิบัติงาน รวมทั้งสวมผ้าปิดปากตามความจำเป็น

๕.๑.๖ ไม่บริโภคอาหาร ไม่สูบบุหรี่ ในขณะปฏิบัติงาน และไม่นำของใช้ส่วนตัวเข้าไปในบริเวณผลิต เช่น เครื่องประดับ นาฬิกา และไม่มีพฤติกรรมที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร

๕.๑.๗ ผ่านการฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานแต่ละระดับอย่างเหมาะสมและมีหลักฐานการฝึกอบรม รวมทั้งปฏิบัติตามป้ายคำเตือนด้านสุขลักษณะอย่างเคร่งครัด

๕.๒ มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

ข้อกำหนดเฉพาะ ๑
สำหรับการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ หรือน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง

---

๑. กรณีผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และน้ำแร่ธรรมชาติ ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง

๑.๑ มีรายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำดิบทางห้องปฏิบัติการอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง เพื่อเป็นข้อมูลในการออกแบบระบบการปรับคุณภาพน้ำให้มีความเพียงพอและเหมาะสม

๑.๒ มีกระบวนการปรับสภาพน้ำดิบเพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์เบื้องต้น ก่อนเข้ากระบวนการปรับคุณภาพน้ำ (ตามความจำเป็น) สำหรับการปรับคุณภาพน้ำแร่ธรรมชาติต้องไม่ทำให้สารประกอบสำคัญเปลี่ยนแปลง

๑.๓ มีกระบวนการปรับคุณภาพน้ำที่สามารถลดอันตรายที่มีอยู่ในน้ำดิบให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัย สอดคล้องตามที่กฎหมายกำหนด เครื่องมือ อุปกรณ์การปรับคุณภาพน้ำใช้งานได้ สัมพันธ์กันกับอัตราการผลิต และต้องมีการตรวจสอบประสิทธิภาพการทำงานของอุปกรณ์การกรองหรือฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ พร้อมบันทึกผล ทั้งนี้ การปรับคุณภาพน้ำแร่ธรรมชาติต้องไม่ทำให้สารประกอบสำคัญเปลี่ยนแปลง

๑.๔ มีการป้องกันการปนเปื้อนซ้ำ

๑.๔.๑ มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิวสัมผัสอาหารในขั้นตอนการบรรจุ เช่น เครื่องบรรจุ หัวบรรจุ อย่างเหมาะสมในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ และบันทึกผล

๑.๔.๒ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากภาชนะบรรจุ

(๑) <u>ภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้หลายครั้ง</u> มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างถูกวิธี และมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อมหลังการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ เช่น กลั้วด้วยน้ำรอบรรจุ และนำไปบรรจุทันที

(๒) <u>ภาชนะบรรจุชนิดใช้ครั้งเดียว</u> กลั้วด้วยน้ำรอบรรจุหรือมีมาตรการอื่นในการป้องกันหรือลดการปนเปื้อนของภาชนะบรรจุ และนำไปบรรจุทันที

๑.๔.๓ บรรจุในห้องบรรจุที่สะอาด และวิธีการบรรจุสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม เช่น มีแท่นบรรจุสูงจากพื้น บรรจุจากหัวบรรจุโดยตรง และปิดผนึกทันที วิธีการปิดผนึกไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

๑.๔.๔ มีการป้องกันการปนเปื้อนจากผู้บรรจุ โดยต้องแต่งกายสะอาด สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก และล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และมือไม่สัมผัสปากหรือภายในภาชนะบรรจุ เป็นอย่างน้อย

๒. กรณีผลิตน้ำแข็งบริโภคที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง

๒.๑ น้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็งมีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำแข็ง โดยมีผลวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง มีการปรับคุณภาพน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็งที่เหมาะสม เช่นเดียวกับการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามข้อ ๑.๒ และ ๑.๓

๒.๒ **การผลิตน้ำแข็งซอง** ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนซ้ำ อย่างน้อยมีการดำเนินการดังนี้

๒.๒.๑ น้ำที่ใช้ถอดซองน้ำแข็ง น้ำล้างน้ำแข็ง หรือน้ำที่มีโอกาสสัมผัสกับน้ำแข็ง ต้องใช้น้ำที่มีมาตรฐานด้านจุลินทรีย์เช่นเดียวกับน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง กรณีใช้ซ้ำต้องเปลี่ยนน้ำที่ใช้และรักษาความสะอาดของบ่อหรือถังพักอย่างสม่ำเสมอ

๒.๒.๒ พื้นผิวสัมผัสน้ำแข็ง เช่น พื้นลานถอดซอง พื้นผิวที่ลำเลียงและขนส่งน้ำแข็งซอง เครื่องตัดหรือบดน้ำแข็ง มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ รวมทั้งมีมาตรการจำกัดบริเวณ เพื่อควบคุมสุขลักษณะ เช่น เปลี่ยนรองเท้าสะอาดที่ใช้เฉพาะบริเวณ

๒.๒.๓ มีวิธีการลำเลียง ตัด บด บรรจุ ขนส่ง อย่างถูกสุขลักษณะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

๒.๒.๔ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากภาชนะบรรจุ โดยเฉพาะภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้หลายครั้ง เช่น กรณีใช้กระสอบบรรจุน้ำแข็ง ต้องมีการล้าง ฆ่าเชื้อ ผึ่งให้แห้ง และเก็บรักษาอย่างถูกสุขลักษณะ

๒.๒.๕ มีการป้องกันการปนเปื้อนจากผู้ปฏิบัติงาน โดยต้องแต่งกายสะอาด สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก ล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน

๒.๓ **การผลิตน้ำแข็งยูนิต** ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนซ้ำ อย่างน้อยมีการดำเนินการดังนี้

๒.๓.๑ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากภาชนะบรรจุ โดยเฉพาะภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้หลายครั้ง เช่น กรณีใช้กระสอบบรรจุน้ำแข็ง ต้องมีการล้าง ฆ่าเชื้อ ผึ่งให้แห้ง และเก็บรักษาอย่างถูกสุขลักษณะ

๒.๓.๒ บรรจุในห้องบรรจุที่สะอาดและมีวิธีการบรรจุป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม เช่น มีแท่นบรรจุสูงจากพื้น บรรจุจากหัวบรรจุโดยตรงและปิดผนึกทันที วิธีการปิดผนึกไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

๒.๓.๓ มีการป้องกันการปนเปื้อนจากผู้บรรจุ โดยต้องแต่งกายสะอาด สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก ล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และมือไม่สัมผัสปากภาชนะบรรจุ หรือภายในภาชนะบรรจุ

๓. ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร

๓.๑ มีการแต่งตั้งบุคลากรเป็นลายลักษณ์อักษร เพื่อทำหน้าที่ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร (Food process control supervisor) ประจำ ณ สถานที่ผลิต ทำหน้าที่ดูแล ควบคุมการผลิตทุกรุ่นให้เป็นไปตามกฎหมาย รวมทั้งทวนสอบบันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต และต้องมีความรู้ในการควบคุมการผลิต โดยมีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภคที่ผ่านกรรมวิธีการกรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือหน่วยฝึกอบรมที่ได้ขึ้นบัญชีไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อกำหนดเฉพาะ ๒
สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว
ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์

---

๑. การรับน้ำนมดิบ

๑.๑ มีมาตรการในการป้องกันหรือลดอันตรายจากยาปฏิชีวนะในน้ำนมดิบให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัย และบันทึกผล

๑.๒ มีมาตรการในการควบคุมจำนวนเชื้อจุลินทรีย์เริ่มต้นในน้ำนมดิบ เพื่อป้องกันการสร้างสารพิษที่ทนต่อความร้อน ซึ่งอาจส่งผลต่อการฆ่าเชื้อที่ไม่สมบูรณ์

๒. การควบคุมกระบวนการพาสเจอไรซ์

มีการควบคุมกระบวนการพาสเจอไรซ์ โดยใช้อุณหภูมิและเวลาตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง หรือให้เป็นไปตามหลักวิชาการที่ยอมรับและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค พร้อมบันทึกผล

๒.๑ การพาสเจอไรซ์แบบไม่ต่อเนื่อง (Batch pasteurization)

๒.๑.๑ เครื่องพาสเจอไรซ์ มีอุปกรณ์ที่ครบถ้วน ถูกต้อง ใช้งานได้ อย่างน้อยมีการดำเนินการดังนี้

(๑) เครื่องมือวัดอุณหภูมิสำหรับวัดอุณหภูมิอ้างอิง ติดตั้งในตำแหน่งที่สามารถวัดอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ในจุดที่ร้อนช้าตลอดระยะเวลาของการฆ่าเชื้อ และอุณหภูมิผลิตภัณฑ์หลังผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ ต้องเที่ยงตรงแม่นยำ มีการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

(๒) อุปกรณ์กวน ติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสมเพื่อให้ความร้อนกระจายได้อย่างทั่วถึง

๒.๑.๒ มีการควบคุมอุณหภูมิและเวลาการพาสเจอไรซ์ในทุกรุ่นการผลิต พร้อมบันทึกผล

๒.๒ การพาสเจอไรซ์แบบต่อเนื่อง (Continuous pasteurization)

๒.๒.๑ เครื่องพาสเจอไรซ์ มีอุปกรณ์ที่ครบถ้วน ถูกต้อง ใช้งานได้ อย่างน้อยมีการดำเนินการดังนี้

(๑) เครื่องมือวัดอุณหภูมิสำหรับวัดอุณหภูมิอ้างอิง เช่น เทอร์โมมิเตอร์ชนิดปรอทในแท่งแก้ว เทอร์โมมิเตอร์แบบดิจิตอลที่มีอุปกรณ์ส่งสัญญาณเป็นแบบ RTD หรือ RTD PT๑๐๐ หรือThermocouple หรืออุปกรณ์อื่นที่สามารถสอบเทียบมีความเที่ยงตรงแม่นยำได้ทัดเทียมกัน ติดตั้ง ณ ตำแหน่งสุดท้ายของท่อคงอุณหภูมิก่อนเข้าสู่กระบวนการลดอุณหภูมิ และตำแหน่งที่วัดอุณหภูมิผลิตภัณฑ์หลังผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ ทั้งนี้ตำแหน่งของการติดตั้งต้องไม่ทำให้การไหลของอาหารเปลี่ยนแปลงไปจนทำให้เกิดการฆ่าเชื้อที่ไม่สมบูรณ์ ไม่ทำให้เกิดจุดอับ มีจอแสดงผลติดตั้งไว้ในตำแหน่งที่อ่านค่าได้ง่าย อ่านอุณหภูมิได้ละเอียดถึง ๐.๕ องศาเซลเซียส หรือ ๑ องศาฟาเรนไฮต์ และมีสเกลไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียสต่อเซนติเมตร และมีความเที่ยงตรงแม่นยำ โดยมีผลการสอบเทียบครอบคลุมช่วงที่ใช้งานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง มีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

(๒) อุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติ ประกอบด้วยอุปกรณ์วัดและส่งสัญญาณ (Sensor) ติดตั้ง ณ ตำแหน่งสุดท้ายของท่อคงอุณหภูมิ ก่อนเข้าสู่กระบวนการลดอุณหภูมิ และตำแหน่งที่วัดอุณหภูมิผลิตภัณฑ์หลังผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ ทั้งนี้ตำแหน่งของการติดตั้งต้องไม่ทำให้การไหลของอาหารเปลี่ยนแปลงไปจนทำให้เกิดการฆ่าเชื้อที่ไม่สมบูรณ์ และไม่ทำให้เกิดจุดอับ และมีอุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ ซึ่งรับสัญญาณจากอุปกรณ์ส่งสัญญาน และบันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติที่วัดได้โดยต้องไม่มีการปลอมแปลงหรือดัดแปลงข้อมูล เครื่องบันทึกต้องปรับแต่งค่าอุณหภูมิให้ใกล้เคียงและไม่สูงกว่าเครื่องวัดอุณหภูมิอ้างอิงก่อนเริ่มการผลิต ทั้งนี้ต้องมีระบบป้องกันการปรับแต่งการตั้งค่าของเครื่องบันทึกโดยไม่ได้รับอนุญาต และมีความเที่ยงตรงแม่นยำ โดยมีผลการสอบเทียบครอบคลุมช่วงอุณหภูมิที่ใช้งานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง มีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

(๓) อุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลอัตโนมัติ และระบบเตือนในกรณีที่อุณหภูมิฆ่าเชื้อต่ำกว่าที่กำหนด โดยอุปกรณ์วัดอุณหภูมิและส่งสัญญาณเพื่อควบคุมการทำงานของอุปกรณ์การเปลี่ยนทิศทางการไหล ต้องติดตั้ง ณ ตำแหน่งสุดท้ายของท่อคงอุณหภูมิ มีความเที่ยงตรงแม่นยำ โดยมีผลการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง มีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน และมีมาตรการป้องกันการปรับแต่งการตั้งค่าอุณหภูมิตัดกลับโดยผู้ที่ไม่ได้รับอนุญาต รวมทั้งมีระบบเตือนกรณีอุณหภูมิผลิตภัณฑ์หลังการฆ่าเชื้อต่ำกว่าที่กำหนด

(๔) อุปกรณ์ควบคุมอัตราการไหล ต้องมีมาตรการควบคุมการปรับเปลี่ยนอัตราการไหลเพื่อไม่ให้เกิดการเบี่ยงเบนไปจากที่กำหนด

๒.๒.๒ มีการควบคุมอุณหภูมิและเวลาการพาสเจอไรซ์ทุกรุ่นการผลิต มีการยืนยันความถูกต้อง (Validation) ของเวลาในการคงอุณหภูมิ (Holding time) และบันทึกผล

๒.๓ มีการตรวจประสิทธิภาพการพาสเจอไรซ์ และใช้เป็นข้อกำหนดในการตรวจปล่อยผลิตภัณฑ์ เช่น การตรวจเอนไซม์ฟอสฟาเตส หรือเปอร์ออกซิเดส หรือการตรวจเชื้อจุลินทรีย์ และบันทึกผล

๓. การป้องกันการปนเปื้อนซ้ำ

๓.๑ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากภาชนะบรรจุ โดยมีการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ หรือเก็บรักษาภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนอย่างเหมาะสมตามความจำเป็น

๓.๒ มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิวสัมผัสอาหารในขั้นตอนหลังการพาสเจอไรซ์ เช่น ถังพักรอบรรจุ เครื่องบรรจุ หัวบรรจุ ระบบท่อลำเลียง อย่างเหมาะสมในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ และบันทึกผล

๓.๓ มีวิธีการบรรจุที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม เช่น มีแท่นบรรจุสูงจากพื้น บรรจุจากหัวบรรจุโดยตรงและปิดผนึกทันที วิธีการปิดผนึกไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

๓.๔ มีการป้องกันการปนเปื้อนจากผู้บรรจุ โดยต้องแต่งกายสะอาด สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก และล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน มือไม่สัมผัสปากหรือภายในภาชนะบรรจุ

๓.๕ ต้องมีการควบคุมอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ไม่ให้เกิน ๘ องศาเซลเซียส ตลอดเวลาภายหลังกระบวนการพาสเจอไรซ์ การเก็บรักษา ตลอดจนการขนส่ง และบันทึกผล

๔. ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร

๔.๑ มีการแต่งตั้งบุคลากรเป็นลายลักษณ์อักษร เพื่อทำหน้าที่ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร (Food process control supervisor) ประจำ ณ สถานที่ผลิต ทำหน้าที่ดูแล ควบคุมการผลิตทุกรุ่นให้เป็นไปตามกฎหมาย รวมทั้งทวนสอบบันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต และต้องมีความรู้ในการควบคุมการผลิต โดยมีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือหน่วยฝึกอบรมที่ได้ขึ้นบัญชีไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อกำหนดเฉพาะ ๓
สำหรับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด
ที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า

---

๑. การยืนยันความถูกต้อง (Validation) และการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน

๑.๑ มีหลักฐานการยืนยันความถูกต้อง (Validation) ของกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนว่าเพียงพอในการทำให้อาหารปลอดเชื้อเชิงการค้า ดังนี้

๑.๑.๑ กรณีฆ่าเชื้ออาหารหลังการบรรจุ ต้องมีรายงานผลการศึกษาที่ดำเนินการโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority ; PA) ดังนี้

(๑) การศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution study) ที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ ซึ่งต้องศึกษา ณ สถานที่ผลิต เมื่อมีการติดตั้งเครื่องฆ่าเชื้อใหม่ และเมื่อมีการปรับเปลี่ยนอุปกรณ์และโครงสร้างที่อาจมีผลกระทบต่อการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อให้มีการทดสอบใหม่ หรือตามความเห็นของผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน

(๒) การศึกษาการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร (Heat Penetration study) ที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ ซึ่งต้องศึกษา ณ สภาวะเดียวกับผลิตภัณฑ์ที่ทำการผลิตจริง และเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงให้มีการทดสอบใหม่หรือดำเนินการตามความเห็นของผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน เช่น การผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ การเปลี่ยนแปลงข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ หรือเปลี่ยนแปลงชนิดหรือขนาดภาชนะบรรจุ

๑.๑.๒ กรณีที่ใช้กรรมวิธีการยับยั้งการงอกของสปอร์คลอสตริเดียม โบทูลินั่ม ที่มีวิธีควบคุมการฆ่าเชื้อที่สามารถวัดอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์ได้โดยตรงขณะฆ่าเชื้อ ไม่จำเป็นต้องทำการศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ และการศึกษาการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร ทั้งนี้ต้องมีเอกสารที่น่าเชื่อถืออ้างอิงอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดที่เพียงพอให้ผลิตภัณฑ์ปลอดเชื้อเชิงการค้า

๑.๑.๓ กรณีการฆ่าเชื้อด้วยระบบการผลิตและการบรรจุแบบปลอดเชื้อ (Aseptic processing and aseptic packaging systems) ต้องมีรายงานผลการศึกษาและหลักฐานว่าผ่านการฆ่าเชื้อด้วยวิธีการที่เหมาะสม โดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า ที่ดำเนินการโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน

๑.๑.๔ เป้าหมายในการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน

(๑) การผลิตอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนต้องศึกษาภายใต้ปัจจัยเกี่ยวกับสปอร์ของจุลินทรีย์ที่เป็นเป้าหมาย ได้แก่ คลอสตริเดียม โบทูลินั่ม (*Clostridium botulinum*) โดยให้ค่า F_o (Sterilizing value) ไม่ต่ำกว่า ๓ นาที หรือกรณีใช้เป้าหมายที่เป็นตัวชี้วัดอื่น ต้องมีหลักฐานทางวิชาการว่า มีค่าการต้านทานความร้อนที่เทียบเท่าหรือสูงกว่าสปอร์ของคลอสตริเดียม โบทูลินั่ม

(๒) การผลิตอาหารที่ใช้กรรมวิธีการยับยั้งการงอกของสปอร์คลอสตริเดียม โบทูลินั่ม เช่น การควบคุมค่าความเป็นกรด-ด่าง หรือการควบคุมค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (Water activity; a_w) ของอาหาร ต้องกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน

ในระดับพาสเจอไรซ์เป็นอย่างน้อย เพื่อให้มั่นใจว่าสามารถลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค (pathogens) ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคภายใต้สภาวะที่ใช้ยับยั้ง เช่น ระบุวิธีการควบคุมค่าความเป็นกรด-ด่าง ค่าความเป็นกรด-ด่างสมดุล (Equilibrium pH) ของผลิตภัณฑ์ ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์มีชิ้นเนื้ออยู่ในของเหลว ต้องระบุช่วงเวลามากสุดและอุณหภูมิในการเก็บเพื่อการปรับสภาพชิ้นเนื้อนั้นให้เป็นกรด หรือระบุวิธีการควบคุมค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ของอาหาร ค่าวอเตอร์แอคติวิตี้สูงสุด (maximum water activity) ของผลิตภัณฑ์

๑.๒ กรณีผลิตอาหารด้วยเครื่องฆ่าเชื้อระบบต่อเนื่อง (Continuous process) ต้องมีการยืนยันความถูกต้องของเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อ

๑.๓ ทุกกรรมวิธีการผลิต ผู้ผลิตต้องจัดทำกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด (Scheduled Process ; SP) เป็นลายลักษณ์อักษรที่ระบุถึงกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ภายใต้ปัจจัยวิกฤต (Critical factors) ที่ต้องควบคุม เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตอยู่ในสภาวะปลอดเชื้อเชิงการค้า (Commercial sterilization) บนพื้นฐานของปัจจัยต่าง ๆ เช่น

- ชนิดและขนาดของภาชนะบรรจุ
- ค่าความเป็นกรด-ด่างของอาหาร
- ส่วนประกอบหรือสูตรของอาหาร
- ชนิดและปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้
- ค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ของอาหาร
- อุณหภูมิที่ใช้เก็บรักษาผลิตภัณฑ์
- ปัจจัยอื่น ๆ ที่มีผลต่อการส่งผ่านความร้อนของอาหาร

ซึ่งปัจจัยวิกฤตที่ต้องควบคุมในกระบวนการฆ่าเชื้อดังกล่าว ต้องมีระดับความปลอดภัยที่เท่ากันหรือเข้มงวดกว่าที่กำหนดในรายงานผลการศึกษาของผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน

สำหรับกรณีที่ใช้วิธีควบคุมการฆ่าเชื้อที่สามารถวัดอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์ได้โดยตรงขณะฆ่าเชื้อตามข้อ ๑.๑.๒ ต้องจัดทำเอกสารแสดงวิธีการวัดอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์และเครื่องฆ่าเชื้อทุกรุ่นการผลิต (batch) ตามหลักเกณฑ์การวัดค่าที่เหมาะสม เช่น จำนวนผลิตภัณฑ์ต่อรุ่นการผลิต ตำแหน่งการวัดอุณหภูมิ จุดร้อนช้าของเครื่องฆ่าเชื้อ เพิ่มเติมด้วย

๑.๔ ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน อาจเป็นบุคคลหรือกลุ่มบุคคลจากหน่วยงานภายในหรือภายนอกที่มีความรู้ ความชำนาญ และมีเครื่องมือเพียงพอ ทำหน้าที่ในการศึกษาและกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน รวมทั้งกำหนดปัจจัยวิกฤตที่มีผลต่อการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อสำรอง (Alternative process) และตัดสินใจดำเนินการกับผลิตภัณฑ์ที่มีการเบี่ยงเบนไปจากกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด โดยต้องมีคุณสมบัติและมีความรู้ความสามารถ ดังนี้

๑.๔.๑ จบการศึกษาขั้นต่ำปริญญาตรี ด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีทางอาหาร วิศวกรรมอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร หรือสาขาอื่นที่มีการเรียนการสอนในพื้นฐานรายวิชาเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร

๑.๔.๒ มีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือหน่วยฝึกอบรมที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ขึ้นบัญชีไว้

๑.๔.๓ มีประสบการณ์ในการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่สอดคล้องตามกลุ่มประเภทอาหารที่ศึกษาอย่างต่อเนื่องตามความเหมาะสม

๒. การควบคุมกระบวนการผลิต

การผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรดที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า ทุกกรรมวิธีการผลิตต้องดำเนินการดังนี้

๒.๑ มีการควบคุมและตรวจสอบปัจจัยวิกฤตให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในเอกสารกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด เช่น น้ำหนักบรรจุ อัตราส่วนผสมบางประเภทที่มีผลต่อการแทรกผ่านความร้อนในอาหาร เช่น แป้ง น้ำมัน ช่องว่างเหนืออาหารในภาชนะบรรจุ ค่าความเป็นกรด-ด่างในอาหาร (pH) หรือค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (a_w) อุณหภูมิเริ่มต้นของผลิตภัณฑ์ก่อนการฆ่าเชื้อ (Initial Temperature; IT) อุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ ซึ่งเครื่องมือที่ใช้ควบคุมและตรวจสอบต้องมีความเที่ยงตรงและแม่นยำ พร้อมบันทึกผล

๒.๒ มีการตรวจสอบความสมบูรณ์ของรอยผนึก ตำหนิของภาชนะบรรจุตามหลักวิชาการ ดังนี้

๒.๒.๑ การตรวจพินิจด้วยสายตา (Visual test) อย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยทุก ๓๐ นาที ระหว่างการผลิต หรือตามความเหมาะสมของกำลังการผลิต และบันทึกผล

๒.๒.๒ การทดสอบความสมบูรณ์หรือความแข็งแรงของรอยผนึกตามวิธีที่เหมาะสม (แล้วแต่กรณี) เป็นระยะ ๆ อย่างน้อยทุก ๔ ชั่วโมง หรือตามความเหมาะสมของกำลังการผลิตและบันทึกผล

ในกรณีที่พบความผิดปกติของการปิดผนึกหรือเมื่อมีการปรับแก้ไขหรือมีการติดขัดของเครื่องปิดผนึก จะต้องมีการบันทึกความผิดปกติและการแก้ไข รวมทั้งให้แยกผลิตภัณฑ์ที่พบว่าเกิดปัญหาออกเพื่อตรวจสอบซ้ำหรือดำเนินการอย่างเหมาะสมต่อไป

๒.๓ มีมาตรการดำเนินการกับผลิตภัณฑ์ในสภาวะที่เกิดการเบี่ยงเบนของกระบวนการผลิต (Process deviation) ไปจากกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด พร้อมบันทึกผล

๒.๔ มีการทวนสอบบันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต การฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ และการควบคุมปัจจัยวิกฤติ ให้เป็นไปตามกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด ภายใน ๒๔ ชั่วโมงและบันทึกผล โดยผู้ควบคุมการผลิต

๒.๕ มีการแต่งตั้งบุคลากรเป็นลายลักษณ์อักษร เพื่อทำหน้าที่เป็นผู้ควบคุมการผลิตอาหาร (Food process control supervisor) ประจำ ณ สถานที่ผลิต ทำหน้าที่ดูแล ควบคุมการผลิตทุกรุ่นให้เป็นไปตามกฎหมาย รวมทั้งทวนสอบบันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต และต้องมีความรู้ในการควบคุมการผลิต โดยมีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ หรือชนิดปรับกรด จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือหน่วยฝึกอบรมที่ได้ขึ้นบัญชีไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๓. กรรมวิธีการทำลายสปอร์ของคลอสตริเดียม โบทูลินั่ม

๓.๑ กรรมวิธีการผลิตโดยใช้เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดัน (Retorted method) ต้องมีการควบคุมกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนด้วยเครื่องฆ่าเชื้อที่เหมาะสม มีอุปกรณ์ที่จำเป็นถูกต้องครบถ้วน อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ ตามประเภทของเครื่องฆ่าเชื้อ หรือตรงตามเงื่อนไขที่ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ได้ระบุไว้ในรายงานผลการศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ได้ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนอย่างสมบูรณ์ โดยมีอุปกรณ์ดังต่อไปนี้

๓.๑.๑ การฆ่าเชื้ออาหารพร้อมภาชนะบรรจุ โดยใช้เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดัน (Retorts) ต้องมีอุปกรณ์ครบถ้วน ถูกต้อง ใช้งานได้ อย่างน้อยมีการดำเนินการดังนี้

(๑) เครื่องมือวัดอุณหภูมิสำหรับวัดอุณหภูมิอ้างอิง เช่น เทอร์โมมิเตอร์ชนิดปรอทในแท่งแก้ว เทอร์โมมิเตอร์แบบดิจิตอลที่มีอุปกรณ์ส่งสัญญาณเป็นแบบ RTD หรือ RTD PT๑๐๐ หรือ Thermocouple หรืออุปกรณ์อื่นที่สามารถสอบเทียบมีความเที่ยงตรงแม่นยำได้ทัดเทียมกัน โดยติดตั้งกระเปาะของเทอร์โมมิเตอร์ติดกับผนังของเครื่องฆ่าเชื้อโดยตรง ในกรณีที่ติดตั้งกระเปาะไว้ที่ช่องภายนอกซึ่งต่อกับเครื่องฆ่าเชื้อ ช่องดังกล่าวต้องมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางอย่างน้อย ๓/๔ นิ้ว และมีช่องระบายไอน้ำขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางอย่างน้อย ๑/๑๖ นิ้ว ตั้งอยู่ในตำแหน่งที่สามารถให้ไอน้ำผ่านไปได้ตลอดความยาวของกระเปาะของเทอร์โมมิเตอร์อย่างต่อเนื่องตลอดเวลาการฆ่าเชื้อ มีจอแสดงผล (display) ติดตั้งไว้ในตำแหน่งที่อ่านค่าได้ง่าย อ่านอุณหภูมิได้ละเอียดถึง ๐.๕ องศาเซลเซียส หรือ ๑ องศาฟาเรนไฮต์ และมีสเกลไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียสต่อเซนติเมตร มีการสอบเทียบครอบคลุมช่วงที่ใช้งานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

(๒) เครื่องบันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติ มีกราฟบันทึกอุณหภูมิมีขีดแบ่งช่องตลอดช่วงการใช้งานที่สอดคล้องกับอุณหภูมิและเวลาที่กำหนดในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนดอย่างน้อยไม่เกิน ๑ องศาเซลเซียส หรือ ๒ องศาฟาเรนไฮต์ กระดาษกราฟที่ใช้ควรมีขนาดเหมาะสมสำหรับเครื่องบันทึก กรณีที่ใช้กระดาษเปล่า เครื่องบันทึกต้องสามารถสร้างกริด (grid) และพล็อต (plot) กราฟเวลา-อุณหภูมิได้ ทั้งนี้ ความถี่ในการบันทึกอุณหภูมิอย่างน้อยทุก ๑ นาที อาจบันทึกอยู่ในรูปข้อมูลดิจิตอลได้ บันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติที่วัดได้โดยต้องไม่มีการปลอมแปลงหรือดัดแปลงข้อมูล เครื่องบันทึกต้องปรับแต่งค่าอุณหภูมิให้ใกล้เคียงและไม่สูงกว่าเครื่องวัดอุณหภูมิอ้างอิงก่อนเริ่มการผลิต ทั้งนี้ ต้องมีระบบป้องกันการปรับการตั้งค่าของเครื่องบันทึกโดยไม่ได้รับอนุญาต เครื่องบันทึกมีความเที่ยงตรงแม่นยำ มีผลการสอบเทียบครอบคลุมช่วงที่ใช้งานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

(๓) อุปกรณ์หมุนเวียนตัวกลางให้ความร้อน อุปกรณ์ที่จำเป็นขึ้นอยู่กับประเภทตัวกลางให้ความร้อนที่ใช้ ดังนี้

(๓.๑) **ใช้ไอน้ำ** ต้องมีช่องระบายไอน้ำ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางอย่างน้อย ๓ มิลลิเมตร (๑/๘ นิ้ว) จำนวน ๑ ช่อง เป็นอย่างน้อย ติดตั้งในตำแหน่งที่ผู้ควบคุมสามารถสังเกตได้โดยง่าย โดยอยู่ในตำแหน่งสูงสุดของเครื่องฆ่าเชื้อ และตรงข้ามกับท่อไอน้ำเข้า

(๓.๒) **ใช้ไอน้ำผสมอากาศ** ต้องติดตั้งพัดลม พร้อมระบบควบคุมสัดส่วนของไอน้ำและอากาศ รวมทั้งสัญญาณเตือนเมื่อพัดลมทำงานผิดปกติ

(๓.๓) **ใช้น้ำร้อนท่วม** ต้องมีอุปกรณ์หรือระบบหมุนเวียนน้ำร้อนที่เพียงพอต่อการฆ่าเชื้อตามที่กำหนดไว้ เช่น ใช้ปั๊ม หรือใช้อากาศอัด โดยติดตั้งในลักษณะที่ทำให้การกระจายอุณหภูมิภายในเครื่องฆ่าเชื้อทั่วถึงและสม่ำเสมอ มีการติดตั้งสัญญาณเตือนเมื่อปั๊มหรือระบบหมุนเวียนทำงานผิดปกติ มีอุปกรณ์แสดงระดับน้ำ เพื่อตรวจสอบว่าตลอดการฆ่าเชื้อ น้ำร้อนอยู่ในระดับที่ท่วมภาชนะบรรจุชั้นบนสุดไม่น้อยกว่า ๑๕ เซนติเมตร

หรือ ๖ นิ้ว ทั้งนี้ในกรณีที่มีการปรับเปลี่ยนวิธีการหมุนเวียนน้ำร้อน ต้องทำการศึกษาการกระจายความร้อนที่แสดงให้เห็นว่า มีการกระจายอุณหภูมิภายในเครื่องฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ

(๓.๔) **ใช้น้ำร้อนพ่น** ต้องมีการติดตั้งปั๊มหมุนเวียนน้ำร้อน เพื่อควบคุมอัตราการไหล มีการติดตั้งอุปกรณ์วัดอัตราการไหล (Flow meter) ของน้ำร้อนหมุนเวียนในตำแหน่งที่เหมาะสม มีความเที่ยงตรงแม่นยำ โดยมีผลการสอบเทียบครอบคลุมช่วงที่ใช้งานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน มีสัญญาณเตือนหรือระบบป้องกันกรณีอัตราการไหลของน้ำเปลี่ยนแปลงไปจากที่กำหนดหรือปั๊มทำงานผิดปกติ

(๔) การใช้เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดันที่ใช้ความดันส่วนเพิ่ม (Over-pressure retorts) ต้องมีมาตรวัดความดัน (Pressure gauge) ที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของหน้าปัดอย่างน้อย ๔ นิ้ว เพื่อให้อ่านได้ชัดเจน มีการแบ่งขีดอ่านได้ละเอียดถึง ๒ ปอนด์ต่อตารางนิ้ว มีความเที่ยงตรงแม่นยำ มีผลการสอบเทียบครอบคลุมช่วงที่ใช้งานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

(๕) การใช้เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดันที่ออกแบบให้หมุนหรือเคลื่อนที่ขณะฆ่าเชื้อ มีอุปกรณ์ควบคุมรอบการหมุนหรือความเร็วของการเคลื่อนที่ของผลิตภัณฑ์ ใน**กรณีที่ใช้เครื่องฆ่าเชื้อแบบต่อเนื่อง (Continuous retort)**ต้องมีอุปกรณ์ควบคุมอัตราเร็วสายพาน ซึ่งสัมพันธ์กับเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อ

๓.๒ กรรมวิธีการผลิตด้วยระบบการผลิตและการบรรจุแบบปลอดเชื้อ (Aseptic processing and aseptic packaging systems)

๓.๒.๑ มีแผนภูมิการผลิต (Process flow diagram) ที่แสดงถึงปัจจัยวิกฤตที่ต้องควบคุมตามกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด

๓.๒.๒ ระบบการผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic processing system) ต้องมีอุปกรณ์ครบถ้วน ถูกต้อง ใช้งานได้ อย่างน้อยมีการดำเนินการดังนี้

(๑) **เครื่องมือวัดอุณหภูมิสำหรับวัดอุณหภูมิอ้างอิง** เช่น เทอร์โมมิเตอร์ชนิดปรอทในแท่งแก้ว เทอร์โมมิเตอร์แบบดิจิตอลที่มีอุปกรณ์ส่งสัญญาณเป็นแบบ RTD หรือ RTD PT๑๐๐ หรือ Thermocouple หรืออุปกรณ์อื่นที่สามารถสอบเทียบมีความเที่ยงตรงแม่นยำได้ทัดเทียมกัน ติดตั้ง ณ ตำแหน่งสุดท้ายของท่อคงอุณหภูมิก่อนเข้าสู่กระบวนการลดอุณหภูมิ และตำแหน่งของการติดตั้งต้องไม่ทำให้การไหลของอาหารเปลี่ยนแปลงไปจนทำให้เกิดการฆ่าเชื้อที่ไม่สมบูรณ์ ไม่ทำให้เกิดจุดอับจนทำให้ไม่สามารถล้างทำความสะอาดได้ทั่วถึง มีจอแสดงผลติดตั้งไว้ในตำแหน่งที่อ่านค่าได้ง่าย อ่านอุณหภูมิได้ละเอียดถึง ๐.๕ องศาเซลเซียส หรือ ๑ องศาฟาเรนไฮต์ และมีสเกลไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียสต่อเซนติเมตร และมีความเที่ยงตรงแม่นยำ โดยมีผลการสอบเทียบครอบคลุมช่วงที่ใช้งานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง มีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

(๒) **อุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติ** ประกอบด้วยอุปกรณ์วัดและส่งสัญญาณ (Sensor) ติดตั้ง ณ ตำแหน่งสุดท้ายของท่อคงอุณหภูมิ ก่อนเข้าสู่กระบวนการลด

อุณหภูมิ ตำแหน่งของการติดตั้งต้องไม่ทำให้การไหลของอาหารเปลี่ยนแปลงไปจนทำให้เกิดการฆ่าเชื้อที่ไม่สมบูรณ์ และไม่ทำให้เกิดจุดอับจนทำให้ไม่สามารถล้างทำความสะอาดได้ทั่วถึง และมีอุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิซึ่งรับสัญญาณจากอุปกรณ์ส่งสัญญาณ และบันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติที่วัดได้โดยต้องไม่มีการปลอมแปลงหรือดัดแปลงข้อมูล เครื่องบันทึกต้องปรับแต่งค่าอุณหภูมิให้ใกล้เคียงและไม่สูงกว่าเครื่องวัดอุณหภูมิอ้างอิงก่อนเริ่มการผลิต ทั้งนี้ ต้องมีระบบป้องกันการปรับแต่งการตั้งค่าของเครื่องบันทึกโดยไม่ได้รับอนุญาต และมีความเที่ยงตรงแม่นยำ โดยมีผลการสอบเทียบครอบคลุมช่วงอุณหภูมิที่ใช้งานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีป้ายแสดงวันเดือนปีที่ทำการสอบเทียบครั้งสุดท้ายในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

(๓) **อุปกรณ์ควบคุมอัตราการไหล (Timing/Metering pump) และอุปกรณ์วัดอัตราการไหล (Flow meter)** โดยอุปกรณ์วัดอัตราการไหลต้องมีความเที่ยงตรงและแม่นยำ โดยมีผลการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน ทั้งนี้ในกรณีที่ไม่มีการติดตั้งอุปกรณ์วัดอัตราการไหล ต้องใช้ปั๊มชนิด Positive Displacement ที่ควบคุมอัตราการไหลในช่วงการฆ่าเชื้อ (Heating section) เช่น มีการใช้ Homogenizer ซึ่งมีเอกสารแสดงความสัมพันธ์ระหว่างความเร็วรอบที่ใช้กับอัตราการไหล

(๔) **อุปกรณ์สร้างความดันย้อนกลับ (Back pressure device)** เพื่อป้องกันการเดือดและเปลี่ยนสถานะกลายเป็นไอ (flashing) ของอาหารเหลวที่อุณหภูมิสูงกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส ซึ่งอาจทำให้การฆ่าเชื้อไม่สมบูรณ์

(๕) **อุปกรณ์ควบคุมความต่างของความดันระหว่างผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วกับที่ยังไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ** กรณีใช้เครื่องแลกเปลี่ยนความร้อนโดยอ้อม (Indirect heating) ที่มีการแลกเปลี่ยนความร้อนระหว่างผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วกับที่ยังไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ (Product-to-product regenerator) มีความเที่ยงตรงแม่นยำ โดยมีผลการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

(๖) **อุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลอัตโนมัติ (Flow diversion device, FDD) และระบบเตือน**เมื่อปัจจัยที่มีผลต่อการฆ่าเชื้อหรือสภาพปลอดเชื้อเบี่ยงเบนไปจากกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด ต้องมีมาตรการป้องกันการปรับแต่งโดยผู้ที่ไม่ได้รับอนุญาต อุปกรณ์วัดปัจจัยที่มีผลต่อการฆ่าเชื้อมีความเที่ยงตรงแม่นยำ โดยมีผลการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

๓.๒.๓ มีการฆ่าเชื้อเครื่องมือและอุปกรณ์การผลิต (Pre-sterilization) ที่ติดตั้งหลังฆ่าเชื้ออาหาร (Downstream equipment) ก่อนเริ่มการผลิต และรักษาสภาพปลอดเชื้อระหว่างการผลิต และบันทึกผล

๓.๒.๔ ในกรณีที่จำเป็นต้องเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เพื่อรอการบรรจุ ต้องจัดให้มี Aseptic surge tank มีการควบคุมสภาวะที่รักษาสภาพปลอดเชื้อ และบันทึกผล

๓.๒.๕ ระบบการบรรจุและปิดผนึกแบบปลอดเชื้อ (Aseptic packaging system)

(๑) มีการฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุให้อยู่ในสภาพปลอดเชื้อ โดยมีการควบคุมปัจจัยที่มีผลต่อประสิทธิภาพของการฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุ เป็นไปตามกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด และบันทึกผล

(๒) มีวิธีการควบคุมสภาพปลอดเชื้อ (Aseptic zones) ในระหว่างการบรรจุ และปัจจัยวิกฤต ให้เป็นไปตามกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด และบันทึกผล

๓.๒.๖ มีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์สุดท้ายอย่างเหมาะสม เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายและปนเปื้อนจนเกิดการเสื่อมเสียได้

๔. กรรมวิธีการยับยั้งการงอกของสปอร์คลอสตริเดียม โบทูลินั่ม

๔.๑ วิธีการยับยั้งการงอกของสปอร์คลอสตริเดียม โบทูลินั่ม

๔.๑.๑ วิธีการปรับกรด (Acidification) ต้องมีเอกสารขั้นตอนวิธีการปรับกรด พร้อมทั้งระบุปัจจัยวิกฤตที่เกี่ยวกับการปรับกรด การสุ่มตัวอย่าง การตรวจสอบ และบันทึกผลการตรวจสอบค่าความเป็นกรด-ด่าง ตามความถี่ที่เหมาะสม เพื่อควบคุมให้ผลิตภัณฑ์มีค่าความเป็นกรด-ด่างสมดุลที่ไม่เกิน ๔.๖ ภายในระยะเวลาที่กำหนด

๔.๑.๒ วิธีการควบคุมค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ของอาหาร (Water activity control method) มีเอกสารขั้นตอนวิธีการควบคุมค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ของอาหาร พร้อมทั้งระบุปัจจัยวิกฤตที่เกี่ยวข้อง การสุ่มตัวอย่าง การตรวจสอบ และบันทึกผลการตรวจสอบค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ของอาหาร ตามความถี่ที่เหมาะสม เพื่อควบคุมให้ผลิตภัณฑ์มีค่าไม่เกิน ๐.๙๒ หรือควบคุมค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ของอาหารให้น้อยกว่าค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ของอาหารต่ำสุด (Minimum a_w) ที่คลอสตริเดียม โบทูลินั่ม จะเจริญได้ในอาหารนั้น ๆ

๔.๒ การฆ่าเชื้อด้วยความร้อน มีการควบคุมการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนด้วยเครื่องฆ่าเชื้อที่เหมาะสม มีอุปกรณ์ที่จำเป็นถูกต้องครบถ้วน อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ ตามประเภทของเครื่องฆ่าเชื้อ เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ได้ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนอย่างสมบูรณ์ โดยมีอุปกรณ์ดังต่อไปนี้

๔.๒.๑ กรณีฆ่าเชื้ออาหาร หรือฆ่าเชื้ออาหารพร้อมภาชนะบรรจุ ด้วยเครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดันบรรยากาศ โดยต้องมีอุปกรณ์ที่ครบถ้วน ถูกต้อง ใช้งานได้ อย่างน้อยมีการดำเนินการดังนี้

(๑) **เครื่องมือวัดอุณหภูมิ** เช่น เทอร์โมมิเตอร์ชนิดก้านโลหะ หรือเครื่องมืออุปกรณ์อื่นที่มีความทัดเทียม ทั้งนี้ไม่จำเป็นต้องติดตั้งไว้ที่เครื่องฆ่าเชื้อโดยตรง แต่ไม่ควรใช้ชนิดแท่งแก้วเนื่องจากมีโอกาสแตกและปนเปื้อนเข้าสู่กระบวนการผลิต ต้องอ่านอุณหภูมิได้ละเอียดถึง ๐.๕ องศาเซลเซียส (หรือ ๑ องศาฟาเรนไฮต์) และมีสเกลไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียสต่อเซนติเมตร มีความเที่ยงตรงแม่นยำ โดยสอบเทียบครอบคลุมช่วงอุณหภูมิที่ใช้งานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

(๒) **อุปกรณ์ควบคุมอัตราเร็วสายพาน** กรณีที่ใช้เครื่องฆ่าเชื้อแบบต่อเนื่อง ซึ่งสัมพันธ์กับเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อ

(๓) **อุปกรณ์กวน** สำหรับการฆ่าเชื้ออาหารเหลวเพื่อให้สามารถกระจายความร้อนในเครื่องฆ่าเชื้อได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ

๔.๒.๒ กรณีฆ่าเชื้ออาหารเหลว โดยใช้เครื่องฆ่าเชื้อแบบต่อเนื่อง (Continuous pasteurizers) ต้องมีอุปกรณ์ที่ครบถ้วน ถูกต้อง ใช้งานได้ อย่างน้อยมีการดำเนินการดังนี้

(๑) **เครื่องมือวัดและบันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติ** ติดตั้ง ณ ตำแหน่งสุดท้ายของท่อคงอุณหภูมิ ก่อนเข้าสู่กระบวนการลดอุณหภูมิ และตำแหน่งของการติดตั้งต้องไม่ทำให้การไหลของอาหารเปลี่ยนแปลงไปจนทำให้เกิดการฆ่าเชื้อที่ไม่สมบูรณ์ ไม่ทำให้เกิดจุดอับ รวมถึงอุณหภูมิที่บันทึกจากเครื่องบันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติต้องใกล้เคียงและไม่สูงกว่าเทอร์โมมิเตอร์ที่ใช้แสดงอุณหภูมิ โดยต้องมีมาตรการป้องกันการปรับแต่งโดยผู้ที่ไม่ได้รับอนุญาต มีความเที่ยงตรงแม่นยำ โดยมีผลการสอบเทียบครอบคลุมช่วงที่ใช้งานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

(๒) **อุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลอัตโนมัติ และระบบเตือน**เมื่อปัจจัยที่มีผลต่อการฆ่าเชื้อเบี่ยงเบนไปจากกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด มีมาตรการป้องกันการปรับแต่งการตั้งค่าโดยผู้ที่ไม่ได้รับอนุญาต อุปกรณ์วัดมีความเที่ยงตรงแม่นยำ โดยมีผลการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีป้ายแสดงวันที่ทำการสอบเทียบครั้งล่าสุดหรือวันครบกำหนดสอบเทียบครั้งถัดไปในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน

(๓) **อุปกรณ์ควบคุมอัตราการไหล** ต้องมีมาตรการควบคุมการปรับเปลี่ยนอัตราการไหลเพื่อไม่ให้เกิดการเบี่ยงเบนไปจากที่กำหนดในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด

๔.๓ การบรรจุภายหลังการฆ่าเชื้ออาหาร

๔.๓.๑ มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิวสัมผัสอาหารในขั้นตอนหลังการฆ่าเชื้ออาหารเช่น ถังพักรอบรรจุ เครื่องบรรจุ หัวบรรจุ ระบบท่อลำเลียง อย่างเหมาะสมในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ และบันทึกผล

๔.๓.๒ วิธีการฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุต้องเหมาะสมและทั่วถึง เช่น สารเคมี รังสี หรือการใช้ความร้อน เช่น น้ำร้อน ไอน้ำ การใช้ความร้อนของอาหารฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุ หรือวิธีการอื่น ๆ ที่เทียบเท่า

๔.๓.๓ วิธีการบรรจุไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม เช่น มีแท่นบรรจุสูงจากพื้น บรรจุจากหัวบรรจุโดยตรงและปิดผนึกทันที วิธีการปิดผนึกและขนย้ายต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

๔.๓.๔ มีการป้องกันการปนเปื้อนจากผู้บรรจุ โดยต้องแต่งกายสะอาด สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก และล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน มือไม่สัมผัสปากหรือภายในภาชนะบรรจุ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง น้ำมันและไขมัน

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำมันและไขมัน เพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากลและการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตในปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖(๓)(๔)(๕)(๖)(๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓) พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๓) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓) พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ลงวันที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔

(๔) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๔) พ.ศ. ๒๕๔๒ เรื่อง น้ำมันปาล์ม (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๔๒

(๕) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๔) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

(๖) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๕๗) พ.ศ. ๒๕๒๔ เรื่อง น้ำมันมะพร้าว ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔

(๗) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๕) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่ ๕๗) พ.ศ. ๒๕๒๔ เรื่อง น้ำมันมะพร้าว ลงวันที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

(๘) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่องน้ำมันและไขมัน ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๒ ให้น้ำมันและไขมันเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ น้ำมันและไขมัน (Edible fats and oils) หมายความว่า กลีเซอไรด์ของกรดไขมันชนิดต่างๆ ที่ได้จากพืช สัตว์ หรือสิ่งมีชีวิตที่มีแหล่งกำเนิดจากทะเล (marine origin) เพื่อใช้บริโภคเป็นอาหาร ทั้งนี้ไม่รวมถึง น้ำมันปลา

ข้อ ๔ น้ำมันและไขมัน แบ่งออกได้ดังนี้

(๑) น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืช หมายความว่า น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืช ตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

(๒) น้ำมันและไขมันที่ได้จากสัตว์ หมายความว่า น้ำมันและไขมันที่ได้จากสัตว์ ตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

(๓) น้ำมันและไขมันที่ได้จากสิ่งมีชีวิตที่มีแหล่งกำเนิดจากทะเล (marine origin) หมายความว่า น้ำมันและไขมันที่ได้จากสิ่งมีชีวิตที่มีแหล่งกำเนิดจากทะเล ตามบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้

(๔) น้ำมันและไขมันอื่น ที่นอกเหนือจากบัญชีหมายเลข ๑ บัญชีหมายเลข ๒ และบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้ ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาต

(๕) น้ำมันและไขมันผสม หมายความว่า น้ำมันและไขมันตาม (๑) (๒) (๓) (๔) หรือน้ำมันและไขมันที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนั้นๆ เป็นการเฉพาะทั้งที่ได้มาโดยวิธีธรรมชาติ หรือวิธีผ่านกรรมวิธี นำมาผสมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป โดยวิธีทางกายภาพหรือผ่านกระบวนการอินเตอร์เอสเทอริฟิเคชัน (interesterification) หรือที่ผสมโดยใช้กระบวนการอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาต

ขอ ๕ วิธีการผลิตน้ำมันและไขมันตามข้อ ๔(๑) (๒) (๓) และ (๔) ให้ทำได้ดังนี้

(๑) วิธีธรรมชาติ ทำโดยการบีบอัดอาจบีบร้อนหรือบีบเย็น การสกัดเย็น การใช้ความร้อน การกลั่นและแยกลำดับส่วนโดยวิธีทางกายภาพ หรือวิธีธรรมชาติอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาต แล้วอาจนำมาทำให้บริสุทธิ์ โดยการล้างด้วยน้ำ การตั้งให้ตกตะกอน การกรอง หรือการหมุนเหวี่ยง

(๒) วิธีผ่านกรรมวิธี ทำโดยนำน้ำมันและไขมันที่ได้จากวิธีธรรมชาติ หรือน้ำมันและไขมันที่ได้จากการสกัดด้วยตัวทำละลายมาผ่านกรรมวิธีการกำจัดกรดไขมันอิสระ อาจฟอกสี หรือกำจัดกลิ่นด้วยก็ได้ ทั้งนี้ ให้รวมถึงการนำมาผ่านการแยกลำดับส่วน (fractionation) หรือกระบวนการเติมเต็มไฮโดรเจน (ฟูลไฮโดรจิเนชัน หรือ full hydrogenation) หรือกระบวนการอินเตอร์เอสเทอริฟิเคชัน (interesterification) หรือกระบวนการเกิดเอสเตอร์ใหม่ (รีเอสเตอร์ริฟิเคชัน หรือ re-esterification) โดยอาจมีการใช้สารเคมี เอนไซม์ หรือความร้อน ช่วยเร่งปฏิกิริยา แล้วแต่กรณี ด้วย

(๓) วิธีอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาต

ข้อ ๖ น้ำมันและไขมันตามข้อ ๔(๑) (๒) และ (๓) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังนี้

(๑) สี เป็นไปตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันและไขมันนั้นๆ

(๒) กลิ่นและรส ตามคุณลักษณะเฉพาะของน้ำมันและไขมันนั้นๆ โดยไม่มีสิ่งแปลกปลอม และไม่มีกลิ่นหืน

(๓) คุณลักษณะทางเคมีและกายภาพ ตามบัญชีหมายเลข ๔ ท้ายประกาศนี้

(๔) องค์ประกอบของกรดไขมันตามชนิดของน้ำมันและไขมัน ตามบัญชีหมายเลข ๕ ท้ายประกาศนี้

(๕) ค่าของกรด (acid value) แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๕.๑) น้ำมันและไขมันจากพืชที่ผ่านวิธีธรรมชาติ ไม่เกิน ๔.๐ มิลลิกรัมโพแทสเซียม-ไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม ยกเว้น

(ก) น้ำมันมะกอกธรรมชาติเกรดพิเศษ (extra virgin olive oil) ไม่เกิน ๑.๖ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม

(ข) น้ำมันมะกอกธรรมชาติ (ordinary virgin olive oil) ไม่เกิน ๖.๖ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม

(ค) น้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์มที่ผ่านวิธีธรรมชาติ (virgin palm oil) ไม่เกิน ๑๐.๐ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม

(๕.๒) น้ำมันและไขมันจากพืชที่ผ่านวิธีกรรมวิธี ไม่เกิน ๐.๖ มิลลิกรัมโพแทสเซียม-ไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม ยกเว้น น้ำมันมะกอก (olive oil) และน้ำมันกากมะกอก (olive-pomace oil) ไม่เกิน ๒.๐ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม

(๕.๓) น้ำมันหมู (lard) ไม่เกิน ๑.๓ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม

(๕.๔) ไขมันหมูเจียว (rendered pork fat) ไขมันสกัดที่บริโภคได้ (edible tallow) และไขมันไก่เจียว (rendered chicken fat) ไม่เกิน ๒.๕ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม

(๕.๕) ไขมันวัวที่มีคุณภาพดี (premiere jus หรือ oleo stock) ไม่เกิน ๒.๐ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม

(๕.๖) น้ำมันจากสาหร่าย ไม่เกิน ๓.๐ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม

ค่าของกรด (acid value) ตาม (๕) สามารถแสดงผลเป็นร้อยละของกรดไขมันอิสระ (% free fatty acid) ขึ้นอยู่กับวิธีวิเคราะห์แล้วแต่กรณี ซึ่งร้อยละของกรดไขมันอิสระเมื่อคำนวณกลับ ต้องไม่เกินค่าของกรดที่กำหนดตามวรรคหนึ่ง

(๖) ค่าเพอรออกไซด (peroxide value) แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๖.๑) น้ำมันและไขมันจากพืชที่ผ่านวิธีธรรมชาติ ไม่เกิน ๑๕ มิลลิสมมูลย์ ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม ยกเว้น น้ำมันมะกอกที่ผ่านวิธีธรรมชาติ ไม่เกิน ๒๐ มิลลิสมมูลย์ ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๖.๒) น้ำมันและไขมันจากพืชที่ผ่านวิธีกรรมวิธีไม่เกิน ๑๐ มิลลิสมมูลย์ ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม ยกเว้น น้ำมันมะกอกผ่านกรรมวิธี (refined olive oil) และน้ำมันกากมะกอกผ่านกรรมวิธี (refined olive-pomace oil) ไม่เกิน ๕ มิลลิสมมูลย์ ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๖.๓) น้ำมันมะกอก (olive oil) และน้ำมันกากมะกอก (olive-pomace oil) ไม่เกิน ๑๕ มิลลิสมมูลย์ ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๖.๔) น้ำมันและไขมันจากสัตว์ ไม่เกิน ๑๐ มิลลิสมมูลย ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๖.๕) น้ำมันจากสาหร่าย ไม่เกิน ๕ มิลลิสมมูลย ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๗) น้ำและสิ่งที่ระเหยได (water and volatile matter) ที่อุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียส แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๗.๑) น้ำมันและไขมันจากพืช ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก

(๗.๒) น้ำมันและไขมันจากสัตว์ ไม่เกินร้อยละ ๐.๓ ของน้ำหนัก

(๗.๓) น้ำมันมะกอก (olive oils) และน้ำมันกากมะกอก (olive-pomace oils) ที่ผ่านกรรมวิธี ไม่เกินร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก

(๗.๔) น้ำมันจากสาหร่าย ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก

(๘) ปริมาณสบู่ (soap content) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๕ ของน้ำหนัก ยกเว้นน้ำมันหมู (lard) และไขมันวัวที่มีคุณภาพดี (premiere jus หรือ oleo stock) ต้องไม่พบ

(๙) สิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (insoluble impurities) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก ยกเว้นน้ำมันมะกอกที่ผ่านวิธีธรรมชาติ (virgin olive oils) ไม่เกินร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก

(๑๐) ตรวจพบสารอื่นที่อาจปนเปื้อนมาไดไมเกินที่กำหนดแล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑๐.๑) ไม่พบน้ำมันแร่ (mineral oil)

(๑๐.๒) เหล็ก

(ก) น้ำมันและไขมันพืชผ่านวิธีธรรมชาติ ไม่เกิน ๕.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(ข) น้ำมันและไขมันพืชที่ผ่านวิธีกรรมวิธี ไม่เกิน ๑.๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(ค) น้ำมันมะกอกทั้งที่ผ่านวิธีธรรมชาติและผ่านวิธีกรรมวิธี ไม่เกิน ๓.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(ง) น้ำมันปาล์มโอลีอินจากเมล็ดปาล์ม (palm kernel olein) ไม่เกิน ๕.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(จ) น้ำมันปาล์มสเตียรินจากเมล็ดปาล์ม (palm kernel stearin) ไม่เกิน ๗.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(ฉ) น้ำมันและไขมันสัตว์ ไม่เกิน ๑.๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(ช) น้ำมันจากสาหร่ายที่ผ่านวิธีธรรมชาติ ไม่เกิน ๕.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(ซ) น้ำมันจากสาหร่ายที่ผ่านวิธีกรรมวิธี ไม่เกิน ๒.๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๑๐.๓) ทองแดง

(ก) น้ำมันและไขมันพืชที่ผ่านวิธีธรรมชาติ ไม่เกิน ๐.๔ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(ข) น้ำมันและไขมันพืชที่ผ่านวิธีกรรมวิธี ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(ค) น้ำมันมะกอกทั้งที่ผ่านวิธีธรรมชาติและผ่านวิธีกรรมวิธี ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(ง) น้ำมันและไขมันสัตว์ ไม่เกิน ๐.๔ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(จ) น้ำมันจากสาหร่ายที่ผ่านวิธีธรรมชาติ ไม่เกิน ๐.๔ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(ฉ) น้ำมันจากสาหร่ายที่ผ่านวิธีกรรมวิธี ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

ข้อ ๗ น้ำมันและไขมันตามข้อ ๔(๔) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๖ (๑) (๒) (๗) (๘) (๙) และ (๑๐) โดยพิจารณาตามแหล่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตน้ำมัน และวิธีการผลิตน้ำมันและไขมันนั้นๆ และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาต แล้วแต่กรณี

ข้อ ๘ น้ำมันและไขมันผสม ตามข้อ ๔(๕) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานของน้ำมันและไขมันก่อนที่จะนำมาผสมตามข้อ ๖ และข้อ ๗ ตามแต่กรณี และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาต แล้วแต่กรณี

ข้อ ๙ น้ำมันและไขมันที่ทำให้แห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน หรือมีลักษณะตามรูปลักษณะนั้น

(๒) มีความชื้น ไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๓) น้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นวัตถุดิบ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๖ ข้อ ๗ หรือข้อ ๘ แล้วแต่กรณี

(๔) มีส่วนประกอบอื่น หรือคุณภาพหรือมาตรฐานอื่น ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาต

ข้อ ๑๐ น้ำมันและไขมันตามข้อ ๔(๑) (๒) (๓) (๔) และ (๕) ต้องตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

ข้อ ๑๑ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๑๒ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหาร ด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ข้อ ๑๓ ผู้ผลิตหรือนำเขาน้ำมันและไขมันเพื่อจำหน่าย ตอง

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร

(๒) ไม่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ น้ำมันและไขมันที่ใช้ซ้ำ หรือใช้ทอดหรือประกอบอาหารมาแล้วในกระบวนการผลิต

ข้อ ๑๔ ภาชนะบรรจุน้ำมันและไขมันให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๕ การแสดงฉลากของน้ำมันและไขมัน ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และต้องแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้เพิ่มเติม แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) แสดงวิธีการผลิต โดยแสดงต่อจากชื่ออาหาร สำหรับน้ำมันและไขมันตามข้อ ๔(๑) (๒) (๓) และ (๔)

(๒) แสดงชนิดน้ำมันหรือไขมัน ที่เป็นส่วนประกอบ และสัดส่วนที่ผสม ตามลำดับของปริมาณจากมากไปน้อย พร้อมให้แสดงวิธีการผลิตของน้ำมันหรือไขมันที่นำมาผสม โดยแสดงต่อจากชื่ออาหารสำหรับน้ำมันและไขมันผสมตามข้อ ๔ (๕)

ข้อ ๑๖ ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำมันและไขมันที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้จำหน่ายต่อไปได้ ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำมันและไขมันตามวรรคหนึ่ง ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ขอ ๑๗ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๔

อนุทิน ชาญวีรกูล
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๘ ตอนพิเศษ ๓๑ ง ลงวันที่ ๙ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔)

บัญชีหมายเลข ๑

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง น้ำมันและไขมัน

รายชื่อชนิดของน้ำมันและไขมันจากพืช

๑. น้ำมันถั่วลิสง (arachis oil, peanut oil, groundnut oil) ได้จากเมล็ดของถั่วลิสง ชื่อวิทยาศาสตร์ *Arachis hypogaea* L.

๒. น้ำมันบาบาส์ซู (babassu oil) ได้จากเนื้อของบาบาส์ซู ชื่อวิทยาศาสตร์ *Orbignya spp*.

๓. น้ำมันมะพร้าว (coconut oil) ได้จากเนื้อของมะพร้าว ชื่อวิทยาศาสตร์ *Cocos nucifera* L.

๔. น้ำมันเมล็ดฝ้าย (cottonseed oil) ได้จากเมล็ดของฝ้าย ชื่อวิทยาศาสตร์ *Gossypium spp.*

๕. น้ำมันเมล็ดองุ่น (grapeseed oil) ได้จากเมล็ดขององุ่น ชื่อวิทยาศาสตร์ *Vitis vinifera* L.

๖. น้ำมันข้าวโพด (maize oil, corn oil) ได้จากเอมบริโอของเมล็ดข้าวโพด ชื่อวิทยาศาสตร์ *Zea mays* L.

๗. น้ำมันเมล็ดมัสตาร์ด (mastardseed oil) ได้จากเมล็ดของมัสตาร์ดสีขาว ชื่อวิทยาศาสตร์ *Sinapis alba* L.หรือ *Brassica hirta Moench* และมัสตาร์ดสีเหลืองและสีน้ำตาล ชื่อวิทยาศาสตร์ *Brassica juncea* (L.) Czernajew and Cossen และมัสตาร์ดสีดำ ชื่อวิทยาศาสตร์ *Brassica nigra* (L.) Koch

๘. น้ำมันจากปาล์มได้จากผลของปาล์ม ชื่อวิทยาศาสตร์ *Elaeis guineensis* แบ่งชนิด ได้ดังนี้

(๑) น้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์ม (palm kernel oil) ได้จากเนื้อในของเมล็ดซึ่งอยู่ภายในผลปาล์ม

(๒) น้ำมันปาล์มโอลีอินจากเมล็ดปาล์ม (palm kernel olein) ได้จากส่วนของเหลวหลังจากผ่านกระบวนการแยกลำดับส่วนของน้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์ม

(๓) น้ำมันปาล์มสเตียรินจากเมล็ดปาล์ม (palm kernel stearin) ได้จากส่วนของแข็งหลังจากผ่านกระบวนการแยกลำดับส่วนของน้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์ม

(๔) น้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม (palm oil) ได้จากผนังผลชั้นกลางมีเนื้อ (fleshy mesocarp) ของผลปาล์ม

(๕) น้ำมันปาล์มโอลีอิน (palm olein) ได้จากส่วนของเหลวหลังจากผ่านกระบวนการแยกลำดับส่วนของน้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม

(๖) น้ำมันปาล์มสเตียริน (palm stearin) ได้จากส่วนของแข็งหลังจากผ่านกระบวนการแยกลำดับส่วนของน้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม

(๗) น้ำมันปาล์มซูเปอร์โอลีอิน (palm superolein) แบ่งชนิด ได้ดังนี้

(ก) น้ำมันปาล์มซูเปอร์โอลีอินที่ได้จากส่วนของเหลวหลังจากผ่านกระบวนการแยกลำดับส่วนของน้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม และผ่านกระบวนการตกผลึกที่ทำให้น้ำมันมีค่าไอโอดีน แบบวิจส์ (wijs) ไม่น้อยกว่า ๖๐

(ข) น้ำมันปาล์มซูเปอร์โอลีอินที่ได้จากผนังผลชั้นกลางมีเนื้อ (fleshy mesocarp) ของผลปาล์มสายพันธุ์ผสมระหว่าง *Elaeis oleifera* และ *Elaeis guineensis* (OxG)

๙. น้ำมันเรพซีด (rapeseed oil, turnip rape oil, colza oil, ravison oil, sarson oil หรือ toria oil) ได้จากเมล็ดของเรพซีด ชื่อวิทยาศาสตร์ *Brassica napus* L., *Brassica rapa* L., *Brassica juncea* L. และ *Brassica tournefortii* Gouan

๑๐. น้ำมันเรพซีดที่มีกรดอีรูซิกต่ำ (rapeseed oil – low erucic acid, low erucic acid turnip rape oil, low erucic acid colza oil หรือ canola oil) ได้จากเมล็ดของเรพที่มีกรดอีรูซิกต่ำ ชื่อวิทยาศาสตร์ *Brassica napus* L., *Brassica rapa* L. และ *Brassica juncea* L.

๑๑. น้ำมันจากข้าว ได้จากรำของข้าว ชื่อวิทยาศาสตร์ *Oryza sativa* L. แบ่งชนิด ได้ดังนี้

(๑) น้ำมันรำข้าว (rice bran oil หรือ rice oil) ได้จากรำของข้าว

(๒) น้ำมันรำข้าวสเตียริน (Rice bran stearin) ได้จากส่วนของแข็งหลังจากผ่านกระบวนการแยกลำดับส่วนของน้ำมันรำข้าว

๑๒. น้ำมันเมล็ดคำฝอย (safflowerseed oil, safflower oil, carthamus oil หรือ kurdee oil) ได้จากเมล็ดของดอกคำฝอย ชื่อวิทยาศาสตร์ *Carthamus tinctorious* L.

๑๓. น้ำมันเมล็ดคำฝอยที่มีกรดโอลีอิกสูง (safflower oil-high oleic acid, high oleic acid safflower oil, high oleic acid carthamus oil หรือ high oleic acid kurdee oil) ได้จากเมล็ดของดอกคำฝอยที่มีปริมาณกรดโอลีอิกสูง ชื่อวิทยาศาสตร์ *Carthamus tinctorious* L.

๑๔. น้ำมันงา (sesameseed oil, sesame oil, gingelly oil, benne oil, ben oil, till oil หรือ tillie oil) ได้จากเมล็ดของงา ชื่อวิทยาศาสตร์ *Sesamum indicum* L.

๑๕. น้ำมันถั่วเหลือง (soya bean oil หรือ soybean oil) ได้จากเมล็ดของถั่วเหลือง ชื่อวิทยาศาสตร์ *Glycine max* (L.) Merr.

๑๖ น้ำมันจากทานตะวัน ได้จากเมล็ดของดอกทานตะวัน ชื่อวิทยาศาสตร์ *Helianthus annuus* L. แบ่งชนิดได้ ดังนี้

(๑) น้ำมันทานตะวัน (sunflowerseed oil หรือ sunflower oil) ได้จากเมล็ดของดอกทานตะวัน

(๒) น้ำมันทานตะวันที่มีกรดโอลีอิกสูง (sunflowerseed oil- high oleic acid หรือ high oleic acid sunflower oil) ได้จากเมล็ดของดอกทานตะวันที่มีปริมาณกรดโอลีอิกสูง

(๓) น้ำมันทานตะวันที่มีกรดโอลีอิกปานกลาง (sunflowerseed oil- mid oleic acid หรือ mid-oleic acid sunflower oil) ได้จากเมล็ดของดอกทานตะวันที่มีปริมาณกรดโอลีอิกปานกลาง

๑๗. น้ำมันมะกอก (olive oils) ได้จากผลของมะกอก ชื่อวิทยาศาสตร์ *Olea europaea* L. แบ่งชนิดได้ ดังนี้

(๑) น้ำมันมะกอกธรรมชาติเกรดพิเศษ (extra virgin olive oil) ได้จากผลของมะกอก ผ่านกระบวนการผลิตด้วยวิธีธรรมชาติ มีค่าของกรดไขมันอิสระ (free acidity) คำนวณเป็นกรดไขมันโอลีอิก (oleic acid) ไม่เกิน ๐.๘ กรัมต่อ ๑๐๐ กรัมของน้ำมัน และมีคุณลักษณะอื่นๆ ตามที่กำหนดไว้

(๒) น้ำมันมะกอกธรรมชาติเกรดหนึ่ง (virgin olive oil) ได้จากผลของมะกอก ผ่านกระบวนการผลิตด้วยวิธีธรรมชาติ มีค่าของกรดไขมันอิสระ (free acidity) คำนวณเป็นกรดไขมันโอลีอิก (oleic acid) ไม่เกิน ๒.๐ กรัมต่อ ๑๐๐ กรัมของน้ำมัน และมีคุณลักษณะอื่นๆ ตามที่กำหนดไว้

(๓) น้ำมันมะกอกธรรมชาติ (ordinary virgin olive oil) ได้จากผลของมะกอก ผ่านกระบวนการผลิตด้วยวิธีธรรมชาติ มีค่าของกรดไขมันอิสระ (free acidity) คำนวณเป็นกรดไขมันโอลีอิก (oleic acid) ไม่เกิน ๓.๓ กรัมต่อ ๑๐๐ กรัมของน้ำมัน และมีคุณลักษณะอื่นๆ ตามที่กำหนดไว้

(๔) น้ำมันมะกอกผ่านกรรมวิธี (refined olive oil) ได้จากน้ำมันมะกอกธรรมชาติผ่านกระบวนการผลิตด้วยวิธีผ่านกรรมวิธี โดยไม่ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างขั้นต้นของกลีเซอไรด์น้ำมัน มีค่าของกรดไขมันอิสระ (free acidity) คำนวณเป็นกรดไขมันโอลีอิก (oleic acid) ไม่เกิน ๐.๓ กรัมต่อ ๑๐๐ กรัมของน้ำมัน และมีคุณลักษณะอื่นๆ ตามที่กำหนดไว้

(๕) น้ำมันมะกอก (olive oil) ได้จากน้ำมันมะกอกผ่านกรรมวิธี (refined olive oil) ผสมกับน้ำมันมะกอกผ่านวิธีธรรมชาติ (virgin olive oils) ซึ่งมีความเหมาะสมในการบริโภคเป็นอาหาร มีค่าของกรดอิสระ (free acidity) คำนวณเป็นกรดไขมันโอลีอิก (oleic acid) ไม่เกิน ๑.๐ กรัมต่อ ๑๐๐ กรัมของน้ำมัน และมีคุณลักษณะอื่นๆ ตามที่กำหนดไว้

๑๘. น้ำมันกากมะกอก (olive-pomace oils) ได้จากกากของมะกอก ผ่านกระบวนการสกัดด้วยตัวทำละลายหรือกระบวนการสกัดทางกายภาพ และผ่านกระบวนการเกิดเอสเตร์ใหม่ (รีเอสเตอร์ริฟิเคชัน หรือ re-esterification) แล้วอาจผสมน้ำมันอื่นด้วยก็ได้ แบ่งชนิดได้ ดังนี้

(๑) น้ำมันกากมะกอกผ่านกรรมวิธี (refined olive-pomace oil) ได้จากน้ำมันดิบจากกากมะกอก (crude olive-pemace oil) ผ่านกระบวนการผลิตด้วยวิธีผ่านกรรมวิธี โดยไม่ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างขั้นต้นของกลีเซอร์ไรด์ในน้ำมัน มีค่าของกรดไขมันอิสระ (free acidity) คำนวณเป็นกรดไขมันโอลีอิก (oleic acid) ไม่เกิน ๐.๓ กรัมต่อ ๑๐๐ กรัมของน้ำมัน และมีคุณลักษณะอื่นๆ ตามที่กำหนดไว้

(๒) น้ำมันกากมะกอก (olive-pomace oil) ได้จากน้ำมันกากมะกอกผ่านกรรมวิธี (refined olive-pomace oil) ผสมกับน้ำมันมะกอกผ่านวิธีธรรมชาติ (virgin olive oils) มีค่าของกรดไขมันอิสระ (free acidity) คำนวณเป็นกรดไขมันโอลีอิก (oleic acid) ไม่เกิน ๑.๐ กรัมต่อ ๑๐๐ กรัมของน้ำมัน และมีคุณลักษณะอื่นๆ ตามที่กำหนดไว้

๑๙. น้ำมันถั่วดาวอินคา (sachainchi oil) ได้จากเมล็ดของถั่วอินคาหรือถั่วดาวอินคา ชื่อวิทยาศาสตร์ *Plukenetia volubilis* L.

๒๐. น้ำมันอัลมอนด์ (almond oil) ได้จากเนื้อในของผลอัลมอนด์ (kernel of almond fruit) ชื่อวิทยาศาสตร์ *Amygdalus communis* L.

๒๑. น้ำมันเมล็ดแฟลกซ์ (flaxseed oil หรือ linseed oil) ได้จากเมล็ดของแฟลกซ์ ชื่อวิทยาศาสตร์ *Linum usitatissimum*

๒๒. น้ำมันเฮเซลนัต (hazelnut oil) ได้จากเนื้อในของผลเฮเซลนัต (kernel of hazelnut fruit) ชื่อวิทยาศาสตร์ *Corylus avellana* L.

๒๓. น้ำมันพิสทาชิโอ (pistachio oil) ได้จากเนื้อในของผลพิสทาชิโอ (kernel of pistachio fruit) ชื่อวิทยาศาสตร์ *Pistacia vera* L.

๒๔. น้ำมันวอลนัต (walnut oil) ได้จากเนื้อในของผลวอลนัต (kernel of walnut fruit) ชื่อวิทยาศาสตร์ *Juglans regia* L.

๒๕. น้ำมันเมล็ดงาขี้ม้อน (perilla seed oil หรือ perilla oil) ได้จากเมล็ดของงาขี้ม้อน ชื่อวิทยาศาสตร์ *Perilla frutescens* L.

๒๖. น้ำมันเอ็มซีที (MCT oil) ได้จากการแยกลำดับส่วนกรดไขมันและกลีเซอรอลของน้ำมันมะพร้าวตามข้อ ๓ หรือน้ำมันปาล์มตามข้อ ๘ หรือน้ำมันจากพืชตามบัญชีหมายเลข ๑ จากนั้นนำมาผ่านกระบวนการเชื่อมต่อกับกลีเซอรอล ด้วยวิธีต่างๆ เพื่อให้ได้ไทรกลีเซอไรด์ของกรดไขมันชนิดอิ่มตัวที่โครงสร้างมีกรดไขมันชนิด ๘-๑๐ คาร์บอน เป็นองค์ประกอบหลัก โดยมีปริมาณกรดลอริก (C๑๒:๐, lauric acid) ไม่เกินร้อยละ ๓ ของกรดไขมันทั้งหมดในน้ำมันและไขมัน และปริมาณกรดแคโพรอิก (C๖:๐, caproic acid) ไม่เกิน ร้อยละ ๒ ของกรดไขมันทั้งหมดในน้ำมันและไขมัน

บัญชีหมายเลข ๒

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง น้ำมันและไขมัน

รายชื่อชนิดของน้ำมันและไขมันจากสัตว์

๑. น้ำมันหมู (lard) แบ่งชนิดได้ ดังนี้

(๑) น้ำมันหมูเจียวบริสุทธิ์ (pure rendered lard) ได้จากเนื้อเยื่อไขมัน (fatty tissue) ของหมู ชื่อวิทยาศาสตร์ *Sus scrofa* ที่นำมาเจียว โดยเนื้อเยื่อไขมันที่ใช้ต้องมีความเหมาะสมในการบริโภคเป็นอาหาร และปราศจากส่วนของอวัยวะอื่น เช่น เลือด กระดูก หนัง หู หาง เป็นต้น

(๒) น้ำมันเจียวหมูเพื่อใช้ในการผลิต (lard subject to processing) ได้จากน้ำมันหมูที่อาจประกอบด้วยน้ำมันหมูผ่านกรรมวิธี (refined lard) น้ำมันหมูสเตียริน (lard stearin) และน้ำมันหมูผ่านกรรมวิธีไฮโดรจีเนชันแบบเต็มส่วน หรือที่นำไปผ่านกระบวนการดัดแปร (modification) หรือผ่านกรรมวิธีอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาต

๒. ไขมันหมูเจียว (rendered pork fat) แบ่งชนิดได้ ดังนี้

(๑) ไขมันหมูเจียว (rendered pork fat) ได้จากเนื้อเยื่อและกระดูกของหมู ชื่อวิทยาศาสตร์ *Sus scrofa* ที่นำมาเจียว โดยเนื้อเยื่อและกระดูกของหมูต้องมีความเหมาะสมในการบริโภคเป็นอาหาร และอาจมีไขมันจากส่วนของอวัยวะอื่นด้วย เช่น ไขมันจากกระดูก ไขมันจากหนัง ไขมันจากหู ไขมันจากหาง เป็นต้น

(๒) ไขมันหมูเจียวเพื่อใช้ในการผลิต (rendered pork fat subject to processing) ได้จากไขมันหมูเจียวที่อาจประกอบด้วยน้ำมันหมูผ่านกรรมวิธี (refined lard) ไขมันหมูเจียวผ่านกรรมวิธี (refined rendered pork fat) น้ำมันหมูผ่านกรรมวิธีไฮโดรจีเนชันแบบเต็มส่วน ไขมันหมูเจียวผ่านกรรมวิธีไฮโดรจีเนชันแบบเต็มส่วน น้ำมันหมูสเตียริน (lard stearin)และ ไขมันหมูเจียวสเตียริน (rendered pork fat stearin)

๓. ไขมันวัวที่มีคุณภาพดีหรือ พรีเมียร์ญูว์ (premiere jus หรือ oleo stock) ได้จากไขมันสด (killing fat) จากส่วนของหัวใจ มันร่างแห ไต และบริเวณเยื่อยึดลำไส้ จากโค กระบือ (bovine animals) ที่นำมาเจียวด้วยความร้อนต่ำ

๔. ไขมันสกัดที่บริโภคได้ (edible tallow) แบ่งชนิดได้ ดังนี้

(๑) ไขมันสกัดที่บริโภคได้ (dripping) ได้จากเนื้อเยื่อไขมัน (fat tissue) รวมถึงไขมันที่เลาะหรือตัดจากกล้ามเนื้อและกระดูก จากโค กระบือ (bovine animals) และ/หรือแกะ ชื่อวิทยาศาสตร์ *Ovis aries* นำมาเจียว โดยอวัยวะที่นำมาใช้ต้องมีความเหมาะสมในการบริโภคเป็นอาหาร

(๒) ไขมันสกัดที่บริโภคเพื่อใช้ในการผลิต (edible tallow subject to processing) ได้จากไขมันที่อาจประกอบด้วยไขมันสกัดที่บริโภคได้ผ่านกรรมวิธี (refined edible tallow)

๕. ไขมันไก่เจียว (rendered chicken fat) ได้จากเนื้อเยื่อและกระดูกของไก่ ชื่อวิทยาศาสตร์ *Gallus gallus domesticus* ที่นำมาเจียว โดยเนื้อเยื่อและกระดูกของไก่ ต้องมีความเหมาะสมในการบริโภคเป็นอาหาร และอาจมีไขมันจากส่วนของอวัยวะอื่นด้วย เช่น ไขมันจากกระดูก ไขมันจากหนัง ไขมันจากส่วนท้อง เป็นต้น

บัญชีหมายเลข ๓

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง น้ำมันและไขมัน

รายชื่อชนิดของน้ำมันและไขมันที่ได้จากสิ่งมีชีวิตที่มีแหล่งกำเนิดจากทะเล (marine origin)

๑. น้ำมันจากสาหร่าย ที่มีประวัติการบริโภคเป็นอาหารมนุษย์ หรือที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ชื่อวิทยาศาสตร์ *Schizochytrium* sp.

๒. น้ำมันจากสาหร่าย ที่มีประวัติการบริโภคเป็นอาหารมนุษย์ หรือที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ชื่อวิทยาศาสตร์ *Crypthecodinium cohnii*

บัญชีหมายเลข ๔

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง น้ำมันและไขมัน

คุณลักษณะทางเคมีและกายภาพของน้ำมันและไขมันบางชนิด

ประเภทน้ำมันและไขมัน	คุณลักษณะทางเคมีและกายภาพ			
	อุณหภูมิไทเทอร์ (titre) องศาเซลเซียส	ค่าแซพอนิฟิเคชัน (saponification value) มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม	ค่าไอโอดีน แบบวิจส์ (iodine Value) (wijs)	อันแซพอนิฟิเอเบิลแมตเตอร์ (unsaponifiable Matter) กรัมต่อกิโลกรัม
น้ำมันถั่วลิสง	-	๑๘๗-๑๙๖	๗๗-๑๐๗	≤ ๑๐
น้ำมันบาบาส์ซู	-	๒๔๕-๒๕๖	๑๐-๑๘	≤ ๑๒
น้ำมันมะพร้าว	-	๒๔๘-๒๖๕	๖-๑๑	≤ ๑๕
น้ำมันเมล็ดฝ้าย	-	๑๘๙-๑๙๘	๑๐๐-๑๒๓	≤ ๑๕
น้ำมันเมล็ดองุ่น	-	๑๘๘-๑๙๔	๑๒๘-๑๕๐	≤ ๒๐
น้ำมันข้าวโพด	-	๑๘๗-๑๙๕	๑๐๓-๑๓๕	≤ ๒๘
น้ำมันเมล็ดมัสตาร์ด	-	๑๖๘-๑๘๔	๙๒-๑๒๕	≤ ๑๕
น้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม	-	๑๙๐-๒๐๙	๕๐-๕๖	≤ ๑๒
น้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์ม	-	๒๓๐-๒๕๔	๑๓-๒๓	≤ ๑๐
น้ำมันปาล์มโอลีอินจากเมล็ดปาล์ม	-	๒๓๑-๒๔๔	๒๐-๒๘	< ๑๕

ประเภทน้ำมันและไขมัน	คุณลักษณะทางเคมีและกายภาพ			
	อุณหภูมิไทเทอร์ (titre) องศาเซลเซียส	ค่าแซพอนิฟิเคชัน (saponification value) มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม	ค่าไอโอดีน แบบวิจส์ (iodine Value) (wijs)	อันแซพอนิฟิเอเบิลแมตเตอร์ (unsaponifiable Matter) กรัมต่อกิโลกรัม
น้ำมันปาล์มสเตียรินจากเมล็ดปาล์ม	-	๒๔๔-๒๕๕	๔-๘.๕	< ๑๕
น้ำมันปาล์มโอลีอิน	-	๑๙๔-๒๐๒	≥ ๕๕	≤ ๑๓
น้ำมันปาล์มสเตียริน	-	๑๙๓-๒๐๕	≤ ๔๘	≤ ๑๒
น้ำมันปาล์มซูเปอร์โอลีอิน (ก) น้ำมันปาล์มซูเปอร์โอลีอินที่ได้จากกระบวนการแยกลำดับส่วนของน้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม (ข) น้ำมันปาล์มซูเปอร์โอลีอินที่ได้จากส่วนเนื้อของผลปาล์มสายพันธุ์ผสม (OxG)	- -	๑๘๐-๒๐๕ ๑๘๙-๑๙๙	≥ ๖๐ ๕๘-๗๕	≤ ๑๓ ≤๑๒
น้ำมันเรพสีด	-	๑๖๘-๑๘๑	๙๔-๑๒๐	≤ ๒๐
น้ำมันเรพสีดที่มีกรดอีรูซิกต่ำ	-	๑๘๒-๑๙๓	๑๐๕-๑๒๖	≤ ๒๐
น้ำมันรำข้าว	-	๑๘๐ – ๑๙๙	๙๐-๑๑๕	≤ ๖๕
น้ำมันรำข้าวสเตียริน	-	๑๘๐-๑๙๙	๗๐-๙๐	≤ ๖๕
น้ำมันเมล็ดคำฝอย	-	๑๘๖-๑๙๘	๑๓๖-๑๔๘	≤ ๑๕
น้ำมันเมล็ดคำฝอยที่มีกรดโอลีอิกสูง	-	๑๘๖-๑๙๔	๘๐-๑๐๐	≤ ๑๐
น้ำมันงา	-	๑๘๖-๑๙๕	๑๐๔-๑๒๐	≤ ๒๐
น้ำมันถั่วเหลือง	-	๑๘๙-๑๙๕	๑๒๔-๑๓๙	≤ ๑๕

ประเภทน้ำมันและไขมัน	คุณลักษณะทางเคมีและกายภาพ			
	อุณหภูมิไทเทอร์ (titre) องศาเซลเซียส	ค่าแซพอนิฟิเคชัน (saponification value) มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม	ค่าไอโอดีน แบบวิจส์ (iodine Value) (wijs)	อันแซพอนิฟิเอเบิลแมตเตอร์ (unsaponifiable Matter) กรัมต่อกิโลกรัม
น้ำมันทานตะวัน	-	๑๘๘-๑๙๔	๑๑๘-๑๔๑	≤ ๑๕
น้ำมันทานตะวันที่มีกรดโอลีอิกสูง	-	๑๘๒-๑๙๔	๗๘-๙๐	≤ ๑๕
น้ำมันทานตะวันที่มีกรดโอลีอิกปานกลาง	-	๑๙๐-๑๙๑	๙๔-๑๒๒	≤ ๑๕
น้ำมันมะกอกธรรมชาติเกรดพิเศษ น้ำมันมะกอกธรรมชาติเกรดหนึ่ง น้ำมันมะกอกธรรมชาติ	-	๑๘๔-๑๙๖	๗๕-๙๔	๑๕
น้ำมันมะกอกผ่านกรรมวิธี	-	๑๘๔-๑๙๖	๗๕-๙๔	≤๑๕
น้ำมันมะกอก	-	๑๘๔-๑๙๖	๗๕-๙๔	≤๑๕
น้ำมันกากมะกอกผ่านกรรมวิธี น้ำมันกากมะกอก	-	๑๘๒-๑๙๓	๗๕-๙๒	≤๓๐
น้ำมันถั่วดาวอินคา	-	๑๘๕.๒	๑๙๓	-
น้ำมันอัลมอนด์	-	๑๘๓-๒๐๗	๘๕-๑๐๙	≤ ๒๐
น้ำมันเมล็ดแฟลกซ์	-	๑๘๕-๑๙๗	๑๗๐-๒๑๑	≤ ๒๐
น้ำมันเฮเซลนัต	-	๑๘๘-๑๙๘	๘๑-๙๕	≤ ๑๕
น้ำมันพิสทาชิโอ	-	๑๘๗-๑๙๖	๘๔-๙๘	≤ ๓๐
น้ำมันวอลนัต	-	๑๘๙-๑๙๘	๑๓๒-๑๖๒	≤ ๒๐

ประเภทน้ำมันและไขมัน	คุณลักษณะทางเคมีและกายภาพ			
	อุณหภูมิไทเทอร์ (titre) องศาเซลเซียส	ค่าแซพอนิฟิเคชัน (saponification value) มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม	ค่าไอโอดีน แบบวิจส์ (iodine Value) (wijs)	อันแซพอนิฟิเอเบิลแมตเตอร์ (unsaponifiable Matter) กรัมต่อกิโลกรัม
น้ำมันเมล็ดงาขี้ม้อน	-	๑๘๕-๑๙๗	๑๗๐-๒๑๑	≤ ๒๐
น้ำมันหมู	๓๒-๔๕	๑๙๒-๒๐๓	๕๕-๖๕	≤ ๑๐
ไขมันหมูเจียว	๓๒-๔๕	๑๙๒-๒๐๓	๖๐-๗๒	≤ ๑๒
ไขมันวัวที่มีคุณภาพดี	๔๒.๕-๔๗	๑๙๐-๒๐๐	๓๖-๔๗	≤ ๑๐
ไขมันสกัดที่บริโภคได้	๔๐-๔๙	๑๙๐-๒๐๒	๔๐-๕๓	≤ ๑๒
ไขมันไก่เจียว	๒๘-๓๖	๑๙๐-๒๑๘	๗๖-๘๕	≤ ๑๐
น้ำมันจากสาหร่าย ชื่อวิทยาศาสตร์ *Schizochytrium sp.*	-	-	-	≤ ๔๕
น้ำมันจากสาหร่าย ชื่อวิทยาศาสตร์ *Crypthecodinium cohnii*	-	-	-	≤ ๓๕

บัญชีหมายเลข ๕

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง น้ำมันและไขมัน

องค์ประกอบของกรดไขมันเป็นร้อยละของกรดไขมันทั้งหมดในน้ำมันและไขมัน โดยใช้วิธีโครมาโทกราฟีแบบแก๊ส-ของเหลว (gas liquid chromatography: GLC)

น้ำมันและไขมัน	ประเภทกรดไขมัน (Fatty acid) (ร้อยละของกรดไขมันทั้งหมด)																				
	กรดแคโพรอิก (caproic acid)	กรดคาพริลิก (caprylic acid)	กรดคาพริก (capric acid)	กรดลอริก (lauric acid)	กรดไมริสติก (myristic acid)	กรดพัลมิติก (palmitic acid)	กรดพัลมิโทลีอิก (palmitoleic acid)	กรดเฮปตะเดคาโนอิก (heptadecanoic acid)	กรดเฮปตะเดซีโนอิก (heptadecenoic acid)	กรดสเตียริก (stearic acid)	กรดโอลีอิก (oleic acid)	กรดลิโนลีอิก (linoleic acid)	กรดไลโนลีนิก (linolenic acid)	กรดอะแรคิดิก (arachidic acid)	กรดแกโดลีอิก (gadoleic acid)	กรดไอโคซะไดอีโนอิก (eicosadienoic acid)	กรดอะแรคิโดนิก (arachidonic acid)	กรดเบเฮนิก (behenic acid)	กรดอีรูซิก (erucic acid)	กรดโดโคซะไดอีโนอิก (docosadienoic acid)	กรดลิกโนซีริก (lignoceric acid)	กรดเนอร์วินิก(nervonic acid)
	C๖:๐	C๘:๐	C๑๐:๐	C๑๒:๐	C๑๔:๐	C๑๖:๐	C๑๖:๑	C๑๗:๐	C๑๗:๑	C๑๘:๐	C๑๘:๑	C๑๘:๒	C๑๘:๓	C๒๐:๐	C๒๐:๑	C๒๐:๒	C๒๐:๔	C๒๒:๐	C๒๒:๑	C๒๒:๒	C๒๔:๐	C๒๔:๑
น้ำมันถั่วลิสง	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	๕.๐-๑๔.๐	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	๑.๐-๔.๕	๓๕.๐-๘๐	๔.๐-๔๓.๐	ไม่เกิน ๐.๕	๐.๗-๒.๐	๐.๗-๓.๒	-	-	๑.๕-๔.๕	ไม่เกิน ๐.๖	-	๐.๕-๒.๕	ไม่เกิน ๐.๓
น้ำมันบาบาส์ซู	-	๒.๖-๗.๓	๑.๒-๗.๖	๔๐.๐-๕๕.๐	๑๑.๐-๒๗.๐	๕.๒-๑๑.๐	-	-	-	๑.๘-๗.๔	๙.๐-๒๐.๐	๑.๔-๖.๖	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
น้ำมันมะพร้าว	ไม่เกิน ๐.๘	๔.๖-๑๐.๐	๕.๐-๘.๐	๔๕.๑-๕๓.๒	๑๖.๘-๒๑.๐	๗.๕-๑๐.๒	-	-	-	๒.๐-๔.๐	๕.๐-๑๐.๐	๑.๐-๒.๕	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๒	-	-	-	-	-	-	-
น้ำมันเมล็ดฝ้าย	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	๐.๖-๑.๐	๒๑.๔-๒๖.๔	ไม่เกิน ๑.๒	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	๒.๑-๓.๓	๑๔.๗-๒๑.๗	๔๖.๗-๕๘.๒	ไม่เกิน ๐.๔	๐.๒-๐.๕	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	-	ไม่เกิน ๐.๖	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	-
น้ำมันเมล็ดองุ่น	-	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๓	๕.๕-๑๑.๐	ไม่เกิน ๑.๒	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๑	๓.๐-๖.๕	๑๒.๐-๒๘.๐	๕๘.๐-๗๘.๐	ไม่เกิน ๑.๐	ไม่เกิน ๑.๐	ไม่เกิน ๐.๓	-	-	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๐.๓	-	ไม่เกิน ๐.๔	-
น้ำมันข้าวโพด	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๓	๘.๖-๑๖.๕	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๓.๓	๒๐.๐-๔๒.๒	๓๔.๐-๖๕.๖	ไม่เกิน ๒.๐	๐.๓-๑.๐	๐.๒-๐.๖	ไม่เกิน ๐.๑	-	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๐.๓	-	ไม่เกิน ๐.๕	-

น้ำมันและไขมัน	ประเภทกรดไขมัน (Fatty acid) (ร้อยละของกรดไขมันทั้งหมด)																				
	กรดแคโพรอิก (caproic acid)	กรดคาพริลิก (caprylic acid)	กรดคาพริก (capric acid)	กรดลอริก (lauric acid)	กรดไมริสติก (myristic acid)	กรดพัลมิติก (palmitic acid)	กรดพัลมิโทลีอิก (palmitoleic acid)	กรดเฮปตะเดคาโนอิก (heptadecanoic acid)	กรดเฮปตะเดซีโนอิก (heptadecenoic acid)	กรดสเตียริก (stearic acid)	กรดโอลีอิก (oleic acid)	กรดลิโนลีอิก (linoleic acid)	กรดลิโนลีนิก (linolenic acid)	กรดอะแรคิดิก (arachidic acid)	กรดแกโดลีอิก (gadoleic acid)	กรดไอโคซีโนอิก (eicosadienoic acid)	กรดอะแรคิโดนิก (arachidonic acid)	กรดเบเฮนิก (behenic acid)	กรดอีรูซิก (erucic acid)	กรดโดโคซะไดอีโนอิก (docosadienoic acid)	กรดลิกโนซีริก (lignoceric acid)	กรดเนอร์โวนิก(nervonic acid)
	C๖:๐	C๘:๐	C๑๐:๐	C๑๒:๐	C๑๔:๐	C๑๖:๐	C๑๖:๑	C๑๗:๐	C๑๗:๑	C๑๘:๐	C๑๘:๑	C๑๘:๒	C๑๘:๓	C๒๐:๐	C๒๐:๑	C๒๐:๒	C๒๐:๔	C๒๒:๐	C๒๒:๑	C๒๒:๒	C๒๔:๐	C๒๔:๑
น้ำมันเมล็ดมัสตาร์ด	-	-	-	-	ไม่เกิน ๑.๐	๐.๕-๔.๕	ไม่เกิน ๐.๕	-	-	๐.๕-๒.๐	๘.๐-๒๓.๐	๑๐.๐-๒๔.๐	๖.๐-๑๘.๐	ไม่เกิน ๑.๕	๕.๐-๑๓.๐	ไม่เกิน ๑.๐	-	๐.๒-๒.๕	๒๒.๐-๕๐.๐	ไม่เกิน ๑.๐	ไม่เกิน ๐.๕	๐.๕-๒.๕
น้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๕	๐.๕-๒.๐	๓๙.๓-๔๗.๕	ไม่เกิน ๐.๖	ไม่เกิน ๐.๒	-	๓.๕-๖.๐	๓๖.๐-๔๔.๐	๙.๐-๑๒.๐	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๑.๐	ไม่เกิน ๐.๔	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	-	-	-	-
น้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์ม	ไม่เกิน ๐.๘	๒.๔-๖.๒	๒.๖-๕.๐	๔๑.๐-๕๕.๐	๑๔.๐-๑๘.๐	๖.๕-๑๐.๐	ไม่เกิน ๐.๒	-	-	๑.๐-๓.๐	๑๒.๐-๑๙.๐	๑.๐-๓.๕	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๒	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	-	-	-	-
น้ำมันปาล์มโอลีอินจากเมล็ดปาล์ม	ไม่เกิน ๐.๗	๒.๙-๖.๓	๒.๗-๔.๕	๓๙.๗-๔๗.๐	๑๑.๕-๑๕.๕	๖.๒-๑๐.๖	ไม่เกิน ๐.๑	-	-	๑.๗-๓.๐	๑๔.๔-๒๔.๖	๒.๔-๔.๓	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๐.๒	-	-	-	-	-	-	-
น้ำมันปาล์มสเตียรินจากเมล็ดปาล์ม	ไม่เกิน ๐.๒	๑.๓-๓.๐	๒.๔-๓.๓	๕๒.๐-๕๙.๗	๒๐.๐-๒๕.๐	๖.๗-๑๐.๐	-	-	-	๑.๐-๓.๐	๔.๑-๘.๐	๐.๕-๑.๕	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๐.๑	-	-	-	-	-	-	-
น้ำมันปาล์มโอลีอิน	-	-	-	๐.๑-๐.๕	๐.๕-๑.๕	๓๘.๐-๔๓.๕	ไม่เกิน ๐.๖	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๑	๓.๕-๕.๐	๓๖.๓-๔๖.๐	๑๐.๐-๑๓.๕	ไม่เกิน ๐.๖	ไม่เกิน ๐.๖	ไม่เกิน ๐.๔	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	-	-	-	-
น้ำมันปาล์มสเตียริน	-	-	-	๐.๑-๐.๕	๑.๐-๒.๐	๔๘.๐-๗๔.๐	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๑	๓.๙-๖.๐	๑๕.๕-๓๖.๐	๓.๐-๑๐.๐	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๑.๐	ไม่เกิน ๐.๔	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	-	-	-	-
น้ำมันปาล์มซูเปอร์โอลีอิน (ก)	-	-	-	๐.๑-๐.๕	๐.๕-๑.๕	๓๐.๐-๓๙.๐	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๐.๑	-	๒.๘-๔.๕	๔๓.๐-๔๙.๕	๑๐.๕-๑๕.๐	๐.๒-๑.๐	ไม่เกิน ๐.๔	ไม่เกิน ๐.๒	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	-	-	-	-
น้ำมันปาล์มซูเปอร์โอลีอิน (ข)	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๖	ไม่เกิน ๐.๘	๒๓.๐-๓๘.๐	ไม่เกิน ๐.๘	ไม่เกิน ๐.๒	-	๑.๕-๔.๕	๔๘.๐-๖๐.๐	๙.๐-๑๗.๐	ไม่เกิน ๐.๖	ไม่เกิน ๐.๔	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๕	-	ไม่เกิน ๐.๓	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	-

น้ำมันและไขมัน	ประเภทกรดไขมัน (Fatty acid) (ร้อยละของกรดไขมันทั้งหมด)																				
	กรดแคโพรอิก (caproic acid)	กรดคาพริลิก (caprylic acid)	กรดคาพริก (capric acid)	กรดลอริก (lauric acid)	กรดไมริสติก (myristic acid)	กรดพัลมิติก (palmitic acid)	กรดพัลมิโทลีอิก (palmitoleic acid)	กรดเฮปตะเดคาโนอิก (heptadecanoic acid)	กรดเฮปตะเดซีโนอิก (heptadecenoic acid)	กรดสเตียริก (stearic acid)	กรดโอลีอิก (oleic acid)	กรดลิโนลีอิก (linoleic acid)	กรดลิโนลีนิก (linolenic acid)	กรดอะแรคิดิก (arachidic acid)	กรดแกโดลีอิก (gadoleic acid)	กรดไอโคซีโนอิก (eicosadienoic acid)	กรดอะแรคิโดนิก (arachidonic acid)	กรดเบเฮนิก (behenic acid)	กรดอีรูซิก (erucic acid)	กรดโดโคซะไดอีโนอิก (docosadienoic acid)	กรดลิกโนซีริก (lignoceric acid)	กรดเนอร์โวนิก(nervonic acid)
	C๖:๐	C๘:๐	C๑๐:๐	C๑๒:๐	C๑๔:๐	C๑๖:๐	C๑๖:๑	C๑๗:๐	C๑๗:๑	C๑๘:๐	C๑๘:๑	C๑๘:๒	C๑๘:๓	C๒๐:๐	C๒๐:๑	C๒๐:๒	C๒๐:๔	C๒๒:๐	C๒๒:๑	C๒๒:๒	C๒๔:๐	C๒๔:๑
น้ำมันเรพ สีด	-	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	๑.๕-๖.๐	ไม่เกิน ๓.๐	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	๐.๕-๓.๑	๘.๐-๖๐.๐	๑๑.๐-๒๓.๐	๕.๐-๑๓.๐	ไม่เกิน ๓.๐	๓.๐-๑๕.๐	ไม่เกิน ๑.๐	-	ไม่เกิน ๒.๐	๒.๐-๖๐.๐	ไม่เกิน ๒.๐	ไม่เกิน ๒.๐	ไม่เกิน ๓.๐
น้ำมันเรพสีดที่มีกรดอีรูสิคต่ำ	-	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	๒.๕-๗.๐	ไม่เกิน ๐.๖	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๓	๐.๘-๓.๐	๕๑.๐-๗๐.๐	๑๕.๐-๓๐.๐	๕.๐-๑๔.๐	๐.๒-๑.๒	๐.๑-๔.๓	ไม่เกิน ๐.๑	-	ไม่เกิน ๐.๖	ไม่เกิน ๒.๐	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๔
น้ำมันรำข้าว	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๑.๐	๑๔.๐-๒๓.๐	ไม่เกิน ๐.๕	-	-	๐.๙-๔.๐	๓๘.๐-๔๘.๐	๒๑.๐-๔๒.๐	ไม่เกิน ๒.๙	ไม่เกิน ๐.๙	ไม่เกิน ๐.๘	-	-	ไม่เกิน ๑.๐	-	-	ไม่เกิน ๐.๙	-
น้ำมันรำข้าวสเตียริน	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๑.๐	๒๗.๐-๓๕.๐	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๐.๒	-	๐.๙-๔.๐	๓๐.๐-๔๘.๐	๒๑.๐-๔๒.๐	ไม่เกิน ๒.๙	๑.๐-๑.๔	ไม่เกิน ๐.๘	-	-	ไม่เกิน ๑.๐	-	-	ไม่เกิน ๐.๙	-
น้ำมันเมล็ดคำฝอย	-	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	๕.๓-๘.๐	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	๑.๙-๒.๙	๘.๔-๒๑.๓	๖๗.๘-๘๓.๒	ไม่เกิน ๐.๑	๐.๒-๐.๔	๐.๑-๐.๓	-	-	ไม่เกิน ๑.๐	ไม่เกิน ๑.๘	-	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๒
น้ำมันเมล็ดคำฝอยที่มีกรดโอลีอิกสูง	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๒	๓.๖-๖.๐	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	๑.๕-๒.๔	๗๐.๐-๘๓.๗	๙.๐-๑๙.๙	ไม่เกิน ๑.๒	๐.๓-๐.๖	๐.๑-๐.๕	-	-	ไม่เกิน ๐.๔	ไม่เกิน ๐.๓	-	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๓
น้ำมันงา	-	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๑	๗.๙-๑๒.๐	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๑	๔.๕-๖.๗	๓๔.๔-๔๕.๕	๓๖.๙-๔๗.๙	๐.๒-๑.๐	๐.๓-๐.๗	ไม่เกิน ๐.๓	-	-	ไม่เกิน ๑.๑	-	-	ไม่เกิน ๐.๓	-
น้ำมันถั่วเหลือง	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๒	๘.๐-๑๓.๕	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	๒.๐-๕.๔	๑๗.๐-๓๐.๐	๔๘.๐-๕๙.๐	๔.๕-๑๑.๐	๐.๑-๐.๖	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๐.๑	-	ไม่เกิน ๐.๗	ไม่เกิน ๐.๓	-	ไม่เกิน ๐.๕	-
น้ำมันทานตะวัน	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๒	๕.๐-๗.๖	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๑	๒.๗-๖.๕	๑๔.๐-๓๙.๔	๔๘.๓-๗๔.๐	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๐.๓	-	-	๐.๓-๑.๕	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๕	-

น้ำมันและไขมัน	ประเภทกรดไขมัน (Fatty acid) (ร้อยละของกรดไขมันทั้งหมด)																				
	กรดแคโพรอิก (caproic acid)	กรดคาพริลิก (caprylic acid)	กรดคาพริก (capric acid)	กรดลอริก (lauric acid)	กรดไมริสติก (myristic acid)	กรดพัลมิติก (palmitic acid)	กรดพัลมิโทลีอิก (palmitoleic acid)	กรดเฮปตะเดคาโนอิก (heptadecanoic acid)	กรดเฮปตะเดซีโนอิก (heptadecenoic acid)	กรดสเตียริก (stearic acid)	กรดโอลีอิก (oleic acid)	กรดลิโนลีอิก (linoleic acid)	กรดลิโนลีนิก (linolenic acid)	กรดอะแรคิดิก (arachidic acid)	กรดแกโดลีอิก (gadoleic acid)	กรดไอโคซีโนอิก (eicosadienoic acid)	กรดอะแรคิโดนิก (arachidonic acid)	กรดเบเฮนิก (behenic acid)	กรดอีรูซิก (erucic acid)	กรดโดโคซะไดอีโนอิก (docosadienoic acid)	กรดลิกโนซีริก (lignoceric acid)	กรดเนอร์โวนิก(nervonic acid)
	C๖:๐	C๘:๐	C๑๐:๐	C๑๒:๐	C๑๔:๐	C๑๖:๐	C๑๖:๑	C๑๗:๐	C๑๗:๑	C๑๘:๐	C๑๘:๑	C๑๘:๒	C๑๘:๓	C๒๐:๐	C๒๐:๑	C๒๐:๒	C๒๐:๔	C๒๒:๐	C๒๒:๑	C๒๒:๒	C๒๔:๐	C๒๔:๑
น้ำมันทานตะวันที่มีกรดโอลีอิกสูง	-	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๑	๒.๖-๕.๐	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	๒.๙-๖.๒	๗๕.๐-๙๐.๗	๒.๑-๑๗.๐	ไม่เกิน ๐.๓	๐.๒-๐.๕	๐.๑-๐.๕	-	-	๐.๕-๑.๖	ไม่เกิน ๐.๓	-	ไม่เกิน ๐.๕	-
น้ำมันทานตะวันที่มีกรดโอลีอิกปานกลาง	-	-	-	-	ไม่เกิน ๑.๐	๔.๐-๕.๕	ไม่เกิน ๐.๐๕	ไม่เกิน ๐.๐๕	ไม่เกิน ๐.๐๖	๒.๑-๕.๐	๔๓.๑-๗๑.๘	๑๘.๗-๔๕.๓	ไม่เกิน ๐.๕	๐.๒-๐.๔	๐.๒-๐.๓	-	-	๐.๖-๑.๑	-	ไม่เกิน ๐.๐๙	๐.๓-๐.๔	-
น้ำมันมะกอกธรรมชาติเกรดพิเศษ, น้ำมันมะกอกธรรมชาติเกรดหนึ่ง และ น้ำมันมะกอกธรรมชาติ	-	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๐๕	๗.๕-๒๐.๐	๐.๓-๓.๕	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๓	๐.๕-๕.๐	๕๕.๐-๘๓.๐	๓.๕-๒๑.๐	-	ไม่เกิน ๐.๖	ไม่เกิน ๐.๔	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	-
น้ำมันมะกอกผ่านกรรมวิธี และ น้ำมันมะกอก	-	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๐๕	๗.๕-๒๐.๐	๐.๓-๓.๕	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๓	๐.๕-๕.๐	๕๕.๐-๘๓.๐	๓.๕-๒๑.๐	-	ไม่เกิน ๐.๖	ไม่เกิน ๐.๔	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	-
น้ำมันกากมะกอกผ่านกรรมวิธี และ น้ำมันกากมะกอก	-	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๐๕	๗.๕-๒๐.๐	๐.๓-๓.๕	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๓	๐.๕-๕.๐	๕๕.๐-๘๓.๐	๓.๕-๒๑.๐	-	ไม่เกิน ๐.๖	ไม่เกิน ๐.๔	-	-	ไม่เกิน ๐.๓	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	-
น้ำมันถั่วดาวอินคา	-	-	-	-	-	๓.๗-๔.๘	-	ไม่เกิน ๐.๑	-	๒.๘-๓.๖	๘.๔-๑๑.๗	๓๗.๓-๔๓.๒	๓๖.๒-๔๖.๗	ไม่เกิน ๐.๑	-	-	-	-	-	-	-	-

น้ำมันและไขมัน	ประเภทกรดไขมัน (Fatty acid) (ร้อยละของกรดไขมันทั้งหมด)																				
	กรดแคโพรอิก (caproic acid)	กรดคาพริลิก (caprylic acid)	กรดคาพริก (capric acid)	กรดลอริก (lauric acid)	กรดไมริสติก (myristic acid)	กรดพัลมิติก (palmitic acid)	กรดพัลมิโทลีอิก (palmitoleic acid)	กรดเฮปตะเดคาโนอิก (heptadecanoic acid)	กรดเฮปตะเดซีโนอิก (heptadecenoic acid)	กรดสเตียริก (stearic acid)	กรดโอลีอิก (oleic acid)	กรดลิโนลีอิก (linoleic acid)	กรดลิโนลีนิก (linolenic acid)	กรดอะแรคิดิก (arachidic acid)	กรดแกโดลีอิก (gadoleic acid)	กรดไอโคซีโนอิก (eicosadienoic acid)	กรดอะแรคิโดนิก (arachidonic acid)	กรดเบเฮนิก (behenic acid)	กรดอีรูซิก (erucic acid)	กรดโดโคซะไดอีโนอิก (docosadienoic acid)	กรดลิกโนซีริก (lignoceric acid)	กรดเนอร์โวนิก(nervonic acid)
	C๖:๐	C๘:๐	C๑๐:๐	C๑๒:๐	C๑๔:๐	C๑๖:๐	C๑๖:๑	C๑๗:๐	C๑๗:๑	C๑๘:๐	C๑๘:๑	C๑๘:๒	C๑๘:๓	C๒๐:๐	C๒๐:๑	C๒๐:๒	C๒๐:๔	C๒๒:๐	C๒๒:๑	C๒๒:๒	C๒๔:๐	C๒๔:๑
น้ำมันอัลมอนด์	-	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๑	๔.๐-๙.๐	๐.๒-๐.๘	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๓.๐	๖๒.๐-๗๖.๐	๒๐.๐-๓๐.๐	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๐.๓	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๑	-	ไม่เกิน ๐.๒	-
น้ำมันเมล็ดแฟลกซ์	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๒	๔.๐-๑๑.๓	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	๒.๐-๘.๐	๙. ๘-๓๖.๐	๘.๓-๓๐.๐	๔๓.๘-๗๐.๐	ไม่เกิน ๑.๐	ไม่เกิน ๑.๒	-	-	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๑.๒	-	ไม่เกิน ๐.๓	-
น้ำมันเฮเซลนัต	-	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๑	๔.๒-๘.๙	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	๐.๘-๓.๒	๗๔.๒-๘๖.๗	๕.๒-๑๘.๗	ไม่เกิน ๐.๖	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๓	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๑	-	-	ไม่เกิน ๐.๓
น้ำมันพิสทาชิโอ	-	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๖	๘.๐-๑๓.๐	ไม่เกิน ๒.๐	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	๐.๕-๓.๕	๕๐.๐-๗๐.๐	๘.๐-๓๔.๐	๐.๑-๑.๐	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๖	-	-	-	-	-	-	-
น้ำมันวอลนัต	-	-	-	-	-	๖.๐-๘.๐	ไม่เกิน ๐.๔	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	๑.๐-๓.๐	๑๔.๐-๒๓.๐	๕๔.๐-๖๕.๐	๙.๐-๑๕.๔	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๓	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	-	-	-	-
น้ำมันเมล็ดงาขี้ม้อน	-	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๔	๔.๕-๑๓.๐	-	-	-	๐.๓-๔.๐	๐.๑-๒๑.๐	๑๐.๕-๒๔.๕	๔๐.๘-๗๐.๕	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๐.๑	-	-	-	-	-	-
น้ำมันหมู และไขมันหมูเจียว	ปริมาณรวมไม่เกิน ๐.๕				๑.๐-๒.๕	๒๐.๐-๓๐.๐	๒.๐-๔.๐	น้อยกว่า ๑.๐	น้อยกว่า ๑.๐	๘.๐-๒๒.๐	๓๕.๐-๕๕.๐	๔.๐-๑๒.๐	น้อยกว่า ๑.๕	น้อยกว่า ๑.๐	น้อยกว่า ๑.๕	น้อยกว่า ๑.๐	น้อยกว่า ๑.๐	น้อยกว่า ๐.๑	น้อยกว่า ๐.๕	-	-	-
ไขมันวัวที่มีคุณภาพดี และ ไขมันสกัดที่บริโภคได้	ปริมาณรวมไม่เกิน ๐.๕				๒.๐-๖.๐	๒๐.๐-๓๐.๐	๑.๐-๕.๐	๐.๕-๒.๐	น้อยกว่า ๑.๐	๑๕.๐-๓๐.๐	๓๐.๐-๔๕.๐	๑.๐-๖.๐	น้อยกว่า ๑.๕	น้อยกว่า ๐.๕	น้อยกว่า ๐.๕	น้อยกว่า ๐.๑	น้อยกว่า ๐.๕	น้อยกว่า ๐.๑	-	-	-	-

น้ำมันและไขมัน	ประเภทกรดไขมัน (Fatty acid) (ร้อยละของกรดไขมันทั้งหมด)																				
	กรดแคโพรอิก (caproic acid)	กรดคาพริลิก (caprylic acid)	กรดคาพริก (capric acid)	กรดลอริก (lauric acid)	กรดไมริสติก (myristic acid)	กรดพัลมิติก (palmitic acid)	กรดพัลมิโทลีอิก (palmitoleic acid)	กรดเฮปตะเดคาโนอิก (heptadecanoic acid)	กรดเฮปตะเดซีโนอิก (heptadecenoic acid)	กรดสเตียริก (stearic acid)	กรดโอลีอิก (oleic acid)	กรดลิโนลีอิก (linoleic acid)	กรดลิโนลีนิก (linolenic acid)	กรดอะแรคิดิก (arachidic acid)	กรดแกโดลีอิก (gadoleic acid)	กรดไอโคซีโนอิก (eicosadienoic acid)	กรดอะแรคิโดนิก (arachidonic acid)	กรดเบเฮนิก (behenic acid)	กรดอีรูซิก (erucic acid)	กรดโดโคซะไดอีโนอิก (docosadienoic acid)	กรดลิกโนซีริก (lignoceric acid)	กรดเนอร์โวนิก(nervonic acid)
	C๖:๐	C๘:๐	C๑๐:๐	C๑๒:๐	C๑๔:๐	C๑๖:๐	C๑๖:๑	C๑๗:๐	C๑๗:๑	C๑๘:๐	C๑๘:๑	C๑๘:๒	C๑๘:๓	C๒๐:๐	C๒๐:๑	C๒๐:๒	C๒๐:๔	C๒๒:๐	C๒๒:๑	C๒๒:๒	C๒๔:๐	C๒๔:๑
ไขมันไก่เจียว	ปริมาณรวมไม่เกิน ๐.๕				๐.๕-๑.๓	๒๐.๗-๒๗.๘	๓.๖-๗.๘	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๑.๖	๕.๕-๑๐.๕	๓๓.๕-๔๓.๕	๑๐.๓-๒๘.๖	๐.๗-๓.๐	๐.๑-๑.๕	๐.๔-๓.๑	ไม่เกิน ๐.๔	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๐.๓	๐.๔-๑.๙	-	-	-

หมายเหตุ - หมายถึง ไม่พบ ที่ระดับค่าต่ำสุดที่วิเคราะห์ได้ (limit of detection, LOD) ≤ ๐.๐๕%

น้ำมันและไขมัน	ประเภทกรดไขมัน (Fatty acid) (ร้อยละของกรดไขมันทั้งหมด)																					
	กรดแคโพรอิก (caproic acid)	กรดคาพริลิก (caprylic acid)	กรดคาพริก (capric acid)	กรดลอริก (lauric acid)	กรดไมริสติก (myristic acid)	กรดพัลมิติก (palmitic acid)	กรดพัลมิโทลีอิก (palmitoleic acid)	กรดเฮปตะเดคาโนอิก (heptadecanoic acid)	กรดเฮปตะเดซีโนอิก (heptadecenoic acid)	กรดสเตียริก (stearic acid)	กรดโอลีอิก (oleic acid)	กรดลิโนลีอิก (linoleic acid)	กรดลิโนลีนิก (linolenic acid)	กรดอะแรคิดิก (arachidic acid)	กรดแกโดลีอิก (gadoleic acid)	กรดไอโคซีโนอิก (eicosadienoic acid)	กรดอะแรคิโดนิก (arachidonic acid)	กรดไอโคซะเพนตะอีโนอิก (eicosapentaenoic acid: EPA)	กรดเบเฮนิก (behenic acid)	กรดโดโคซะไดอีโนอิก (docosadienoic acid)	กรดออสบอนด์ (osbond acid)	กรดโดโคซะเฮกซะอีโนอิก (docosahexaenoic acid : DHA)	กรดลิกโนซีริก (lignoceric acid)	กรดเนอร์วินิก (nervonic acid)
	C๖:๐	C๘:๐	C๑๐:๐	C๑๒:๐	C๑๔:๐	C๑๖:๐	C๑๖:๑	C๑๗:๐	C๑๗:๑	C๑๘:๐	C๑๘:๑	C๑๘:๒	C๑๘:๓	C๒๐:๐	C๒๐:๑	C๒๐:๒	C๒๐:๔	C๒๐:๕	C๒๒:๐	C๒๒:๒	C๒๒:๕	C๒๒:๖	C๒๔:๐	C๒๔:๑
น้ำมันจากสาหร่าย *Schizochytrium* sp.	-	-	-	๑.๐-๑.๓	๑๓.๐-๑๔.๐	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	๑.๕-๑.๗	๒๑.๐-๒๘.๐	๑.๘-๒.๒	ไม่เกิน ๐. ๑	ไม่เกิน ๐.๔	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๒	๐.๖-๐.๘	๐.๕-๐.๖	๖.๐-๗.๐	ไม่เกิน ๐.๑	๐.๕-๐.๖	๒.๐-๓.๐	๔๑.๐-๔๖.๐	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๑
น้ำมันจากสาหร่าย *Crypthecodinium cohnii*	-	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๒.๐	ไม่เกิน ๖.๐	๕.๐-๒๐.๐	๕.๐-๒๐.๐	ไม่เกิน ๓.๐	-	-	ไม่เกิน ๒.๐	๑๐.๐ - ๔๐.๐	ไม่เกิน ๕.๐	-	ไม่เกิน ๑.๐	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๑.๐	-	ไม่เกิน ๑.๐	๔๐.๐-๔๕.๐	-	ไม่เกิน ๒.๐

หมายเหตุ - หมายถึง ไม่พบ ที่ระดับค่าต่ำสุดที่วิเคราะห์ได้ (limit of detection, LOD) ≤ ๐.๐๕%

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๒๒) พ.ศ. ๒๕๖๔
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง น้ำมันปลา

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานน้ำมันปลาเป็นการเฉพาะ เพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากลและการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตในปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖(๓)(๔)(๕)(๖)(๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้น้ำมันปลา เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“น้ำมันปลา” (fish oils) หมายความว่า กลีเซอไรด์ของกรดไขมันชนิดต่างๆ รวมถึงกรดไขมันในรูปของเอทิลเอสเตอร์ที่ได้จากปลาหรือสัตว์น้ำประเภทมีเปลือกที่ใช้บริโภคเป็นอาหาร อาจมีส่วนประกอบของลิพิดอื่น (lipids) และสารที่แซพอนิไฟด์ไม่ได้ ซึ่งพบได้ตามธรรมชาติทั้งนี้ ให้รวมถึงน้ำมันปลาที่ทำให้แห้งด้วย

“ปลา” หมายความว่า สัตว์น้ำเลือดเย็นที่มีกระดูกสันหลังไม่รวมถึงสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ และสัตว์เลื้อยคลานที่อาศัยอยู่ในน้ำ

“สัตว์น้ำประเภทมีเปลือก” หมายความว่า สัตว์น้ำในกลุ่มมอลลัสกา (mollusca) และสัตว์พวกกุ้งปู (crustaceans)

ข้อ ๓ น้ำมันปลา แบ่งออกเป็น ๕ ชนิด ได้แก่

(๑) น้ำมันปลาที่มีชื่อเฉพาะ (named fish oils) หมายความว่า น้ำมันปลาที่ผลิตจากวัตถุดิบตามคุณลักษณะของปลาหรือสัตว์น้ำประเภทมีเปลือกที่ใช้ในการสกัดน้ำมัน โดยแบ่งได้ ดังนี้

(๑.๑) น้ำมันปลากะตัก (anchovy oil) ได้จากปลาชนิด *Engraulis ringens* และจากปลาในสกุล *Engraulis (*วงศ์ *Engraulidae)*

(๑.๒) น้ำมันปลาทูน่า (tuna oil) ได้จากปลาในสกุล *Thunnus* และจากปลาชนิด *Katsuwonus pelamis (*วงศ์ *Scombridae)*

(๑.๓) น้ำมันปลาเมนเฮเดน (menhaden oil) ได้จากปลาในสกุล *Brevootia* และ *Ethmidium (*วงศ์ *Clupeidae)*

(๑.๔) น้ำมันปลาแซมอน (salmon oil) ได้จากปลาในวงศ์ *Salmonidae*

(๑.๕) น้ำมันคริลล์ (krill oil) ได้จากกุ้งคริลล์ชนิด *Euphausia superba*

(๒) น้ำมันปลาชนิดอื่น (unnamed fish oils) หมายความว่า น้ำมันปลาที่ผลิตจากปลาหรือสัตว์น้ำประเภทมีเปลือก หนึ่งชนิดหรือมากกว่าหนึ่งชนิดผสมกัน และรวมถึงน้ำมันปลาที่มีส่วนผสมของน้ำมันตับปลา

(๓) น้ำมันตับปลา (fish liver oils) หมายความว่า น้ำมันที่ได้จากตับของปลาและมีส่วนประกอบของกรดไขมัน วิตามินหรือส่วนประกอบอื่นๆ ที่ได้จากการสกัดน้ำมันจากตับของปลาหลายชนิด โดยแบ่งได้ ดังนี้

(๓.๑) น้ำมันตับปลาค็อด (cod liver oil) ได้จากตับของปลาค็อด ชนิด *Gadus morhua L* และจากปลาในสกุล *Gadidae*

(๓.๒) น้ำมันตับปลาอื่น (unnamed fish liver oils) ได้จากตับของปลา หนึ่งชนิดหรือมากกว่าหนึ่งชนิดผสมกัน

(๔) น้ำมันปลาชนิดเข้มข้นได้จากน้ำมันปลาตาม (๑) (๒) หรือ (๓) ที่ผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การแยกสลายด้วยน้ำ (hydrolysis) กระบวนการแยกลำดับส่วน (fractionation) กระบวนการวินเทอร์ไรเซชัน (winterization) และ/หรือการเกิดเอสเตอร์ใหม่ (รีเอสเตอร์ริฟิเคชัน หรือ re-esterification) เพื่อเพิ่มความเข้มข้นของกรดไขมันบางชนิดโดยแบ่งได้ ดังนี้

(๔.๑) น้ำมันปลาเข้มข้น (concentrated fish oil) หมายความว่า น้ำมันปลาที่มีกรดไขมันรวมของ C20:5 (n-3) eicosapentaenoicacid (EPA) และ C22:6 (n-3) docosahexaenoicacid (DHA) ในปริมาณร้อยละ ๓๕-๕๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันทั้งหมด และไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันชนิด EPA และ DHA ต้องอยู่ในรูปของไทรกลีเซอไรด์ และ/หรือ ฟอสโฟลิพิด

(๔.๒) น้ำมันปลาเข้มข้นสูง (highly concentrated fish oil) หมายความว่า น้ำมันปลาที่มีกรดไขมันรวมของ C20:5 (n-3) eicosapentaenoicacid (EPA) และ C22:6 (n-3) docosahexaenoicacid (DHA) ในปริมาณมากกว่าร้อยละ ๕๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันทั้งหมด และไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันชนิด EPA และ DHA ต้องอยู่ในรูปของไทรกลีเซอไรด์ และ/หรือ ฟอสโฟลิพิด

(๕) น้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเตอร์ชนิดเข้มข้นได้จากน้ำมันปลาตาม (๑) (๒) หรือ(๓) ที่มีกรดไขมันในรูปเอทิลเอสเตอร์เป็นองค์ประกอบหลัก โดยแบ่งได้ ดังนี้

(๕.๑) น้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเตอร์เข้มข้น(concentrated fish oil ethyl esters) หมายความว่า น้ำมันปลาที่มีกรดไขมันรวมในรูปเอสเตอร์ของเอทานอล ของ C20:5 (n-3) eicosapentaenoicacid (EPA) และ C22:6 (n-3) docosahexaenoicacid (DHA) ในปริมาณร้อยละ ๔๐-๖๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันทั้งหมด

(๕.๒) น้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเตอร์เข้มข้นสูง (highly concentrated fish oil ethyl esters) หมายความว่าน้ำมันปลาที่มีกรดไขมันรวมในรูปเอสเตอร์ของเอทานอล ของ C20:5 (n-3) eicosapentaenoicacid (EPA) และ C22:6 (n-3) docosahexaenoicacid (DHA) ในปริมาณมากกว่าร้อยละ ๖๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันทั้งหมด

ข้อ ๔ วิธีการผลิตน้ำมันปลาทำโดยนำน้ำมันปลาดิบ (crude fish oil) หรือน้ำมันตับปลาดิบ (crude liver fish oil) ที่สกัดได้มาจากวัตถุดิบ มาผ่านกระบวนการต่างๆ เช่น การผ่านความร้อน การใช้กรดหรือด่าง การกำจัดน้ำออก การกำจัดกรดไขมันอิสระ อาจฟอกสี หรือกำจัดกลิ่นด้วยก็ได้ ทั้งนี้ ให้รวมถึงการนำมาผ่านกระบวนการต่างๆ เช่น การแยกสลายด้วยน้ำ (hydrolysis) กระบวนการวินเทอร์ไรเซชัน (winterization) กระบวนการแยกลำดับส่วน (fractionation) กระบวนการเติมเต็มไฮโดรเจน (ฟูลไฮโดรจิเนชัน หรือ full hydrogenation) กระบวนการเกิดเอสเตอร์ใหม่ (รีเอสเตอร์ริฟิเคชัน หรือ re-esterification) หรือกระบวนการอินเตอร์เอสเทอริฟิเคชัน (inter-esterification) ด้วย

ข้อ ๕ น้ำมันปลา ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) สี เป็นไปตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันปลา

(๒) กลิ่นและรส ตามคุณลักษณะเฉพาะของน้ำมันปลา โดยไม่มีสิ่งแปลกปลอม และไม่มีกลิ่นหืน

(๓) มีองค์ประกอบของกรดไขมันตามชนิดของน้ำมันปลา เป็นไปตามบัญชีหมายเลข ๑ และมีองค์ประกอบอื่นที่จำเป็นของน้ำมันปลาบางชนิดตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

(๔) มีค่าของกรด (acid value) ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม ยกเว้น น้ำมันปลาที่มีความเข้มข้นของฟอสโฟลิพิดสูงตั้งแต่ร้อยละ ๓๐ โดยน้ำหนัก ให้มีค่าของกรด ไม่เกิน ๔๕ มิลลิกรัมโปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม

(๕) มีค่าเพอร์ออกไซด์ (peroxide value) ไม่เกิน ๕ มิลลิสมมูลย ตอน้ำมัน ๑ กิโลกรัม

(๖) มีค่าแอนิซิดีน (anisidine value) ไม่เกิน ๒๐ เฉพาะน้ำมันปลาที่มีความเข้มข้นของฟอสโฟลิพิดน้อยกว่าร้อยละ ๓๐ โดยน้ำหนัก

(๗) มีค่าออกซิเดชันรวม (total oxidation value: ToTox) ไม่เกิน ๒๖ เฉพาะน้ำมันปลาที่มีความเข้มข้นของฟอสโฟลิพิดน้อยกว่าร้อยละ ๓๐ โดยน้ำหนัก

(๘) ปริมาณวิตามินเอ (vitamin A) ไม่น้อยกว่า ๔๐ ไมโครกรัมของเรทินอลอีควิเวเลนต์ (retinol equivalent: RE) ต่อน้ำมัน ๑ มิลลิลิตร เฉพาะน้ำมันตับปลา

(๙) ปริมาณวิตามินดี (vitamin D) ไม่น้อยกว่า ๑.๐ ไมโครกรัม ต่อน้ำมัน ๑ มิลลิลิตร เฉพาะน้ำมันตับปลา

ทั้งนี้ ปริมาณวิตามินตาม (๘) และ (๙) ไม่ใช้กับน้ำมันตับปลาจากปลาฉลามน้ำลึก (deep sea shark liver oil)

ข้อ ๖ น้ำมันปลาที่ทำให้แห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน หรือมีลักษณะตามรูปลักษณะนั้น

(๒) มีความชื้น ไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๓) น้ำมันปลาที่ใช้เป็นวัตถุดิบ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๕

(๔) มีส่วนประกอบอื่น หรือคุณภาพหรือมาตรฐานอื่น ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาต

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๘ ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

ข้อ ๙ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหาร ด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ข้อ ๑๐ ผู้ผลิตหรือนำเขาน้ำมันปลาเพื่อจำหน่าย ตองปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๑๑ ภาชนะบรรจุน้ำมันปลา ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๒ การแสดงฉลากของน้ำมันปลาให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และต้องแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้เพิ่มเติม แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) ชื่อของวัตถุดิบที่ใช้ผลิตน้ำมันปลา ในชื่ออาหาร สำหรับน้ำมันปลาตามข้อ ๓ (๑) และข้อ ๓ (๓) (๓.๑)

(๒) แหล่งที่มาของปลา สำหรับน้ำมันปลาแซมอน ตามข้อ ๓ (๑) (๑.๔)

(๓) ปริมาณวิตามินเอ และวิตามินดีสำหรับน้ำมันตับปลา ตามข้อ ๓ (๓)

(๔) ปริมาณ EPA และ DHA สำหรับน้ำมันปลากะตัก ตามข้อ ๓ (๑) (๑.๑) น้ำมันปลาเข้มข้นตามข้อ ๓(๔) และน้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเตอร์ชนิดเข้มข้น ตามข้อ ๓ (๕)

(๕) ชนิดน้ำมันปลาที่เป็นส่วนประกอบตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อยโดยแสดงต่อจากชื่ออาหารสำหรับน้ำมันปลาตามข้อ ๓ (๒) ข้อ ๓ (๓) (๓.๒) และน้ำมันปลาที่ทำให้แห้ง

ข้อ ๑๓ การนำน้ำมันปลาตามประกาศนี้ไปใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารอื่น ผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้ต้องมีคุณภาพมาตรฐาน เงื่อนไขการใช้ การแสดงฉลาก เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ

ข้อ ๑๔ ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำมันปลาที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้จำหน่ายต่อไปได้ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำมันปลาตามวรรคหนึ่ง ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ขอ ๑๕ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ มกราคม พ.ศ.๒๕๖๔

อนุทิน ชาญวีรกูล
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๘ ตอนพิเศษ ๓๑ ง ลงวันที่ ๙ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔)

บัญชีหมายเลข ๑

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๒) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันปลา

องค์ประกอบของกรดไขมันเฉพาะสำหรับน้ำมันปลาชนิดต่างๆ โดยวิธีโครมาโทกราฟีแบบแก๊ส-ของเหลว (gas liquid chromatography: GLC) แสดงในรูปร้อยละของกรดไขมันรวม

ชนิดกรดไขมัน	น้ำมันปลากะตัก (anchovy oil)	น้ำมันปลาทูน่า (tuna oil)	น้ำมันคริลล์ (krill oil)	น้ำมันปลาเมนเฮเดน (menhaden oil)	น้ำมันปลาแซมอน (salmon oli)		น้ำมันตับปลาค็อด (cod liver)
					ธรรมชาติ	เพาะเลี้ยง	
C๑๔:๐ กรดไมริสติก (myristic acid)	๒.๗-๑๑.๕	ND-๕.๐	๕.๐-๑๓.๐	๘.๐-๑๑.๐	๒.๐-๕.๐	๑.๕-๕.๕	๒.๐-๖.๐
C๑๕:๐ กรดเพนตะเดคาโนอิก (pentadecanoic acid)	ND-๑.๕	ND-๒.๐	NA	ND-๑.๐	ND-๑.๐	ND-๐.๕	ND-๐.๕
C๑๖:๐ กรดพัลมิติก (palmitic acid)	๑๓.๐-๒๒.๐	๑๔.๐-๒๔.๐	๑๗.๐-๒๔.๖	๑๘.๐-๒๐.๐	๑๐.๐-๑๖.๐	๖.๕-๑๒.๐	๗.๐-๑๔.๐
C๑๖:๑ (n-๗) กรดพัลมิโทลีอิก (palmitoleic acid)	๔.๐-๑๒.๖	ND-๑๒.๕	๒.๕-๙.๐	๙.๐-๑๓.๐	๔.๐-๖.๐	๒.๐-๕.๐	๔.๕-๑๑.๕
C๑๗:๐ กรดเฮปตะเดคาโนอิก (heptadecanoic acid)	ND-๒.๐	ND-๓.๐	NA	ND-๑.๐	ND-๑.๐	ND-๐.๕	NA
C๑๘:๐ กรดสเตียริก (stearic acid)	๑.๐-๗.๐	ND-๗.๕	NA	๒.๕-๔.๐	๒.๐-๕.๐	๒.๐-๕.๐	๑.๐-๔.๐
C๑๘:๑ (n-๗) กรดแว็กเซนิก (vaccenic acid)	๑.๗-๓.๗	ND– ๗.๐	๔.๗-๘.๑	๒.๕-๓.๕	๑.๕-๒.๕	NA	๒.๐–๗.๐
C๑๘:๑ (n-๙) กรดโอลีอิก (oleic acid)	๓.๖-๑๗.๐	๑๐.๐-๒๕.๐	๖.๐-๑๔.๕	๕.๕-๘.๕	๘.๐-๑๖.๐	๓๐.๐-๔๗.๐	๑๒.๐-๒๑.๐
C๑๘:๒ (n-๖) กรดลิโนลีอิก (linoleic acid)	ND-๓.๕	ND-๓.๐	ND-๓.๐	๒.๐-๓.๕	๑.๕-๒.๕	๘.๐-๑๕.๐	๐.๕-๓.๐
C๑๘:๓ (n-๓) กรดลิโนลีนิก (linolenic acid)	ND-๗.๐	ND-๒.๐	๐.๑-๔.๗	ND-๒.๐	ND-๒.๐	๓.๐-๖.๐	ND-๒.๐
C๑๘:๓ (n-๖) กรดแกมมา-ลิโนลีนิก (γ-linolenic acid)	ND-๕.๐	ND-๔.๐	NA	ND-๒.๕	ND-๒.๐	ND-๐.๕	NA
C๑๘:๔ (n-๓) กรดสเตียริโดนิก (stearidonic acid)	ND-๕.๐	ND-๒.๐	๑.๐-๘.๑	๑.๕-๓.๐	๑.๐-๔.๐	๐.๕-๑.๕	๐.๕-๔.๕
C๒๐:๐ กรดอะแรคิดิก (arachidic acid)	ND-๑.๘	ND-๒.๕	NA	๐.๑-๐.๕	ND-๐.๕	๐.๑-๐.๕	NA
C๒๐:๑ (n-๙) กรดไอโคซีโนอิก (eicosenoic acid) หรือ กรดกอนโดอิก (gondoic acid)	ND-๔.๐	ND-๒.๕	NA	ND-๐.๕	๒.๐-๑๐.๐	๑.๕-๗.๐	๕.๐-๑๗.๐

ชนิดกรดไขมัน	น้ำมันปลากะตัก (anchovy oil)	น้ำมันปลาทูน่า (tuna oil)	น้ำมันคริลล์ (krill oil)	น้ำมันปลาเมนเฮเดน (menhaden oil)	น้ำมันปลาแซมอน (salmon oli)		น้ำมันตับปลาค็อด (cod liver)
					ธรรมชาติ	เพาะเลี้ยง	
C๒๐:๑ (n-๑๑) กรดไอโคซีโนอิก (eicosenoic acid) หรือ กรดแกโดลีอิก (gadoleic acid)	ND-๔.๐	ND-๓.๐	NA	๐.๕-๒.๐	NA	NA	๑.๐-๕.๕
C๒๐:๔ (n-๖) กรดอะแรคิโดนิก (arachidonic acid)	ND-๒.๕	ND-๓.๐	NA	ND-๒.๐	๐.๕-๒.๕	ND-๑.๒	ND-๑.๕
C๒๐:๔ (n-๓) กรดไอโคซะเททระอีโนอิก (eicosatetraenoic acid)	ND-๒.๐	ND-๑.๐	NA	NA	๑.๐-๓.๐	๐.๕-๑.๐	ND-๒.๐
C๒๐:๕ (n-๓) กรดไอโคซะเพนตะอีโนอิก (eicosapentaenoic acid)	๕.๐-๒๖.๐	๒.๕-๙.๐	๑๔.๓-๒๘.๐	๑๒.๕-๑๙.๐	๖.๕-๑๑.๕	๒.๐-๖.๐	๗.๐-๑๖.๐
C๒๑:๕ (n-๓) กรดเฮนไอโคซะเพนตะอีโนอิก (heneicosapentaenoic acid)	ND-๔.๐	ND-๑.๐	NA	๐.๕-๑.๐	ND-๔.๐	NA	ND-๑.๕
C๒๒:๑ (n-๙) กรดอีรูซิก (erucic acid)	ND-๒.๓	ND-๒.๐	ND-๑.๕	๐.๑-๐.๕	ND-๑.๕	๓.๐-๗.๐	ND-๑.๕
C๒๒:๑ (n-๑๑) กรดเซโทลีอิก (cetoleic acid)	ND-๕.๖	ND-๑.๐	NA	ND-๐.๑	๑.๐-๑.๕	NA	๕.๐-๑๒.๐
C๒๒:๕ (n-๓) กรดโดโคซะเพนตะอีโนอิก (docosapentaenoic acid)	ND-๔.๐	ND-๓.๐	ND-๐.๗	๒.๐-๓.๐	๑.๕-๓.๐	๑.๐-๒.๕	๐.๕-๓.๐
C๒๒:๖ (n-๓) กรดโดโคซะเฮกซะอีโนอิก (docosahexaenoic acid)	๔.๐-๒๖.๕	๒๑.๐-๔๒.๕	๗.๑-๑๕.๗	๕.๐-๑๑.๕	๖.๐-๑๔.๐	๓.๐-๑๐.๐	๖.๐-๑๘.๐

หมายเหตุ : ND = Non-detect หมายถึง ไม่พบ ที่ระดับค่าต่ำสุดที่วิเคราะห์ได้ (limit of detection, LOD) $\leq$ ๐.๐๕%

NA = Not applicable or available หมายถึง ไม่กำหนด

บัญชีหมายเลข ๒

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๒) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง น้ำมันปลา

องค์ประกอบอื่นที่จำเป็นของน้ำมันปลาบางชนิด

ชนิดน้ำมันปลา	องค์ประกอบอื่นที่จำเป็น
๑. น้ำมันปลากะตัก (anchovy oil)	ต้องมีปริมาณรวมของกรดไขมันชนิด EPA และ DHA ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๗ ของกรดไขมันทั้งหมด
๒. น้ำมันคริลล์ (krill oil)	ส่วนประกอบหลักเป็นไทรกลีเซอไรด์และฟอสโฟลิพิด และต้องมีปริมาณฟอสโฟลิพิดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ โดยน้ำหนัก
๓. น้ำมันปลาเข้มข้น (concentrated fish oils) และน้ำมันปลาเข้มข้นสูง (highly concentrated fish oils)	ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันชนิด EPA และ DHA ต้องอยู่ในรูปของไทรกลีเซอไรด์ และ/หรือ ฟอสโฟลิพิด

น้ำมันและไขมัน	ประเภทกรดไขมัน (Fatty acid) (ร้อยละของกรดไขมันทั้งหมด)																				
	กรดแคโพรอิก (caproic acid)	กรดคาพริลิก (caprylic acid)	กรดคาพริก (capric acid)	กรดลอริก (lauric acid)	กรดไมริสติก (myristic acid)	กรดพัลมิติก (palmitic acid)	กรดพัลมิโทลีอิก (palmitoleic acid)	กรดเฮปตะเดคาโนอิก (heptadecanoic acid)	กรดเฮปตะเดซีโนอิก (heptadecenoic acid)	กรดสเตียริก (stearic acid)	กรดโอลีอิก (oleic acid)	กรดลิโนลีอิก (linoleic acid)	กรดลิโนลีนิก (linolenic acid)	กรดอะแรคิดิก (arachidic acid)	กรดแกโดลีอิก (gadoleic acid)	กรดไอโคซีโนอิก (eicosadienoic acid)	กรดอะแรคิโดนิก (arachidonic acid)	กรดเบเฮนิก (behenic acid)	กรดอีรูซิก (erucic acid)	กรดโดโคซะไดอีโนอิก (docosadienoic acid)	กรดลิกโนซีริก (lignoceric acid)	กรดเนอร์โวนิก(nervonic acid)
	C๖:๐	C๘:๐	C๑๐:๐	C๑๒:๐	C๑๔:๐	C๑๖:๐	C๑๖:๑	C๑๗:๐	C๑๗:๑	C๑๘:๐	C๑๘:๑	C๑๘:๒	C๑๘:๓	C๒๐:๐	C๒๐:๑	C๒๐:๒	C๒๐:๔	C๒๒:๐	C๒๒:๑	C๒๒:๒	C๒๔:๐	C๒๔:๑
ไขมันไก่เจียว	ปริมาณรวมไม่เกิน ๐.๕				๐.๕-๑.๓	๒๐.๗-๒๗.๘	๓.๖-๗.๘	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๑.๖	๕.๕-๑๐.๕	๓๓.๕-๔๓.๕	๑๐.๓-๒๘.๖	๐.๗-๓.๐	๐.๑-๑.๕	๐.๔-๓.๑	ไม่เกิน ๐.๔	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่เกิน ๐.๓	๐.๔-๑.๙	-	-	-

หมายเหตุ - หมายถึง ไม่พบ ที่ระดับค่าต่ำสุดที่วิเคราะห์ได้ (limit of detection, LOD) ≤ ๐.๐๕%

น้ำมันและไขมัน	ประเภทกรดไขมัน (Fatty acid) (ร้อยละของกรดไขมันทั้งหมด)																						
	กรดแคโพรอิก (caproic acid)	กรดคาพริลิก (caprylic acid)	กรดคาพริก (capric acid)	กรดลอริก (lauric acid)	กรดไมริสติก (myristic acid)	กรดพัลมิติก (palmitic acid)	กรดพัลมิโทลีอิก (palmitoleic acid)	กรดเฮปตะเดคาโนอิก (heptadecanoic acid)	กรดเฮปตะเดซีโนอิก (heptadecenoic acid)	กรดสเตียริก (stearic acid)	กรดโอลีอิก (oleic acid)	กรดลิโนลีอิก (linoleic acid)	กรดลิโนลีนิก (linolenic acid)	กรดอะแรคิดิก (arachidic acid)	กรดแกโดลีอิก (gadoleic acid)	กรดไอโคซีโนอิก (eicosadienoic acid)	กรดอะแรคิโดนิก (arachidonic acid)	กรดไอโคซะเพนตะอีโนอิก (eicosapentaenoic acid: EPA)	กรดเบเฮนิก (behenic acid)	กรดโด็โคซะไดอีโนอิก (docosadienoic acid)	กรดออสบอนด์ (osbond acid)	กรดโด็โคซะเฮกซะอีโนอิก (docosahexaenoic acid : DHA)	กรดลิกโนซีริก (lignoceric acid)	กรดเนอร์โวนิก (nervonic acid)
	C๖:๐	C๘:๐	C๑๐:๐	C๑๒:๐	C๑๔:๐	C๑๖:๐	C๑๖:๑	C๑๗:๐	C๑๗:๑	C๑๘:๐	C๑๘:๑	C๑๘:๒	C๑๘:๓	C๒๐:๐	C๒๐:๑	C๒๐:๒	C๒๐:๔	C๒๐:๕	C๒๒:๐	C๒๒:๒	C๒๒:๕	C๒๒:๖	C๒๔:๐	C๒๔:๑
น้ำมันจากสาหร่าย *Schizochytrium* sp.	-	-	-	๑.๐-๑.๓	๑๓.๐-๑๔.๐	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	ไม่เกิน ๐.๑	๑.๕-๑.๗	๒๑.๐-๒๘.๐	๑.๘-๒.๒	ไม่เกิน ๐. ๑	ไม่เกิน ๐.๔	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๒	๐.๖-๐.๘	๐.๕-๐.๖	๖.๐-๗.๐	ไม่เกิน ๐.๑	๐.๕-๐.๖	๒.๐-๓.๐	๔๑.๐-๔๖.๐	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๐.๑
น้ำมันจากสาหร่าย *Crypthecodinium cohnii*	-	ไม่เกิน ๐.๓	ไม่เกิน ๒.๐	ไม่เกิน ๖.๐	๕.๐-๒๐.๐	๕.๐-๒๐.๐	ไม่เกิน ๓.๐	-	-	ไม่เกิน ๒.๐	๑๐.๐ - ๔๐.๐	ไม่เกิน ๕.๐	-	ไม่เกิน ๑.๐	-	-	-	ไม่เกิน ๐.๒	ไม่เกิน ๑.๐	-	ไม่เกิน ๑.๐	๔๐.๐-๔๕.๐	-	ไม่เกิน ๒.๐

หมายเหตุ - หมายถึง ไม่พบ ที่ระดับค่าต่ำสุดที่วิเคราะห์ได้ (limit of detection, LOD) ≤ ๐.๐๕%

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๒๓) พ.ศ. ๒๕๖๔
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง แต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร

เนื่องด้วยกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร ซึ่งกระทรวงสาธารณสุขได้ประกาศแต่งตั้งตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๙๕) พ.ศ. ๒๕๖๑ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ลงวันที่ ๑๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง แต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร ได้ครบกำหนดวาระการดำรงตำแหน่ง ๒ ปี ในวันที่ ๑๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๗ วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขจึงประกาศแต่งตั้งบุคคลดังมีรายชื่อต่อไปนี้ เป็นกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร

๑. นายฐานิสร์	ดำรงค์วัฒนโภคิน
๒. นายทรงศักดิ์	ศรีอนุชาต
๓. นายภักดี	โพธิศิริ
๔. นางยุพดี	ศิริสินสุข
๕. นางสาววัฒนาลัย	ปานบ้านเกร็ด
๖. นายวิศิษฐ์	ลิ้มลือชา
๗. นายเสริมเกียรติ	วรดิษฐ์
๘. นายเสรี	ตู้จินดา
๙. นางอุมาพร	สุทัศน์วรวุฒิ

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๒ มกราคม พ.ศ.๒๕๖๔

อนุทิน ชาญวีรกูล
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๘ ตอนพิเศษ ๓๑ ง ลงวันที่ ๙ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๒๔) พ.ศ. ๒๕๖๔

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง กำหนดอาหารที่หามผลิต นำเขา หรือจำหนาย

ด้วยปรากฏหลักฐานและเหตุผลทางวิทยาศาสตร์เพิ่มเติมว่า สารประกอบหรือกลุ่มสารประกอบในพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์บางชนิด ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค และไม่ควรนำมาใช้เป็นส่วนผสมในอาหาร ดังนั้น เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคจากการบริโภคอาหาร จึงห้ามใช้พืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์ดังกล่าวในอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๘) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๘) พ ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง กำหนดพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์ ที่ห้ามใช้ในอาหาร ลงวันที่ ๑๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

ข้อ ๒ ให้พืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์ ตามบัญชีท้ายประกาศนี้ เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ข้อ ๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๘ ตอนพิเศษ ๔๕ ง ลงวันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔)

บัญชีรายชื่อพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์ ที่เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย
ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๔) พ.ศ. ๒๕๖๔
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดอาหารที่หามผลิต นำเขา หรือจำหนาย

ลำดับ	ชื่อพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์		ส่วนของพืชหรือสัตว์
	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ	
๑.	ชื่อวิทยาศาสตร์ของสัตว์ที่มีฮอร์โมนต่างๆ (Animals parts containing hormones)	ชื่อสามัญของสัตว์ที่มีฮอร์โมนต่างๆ (Animals parts containing hormones) ที่กำหนดห้ามใช้ส่วนของสัตว์ในอาหาร	ส่วนที่อาจมีฮอร์โมนต่างๆ ได้แก่ ต่อมใต้สมอง (Pituitary gland) ต่อมไทรอยด์ (Thyroid gland) ต่อมพาราไทรอยด์ (Parathyroid glands) ต่อมหมวกไต (Adrenal glands) ต่อมไทมัส (Thymus gland) ตับอ่อน (Pancreas) รังไข่ (Ovary) อัณฑะ (Testes) รก (Placenta) และสารสกัด (Extracts) จากอวัยวะที่มีฮอร์โมนดังกล่าว
๒.	*Abrus precatorius* L.	มะกล่ำตาหนู หรือที่มีชื่อเรียกว่า อินเดียนลิคอริซ (Indian Licorice) เพรเคทอรีบีน (Precatory bean) เจควิริตี (Jequerity) มิวชวลเลิฟบีน (Mutual love bean) (จีน) กูดริมานี (Kudri mani) (ทมิฬ) กูรูกินจา (Guru Ginja) (เทเลกู)	เมล็ด (Seed) และสารสกัด (Extracts) จากเมล็ด
๓.	*Aconitum* spp. ได้แก่ *Aconitum kusnezoffri* Reichb. *Aconitum carmichaeli* Debx.	โหราเดือยไก่ หรือที่มีชื่อเรียกว่า มังก์สฮูด (Monkshood) แอโคไนต์ (Aconite)	ทั้งต้น (Whole plant) ซึ่งมีสารกลุ่มแอโคไนต์แอลคาลอยด์ (Aconite alkaloids) และสารสกัด (Extracts) ที่มีสารกลุ่มดังกล่าว
๔.	*Adonis vernalis* L.	เฟแซนตส์อาย (Pheasant's eye)	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด
๕.	*Aloe* spp.	ว่านหางจระเข้	ใบ (Leaf) ยกเว้นวุ้น ซึ่งมีสารกลุ่มซึ่งมีสารอนุพันธ์ไฮดรอกซีแอนทราซีน (Hydroxyanthracene

หมายเหตุ: ต้น (whole plant) หมายถึง ทุกส่วนของพืช รวมทั้งเมล็ด

ลำดับ	ชื่อพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์		ส่วนของพืชหรือสัตว์
	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ	
			derivatives) และสารสกัด (Extracts) จากใบที่มีสารกลุ่มดังกล่าว
๖.	*Antiaris toxicaria* Lesch.	ยางน่อง ยางน่องต้น หรือที่มีชื่อเรียกว่า ต้นยูพาส (Upas tree) (เป็นภาษาชวาแปลว่า ยาพิษใช้อาบลูกศร) ต้นบาร์กคลอท (Bark cloth Tree)	น้ำยาง (Latex) น้ำเลี้ยง (Sap) และสารสกัด (Extracts) จากน้ำยาง และน้ำเลี้ยง
๗.	*Aristolochia* spp. ได้แก่ *Aristolochia ringens* Vahl *Aristolochia macrophylla* Lam. *Aristolochia pothieri* Pierre ex Lecomte	ไคร้เครือ ไก่ฟ้าพญาลอ นกกระทุงใหญ่ กระเช้าถุงทอง หรือที่มีชื่อเรียกว่า เบิร์ทเวิร์ต (Birthwort) เพลิแคนฟลาวเออร์ (Pelican flower) แซงกรีรูต (Sangree root) แซงเกรล (Sangrel) เซอร์เพนทาเรีย (Serpentaria) สเนกวีด (Snakeweed)	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)
๘.	*Aspidosperma quebracho-blanco* Schltdl.	เควแบรโค (Quebracho)	เปลือก (Bark) และสารสกัด (Extracts) จากเปลือก
๙.	Artemisia *annua* L.	โกฐจุฬาลัมพา โกฐจุฬาลำพา โกฐจุฬา ชิงฮาว แชเฮา	ส่วนเหนือดิน (Arial part) และสารสกัด (Extracts) จากส่วนเหนือดิน
๑๐.	*Atropa belladonna* L.	เดดลีไนท์เชด (Deadly nightshade)	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)
๑๑.	*Azadirachta indica* A.Juss.	สะเดาอินเดีย หรือที่มีชื่อเรียกว่า นิมบา (Nimba) นีม (Neem)	เมล็ด (Seed) และสารสกัด (Extracts) จากเมล็ด
๑๒.	*Barnardia japonica* (Thunb.) Schult. & Schult.f. ชื่อพ้อง **:** *Scilla sinensis* (Lour.) Merr.	-	หัว (Bulb) และสารสกัด (Extracts) จากหัว
๑๓.	*Berberis* spp. ได้แก่ *Berberis vulgaris* L.	รอกกีเมาเทนเกรป (Rocky mountain grape) บาร์เบอร์รี (Barberry)	ราก (Root) เปลือก (Bark) เหง้า (Rhizome) ซึ่งมีสารเบอร์เบอรีน (Berberine) และสารสกัด (Extracts) จากราก เปลือก และเหง้าที่มีสารดังกล่าว
๑๔.	*Brucea javanica* (L.) Merr.	ราชดัด หรือที่มีชื่อเรียกว่า สุมาทรานา อะมาริสซิมัส (Sumatrana amarissimus) จาวา บรูเซีย (Java brucea)	ผลและเมล็ดแห้ง (Dried fruit and Seed) และสารสกัด (Extracts) จากผล และเมล็ด

ลำดับ	ชื่อพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์		ส่วนของพืชหรือสัตว์
	ชื่อวิทยาศาสตร์	**ชื่อสามัญ**	
๑๕.	*Bufo gargarizans* Cantor *Bufo melanostictus* Schneider *Bufo vulgaris* Lour.	คางคก หรือที่มีชื่อเรียกว่า โทด (Toad) ซัมซู (Samsu) โคด็อก เคร็อก (Kodok kerok)	พิษสัตว์ (ยางคางคก) สิ่งคัดหลั่งแห้ง ทั้งตัว ไข่ และสารสกัด (Extracts)
๑๖.	*Butea superba* Roxb.	กวาวเครือแดง (Red Kwao Krua)	หัว รากใต้ดิน (Tube) และสารสกัด (Extracts) จากหัวและรากใต้ดิน
๑๗.	*Calotropis gigantea* (L.) Dryand. *Calotropis procera* (Aiton) Dryand.	รักดอกขาว รักดอกม่วง หรือที่มีชื่อเรียกว่า สมอลล์คราวน์ฟลาวเออร์ (Small crown flower) ไจแอนท์มิลค์วีด (Giant milkweed)	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)
๑๘.	*Cannabis indica* Lam. *Cannabis sativa* L.	กัญชา **(Cannabis)**	ทั้งต้น (**Whole plant**) ยกเว้นวัตถุหรือสารดังต่อไปนี้ เฉพาะที่ได้รับอนุญาตให้ผลิตในประเทศเท่านั้น และมีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง (ก) เปลือก ลำต้น เส้นใย กิ่งก้าน และราก (ข) ใบ ซึ่งไม่มียอดหรือช่อดอกติดมาด้วย (ค) สารสกัดที่มีสารแคนนาบิไดออล (**Cannabidiol, CBD**) เป็นส่วนประกอบ และต้องมีสารเตตราโฮโดรแคนนาบินอล (**Tetrahydrocannabinol, THC**) ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ โดยน้ำหนักแห้ง (ง) กากหรือเศษที่เหลือจากการสกัดกัญชาและต้องมีสารเตตราโฮโดรแคนนาบินอล (**Tetrahydrocannabinol, THC**) ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ โดยน้ำหนักแห้ง

ลำดับ	ชื่อพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์		ส่วนของพืชหรือสัตว์
	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ	
	Cannabis sativa L. subsp. *sativa*	กัญชง หรือที่มีชื่อเรียกว่า เฮมพ์ (Hemp)	ทั้งต้น (Whole plant) ยกเว้นวัตถุหรือสารดังต่อไปนี้ เฉพาะที่ได้รับอนุญาตให้ผลิตในประเทศเท่านั้น และมีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง (ก) เปลือก ลำต้น เส้นใย กิ่งก้าน และราก (ข) ใบ ซึ่งไม่มียอดหรือช่อดอกติดมาด้วย (ค) สารสกัดที่มีสารแคนนาบิไดออล (Cannabidiol, CBD) เป็นส่วนประกอบและต้องมีสารเตตราโฮโดรแคนนาบินอล (Tetrahydrocannabinol, THC) ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ โดยน้ำหนักแห้ง (ง) เมล็ดกัญชง (Hemp seed) น้ำมันจากเมล็ดกัญชง (Hemp seed oil) หรือสารสกัดจากเมล็ดกัญชง (Hemp seed extract) (จ) กากหรือเศษที่เหลือจากการสกัดกัญชงและต้องมีสารเตตราโฮโดรแคนนาบินอล (Tetrahydrocannabinol, THC) ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ โดยน้ำหนักแห้ง
๑๙.	*Catharanthus roseus* (L.) G.Don ชื่อพ้อง : *Vinca rosea* L.	แพงพวยฝรั่ง หรือที่มีชื่อเรียกว่า โรซีเพอริวิงเคิล (Rosy Periwinkle) มาดากัสการ์ เพอริวิงเคิล (Madagascar Periwinkle) โอลด์เมด (Old maid)	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)
๒๐.	*Cerbera manghas* L.	ตีนเป็ดทราย เนียนหนู รักขาว หรือที่มีชื่อเรียกว่า ด็อกเบน (Dog bane) พิงก์-อายด์เซอร์เบอรา (Pink eyed cerbera)	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)

ลำดับ	ชื่อพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์		ส่วนของพืชหรือสัตว์
	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ	
๒๑.	*Cerbera odollam* Gaertn.	ตีนเป็ดน้ำ ตีนเป็ดทะเล หรือที่มีชื่อเรียกว่า อินเดียนซุยไซด์ทรี (Indian suicide tree) ซีแมงโก (Sea mango)	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)
๒๒.	*Chelidonium majus* L.	ซีแลนดีน (Celandine) เกรเตอร์ซีแลนดีน (Greater Celandine) นิปเพิลเวิร์ต (Nipplewort)	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)
๒๓.	*Chondrodendron tomentosum* Ruiz & Pav.	ยางน่อง หรือที่มีชื่อเรียกว่า คิวแรร์ (Curare) พารีรา (Pareira) พารีรา บราวา (Pareira brava)	ลำต้น (Stems) และสารสกัด (Extracts) จากลำต้น
๒๔.	*Cinchona* spp. ได้แก่ *Cinchona pubescens* Vahl *Cinchona succirubra* Pav. ex Klotzsch	ซินโคนา (Cinchona)	เปลือก (Bark) และสารสกัด (Extracts) จากเปลือก
๒๕.	*Citrullus colocynthis* (L.) Schrad.	ขี้กาเทศ หรือที่มีชื่อเรียกว่า บิตเตอร์แอปเปิล (Bitter apple)	ผล (Fruit) เมล็ด (Seed) และสารสกัด (Extracts) จากผล และเมล็ด
๒๖.	*Claviceps purpurea* (Fr.) Tul.	เออร์กอต (Ergot)	สเกลอโรเทียม (Sclerotium) และสารสกัด (Extracts)
๒๗.	*Colchicum autumnale* L.	มีโดว์แซฟฟรอน (Meadow saffron)	เมล็ด (Seed) และสารสกัด (Extracts) จากเมล็ด
๒๘.	*Conium maculatum* L.	เฮมล็อก (Hemlock) พอยซันเฮมล็อก	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)
๒๙.	*Croton tiglium* L.	สลอด มะข่าง มะตอด หมากทาง หมากยอง หัสคืน หรือที่มีชื่อเรียกว่า เพอร์จิงโครตอน (Purging croton)	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)
๓๐.	*Datura* spp. ได้แก่ *Datura alba* Nees. *Datura fastuosa* Linn. *Datura metel* Linn. *Datura stramonium* Linn.	ลำโพง ลำโพงดอกขาว (ลำโพงขาว) ลำโพงกาสลัก (ลำโพงแดง ลำโพงดำ ลำโพงม่วง) ลำโพงฝรั่ง หรือที่มีชื่อเรียกว่า จิมสันวีด (Jimson weed) เดวิลส์แอปเปิล (Devil's apple) กรีนดรากอน (Green dragon) ซอมบีส์คิวคัมเบอร์ (Zombie's	ทั้งต้น (Whole plant) ซึ่งมีสารไฮออสไซยามีน (Hyoscyamine) แอโทรพีน (Atropine) สกอพอลามีน (Scopolamine) และแอโพแอโทรพีน (Apoatropine) และสารสกัด (Extracts) ที่มีสารดังกล่าว

ลำดับ	ชื่อพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์		ส่วนของพืชหรือสัตว์
	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ	
		cucumber) มูนวีด (Moon weed) ทรัมเป็ตลิลี (Trumpet lily) สติงก์วีด (Stinkweed)	
๓๑.	*Delphinium staphisagria* L.	สเตเวเซเครอ (Stavesacre)	เมล็ด (Seed) และสารสกัด (Extracts) จากเมล็ด
๓๒.	*Digitalis* spp. ได้แก่ *Digitalis purpurea* L. *Digitalis lanata*	ปลอกนิ้วเทพี หรือที่มีชื่อเรียกว่า คอมมอนด์ฟ็อกซ์โกลฟ (Common foxglove)	ทั้งต้น (Whole plant) ซึ่งมีสารกลุ่มคาร์ดีโนไลด์ (Cardenolides) และสารสกัด (Extracts) ที่มีสารกลุ่มดังกล่าว
๓๓.	*Drimia maritima* (L.) Stearn ชื่อพ้อง: *Urginea maritima* (L.) Baker	ซีสควิลล์ (Sea squill) เรดสควิลล์ (Red squill) ซีอันยัน (Sea onion) สควิลล์ (Squill)	หัว (Bulb) และสารสกัด (Extracts) จากหัว
๓๔.	*Dryobalanops sumatrensis* (J.F.Gmel.) Kosterm. ชื่อพ้อง: *Dryobalanops aromatica* C.F. Gaertn. *Dryobalanops lanceolata* Burck	กาเปอร์ (Kapur) บอร์เนียวแคมเฟอร์ (Borneo camphor) มาเลย์แคมเฟอร์ (Malay camphor) สุมาตราแคมเฟอร์ (Sumatra camphor)	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)
๓๕.	*Dryopteris filix-mas* (L.) Schott	เมลเฟิร์น (Male fern) แอสพิเดียม (Aspidium) เมลชิลด์เฟิร์น (Male shield fern)	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)
๓๖.	*Ephedra* spp.	มาฮวง (Ma Huang)	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)
๓๗.	*Euphorbia antiquorum* L. *Euphorbia trigona* Mill.	สลัดไดป่า สลัดไดบ้าน สลัดได หรือที่มีชื่อเรียกว่า ไทรแองกูลาร์สเปิร์จ (Triangular spurge)	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)
๓๘.	*Excoecaria agallocha* L.	ตาตุ่มทะเล หรือที่มีชื่อเรียกว่า ไบลน์ดิงทรี (Blinding tree)	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)
๓๙.	*Fritillaria* spp.	ฟริทิลลารีบัลบ์ (Fritillary bulb) ชวนป่วย	หัวแห้ง (Dried bulb) และสารสกัด (Extracts) จากหัว
๔๐.	*Garcinia elliptica* Wall. ex Wight *Garcinia hanburyi* Hook.f.	รง รงทอง แกมโบจ (Gamboge)	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)

ลำดับ	ชื่อพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์		ส่วนของพืชหรือสัตว์
	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ	
	Garcinia morella (Gaertn.) Desr.		
๔๑.	*Gelsemium sempervirens* (L.) J.St.-Hil. *Gelsemium elegans* (Gardner & Chapm.) Benth.	มะเค็ด มะลิเหลือง มะลิป่า มะลิกินตาย หรือที่มีชื่อเรียกว่า ปะหล่องเท (Palaung thay) เยลโลว์เจสซามีน (Yellow jessamine) ซัวนาตั่ว ฮาร์ตเบรกกราสส์ (Heartbreak grass)	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)
๔๒.	*Gluta usitata* (Wall.) Ding Hou ชื่อพ้อง : *Melanorrhoea usitata* Wall.	รักดำ รักใหญ่ รักหลวง หรือที่มีชื่อเรียกว่า วานิชทรี (Vanish tree) แล็กเกอร์ทรี	น้ำยาง (Latex) และสารสกัด (Extracts) จากน้ำยาง
๔๓.	*Hyoscyamus muticus* L. *Hyoscyamus niger* L.	เฮนเบน (Henbane) เฮนเบลน (Henblain) จัสควาอีม (Jusquaime)	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)
๔๔.	*Jatropha multifida* L.	มะละกอฝรั่ง ฝิ่นต้น หรือที่มีชื่อเรียกว่า คอรัลบุช (Coral bush) คอรัลแพลนต์ (Coral plant) ฟิซิกนัต (Physic nut) กัวเตมาลารูบาร์บ (Guatemala rhubarb)	ผล (Fruit) เมล็ด (Seed) และสารสกัด (Extracts) จากผล และเมล็ด
๔๕.	*Juniperus sabina* L.	แซฟวิน (Savin) แซฟวีน (Savine)	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)
๔๖.	*Lantana camara* L.	ผกากรอง หรือที่มีชื่อเรียกว่า เทมเบเลกัน (Tembelekan) (ทาฮีอายัม (Tahi ayam))	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)
๔๗.	*Larrea tridentata* (Sessé & Moc. ex DC.) Coville *Larrea Mexicana* Moric.	แชพาร์รัล (Chaparral)	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)
๔๘.	*Lobelia nicotianifolia* Roth ex Schult. *Lobelia inflata* L. *Lobelia chinensis* Lour. *Lobelia tupa* L.	พระจันทร์ครึ่งซีก บัวครึ่งซีก ปั่วกี่เน้ย หรือที่มีชื่อเรียกว่า อินเดียนโทแบกโก (Indian tobacco)	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)

ลำดับ	ชื่อพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์		ส่วนของพืชหรือสัตว์
	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ	
๔๙.	*Lytta vesicatoria* Linn.	แมลงวันสเปน หรือที่มีชื่อเรียกว่า สแปนิชฟลาย (Spanish fly)	ทั้งตัว (Whole body) และสารสกัด (Extracts)
๕๐.	*Magnolia officinalis* Rehder & E.H.Wilson	ฮูโป (Houpo) ฮูโปฮัว (Houpohua) แลมป์โพสต์ (Lamp post) ออฟฟิซินัลแมกโนเลีย (Officinal magnolia)	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)
๕๑.	*Melaleuca alternifolia* (Maiden & Betche) Cheel	ทีทรี (Tea tree)	ใบ (Leaf) ปลายราก (Terminal branch) (น้ำมันทีทรี (Tea tree oil)) และสารสกัด (extracts) จากใบ และปลายราก
๕๒.	*Mitragyna speciosa* (Korth.) Havil.	กระท่อม	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)
๕๓.	*Mucuna macrocarpa* Wall. *Mucuna colletti* Lace	กวาวเครือดำ (Black Kwao Krua)	หัว รากใต้ดิน (Tube) และสารสกัด (Extracts) จากหัว และรากใต้ดิน
๕๔.	*Mucuna pruriens* (L.) DC.	หมามุ่ย, หมามุ่ยอินเดีย	เมล็ด (Seed) และสารสกัด (Extracts) จากเมล็ด
๕๕.	*Mylabris phalerata* Pall. *Mylabris cichorii* Linnaeus	ด้วงน้ำมัน ด้วงน้ำมันเสือเหลือง หรือที่มีชื่อเรียกในประเทศอื่นว่า บลิสเตอร์บีเทิล (Blister beetle) ไมลาบริส (Mylabris)	ซากแห้ง (Dried body) และสารสกัด (Extracts)
๕๖.	*Nerium oleander* L. ชื่อพ้อง : *Nerium indicum* Mill.	ยี่โถ หรือที่มีชื่อเรียกว่า โอลีแอนเดอร์ (Indian oleander) เอกไซล์ทรี (Exile tree)	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)
๕๗.	*Nicotiana tabacum* L.	ยาสูบ ยาเส้น ยาฉุน หรือที่มีชื่อเรียกว่า โทแบกโก (Tobacco)	ใบ (Leaf) และสารสกัด (Extracts) จากใบ
๕๘.	*Papaver* spp.	ฝิ่น หรือที่มีชื่อเรียกว่า โอเปียม พ็อปปี (Opium poppy)	ทั้งต้น (Whole plant) ซึ่งมีสารมอร์ฟีน (Morphine) และอนุพันธ์ของมอร์ฟีน และโคเดอีน (Codeine) และสารสกัด (Extracts) ที่มีสารดังกล่าว

ลำดับ	ชื่อพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์		ส่วนของพืชหรือสัตว์
	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ	
๕๙.	*Pausinystalia johimbe* (K.Schum.) Pierre ex Beille	โยฮิมเบ (Yohimbe)	เปลือก (Bark) และสารสกัด (Extracts) จากเปลือก
๖๐.	*Physostigma venenosum* Balf.	คาลาบาร์บีน (Calabar bean)	เมล็ด (Seed) และสารสกัด (Extracts) จากเมล็ด
๖๑.	*Pilocarpus microphyllus* Stapf ex Wardleworth *Pilocarpus jaborandi* Holmes *Pilocarpus pennatifolius* Lem.	แจบอแรนดิ (Jaborandi)	ทั้งต้น (Whole plant)และสารสกัด (Extracts)
๖๒.	*Piper methysticum* G. Forst.	คาวาคาวา (Kava kava)	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)
๖๓.	*Plumbago zeylanica* L.	เจตมูลเพลิงขาว หรือที่มีชื่อเรียกว่า ไวต์เลดเวิร์ต (White leadwort)	ราก (Root) และสารสกัด (Extracts) จากราก
๖๔.	*Plumbago indica* L.	เจตมูลเพลิงแดง หรือที่มีชื่อเรียกว่า โรส-คัลเลอรด์ เลดเวิร์ต (Rose-coloured leadwort)	ราก (Root) เปลือกราก (Root bark) และสารสกัด (Extracts) จากราก และเปลือกราก
๖๕.	*Podophyllum emodii* Wall. ex Hook.f. & Thomson *Podophyllum peltatum* L.	อินเดียนเมย์แอปเปิล (Indian mayapple) อเมริกันเมย์แอปเปิล (American mayapple) แมนเดรก (Mandrake)	ราก (Root) ใบ (Leaf) และสารสกัด (Extracts) จากราก และใบ
๖๖.	*Psilocybe cubensis* (Earle) Singer	เห็ดขี้ควาย เห็ดขี้วัว หรือที่มีชื่อเรียกว่า โกลด์แคปส์ (Gold caps) ชรูมส์ (Shrooms) แมจิกมัชรูมส์ (Magic mushrooms) เซคริดมัชรูมส์ (Sacred mushrooms)	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)
๖๗.	*Pueraria candollei* Graham & Benth. var. *mirifica* (Airy Shaw et Suvatabhandhu) Niyomdham และ *Pueraria candollei* Graham & Benth. var. *candollei*	กวาวเครือขาว (White Kwao Krua)	หัว รากใต้ดิน (Tube) ซึ่งมีสารไมโลเอสทรอล (Miroestrol) สารดีออกซีไมโลเอสทรอล (Deoxymiroestrol) และสารไอโซ-ไมโลเอสทรอล (Iso-miroestrol) และสารสกัด (Extracts) จากหัวและรากใต้ดิน ที่มีสารดังกล่าว
๖๘.	*Punica granatum* L.	ทับทิม หรือที่มีชื่อเรียกว่า พอมีแกรเนต (Pomegranate)	เปลือกลำต้น (Stem bark) เปลือกราก (Root bark) และสารสกัด (Extracts) จากเปลือกลำต้น และเปลือกราก

ลำดับ	ชื่อพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์		ส่วนของพืชหรือสัตว์
	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ	
๖๙.	*Rauvolfia serpentina* (L.) Benth. ex Kurz ชื่อพ้อง : *Ophioxylon serpentinum* L. *Rauvolfia vomitoria* Afzel.	ระย่อม ระย่อมตีนหมา หรือที่มีชื่อเรียกว่า เราโวลเฟีย (Rauwolfia) อินเดียนสเนกรูต (Indian snakeroot) สเนกรูต (Snakeroot)	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)
๗๐.	*Sanguinaria canadensis* L.	บลัดรูต (Bloodroot) อินเดียนเพนต์ (Indian paint)	ราก (Root) เหง้า (Rhizome) และสารสกัด (Extracts) จากราก และเหง้า
๗๑.	*Schoenocaulon officinale* (Schltdl. & Cham.) A. Gray	ซาบาดิลลา (Sabadilla)	เมล็ด (Seed) และสารสกัด (Extracts) จากเมล็ด
๗๒.	*Senecio aureus* L. *Senecio jacobaea* L. *Senecio bicolor* Sch.Bip. *Senecio nemorensis* L. *Senecio vulgaris* L. *Senecio longilobus* Benth. *Senecio scandens* Buch.-Ham. ex D.Don	กลุ่มไม้ประดับพวกสร้อยทอง สุวรรณนภา ช่อสุวรรณ ขางย้อย ไข่ขาง	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)
๗๓.	*Sophora tomentosa* L.	สารพัดพิษ หรือที่มีชื่อเรียกว่า ซีโคสต์-ลาเบอร์นัม (Sea coast- Laburnum) ซิลเวอร์บุช (Silver Bush)	เมล็ด (Seed) และสารสกัด (Extracts) จากเมล็ด
๗๔.	*Spigelia marilandica* L.	เวิร์มกราสส์ (Worm grass) พิงก์รูต (Pinkroot)	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)
๗๕.	*Stephania tetrandra* S. Moore	แฟงจิ (Fang ji) เฟนแฟงจิ (Fen fang ji) แฮนแฟงจิ (Han fang ji) สเตฟาเนีย-รูต (Stephania-root)	ราก (Root) และสารสกัด (Extracts) จากราก
๗๖.	*Strophanthus* spp. ได้แก่ *Strophanthus caudatus* (L.) Kurz *Strophanthus gratus* (Wall. & Hook.) Baill. *Strophanthus wallichii* A.DC. *Strophanthus kombe* Oliv. *Strophanthus gardeniiflorus* Gilg	ยางน่องเถา บานทนหอมปีนัง แย้มปีนัง มังกรเหลือง มังกรแดง หรือที่มีชื่อเรียกว่า คอมบี (Kombe) การ์ดีเนียโอลีแอนเดอร์ (Gardenia oleander) ไคลม์บิงโอลีแอนเดอร์ (Climbing oleander)	เมล็ด (Seed) ซึ่งมีสารกลุ่มสโตรแฟนทัสแอลคาลอยด์ (Strophanthus alkaloids) และสารสกัด (Extracts) จากเมล็ดที่มีสารกลุ่มดังกล่าว

ลำดับ	ชื่อพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์		ส่วนของพืชหรือสัตว์
	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ	
๗๗.	*Strychnos nux-vomica* L. *Strychnos ignatii* P.J. Bergius *Strychnos lucida* R.Br. *Strychnos roberans* A.W.Hill	โกศกะกลิ้ง แสลงใจ ตูมกาแดง พญามือเหล็ก พญามือเหล็กเถา หรือที่มีชื่อเรียกว่า นักซ์-โวมิกา (Nux-vomica) อิกนาเทียสบีน (Ignatius bean)	ผล (Fruit) เมล็ด (Seed) และสารสกัด (Extracts) จากผล และเมล็ด
๗๘.	*Symphytum officinale* L. *Symphytum asperum* Lepech. *Symphytum* x *uplandicum* Nyman *Symphytum peregrinum* Ledeb.	คอมฟรีย์ (Comfrey)	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)
๗๙.	*Veratrum viride* Aiton *Veratrum album* L. *Veratrum mengtzeanum* O.Loes. *Veratrum nigrum* L. *Veratrum stenophyllum* Diels *Veratrum maackii* Regel *Veratrum dahuricum* (Turcz.) O.Loes. *Veratrum grandiflorum* (Maxim. ex Miq.) O.Loes. *Veratrum taliense* O.Loes.	อเมริกันเฮลเลบอร์ (American hellebore) อินเดียนโพก (Indian poke) อินเดียนเฮลเลบอร์ (Indian hellebore) ฟอลส์เฮลเลบอร์ (False hellebore) กรีนฟอลส์เฮลเลบอร์ (Green false hellebore) ไวต์เฮลเลบอร์ (White hellebore)	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)
๘๐.	*Vinca minor* L.	เลสเซอร์เพอริวิงเคิล (Lesser periwinkle)	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง วิธีการตรวจวิเคราะห์น้ำมันและไขมัน

ด้วยกระทรวงสาธารณสุขได้ปรับปรุงแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับน้ำมันและไขมัน จำนวน ๔ เรื่อง ได้แก่ น้ำมันถั่วลิสง น้ำมันปาล์ม น้ำมันมะพร้าว และน้ำมันและไขมัน เพื่อให้มีความเหมาะสมกับสภาวการณ์ปัจจุบัน สอดคล้องกับมาตรฐานสากล ลดความซับซ้อนของกฎระเบียบ เกิดประโยชน์ในการบังคับใช้แก่ทั้งเจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง โดยได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันและไขมัน ลงวันที่ ๑๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๔ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงได้กำหนดวิธีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับน้ำมันและไขมัน ไว้ดังนี้

วิธีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานของน้ำมันและไขมัน ต้องเป็นวิธีการตรวจวิเคราะห์ที่สามารถตรวจวิเคราะห์ได้อย่างถูกต้อง โดยวิธีใดวิธีหนึ่ง ดังต่อไปนี้

๑. วิธีที่กำหนดโดยคณะกรรมาธิการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอฟ โอ (Codex Alimentarius Commission) ที่ระบุในเอกสาร Codex Alimentarius: Recommended methods of analysis and sampling ฉบับแก้ไขปรับปรุงล่าสุด ใน Part A - methods of analysis by commodity categories and names หัวข้อ fats and oils and related products

๒. วิธีที่ประกาศโดยองค์กรแห่งชาติหรือองค์กรระหว่างประเทศด้านมาตรฐาน หรือวิธีที่ตีพิมพ์ในเอกสารคู่มือหรือสิ่งตีพิมพ์ ที่เป็นที่ยอมรับระดับสากล

๓. วิธีการวิเคราะห์ที่มีความถูกต้องและเหมาะสม (performance characteristic) มีผลการประเมินความใช้ได้ (validation) ของผลการทดสอบว่ามีความถูกต้องและเหมาะสม โดยห้องปฏิบัติการที่มีการร่วมศึกษากับเครือข่าย (collaborative study) ตามหลักเกณฑ์ที่สอดคล้องกับองค์กรนานาชาติซึ่งเป็นที่ยอมรับทั่วไป หรือโดยห้องปฏิบัติการที่มีระบบคุณภาพเพียงแห่งเดียว (single laboratory validation) ตามหลักเกณฑ์ที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากล และผลการประเมินดังกล่าวนั้นต้องมีเอกสารหลักฐานที่สามารถตรวจสอบได้ตามระบบคุณภาพมาตรฐาน ISO/IEC 17025 ฉบับล่าสุด

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๒ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ไพศาล ดั่นคุ้ม

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง วิธีการตรวจวิเคราะห์น้ำมันปลา

ด้วยกระทรวงสาธารณสุขได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๒) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันปลา ลงวันที่ ๑๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๔ เพื่อให้มีความเหมาะสมกับสภาวการณ์ปัจจุบัน สอดคล้องกับมาตรฐานสากล เกิดประโยชน์ในการบังคับใช้แก่ทั้งเจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงได้กำหนดวิธีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับน้ำมันปลา ไว้ดังนี้

วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการของน้ำมันปลา ต้องเป็นวิธีการตรวจวิเคราะห์ที่สามารถตรวจวิเคราะห์ได้อย่างถูกต้อง โดยวิธีใดวิธีหนึ่ง ดังต่อไปนี้

๑. วิธีที่กำหนดโดยคณะกรรมาธิการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอฟ โอ (Codex Alimentarius Commission) ที่ระบุในเอกสาร Codex Alimentarius: Recommended methods of analysis and sampling ฉบับแก้ไขปรับปรุงล่าสุด ใน Part A - methods of analysis by commodity categories and names หัวข้อ fats and oils and related products

๒. วิธีที่ประกาศโดยองค์กรแห่งชาติหรือองค์กรระหว่างประเทศด้านมาตรฐาน หรือวิธีที่ตีพิมพ์ในเอกสารคู่มือหรือสิ่งตีพิมพ์ ที่เป็นที่ยอมรับระดับสากล

๓. วิธีการวิเคราะห์ที่มีความถูกต้องและเหมาะสม (performance characteristic) มีผลการประเมินความใช้ได้ (validation) ของผลการทดสอบว่ามีความถูกต้องและเหมาะสม โดยห้องปฏิบัติการที่มีการร่วมศึกษากับเครือข่าย (collaborative study) ตามหลักเกณฑ์ที่สอดคล้องกับองค์กรนานาชาติซึ่งเป็นที่ยอมรับทั่วไป หรือโดยห้องปฏิบัติการที่มีระบบคุณภาพเพียงแห่งเดียว (single laboratory validation) ตามหลักเกณฑ์ที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากล และผลการประเมินดังกล่าวนั้นต้องมีเอกสารหลักฐานที่สามารถตรวจสอบได้ตามระบบคุณภาพมาตรฐาน ISO/IEC 17025 ฉบับล่าสุด

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๒ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ไพศาล ดั่นคุ้ม

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๒๕) พ.ศ. ๒๕๖๔

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง

ด้วยนโยบายของรัฐบาลที่ส่งเสริมและพัฒนากัญชงเป็นพืชเศรษฐกิจ โดยการออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ระบุชื่อยาเสพติดให้โทษในประเภท ๕ ยกเว้นบางส่วนของกัญชงที่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขตามที่คณะกรรมการควบคุมยาเสพติดให้โทษออกประกาศกำหนดไว้ ให้สามารถนำมาใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร และอุตสาหกรรมอื่นๆ ได้ ทั้งนี้ การนำมาใช้เป็นอาหารต้องเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยอาหารและต้องใช้ตามวัตถุประสงค์ทางอาหารเท่านั้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง หรือน้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“เมล็ดกัญชง” หมายความว่า เมล็ดจากต้นกัญชงที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ *Cannabis sativa* L. subsp. *sativa* ซึ่งได้รับอนุญาตถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยยาเสพติดให้โทษในประเภท ๕ แหงพระราชบัญญัติยาเสพติดให้โทษ พ.ศ. ๒๕๒๒

“น้ำมันจากเมล็ดกัญชง” หมายความว่า กลีเซอไรด์ของกรดไขมันชนิดต่างๆ ที่ได้จากเมล็ดกัญชง

“โปรตีนจากเมล็ดกัญชง” หมายความว่า สารประกอบอินทรีย์ ซึ่งเป็นพอลิเมอร์สายยาวของกรด แอมิโน (Amino acid) โดยให้พลังงาน ๔ แคลอรี ต่อโปรตีน ๑ กรัม ที่ได้จากเมล็ดกัญชงที่กะเทาะเปลือก หรือกากของเมล็ดกัญชงที่เอาไขมันออกแล้ว

“ผลิตภัณฑเสริมอาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง หรือน้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง” หมายความวา ผลิตภัณฑที่ใชรับประทานนอกเหนือจากการรับประทานอาหารตามปกติ ซึ่งมีเมล็ดกัญชง หรือน้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชงเป็นองคประกอบ อยูในรูปแบบเม็ด แคปซูล ผง เกล็ด ของเหลว หรือลักษณะอื่นซึ่งมิใชรูปแบบอาหารตามปกติ (Conventional foods) สำหรับผูบริโภคที่คาดหวังประโยชนทางดานสงเสริมสุขภาพ

ข้อ ๓ เมล็ดกัญชง ที่เป็นอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๑๐ โดยน้ำหนัก

(๒) ตรวจพบสารปนเปื้อนตกค้างได้ไม่เกินปริมาณสูงสุด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน และที่กำหนดเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

(ก) แคดเมียม (Cadmium) ไม่เกิน ๐.๓ มิลลิกรัมต่อเมล็ดกัญชง ๑ กิโลกรัมน้ำหนักแห้ง

(ข) ตะกั่ว (Lead) ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมต่อเมล็ดกัญชง ๑ กิโลกรัมน้ำหนักแห้ง

(๓) ตรวจพบสารดังต่อไปนี้ได้ไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ ดังนี้

(ก) สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total Tetrahydrocannabinols, Total THC) ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อเมล็ดกัญชง ๑ กิโลกรัมน้ำหนักแห้ง

(ข) สารแคนนาบิไดออล (Cannabidiol, CBD) ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อเมล็ดกัญชง ๑ กิโลกรัมน้ำหนักแห้ง

ทั้งนี้ วิธีการตรวจวิเคราะหตามวรรคหนึ่ง ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนดตามบัญชีหมายเลข ๑ ทายประกาศนี้

(๔) ตรวจพบสารพิษตกค้างได้ไม่เกินปริมาณสูงสุด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

ข้อ ๔ ผู้ผลิตน้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง หรือผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง เมล็ดกัญชงนั้นต้องได้มาโดยชอบด้วยกฎหมายและเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ระบุชื่อยาเสพติดให้โทษในประเภท ๕ พ.ศ.๒๕๖๓ และต้องมีการควบคุมกระบวนการผลิตน้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง หรือผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ผู้ผลิตตามวรรคหนึ่ง ต้องมีบันทึกการรับจ่ายเมล็ดกัญชงที่ใช้ในการผลิตน้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง หรือผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง ไว้ที่สถานที่ผลิตด้วย

ข้อ ๕ วิธีการผลิตน้ำมันจากเมล็ดกัญชง ทำได้โดยการบีบอัด หรือวิธีอื่นตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด แล้วอาจนำมาทำใหบริสุทธิ์ โดยการล้างด้วยน้ำ การตั้งให้ตกตะกอน การกรอง หรือการหมุนเหวี่ยง

ข้อ ๖ น้ำมันจากเมล็ดกัญชง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) สี เป็นไปตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันจากเมล็ดกัญชง

(๒) กลิ่นและรส ตามคุณลักษณะเฉพาะของน้ำมันจากเมล็ดกัญชง โดยไม่มีสิ่งแปลกปลอมและไม่มีกลิ่นหืน

(๓) ค่าสะพอนิฟิเคชัน (Saponification Value) ๑๘๔-๒๐๕ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ต่อน้ำมัน ๑ กรัม

(๔) ค่าไอโอดีน (Iodine Value) แบบวิจส์ (Wijs) ๑๕๓-๑๖๗

(๕) สารที่สะพอนิฟายไม่ได้ (Unsaponifiable Matter) ไม่เกิน ๑๕ กรัมต่อน้ำมัน ๑ กิโลกรัม

(๖) ค่าของกรด (Acid Value) ไม่เกิน ๔.๐ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ต่อน้ำมัน ๑ กรัม

ค่าของกรดตามวรรคหนึ่ง สามารถแสดงผลเป็นร้อยละของกรดไขมันอิสระ (% Free fatty acid) ได้ ขึ้นอยู่กับวิธีวิเคราะห์แล้วแต่กรณี ทั้งนี้ ร้อยละของกรดไขมันอิสระเมื่อคำนวณกลับต้องไม่เกินค่าของกรดที่กำหนดไว้

(๗) ค่าเพอรออกไซด (Peroxide Value) ไม่เกิน ๑๕ มิลลิสมมูลย์ ตอน้ำมัน ๑ กิโลกรัม

(๘) น้ำและสิ่งที่ระเหยได (Water and Volatile Matter) ที่อุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียสไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก

(๙) ปริมาณสบู่ (Soap Content) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๕ ของน้ำหนัก

(๑๐) สิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (Insoluble Impurities) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก

(๑๑) ตรวจพบสารปนเปื้อนตกค้างได้ไม่เกินปริมาณสูงสุด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

(๑๒) ตรวจพบสารดังต่อไปนี้ได้ไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ ดังนี้

(ก) สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total Tetrahydrocannabinol, Total THC) ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

(ข) สารแคนนาบิไดออล (Cannabidiol, CBD) ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ทั้งนี้ วิธีการตรวจวิเคราะหตามวรรคหนึ่ง ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนดตามบัญชีหมายเลข ๑ ทายประกาศนี้

(๑๓) ตรวจพบสารอื่นที่อาจปนเปื้อนมาไดไมเกินที่กำหนด ดังนี้

(ก) ไม่พบน้ำมันแร่ (Mineral oil)

(ข) เหล็ก ไม่เกิน ๕.๐ มิลลิกรัมต่อน้ำมัน ๑ กิโลกรัม

(ค) ทองแดง ไม่เกิน ๐.๔ มิลลิกรัมต่อน้ำมัน ๑ กิโลกรัม

(๑๔) ไม่มีจุลินทรีย์ก่อโรค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหารในน้ำมันจากเมล็ดกัญชง ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๘ การใช้ภาชนะบรรจุน้ำมันจากเมล็ดกัญชง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๙ การแสดงฉลากของน้ำมันจากเมล็ดกัญชง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ วิธีการผลิตโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ทำได้โดยนำเมล็ดกัญชงที่กะเทาะเปลือก หรือกากจากเมล็ดกัญชง (Hemp seed meal) ที่เหลือจากกระบวนการบีบน้ำมันจากเมล็ดกัญชง ผ่านกระบวนการแยกโปรตีนด้วยวิธีทางกายภาพ หรือทางเคมี แล้วนำมาบดผง

ข้อ ๑๑ โปรตีนจากเมล็ดกัญชง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) สี เป็นไปตามลักษณะเฉพาะของโปรตีนจากเมล็ดกัญชง

(๒) กลิ่นและรส ตามคุณลักษณะเฉพาะของโปรตีนจากเมล็ดกัญชงนั้นๆ โดยไม่มีสิ่งแปลกปลอม

(๓) ความชื้น ไม่เกินร้อยละ ๑๐

(๔) ปริมาณโปรตีนจากเมล็ดกัญชง แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(ก) โปรตีนจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากกากเมล็ดกัญชง (Hemp protein meal) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐

(ข) โปรตีนเข้มข้นจากเมล็ดกัญชง (Hemp protein concentrate) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๕

(ค) โปรตีนสกัดจากเมล็ดกัญชง (Hemp protein isolate) มากกว่าร้อยละ ๙๐

(๕) ตรวจพบสารปนเปื้อนตกค้างได้ไม่เกินปริมาณสูงสุด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

(๖) ตรวจพบสารดังต่อไปนี้ได้ไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ ดังนี้

(ก) สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total Tetrahydrocannabinol, Total THC) ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และสารแคนนาบิไดออล (Cannabidiol, CBD) ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สำหรับโปรตีนที่ได้จากเมล็ดกัญชง หรือกากของเมล็ดกัญชง (Hemp protein meal)

(ข) สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total Tetrahydrocannabinol, Total THC) ไม่เกิน ๐.๑๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และสารแคนนาบิไดออล (Cannabidiol, CBD) ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สำหรับโปรตีนเข้มข้นจากเมล็ดกัญชง (Hemp protein concentrate) และ โปรตีนสกัดจากเมล็ดกัญชง (Hemp protein isolate)

ทั้งนี้ วิธีการตรวจวิเคราะหตามวรรคหนึ่ง ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนดตามบัญชีหมายเลข ๑ ทายประกาศนี้

(๗) ไม่มีจุลินทรีย์ก่อโรค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ข้อ ๑๒ การใช้วัตถุเจือปนอาหารในโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๑๓ การใช้ภาชนะบรรจุโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๔ การแสดงฉลากของโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๕ ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ หรือเพิ่มเติมตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ตรวจพบสารปนเปื้อนตกค้างได้ไม่เกินปริมาณสูงสุด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

(๒) ไม่มีจุลินทรีย์ก่อโรค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ยกเว้นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ตรวจพบจุลินทรีย์ก่อโรค ไม่เกินปริมาณที่กำหนด ดังต่อไปนี้

(ก) สแตฟฟิโลคอคคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*) ตรวจไม่พบต่ออาหาร ๐.๑ กรัม

(ข) คลอสทริเดียม (*Clostridium* spp.) ตรวจไม่พบต่ออาหาร ๐.๑ กรัม

(ค) ซัลโมเนลลา (*Salmonella* spp.) ตรวจไม่พบต่ออาหาร ๒๕ กรัม

(ง) แบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) ตรวจพบน้อยกว่า ๓ ต่ออาหาร ๑ กรัม โดยวิธีเอ็มพีเอ็น (Most Probable Number)]

(๓) มีปริมาณวิตามินหรือแร่ธาตุไม่น้อยกว่าร้อยละสิบห้า และไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดในบัญชีสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่หกปีขึ้นไป (Thai RDI) สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีวัตถุประสงค์เพื่อให้วิตามินหรือแร่ธาตุ ทั้งนี้วิตามินหรือแร่ธาตุที่ยังไม่ได้กำหนดไว้ ให้เป็นไปตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๑๖ การใช้วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง หรือน้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๑๗ ผู้ผลิต ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง หรือน้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๑๘ การใช้ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง หรือน้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ใหปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๙ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง หรือน้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และให้แสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ด้วย แล้วแต่กรณี

(๑) ข้อความ “คำเตือน” ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๑.๕ มม. ในกรอบสี่เหลี่ยม สีของตัวอักษรตัดกับสีของพื้นกรอบ และสีกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก

(๒) ข้อความ “เด็ก สตรีมีครรภ์ และสตรีให้นมบุตร ไม่ควรรับประทาน”

(๓) ข้อความ “หากมีอาการผิดปกติ ควรหยุดรับประทานทันที”

(๔) ข้อความ “อาจมีสาร THC และ CBD ซึ่งผู้ที่แพ้หรือไวต่อสารดังกล่าวควรระวังในการรับประทาน”

(๕) ข้อความ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีโปรตีนจากเมล็ดกัญชง” สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของโปรตีนจากเมล็ดกัญชง

(๖) ชื่ออาหาร โดยมีคำว่า “ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร” เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร หรือกำกับชื่ออาหาร สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

(๗) ปริมาณที่บรรจุ สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร โดยให้แสดงแล้วแต่กรณี ดังนี้

(ก) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่อยู่ในรูปเม็ดหรือแคปซูล ให้แสดงจำนวนบรรจุ

(ข) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(ค) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่เป็นของแข็งหรืออื่นๆ ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(๘) ชื่อและปริมาณขององค์ประกอบสำคัญ สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร โดยให้แสดงเรียงลำดับปริมาณจากมากไปน้อย

(๙) ข้อความ “ผลิตภัณฑ์นี้ให้กรดไขมันกลุ่มโอเมก้า ๖ ได้แก่ กรดไลโนเลอิก และกรดไขมันกลุ่มโอเมก้า ๓ ได้แก่ กรดแอลฟ่า-ไลโนเลนิก ใน ๑ (หน่วย) มีน้ำมันจากเมล็ดกัญชง (ระบุ) มก. ประกอบด้วย กรดไลโนเลอิก (ระบุ) มก. กรดแอลฟ่า-ไลโนเลนิก (ระบุ) มก.” สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีเมล็ดกัญชงหรือน้ำมันจากเมล็ดกัญชงเป็นส่วนประกอบ

(๑๐) ข้อความ “ควรกินอาหารหลากหลาย ครบ ๕ หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ” สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

(๑๑) ข้อความ “ไม่มีผลในการป้องกัน หรือรักษาโรค” ด้วยตัวอักษรหนาทึบในกรอบสี่เหลี่ยม สีของตัวอักษรตัดกับสีของพื้นกรอบ และสีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

(๑๒) ข้อความอื่นๆ ตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

ข้อ ๒๐ การแสดงข้อความกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง หรือน้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ

ข้อ ๒๑ การแสดงข้อความกล่าวอ้างทางสุขภาพบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง หรือน้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การกล่าวอ้างทางสุขภาพของอาหาร

ข้อ ๒๒ ไม่อนุญาตการกล่าวอ้างชนิดและปริมาณ รวมทั้งการกล่าวอ้างทางสุขภาพของสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total Tetrahydrocannabinol, Total THC) และสารแคนนาบิไดออล (Cannabidiol, CBD)

ข้อ ๒๓ ไม่อนุญาตการแสดงรูปภาพ สัญลักษณ์ หรือข้อความส่วนอื่นๆ ของกัญชง หรือในความหมายทำนองเดียวกัน ยกเว้นส่วนของเมล็ดกัญชงที่ใช้เป็นส่วนประกอบ

ข้อ ๒๔ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๘ ตอนพิเศษ ๔๙ ง ลงวันที่ ๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔)

บัญชีหมายเลข ๑

วิธีการตรวจวิเคราะห์สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total Tetrahydrocannabinol, Total THC) และสารแคนนาบิไดออล (Cannabidiol, CBD) ในเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๕) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง

การตรวจวิเคราะห์เพื่อหาปริมาณสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total Tetrahydrocannabinol, Total THC*) และสารแคนนาบิไดออล (Cannabidiol, CBD) ให้ใช้หลักเกณฑ์และวิธีการตรวจยืนยันที่ห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือที่ใช้หลักการโครมาโตกราฟีแบบของเหลวสมรรถนะสูง (High Performance Liquid Chromatography, HPLC) หรือสูงกว่า

<u>หมายเหตุ</u>

*The total THC content of the substances Δ^9 -THC, Δ^8 -THC and THC content.

บัญชีหมายเลข ๒

ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง และเงื่อนไขคุณภาพหรือมาตรฐาน
ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๕) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง

ส่วนของเมล็ดกัญชง	**หมวดอาหาร***	**ประเภทอาหาร***	**ปริมาณปนเปื้อนสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)**	
			สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total THC)	**สารแคนนาบิไดออล (CBD)**
เมล็ดกัญชง (Hemp seed, Hemp seed flour) และโปรตีนจากเมล็ดกัญชง (Hemp seed protein)	๖.๓	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า (Breakfast cereals, including rolled oats)	๐.๑๕	๓.๐
	๗.๑	ผลิตภัณฑ์ขนมอบชนิดไม่หวาน	๐.๑๕	๓.๐
	๗.๒	ผลิตภัณฑ์ขนมอบชนิดหวาน	๐.๑๕	๓.๐
	๑๓.๖	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (Food supplements) จากโปรตีนจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากกากเมล็ดกัญชง (Hemp protein meal)	๒.๐	๓.๐
		ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (Food supplements) จากโปรตีนเข้มข้นจากเมล็ดกัญชง (Hemp protein concentrate) และ โปรตีนสกัดจากเมล็ดกัญชง (Hemp protein isolate)	๐.๑๕	๓.๐
	๑๔.๑.๕	เครื่องดื่มจากธัญชาติ (Cereal and grain beverages) ยกเว้น ชา กาแฟ ชาสมุนไพรและผลิตภัณฑ์ในลักษณะเดียวกัน	๐.๑๕	๓.๐
	๑๕.๑	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้งหรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	๐.๑๕	๓.๐
	๑๕.๒	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือเมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	๐.๑๕	๓.๐
น้ำมันจากเมล็ดกัญชง	๐๒.๑.๒	น้ำมันจากเมล็ดกัญชง (Hemp seed oil) ใช้บริโภคโดยตรง	๑.๐	๓.๐
	๐๒.๒.๒	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ	๐.๑๕	๓.๐

ส่วนของเมล็ดกัญชง	หมวดอาหาร*	ประเภทอาหาร*	ปริมาณปนเปื้อนสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	
			สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total THC)	สารแคนนาบิไดออล (CBD)
(Hemp seed oil)		(Fat spreads, dairy fat spreads and blended spreads)		
	๑๒.๗	สลัดและผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช (Salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads)	๐.๑๕	๓.๐
	๑๓.๖	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (Food supplements) –Oil supplement	๕.๐	๓.๐

หมายเหตุ: * อ้างอิงจากหมวดอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ด้วยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ประยุกต์หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice; GMP) ตามข้อแนะนำหลักเกณฑ์การปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene) ของคณะกรรมาธิการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับเบิลยู เอช โอ (Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standards Programme) มาประกาศเป็นมาตรฐานบังคับใช้ตามกฎหมาย ให้ผู้ผลิตนำไปปฏิบัติและพัฒนาสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด มีเป้าหมายเพื่อยกระดับการคุ้มครองผู้บริโภคให้ทัดเทียมสากล โดยอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ตามมาตรา ๖(๗) ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร เป็นครั้งแรกในปี พ.ศ. ๒๕๔๓ บังคับใช้กับอาหาร ๕๗ ประเภทที่มีความพร้อมก่อน และต่อมาได้มีการประกาศบังคับใช้เพิ่มเติมกับอาหารอีกหลายประเภทเพื่อยกระดับการผลิตและแก้ไขปัญหาความไม่ปลอดภัยของอาหารอีกหลายฉบับ

ในกรณีที่สถานที่ผลิตมีการผลิตอาหารหลายประเภท มีการกำหนดเกณฑ์การบังคับใช้ที่แตกต่างกันในบางประเด็น นอกจากนี้การตรวจประเมินโดยใช้บันทึกการตรวจประเมินหลายฉบับทำให้เจ้าหน้าที่มีข้อจำกัดในการจัดทำบันทึกการตรวจประเมิน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้ปรับปรุงข้อกำหนดตามหลักเกณฑ์ GMP ให้เป็นฉบับเดียว พร้อมกับปรับปรุงและเพิ่มเติมข้อกำหนดเพื่อยกระดับมาตรฐานให้สามารถลดปัญหาด้านคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิต และยกระดับการกำกับดูแลอาหารเชิงระบบเพื่อให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง และทัดเทียมข้อกำหนดสากล โดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ได้ปรับปรุงข้อกำหนดและบันทึกการตรวจ GMP มีสาระสำคัญดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข จำนวน ๙ ฉบับ ดังนี้

๑.๑ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร จำนวน ๓ ฉบับ ได้แก่

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๙) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ ลงวันที่ ๑๑ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๔

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

๑.๒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ที่เกี่ยวข้องกับวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร จำนวน ๒ ฉบับ ได้แก่

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ. ๒๕๔๔ ลงวันที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

๑.๓ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ จำนวน ๒ ฉบับ ได้แก่

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๘) พ.ศ. ๒๕๔๙ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๙

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๘) พ.ศ. ๒๕๔๙ ลงวันที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

๑.๔ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๒) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ลงวันที่ ๑๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๕

๑.๕ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ลงวันที่ ๓ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๖

ทั้งนี้ ยังคงบังคับใช้ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ.๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก เนื่องจากเพิ่งเริ่มบังคับใช้เมื่อวันที่ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๖๒ หากมีประเด็นปัญหาในการปฏิบัติที่จำเป็นต้องแก้ไข จะดำเนินการปรับปรุงในโอกาสต่อไป

ข้อ ๒ ขอบข่ายการบังคับใช้

การบังคับใช้ครอบคลุมสถานที่ผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายทุกแห่ง ยกเว้น

๒.๑ สถานที่ปรุงจำหน่ายอาหาร เช่น ร้านอาหาร ภัตตาคาร ห้องอาหาร สวนอาหาร โรงอาหาร ร้านปรุงจำหน่ายในตลาด โรงเรียน โรงพยาบาล ***<u>เว้นแต่</u>***สถานที่ผลิตดังกล่าวจะผลิตอาหารควบคุมเฉพาะอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานอาหาร หรืออาหารที่ต้องมีฉลาก ที่มีการใช้เครื่องจักรตั้งแต่ ๕ แรงม้าขึ้นไป หรือใช้คนงานตั้งแต่ ๗ คนขึ้นไป กรณีนี้ยังคงต้องปฏิบัติประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

๒.๒ สถานที่จำหน่ายอาหาร ณ ที่หรือทางสาธารณะ เช่น หาบเร่ รถเร่ แผงลอยจำหน่ายอาหาร

๒.๓ สถานที่ผลิตเกลือบริโภค ให้ปฏิบัติตามกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑ เรื่อง การขอรับใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร เพื่อจำหน่าย และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เกลือบริโภค

๒.๔ สถานที่คัดและบรรจุผักและผลไม้สดบางชนิด ที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก ให้ปฏิบัติตามประกาศฉบับดังกล่าว

ข้อ ๓ มาตรการกำกับดูแล

๓.๑ ผู้ผลิตอาหารตามข้อ ๒

๓.๑.๑ ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ซึ่งแบ่งข้อกำหนดเป็น ๒ ส่วน คือ

ส่วนที่ ๑ ข้อกำหนดพื้นฐาน บังคับใช้กับผู้ผลิตอาหารตามข้อ ๒ ทุกประเภท ต้องนำไปปฏิบัติ โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อให้ผู้ผลิตมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน หรือลด หรือขจัด

อันตรายทั้งทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ จากสิ่งแวดล้อม อาคารผลิต เครื่องมือเครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิต ภาชนะบรรจุ ผู้ปฏิบัติงาน ในกระบวนการผลิตทุกขั้นตอน รวมทั้งการจัดการสุขาภิบาล และสุขลักษณะส่วนบุคคล

ส่วนที่ ๒ ข้อกำหนดเฉพาะ เป็นข้อกำหนดเพิ่มเติมที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะสำหรับผู้ผลิตอาหารที่มีกรรมวิธีการผลิตเฉพาะและมีความเสี่ยงสูง หากควบคุมการผลิตไม่เหมาะสม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อกำหนดแนวทางการควบคุมกระบวนการผลิตโดยเฉพาะจุดสำคัญที่ต้องควบคุมเป็นพิเศษเพื่อลดหรือขจัดอันตรายให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้ และเกิดความปลอดภัย จำนวน ๓ รายการ ดังนี้

(๑) การผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ หรือน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง

(๒) การผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์ ได้แก่ นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม ตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น และให้หมายความรวมถึงผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่ผลิตจากนมของสัตว์อื่นที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์ ทั้งนี้ รวมถึงกรณีที่มีกระบวนการแช่เยือกแข็งภายหลังการพาสเจอไรซ์

(๓) การผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า ได้แก่ ผลิตภัณฑ์อาหารทุกประเภท ที่เข้าข่ายเงื่อนไขครบทั้ง ๕ ข้อต่อไปนี้

(๓.๑) เป็นอาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อนภายหลังหรือก่อนบรรจุหรือปิดผนึก

(๓.๒) เป็นอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ (Low Acid Food) คือ มีค่าความเป็นกรด-ด่าง มากกว่า ๔.๖ (pH > ๔.๖) หรือเป็นอาหารที่มีการปรับสภาพให้เป็นกรด (Acidified Food) จนมีค่าความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน ๔.๖ (pH ≤ ๔.๖)

(๓.๓) มีค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (Water activity) มากกว่า ๐.๘๕ (a_w > ๐.๘๕)

(๓.๔) เก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดผนึกสนิท ที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูปหรือไม่คงรูป ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้

(๓.๕) สามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

การตรวจประเมิน วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ให้เป็นไปตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วย การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

๓.๑.๒ ต้องจัดให้มีผู้ควบคุมการผลิตอาหารที่บังคับใช้ข้อกำหนดเฉพาะตามข้อ ๓.๑.๑ ส่วนที่ ๒ ทำหน้าที่ดูแล ควบคุมการผลิตทุกรุ่นให้เป็นไปตามกฎหมาย รวมทั้งทวนสอบบันทึกการควบคุมกระบวนการผลิตประจำ ณ สถานที่ผลิตอาหาร โดยมีความรู้เพียงพอในการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารประเภทนั้น ๆ มีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือหน่วยฝึกอบรมที่ได้ขึ้นบัญชีไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

การขึ้นบัญชีหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมให้เป็นไปตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วย หลักสูตรด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร และการขึ้นบัญชีหน่วยฝึกอบรม

๓.๒ ผู้นำเข้าอาหารตามข้อ ๒

ต้องนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารจากสถานที่ผลิตที่ผ่านการตรวจประเมินและมีเอกสารหรือใบรับรองว่าเป็นสถานที่ผลิตที่มีมาตรฐานระบบการผลิตเป็นไปตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารที่เทียบเท่าหรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวง

สาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร รายละเอียดเอกสารหรือใบรับรองมาตรฐานระบบการผลิต ให้เป็นไปตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วย เอกสารหรือใบรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหารสำหรับการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหาร

๓.๓ การแสดงข้อความบนฉลากอาหารเกี่ยวกับมาตรฐานระบบการผลิต

ให้เป็นไปตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วย หลักเกณฑ์การแสดงข้อความหรือเครื่องหมายการได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร

ข้อ ๔ วันที่มีผลบังคับใช้

๔.๑ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้ารายใหม่ ที่ยังไม่มีใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.๒) หรือใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารกรณีไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.๑/๑) หรือใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (แบบ อ.๗) ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฯ ตั้งแต่วันที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๔ เป็นต้นไป

๔.๒ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้ารายเก่า ผู้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.๒) หรือคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.๑) หรือใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารกรณีไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.๑/๑) หรือใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (แบบ อ.๗) ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ มีระยะเวลาผ่อนผันให้ปรับปรุง แก้ไข สถานที่ หรือจัดให้มีเอกสารหรือใบรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหารให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดนี้ภายใน ๑๘๐ วัน นับแต่วันที่ประกาศฯ มีผลใช้บังคับ โดยต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฯ ตั้งแต่วันที่ ๗ ตุลาคม ๒๕๖๔ เป็นต้นไป

ข้อ ๕ บทกำหนดโทษ

ผู้ใดไม่ปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร จัดเป็นการกระทำที่ฝ่าฝืนประกาศ ซึ่งออกตามมาตรา ๖(๗) มีโทษตามมาตรา ๔๙ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่ กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๒๐๖ และ ๐๒-๕๙๐-๗๒๑๘ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๘ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

นายไพศาล ดั่นคุ้ม
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความหรือเครื่องหมายการได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร

เพื่อเป็นการส่งเสริมแก่ผู้ผลิตอาหารที่พัฒนาสถานที่ผลิตให้ได้ตามมาตรฐานระบบการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย หรือตามมาตรฐานระบบการผลิตอาหารระบบอื่น ๆ ตามมาตรฐานสากล และเป็นการสนับสนุนให้มีการพัฒนาสถานที่ผลิตต่อไป สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศกำหนดหลักเกณฑ์สำหรับผู้ที่ประสงค์จะแสดงข้อความหรือเครื่องหมายการได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหารบนฉลากของผลิตภัณฑ์ ดังนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความบนฉลากอาหารเกี่ยวกับการได้รับการตรวจประเมินสถานที่ผลิต ลงวันที่ ๓๐ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๐

ข้อ ๒ การแสดงข้อความหรือเครื่องหมายการได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหารบนฉลากของผลิตภัณฑ์สามารถแสดงได้เฉพาะกรณีอาหารที่ผลิตจากสถานที่ผลิตที่ผ่านการตรวจประเมิน และได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร จากหน่วยงานอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

(๑) หน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบ

(๒) หน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบ

(๓) หน่วยรับรอง (Certification Body; CB) ที่ได้รับการรับรองระบบงานจากหน่วยรับรองระบบงาน (Accreditation Body; AB) ที่เป็นสมาชิกและได้รับการยอมรับจากองค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการรับรองระบบงาน (International Accreditation Forum; IAF)

ข้อ ๓ กรณีได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร ประเภทการรับรองระบบการจัดการ (Management system certification) เช่น มาตรฐานเกี่ยวกับวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ที่ออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖(๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ หลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Hygiene Practices; GHPs) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (General Principles of Food Hygiene and Hazard Analysis and Critical Control Point; HACCP) มาตรฐาน ISO 22000 Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain หรือมาตรฐาน BRC Global Standard for Food Safety หรือมาตรฐาน Food Safety System Certification (FSSC 22000) โดยห้ามแสดงเครื่องหมายหรือสัญลักษณ์การรับรอง (Certification mark/ Logo) ลงบนฉลากของผลิตภัณฑ์ ยกเว้นแสดงเป็นข้อความ (statement) โดยต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดว่าเป็นการรับรองผลิตภัณฑ์ และมีข้อมูลอย่างน้อยดังต่อไปนี้

(๑) ชื่อสถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับการรับรอง

(๒) ประเภทมาตรฐานระบบการผลิตอาหารที่ได้รับการรับรอง

(๓) หน่วยรับรองที่ออกใบรับรอง

ข้อ ๔ กรณีได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร ประเภทการรับรองผลิตภัณฑ์ (Product certification) เช่น การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practice; GAP) มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (Organic Agriculture Standard) มาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indication; GI) ให้แสดงเครื่องหมายหรือสัญลักษณ์การรับรอง (Certification mark/ Logo) บนฉลากของผลิตภัณฑ์ได้ โดยต้องเป็นไปตามเงื่อนไขการใช้เครื่องหมายหรือสัญลักษณ์การรับรองของหน่วยรับรองนั้น ๆ พร้อมแสดงข้อความกำกับโดยต้องมีข้อมูลอย่างน้อยดังต่อไปนี้

(๑) ชื่อสถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับการรับรอง
(๒) ประเภทมาตรฐานระบบการผลิตอาหารที่ได้รับการรับรอง
(๓) หน่วยรับรองที่ออกใบรับรอง

ข้อ ๕ กรณีได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร ประเภทอื่น ๆ เช่น ฮาลาล (Halal) โคเชอร์ (Kosher) มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) การใช้เครื่องหมายหรือสัญลักษณ์การรับรอง (Certification mark/ Logo) หรือข้อความ (statement) บนฉลากของผลิตภัณฑ์ ให้เป็นไปตามเงื่อนไขการใช้เครื่องหมายหรือสัญลักษณ์การรับรองของหน่วยรับรองนั้น ๆ พร้อมแสดงข้อความกำกับ โดยต้องมีข้อมูลอย่างน้อยดังต่อไปนี้

(๑) ชื่อสถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับการรับรอง
(๒) ประเภทมาตรฐานระบบการผลิตอาหารที่ได้รับการรับรอง
(๓) หน่วยรับรองที่ออกใบรับรอง

ข้อ ๖ การแสดงข้อความหรือเครื่องหมายการได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหารบนฉลากของผลิตภัณฑ์ ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังนี้

(๑) ไม่ทำให้เข้าใจว่าการรับรองครอบคลุมกิจกรรมที่อยู่นอกขอบข่ายการรับรอง
(๒) มีเอกสารหรือใบรับรองที่ไม่หมดอายุและครอบคลุมขอบข่ายชนิดอาหารที่แสดงในฉลาก ให้เจ้าหน้าที่หรือผู้บริโภคสามารถตรวจสอบได้เมื่อได้รับการร้องขอ และสามารถตามสอบไปยังหน่วยงานที่ให้การรับรองได้

ข้อ ๗ หากภายหลังปรากฏว่าสถานที่ผลิตที่ผ่านการตรวจประเมินและได้รับการรับรองถูกพักใช้หรือเพิกถอนใบรับรอง หรือขาดต่ออายุการรับรอง ต้องยกเลิกการใช้ฉลากอาหารที่แสดงข้อความหรือเครื่องหมายรับรองนั้นทันที

ประกาศ ณ วันที่ ๙ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

นายไพศาล ดั่นคุ้ม
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันและไขมัน

ด้วยกระทรวงสาธารณสุขได้ปรับปรุงแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับน้ำมันและไขมัน จำนวน ๔ เรื่อง คือ น้ำมันถั่วลิสง น้ำมันปาล์ม น้ำมันมะพร้าว และน้ำมันและไขมันเพื่อให้มีความเหมาะสมกับสภาวการณ์ปัจจุบัน สอดคล้องกับมาตรฐานอาหารสากล คือ

๑. Standard for named vegetable oils (CODEX STAN 210-1999) Amended in 2019

๒. Standard for olive oils and olive pomace oils (CODEX STAN 33-1981) Amended in 2017

๓. Standard for named animal fats (CODEX STAN 211 -1999) Amended in 2019

๔. Standard for edible fats and oils not covered by individual standards (CODEX STAN 19-1981) Amended in 2019

๕. Standard for fish oils (CODEX STAN 329-2017)

และเพื่อลดความซับซ้อนของกฎระเบียบ เกิดประโยชน์ในการบังคับใช้แก่เจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง โดยการปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับน้ำมันและไขมันข้างต้น กระทรวงสาธารณสุขได้จัดทำเป็นประกาศกระทรวงสาธารณสุขจำนวน ๒ ฉบับ คือ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันและไขมัน ลงวันที่ ๑๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๔ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๒) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันปลา ลงวันที่ ๑๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๔

สำหรับประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันและไขมัน ลงวันที่ ๑๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๔ มีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

ข้อ ๑ ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข จำนวน ๔ เรื่อง (๘ ฉบับ) ดังนี้

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓) พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๓) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓) พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ลงวันที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔

(๔) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๔) พ.ศ. ๒๕๔๒ เรื่อง น้ำมันปาล์ม (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๔๒

(๕) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๔) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

(๖) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๕๗) พ.ศ. ๒๕๒๔ เรื่อง น้ำมันมะพร้าว ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔

(๗) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๕) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๕๗) พ.ศ. ๒๕๒๔ เรื่อง น้ำมันมะพร้าว ลงวันที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

(๘) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำมันและไขมัน ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ทั้งนี้ การยกเลิกประประกาศกระทรวงสาธารณสุขข้างต้น ทำให้หลักเกณฑ์ที่ใช้ในการพิจารณาอนุญาตน้ำมันเอ็มซีทีตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาอนุญาตน้ำมันเอ็มซีที (Medium Chain Triglyceride Oil: MCT oil) ลงวันที่ ๒๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ ถูกยกเลิก โดยต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันและไขมัน ลงวันที่ ๑๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๔ แทน

ข้อ ๒ กำหนดสถานะของการควบคุมน้ำมันและไขมัน ให้เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน โดยการดำเนินการขออนุญาตผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องปฏิบัติตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

ข้อ ๓ กำหนดนิยามของน้ำมันและไขมัน โดยหมายถึง กลีเซอไรด์ของกรดไขมันชนิดต่าง ๆ ที่ได้จากพืช สัตว์ หรือสิ่งมีชีวิตที่มีแหล่งกำเนิดจากทะเล (marine origin) เพื่อใช้บริโภคเป็นอาหาร โดยรวมถึงน้ำมันและไขมันที่ทำให้แห้งด้วย

น้ำมันและไขมันตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขนี้ ครอบคลุมวัตถุประสงค์เพื่อการบริโภคเป็นอาหาร ทั้งการบริโภคโดยตรง การใช้ปรุงประกอบอาหาร เช่น ทอด ผัด และการใช้เป็นวัตถุดิบหรือส่วนผสมในผลิตภัณฑ์อาหารประเภทอื่นด้วย แต่ไม่รวมถึงน้ำมันหอมระเหย (essential oil) ที่ใช้เป็นวัตถุแต่งกลิ่นรส

ทั้งนี้ น้ำมันและไขมันตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขนี้ไม่รวมถึงน้ำมันปลา เนื่องจากมีคุณภาพมาตรฐานและวัตถุประสงค์การใช้แตกต่างจากน้ำมันและไขมันทั่วไป จึงมีการแยกเป็นประกาศเฉพาะเรื่องอีกฉบับ

ข้อ ๔ กำหนดประเภทน้ำมันและไขมัน ไว้ ๕ ประเภท ซึ่งมีรายละเอียดชนิดและแหล่งของน้ำมันและไขมันในแต่ละประเภทตามบัญชีหมายเลข ๑-๓ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน ได้แก่

(๑) น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืช ซึ่งหมายถึง น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืช มีทั้งหมด ๒๖ ชนิดหลัก รายละเอียดตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน

(๒) น้ำมันและไขมันที่ได้จากสัตว์ ซึ่งหมายถึง น้ำมันและไขมันที่ได้จากสัตว์ มีทั้งหมด ๕ ชนิดหลัก รายละเอียดตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน

(๓) น้ำมันและไขมันที่ได้จากสิ่งมีชีวิตที่มีแหล่งกำเนิดจากทะเล (marine origin) ซึ่งหมายถึง น้ำมันและไขมันที่ได้จากสิ่งมีชีวิตที่มีแหล่งกำเนิดจากทะเล เช่น น้ำมันสาหร่ายที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยในการบริโภคเป็นอาหารได้ โดยมีทั้งหมด ๒ ชนิด รายละเอียดตามบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน

(๔) น้ำมันและไขมันอื่นที่นอกเหนือจากรายชื่อชนิดของน้ำมันและไขมันที่ได้จากพืช จากสัตว์ และจากสิ่งมีชีวิตที่มีแหล่งกำเนิดจากทะเล ตามชนิดที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ถึง ๓ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน ซึ่งต้องให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาต เป็นรายกรณี

แนวทางการยื่นข้อมูลสำหรับผู้ผลิต หรือนำเข้าน้ำมันและไขมันอื่น ตามข้อ ๔(๔) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน เพื่อยื่นให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาตเป็นรายกรณี มีดังนี้

เอกสารหรือหลักฐานประกอบการยื่นข้อมูล กรณีน้ำมันและไขมันอื่น
๑. ข้อมูลแหล่งวัตถุดิบของน้ำมันและไขมันที่ยื่นขอ เช่น ชื่อสามัญ ชื่อวิทยาศาสตร์ของแหล่งวัตถุดิบ ส่วนที่ใช้ในการผลิตเป็นน้ำมันและไขมัน
๒. คุณภาพมาตรฐาน (specification) ของน้ำมันและไขมัน ตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยพิจารณาตามแหล่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตน้ำมัน และวิธีการผลิตน้ำมันและไขมันนั้น ๆได้แก่ ๒.๑ สีที่เป็นไปตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันและไขมันนั้น ๆ ๒.๒ กลิ่นและรส ตามคุณลักษณะเฉพาะของน้ำมันและไขมันนั้น ๆ โดยไม่มีสิ่งแปลกปลอม และไม่มีกลิ่นหืน ๒.๓ น้ำและสิ่งที่ระเหยได (water and volatile matter) ๒.๔ ปริมาณสบู่ (soap content) ๒.๕ สิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (insoluble impurities) ๒.๖ สารอื่นที่อาจปนเปื้อน ได้แก่ น้ำมันแร่ เหล็ก และทองแดง
๓. ข้อมูลองค์ประกอบของกรดไขมันของน้ำมันและไขมัน (ตัวอย่าง ตามบัญชีหมายเลข ๕ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน)
๔. ข้อมูลคุณลักษณะทางเคมีและกายภาพของน้ำมันและไขมัน เช่น ค่าแซพอนิฟิเคชัน (saponification value) ค่าไอโอดีนแบบวิจส์ (iodine value (wijs)) อันแซพอนิฟิเอเบิลแมตเตอร์ (unsaponifiable matter) ค่าของกรด (acid value) ค่าเพอรอออกไซด (peroxide value)
๕. กระบวนการผลิตน้ำมันและไขมันข้างต้นโดยละเอียด (แจ้งชนิดของสารเคมี วัตถุเจือปนอาหาร ชนิดของสารเร่งปฏิกิริยาที่ใช้ในกระบวนการผลิต หรือเอนไซม์ที่ใช้ในการผลิต (ถ้ามี)) กลไกการเกิดปฏิกิริยา หรือกลไกของกระบวนการผลิต ตามแต่กรณี ทั้งนี้ หากใช้เอนไซม์เป็นสารช่วยในการผลิต (processing aid) น้ำมันและไขมัน เอนไซม์ดังกล่าวต้องมีคุณภาพมาตรฐาน และเงื่อนไขการใช้ที่สอดคล้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารเท่านั้น กรณีเอนไซม์ที่ใช้ในการผลิต ไม่เป็นไปตามประกาศฯ ดังกล่าว ผู้ผลิตหรือนำเข้าต้องได้รับการอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน โดยดำเนินการประเมินความปลอดภัยตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารก่อน จึงสามารถยื่นเอกสารหรือหลักฐานเพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาตต่อไปได้
๖. กรณีแหล่งวัตถุดิบหรือกระบวนการผลิตน้ำมันและไขมันข้างต้น เข้าข่ายเป็นอาหารใหม่ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารใหม่ (Novel food) ต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยและปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารใหม่ก่อน จึงจะสามารถยื่นเอกสารหรือหลักฐานเพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาตต่อไปได้

(๕) น้ำมันและไขมันผสม หมายความว่า น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืช สัตว์ สิ่งมีชีวิตที่มีแหล่งกำเนิดจากทะเล น้ำมันและไขมันอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาต หรือน้ำมันและไขมันที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำมันและไขมันนั้น ๆ ไว้เป็นการเฉพาะ ทั้งที่ผลิตโดยวิธีธรรมชาติ หรือวิธีผ่านกรรมวิธี นำมาผสมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไปโดยวิธีทางกายภาพหรือผ่านกระบวนการอินเตอร์เอสเทอริฟิเคชัน (interesterification) หรือนำมาผสมโดยใช้กระบวนการอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาต

น้ำมันและไขมันผสม ข้างต้นหมายรวมถึง

- น้ำมันและไขมันที่ได้จากการผสมน้ำมันพืชต่างชนิดกัน เช่น น้ำมันพืชผสมระหว่างน้ำมันมะพร้าวกับน้ำมันถั่วลิสง หรือ

- น้ำมันและไขมันที่ได้จากการผสมน้ำมันพืชชนิดเดียวกัน แต่ได้จากส่วนของพืชน้ำมันที่ต่างกัน เช่น น้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม ผสม น้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์ม หรือ

- น้ำมันและไขมันที่ได้จากการผสมน้ำมันหรือไขมันสัตว์ต่างชนิดกัน เช่น ไขมันไก่ผสมไขมันวัว หรือ

- น้ำมันและไขมันที่ได้จากการผสมน้ำมันหรือไขมันต่างวิธีการผลิต เช่น น้ำมันมะพร้าวธรรมชาติ ผสม น้ำมันมะพร้าวผ่านกรรมวิธี หรือ

- น้ำมันและไขมันที่ได้จากการผสมน้ำมันและไขมันจากพืช สัตว์ สิ่งมีชีวิตที่มีแหล่งกำเนิดจากทะเล หรือน้ำมันที่มีประกาศสาธารณสุขกำหนดเป็นการเฉพาะ เข้าด้วยกัน เช่น น้ำมันผสมที่ได้จากน้ำมันมะพร้าว น้ำมันปลา และน้ำมันจากสาหร่าย ผสมกัน

<u>ยกเว้น</u> กรณีน้ำมันและไขมันผสมชนิดที่เป็นไปตามนิยามเฉพาะของคุณลักษณะน้ำมันและไขมันที่มีการกำหนดไว้แล้ว ยังคงจัดเป็นน้ำมันและไขมันตามชนิดนั้น ๆ เช่น น้ำมันมะกอก (olive oil) ในข้อ ๑๗(๕) และ น้ำมันกากมะกอก (olive-pomace oil) ในข้อ ๑๘(๒) ตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน เป็นต้น

แนวทางการยื่นข้อมูลสำหรับผู้ผลิตหรือนำเข้าน้ำมันและไขมันผสมที่ใช้กระบวนการผสมอื่นที่มิได้กำหนดไว้ในข้อ ๔ (๕) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน เพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะพิจารณาอนุญาตเป็นรายกรณี มีดังนี้

เอกสารหรือหลักฐานประกอบการยื่นข้อมูล กรณีการผสมน้ำมันและไขมันด้วยกระบวนการอื่น
๑. ข้อมูลของน้ำมันและไขมันแต่ละชนิดที่นำมาผสม เช่น แหล่งวัตถุดิบของน้ำมันและไขมัน ชื่อสามัญ ชื่อวิทยาศาสตร์ของแหล่งวัตถุดิบส่วนที่ใช้ วิธีการผลิต กรณีน้ำมันและไขมันที่จะนำมาผสม หากเป็นน้ำมันและไขมันอื่น ต้องได้รับการพิจารณาอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน จึงจะสามารถยื่นเอกสารหรือหลักฐานเพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาตต่อไป
๒. คุณภาพหรือมาตรฐานของน้ำมันและไขมันแต่ละชนิด ก่อนที่จะนำมาผสม
๓. คุณภาพมาตรฐาน (specification) ของน้ำมันและไขมันหลังผสม เช่น ค่าของกรด (acid value) ค่าเพอรออกไซด (peroxide value) น้ำและสิ่งที่ระเหยได (water and volatile matter) ปริมาณสบู่ (soap content) สิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (insoluble impurities) และสารอื่นที่อาจปนเปื้อน ได้แก่ น้ำมันแร่ เหล็ก และทองแดง
๔. กระบวนการผสมน้ำมันและไขมันข้างต้นโดยละเอียด (แจ้งชนิดของสารเคมี วัตถุเจือปนอาหาร ชนิดของสารเร่งปฏิกิริยาที่ใช้ในกระบวนการผลิต หรือเอนไซม์ที่ใช้ในการผลิต (ถ้ามี)) กลไกการเกิดปฏิกิริยา หรือกลไกของกระบวนการผลิต ตามแต่กรณี ทั้งนี้ หากใช้เอนไซม์เป็นสารช่วยในการผลิต (processing aid) เอนไซม์ดังกล่าวต้องมีคุณภาพมาตรฐาน และเงื่อนไขการใช้ที่สอดคล้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารเท่านั้น กรณีที่เอนไซม์ที่ใช้ในการผลิต ไม่เป็นไปตามประกาศฯ ดังกล่าว ผู้ผลิตหรือนำเข้าต้องได้รับการอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน โดยดำเนินการประเมินความปลอดภัยตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารก่อน จึงจะสามารถยื่นเอกสารหรือหลักฐานเพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาตต่อไปได้

ข้อ ๕ วิธีการผลิตน้ำมันและไขมัน มีดังนี้

(๑) วิธีธรรมชาติ ทำโดยการบีบอัดอาจบีบร้อนหรือบีบเย็น การสกัดเย็น การใช้ความร้อน การกลั่นและแยกลำดับส่วนโดยวิธีทางกายภาพ หรือวิธีธรรมชาติอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาต แล้วอาจนำมาทำให้บริสุทธิ์ โดยการล้างด้วยน้ำ การตั้งให้ตกตะกอน การกรอง หรือการหมุนเหวี่ยง

ทั้งนี้ การทำให้บริสุทธิ์สำหรับวิธีธรรมชาติ หมายรวมถึงกระบวนการแยกลำดับส่วน (fractionation) โดยวิธีทางกายภาพที่ไม่ใช้สารเคมีในกระบวนการ เช่น การแยกลำดับส่วนแบบแห้ง (dry fractionation) ซึ่งทำโดยการตกผลึกด้วยการลดอุณหภูมิเพื่อแยกส่วนที่เป็นน้ำมันและไขมันออกจากกัน หรือกระบวนการกลั่นลำดับส่วนด้วยอุณหภูมิ

(๒) วิธีผ่านกรรมวิธี ทำโดยนำน้ำมันและไขมันที่ได้จากวิธีธรรมชาติ หรือน้ำมันและไขมันที่ได้จากการสกัดด้วยตัวทำละลาย มาผ่านกรรมวิธีการกำจัดกรดไขมันอิสระ อาจฟอกสี หรือกำจัดกลิ่นด้วยก็ได้ ทั้งนี้ ให้รวมถึงการนำมาผ่านการแยกลำดับส่วน (fractionation) หรือกระบวนการเติมเต็มไฮโดรเจน (ฟูลไฮโดรจิเนชัน หรือ full hydrogenation) หรือกระบวนการอินเตอร์เอสเทอริฟิเคชัน (interesterification) หรือกระบวนการเกิดเอสเตอร์ใหม่ (รีเอสเตอร์ริฟิเคชัน หรือ re-esterification) โดยอาจมีการใช้สารเคมี เอนไซม์ หรือความร้อนช่วยเร่งปฏิกิริยา แล้วแต่กรณี ด้วย

ทั้งนี้ หากใช้เอนไซม์เป็นสารช่วยในการผลิต (processing aid) น้ำมันและไขมันเอนไซม์ดังกล่าวต้องมีคุณภาพมาตรฐาน และเงื่อนไขการใช้ที่สอดคล้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารเท่านั้น กรณีเอนไซม์ที่ใช้ในการผลิต ไม่เป็นไปตามประกาศฯ ดังกล่าว ผู้ผลิต หรือนำเข้าต้องได้รับการอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน โดยดำเนินการประเมินความปลอดภัยตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร

กรณีการผลิตน้ำมันและไขมันโดยผ่านกระบวนการเติมเต็มไฮโดรเจน (ฟูลไฮโดรจิเนชัน หรือ full hydrogenation) หรือกระบวนการอินเตอร์เอสเทอริฟิเคชัน (interesterification) หรือกระบวนการเกิดเอสเตอร์ใหม่ (รีเอสเตอร์ริฟิเคชัน หรือ re-esterification) อาจมีผลต่อคุณลักษณะทางเคมีและกายภาพ รวมถึงองค์ประกอบของกรดไขมันในน้ำมันและไขมันสุดท้ายที่ได้ (finished product) การพิจารณาคุณภาพหรือมาตรฐาน ให้ตรวจสอบน้ำมันและไขมันนั้นก่อนนำมาผ่านกระบวนการข้างต้น (raw material) ซึ่งต้องเป็นไปตามข้อกำหนดตามชนิดของน้ำมันและไขมันนั้น ๆ ที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน

(๓) วิธีอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาต

วิธีอื่น คือ วิธีการผลิตนอกเหนือจากวิธีธรรมชาติ และวิธีผ่านกรรมวิธีที่ระบุไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะพิจารณาอนุญาต เป็นรายกรณี โดยมีแนวทางการยื่นข้อมูลสำหรับผู้ผลิต หรือนำเข้าที่ประสงค์จะผลิตหรือนำเข้าน้ำมันและไขมัน โดยใช้วิธีการผลิตอื่นดังนี้

เอกสารหรือหลักฐานประกอบการยื่นข้อมูล กรณีวิธีการผลิตอื่นที่นอกเหนือจากวิธีธรรมชาติ และวิธีผ่านกรรมวิธี
๑. ข้อมูลแหล่งวัตถุดิบของน้ำมันและไขมัน เช่น ชื่อสามัญ ชื่อวิทยาศาสตร์ของแหล่งวัตถุดิบส่วนที่ใช้
๒. คุณภาพมาตรฐาน (specification) ของน้ำมันและไขมัน เช่น องค์ประกอบของกรดไขมันตามชนิดของน้ำมันและไขมัน คุณลักษณะทางเคมีและกายภาพ ค่าของกรด (acid value) ค่าเพอรออกไซด (peroxide value) น้ำและสิ่งที่ระเหยได (water and volatile matter) ปริมาณสบู่ (soap content) สิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (insoluble impurities) และสารอื่นที่อาจปนเปื้อน ได้แก่ น้ำมันแร่ เหล็ก และทองแดง
๓. กระบวนการผลิตน้ำมันและไขมันข้างต้นโดยละเอียด (แจ้งชนิดของสารเคมี วัตถุเจือปนอาหาร ชนิดของสารเร่งปฏิกิริยาที่ใช้ในกระบวนการผลิต หรือเอนไซม์ที่ใช้ในการทำปฏิกิริยา (ถ้ามี)) กลไกการเกิดปฏิกิริยา

เอกสารหรือหลักฐานประกอบการยื่นข้อมูล กรณีวิธีการผลิตอื่นที่นอกเหนือจากวิธีธรรมชาติ และวิธีผ่านกรรมวิธี
หรือกลไกของกระบวนการผลิต ตามแต่กรณี ทั้งนี้ หากใช้เอนไซม์เป็นสารช่วยในการผลิต (processing aid) น้ำมันและไขมัน เอนไซม์ดังกล่าวต้องมีคุณภาพมาตรฐาน และเงื่อนไขการใช้ที่สอดคล้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารเท่านั้น กรณีเอนไซม์ที่ใช้ในการผลิต ไม่เป็นไปตามประกาศฯ ผู้ผลิต หรือนำเข้าต้องได้รับการอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน โดยดำเนินการประเมินความปลอดภัยตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารก่อน จึงจะสามารถยื่นเอกสารหรือหลักฐานเพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาตต่อไปได้ ทั้งนี้ กรณีแหล่งวัตถุดิบหรือกระบวนการผลิตน้ำมันและไขมันข้างต้น เข้าข่ายเป็นอาหารใหม่ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารใหม่ (Novel food) ต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยและปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารใหม่ก่อน จึงจะสามารถยื่นเอกสารหรือหลักฐานเพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาตต่อไป

สำหรับเทคโนโลยีในการผลิตน้ำมันและไขมันข้างต้น มีคำอธิบายเพื่อความเข้าใจ ดังนี้

เทคโนโลยี	คำอธิบาย
การบีบอัด (expelling or pressing)	การบีบอัดวัตถุดิบโดยวิธีทางกล ซึ่งอาจมีการใช้ความร้อนร่วมด้วยซึ่งต้องไม่ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของน้ำมัน แล้วอาจนำมาทำให้บริสุทธิ์
การบีบเย็น (cold pressing) หรือการสกัดเย็น (cold extraction)	การบีบอัดวัตถุดิบโดยวิธีทางกล โดยไม่มีการใช้ความร้อนร่วมด้วย แต่อาจเกิดความร้อนจากกระบวนการบีบได้ แล้วอาจนำมาทำให้บริสุทธิ์
การเจียวแห้ง (dry rendering)	การนำเนื้อเยื่อไขมันสัตว์ เนื้อเยื่อที่มีไขมัน หรือไขมันจากส่วนต่าง ๆ ของอวัยวะสัตว์มาให้ความร้อนโดยผ่านภาชนะสำหรับเจียว อาจมีการใช้ความดันร่วมด้วย เพื่อแยกน้ำมันออกมา แล้วนำมากรอง หรือการหมุนเหวี่ยง
การเจียวเปียก (wet rendering)	การนำเนื้อเยื่อไขมันสัตว์ เนื้อเยื่อที่มีไขมัน หรือไขมันจากส่วนต่าง ๆ ของอวัยวะสัตว์มาให้ความร้อนโดยการเติมน้ำหรือพ่นไอน้ำลงในวัตถุดิบในภาชนะปิด ภายใต้ความดัน เพื่อแยกน้ำมันออกมา แล้วนำมากรอง หรือหมุนเหวี่ยง
การแยกลำดับส่วน (fractionation)	กระบวนการแยกส่วนที่เป็นน้ำมันออกจากไขมันรวมถึงเพื่อกำจัดหรือแยกส่วนที่เป็นแว็กซ์ (wax) องค์ประกอบที่ไม่ใช่ไทรกลีเซอไรด์ หรือไทรกลีเซอไรด์ที่มีจุดหลอมเหลวสูง โดยใช้วิธีทางกายภาพหรืออาจร่วมกับการใช้สารเคมี ซึ่งแบ่งเป็น ๓ วิธี ดังนี้ ๑. การแยกลำดับส่วนแบบแห้ง (dry fractionation) การแยกส่วนของน้ำมันออกจากไขมัน โดยอาศัยความแตกต่างของจุดหลอมเหลวของไทรกลีเซอไรด์หรือกลีเซอไรด์ที่เป็นองค์ประกอบ ทำโดยการเก็บน้ำมันไว้ที่อุณหภูมิต่ำเพื่อให้ไขมันที่มีจุดหลอมเหลวสูงแข็งตัวและแยกออกจากน้ำมันที่เหลือซึ่งมีจุดหลอมเหลวต่ำกว่า การแยกส่วนแบบนี้เรียกอีกอย่างว่า วินเทอร์ไรเซชัน (winterization) ซึ่งเป็นการแยกลำดับส่วนโดยวิธีทางกายภาพที่ไม่ใช้สารเคมี ๒. การแยกลำดับส่วนแบบเปียก (wet fractionation) การแยกส่วนของน้ำมันออกจากไขมัน โดยอาศัยความสามารถในการละลายที่แตกต่างกันของไทรกลีเซอไรด์ในตัวทำละลาย ณ อุณหภูมิที่ใช้ในการแยกลำดับส่วน โดยตัวทำละลายที่มีการใช้ เช่น เฮกเซนอะซิโตนไอโซ

เทคโนโลยี	คำอธิบาย
	พรอพิลแอลกอฮอล์ ๒-ไนโตรพรอเพน ทำโดยนำน้ำมันและไขมันละลายในตัวทำละลาย จากนั้นทำให้ส่วนผสมเย็นลงจนถึงอุณหภูมิที่เกิดการแยกส่วน โดยส่วนของผลึกที่เกิดขึ้นจะถูกกรองและระเหยตัวทำละลายออกไป ส่วนของเหลวที่ผสมกับตัวทำละลายนำไประเหยตัวทำละลายหรืออาจนำเข้าสู่ขั้นตอนการลดอุณหภูมิเพื่อตกผลึกอีกครั้ง ๓. การแยกลำดับส่วนแบบลันซา (Lanza Fractionation) การแยกส่วนของน้ำมันออกจากไขมัน โดยใช้สารชะล้าง (detergents) หรือสารทำให้เปียก (wetting agents) เช่น โซเดียมลอริลซัลเฟต (sodium lauryl sulphate) ทำโดยการลดอุณหภูมิน้ำมัน ณ อุณหภูมิที่ใช้ในการแยกลำดับส่วน จนเกิดเป็นผลึกไขมันของไทรกลีเซอไรด์ที่มีจุดหลอมเหลวสูง เติมสารละลายสารชะล้าง (detergent solution) เพื่อทำให้ผิวหน้าผลึกไขมันเปียกด้วยสารชะล้าง เกิดเป็นผลึกไขมันที่มีคุณสมบัติชอบน้ำและตกตะกอนอยู่ในเฟสของน้ำ (aqueous phase) ส่วนของน้ำมันจะรวมตัวอยู่ในเฟสของน้ำมัน (oil phase)จากนั้นทำการแยกผลึกไขมันและน้ำมันออกโดยการหมุนเหวี่ยง และทำการแยกผลึกไขมันออกจากสารชะล้างโดยการหมุนเหวี่ยง
การแยกส่วน (splitting)	กระบวนการแยกส่วนกลีเซอรอลและกรดไขมันที่เป็นองค์ประกอบของน้ำมันหรือไขมันออกจากกัน
กระบวนการเกิดเอสเตอร์ใหม่ (รีเอสเตอร์ริฟิเคชัน หรือ re-esterification)	ปฏิกิริยาการระหว่างกลีเซอรอลและกรดไขมัน เพื่อให้ได้เป็นน้ำมันหรือไขมัน โดยมีหรือไม่มีการใช้ตัวเร่งปฏิกิริยา ก็ได้ ทั้งนี้ โดยส่วนมากจะใช้กรดเป็นตัวเร่งปฏิกิริยา (กระบวนการรีเอสเตอร์ริฟิเคชัน เป็นปฏิกิริยาย้อนกลับของการแยกส่วน)
กระบวนการเอสเตอร์ริฟิเคชัน (esterification)	ปฏิกิริยาการระหว่างกรดไขมันและแอลกอฮอล์ เพื่อให้ได้เป็นน้ำมันหรือไขมันในรูปของเอสเตอร์ โดยมีหรือไม่มีการใช้ตัวเร่งปฏิกิริยา ก็ได้ ทั้งนี้ โดยส่วนมากจะใช้กรดเป็นตัวเร่งปฏิกิริยา
กระบวนการอินเตอร์เอสเทอริฟิเคชัน (interesterification)	ปฏิกิริยาที่ดัดแปลงโครงสร้างของไทรกลีเซอไรด์ (triglyceride) ในน้ำมันหรือไขมัน โดยการเปลี่ยนแปลงชนิดหรือตำแหน่งของกรดไขมัน (fatty acid) ในโมเลกุลของไทรกลีเซอไรด์ โดยมีกระบวนการย่อย ดังนี้ - กระบวนการที่ทำปฏิกิริยาด้วยกรด (acidolysis) - กระบวนการที่ทำปฏิกิริยาด้วยแอลกอฮอล์ (alcoholysis) - กระบวนการที่ทำปฏิกิริยาด้วยเอสเตอร์ของกรดไขมันชนิดอื่น (ester interchange หรือ trans-esterification)
กระบวนการเติมเต็มไฮโดรเจน (ฟูลไฮโดรจิเนชัน หรือ full hydrogenation)	กระบวนการเติมไฮโดรเจนเข้าไปที่พันธะคู่บางส่วนเพื่อเปลี่ยนโครงสร้างโมเลกุลของกรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัว (unsaturated fatty acid) ทั้งหมดที่มีให้เป็นกรดไขมันชนิดอิ่มตัว (saturated fatty acid)

ข้อ ๖ กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของน้ำมันและไขมัน โดยมีรายละเอียดคุณภาพหรือมาตรฐานของน้ำมันและไขมัน ทั้ง ๕ ประเภท ดังสรุปไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

โดยกรณีน้ำมันและไขมันอื่นที่นอกเหนือจากรายชื่อชนิดของน้ำมันและไขมันตามบัญชีหมายเลข ๑ ถึง ๓ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมันที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาตเป็นรายกรณี และกรณีน้ำมันหรือไขมันผสม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชี

หมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ และอาจมีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นเพิ่มเติมตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด แล้วแต่กรณี

ทั้งนี้ กรณีการผลิตน้ำมันและไขมันโดยผ่านกระบวนการเติมเต็มไฮโดรเจน (ฟูลไฮโดรจิเนชัน หรือ full hydrogenation) หรือกระบวนการอินเตอร์เอสเทอริฟิเคชัน (interesterification) หรือกระบวนการเกิดเอสเตอร์ใหม่ (รีเอสเตอร์ริฟิเคชัน หรือ re-esterification) อาจมีผลต่อคุณลักษณะทางเคมีและกายภาพ รวมถึงองค์ประกอบของกรดไขมันในน้ำมันและไขมันสุดท้ายที่ได้ (finished product) ดังนั้น การพิจารณาคุณภาพหรือมาตรฐาน ให้ตรวจสอบน้ำมันและไขมันนั้นก่อนนำมาผ่านกระบวนการข้างต้น (raw material) ซึ่งต้องเป็นไปตามข้อกำหนดตามชนิดของน้ำมันและไขมันนั้น ๆ ที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน

ข้อ ๗ กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของน้ำมันและไขมันที่ทำให้แห้ง ดังนี้

(๑) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน หรือมีลักษณะตามรูปลักษณะนั้น

(๒) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๓) น้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นวัตถุดิบต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานก่อนนำมาทำให้แห้งตามประเภทและชนิดของน้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นวัตถุดิบ แล้วแต่กรณี

(๔) มีส่วนประกอบอื่นหรือคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาต

ข้อ ๘ น้ำมันและไขมัน ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

(๑) ตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

(๒) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

(๓) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหาร ด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๔) ภาชนะบรรจุน้ำมันและไขมัน ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุ

ข้อ ๙ การผลิตน้ำมันและไขมันเพื่อจำหน่าย ตองเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต โดยต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ทั้งนี้ ห้ามนำน้ำมันทอดซ้ำ น้ำมันและไขมันที่ใช้ซ้ำ หรือใช้ทอดหรือประกอบอาหารมาแล้วมาใช้เป็นวัตถุดิบในกระบวนการผลิตน้ำมันและไขมันเพื่อจำหน่าย

ข้อ ๑๐ ผู้ผลิตหรือนำเขา ต้องจัดทำฉลากให้ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และต้องแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้เพิ่มเติม แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) แสดงวิธีการผลิต โดยแสดงต่อจากชื่ออาหาร สำหรับน้ำมันและไขมันที่ได้จากพืช สัตว์ สิ่งมีชีวิตที่มีแหล่งกำเนิดจากทะเล และน้ำมันและไขมันอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาต

สำหรับการแสดงวิธีการผลิตตามวิธีที่ใช้ สามารถแสดงได้ดังนี้

(๑.๑) กรณีผลิตด้วยวิธีธรรมชาติ แสดงวิธีการผลิตด้วยข้อความว่า “วิธีธรรมชาติ” “ผ่านวิธีธรรมชาติ” หรือ “ธรรมชาติ” หรืออาจใช้ข้อความว่า “สกัดเย็น” หรือ “บีบเย็น” ในกรณีใช้กระบวนการเฉพาะดังกล่าว

(๑.๒) กรณีผลิตด้วยวิธีผ่านกรรมวิธี แสดงวิธีการผลิตด้วยข้อความว่า “วิธีผ่านกรรมวิธี” “ผ่านวิธีกรรมวิธี” หรือ “ผ่านกรรมวิธี”

ทั้งนี้ กรณีน้ำมันและไขมันนั้น เป็นชนิดที่กำหนดวิธีการผลิตไว้ในชื่อเฉพาะแล้ว เช่น น้ำมันมะกอกธรรมชาติ (ordinary virgin olive oil) ในข้อ ๑๗(๓) หรือน้ำมันกากมะกอกผ่านกรรมวิธี (refined

olive-pomace oil) ในข้อ ๑๘(๑) ตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน เป็นต้น สามารถแสดงชื่อเฉพาะของชนิดน้ำมันและไขมันนั้น ๆ โดยถือว่ามีการแสดงวิธีการผลิตในชื่ออาหารแล้ว

(๒) กรณีน้ำมันและไขมันผสม ให้แสดงชนิดน้ำมันหรือไขมันพร้อมวิธีการผลิตของน้ำมันหรือไขมันที่นำมาผสม และสัดส่วนของน้ำมันหรือไขมันที่นำมาผสม ตามลำดับของปริมาณจากมากไปน้อย โดยแสดงข้อมูลข้างต้นต่อจากชื่ออาหาร

ตัวอย่าง การแสดงฉลากน้ำมันและไขมัน ดังนี้

<u>ตัวอย่าง การแสดงฉลากน้ำมันและไขมันที่ได้จากพืช</u>

น้ำมันข้าวโพดวิธีผ่านกรรมวิธี
ตรา เอบีซี

น้ำมันข้าวโพด 100%

<u>ผู้ผลิต</u> บริษัท สบาย จำกัด
เลขที่ 111 ถ.ติวานนท์ อ.เมือง จ.นนทบุรี

ควรบริโภคก่อน 10 ตุลาคม 2565
ปริมาตรสุทธิ 1,000 มล.

<u>ตัวอย่าง การแสดงฉลากน้ำมันและไขมันที่ได้จากพืช</u>
<u>กรณี น้ำมันและไขมันชนิดนั้น ๆ ที่นิยามระบุให้สามารถผสมน้ำมัน 2 ชนิดได้</u> เช่น น้ำมันกากมะกอก (olive-pomace oil) ในข้อ ๑๘(๒) ตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน

น้ำมันกากมะกอกผ่านกรรมวิธี ตรา เอบีซี (olive-pomace oil)

ส่วนประกอบที่สำคัญโดยประมาณ
น้ำมันมะกอกธรรมชาติเกรดหนึ่ง 80%
น้ำมันกากมะกอกผ่านกรรมวิธี 19 %
วัตถุเจือปนอาหาร INS 320, 321, 941, 900a, 307a

<u>ผู้ผลิต</u> บริษัท สบาย จำกัด
เลขที่ 111 ถ.ติวานนท์ อ.เมือง จ.นนทบุรี

ควรบริโภคก่อน 10 ตุลาคม 2565
ปริมาตรสุทธิ 1,000 มล.

ตัวอย่าง การแสดงฉลากน้ำมันและไขมันชนิดผสม

น้ำมันพืชผสม
(น้ำมันถั่วเหลืองวิธีผ่านกรรมวิธี,น้ำมันถั่วลิสงวิธีธรรมชาติ 7:3)
ตรา เอบีซี

ส่วนประกอบที่สำคัญโดยประมาณ
น้ำมันถั่วเหลือง 70%
น้ำมันถั่วลิสง 29%
วัตถุเจือปนอาหาร INS 320, 321, 941, 900a, 307a

ผู้ผลิต บริษัท สบาย จำกัด
เลขที่ 111 ถ.ติวานนท์ อ.เมือง จ.นนทบุรี

ควรบริโภคก่อน 10 ตุลาคม 2565
ปริมาตรสุทธิ 1,000 มล.

ข้อ ๑๑ การพิจารณาเกี่ยวกับน้ำมันเอ็มซีที (MCT oil)

ตัวอย่าง การแสดงฉลากน้ำมันและไขมันที่ได้จากพืช
กรณี น้ำมันกากมะกอกผ่านกรรมวิธี (refined olive-pomace oil) ในข้อ ๑๘(๑) ตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน

น้ำมันกากมะกอกผ่านกรรมวิธี ตรา เอบีซี (refined olive-pomace oil)

น้ำมันกากมะกอกผ่านกรรมวิธี 100%

ผู้ผลิต บริษัท สบาย จำกัด
เลขที่ 111 ถ.ติวานนท์ อ.เมือง จ.นนทบุรี

ควรบริโภคก่อน 10 ตุลาคม 2565
ปริมาตรสุทธิ 1,000 มล.

(๑) น้ำมันเอ็มซีที ที่ได้รับอนุญาตตามหลักเกณฑ์ในประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาอนุญาตน้ำมันเอ็มซีที (Medium Chain Triglyceride Oil: MCT oil) ลงวันที่ ๒๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ และได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้บังคับ ผู้ผลิตหรือนำเข้าต้องดำเนินการควบคุมให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวด้วย

(๒) น้ำมันเอ็มซีที ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันและไขมัน เป็นชนิดน้ำมันและไขมันที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าว ซึ่งผลิตได้จากน้ำมันมะพร้าว น้ำมันปาล์ม หรือ

น้ำมันจากพืชอื่นตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน โดยการพิจารณาประเภทน้ำมันและไขมันเพื่อพิจารณาคุณภาพหรือมาตรฐาน มีดังนี้

(๒.๑) กรณีน้ำมันเอ็มซีทีที่ใช้น้ำมันพืช ๑ ชนิด เป็นวัตถุดิบตั้งต้นในการผลิต เช่น น้ำมันเอ็มซีทีที่ผลิตโดยใช้กรดไขมัน และกลีเซอรอลที่ได้จากน้ำมันมะพร้าว จัดเป็นน้ำมันและไขมันที่ได้จากพืช

(๒.๒) กรณีน้ำมันเอ็มซีทีที่ใช้น้ำมันพืชมากกว่า ๒ ชนิด เป็นวัตถุดิบตั้งต้นในการผลิต เช่น น้ำมันเอ็มซีทีที่ผลิตโดยใช้กรดไขมันที่ได้จากน้ำมันมะพร้าว และกลีเซอรอลที่ได้จากน้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์ม จัดเป็นน้ำมันและไขมันผสม

(๓) แนวทางการปฏิบัติตามกฎหมายสำหรับ ผู้ผลิตหรือนำเข้าน้ำมันเอ็มซีทีหลังวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้บังคับ มีดังนี้

(๓.๑) กรดไขมัน และกลีเซอรอล ที่ใช้เป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตน้ำมันเอ็มซีที ต้องมาจากน้ำมันและไขมันจากพืชตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน ทั้งนี้ กรณีแหล่งวัตถุดิบเป็นน้ำมันพืชนอกเหนือจากบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน ต้องได้รับการพิจารณาอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน และหากแหล่งวัตถุดิบของน้ำมันพืชนั้นหรือกระบวนการผลิต เข้าข่ายเป็นอาหารใหม่ ต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยและปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารใหม่ก่อน จึงสามารถยื่นเอกสารหรือหลักฐานเพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาตต่อไป

(๓.๒) กรณีการผลิตน้ำมันเอ็มซีที ด้วยวิธีธรรมชาติ

ตัวอย่างเช่น กระบวนการผลิตด้วยวิธีทางกายภาพ โดยนำน้ำมันพืชมาผ่านกระบวนการกลั่น (distillation) และการแยกลำดับส่วนหรือการแยกส่วน (fractionation, splitting) โดยไม่มีการใช้สารเคมีหรือสารชีวเคมีใดช่วยในกระบวนการผลิตจนได้น้ำมันเอ็มซีที

ผู้ผลิตหรือนำเข้าต้องมีเอกสารเพื่อเป็นหลักฐานแสดงข้อมูลความสอดคล้องของประเภท ชนิดและวิธีการผลิตที่พร้อมให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบได้ ดังต่อไปนี้

(ก) รายละเอียดแหล่งที่มาของวัตถุดิบที่ใช้ผลิตน้ำมันเอ็มซีที เช่น ชื่อพืชน้ำมัน (ชื่อวิทยาศาสตร์) และส่วนที่ใช้ของพืช

(ข) กระบวนการผลิตน้ำมันเอ็มซีทีโดยละเอียด

(ค) ผลวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานและ/หรือข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐาน (Specification) ของน้ำมันเอ็มซีที ตามที่สรุปไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

(๓.๓) กรณีการผลิตน้ำมันเอ็มซีที (MCT Oil) ด้วยวิธีผ่านกรรมวิธี

ตัวอย่างเช่น นำน้ำมันมาแยกกรดไขมันและกลีเซอรอลออกจากกัน โดยอาจใช้วิธีการแยกสลายด้วยน้ำ (hydrolysis) การแยกส่วน (splitting) แล้วนำกรดไขมันชนิดที่มีคาร์บอนความยาวตามที่ต้องการมาเชื่อมต่อกับกลีเซอรอลด้วยกระบวนการเอสเตอร์ริฟิเคชัน (esterification) หรือกระบวนการอินเตอร์เอสเทอริฟิเคชัน (interesterification) โดยอาจใช้ตัวเร่งปฏิกิริยาเคมี หรือใช้เอนไซม์ลิเพส (lipase) ช่วยเร่งปฏิกิริยาเอสเตอร์รีฟิเคชัน เพื่อให้ได้น้ำมันเอ็มซีทีก่อนนำไปผ่านกระบวนการแยกเอนไซม์ออก และ/หรือผ่านกระบวนการอื่น ๆ เช่น การกำจัดกรดไขมันอิสระ การฟอกสี การกำจัดกลิ่น เป็นต้น

ผู้ผลิตหรือนำเข้าต้องมีเอกสารเพื่อเป็นหลักฐานแสดงข้อมูลความสอดคล้องของประเภท ชนิดและวิธีการผลิตที่พร้อมให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบได้ ดังต่อไปนี้

(ก) รายละเอียดแหล่งที่มาของวัตถุดิบที่ใช้ผลิตน้ำมันเอ็มซีที เช่น ชื่อพืชน้ำมัน (ชื่อวิทยาศาสตร์) และส่วนที่ใช้ของพืช ชนิดและแหล่งที่มาของกรดไขมันและกลีเซอรอล รวมทั้งกระบวนการเตรียมกรดไขมัน กลีเซอรอล ที่ใช้ในการผลิตน้ำมันเอ็มซีที

(ข) กระบวนการผลิตน้ำมันเอ็มซีทีโดยละเอียด โดยต้องมีรายละเอียดชนิดของสารเคมีที่ใช้ในกระบวนการผลิต (ถ้ามี) ทั้งนี้ หากใช้เอนไซม์เป็นสารช่วยในการผลิต (processing aid) โดยเป็นตัวเร่งปฏิกิริยา เอนไซม์ดังกล่าว ต้องมีคุณภาพมาตรฐาน และเงื่อนไขการใช้ที่สอดคล้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารกรณีเอนไซม์ที่ใช้ไม่เป็นไปตามประกาศฯ ดังกล่าว ผู้ผลิตหรือนำเข้าต้องได้รับการอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน โดยดำเนินการประเมินความปลอดภัยตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร

(ค) ผลวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานและ/หรือข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐาน (specification) ของน้ำมันเอ็มซีที ตามที่สรุปไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

(๓.๔) กรณีการผลิตน้ำมันเอ็มซีที (MCT Oil) ด้วยวิธีอื่นที่นอกเหนือจากวิธีธรรมชาติและวิธีผ่านกรรมวิธี ได้แก่ กระบวนการผลิตด้วยเทคโนโลยีอื่น หรือกระบวนการทางชีวเคมี ตัวอย่างเช่น การนำน้ำมันมาผ่านกระบวนการสกัดซูเปอร์คริติคัล ฟลูอิด (super-critical fluid extraction) หรือกระบวนการใช้เอมไซม์ทำปฏิกิริยาหลักในแยกน้ำมัน (separation) เพื่อให้ได้น้ำมันเอ็มซีที ซึ่งเป็นวิธีการผลิตอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาต

ผู้ผลิตหรือนำเข้าต้องมีเอกสารเพื่อเป็นหลักฐานแสดงข้อมูลความสอดคล้องของประเภท ชนิดและวิธีการผลิตที่พร้อมให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบได้ ดังต่อไปนี้

(ก) รายละเอียดแหล่งที่มาของวัตถุดิบที่ใช้ผลิตน้ำมันเอ็มซีที เช่น ชื่อพืชน้ำมัน (ชื่อวิทยาศาสตร์) และส่วนที่ใช้ของพืช

(ข) กระบวนการผลิตน้ำมันเอ็มซีทีโดยละเอียด โดยต้องมีรายละเอียดชนิดของสารเคมีที่ใช้ในกระบวนการผลิต (ถ้ามี) รวมทั้งกลไกการเกิดปฏิกิริยา หรือกลไกของกระบวนการผลิต ตามแต่กรณี ทั้งนี้ กรณีการผลิตที่มีการใช้เอนไซม์ ต้องแจ้งรายละเอียดชื่อเอนไซม์ โดยเอนไซม์ดังกล่าวต้องมีคุณภาพมาตรฐาน และเงื่อนไขการใช้ที่สอดคล้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร กรณีเอนไซม์ที่ใช้ไม่เป็นไปตามประกาศฯ ดังกล่าว ผู้ผลิตหรือนำเข้าต้องได้รับการอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน โดยดำเนินการประเมินความปลอดภัยตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร

(ค) ผลวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐานและ/หรือข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐาน (Specification) ของน้ำมันเอ็มซีที ตามที่สรุปไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ กรณีน้ำมันเอ็มซีที (MCT Oil) ที่ผลิตด้วยวิธีอื่น นอกเหนือจากวิธีการผลิตอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาตข้างต้น ต้องได้รับการอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยผู้ผลิตหรือนำเข้าน้ำมันเอ็มซีที (MCT Oil) ต้องยื่นเอกสารหรือหลักฐานให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเพื่อประกอบการพิจารณาอนุญาต โดยต้องมีเอกสารหลักฐานตาม ข้อ ๑๑ (๓) (๓.๔) (ก) ถึง (ค)

(๔) การแสดงฉลากของน้ำมันเอ็มซีที นอกจากต้องปฏิบัติตามข้อ ๑๕ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน แล้ว ชื่ออาหารสามารถแสดงชื่อเฉพาะของน้ำมันเป็นภาษาอังกฤษร่วมด้วยก็ได้ เช่น Medium-Chain Triglycerides oil; MCT oil, fractioned oil, modified oil และอาจบอกแหล่งพืชวัตถุดิบของน้ำมันที่ใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิตได้

ข้อ ๑๒ วิธีตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานน้ำมันและไขมัน ต้องเป็นไปตามหลักการที่กำหนดไว้ในประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง วิธีการตรวจวิเคราะห์น้ำมันและไขมัน ลงวันที่ ๒๒ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ขอ ๑๓ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันและไขมัน มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป คือ ตั้งแต่วันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔ เป็นต้นไป

ข้อ ๑๔ การดำเนินการเกี่ยวกับน้ำมันและไขมันที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมันใช้บังคับซึ่งต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศ มีดังนี้

(๑) สำหรับผู้ผลิตหรือนำเข้าน้ำมันและไขมันที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมันใช้บังคับคือ ก่อนวันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔ กรณีน้ำมันและไขมันที่มีรายชื่อชนิดน้ำมันและไขมันตามบัญชีหมายเลข ๑ ถึง ๓ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน ยังคงสามารถจำหน่ายน้ำมันและไขมันดังกล่าวต่อไปได้ แต่ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมันใช้บังคับ คือ สามารถวางจำหน่ายได้ถึงวันที่ ๙ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๖ และต้องดำเนินการปรับปรุงฉลากให้ถูกต้อง และควบคุมให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมันใช้บังคับ คือ ภายในวันที่ ๙ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๖

ทั้งนี้ น้ำมันและไขมันที่ได้รับเลขสารบบอาหารก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมันใช้บังคับ หากดำเนินการปรับปรุงฉลากให้ถูกต้อง และควบคุมให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมันแล้ว ให้ถือว่าการแจ้งรายละเอียดอาหารตามประเภทอาหารตามประกาศฉบับเดิมนั้นได้ถูกปรับแก้ไขประเภทอาหารและชื่อประกาศให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันและไขมัน โดยอนุโลม อย่างไรก็ตาม หากผู้ผลิตหรือนำเข้าน้ำมันและไขมัน ประสงค์จะแก้ไขข้อมูลการแจ้งรายละเอียดอาหาร สามารถยื่นแก้ไขข้อมูลผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน ได้ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตามช่องทางที่กำหนด

(๒) สำหรับผู้ผลิตหรือนำเข้าน้ำมันและไขมันที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมันใช้บังคับคือ ก่อนวันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔ กรณีน้ำมันและไขมันอื่นที่ไม่ที่มีรายชื่อชนิดน้ำมันและไขมันตามบัญชีหมายเลข ๑ ถึง ๓ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน ยังคงสามารถจำหน่ายน้ำมันและไขมันดังกล่าวต่อไปได้ แต่ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมันใช้บังคับ คือ สามารถวางจำหน่ายได้ถึงวันที่ ๙ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๖ และต้องดำเนินการยื่นข้อมูลเพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาตภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมันใช้บังคับ คือ ภายในวันที่ ๙ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๖

ทั้งนี้ น้ำมันและไขมันตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันและไขมัน ไม่รวมถึงน้ำมันที่ได้จากพืชและส่วนของพืชกัญชาหรือกัญชง ซึ่งมีข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐานกำหนดเฉพาะไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใดโปรดติดต่อ

สอบถามได้ที่ กลุ่มกำหนดมาตรฐาน กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ หรือ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ไพศาล ดั่นคุ้ม
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

บัญชีหมายเลข ๑
ท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันและไขมัน

ประเภทน้ำมันและไขมัน	คุณภาพหรือมาตรฐาน	คำอธิบาย
๑. น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืช	๑.๑ สี เป็นไปตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันและไขมันนั้น ๆ	ข้อกำหนดสำหรับน้ำมันและไขมันจากพืชทุกชนิด
	๑.๒ กลิ่นและรส ตามคุณลักษณะเฉพาะของน้ำมันและไขมันนั้น ๆ โดยไม่มีสิ่งแปลกปลอม และไม่มีกลิ่นหืน	น้ำมันและไขมันต้องมีกลิ่นและรสตามวัตถุดิบหรือแหล่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต หรืออาจมีการเติมกลิ่นรสที่เป็นกลิ่นรสเฉพาะของน้ำมันและไขมันนั้นตามแหล่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต กรณีน้ำมันและไขมันที่ผสมพืชสมุนไพร เช่น โรสแมรี่ เห็ดทรัฟเฟิล พริก เป็นต้น ซึ่งมีวัตถุประสงค์คือให้กลิ่นรสแก่น้ำมัน ทำให้กลิ่นและรสของน้ำมันและไขมันไม่มีคุณลักษณะเฉพาะตามชนิดของน้ำมันและไขมันนั้น ๆ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวไม่จัดเป็นน้ำมันและไขมันตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน แต่จัดเป็นเครื่องปรุงรส
	๑.๓ คุณลักษณะทางเคมีและกายภาพ ตามชนิดของน้ำมันและไขมัน รายละเอียดตามบัญชีหมายเลข ๔ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน	
	๑.๔ องค์ประกอบของกรดไขมันตามชนิดของน้ำมันและไขมัน รายละเอียดตามบัญชีหมายเลข ๕ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน	
	๑.๕ ค่าของกรด (acid value) แล้วแต่กรณี ดังนี้ (๑) น้ำมันและไขมันจากพืชที่ผ่านวิธีธรรมชาติ ไม่เกิน ๔.๐ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม ยกเว้น (๑.๑) น้ำมันมะกอกธรรมชาติเกรดพิเศษ (extra virgin olive oil) ไม่เกิน ๑.๖ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม (๑.๒) น้ำมันมะกอกธรรมชาติ (ordinary virgin olive oil) ไม่เกิน ๖.๖ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม (๑.๓) น้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์มที่ผ่านวิธีธรรมชาติ (virgin palm oil) ไม่เกิน ๑๐.๐ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน	๑. ค่าของกรดสามารถแสดงผลเป็นร้อยละของกรดไขมันอิสระ (% free fatty acid) ได้ ทั้งนี้เมื่อนำผลการวิเคราะห์ร้อยละของกรดไขมันอิสระ มาคำนวณกลับเป็นค่าของกรด ผลลัพธ์ที่ได้ต้องไม่เกินค่าของกรดที่กำหนดไว้ การคำนวณกลับให้ใช้คอนเวอร์ชันแฟกเตอร์ (conversion factor) ตามชนิดกรดที่เป็นองค์ประกอบหลักในน้ำมัน ดังนี้ - แสดงผลเป็นร้อยละของกรดลอริก เมื่อคำนวณกลับเป็นค่าของกรด ใช้ค่าคอนเวอร์ชันแฟกเตอร์คือ ๒.๘๑ - แสดงเป็นร้อยละของกรดโอลีอิกเมื่อคำนวณกลับเป็นค่าของกรด ใช้ค่าคอนเวอร์ชันแฟกเตอร์คือ ๑.๙๙

ประเภทน้ำมันและไขมัน	คุณภาพหรือมาตรฐาน	คำอธิบาย
	หรือไขมัน ๑ กรัม (๒) น้ำมันและไขมันจากพืชที่ผ่านวิธีกรรมวิธี ไม่เกิน ๐.๖ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม ยกเว้น น้ำมันมะกอก (olive oil) และน้ำมันกากมะกอก (olive-pomace oil) ไม่เกิน ๒.๐ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม ค่าของกรด (acid value) ข้างต้น สามารถแสดงผลเป็นร้อยละของกรดไขมันอิสระ (% free fatty acid) ขึ้นอยู่กับวิธีวิเคราะห์แล้วแต่กรณี ซึ่งร้อยละของกรดไขมันอิสระเมื่อคำนวณกลับ ต้องไม่เกินค่าของกรดที่กำหนดตามวรรคหนึ่ง	- แสดงเป็นร้อยละของกรดพัลมิติก เมื่อคำนวณกลับเป็นค่าของกรด ใช้ค่าคอนเวอร์ชันแฟกเตอร์คือ ๒.๑๙ <u>สูตร การคำนวณค่าของกรด (acid value) จากผลการวิเคราะห์ร้อยละของกรดไขมันอิสระ</u> Acid value = % free fatty acid x conversion factor ๒. ค่าของกรดที่กำหนดนี้ จัดกลุ่มตามวิธีการผลิต โดยกรณีชนิดน้ำมันและไขมันจากพืชตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน มีการแบ่งเป็นชนิดย่อยตามวิธีการผลิต ให้พิจารณาตามชนิดย่อยของน้ำมันด้วย เนื่องจากน้ำมันและไขมันบางชนิดมีค่าของกรดที่กำหนดไว้เฉพาะ ตัวอย่างเช่น ค่าของกรดกรณีกลุ่มน้ำมันมะกอกที่ผ่านวิธีกรรมวิธี ให้พิจารณาดังนี้ - น้ำมันมะกอกผ่านกรรมวิธี (refined olive oil) ตามข้อ ๑๗(๔) และน้ำมันกากมะกอกผ่านกรรมวิธี (refined olive-pomace oil) ตามข้อ ๑๘(๑) ของบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน ให้ใช้ค่าของกรดตามน้ำมันและไขมันจากพืชที่ผ่านวิธีกรรมวิธี คือ ไม่เกิน ๐.๖ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม - น้ำมันมะกอก (olive oil) ตามข้อ ๑๗(๕) และ น้ำมันกากมะกอก (olive-pomace oil) ตามข้อ ๑๘(๒) ของบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน มีค่าของกรดกำหนดไว้เฉพาะ คือ ไม่เกิน ๒.๐ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม ๓. น้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์มที่ผ่านวิธีธรรมชาติ (virgin palm oil) คือ น้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม (palm oil) ตามข้อ ๘(๔) ของบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน ที่ผลิตโดยวิธีธรรมชาติ

ประเภทน้ำมันและไขมัน	คุณภาพหรือมาตรฐาน	คำอธิบาย
	๑.๖ ค่าเพอรออกไซด (peroxide value) แล้วแต่กรณี ดังนี้ (๑) น้ำมันและไขมันจากพืชที่ผ่านวิธีธรรมชาติ ไม่เกิน ๑๕ มิลลิสมมูลย์ ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม ยกเว้น น้ำมันมะกอกที่ผ่านวิธีธรรมชาติ ไม่เกิน ๒๐ มิลลิสมมูลย ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม (๒) น้ำมันและไขมันจากพืชที่ผ่านวิธีกรรมวิธี ไม่เกิน ๑๐ มิลลิสมมูลย์ ตอ น้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัมยกเว้น น้ำมันมะกอกผ่านกรรมวิธี (refined olive oil) และน้ำมันกากมะกอกผ่านกรรมวิธี (refined olive-pomace oil) ไม่เกิน ๕ มิลลิสมมูลย์ ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม (๓) น้ำมันมะกอก (olive oil) และน้ำมันกากมะกอก (olive-pomace oil) ไม่เกิน ๑๕ มิลลิสมมูลย์ ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม	ค่ากำหนดนี้ จัดกลุ่มตามวิธีการผลิต โดยกรณีชนิดน้ำมันและไขมันจากพืชตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน มีการแบ่งเป็นชนิดย่อยตามวิธีการผลิต ให้พิจารณาตามชนิดย่อยของน้ำมันด้วย เนื่องจากน้ำมันละไขมันบางชนิดมีค่ากำหนดไว้เฉพาะ ทั้งนี้ หน่วยของค่าเพอรออกไซด์ “มิลลิสมมูลย์ ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม” หมายถึง มิลลิสมมูลย์ของแอกทิฟออกซิเจนในน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม ● น้ำมันมะกอกที่ผ่านวิธีธรรมชาติ (virgin olive oils) คือ น้ำมันมะกอกธรรมชาติเกรดพิเศษ (extra virgin olive oil) ตามข้อ ๑๗(๑), น้ำมันมะกอกธรรมชาติเกรดหนึ่ง (virgin olive oil) ตามข้อ ๑๗(๒) และ น้ำมันมะกอกธรรมชาติ (ordinary virgin olive oil) ตามข้อ ๑๗(๓) ของบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน ซึ่งต้องมีค่าเพอรออกไซด์ ไม่เกิน ๒๐ มิลลิสมมูลย์ ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม ● น้ำมันมะกอกผ่านกรรมวิธี (refined olive oil) คือ น้ำมันตามข้อ ๑๗(๔) และ น้ำมันกากมะกอกผ่านกรรมวิธี (refined olive-pomace oil) คือน้ำมันตามข้อ ๑๘(๑) ของบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน ซึ่งต้องมีค่าเพอรออกไซด์ ไม่เกิน ๕ มิลลิสมมูลย์ ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม ● น้ำมันมะกอก (olive oil) คือ น้ำมันตามข้อ ๑๗(๕) และน้ำมันกากมะกอก (olive-pomace oil) คือ น้ำมันตามข้อ ๑๘(๒) ของบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน ซึ่งต้องมีค่าเพอรออกไซด์ ไม่เกิน ๑๕ มิลลิสมมูลย์ ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม
	๑.๗ น้ำและสิ่งที่ระเหยได้ (water and volatile matter) ที่อุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียส แล้วแต่กรณี ดังนี้ (๑) น้ำมันและไขมันจากพืช ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก (๒) น้ำมันมะกอก (olive oils) และน้ำมันกากมะกอก (olive-pomace oils) ที่ผ่านกรรมวิธี ไม่เกินร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก	● น้ำมันมะกอก (olive oils) ที่ผ่านกรรมวิธี คือ น้ำมันตามข้อ ๑๗(๔) และ ๑๗(๕) และ น้ำมันกากมะกอก (olive-pomace oils) ที่ผ่านกรรมวิธี คือ น้ำมันตามข้อ ๑๘(๑) และ ๑๘(๒) ของบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน ซึ่งต้องมีน้ำและสิ่งที่ระเหยได้ ไม่เกินร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก ● น้ำมันมะกอกที่ผ่านวิธีธรรมชาติ (virgin olive oils) ทุกชนิด ตามข้อ ๑๗(๑) - ๑๗(๓) ของบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน ซึ่งต้องมีน้ำและสิ่งที่ระเหยได้ ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก

ประเภทน้ำมันและไขมัน	คุณภาพหรือมาตรฐาน	คำอธิบาย
	๑.๘ ปริมาณสบู่ (soap content) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๕ ของน้ำหนัก	ข้อกำหนดสำหรับน้ำมันและไขมันจากพืชทุกชนิด
	๑.๙ สิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (insoluble impurities) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก ยกเว้น น้ำมันมะกอกที่ผ่านวิธีธรรมชาติ (virgin olive oils) ต้องไม่เกินร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก	น้ำมันมะกอกที่ผ่านวิธีธรรมชาติ (virgin olive oils) หมายถึง น้ำมันมะกอกธรรมชาติเกรดพิเศษ (extra virgin olive oil) ตามข้อ ๑๗(๑) น้ำมันมะกอกธรรมชาติเกรดหนึ่ง (virgin olive oil) ตามข้อ ๑๗(๒) และน้ำมันมะกอกธรรมชาติ (ordinary virgin olive oil) ตามข้อ ๑๗(๓) ของบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน
	๑.๑๐ ตรวจพบสารอื่นที่อาจปนเปื้อนมาได้ไม่เกินที่กำหนด แล้วแต่กรณี ดังนี้ (๑) ไม่พบน้ำมันแร่ (mineral oil) (๒) เหล็ก (๒.๑) น้ำมันและไขมันพืชผ่านวิธีธรรมชาติ ไม่เกิน ๕.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม (๒.๒) น้ำมันและไขมันพืชที่ผ่านวิธีกรรมวิธี ไม่เกิน ๑.๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม (๒.๓) น้ำมันมะกอกทั้งที่ผ่านวิธีธรรมชาติและผ่านวิธีกรรมวิธี ไม่เกิน ๓.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม (๒.๔) น้ำมันปาล์มโอลีอินจากเมล็ดปาล์ม (palm kernel olein) ไม่เกิน ๕.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม (๒.๕) น้ำมันปาล์มสเตียรินจากเมล็ดปาล์ม (palm kernel stearin) ไม่เกิน ๗.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม (๓) ทองแดง (๓.๑) น้ำมันและไขมันพืชที่ผ่านวิธีธรรมชาติ ไม่เกิน ๐.๔ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม (๓.๒) น้ำมันและไขมันพืชที่ผ่านวิธีกรรมวิธี ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม (๓.๓) น้ำมันมะกอกทั้งที่ผ่านวิธีธรรมชาติและผ่านวิธีกรรมวิธี ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม	● น้ำมันมะกอกที่ผ่านวิธีธรรมชาติ ได้แก่ น้ำมันมะกอกธรรมชาติเกรดพิเศษ (extra virgin olive oil) ตามข้อ ๑๗(๑) น้ำมันมะกอกธรรมชาติเกรดหนึ่ง (virgin olive oil) ตามข้อ ๑๗(๒) และน้ำมันมะกอกธรรมชาติ (ordinary virgin olive oil) ตามข้อ ๑๗(๓) ของบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน ● น้ำมันมะกอกที่ผ่านวิธีกรรมวิธี ได้แก่ น้ำมันมะกอกผ่านกรรมวิธี (refined olive oil) ตามข้อ ๑๗(๔) น้ำมันมะกอก (olive oil) ตามข้อ ๑๗(๕) และน้ำมันกากมะกอก ตามข้อ ๑๘(๑) และ๑๘(๒) ของบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน

ประเภทน้ำมันและไขมัน	คุณภาพหรือมาตรฐาน	คำอธิบาย
๒. น้ำมันและไขมันที่ได้จากสัตว์	๒.๑ สี เป็นไปตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันและไขมันนั้น ๆ	ข้อกำหนดสำหรับน้ำมันและไขมันจากสัตว์ทุกชนิด
	๒.๒ กลิ่นและรส ตามคุณลักษณะเฉพาะของน้ำมันและไขมันนั้น ๆ โดยไม่มีสิ่งแปลกปลอม และไม่มีกลิ่นหืน	น้ำมันและไขมันต้องมีกลิ่นและรสตามวัตถุดิบหรือแหล่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต หรืออาจมีการเติมกลิ่นรสที่เป็นกลิ่นรสเฉพาะของน้ำมันและไขมันนั้นตามแหล่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต กรณีน้ำมันและไขมันที่ผสมพืชสมุนไพร เช่น โรสแมรี่ เห็ดทรัฟเฟิล พริก เป็นต้น ซึ่งมีวัตถุประสงค์คือให้กลิ่นรสแก่น้ำมัน ทำให้กลิ่นและรสของน้ำมันและไขมันไม่มีคุณลักษณะเฉพาะตามชนิดของน้ำมันและไขมันนั้น ๆ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวไม่จัดเป็นน้ำมันและไขมันตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน แต่จัดเป็นเครื่องปรุงรส
	๒.๓ คุณลักษณะทางเคมีและกายภาพ ตามชนิดของน้ำมันและไขมัน รายละเอียดตามบัญชีหมายเลข ๔ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน	
	๒.๔ องค์ประกอบของกรดไขมันตามชนิดของน้ำมันและไขมัน ตามบัญชีหมายเลข ๕ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน	
	๒.๕ ค่าของกรด (acid value) แล้วแต่กรณี ดังนี้ (๑) น้ำมันหมู (lard) ไม่เกิน ๑.๓ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม (๒) ไขมันหมูเจียว (rendered pork fat) ไขมันสกัดที่บริโภคได้ (edible tallow) และไขมันไก่เจียว (rendered chicken fat) ไม่เกิน ๒.๕ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม (๓) ไขมันวัวที่มีคุณภาพดี (premiere jus หรือ oleo stock) ไม่เกิน ๒.๐ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม ค่าของกรด (acid value) ตามวรรคหนึ่ง สามารถแสดงผลเป็นร้อยละของกรดไขมันอิสระ (% free fatty acid) ขึ้นอยู่กับวิธีวิเคราะห์แล้วแต่กรณี ซึ่งร้อยละของกรดไขมันอิสระเมื่อคำนวณกลับ ต้องไม่เกินค่าของกรดที่กำหนดตามวรรคหนึ่ง	ค่าของกรดสามารถแสดงผลเป็นร้อยละของกรดไขมันอิสระ (% free fatty acid) ได้ ทั้งนี้เมื่อนำผลการวิเคราะห์ร้อยละของกรดไขมันอิสระ มาคำนวณกลับเป็นค่าของกรด ผลลัพธ์ที่ได้ต้องไม่เกินค่าของกรดที่กำหนดไว้ การคำนวณกลับให้ใช้คอนเวอร์ชันแฟกเตอร์ (conversion factor) ตามชนิดกรดที่เป็นองค์ประกอบหลักในน้ำมัน ดังนี้ - แสดงผลเป็นร้อยละของกรดลอริก เมื่อคำนวณกลับเป็นค่าของกรด ใช้ค่าคอนเวอร์ชันแฟกเตอร์ คือ ๒.๘๑ - แสดงเป็นร้อยละของกรดโอลีอิกเมื่อคำนวณกลับเป็นค่าของกรด ใช้ค่าคอนเวอร์ชันแฟกเตอร์ คือ ๑.๙๙ - แสดงเป็นร้อยละของกรดพัลมิติก เมื่อคำนวณกลับเป็นค่าของกรด ใช้ค่าคอนเวอร์ชันแฟกเตอร์ คือ ๒.๑๙ <u>สูตร การคำนวณค่าของกรด (acid value) จากผลการวิเคราะห์ร้อยละของกรดไขมันอิสระ</u> Acid value= % free fatty acid x conversion factor

ประเภทน้ำมันและไขมัน	คุณภาพหรือมาตรฐาน	คำอธิบาย
	๒.๖ ค่าเพอรออกไซด (peroxide value) ไม่เกิน ๑๐ มิลลิสมมูลย์ ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม	ข้อกำหนดสำหรับน้ำมันและไขมันจากสัตว์ทุกชนิด ทั้งนี้ หน่วยของค่าเพอรออกไซด์ “มิลลิสมมูลย์ ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม” หมายถึง มิลลิสมมูลย์ของแอกทิฟออกซิเจนในน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม
	๒.๗ น้ำและสิ่งที่ระเหยได้ (water and volatile matter) ที่อุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียส ไม่เกินร้อยละ ๐.๓ ของน้ำหนัก	ข้อกำหนดสำหรับน้ำมันและไขมันจากสัตว์ทุกชนิด
	๒.๘ ปริมาณสบู่ (soap content) ดังนี้ (๑) น้ำมันหมู (lard) ต้องไม่พบ (๒) ไขมันหมูเจียว (rendered pork fat) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๕ ของน้ำหนัก (๓) ไขมันวัวที่มีคุณภาพดี (premiere jus หรือ oleo stock) ต้องไม่พบ (๔) ไขมันสกัดที่บริโภคได้ (Edible tallow) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๕ ของน้ำหนัก (๕) ไขมันไก่เจียว (rendered chicken fat) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๕ ของน้ำหนัก	● น้ำมันหมู (lard) ได้แก่ น้ำมันหมูเจียวบริสุทธิ์ (pure rendered lard) ตามข้อ ๑(๑) และน้ำมันเจียวหมูเพื่อใช้ในการผลิต (lard subject to processing) ตามข้อ ๑(๒) ของบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน ● ไขมันหมูเจียว (rendered pork fat) ได้แก่ ไขมันหมูเจียว (rendered pork fat) ตามข้อ ๒(๑) และไขมันหมูเจียวเพื่อใช้ในการผลิต (rendered pork fat subject to processing) ตามข้อ ๒(๒) ของบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน ● ไขมันสกัดที่บริโภคได้ (edible tallow) ได้แก่ ไขมันสกัดที่บริโภคได้ (dripping) ตามข้อ ๔(๑) และไขมันสกัดที่บริโภคเพื่อใช้ในการผลิต (edible tallow subject to processing) ตามข้อ ๔(๒) ของบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน
	๒.๙ สิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (insoluble Impurities) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕	ข้อกำหนดสำหรับน้ำมันและไขมันจากสัตว์ทุกชนิด
	๒.๑๐ ตรวจพบสารอื่นที่อาจปนเปื้อนมาได้ไม่เกินที่กำหนด แล้วแต่กรณี ดังนี้ (๑) ไม่พบน้ำมันแร่ (mineral oil) (๒) เหล็ก ไม่เกิน ๑.๕ มิลลิกรัมต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม (๓) ทองแดง ไม่เกิน ๐.๔ มิลลิกรัมต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม	ข้อกำหนดสำหรับน้ำมันและไขมันจากสัตว์ทุกชนิด

ประเภทน้ำมันและไขมัน	คุณภาพหรือมาตรฐาน	คำอธิบาย
๓. น้ำมันและไขมันที่ได้จากสิ่งมีชีวิตที่มีแหล่งกำเนิดจากทะเล (marine origin)	๓.๑ สี เป็นไปตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันและไขมันนั้น ๆ	ข้อกำหนดสำหรับน้ำมันและไขมันที่ได้จากสิ่งมีชีวิตที่มีแหล่งกำเนิดจากทะเลทุกชนิด
	๓.๒ กลิ่นและรส ตามคุณลักษณะเฉพาะของน้ำมันและไขมันนั้น ๆ โดยไม่มีสิ่งแปลกปลอม และไม่มีกลิ่นหืน	น้ำมันและไขมันต้องมีกลิ่นและรสตามวัตถุดิบหรือแหล่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต หรืออาจมีการเติมกลิ่นรสที่เป็นกลิ่นรสเฉพาะของน้ำมันและไขมันนั้นตามแหล่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต กรณีน้ำมันและไขมันที่ผสมพืชสมุนไพร เช่น โรสแมรี่ เห็ดทรัฟเฟิล พริก เป็นต้น ซึ่งมีวัตถุประสงค์คือให้กลิ่นรสแก่น้ำมัน ทำให้กลิ่นและรสของน้ำมันและไขมันไม่มีคุณลักษณะเฉพาะตามชนิดของน้ำมันและไขมันนั้น ๆ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวไม่จัดเป็นน้ำมันและไขมันตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน แต่จัดเป็นเครื่องปรุงรส
	๓.๓ คุณลักษณะทางเคมีและกายภาพ ตามชนิดของน้ำมันและไขมัน รายละเอียดตามบัญชีหมายเลข ๔ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน	
	๓.๔ องค์ประกอบของกรดไขมันตามชนิดของน้ำมันและไขมัน รายละเอียดตามบัญชีหมายเลข ๕ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน	
	๓.๕ ค่าของกรด (acid value) ไม่เกิน ๓.๐ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม ค่าของกรด (acid value) ตามวรรคหนึ่ง สามารถแสดงผลเป็นร้อยละของกรดไขมันอิสระ (% free fatty acid) ขึ้นอยู่กับวิธีวิเคราะห์แล้วแต่กรณี ซึ่งร้อยละของกรดไขมันอิสระเมื่อคำนวณกลับ ต้องไม่เกินค่าของกรดที่กำหนดตามวรรคหนึ่ง	ค่าของกรดสามารถแสดงผลเป็นร้อยละของกรดไขมันอิสระ (% free fatty acid) ได้ ทั้งนี้เมื่อนำผลการวิเคราะห์ร้อยละของกรดไขมันอิสระ มาคำนวณกลับเป็นค่าของกรด ผลลัพธ์ที่ได้ต้องไม่เกินค่าของกรดที่กำหนดไว้ การคำนวณกลับให้ใช้คอนเวอร์ชันแฟกเตอร์ (conversion factor) ตามชนิดกรดที่เป็นองค์ประกอบหลักในน้ำมัน ดังนี้ - แสดงผลเป็นร้อยละของกรดลอริก เมื่อคำนวณกลับเป็นค่าของกรด ใช้ค่าคอนเวอร์ชันแฟกเตอร์ คือ ๒.๘๑ - แสดงเป็นร้อยละของกรดโอลีอิกเมื่อคำนวณกลับเป็นค่าของกรด ใช้ค่าคอนเวอร์ชันแฟกเตอร์ คือ ๑.๙๙ - แสดงเป็นร้อยละของกรดพัลมิติก เมื่อคำนวณกลับเป็นค่าของกรด ใช้ค่าคอนเวอร์ชันแฟกเตอร์ คือ ๒.๑๙ <u>สูตร การคำนวณค่าของกรด (acid value) จากผลการวิเคราะห์ร้อยละของกรดไขมันอิสระ</u> Acid value= % free fatty acid x conversion factor

ประเภทน้ำมันและไขมัน	คุณภาพหรือมาตรฐาน	คำอธิบาย
	๓.๖ ค่าเพอรออกไซด (peroxide value) ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมสมมูลย์ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม	หน่วยของค่าเพอรออกไซด์ “มิลลิสมมูลย์ ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม” หมายถึง มิลลิสมมูลย์ของแอกทิฟออกซิเจนในน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม
	๓.๗ น้ำและสิ่งที่ระเหยได (water and volatile matter) ที่อุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียส ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก	ข้อกำหนดสำหรับน้ำมันและไขมันที่ได้จากสิ่งมีชีวิตที่มีแหล่งกำเนิดจากทะเลทุกชนิด
	๓.๘ ปริมาณสบู่ (soap content) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๕ ของน้ำหนัก	ข้อกำหนดสำหรับน้ำมันและไขมันที่ได้จากสิ่งมีชีวิตที่มีแหล่งกำเนิดจากทะเลทุกชนิด
	๓.๙ สิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (insoluble impurities) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก	ข้อกำหนดสำหรับน้ำมันและไขมันที่ได้จากสิ่งมีชีวิตที่มีแหล่งกำเนิดจากทะเลทุกชนิด
	๓.๑๐ ตรวจพบสารอื่นที่อาจปนเปื้อนมาไดไมเกินที่กำหนด แล้วแต่กรณีดังนี้ (๑) ไม่พบน้ำมันแร่ (mineral oil) (๒) เหล็ก (๒.๑) น้ำมันจากสาหร่ายที่ผ่านวิธีธรรมชาติ ไม่เกิน ๕.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม (๒.๒) น้ำมันจากสาหร่ายที่ผ่านวิธีกรรมวิธี ไม่เกิน ๒.๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม (๓) ทองแดง (๓.๑) น้ำมันจากสาหร่ายที่ผ่านวิธีธรรมชาติ ไม่เกิน ๐.๔ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม (๓.๒) น้ำมันจากสาหร่ายที่ผ่านวิธีกรรมวิธี ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม	

ประเภทน้ำมันและไขมัน	คุณภาพหรือมาตรฐาน	คำอธิบาย
๔. น้ำมันและไขมันอื่นที่นอกเหนือจากรายชื่อชนิดของน้ำมันและไขมันที่ได้จากพืช จากสัตว์ และจากสิ่งมีชีวิตที่มีแหล่งกำเนิดจากทะเล ตามที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ถึง ๓ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน ซึ่งต้องให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาตเป็นรายกรณี	๔.๑ สี เป็นไปตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันและไขมันนั้น ๆ	กำหนดแนวทางการพิจารณาตามแหล่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต
	๔.๒ กลิ่นและรส ตามคุณลักษณะเฉพาะของน้ำมันและไขมันนั้น ๆ โดยไม่มีสิ่งแปลกปลอม และไม่มีกลิ่นหืน	น้ำมันและไขมันต้องมีกลิ่นและรสตามวัตถุดิบหรือแหล่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต หรืออาจมีการเติมกลิ่นรสที่เป็นกลิ่นรสเฉพาะของน้ำมันและไขมันนั้นตามแหล่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต กรณีน้ำมันและไขมันที่ผสมพืชสมุนไพร เช่น โรสแมรี่ เห็ดทรัฟเฟิล พริก เป็นต้น ซึ่งมีวัตถุประสงค์คือให้กลิ่นรสแก่น้ำมัน ทำให้กลิ่นและรสของน้ำมันและไขมันไม่มีคุณลักษณะเฉพาะตามชนิดของน้ำมันและไขมันนั้น ๆ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวไม่จัดเป็นน้ำมันและไขมันตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน แต่จัดเป็นเครื่องปรุงรส
	๔.๓ น้ำและสิ่งที่ระเหยได้ (water and volatile matter) ที่อุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียสแล้วแต่กรณี โดยจะพิจารณาตามแหล่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตน้ำมัน และวิธีการผลิตน้ำมันและไขมันนั้น ๆ	น้ำและสิ่งที่ระเหยได้ ให้พิจารณาเกณฑ์ค่ากำหนดตามแหล่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต และวิธีการผลิตน้ำมันและไขมันนั้น ๆ ซึ่งขึ้นกับข้อมูลของผลิตภัณฑ์ที่ยื่นให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาต อย่างไรก็ตามมีแนวทางการพิจารณาค่ากำหนดตามแหล่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต และวิธีการผลิตน้ำมันและไขมันนั้น ๆ ไว้ดังนี้ (๑) แหล่งวัตถุดิบน้ำมันและไขมันมาจากพืช ทั้งที่ผ่านวิธีธรรมชาติและผ่านวิธีกรรมวิธี ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก (๒) แหล่งวัตถุดิบน้ำมันและไขมันมาจากสัตว์ทั้งที่ผ่านวิธีธรรมชาติและผ่านวิธีกรรมวิธี ไม่เกินร้อยละ ๐.๓ ของน้ำหนัก (๓) แหล่งวัตถุดิบน้ำมันและไขมันมาจากสิ่งมีชีวิตที่มีแหล่งกำเนิดจากทะเล ทั้งที่ผ่านวิธีธรรมชาติและผ่านวิธีกรรมวิธี ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก
	๔.๔ ปริมาณสบู่ (soap content)	กำหนดเป็นแนวทางการพิจารณา เพื่อกำหนดค่าคุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับน้ำมันและไขมันอื่น ดังนี้ ปริมาณสบู่ (soap content) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๕ ของน้ำหนัก
	๔.๕ สิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (insoluble impurities)	กำหนดเป็นแนวทางการพิจารณา เพื่อกำหนดค่าคุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับน้ำมันและไขมันอื่น ดังนี้ สิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (insoluble impurities) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก
	๔.๖ สารอื่นที่อาจปนเปื้อน (๑) น้ำมันแร่ (mineral oil)	กำหนดแนวทางการพิจารณา เพื่อกำหนดค่าคุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับน้ำมันและไขมันอื่น ดังนี้

ประเภทน้ำมันและไขมัน	คุณภาพหรือมาตรฐาน	คำอธิบาย
	(๒) เหล็ก และทองแดง ตรวจพบได้ไม่เกินค่าที่กำหนด แล้วแต่กรณี โดยจะพิจารณาตามแหล่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตน้ำมัน และวิธีการผลิตน้ำมันและไขมันนั้น ๆ	๑. น้ำมันแร่ ต้องไม่พบ ๒. เหล็ก และทองแดง จะพิจารณาเกณฑ์ค่ากำหนดตามแหล่งวัตถุดิบน้ำมันและไขมัน และวิธีการผลิตน้ำมันและไขมันนั้น ๆ ซึ่งขึ้นกับข้อมูลของผลิตภัณฑ์ที่ยื่นให้สำนักงานคณะกรรมการพิจารณาอนุญาต โดยมีแนวทางการพิจารณาค่ากำหนดตามแหล่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต และวิธีการผลิตน้ำมันและไขมันนั้น ๆ ดังนี้ (๑) เหล็ก ให้พิจารณาตามแหล่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตน้ำมัน และวิธีการผลิตน้ำมันและไขมัน ดังนี้ - แหล่งวัตถุดิบน้ำมันและไขมันมาจากพืช ที่ผลิตด้วยวิธีธรรมชาติ ไม่เกิน ๕.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม - แหล่งวัตถุดิบน้ำมันและไขมันมาจากพืช ที่ผลิตด้วยวิธีผ่านกรรมวิธี ไม่เกิน ๑.๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม - แหล่งวัตถุดิบน้ำมันและไขมันมาจากสัตว์ ทั้งที่ผลิตด้วยวิธีธรรมชาติและวิธีผ่านกรรมวิธี ไม่เกิน ๑.๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม - แหล่งวัตถุดิบน้ำมันและไขมันมาจากสิ่งมีชีวิตที่มีแหล่งกำเนิดจากทะเล ที่ผลิตด้วยวิธีธรรมชาติ ไม่เกิน ๕.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม - แหล่งวัตถุดิบน้ำมันและไขมันมาจากสิ่งมีชีวิตที่มีแหล่งกำเนิดจากทะเล ที่ผลิตด้วยวิธีผ่านกรรมวิธี ไม่เกิน ๒.๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม (๒) ทองแดง พิจารณาตามแหล่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตน้ำมัน และวิธีการผลิตน้ำมันและไขมัน เช่น - แหล่งวัตถุดิบน้ำมันและไขมันมาจากพืช ที่ผลิตด้วยวิธีธรรมชาติ ไม่เกิน ๐.๔ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม - แหล่งวัตถุดิบน้ำมันและไขมันมาจากพืช ที่ผลิตด้วยวิธีผ่านกรรมวิธี ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม - แหล่งวัตถุดิบน้ำมันและไขมันมาจากสัตว์ ทั้งที่ผลิตด้วยวิธีธรรมชาติและวิธีผ่านกรรมวิธี ไม่เกิน ๐.๔ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม - แหล่งวัตถุดิบน้ำมันและไขมันมาจากสิ่งมีชีวิตที่มีแหล่งกำเนิดจากทะเล ที่ผลิต

ประเภทน้ำมันและไขมัน	คุณภาพหรือมาตรฐาน	คำอธิบาย
		ด้วยวิธีธรรมชาติ ไม่เกิน ๐.๔ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม - แหล่งวัตถุดิบน้ำมันและไขมันมาจากสิ่งมีชีวิตที่มีแหล่งกำเนิดจากทะเล ที่ผลิตด้วยวิธีผ่านกรรมวิธี ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม
	๔.๗ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาต แล้วแต่กรณี	การพิจารณาคุณภาพหรือมาตรฐานอื่น แล้วแต่กรณีนั้น ในขั้นตอนการพิจารณาอนุญาตสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอาจมีการกำหนดคุณภาพมาตรฐานเพิ่มเติมด้วยหรือไม่ก็ได้ เช่น คุณลักษณะทางเคมีและกายภาพ และองค์ประกอบของกรดไขมัน โดยจะพิจารณาตามแหล่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตน้ำมัน และวิธีการผลิตน้ำมันและไขมันนั้น ๆ ซึ่งขึ้นกับข้อมูล
๕. น้ำมันและไขมันผสม	๕.๑ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานของน้ำมันและไขมันก่อนที่จะนำมาผสมตามชนิดน้ำมันและไขมันนั้น ๆ เช่น น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชน้ำมัน และไขมันที่ได้จากสัตว์ น้ำมันและไขมันที่ได้จากสิ่งมีชีวิตที่มีแหล่งกำเนิดจากทะเล หรือน้ำมันและไขมันอื่นที่นอกเหนือจากชนิดตามที่กำหนดในบัญชีหมายเลข ๑ ถึง ๓ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน แล้วแต่กรณี	
	๕.๒ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาต แล้วแต่กรณี	พิจารณาคุณภาพหรือมาตรฐานอื่น แล้วแต่กรณีนั้น จะพิจารณาตามแหล่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตน้ำมัน และวิธีการผลิตน้ำมันและไขมันนั้น ๆ โดยในขั้นตอนการพิจารณาอนุญาตสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอาจมีการกำหนดคุณภาพมาตรฐานเพิ่มเติมด้วยหรือไม่ก็ได้ ขึ้นกับข้อมูลของน้ำมันที่นำมาผสม แล้วแต่กรณี ทั้งนี้ หากผสมด้วยน้ำมันและไขมันชนิดอื่นที่ต้องขออนุญาตกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา อาจมีการกำหนดคุณภาพมาตรฐานเพิ่มเติม

<u>หมายเหตุ</u> กรณีการผลิตน้ำมันและไขมันโดยผ่านกระบวนการเติมเต็มไฮโดรเจน (ฟูลไฮโดรจิเนชัน หรือ full hydrogenation) หรือกระบวนการอินเตอร์เอสเทอริฟิเคชัน (interesterification) หรือกระบวนการเกิดเอสเตอร์ใหม่ (รีเอสเตอร์ริฟิเคชัน หรือ re-esterification) อาจมีผลต่อคุณลักษณะทางเคมีและกายภาพ รวมถึงองค์ประกอบของกรดไขมันในน้ำมันและไขมันสุดท้ายที่ได้ (finished product) ดังนั้น การพิจารณาคุณภาพหรือมาตรฐาน ให้ตรวจสอบน้ำมันและไขมันนั้นก่อนนำมาผ่านกระบวนการข้างต้น (raw material) ซึ่งต้องเป็นไปตามข้อกำหนดตามชนิดของน้ำมันและไขมันนั้น ๆ ที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน

บัญชีหมายเลข ๒
ท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันและไขมัน

๑. น้ำมันเอ็มซีที ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน มีดังนี้

(๑) สี เป็นไปตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันและไขมันนั้น ๆ

(๒) กลิ่นและรส ตามคุณลักษณะเฉพาะของน้ำมันและไขมันนั้น ๆ โดยไม่มีสิ่งแปลกปลอม และไม่มีกลิ่นหืน

(๓) ค่าของกรด (acid value) แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๓.๑) น้ำมันเอ็มซีทีที่ผลิตด้วยวิธีธรรมชาติ ไม่เกิน ๔.๐ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม

(๓.๒) น้ำมันเอ็มซีทีที่ผลิตด้วยวิธีผ่านกรรมวิธี หรือวิธีอื่น ไม่เกิน ๐.๖ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม

(๔) ค่าเพอรออกไซด (peroxide value) แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๔.๑) น้ำมันเอ็มซีทีที่ผลิตด้วยวิธีธรรมชาติ ไม่เกิน ๑๕ มิลลิสมมูลย์ ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๔.๒) น้ำมันเอ็มซีทีที่ผลิตด้วยวิธีผ่านกรรมวิธี หรือวิธีอื่น ไม่เกิน ๑๐ มิลลิสมมูลย์ ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

ทั้งนี้ หน่วยของค่าเพอรออกไซด์ “มิลลิสมมูลย์ ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม” หมายถึง มิลลิสมมูลย์ของแอกทิฟออกซิเจนในน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๕) น้ำและสิ่งที่ระเหยได (water and volatile matter) ที่อุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียส ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก

(๖) ปริมาณสบู่ (soap content) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๕ ของน้ำหนัก

(๗) สิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (insoluble impurities) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก

(๘) ตรวจพบสารอื่นที่อาจปนเปื้อนมาไดไมเกินที่กำหนด แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๘.๑) ไม่พบน้ำมันแร่ (Mineral oil)

(๘.๒) เหล็ก

(ก) น้ำมันเอ็มซีทีที่ผลิตด้วยวิธีธรรมชาติ ไม่เกิน ๕.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(ข) น้ำมันเอ็มซีทีที่ผลิตด้วยวิธีผ่านกรรมวิธี หรือวิธีอื่น ไม่เกิน ๑.๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๘.๓) ทองแดง

(ก) น้ำมันเอ็มซีทีที่ผลิตด้วยวิธีธรรมชาติ ไม่เกิน ๐.๔ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(ข) น้ำมันเอ็มซีทีที่ผลิตด้วยวิธีผ่านกรรมวิธี หรือวิธีอื่น ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๙) ปริมาณกรดลอริก (C๑๒:๐, lauric acid) ไม่เกินร้อยละ ๓ ของกรดไขมันทั้งหมดในน้ำมันและไขมัน

(๑๐) ปริมาณกรดแคโพรอิก (C๖:๐,caproic acid) ไม่เกินร้อยละ ๒ ของกรดไขมันทั้งหมดในน้ำมันและไขมัน

๒. น้ำมันเอ็มซีทีที่ทำให้แห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน หรือมีลักษณะตามรูปลักษณะนั้น

(๒) มีความชื้น ไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๓) น้ำมันเอ็มซีทีที่ใช้เป็นวัตถุดิบ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานก่อนนำมาทำให้แห้งตามน้ำมันเอ็มซีทีชนิดเหลว

(๔) มีส่วนประกอบอื่น หรือคุณภาพหรือมาตรฐานอื่น ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาต

๓. กรณีน้ำมันเอ็มซีที ที่ใช้น้ำมันพืชมากกว่า ๒ ชนิด เป็นวัตถุดิบตั้งต้นในการผลิต (ประเภทน้ำมันและไขมันผสม) น้ำมันที่ใช้เป็นวัตถุดิบตั้งต้นต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามชนิดของน้ำมันนั้น ๆ และน้ำมันเอ็มซีทีที่ได้ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามน้ำมันเอ็มซีทีในข้อ ๑ หรือ ๒ แล้วแต่กรณีด้วย

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๒) พ.ศ. ๒๕๖๔
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันปลา

ด้วยกระทรวงสาธารณสุขได้จัดทำประกาศกระทรวงสาธารณสุข เพื่อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานน้ำมันปลาเป็นการเฉพาะให้สอดคล้องกับมาตรฐานอาหารสากล Standard for fish oils (CODEX STAN 329-2017) และการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตในปัจจุบัน โดยได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๒) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันปลา ลงวันที่ ๑๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๔ ซึ่งเป็นประกาศเฉพาะ แยกออกจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันและไขมัน โดยประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันปลา มีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

ข้อ ๑ กำหนดสถานะของการควบคุมน้ำมันปลา ให้เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน โดยการดำเนินการขออนุญาตผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องปฏิบัติตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

น้ำมันปลาตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขนี้ ครอบคลุมวัตถุประสงค์เพื่อการบริโภคเป็นอาหาร ทั้งการบริโภคโดยตรง หรือนำไปเป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารประเภทอื่นด้วย

ข้อ ๒ กำหนดนิยามของน้ำมันปลา โดยหมายถึง กลีเซอไรด์ของกรดไขมันชนิดต่าง ๆ รวมถึงกรดไขมันในรูปของเอทิลเอสเตอร์ที่ได้จากปลาหรือสัตว์น้ำประเภทมีเปลือกที่ใช้บริโภคเป็นอาหาร อาจมีส่วนประกอบของลิพิดอื่น (lipids) และสารที่แซพอนิไฟด์ไม่ได้ ซึ่งพบได้ตามธรรมชาติ ทั้งนี้ ให้รวมถึงน้ำมันปลาที่ทำให้แห้งด้วย

ปลาตามวรรคหนึ่ง หมายถึง สัตว์น้ำเลือดเย็นที่มีกระดูกสันหลังไม่รวมถึงสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ และสัตว์เลื้อยคลานที่อาศัยอยู่ในน้ำ

สัตว์น้ำประเภทมีเปลือกตามวรรคหนึ่ง หมายถึง สัตว์น้ำในกลุ่มมอลลัสกา (mollusca) และสัตว์พวกกุ้งปู (crustaceans)

โดยแหล่งวัตถุดิบที่ใช้การผลิตน้ำมันปลาดังกล่าว อ้างอิงตามมาตรฐานโคเด็กซ์ว่าด้วยเรื่องน้ำมันปลา (STANDARD FOR FISH OILS: CODEX STAN 329-2017) และมาตรฐานโคเด็กซ์อื่นที่มีการอ้างอิงไว้

สำหรับส่วนประกอบของลิพิดอื่น หมายรวมถึง ไขมันและกลุ่มฟอสโฟลิพิด ซึ่งอาจพบเป็นส่วนประกอบหลักโดยธรรมชาติในน้ำมันปลาบางชนิด เช่น น้ำมันคริลล์ (krill oil) เป็นต้น

ข้อ ๓ กำหนดชนิดน้ำมันปลา ซึ่งแบ่งออกเป็น ๕ ชนิด ได้แก่

(๑) น้ำมันปลาที่มีชื่อเฉพาะ (named fish oils) คือ น้ำมันปลาที่ผลิตจากชนิดของปลาหรือสัตว์น้ำประเภทมีเปลือก ๕ ชนิดย่อย ตามชื่อวิทยาศาสตร์หรือวงศ์ของสัตว์เฉพาะตามที่กำหนดไว้ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันปลา ได้แก่ น้ำมันปลากะตัก (anchovy oil) น้ำมันปลาทูน่า (tuna oil) น้ำมันปลาเมนเฮเดน (menhaden oil) น้ำมันปลาแซมอน (salmon oil) และน้ำมันคริลล์ (krill oil)

(๒) น้ำมันปลาชนิดอื่น (unnamed fish oils) คือ น้ำมันปลาที่ผลิตจากปลาหรือสัตว์น้ำประเภทมีเปลือกชนิดอื่นนอกเหนือจาก ๕ ชนิดย่อยข้างต้น หรือน้ำมันปลาที่ได้จากน้ำมันปลามากกว่าหนึ่งชนิดผสมกัน หรือน้ำมันปลาที่มีส่วนผสมของน้ำมันตับปลา รวมถึงน้ำมันปลาที่ได้จากน้ำมันปลาที่มีชื่อเฉพาะ ๒ ชนิดขึ้นไปผสมกัน

(๓) น้ำมันตับปลา คือ น้ำมันที่ได้จากตับของปลาและมีส่วนประกอบของกรดไขมัน วิตามินหรือส่วนประกอบอื่น ๆ ที่ได้จากการสกัดน้ำมันจากตับของปลาหลายชนิด โดยแบ่ง ๒ ชนิดย่อย ดังนี้

(๓.๑) น้ำมันตับปลาค็อด (cod liver oil) ที่ได้จากตับของปลาค็อดตามชื่อวิทยาศาสตร์ที่กำหนดไว้ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันปลา

(๓.๒) น้ำมันตับปลาอื่น (unnamed fish liver oils) ซึ่งหมายถึง น้ำมันตับปลาที่ได้จากตับของชนิดปลาอื่นนอกเหนือจากปลาค็อด หรือน้ำมันตับปลาที่ได้จากน้ำมันตับปลามากกว่าหนึ่งชนิดผสมกัน

(๔) น้ำมันปลาชนิดเข้มข้น คือ น้ำมันที่ได้จากน้ำมันปลาที่มีชื่อเฉพาะ หรือน้ำมันที่ได้จากน้ำมันปลาชนิดอื่น ๆ หรือน้ำมันที่ได้จากน้ำมันตับปลาตามข้อ ๓(๑) – ๓(๓) ข้างต้น นำมาผ่านกรรมวิธีต่าง ๆ เช่น การแยกสลายด้วยน้ำ (hydrolysis) กระบวนการแยกลำดับส่วน (fractionation) กระบวนการวินเทอร์ไรเซชัน (winterization) และ/หรือการเกิดเอสเตอร์ใหม่ (รีเอสเตอร์ริฟิเคชัน หรือ re-esterification) เพื่อเพิ่มความเข้มข้นของกรดไขมันบางชนิด โดยแบ่งเป็น ๒ ชนิดย่อย ดังนี้

(๔.๑) น้ำมันปลาเข้มข้น (concentrated fish oil) ซึ่งหมายถึง น้ำมันปลาที่มีปริมาณกรดไขมันรวมของ C20:5 (n-3) eicosapentaenoic acid (EPA) และ C22:6 (n-3) docosahexaenoic acid (DHA) ในปริมาณร้อยละ ๓๕-๕๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันทั้งหมด โดยที่กรดไขมันชนิด EPA และ DHA ที่เป็นองค์ประกอบนั้น ต้องอยู่ในรูปไทรกลีเซอไรด์ และ/หรือ ฟอสโฟลิพิด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันชนิด EPA และ DHA ทั้งหมด

(๔.๒) น้ำมันปลาเข้มข้นสูง (highly concentrated fish oil) ซึ่งหมายถึง น้ำมันปลาที่มีกรดไขมันรวมของ C20:5 (n-3) eicosapentaenoic acid (EPA) และ C22:6 (n-3) docosahexaenoic acid (DHA) ในปริมาณมากกว่าร้อยละ ๕๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันทั้งหมด โดยที่กรดไขมันชนิด EPA และ DHA ที่เป็นองค์ประกอบนั้น ต้องอยู่ในรูปไทรกลีเซอไรด์ และ/หรือ ฟอสโฟลิพิด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันชนิด EPA และ DHA ทั้งหมด

(๕) น้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเตอร์ชนิดเข้มข้น คือ น้ำมันที่ได้จากน้ำมันปลาที่มีชื่อเฉพาะ หรือน้ำมันที่ได้จากน้ำมันปลาชนิดอื่น ๆ หรือน้ำมันที่ได้จากน้ำมันตับปลาตามข้อ ๓(๑) – ๓(๓) ข้างต้น ที่มีกรดไขมันในรูปเอทิลเอสเตอร์เป็นองค์ประกอบหลัก โดยแบ่งเป็น ๒ ชนิดย่อย ดังนี้

(๕.๑) น้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเตอร์เข้มข้น (concentrated fish oil ethyl esters) ซึ่งหมายถึง น้ำมันปลาที่มีกรดไขมันรวมในรูปเอสเตอร์ของเอทานอล ของ C20:5 (n-3) eicosapentaenoic acid (EPA) และ C22:6 (n-3) docosahexaenoic acid (DHA) ในปริมาณร้อยละ ๔๐-๖๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันทั้งหมด

(๕.๒) น้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเตอร์เข้มข้นสูง (highly concentrated fish oil ethyl esters) ซึ่งหมายถึง น้ำมันปลาที่มีกรดไขมันรวมในรูปเอสเตอร์ของเอทานอล ของ C20:5 (n-3) eicosapentaenoic acid (EPA) และ C22:6 (n-3) docosahexaenoic acid (DHA) ในปริมาณมากกว่าร้อยละ ๖๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันทั้งหมด

ข้อ ๔ กำหนดวิธีการผลิตน้ำมันปลา โดยน้ำมันปลาสำหรับการบริโภคเป็นอาหารต้องเป็นน้ำมันที่ผ่านกรรมวิธีเท่านั้น และต้องมีกระบวนการผลิตตามกระบวนการปกติ โดยไม่มีกระบวนการเติมกรดไขมันหรือการสังเคราะห์ทางเคมีแต่อย่างใด ทั้งนี้ การผลิตโดยวิธีธรรมชาติไม่เหมาะสมในการนำมาบริโภค

ทั้งนี้ วิธีการผลิตน้ำมันปลาตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันปลา ทำโดยการนำน้ำมันปลาดิบ (crude fish oil) หรือน้ำมันตับปลาดิบ (crude liver fish oil) ที่สกัดได้มาจาก

วัตถุดิบ มาผ่านกระบวนการต่าง ๆ เช่น การผ่านความร้อน การใช้กรดหรือด่าง การกำจัดน้ำออก การกำจัดกรดไขมันอิสระ อาจฟอกสี หรือกำจัดกลิ่นด้วยก็ได้ ทั้งนี้ ให้รวมถึงการนำมาผ่านกระบวนการต่าง ๆ เช่น การแยกสลายด้วยน้ำ (hydrolysis) กระบวนการวินเทอร์ไรเซชัน (winterization) กระบวนการแยกลำดับส่วน (fractionation) กระบวนการเติมเต็มไฮโดรเจน (ฟูลไฮโดรจิเนชัน หรือ full hydrogenation) กระบวนการเกิดเอสเตอร์ใหม่ (รีเอสเตอร์ริฟิเคชัน หรือ re-esterification) หรือกระบวนการอินเตอร์เอสเทอริฟิเคชัน (inter-esterification) ด้วย

สำหรับเทคโนโลยีในการผลิตน้ำมันปลาข้างต้น มีคำอธิบายเพื่อความเข้าใจ ดังนี้

เทคโนโลยี	คำอธิบาย
การแยกส่วน (Splitting)	กระบวนการแยกส่วนกลีเซอรอลและกรดไขมันที่เป็นองค์ประกอบของน้ำมันหรือไขมันออกจากกัน
การแยกลำดับส่วน (fractionation)	กระบวนการแยกส่วนที่เป็นน้ำมันออกจากไขมัน รวมถึงเพื่อกำจัดหรือแยกส่วนที่เป็นแว็กซ์ (wax) องค์ประกอบที่ไม่ใช่ไทรกลีเซอไรด์ หรือไทรกลีเซอไรด์ที่มีจุดหลอมเหลวสูง โดยใช้วิธีทางกายภาพหรืออาจร่วมกับการใช้สารเคมี ซึ่งแบ่งเป็น ๓ วิธี ดังนี้ ๑. การแยกลำดับส่วนแบบแห้ง (dry fractionation) การแยกส่วนของน้ำมันออกจากไขมัน โดยอาศัยความแตกต่างของจุดหลอมเหลวของไทรกลีเซอไรด์หรือกลีเซอไรด์ที่เป็นองค์ประกอบ ทำโดยการเก็บน้ำมันไว้ที่อุณหภูมิต่ำเพื่อให้ไขมันที่มีจุดหลอมเหลวสูงแข็งตัวและแยกออกจากน้ำมันที่เหลือซึ่งมีจุดหลอมเหลวต่ำกว่า การแยกส่วนแบบนี้เรียกอีกอย่างว่า วินเทอร์ไรเซชัน (winterization) ซึ่งเป็นการแยกลำดับส่วนโดยวิธีทางกายภาพที่ไม่ใช้สารเคมี ๒. การแยกลำดับส่วนแบบเปียก (wet fractionation) การแยกส่วนของน้ำมันออกจากไขมัน โดยอาศัยความสามารถในการละลายที่แตกต่างกันของไทรกลีเซอไรด์ในตัวทำละลาย ณ อุณหภูมิที่ใช้ในการแยกลำดับส่วน โดยตัวทำละลายที่มีการใช้ เช่น เฮกเซน อะซิโตน ไอโซพรอพิลแอลกอฮอล์ ๒-ไนโตรพรอเพน ทำโดยนำน้ำมันและไขมันละลายในตัวทำละลาย จากนั้นทำให้ส่วนผสมเย็นลงจนถึงอุณหภูมิที่เกิดการแยกส่วน ส่วนของผลึกที่เกิดขึ้นจะถูกกรองและระเหยตัวทำละลายออกไป ส่วนของเหลวที่ผสมกับตัวทำละลายนำไประเหยตัวทำละลาย หรืออาจนำเข้าสู่ขั้นตอนการลดอุณหภูมิเพื่อตกผลึกอีกครั้ง ๓. การแยกลำดับส่วนแบบลันซา (Lanza Fractionation) การแยกส่วนของน้ำมันออกจากไขมัน โดยใช้สารชะล้าง (detergents) หรือสารทำให้เปียก (wetting agents) เช่น โซเดียมลอริลซัลเฟต (sodium lauryl sulphate) ทำโดยการลดอุณหภูมิน้ำมัน ณ อุณหภูมิที่ใช้ในการแยกลำดับส่วน จนเกิดเป็นผลึกไขมันของไทรกลีเซอไรด์ที่มีจุดหลอมเหลวสูง เติมสารละลายสารชะล้าง (detergent solution) เพื่อทำให้ผิวหน้าผลึกไขมันเปียกด้วยสารชะล้าง เกิดเป็นผลึกไขมันที่มีคุณสมบัติชอบน้ำและตกตะกอนอยู่ในเฟสของน้ำ (aqueous phase) ส่วนของน้ำมันจะรวมตัวอยู่ในเฟสของน้ำมัน (oil phase) จากนั้นทำการแยกผลึกไขมันและน้ำมันออกโดย

เทคโนโลยี	คำอธิบาย
	การหมุนเหวี่ยง และทำการแยกผลึกไขมันออกจากสารชะล้างโดยการหมุนเหวี่ยง
การแยกสลายด้วยน้ำ (ไฮโดรไลซีส หรือ Hydrolysis)	ปฏิกิริยาที่มีน้ำเข้าไปสลายพันธะ ทำให้สารโมเลกุลใหญ่แตกตัวเป็นสารที่มีโมเลกุลเล็กลง ปฏิกิริยาการย่อยสลายพันธะเอสเทอร์ในโมเลกุลของไทรกลีเซอไรด์ด้วยน้ำทำให้ได้กรดไขมันอิสระ (free fatty acid) โดยมีเอนไซม์ลิเพส (lipase) เป็นตัวเร่งปฏิกิริยา
กระบวนการเติมเต็มไฮโดรเจน (ฟูลไฮโดรจิเนชัน หรือ full hydrogenation)	กระบวนการเติมไฮโดรเจนเข้าไปที่พันธะคู่บางส่วนเพื่อเปลี่ยนโครงสร้างโมเลกุลของกรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัว (unsaturated fatty acid) ทั้งหมดที่เป็นองค์ประกอบเปลี่ยนเป็นให้เป็นกรดไขมันชนิดอิ่มตัว (saturated fatty acid)
กระบวนการเกิดเอสเตอร์ใหม่ (รีเอสเตอร์ริฟิเคชัน หรือ re-esterification)	ปฏิกิริยาการรวมกลีเซอรอลและกรดไขมัน เพื่อให้ได้เป็นน้ำมันหรือไขมัน โดยมีหรือไม่มีตัวเร่งปฏิกิริยา ก็ได้ ทั้งนี้ โดยส่วนมากจะใช้กรดเป็นตัวเร่งปฏิกิริยา (กระบวนการรีเอสเตอร์ริฟิเคชัน เป็นปฏิกิริยาย้อนกลับของการแยกส่วน)
กระบวนการอินเตอร์เอสเทอริฟิเคชัน (interesterification)	ปฏิกิริยาที่ดัดแปลงโครงสร้างของไทรกลีเซอไรด์ (triglyceride) ในน้ำมันหรือไขมัน โดยการเปลี่ยนแปลงชนิดหรือตำแหน่งของกรดไขมัน (fatty acid) ในโมเลกุลของไทรกลีเซอไรด์ เพื่อเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติหรือองค์ประกอบ ให้ได้เป็นน้ำมันหรือไขมันชนิดใหม่ โดยมีกระบวนการย่อยดังนี้ - กระบวนการที่ทำปฏิกิริยาด้วยกรด (acidolysis) - กระบวนการที่ทำปฏิกิริยาด้วยแอลกอฮอล์ (alcoholysis) - กระบวนการที่ทำปฏิกิริยาด้วยเอสเตอร์ของกรดไขมันชนิดอื่น (ester interchange หรือ trans-esterification)

ข้อ ๕ กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานน้ำมันปลา ชนิดเหลว ดังสรุปไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๖ กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานน้ำมันปลา ที่ทำให้แห้ง ดังนี้

(๑) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน หรือมีลักษณะตามรูปลักษณะนั้น

(๒) มีความชื้น ไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๓) น้ำมันปลาที่ใช้เป็นวัตถุดิบ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานก่อนนำมาทำให้แห้งตามประเภทและชนิดของน้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นวัตถุดิบ แล้วแต่กรณี

(๔) มีส่วนประกอบอื่น หรือคุณภาพหรือมาตรฐานอื่น ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาต

ข้อ ๗ น้ำมันปลา ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

(๑) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

(๒) ตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

(๓) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหาร ด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๔) ภาชนะบรรจุน้ำมันปลา ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุ

(๗) การผลิตน้ำมันปลาเพื่อจำหน่าย ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต โดยต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือนำเข้า ต้องจัดทำฉลากให้ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และต้องแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้เพิ่มเติม แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) การแสดงชื่ออาหาร

(๑.๑) กรณีน้ำมันปลาที่มีชื่อเฉพาะ (named fish oils) และน้ำมันตับปลาค็อด (Cod liver oil) ต้องแสดงชื่อชนิดของปลาหรือสัตว์น้ำประเภทมีเปลือกที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตน้ำมันปลาในชื่ออาหาร

(๑.๒) กรณีน้ำมันปลาชนิดอื่น (unnamed fish oils) และ น้ำมันตับปลาอื่น (unnamed fish liver oils) ต้องใช้ชื่อว่า “น้ำมันปลา” หรือ “น้ำมันตับปลา” แล้วแต่กรณี โดยไม่สามารถใช้ชื่อชนิดของปลาหรือสัตว์น้ำประเภทมีเปลือกที่ใช้เป็นวัตถุดิบในชื่ออาหารได้

(๒) น้ำมันปลาแซมอน ต้องระบุแหล่งที่มาของปลา เช่น น้ำมันปลาแซมอนได้จากปลาตามแหล่งธรรมชาติ หรือน้ำมันปลาแซมอนได้จากปลาในฟาร์มเลี้ยง โดยอาจใช้ข้อความอื่นที่สื่อความหมายในทำนองเดียวกันได้

(๓) น้ำมันตับปลาค็อด และน้ำมันตับปลาอื่น ต้องแสดงปริมาณวิตามินเอ และวิตามินดี

(๔) น้ำมันปลากะตัก น้ำมันปลาชนิดเข้มข้นและชนิดเข้มข้นสูง และน้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเตอร์ชนิดเข้มข้นและชนิดเข้มข้นสูง ต้องแสดงปริมาณกรดไขมันชนิด EPA และ DHA ที่เป็นองค์ประกอบ

(๕) น้ำมันปลาผสม น้ำมันตับปลาผสม และน้ำมันปลาที่ทำให้แห้ง ต้องแสดงชนิดน้ำมันปลาที่เป็นส่วนประกอบตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย โดยแสดงต่อจากชื่ออาหาร

ข้อ ๙ เนื่องด้วย น้ำมันปลาตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันปลา ครอบคลุมวัตถุประสงค์เพื่อการบริโภคเป็นอาหาร ทั้งการบริโภคโดยตรง หรือนำไปเป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารประเภทอื่น ดังนั้น น้ำมันปลาทั้งที่ใช้บริโภคโดยตรงหรือเป็นวัตถุดิบส่วนประกอบในอาหารอื่น ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันปลา

ส่วนกรณีผู้ผลิตหรือนำเข้า ที่นำน้ำมันปลาตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันปลา ไปใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารอื่น ผลิตภัณฑ์อาหารนั้น ๆ นอกจากน้ำมันปลาที่ใช้เป็นส่วนประกอบต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันปลา แล้วผลิตภัณฑ์อาหารนั้นยังต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน เงื่อนไขการใช้ การแสดงฉลาก เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์อาหารนั้น ๆ ด้วย เช่น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีน้ำมันปลาเป็นส่วนประกอบนั้น น้ำมันปลาที่เป็นวัตถุดิบต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันปลา และผลิตภัณฑ์เสริมอาหารต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เป็นต้น

ข้อ ๑๐ วิธีตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานน้ำมันและไขมัน ต้องเป็นไปตามหลักการที่กำหนดไว้ในประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง วิธีการตรวจวิเคราะห์น้ำมันปลา ลงวันที่ ๒๒ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ข้อ ๑๑ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๒) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันปลา มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป คือ ตั้งแต่วันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔ เป็นต้นไป

ข้อ ๑๒ ผู้ผลิตหรือนำเข้าน้ำมันปลาที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันปลาใช้บังคับ คือ ก่อนวันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔ ทั้งกรณีได้รับอนุญาตเป็นประเภทอาหารน้ำมันและไขมัน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำมันและไขมัน ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และ กรณีที่มีหลักฐานการอนุญาตผลิตหรือนำเข้าเป็นอาหารทั่วไป ให้สามารถจำหน่ายน้ำมันปลาดังกล่าวต่อไปได้ แต่ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันปลาใช้บังคับ คือ สามารถวางจำหน่ายได้ถึงวันที่ ๙ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๖ โดยต้องดำเนินการปรับปรุงฉลากให้ถูกต้อง และควบคุมให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพหรือมาตรฐาน รวมทั้งปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศ ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันปลาใช้บังคับ คือ ภายในวันที่ ๙ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๖

ทั้งนี้ น้ำมันปลาที่ได้รับเลขสารบบอาหารก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันปลาใช้บังคับ หากดำเนินการปรับปรุงฉลากให้ถูกต้อง และควบคุมให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันปลาแล้ว ให้ถือว่าหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหารนั้นยังคงใช้ได้ต่อไปได้ อย่างไรก็ตาม หากผู้ผลิต หรือผู้นำเข้า ประสงค์จะแก้ไขข้อมูลหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหาร สามารถยื่นแก้ไขข้อมูลให้ถูกต้องตามประกาศฯ ได้ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ตามช่องทางที่กำหนด

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการ ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใดโปรดติดต่อ สอบถามได้ที่ กลุ่มกำหนดมาตรฐาน กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ หรือ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ไพศาล ดั่นคุ้ม
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

บัญชีหมายเลข ๑
ท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๒) พ.ศ. ๒๕๖๔
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันปลา

คุณภาพหรือมาตรฐาน	ชนิดน้ำมันปลา				
	น้ำมันปลาที่มีชื่อเฉพาะ (น้ำมันปลากะตัก น้ำมันปลาทูน่า น้ำมันปลาเมนเฮเดน น้ำมันปลาแซมอน และน้ำมันคริลล์)	น้ำมันปลาชนิดอื่น	น้ำมันตับปลา (น้ำมันตับปลาค็อด น้ำมันตับปลาอื่น)	น้ำมันปลาชนิดเข้มข้นและชนิดเข้มข้นสูง	น้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเตอร์ชนิดเข้มข้นและชนิดเข้มข้นสูง
๑. สี	เป็นไปตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันปลา				
๒. กลิ่นและรส	ตามคุณลักษณะเฉพาะของน้ำมันปลา โดยไม่มีสิ่งแปลกปลอม และไม่มีกลิ่นหืน โดยสามารถเติมกลิ่นรสเฉพาะที่เป็นกลิ่นรสของตัวน้ำมันปลาชนิดนั้น ๆ เท่านั้น				
คำอธิบายกลิ่นและรส	กรณีน้ำมันปลาที่อาจผสมพืชสมุนไพร เช่น โรสแมรี่ เห็ดทรัฟเฟิล พริก เป็นต้น โดยมีวัตถุประสงค์คือให้กลิ่นรสแก่น้ำมัน ซึ่งทำให้ไม่ใช่กลิ่นรสตามคุณลักษณะเฉพาะของน้ำมันปลา ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวไม่จัดเป็นน้ำมันปลา				
๓. องค์ประกอบของกรดไขมัน	มีองค์ประกอบของกรดไขมันตามชนิดน้ำมันปลา ตามบัญชีแนบหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันปลา	-	เฉพาะน้ำมันตับปลาค็อด ต้องมีองค์ประกอบของกรดไขมันตามบัญชีแนบหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันปลา	-	-
๔. ค่าของกรด (acid value)	ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม <u>ยกเว้น</u> น้ำมันปลาที่มีความเข้มข้นของฟอสโฟลิพิดสูงตั้งแต่ร้อยละ ๓๐ โดยน้ำหนัก เช่น น้ำมันคริลล์ (krill oil) ไม่เกิน ๔๕ มิลลิกรัมโปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม				
๕. ค่าเพอร์ออกไซด์ (peroxide value)	ไม่เกิน ๕ มิลลิสมมูลย์ ตอน้ำมัน ๑ กิโลกรัม ทั้งนี้ หน่วยของค่าเพอรออกไซด์ “มิลลิสมมูลย์ ตอน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม” หมายถึง มิลลิสมมูลย์ของแอกทิฟออกซิเจนในน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม				
๖. ค่าแอนิซิดีน (anisidine values)	ไม่เกิน ๒๐ (สำหรับน้ำมันปลาทุกชนิดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันปลา ที่มีความเข้มข้นของฟอสโฟลิพิด น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ โดยน้ำหนัก)				

คุณภาพหรือมาตรฐาน	ชนิดน้ำมันปลา				
	น้ำมันปลาที่มีชื่อเฉพาะ (น้ำมันปลากะตัก น้ำมันปลาทูน่า น้ำมันปลาเมนเฮเดน น้ำมันปลาแซมอน และน้ำมันคริลล์)	น้ำมันปลาชนิดอื่น	น้ำมันตับปลา (น้ำมันตับปลาค็อด น้ำมันตับปลาอื่น)	น้ำมันปลาชนิดเข้มข้นและชนิดเข้มข้นสูง	น้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเตอร์ชนิดเข้มข้นและชนิดเข้มข้นสูง
๗. ค่าออกซิเดชันรวม (total oxidation value: ToTox)	ไม่เกิน ๒๖ (สำหรับน้ำมันปลาทุกชนิดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันปลา ที่มีความเข้มข้นของฟอสโฟลิพิด น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ โดยน้ำหนัก)				
คำอธิบาย ค่าออกซิเดชันรวม	สูตรคำนวณค่าออกซิเดชันรวม อ้างอิงตามมาตรฐานโคเด็กซ์เรื่อง น้ำมันปลา (CXS 329-2017) ดังนี้ total oxidation value (ToTox) = 2 x Peroxide value + 1 x Anisidine value กระบวนการออกซิเดชันของน้ำมันและไขมัน ซึ่งรวมถึงน้ำมันปลา เป็นกระบวนการที่เกิดอย่างต่อเนื่อง โดยการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันขั้นต้นจะเกิดสารเพอร์ออกไซด์ (primary oxidation product) และสารเพอร์ออกไซด์นี้จะเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันอย่างต่อเนื่องแตกตัวเป็นสารกลุ่มแอลดีไฮด์ (secondary oxidation product) โดยการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำมันและไขมันเกี่ยวกับการเสื่อมสภาพจากการเกิดออกซิเดชันนั้น ค่าเพอร์ออกไซด์ จึงเป็นการวัดผลิตภัณฑ์ขั้นแรก (primary oxidation product) ที่เกิดจากปฏิกิริยาการออกซิเดชันของน้ำมัน และค่าแอนิซิดีน เป็นการวัดผลิตภัณฑ์ขั้นที่สอง (secondary oxidation product) ที่เกิดจากปฏิกิริยาการออกซิเดชันของน้ำมัน สำหรับ ค่าออกซิเดชันรวม (ToTox) หมายถึง ค่าออกซิเดชันทั้งหมดของน้ำมันปลาที่เกิดขึ้น ซึ่งได้จากการคำนวณผลรวมของค่าเพอร์ออกไซด์ และค่าแอนิซิดีน ตามสูตรคำนวณข้างต้น ดังนั้น จึงต้องกำหนดค่าสูงสุดของค่าออกซิเดชันรวมที่อนุญาตให้พบได้ โดยกำหนดแยกออกจากค่าเพอร์ออกไซด์ และค่าแอนิซิดีน ซึ่งต้องมีระดับที่ต่ำกว่าผลรวมของค่าเพอร์ออกไซด์และค่าแอนิซิดีนแต่ละชนิดที่นำมารวมกัน				
๘. ปริมาณวิตามินเอ (vitamin A)	-	-	ไม่น้อยกว่า ๔๐ ไมโครกรัม ของ retinol equivalent (RE) ต่อน้ำมัน ๑ มิลลิลิตร	-	-
คำอธิบาย ปริมาณวิตามินเอ	๑. เนื่องจากกระบวนการผลิตอาจเกิดการสูญเสียวิตามินดังกล่าว ดังนั้น จึงสามารถเติมวิตามินดังกล่าวได้ โดยปริมาณสูงสุดที่เติมได้ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยฉลากโภชนาการ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขของผลิตภัณฑ์อื่นที่เกี่ยวข้องด้วย ๒. ปริมาณวิตามินเอ ไม่ใช้กับน้ำมันตับปลาจากปลาฉลามน้ำลึก (deep sea shark liver oil) เนื่องจากโดยธรรมชาติจะไม่พบวิตามินนี้เป็นองค์ประกอบ				

คุณภาพหรือมาตรฐาน	ชนิดน้ำมันปลา				
	น้ำมันปลาที่มีชื่อเฉพาะ (น้ำมันปลากะตัก น้ำมันปลาทูน่า น้ำมันปลาเมนเฮเดน น้ำมันปลาแซมอน และน้ำมันคริลล์)	น้ำมันปลาชนิดอื่น	น้ำมันตับปลา (น้ำมันตับปลาค็อด น้ำมันตับปลาอื่น)	น้ำมันปลาชนิดเข้มข้นและชนิดเข้มข้นสูง	น้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเตอร์ชนิดเข้มข้นและชนิดเข้มข้นสูง
๙. ปริมาณวิตามินดี (vitamin D)			ไม่น้อยกว่า ๑.๐ ไมโครกรัมต่อน้ำมัน ๑ มิลลิลิตร		
คำอธิบายปริมาณวิตามินดี	๑. เนื่องจากกระบวนการผลิตอาจเกิดการสูญเสียวิตามินดังกล่าว ดังนั้นจึงสามารถเติมวิตามินดังกล่าวได้ โดยปริมาณสูงสุดที่เติมได้ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยฉลากโภชนาการ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขของผลิตภัณฑ์อื่นที่เกี่ยวข้องด้วย ๒. ปริมาณวิตามินดี ไม่ใช้กับน้ำมันตับปลาจากปลาฉลามน้ำลึก (deep sea shark liver oil) เนื่องจากโดยธรรมชาติจะไม่พบวิตามินนี้เป็นองค์ประกอบ				
๑๐. องค์ประกอบอื่นที่จำเป็นของน้ำมันปลาบางชนิด	(๑) น้ำมันปลากะตัก ต้องมีปริมาณรวมของกรดไขมันชนิด EPA และ DHA ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๒๗ ของกรดไขมันทั้งหมด (๒) น้ำมันคริลล์ ต้องมีส่วนประกอบหลักเป็นไทรกลีเซอไรด์และฟอสโฟลิพิด และต้องมีปริมาณฟอสโฟลิพิดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ โดยน้ำหนัก	-	-	ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันชนิด EPA และ DHA ต้องอยู่ในรูปของไทรกลีเซอไรด์ และ/หรือ ฟอสโฟลิพิด	

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

เพื่อให้การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารเป็นไปตามหลักวิชาการ และเพื่อให้การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารเป็นมาตรฐานเดียวกัน

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๒/๑ แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑๒ (พ.ศ. ๒๕๔๘) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ลงวันที่ ๒๒ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๘ และข้อ ๕ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

๑.๑ คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่ ๓๑๙/๒๕๔๘ ลงวันที่ ๒๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง หลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓

๑.๒ คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่ ๑๒๒/๒๕๕๐ ลงวันที่ ๑๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๐ เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๘) พ.ศ. ๒๕๔๙

๑.๓ คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่ ๒๐๔/๒๕๕๐ ลงวันที่ ๓๐ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๐ เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม

๑.๔ คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่ ๒๐๕/๒๕๕๐ ลงวันที่ ๓๐ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๐เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ. ๒๕๔๔

ข้อ ๒ การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร

การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ให้ใช้บันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ซึ่งมีรายละเอียดแบ่งเป็น ๓ ส่วน ดังต่อไปนี้

๒.๑ แบบสรุปผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร (audit report) ตามแบบ ตส.๑ (๖๓) ท้ายประกาศนี้ สำหรับบันทึกรายละเอียดการตรวจประเมินและสรุปผลการตรวจประเมินทุกครั้งที่ตรวจประเมิน ณ สถานที่ผลิตอาหาร

๒.๒ บันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดพื้นฐาน ตามแบบ ตส.๒ (๖๓) ท้ายประกาศนี้ ใช้บันทึกผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารทุกชนิด

๒.๓ บันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะ ใช้บันทึกผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตเพิ่มเติมจากบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดพื้นฐาน ในกรณีที่สถานที่ผลิตนั้น ๆ มีการผลิตอาหารที่มีกรรมวิธีการผลิตเฉพาะที่กำหนด ดังต่อไปนี้

๒.๓.๑ บันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะ ๑ สำหรับการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ หรือน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง ตามแบบ ตส.๓ (๖๓) ท้ายประกาศนี้

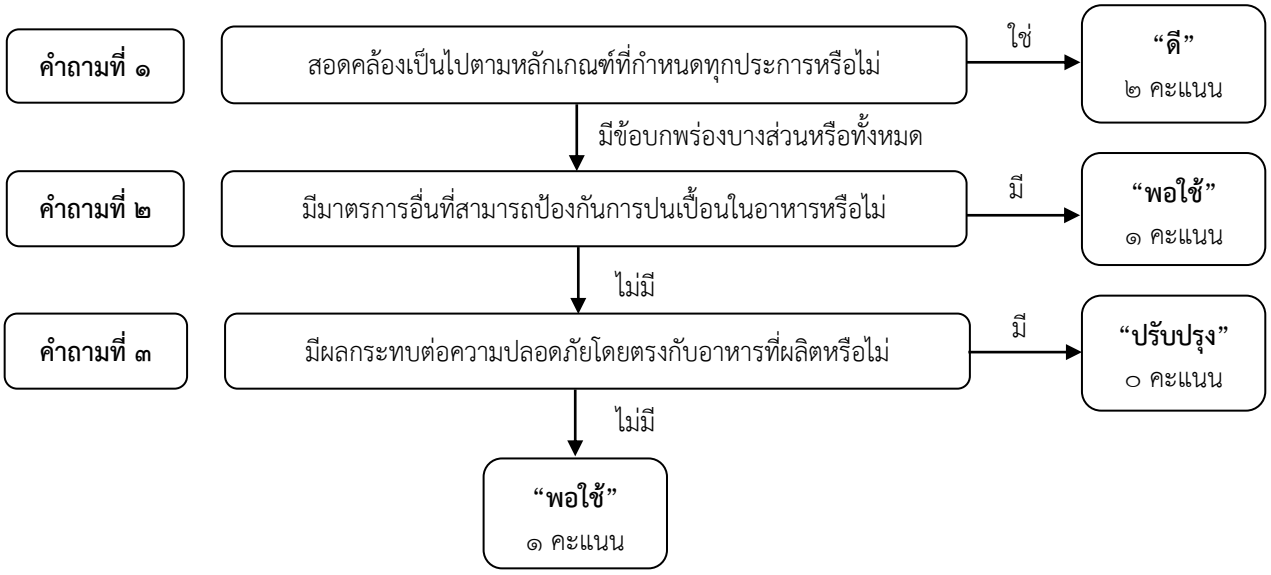
๒.๓.๒ บันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะ ๒ สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์ ตามแบบ ตส.๔ (๖๓) ท้ายประกาศนี้

๒.๓.๓ บันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะ ๓ สำหรับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า ตามแบบ ตส.๕ (๖๓) ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดพื้นฐาน

๓.๑ ระดับการตัดสินใจ

การตรวจประเมินแต่ละข้อกำหนด มีระดับการตัดสินใจ ๓ ระดับ ได้แก่ ดี พอใช้ และปรับปรุง โดยมี ๒ คะแนน ๑ คะแนน และ ๐ คะแนน ตามลำดับ โดยใช้ผังการตัดสินใจ ดังนี้



ตัวอย่างการใช้ผังการตัดสินใจ

ตัวอย่างที่ ๑ ข้อกำหนด ๑.๒ ตามบันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดพื้นฐาน ตามแบบ ตส.๒ (๖๓) ระบุว่า “บริเวณโดยรอบอาคารผลิตและภายในอาคารผลิต ไม่มีการสะสมสิ่งของไม่ใช้แล้ว หรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร” ซึ่งตรวจพบเครื่องจักรที่ไม่ใช้งานอยู่ภายในบริเวณผลิต ขณะตรวจพบป้ายบ่งชี้ระบุว่า “ห้ามใช้งาน” สภาพสะอาด มีการดูแลทำความสะอาดสม่ำเสมอเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งสะสมฝุ่นและแหล่งอาศัยของสัตว์และแมลง

คำถามที่ ๑ มีข้อบกพร่อง ให้ตอบคำถามที่ ๒ ต่อไป

คำถามที่ ๒ มีมาตรการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร ให้คะแนน “พอใช้” โดยไม่ต้องตอบคำถามข้อ ๓

ตัวอย่างที่ ๒ ข้อกำหนด ๓.๓.๓ ตามบันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดพื้นฐาน ตามแบบ ตส.๒ (๖๓) ระบุว่า “น้ำและน้ำแข็ง ที่เป็นส่วนผสม หรือที่สัมผัสกับอาหารที่พร้อมสำหรับการบริโภค มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข และมีการจัดเก็บในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน” ซึ่งตรวจพบผลวิเคราะห์คุณภาพน้ำสุดท้ายที่ใช้ล้างผักสลัดไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพด้านค่า pH ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งผู้ผลิตให้เหตุผลว่า ได้มีการพิจารณาทบทวนแล้วว่าไม่เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค จึงไม่มีมาตรการจัดการเพื่อแก้ปัญหาดังกล่าว

คำถามที่ ๑ มีข้อบกพร่อง ให้ตอบคำถามที่ ๒ ต่อไป

คำถามที่ ๒ ไม่มีมาตรการที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร ให้ตอบคำถามที่ ๓ ต่อไป

คำถามที่ ๓ ไม่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยโดยตรงกับอาหารที่ผลิต ให้คะแนน “พอใช้”

๓.๒ วิธีการคิดคะแนนเต็มรวม

ให้นำคะแนนเต็มในทุกข้อกำหนดมารวมกัน จะได้คะแนนเต็มรวมในแต่ละหมวด สำหรับข้อกำหนดที่ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติสำหรับสถานที่ผลิตอาหารบางราย หรือการคิดคะแนนกรณีไม่มีการดำเนินการในบางข้อกำหนด เช่น ไม่มีการใช้น้ำหรือน้ำแข็ง ให้หักคะแนนเต็มรวมออกสำหรับข้อนั้น ๆ ๒ คะแนน หากมีหลายข้อให้หักเพิ่มตามจำนวนข้อ ซึ่งจะทำให้คะแนนเต็มรวมของหมวดนั้นลดลง

๓.๓ วิธีการคิดร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหมวด

$$\text{ร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหมวด} = \frac{\text{คะแนนที่ได้รวมของหมวดนั้น} \times ๑๐๐}{\text{คะแนนเต็มรวมในหมวดนั้น}}$$

๓.๔ ข้อบกพร่องรุนแรง (Major defect; M)

หมายถึง ข้อบกพร่องที่เป็นความเสี่ยงซึ่งอาจทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อนไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ได้แก่

(๑) ไม่มีห้องบรรจุ และไม่สามารถบริหารจัดการพื้นที่ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามและการปนเปื้อนซ้ำหลังการฆ่าเชื้อแล้วในกระบวนการผลิตได้ เช่น ในกรณีที่กระบวนการบรรจุมีผลิตภัณฑ์ที่เปิดสัมผัสกับสิ่งแวดล้อม และมีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนภายหลังการฆ่าเชื้อ หรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีขั้นตอนต่อไปในการลดอันตราย หรือมีห้องบรรจุแต่ไม่สามารถดูแลสุขลักษณะที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้ามได้ หรือไม่บรรจุในห้องบรรจุ คือ ได้คะแนนระดับ “ปรับปรุง” ตามบันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดพื้นฐาน ข้อ ๑.๘

(๒) มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร โดยใช้ชนิดหรือปริมาณไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ชั่งตวงด้วยอุปกรณ์ที่ไม่เหมาะสม หรือผสมไม่ทั่วถึง หรือไม่บันทึกผล หรือมีการใช้สารช่วยในการผลิต (processing aid) ที่ไม่ปลอดภัย คือ ได้คะแนนระดับ “ปรับปรุง” ตามบันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดพื้นฐาน ข้อ ๓.๓.๑

(๓) น้ำหรือน้ำแข็ง ที่เป็นส่วนผสมหรือที่สัมผัสกับอาหารที่พร้อมสำหรับการบริโภค (ready to eat) มีคุณภาพหรือมาตรฐานไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือว่าด้วย น้ำแข็ง หรือไม่มีผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง หรือมีการจัดเก็บในลักษณะที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เว้นแต่ผู้ตรวจประเมินพิจารณาแล้วว่า ไม่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร คือ ได้คะแนนระดับ “ปรับปรุง” ตามบันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดพื้นฐาน ข้อ ๓.๓.๓

(๔) ไม่มีวิธีการควบคุมกระบวนการลดอันตรายด้านจุลินทรีย์ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อการบริโภค หรือไม่มีการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ หรือไม่มีบันทึกผล หรือใช้เครื่องมือวัดที่ไม่เหมาะสม คือ ได้คะแนนระดับ “ปรับปรุง” ตามบันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดพื้นฐาน ข้อ ๓.๔

(๕) ไม่มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากคน พื้นผิวสัมผัสอาหาร สิ่งแวดล้อม ในกรณีการผลิตที่ไม่มีกระบวนการลดอันตรายด้านจุลินทรีย์ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อการบริโภค เช่น ผสม แบ่งบรรจุ ตัดแต่งอาหารสด คือ ได้คะแนนระดับ “ปรับปรุง” ตามบันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดพื้นฐาน ข้อ ๓.๕

(๖) ในกระบวนการผลิต มีการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม วัตถุเจือปนอาหาร หรือผลิตภัณฑ์สุดท้าย ที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้าม คือ ได้คะแนนระดับ “ปรับปรุง” ตามบันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดพื้นฐาน ข้อ ๓.๗

(๗) ผลิตภัณฑ์สุดท้ายมีคุณภาพหรือมาตรฐานไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยไม่มีมาตรการแก้ไข หรือไม่มีผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง คือ ได้คะแนนระดับ “ปรับปรุง” ตามบันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดพื้นฐาน ข้อ ๓.๙.๑

(๘) กรณีผลิตผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ไม่มีบันทึกเกี่ยวกับชนิด ปริมาณการผลิต หรือข้อมูลการจำหน่าย หรือไม่มีวิธีการเรียกคืนสินค้า คือ ได้คะแนนระดับ “ปรับปรุง” ตามบันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดพื้นฐาน ข้อ ๓.๑๐.๑

(๙) ข้อบกพร่องรุนแรงอื่น ๆ ที่คณะเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจได้ประเมินแล้วว่าเป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้อาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค

ข้อ ๔ การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะ

การตรวจประเมินแต่ละข้อกำหนด มีระดับการตัดสินใจ ๒ ระดับ ได้แก่ “ผ่าน” คือ มีการปฏิบัติที่สอดคล้องเป็นไปตามข้อกำหนด หรือมีมาตรการอื่นในการป้องกันการปนเปื้อนอันตรายในอาหาร และ “ไม่ผ่าน” คือ มีการปฏิบัติที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด โดยไม่มีมาตรการอื่นในการป้องกันการปนเปื้อนอันตรายในอาหาร

ทั้งนี้ หากข้อกำหนดใดไม่จำเป็นต้องปฏิบัติสำหรับสถานที่ผลิตอาหารบางประเภท หรือบางกรรมวิธี ไม่ต้องตรวจประเมินในข้อนั้น พร้อมทั้งระบุเหตุผลไว้ในช่องหมายเหตุ เช่น การตรวจประเมินสถานที่ผลิตที่มีการผลิตเฉพาะน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ให้ข้ามการตรวจประเมินข้อกำหนด “กรณีผลิตน้ำแข็งบริโภค” แล้วระบุในช่องหมายเหตุว่า “ไม่มีการผลิตน้ำแข็งบริโภค”

ข้อ ๕ การลงบันทึกช่องผลการแก้ไข ครั้งที่ ๑ และผลการแก้ไข ครั้งที่ ๒

ใช้ในกรณีมีการตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่อง (follow-up audit) โดยให้บันทึกระดับการตัดสินใจ สำหรับบันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดพื้นฐาน ให้บันทึก “๒ คะแนน” “๑ คะแนน” หรือ “๐ คะแนน” แล้วแต่กรณี ส่วนกรณีบันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะ ให้บันทึกระดับการตัดสินใจ “ผ่าน” หรือ “ไม่ผ่าน” ทั้งนี้ สามารถตรวจประเมินเฉพาะข้อกำหนดที่พบข้อบกพร่องหรือต้องการการแก้ไขปรับปรุง หรือตรวจประเมินในทุกข้อกำหนด หากต้องการเปรียบเทียบกับผลการตรวจประเมินครั้งก่อน

ข้อ ๖ ช่องหมายเหตุในบันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร

มีไว้เพื่อให้ผู้ตรวจประเมินสามารถบันทึกข้อมูลหรือลักษณะสิ่งที่สังเกตเห็นตามสภาพขณะนั้น โดยเฉพาะข้อมูลหรือสิ่งที่เห็นว่าอยู่ในเกณฑ์ระดับ “พอใช้” หรือ “ปรับปรุง” หรือ “ไม่ผ่าน” ให้หมายเหตุว่าเพราะเหตุใดจึงได้ระดับนั้น ๆ และเมื่อตรวจครบทุกข้อกำหนดแล้ว ช่องหมายเหตุจะช่วยเตือน

ความจำ และช่วยในการพิจารณาให้คะแนนได้อย่างเป็นธรรม รวมทั้งจะเป็นข้อมูลในการตรวจติดตามครั้งต่อไป นอกจากนี้ ผู้ตรวจประเมินสามารถนำข้อมูลในช่องหมายเหตุให้ข้อเสนอแนะแก่ผู้ประกอบการ หรือแสดงความชื่นชมแก่ผู้ประกอบการ ซึ่งจะสร้างความรู้สึกเป็นผู้ให้คำแนะนำหรือให้คำปรึกษา มากกว่าเป็นเจ้าหน้าที่เข้าตรวจประเมินเพื่อดำเนินการตามกฎหมาย

ข้อ ๗ เกณฑ์การยอมรับผลการตรวจว่าผ่านการประเมิน ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขต่อไปนี้

๗.๑ สถานที่ผลิตอาหารทุกแห่ง ต้องมีคะแนนที่ได้รวมแต่ละหมวดในบันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดพื้นฐาน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ และไม่พบข้อบกพร่องรุนแรง

๗.๒ สถานที่ผลิตอาหารที่มีกรรมวิธีการผลิตตามข้อกำหนดเฉพาะ ๑ หรือข้อกำหนดเฉพาะ ๒ หรือข้อกำหนดเฉพาะ ๓ (แล้วแต่กรณี) ต้องมีผลการตรวจประเมิน “ผ่าน” ทุกข้อ ในบันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะนั้น ๆ

ข้อ ๘ แนวทางการตรวจประเมิน กรณีขณะตรวจประเมินไม่พบการปฏิบัติงาน หรือยังไม่มีการปฏิบัติงาน

ให้ตรวจประเมินครบทุกข้อกำหนด สำหรับข้อที่ไม่พบหรือยังไม่มีการปฏิบัติงาน ให้สังเกตจากสภาพแวดล้อมและซักถามถึงมาตรการเตรียมการ หรือมาตรการการเตรียมความพร้อม หรือหลักฐานอื่น ๆ ที่ใช้ประกอบในข้อกำหนดนั้น ๆ เพื่อพิจารณาให้คะแนนตามศักยภาพหรือความพร้อมของสถานประกอบการที่จะปฏิบัติตามข้อกำหนดนั้น ๆ ว่าอยู่ในระดับใด และบันทึกไว้ในช่องหมายเหตุว่า ไม่พบการปฏิบัติงานจริงแต่ได้ข้อมูลจากหลักฐานใด หรือจากการสัมภาษณ์บุคคลใด

เช่น การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารเพื่อประกอบการพิจารณาอนุญาต อาจยังไม่มีบันทึกรายงานที่สายงานการผลิต แต่หากมีแบบฟอร์มให้ผู้ตรวจประเมินพิจารณา ก็สามารถใช้เป็นหลักฐานมาตรการความพร้อมของผู้ประกอบการ และให้คะแนนในระดับ “ดี” ได้

อย่างไรก็ตาม ในบางข้อกำหนด หรือในบางกรณีที่ไม่สามารถให้คะแนนได้ เช่น หลักฐานจากผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์สุดท้าย หรือผลการตรวจสุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน ที่ออกให้โดยหน่วยงานภายนอก ซึ่งผู้ประกอบการไม่สามารถดำเนินการได้เอง หรือไม่สามารถจัดทำแบบฟอร์มเตรียมการรองรับไว้ได้ จึงไม่สามารถนำหลักฐานมาแสดงขณะตรวจประเมิน ให้ผู้ตรวจประเมินหักฐานคะแนน และระบุเหตุผลไว้ในช่องหมายเหตุ รวมทั้งหักฐานคะแนนบางข้อกำหนดที่ไม่จำเป็นต้องมีในการผลิตอาหารชนิดนั้น ๆ ออกจากคะแนนรวม พร้อมทั้งจัดทำบันทึกคำให้การเพื่อให้ผู้ประกอบการรับทราบว่า ในข้อกำหนดที่ยังไม่มีการปฏิบัติงานนั้น ผู้ตรวจประเมินจะตรวจติดตามภายหลังเพื่อยืนยันว่าสถานที่ผลิตนั้นสามารถปฏิบัติได้ตามข้อกำหนด และหากพบว่ามีการปฏิบัติที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดดังกล่าว ก็ยินยอมให้พนักงานเจ้าหน้าที่ดำเนินการตามกฎหมายแล้วแต่กรณีต่อไป

ข้อ ๙ ประกาศนี้ใช้บังคับ

๙.๑ สถานที่ผลิตอาหารที่ยังไม่มีใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.๒) หรือใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.๑/๑) ให้การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารเป็นไปตามประกาศนี้ ตั้งแต่วันที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๔ เป็นต้นไป

๙.๒ สถานที่ผลิตอาหารที่มีใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.๒) หรือคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.๑) หรือใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.๑/๑) ก่อนวันที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๔ มีระยะเวลาผ่อนผันให้ปรับปรุง แก้ไข สถานที่ผลิตอาหารให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร นับแต่มีผลบังคับใช้ภายใน ๑๘๐ วัน ให้การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารเป็นไปตามประกาศนี้ ตั้งแต่วันที่ ๗ ตุลาคม ๒๕๖๔ เป็นต้นไป

สถานที่ผลิตอาหารที่ผ่านการตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์เดิมก่อนที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร มีผลบังคับใช้ ให้ผลการตรวจประเมินยังคงใช้ได้หนึ่งปีนับแต่วันที่มีผลการตรวจประเมินผ่านตามหลักเกณฑ์ หากพ้นกำหนดระยะเวลาดังกล่าว การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดตามประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๓๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

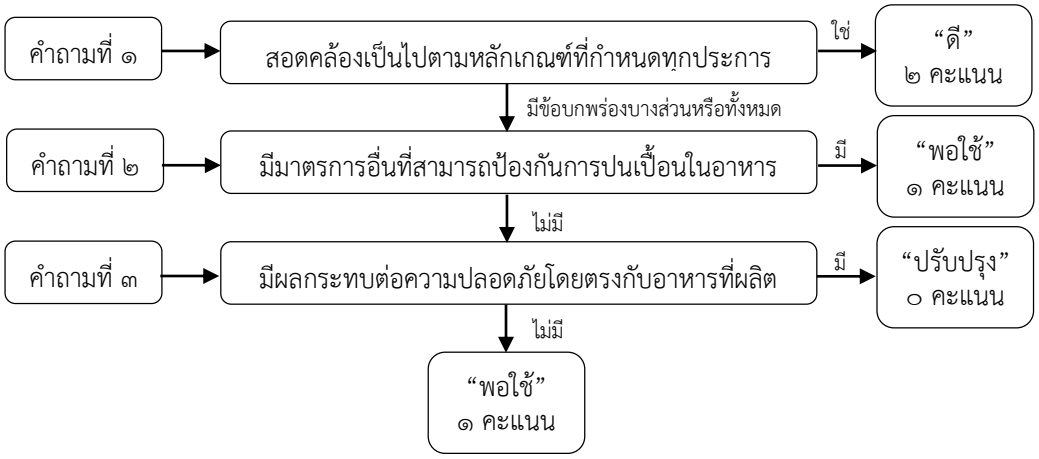
ไพศาล ดั่นคุ้ม
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(ราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศทั่วไป เล่ม ๑๓๘ ตอนพิเศษ ๗๖ ง. ลงวันที่ ๒ เมษายน พ.ศ.๒๕๖๔)

บันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดพื้นฐาน

ชื่อสถานที่ผลิต/ผู้ได้รับอนุญาต.....เลขที่ใบอนุญาต/เลขสถานที่ผลิต.....
วันที่ตรวจประเมิน..... วันที่ตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่ ๑..... วันที่ตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่ ๒.....

คำชี้แจงการใช้บันทึกการตรวจ : ตรวจประเมินแต่ละข้อกำหนด โดยมีระดับการตัดสินใจ ๓ ระดับ ได้แก่ ดี (๒ คะแนน) พอใช้ (๑ คะแนน) และปรับปรุง (๐ คะแนน) ตามลำดับ โดยใช้ผังการตัดสินใจ ดังนี้



ศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมที่

QR Code

ข้อกำหนด	ผลการตรวจประเมิน			ผลการแก้ไข ครั้งที่๑	ผลการแก้ไข ครั้งที่๒	หมายเหตุ
	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐			
หมวดที่ ๑ สถานที่ตั้ง อาคารผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา						
๑.๑ ทำเลที่ตั้งต้องห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น สิ่งปฏิกูล วัตถุอันตราย คอกสัตว์ ฝุ่นควัน น้ำท่วมขัง						
๑.๒ บริเวณโดยรอบอาคารผลิตและภายในอาคารผลิต ไม่มีการสะสมสิ่งของไม่ใช้แล้ว หรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร						
๑.๓ ภายนอกและภายในอาคารผลิต มีท่อหรือทางระบายน้ำที่เหมาะสม ลาดเอียงเพียงพอ ไม่อุดตัน ไม่ทำให้เกิดน้ำขังแฉะ และสกปรก มีการออกแบบที่เหมาะสมกับทิศทางการระบายน้ำ						
๑.๔ อาคารผลิต มั่นคง แข็งแรง ออกแบบง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา สภาพสะอาด และไม่ชำรุด						
๑.๔.๑ พื้น ใช้วัสดุคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย มีความลาดเอียงเพียงพอลงสู่ทางระบายน้ำ สภาพสะอาด ไม่ชำรุด						
๑.๔.๒ ผนัง ใช้วัสดุคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย สภาพสะอาด ไม่ชำรุด						
๑.๔.๓ เพดาน ใช้วัสดุคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย รวมทั้งอุปกรณ์ที่ยึดติดด้านบน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน สภาพสะอาด ไม่ชำรุด						
๑.๕ อาคารผลิตสามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่บริเวณผลิต หรือป้องกันสัตว์และแมลงสัมผัสอาหาร						
๑.๖ อาคารผลิตมีพื้นที่ในการผลิตเพียงพอ แยกพื้นที่การผลิตอาหารออกจากที่พักอาศัย และการผลิตผลิตภัณฑ์อื่นที่มิใช่อาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร รวมทั้งบริเวณรับประทานอาหาร						

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ข้อกำหนด	ผลการตรวจประเมิน			ผลการแก้ไขครั้งที่๑	ผลการแก้ไขครั้งที่๒	หมายเหตุ
	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐			
๑.๗ อาคารผลิตมีพื้นที่ในการผลิตเป็นสัดเป็นส่วน และเป็นไปตามสายงานการผลิต ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้าม						
๑.๘ อาคารผลิตมีห้องบรรจุ หรือมีมาตรการจัดการพื้นที่บรรจุ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนซ้ำหลังการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แล้ว (M)						
๑.๙ อาคารผลิตมีระบบระบายอากาศที่ควบคุมทิศทางการไหลของอากาศไม่ให้เกิดการปนเปื้อน และมีระบบระบายอากาศที่เพียงพอ เพื่อป้องกันการเกิดเชื้อรา และปฏิบัติงานสะดวก						
๑.๑๐ อาคารผลิตมีแสงสว่างเพียงพอ						
หมวดที่ ๑ คะแนนรวม =	**๒๔**					**คะแนน**
คะแนนที่ได้รวม =						**คะแนน**
ร้อยละของคะแนนที่ได้ =						
หมวดที่ ๒ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา						
๒.๑ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหาร มีการออกแบบที่ถูกสุขลักษณะ วัสดุเหมาะสม ง่ายต่อการทำความสะอาด ไม่มีซอกมุมหรือรอยเชื่อมต่อที่ล้างไม่ทั่วถึง						
๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ติดตั้งในตำแหน่งเหมาะสม เป็นไปตามสายงานการผลิต ง่ายต่อการทำความสะอาด ปฏิบัติงานสะดวก						
๒.๓ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีความสัมพันธ์กับชนิดของอาหารที่ผลิต กรรมวิธีการผลิต และมีจำนวนเพียงพอ						
๒.๔ โต๊ะหรือพื้นผิวปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหารโดยตรง ออกแบบถูกสุขลักษณะ พื้นผิวเรียบ วัสดุเหมาะสม ไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือในระดับที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากพื้นขณะปฏิบัติงาน						
๒.๕ กรณีใช้ระบบท่อในการลำเลียงอาหาร พื้นผิวภายในท่อ รวมทั้งปั๊ม ข้อต่อ ปะเก็น วาล์วต่าง ๆ ที่สัมผัสอาหาร ต้องออกแบบอย่างถูกสุขลักษณะ ไม่มีจุดอับและซอกมุม สามารถทำความสะอาดได้ทั่วถึง มีอุปกรณ์ปิดปลายท่อที่ยังไม่ใช้งาน						
๒.๖ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ต้องมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ กรณีที่ใช้สัมผัสกับอาหารที่พร้อมสำหรับการบริโภค (ready to eat) ต้องมีการฆ่าเชื้อก่อนการใช้งาน มีการจัดเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้วเป็นสัดเป็นส่วน ถูกสุขลักษณะ ป้องกันการปนเปื้อน						
๒.๗ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ต้องบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพที่ดี ใช้งานได้ ไม่ปนเปื้อน กรณีอุปกรณ์มีอายุการใช้งาน ต้องจดบันทึกอายุการใช้งาน และเปลี่ยนเมื่อครบกำหนด						
๒.๘ อุปกรณ์การชั่งตวงวัด มีความเหมาะสม เพียงพอ มีความเที่ยงตรงแม่นยำ มีการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง						
หมวดที่ ๒ คะแนนรวม =	**๑๖**					**คะแนน**
คะแนนที่ได้รวม =						**คะแนน**
ร้อยละของคะแนนที่ได้ =						

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ข้อกำหนด	ผลการตรวจประเมิน			ผลการแก้ไขครั้งที่๑	ผลการแก้ไขครั้งที่๒	หมายเหตุ
	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐			
หมวดที่ ๓ การควบคุมกระบวนการผลิต						
๓.๑ วัตถุดิบ ส่วนผสม และวัตถุเจือปนอาหาร						
๓.๑.๑ มีการคัดเลือกวัตถุดิบ ส่วนผสม และวัตถุเจือปนอาหารที่มีคุณภาพ ความปลอดภัย และมีข้อมูลความปลอดภัยตามประเภทของวัตถุดิบ						
๓.๑.๒ มีการเก็บรักษาบนชั้นหรือยกพื้น ป้องกันการปนเปื้อน แยกเป็นสัดเป็นส่วน ไม่ปะปนกับวัตถุอันตรายหรือวัตถุดิบอื่นที่ไม่ใช่อาหาร กรณีผลิตอาหารที่ไม่มีสารก่อภูมิแพ้ ต้องเก็บแยกจากวัตถุดิบที่มีสารก่อภูมิแพ้ มีระบบการนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ						
๓.๑.๓ มีวิธีการลดการปนเปื้อนเบื้องต้นจากอันตรายที่มากับวัตถุดิบหรือส่วนผสมตามความจำเป็น เช่น ล้างทำความสะอาด ตัดแต่ง คัดแยก ลวก กรอง ลดอุณหภูมิ ฆ่าเชื้อ						
๓.๒ ภาชนะบรรจุ						
๓.๒.๑ มีการคัดเลือกภาชนะบรรจุที่มีคุณภาพความปลอดภัย เหมาะสมตามวัตถุประสงค์การใช้ และมีการตรวจสอบสภาพและความสมบูรณ์ของภาชนะบรรจุ						
๓.๒.๒ มีการเก็บรักษา ขนย้าย และนำไปใช้อย่างเหมาะสม ไม่ปนเปื้อน มีระบบการนำไปใช้ตามลำดับก่อนหลัง						
๓.๒.๓ มีการทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อก่อนการใช้งานตามความจำเป็น ขนย้ายภาชนะบรรจุที่ทำความสะอาดแล้วโดยไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนซ้ำ หากไม่ใช้งานทันทีต้องมีระบบการป้องกันการปนเปื้อน						
๓.๓ การผสม						
๓.๓.๑ กรณีใช้วัตถุเจือปนอาหาร ต้องใช้ตามที่กฎหมายกำหนด ชั่งตวงด้วยอุปกรณ์ที่เหมาะสม ผสมให้เข้ากันอย่างทั่วถึง มีบันทึกผล หรือการใช้สารช่วยในการผลิตต้องใช้ตามข้อมูลความปลอดภัย และมีมาตรการกำจัดออกให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัย **(M)**						
๓.๓.๒ ส่วนผสมอื่น ๆ มีการตรวจสอบอัตราส่วนการผสมให้เป็นไปตามสูตรที่แสดงบนฉลาก หรือที่ได้รับอนุญาตไว้ และการผสมมีความสม่ำเสมอเพื่อควบคุมคุณภาพ						
๓.๓.๓ น้ำ และน้ำแข็ง ที่เป็นส่วนผสม หรือที่สัมผัสกับอาหารที่พร้อมสำหรับการบริโภค มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข มีผลการตรวจวิเคราะห์อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีการจัดเก็บในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน **(M)**						
๓.๓.๔ ระหว่างกระบวนการผลิต มีการเก็บรักษาส่วนผสมที่ผสมแล้วภายใต้สภาวะที่ป้องกันการเสื่อมเสียจากจุลินทรีย์และการปนเปื้อนข้าม และนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ						

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ข้อกำหนด	ผลการตรวจประเมิน			ผลการแก้ไขครั้งที่๑	ผลการแก้ไขครั้งที่๒	หมายเหตุ
	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐			
๓.๔ มีการควบคุมกระบวนการลดและขจัดอันตรายด้านจุลินทรีย์ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อการบริโภค และมีการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ และบันทึกผล (M)						
๓.๕ กรณีการผลิตที่ไม่มีกระบวนการลดและขจัดอันตรายด้านจุลินทรีย์ เช่น การผสมส่วนผสมแห้งหรือของเหลวที่เป็นน้ำมัน การแบ่งบรรจุอาหารแห้ง การตัดแต่งผักผลไม้สด การบรรจุอาหารสด ต้องมีการควบคุมการปนเปื้อนตลอดกระบวนการผลิตอย่างเข้มงวด (M)						
๓.๖ การบรรจุและปิดผนึก						
๓.๖.๑ บรรจุและปิดผนึกอย่างเหมาะสม ดำเนินการรวดเร็ว ควบคุมอุณหภูมิเพื่อป้องกันการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนซ้ำ กรณีใช้วัตถุรักษาคุณภาพอาหารต้องใช้อย่างถูกต้อง						
๓.๖.๒ ตรวจสอบความสมบูรณ์ของการปิดผนึก						
๓.๖.๓ สภาพฉลากสมบูรณ์ มีข้อมูลเพียงพอ เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถบริโภคได้อย่างปลอดภัย						
๓.๗ ในกระบวนการผลิต มีการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม วัตถุเจือปนอาหาร และผลิตภัณฑ์สุดท้าย ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อนข้าม (M)						
๓.๘ มีข้อมูลที่จำเป็นเพื่อบ่งชี้สำหรับการตามสอบย้อนกลับ เช่น ชนิด รุ่นการผลิตและแหล่งที่มาของวัตถุดิบ ส่วนผสม วัตถุเจือปนอาหาร ภาชนะบรรจุ ผลิตภัณฑ์สุดท้าย ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน						
๓.๙ ผลิตภัณฑ์สุดท้าย						
๓.๙.๑ ผลิตภัณฑ์สุดท้ายมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง โดยมีผลวิเคราะห์อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง (M)						
๓.๙.๒ มีการเก็บรักษาและขนส่งผลิตภัณฑ์สุดท้ายเพื่อจำหน่ายอย่างเหมาะสม สามารถรักษาคุณภาพ ล้างทำความสะอาด และป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากพาหนะขนส่ง ผู้ปฏิบัติงาน และสิ่งแวดล้อมได้						
๓.๑๐ มีบันทึกเกี่ยวกับชนิด ปริมาณการผลิต และข้อมูลการจำหน่าย รวมทั้งมีวิธีการเรียกคืนสินค้า						
๓.๑๐.๑ กรณีผลิตผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (M)						
๓.๑๐.๒ กรณีผลิตอาหารอื่นนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร						
๓.๑๑ มีการจัดการผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐานอย่างเหมาะสม โดยการคัดแยกหรือทำลาย						
๓.๑๒ มีการเก็บรักษาบันทึกและรายงาน หลังจากพ้นระยะเวลาการวางจำหน่ายที่แสดงในฉลากผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๑ ปี						

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ข้อกำหนด	ผลการตรวจประเมิน			ผลการแก้ไขครั้งที่๑	ผลการแก้ไขครั้งที่๒	หมายเหตุ
	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐			
๓.๑๓ มีการตรวจประเมินตนเองโดยหน่วยงานภายในหรือหน่วยงานภายนอก ตามประกาศฯ ฉบับนี้ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และดำเนินการโดยผู้ที่มีความรู้ความเข้าใจ กรณีพบข้อบกพร่องต้องมีมาตรการแก้ไข						
หมวดที่ ๓ คะแนนรวม =	**๔๘**					**คะแนน**
คะแนนที่ได้รวม =						**คะแนน**
ร้อยละของคะแนนที่ได้ =						
หมวดที่ ๔ การสุขาภิบาล						
๔.๑ น้ำที่ใช้ ต้องเป็นน้ำสะอาด ที่เหมาะสมตามวัตถุประสงค์ที่ใช้						
๔.๒ ห้องส้วม และอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม มีจำนวนเพียงพอใช้งานได้ ถูกสุขลักษณะ มีสบู่เหลว อุปกรณ์ทำให้มือแห้งหรือสารฆ่าเชื้อโรค แยกจากบริเวณผลิตหรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง						
๔.๓ มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับเปลี่ยนเสื้อผ้า เก็บของใช้ส่วนตัวของผู้ปฏิบัติงาน เพียงพอและเหมาะสม อยู่ในตำแหน่งที่สะดวกต่อการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน						
๔.๔ มีอ่างล้างมือบริเวณผลิต จำนวนเพียงพอ ใช้งานได้ ตำแหน่งเหมาะสม มีสบู่เหลว มีอุปกรณ์ทำให้มือแห้งหรือสารฆ่าเชื้อโรค						
๔.๕ มีมาตรการควบคุมและกำจัดสัตว์และแมลงอย่างมีประสิทธิภาพ วิธีการกำจัดไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน						
๔.๖ มีการจัดการขยะที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ภาชนะใส่ขยะเหมาะสม ตำแหน่งที่ตั้งภาชนะใส่ขยะหรือศูนย์รวมขยะเหมาะสม วิธีการและความถี่ในการกำจัดขยะและการขนย้ายลำเลียง ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน						
๔.๗ มีมาตรการจัดการสารเคมี มีข้อมูลสารเคมี นำไปใช้อย่างปลอดภัยตามวิธีการใช้ที่กำหนด ไม่ปนเปื้อน จัดเก็บแยกเป็นสัดเป็นส่วนจากบริเวณผลิต และมีป้ายบ่งชี้ มีมาตรการป้องกันผู้ไม่เกี่ยวข้องนำสารเคมีอันตรายไปใช้โดยไม่ได้รับอนุญาต						
๔.๘ มีมาตรการจัดการกับอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการกำจัดสัตว์และแมลง การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และการซ่อมบำรุงในลักษณะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน						
หมวดที่ ๔ คะแนนรวม =	**๑๖**					**คะแนน**
คะแนนที่ได้รวม =						**คะแนน**
ร้อยละของคะแนนที่ได้ =						
หมวดที่ ๕ สุขลักษณะส่วนบุคคล						
๕.๑ ผู้ปฏิบัติงานและบุคลากรในบริเวณผลิต						
๕.๑.๑ ไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑ ไม่มีบาดแผล และมีมาตรการสำหรับผู้ปฏิบัติงานที่มีอาการของโรค						

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ข้อกำหนด	ผลการตรวจประเมิน			ผลการแก้ไขครั้งที่๑	ผลการแก้ไขครั้งที่๒	หมายเหตุ
	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐			
๕.๑.๒ รักษาความสะอาดของร่างกาย เช่น เล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ						
๕.๑.๓ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และภายหลังจากสัมผัสสิ่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน รวมถึงกรณีสวมถุงมือ ต้องล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนสวมถุงมือ						
๕.๑.๔ กรณีสวมถุงมือที่สัมผัสอาหาร ถุงมือต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สะอาด ถูกสุขลักษณะ ทำด้วยวัสดุที่สัมผัสอาหารได้ โดยไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร						
๕.๑.๕ สวมหมวกคลุมผม หรือผ้าคลุมผม ชุดหรือผ้ากันเปื้อน และรองเท้าที่สะอาดขณะปฏิบัติงาน รวมทั้งสวมผ้าปิดปากตามความจำเป็น						
๕.๑.๖ ไม่บริโภคอาหาร ไม่สูบบุหรี่ ในขณะปฏิบัติงาน และไม่นำของใช้ส่วนตัวเข้าไปในบริเวณผลิต เช่น เครื่องประดับ นาฬิกา และไม่มีพฤติกรรมที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร						
๕.๑.๗ ผู้ปฏิบัติงานผ่านการฝึกอบรมแต่ละระดับอย่างเหมาะสมและมีหลักฐานการฝึกอบรม รวมทั้งปฏิบัติตามป้ายคำเตือนด้านสุขลักษณะอย่างเคร่งครัด						
๕.๒ มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิตเพื่อป้องกันการปนเปื้อน						
หมวดที่ ๕ คะแนนรวม =	**๑๖**					**คะแนน**
คะแนนที่ได้รวม =						**คะแนน**
ร้อยละของคะแนนที่ได้ =						

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

บันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะ ๑ สำหรับการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ หรือน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง

ชื่อสถานที่ผลิต/ผู้ได้รับอนุญาต.....เลขที่ใบอนุญาต/เลขสถานที่ผลิต.....
วันที่ตรวจประเมิน..... วันที่ตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่ ๑..... วันที่ตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่ ๒.....

ตรวจประเมินสถานที่ผลิต ☐ น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ☐ น้ำแร่ธรรมชาติ ☐ น้ำแข็งบริโภค

คำชี้แจงการใช้บันทึกการตรวจ : ผ่าน หมายถึง มีการปฏิบัติที่สอดคล้องเป็นไปตามข้อกำหนด หรือมีมาตรการอื่นในการป้องกันการปนเปื้อนอันตรายในอาหาร

ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		ผลการแก้ไข ครั้งที่ ๑	ผลการแก้ไข ครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน			
๑. กรณีผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และน้ำแร่ธรรมชาติที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง					
๑.๑ มีผลวิเคราะห์น้ำดิบที่ตรวจโดยห้องปฏิบัติการอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง					
๑.๒ มีการปรับสภาพน้ำดิบเพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์เริ่มต้น (ตามความจำเป็น) ดังนี้ - เมื่อใช้ระบบการผลิตน้ำอ่อน (softening) - เมื่อใช้ระบบการผลิตน้ำอาร์โอ (Reverse osmosis; RO) - เมื่อมีการผลิตน้ำแร่ธรรมชาติ					
๑.๓ มีกระบวนการปรับคุณภาพน้ำที่สามารถลดอันตรายให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยตามที่กฎหมายกำหนด อุปกรณ์ปรับคุณภาพน้ำใช้งานได้ สัมพันธ์กับอัตราการผลิต ดังนี้ **๑.๓.๑ การใช้ระบบผลิตน้ำอ่อน** (๑) น้ำดิบที่ใช้ต้องมีคุณภาพดีตามที่กฎหมายกำหนดคุณภาพผลิตภัณฑ์อย่างน้อย ๓ รายการ คือ ค่า pH ของแข็งทั้งหมด (Total Solids) และสารปนเปื้อนที่มีประจุลบ (๒) มีการตรวจสอบประสิทธิภาพการกรองหรือฆ่าเชื้อ เช่น การวัดคลอรีนหลังกรองคาร์บอน การวัดความกระด้างหลังการกรองเรซิน การทำงานของหลอดยูวี การทดสอบเชื้อจุลินทรีย์ และบันทึกผล **๑.๓.๒ การใช้ระบบผลิตน้ำอาร์โอ** (๑) เยื่อกรองมีขนาดรูกรองเล็กกว่า ๑ nm. (๒) มีวิธีการดูแลและตรวจสอบความสมบูรณ์ของเยื่อกรองทุกรุ่นการผลิต เช่น วัดความดัน หรืออัตราการไหล หรือค่าการนำไฟฟ้า (conductivity) กรณีพบฉีกขาดหรืออุดตันต้องเปลี่ยนหรือล้างเยื่อกรอง และจัดการกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐานทันที และบันทึกผล					

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		ผลการแก้ไข ครั้งที่ ๑	ผลการแก้ไข ครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน			
๑.๓.๓ การผลิตระบบอื่น หรือใช้ร่วมกันหลายระบบ เช่น กระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน กระบวนการผลิตน้ำปราศจากไอออน (deionization) (๑) กระบวนการลดขจัดอันตรายครอบคลุมด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ (๒) มีการเฝ้าระวังและตรวจสอบเครื่องจักรหรืออุปกรณ์ให้มีความมั่นใจว่ากระบวนการลดหรือขจัดอันตรายมีประสิทธิภาพ และบันทึกผล **๑.๓.๔ การผลิตน้ำแร่ธรรมชาติ** (๑) กระบวนการปรับคุณภาพน้ำต้องไม่ทำให้สารประกอบสำคัญเปลี่ยนแปลงไป เช่น การเติมอากาศ การกรองกรวด/ทราย การกรองแอนทราไซต์/แมงกานีสแซนด์ การกรองคาร์บอน การกรอง microfiltration/ultrafiltration (๒) มีวิธีการดูแลและตรวจสอบความสมบูรณ์ของเยื่อกรอง (ถ้ามี) ทุกรุ่นการผลิต และบันทึกผล					
๑.๔ มีการป้องกันการปนเปื้อนซ้ำ ๑.๔.๑ มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิวสัมผัสอาหารในขั้นตอนการบรรจุ					
๑.๔.๒ มีการป้องกันการปนเปื้อนจากภาชนะบรรจุ (๑) <u>ภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้หลายครั้ง</u> มีการล้างและฆ่าเชื้อด้วยวิธีการที่เหมาะสม และมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนก่อนนำไปบรรจุ เช่น กลั้วด้วยน้ำรอบรรจุและบรรจุทันที (๒) <u>ภาชนะบรรจุชนิดใช้ครั้งเดียว</u> กลั้วด้วยน้ำรอบรรจุหรือมีมาตรการอื่นป้องกันการปนเปื้อน และบรรจุทันที					
๑.๔.๓ บรรจุในห้องบรรจุที่สะอาด และการบรรจุป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม มีแท่นบรรจุสูงจากพื้น บรรจุจากหัวบรรจุโดยตรง และปิดผนึกทันที วิธีการปิดผนึกไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน					
๑.๔.๔ มีการป้องกันการปนเปื้อนจากผู้บรรจุแต่งกายสะอาด สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก ล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน มือไม่สัมผัสปากภาชนะบรรจุหรือภายในภาชนะบรรจุ					

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		ผลการแก้ไข ครั้งที่ ๑	ผลการแก้ไข ครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน			
๒. กรณีผลิตน้ำแข็งบริโภค					
๒.๑ น้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็งมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย น้ำแข็ง มีผลวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง					
๒.๒ กรณีผลิตน้ำแข็งซอง					
๒.๒.๑ น้ำที่ใช้ถอดซองน้ำแข็ง น้ำล้างน้ำแข็ง หรือน้ำที่มีโอกาสสัมผัสกับน้ำแข็งต้องใช้น้ำที่มีมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง กรณีใช้น้ำซ้ำต้องเปลี่ยนถ่ายน้ำ และทำความสะอาดบ่อหรือถังพักอย่างสม่ำเสมอ และบันทึกผล					
๒.๒.๒ พื้นผิวสัมผัสน้ำแข็ง เช่น พื้นลานถอดซอง พื้นผิวลำเลียงและขนส่งน้ำแข็งซอง เครื่องตัดหรือบดน้ำแข็ง มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ และจำกัดบริเวณเพื่อควบคุมสุขลักษณะ เช่น เปลี่ยนรองเท้าสะอาดที่ใช้เฉพาะบริเวณ					
๒.๒.๓ มีวิธีการลำเลียง ตัด บด บรรจุ ขนส่ง อย่างถูกสุขลักษณะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน					
๒.๒.๔ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากภาชนะบรรจุ โดยเฉพาะภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้หลายครั้ง กระสอบบรรจุน้ำแข็งต้องมีการล้าง ฆ่าเชื้อ ผึ่งแห้ง และเก็บรักษาถูกสุขลักษณะ					
๒.๒.๕ มีการป้องกันการปนเปื้อนจากผู้ปฏิบัติงาน แต่งกายสะอาด สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก ล้างมือก่อนเริ่มปฏิบัติงาน มือไม่สัมผัสปากภาชนะบรรจุหรือภายในภาชนะบรรจุ					
๒.๓ กรณีการผลิตน้ำแข็งยูนิต					
๒.๓.๑ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากภาชนะบรรจุ โดยเฉพาะภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้หลายครั้ง กระสอบบรรจุน้ำแข็ง ต้องมีการล้าง ฆ่าเชื้อ ผึ่งให้แห้ง และเก็บรักษาอย่างถูกสุขลักษณะ					
๒.๓.๒ บรรจุในห้องบรรจุที่สะอาด และมีการป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม มีแท่นบรรจุสูงจากพื้น บรรจุจากหัวบรรจุโดยตรงและปิดผนึกทันที วิธีการปิดผนึกไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน					
๒.๓.๓ มีการป้องกันการปนเปื้อนจากผู้บรรจุ แต่งกายสะอาด สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก ล้างมือก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และมือไม่สัมผัสปากภาชนะบรรจุหรือภายในภาชนะบรรจุ					

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		ผลการแก้ไข ครั้งที่ ๑	ผลการแก้ไข ครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน			
๓. ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร					
๓.๑ มีการแต่งตั้งผู้ที่มีความรู้ความสามารถทำหน้าที่เป็นผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ทำหน้าที่ประจำ ณ สถานที่ผลิต มีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรม					

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

บันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะ ๒
สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์

ชื่อสถานที่ผลิต/ผู้ได้รับอนุญาต.....เลขที่ใบอนุญาต/เลขสถานที่ผลิต.....
วันที่ตรวจประเมิน..... วันที่ตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่ ๑..... วันที่ตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่ ๒.....

คำชี้แจงการใช้บันทึกการตรวจ : ผ่าน หมายถึง มีการปฏิบัติที่สอดคล้องเป็นไปตามข้อกำหนด หรือมีมาตรการอื่นในการป้องกันการปนเปื้อนอันตรายในอาหาร

ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		ผลการแก้ไข ครั้งที่ ๑	ผลการแก้ไข ครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน			
๑. การรับน้ำนมดิบ					
๑.๑ มีมาตรการในการควบคุมหรือลดอันตรายจากยาปฏิชีวนะ และบันทึกผล					
๑.๒ มีมาตรการในการควบคุมจำนวนเชื้อจุลินทรีย์เริ่มต้นในน้ำนมดิบ					
๒. การควบคุมกระบวนการพาสเจอไรซ์					
๒.๑ การพาสเจอไรซ์แบบไม่ต่อเนื่อง (Batch pasteurization)					
๒.๑.๑ เครื่องพาสเจอไรซ์ มีอุปกรณ์ที่ครบถ้วน ถูกต้อง ใช้งานได้ อย่างน้อยดังรายการต่อไปนี้ (๑) เครื่องมือวัดอุณหภูมิสำหรับวัดอุณหภูมิอ้างอิง ต้องเที่ยงตรงแม่นยำ มีการ สอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง (๒) อุปกรณ์กวน เพื่อให้ความร้อนกระจายได้ทั่วถึง					
๒.๑.๒ มีการควบคุมอุณหภูมิและเวลาการพาสเจอไรซ์ในทุกรุ่นการผลิต และบันทึกผล					
๒.๒ การพาสเจอไรซ์แบบต่อเนื่อง (Continuous pasteurization)					
๒.๒.๑ เครื่องพาสเจอไรซ์ มีอุปกรณ์ที่ครบถ้วน ถูกต้อง ใช้งานได้ อย่างน้อยดังรายการต่อไปนี้ (๑) เครื่องมือวัดอุณหภูมิสำหรับวัดอุณหภูมิอ้างอิง (๒) อุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติ (๓) อุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลอัตโนมัติและระบบเตือน เมื่ออุณหภูมิฆ่าเชื้อต่ำกว่าที่กำหนด (๔) อุปกรณ์ควบคุมอัตราการไหล อุปกรณ์การวัดเที่ยงตรง แม่นยำ สอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง					
๒.๒.๒ การควบคุมอุณหภูมิและเวลาการพาสเจอไรซ์ทุกรุ่นการผลิต มีการยืนยันความถูกต้อง (Validation) ของเวลาในการคงอุณหภูมิ (Holding time) และบันทึกผล					

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		ผลการแก้ไข ครั้งที่ ๑	ผลการแก้ไข ครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน			
๒.๓ มีการตรวจประสิทธิภาพการพาสเจอไรซ์ และใช้เป็นข้อกำหนดในการตรวจปล่อยผลิตภัณฑ์ เช่น การตรวจเอนไซม์ฟอสฟาเตส หรือเปอร์ออกซิเดส หรือการตรวจเชื้อจุลินทรีย์ และบันทึกผล					
๓. การป้องกันการปนเปื้อนซ้ำ					
๓.๑ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากภาชนะบรรจุ โดยมีการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ หรือเก็บรักษาภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนอย่างเหมาะสม					
๓.๒ มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิวสัมผัสอาหารในขั้นตอนหลังการพาสเจอไรซ์ เช่น ถังพักรอบรรจุ เครื่องบรรจุ หัวบรรจุ ระบบท่อลำเลียง อย่างเหมาะสม และบันทึกผล					
๓.๓ มีวิธีการบรรจุที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม มีแท่นบรรจุสูงจากพื้น บรรจุจากหัวบรรจุโดยตรงและปิดผนึกทันที วิธีการปิดผนึกไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน					
๓.๔ มีการป้องกันการปนเปื้อนจากผู้บรรจุ แต่งกายสะอาด สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก และล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน มือไม่สัมผัสปากภาชนะบรรจุหรือภายในภาชนะบรรจุ					
๓.๕ มีการควบคุมอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ไม่ให้เกิน ๘ องศาเซลเซียส ตลอดเวลาภายหลังกระบวนการพาสเจอไรซ์ การเก็บรักษา ตลอดจนการขนส่งและบันทึกผล					
๔. ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร					
๔.๑ มีการแต่งตั้งผู้ที่มีความรู้ความสามารถทำหน้าที่เป็นผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ทำหน้าที่ประจำ ณ สถานที่ผลิต มีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรม					

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

บันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะ ๓ สำหรับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน โดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า

ชื่อสถานที่ผลิต/ผู้ได้รับอนุญาต.....เลขที่ใบอนุญาต/เลขสถานที่ผลิต.....
วันที่ตรวจประเมิน..... วันที่ตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่ ๑..... วันที่ตรวจติดตามผลการแก้ไข ครั้งที่ ๒.....

คำชี้แจงการใช้บันทึกการตรวจ : ผ่าน หมายถึง มีการปฏิบัติที่สอดคล้องเป็นไปตามข้อกำหนด หรือมีมาตรการอื่นในการป้องกันการปนเปื้อนอันตรายในอาหาร

ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		ผลการแก้ไข ครั้งที่ ๑	ผลการแก้ไข ครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน			
๑. การยืนยันความถูกต้อง (Validation) และการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน					
๑.๑ มีหลักฐานยืนยันความถูกต้อง (Validation) ของกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนว่าเพียงพอในการทำให้อาหารปลอดเชื้อเชิงการค้า ๑.๑.๑ กรณีฆ่าเชื้ออาหารหลังการบรรจุ ต้องมีรายงานผลการศึกษาที่ดำเนินการโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority; PA) ดังนี้ (๑) การกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution; TD) (๒) การแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์ (Heat Penetration; HP)					
๑.๑.๒ กรณีใช้กรรมวิธียับยั้งการงอกของสปอร์คลอสตริเดียม โบทูลินั่ม มีวิธีการควบคุมการฆ่าเชื้อที่สามารถวัดอุณหภูมิอาหารได้โดยตรงขณะฆ่าเชื้อ ไม่จำเป็นต้องศึกษา TD และ HP ต้องมีเอกสารอ้างอิงอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ					
๑.๑.๓ กรณีระบบการผลิตและการบรรจุแบบปลอดเชื้อ (Aseptic processing and aseptic packaging systems) ต้องมีรายงานผลการศึกษาและหลักฐานว่าผ่านการฆ่าเชื้อด้วยวิธีการที่เหมาะสมโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า ที่ดำเนินการโดย PA					
๑.๑.๔ เป้าหมายในการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (๑) การผลิตอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ ต้องศึกษาภายใต้ปัจจัยของจุลินทรีย์เป้าหมาย กรณีใช้คลอสตริเดียมโบทูลินั่ม ต้องมี F_0 ไม่ต่ำกว่า ๓ นาที (๒) การผลิตที่ใช้กรรมวิธียับยั้งการงอกของสปอร์คลอสตริเดียม โบทูลินั่ม ต้องใช้กระบวนการพาสเจอไรซ์เป็นอย่างน้อย					

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		ผลการแก้ไข ครั้งที่ ๑	ผลการแก้ไข ครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน			
๑.๒ กรณีผลิตอาหารด้วยเครื่องฆ่าเชื้อระบบต่อเนื่อง (Continuous process) ต้องมีการยืนยันความถูกต้องของเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อ					
๑.๓ ทุกกระบวนการผลิต ต้องจัดทำกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด (Scheduled Process; SP) เป็นเอกสารที่ระบุกระบวนการฆ่าเชื้อ ภายใต้ปัจจัยวิกฤตที่ต้องควบคุม					
๑.๔ ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) ต้องมีความรู้ ความสามารถโดยกำหนดวุฒิการศึกษา มีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรม และมีประสบการณ์การทำงาน					
๒. การควบคุมกระบวนการผลิต ทุกกรรมวิธีการผลิตต้องดำเนินการดังต่อไปนี้					
๒.๑ มีการควบคุมและตรวจสอบปัจจัยวิกฤตให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในเอกสาร Scheduled Process ด้วยเครื่องมือที่เที่ยงตรง แม่นยำ และบันทึกผล ตัวอย่างปัจจัยวิกฤต เช่น - น้ำหนักบรรจุ อัตราส่วนผสมที่มีผลต่อการแทรกผ่านความร้อนในอาหาร เช่น แป้ง น้ำมัน - ค่า pH หรือค่า a_w - อุณหภูมิเริ่มต้นของผลิตภัณฑ์ก่อนการฆ่าเชื้อ - อุณหภูมิ และเวลาในการฆ่าเชื้อ					
๒.๒ มีการตรวจสอบความสมบูรณ์ของรอยผนึก ตำหนิของภาชนะบรรจุ ด้วยวิธีตรวจพินิจ (Visual test) อย่างน้อยทุก ๓๐ นาที ระหว่างการผลิต และวิธีทดสอบความแข็งแรงของรอยผนึก เช่น เจาะตะเข็บ เปิดฝา ดึงรอยผนึก หรือวิธีการอื่นอย่างน้อยทุก ๔ ชั่วโมง หรือตามความเหมาะสม และบันทึกผล					
๒.๓ มีมาตรการดำเนินการกับผลิตภัณฑ์ในสภาวะที่เกิดการเบี่ยงเบน (Process deviation) ไปจาก Scheduled Process และบันทึกผล					
๒.๔ มีการทวนสอบบันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต การฆ่าเชื้อ และการควบคุมปัจจัยวิกฤติให้เป็นไปตาม Scheduled Process ภายใน ๒๔ ชั่วโมง และบันทึกผล โดยผู้ควบคุมการผลิตอาหาร					
๒.๕ มีการแต่งตั้งผู้ที่มีความรู้ความสามารถทำหน้าที่เป็นผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ทำหน้าที่ประจำ ณ สถานที่ผลิต มีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรม					

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		ผลการแก้ไขครั้งที่ ๑	ผลการแก้ไขครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน			
๓. กรรมวิธีการทำลายสปอร์ของคลอสตริเดียม โบทูลินั่ม					
๓.๑ กรรมวิธีการผลิตโดยใช้เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดัน (Retorted method)					
๓.๑.๑ การฆ่าเชื้ออาหารพร้อมภาชนะบรรจุ โดยใช้เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดัน (Retorts) ต้องมีอุปกรณ์ครบถ้วน ถูกต้อง ใช้งานได้ อย่างน้อยดังนี้ (๑) เครื่องมือวัดอุณหภูมิอ้างอิง (๒) เครื่องบันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติ (๓) อุปกรณ์หมุนเวียนตัวกลางให้ความร้อน ดังนี้ - ใช้ไอน้ำ ต้องติดตั้งช่องระบายไอน้ำ (Bleeder) เปิดตลอดเวลาฆ่าเชื้อ - ใช้ไอน้ำผสมอากาศ ต้องติดตั้งพัดลมและระบบควบคุมสัดส่วนของไอน้ำและอากาศ และมีสัญญาณเตือน - ใช้น้ำร้อนท่วม ต้องติดตั้งอุปกรณ์หมุนเวียนน้ำร้อน เช่น ปั๊ม หรือใช้อากาศอัด และสัญญาณเตือน พร้อมอุปกรณ์แสดงระดับน้ำ - ใช้น้ำร้อนพ่น ต้องติดตั้งปั๊มหมุนเวียนน้ำร้อน อุปกรณ์วัดอัตราการไหล (Flow meter) และมีสัญญาณเตือน (๔) กรณีเครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดัน ที่ใช้ความดันส่วนเพิ่ม (Over-pressure retorts) ต้องมีการติดตั้งมาตรวัดความดัน (๕) กรณีเครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดันที่ออกแบบให้หมุนหรือเคลื่อนที่ขณะฆ่าเชื้อ ต้องมีการติดตั้งอุปกรณ์ควบคุมรอบการหมุนหรือความเร็ว (แล้วแต่กรณี) กรณีใช้เครื่องฆ่าเชื้อแบบต่อเนื่อง ต้องมีอุปกรณ์ควบคุมความเร็วสายพานสัมพันธ์กับเวลาการฆ่าเชื้ออุปกรณ์การวัดเที่ยงตรงแม่นยำ สอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง					
๓.๒ กรรมวิธีการผลิตด้วยระบบการผลิตและการบรรจุแบบปลอดเชื้อ (Aseptic processing and aseptic packaging systems)					
๓.๒.๑ มีแผนภูมิการผลิต (Process flow diagram) ที่แสดงถึงปัจจัยวิกฤตตาม Scheduled Process					
๓.๒.๒ เครื่องฆ่าเชื้อ มีอุปกรณ์ครบถ้วน ถูกต้อง ใช้งานได้ อย่างน้อยดังต่อไปนี้ (๑) เครื่องมือวัดอุณหภูมิอ้างอิง (๒) อุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติ (๓) อุปกรณ์ควบคุมอัตราการไหล และอุปกรณ์วัดอัตราการไหล					

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		ผลการแก้ไขครั้งที่ ๑	ผลการแก้ไขครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน			
- กรณีใช้ปั๊มชนิด Positive displacement ต้องมีเอกสารแสดงความสัมพันธ์ระหว่างความเร็วรอบกับอัตราการไหล ไม่จำเป็นต้องติดตั้งอุปกรณ์วัดอัตราการไหล (๔) อุปกรณ์สร้างความดันย้อนกลับ (๕) อุปกรณ์ควบคุมความดันต่างระหว่างผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วกับที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ กรณี Indirect heating (๖) อุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลอัตโนมัติและระบบเตือนกรณีเกิดเบี่ยงเบนไปจากกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด อุปกรณ์การวัดเที่ยงตรง แม่นยำ สอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง					
๓.๒.๓ เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตที่ติดตั้งหลังฆ่าเชื้ออาหาร (Downstream equipment) ต้องฆ่าเชื้อก่อนเริ่มการผลิต (Pre-sterilization) และรักษาสภาพปลอดเชื้อระหว่างการผลิต และมีบันทึกผล					
๓.๒.๔ ในกรณีที่จำเป็นต้องเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เพื่อรอการบรรจุต้องจัดให้มี Aseptic surge tank และมีการควบคุมสภาวะที่รักษาสภาพปลอดเชื้อและบันทึกผล					
๓.๒.๕ ระบบการบรรจุและปิดผนึกแบบปลอดเชื้อ (Aseptic packaging system)					
(๑) มีการฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุให้อยู่ในสภาพปลอดเชื้อ และบันทึกผล					
(๒) มีวิธีการควบคุมสภาวะปลอดเชื้อในระหว่างการบรรจุ (Aseptic zones) และควบคุมปัจจัยวิกฤตให้เป็นไปตาม Scheduled Process และบันทึกผล					
๓.๒.๖ มีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์สุดท้ายอย่างเหมาะสมป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายและปนเปื้อน					
๔. กรรมวิธียับยั้งการงอกของสปอร์คลอสตริเดียม โบทูลินั่ม					
๔.๑ วิธีการยับยั้งการงอกของสปอร์คลอสตริเดียม โบทูลินั่ม					
๔.๑.๑ วิธีการปรับกรด (Acidification) ต้องมีเอกสารขั้นตอนวิธีการปรับกรด และระบุปัจจัยวิกฤต วิธีสุ่มตัวอย่าง การตรวจสอบ และบันทึกผลการตรวจสอบค่า pH ตามความถี่ที่เหมาะสม เพื่อควบคุมค่า pH ในผลิตภัณฑ์ ให้ไม่เกิน ๔.๖ ภายในระยะเวลาที่กำหนด					

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		ผลการแก้ไขครั้งที่ ๑	ผลการแก้ไขครั้งที่ ๒	หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน			
๔.๑.๒ วิธีการควบคุมค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ของอาหาร (Water Activity control method) ต้องมีเอกสารขั้นตอนวิธีการควบคุมค่า a_w และระบุปัจจัยวิกฤต วิธีสุ่มตัวอย่าง การตรวจสอบ และบันทึกผลการตรวจสอบค่า a_w ตามความถี่ที่เหมาะสม และบันทึกผล เพื่อควบคุมค่า a_w ในผลิตภัณฑ์ ให้ไม่เกิน ๐.๙๒					
๔.๒ การฆ่าเชื้อด้วยความร้อน					
๔.๒.๑ กรณีฆ่าเชื้ออาหาร หรือฆ่าเชื้ออาหารพร้อมภาชนะบรรจุ ด้วยเครื่องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนภายใต้บรรยากาศปกติ (cookers/water bath/pasteurizer) มีอุปกรณ์ครบถ้วน ถูกต้อง ใช้งานได้ อย่างน้อยดังต่อไปนี้ (๑) เครื่องมือวัดอุณหภูมิ (๒) อุปกรณ์ควบคุมอัตราเร็วสายพาน (กรณีใช้เครื่องฆ่าเชื้อแบบต่อเนื่อง) (๓) อุปกรณ์กวน (กรณีฆ่าเชื้ออาหารเหลว) อุปกรณ์การวัดเที่ยงตรง แม่นยำ สอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง					
๔.๒.๒ กรณีฆ่าเชื้ออาหารเหลว โดยใช้เครื่องฆ่าเชื้อแบบต่อเนื่อง (Continuous pasteurizers) มีอุปกรณ์ครบถ้วน ถูกต้อง ใช้งานได้ อย่างน้อยดังนี้ (๑) เครื่องมือวัดและบันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติ (๒) อุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลอัตโนมัติและระบบเตือน (๓) อุปกรณ์ควบคุมอัตราการไหล อุปกรณ์การวัดเที่ยงตรง แม่นยำ สอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง					
๔.๓ การบรรจุภายหลังการฆ่าเชื้ออาหาร					
๔.๓.๑ มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิวสัมผัสอาหารในขั้นตอนหลังการฆ่าเชื้ออาหาร					
๔.๓.๒ วิธีการฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุต้องเหมาะสมและทั่วถึง เช่น สารเคมี รังสี น้ำร้อน ไอน้ำ การใช้ความร้อนของอาหารฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุ หรือวิธีการอื่น ๆ ที่เทียบเท่า					
๔.๓.๒ วิธีการบรรจุไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม มีแท่นบรรจุสูงจากพื้น บรรจุจากหัวบรรจุโดยตรงและปิดผนึกทันที วิธีการปิดผนึกและขนย้ายต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน					
๔.๓.๔ มีการป้องกันการปนเปื้อนจากผู้บรรจุ แต่งกายสะอาด สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก ล้างมือทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน มือไม่สัมผัสปากภาชนะบรรจุหรือภายในภาชนะบรรจุ					

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง เอกสารหรือใบรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหารสำหรับการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหาร

เนื่องด้วยกระทรวงสาธารณสุข มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร จำนวน ๒ ฉบับ ได้แก่ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร กำหนดให้ผู้นำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายตามขอบข่ายที่บังคับใช้ ต้องจัดให้มีเอกสารหรือใบรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหารที่เทียบเท่า หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศ ดังนั้น เพื่อให้เกิดความชัดเจนในการปฏิบัติ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงชี้แจงแนวทางปฏิบัติ ดังนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ใบรับรองสถานที่ผลิตสำหรับการนำเข้าอาหาร ลงวันที่ ๑๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

(๒) ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ใบรับรองสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ เพื่อการนำเข้า ลงวันที่ ๒๘ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๙

ข้อ ๒ เอกสารหรือใบรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหารสำหรับการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารต้องระบุมาตรฐานระบบการผลิตอาหารที่เทียบเท่าหรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขและขอบข่ายการรับรองครอบคลุมชนิดอาหารที่นำเข้า แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ.๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก โดยมีตัวอย่างที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ยอมรับมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร ตามที่เผยแพร่ไว้ในเว็บไซต์ http://food.fda.moph.go.th/law/data/Ex_386.pdf

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร โดยมีตัวอย่างที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ยอมรับมาตรฐานระบบการผลิตอาหารตามที่เผยแพร่ไว้ในเว็บไซต์ http://food.fda.moph.go.th/law/data/Ex_420.pdf

ข้อ ๓ หน่วยงานที่ออกเอกสารหรือใบรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหารที่เทียบเท่า หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก ตามข้อ ๒ (๑) ต้องเป็นหน่วยงาน อย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

(๑) หน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต

(๒) หน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต

(๓) หน่วยรับรอง (Certification Body; CB) ที่ได้รับการรับรองระบบงานจากหน่วยรับรองระบบงาน (Accreditation Body; AB) ที่เป็นสมาชิกและได้รับการยอมรับจากองค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการรับรองระบบงาน (International Accreditation Forum; IAF)

สำหรับหน่วยงานที่ออกเอกสารหรือใบรับรองมาตรฐานระบบการผลิตที่เทียบเท่า หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้

ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามข้อ ๒ (๒) ต้องเป็นหน่วยงานที่มีความน่าเชื่อถือ เช่น หน่วยงานตามวรรคหนึ่ง หรือเป็นหน่วยงานที่มีระบบการตรวจสอบและรับรองที่สอดคล้องตาม Guidelines for the Design, Operation, Assessment and Accreditation of Food Import and Export Inspection and Certification Systems (CAC/GL 26-1997)

ข้อ ๔ เอกสารหรือใบรับรองตามข้อ ๒ ต้องเป็นต้นฉบับ กรณีที่ไม่สามารถใช้ต้นฉบับได้ ให้ใช้สำเนาเอกสารหรือใบรับรอง ซึ่งรับรองสำเนาหรือข้อความโดยหน่วยงานที่ออกใบรับรองนั้น ๆ หรือสถานทูตของผู้ผลิตในประเทศไทย หรือหน่วยงานของรัฐ หรือบุคคลที่รัฐรับรอง เช่น Notary Public

กรณีเอกสารหรือใบรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหารสำหรับการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารเป็นข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ หรือเอกสารหรือใบรับรองลงนามด้วยลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์ สามารถดำเนินการให้สอดคล้องตามกฎหมายว่าด้วยธุรกรรมทางอิเล็กทรอนิกส์

กรณีเอกสารหรือใบรับรองที่ใช้ภาษาอื่น ให้แนบคำแปลที่เป็นภาษาไทย หรือภาษาอังกฤษที่ผ่านการรับรองคำแปลจากหน่วยงานหรือบุคคล อย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

(๑) สถานทูตหรือสถานกงสุลไทยในประเทศผู้ผลิต

(๒) สถานทูตหรือสถานกงสุลของประเทศผู้ผลิตที่ตั้งอยู่ในประเทศไทย

(๓) บุคคลหรือหน่วยงานที่ดำเนินธุรกิจการแปลเอกสารที่เป็นมาตรฐานสากลพร้อมใบรับรอง

(๔) คนไทยที่จบการศึกษาในระดับที่ไม่ต่ำกว่าปริญญาตรีในหลักสูตรที่ใช้ภาษาที่ปรากฏในเอกสารนั้นเป็นภาษาในการเรียนการสอน

(๕) อาจารย์ในสถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษาและเป็นผู้สอนภาษาที่ปรากฏในเอกสารนั้นในสถาบันการศึกษาดังกล่าว

ข้อ ๕ เอกสารหรือใบรับรองตามข้อ ๒ ต้องระบุเวลาสิ้นสุดของการใช้เอกสารหรือใบรับรองนั้น ๆ เว้นแต่มีหลักฐานจากหน่วยงานที่รับรองสถานที่ผลิตดังกล่าวว่า เอกสารหรือใบรับรองยังคงมีสภาพเป็นไปตามเกณฑ์ในข้อ ๒

หากหน่วยงานที่รับรองสถานที่ผลิตไม่ระบุเวลาสิ้นสุดของการใช้เอกสารหรือใบรับรอง ให้อายุเอกสารหรือใบรับรองมีผลใช้ได้ไม่เกิน ๑ ปี นับจากวันที่ออกเอกสารหรือวันที่มีผลให้การรับรอง

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๔

ไพศาล ดั่นคุ้ม
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ. ๒๕๖๔

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง ชาจากพืช

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย ชาสมุนไพร เพื่อมิให้ทับซ้อนกับผลิตภัณฑ์สุขภาพตามกฎหมายว่าด้วยผลิตภัณฑ์สมุนไพร และทำให้การคุ้มครองผู้บริโภคเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๐) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง ชาสมุนไพร ลงวันที่ ๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๗

ข้อ ๒ ให้ชาจากพืช เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ “ชาจากพืช” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากส่วนต่าง ๆ ของพืช ที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง อาจผ่านการบดหยาบหรือลดขนาด โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อนำไปบริโภคโดยการต้มหรือชงกับน้ำ

ข้อ ๔ พืชตามข้อ ๓ ให้เป็นไปตามที่กำหนดในบัญชีรายชื่อพืชและส่วนของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาจากพืชท้ายประกาศนี้ และรายชื่อเพิ่มเติมตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

ข้อ ๕ ชาจากพืช ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีความชื้นได้ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก

(๒) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๓) ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

(๔) สารพิษตกค้าง ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารที่มีสารพิษตกค้าง

(๕) ไม่มียาแผนปัจจุบันหรือวัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี

(๖) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

(๗) ไม่มีการปรุงแต่งกลิ่น รส ด้วยวัตถุอื่น นอกจากพืชที่ระบุในบัญชีรายชื่อพืชและส่วนของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาจากพืชท้ายประกาศนี้ หรือใบ ยอด และก้านที่ยังอ่อนอยู่ของต้นชาในสกุล Camellia

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าชาจากพืช เพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๗ การใช้ภาชนะบรรจุชาจากพืช ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุ

ข้อ ๘ การแสดงฉลากของชาจากพืช ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และต้องแสดงคำเตือนตามคำเตือนที่ระบุไว้ในบัญชีรายชื่อพืชและส่วนของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาจากพืชท้ายประกาศนี้ด้วย

ข้อ ๙ ให้ผู้ผลิต หรือผู้นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือผู้จำหน่ายชาจากพืชดังต่อไปนี้ ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

(๑) ชาจากพืชตามรายชื่อพืชในบัญชีรายชื่อพืชและส่วนของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาจากพืชท้ายประกาศนี้ ที่ได้รับอนุญาตตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๐) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง ชาสมุนไพร ลงวันที่ ๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๗ ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

(๒) ชาจากพืชนอกเหนือจาก (๑) ตามรายชื่อพืชในบัญชีรายชื่อพืชและส่วนของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาจากพืชท้ายประกาศนี้ ที่ได้รับอนุญาตตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๐ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

อนุทิน ชาญวีรกูล
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๘ ตอนพิเศษ ๑๐๒ ง ลงวันที่ ๑๓ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๔)

บัญชีรายชื่อพืชและส่วนของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาจากพืช
ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ชาจากพืช ลงวันที่ ๒๙ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
๑	*Abelmoschus esculentus* (L.) Moench	กระเจี๊ยบเขียว, กระเจี๊ยบมอญ	Lady's finger, Okra	ผลอ่อน (young fruit)	-
๒	*Aegle marmelos* (L.) Corrêa	มะตูม	Bael fruit	ผล (fruit)	-
๓	*Alcea rosea* L.	ฮอลลี่ฮอค	Hollyhock, Rose mallow	ดอก (flower)	"ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ไม่ควรรับประทาน"
๔	*Allium ampeloprasum* L.	กระเทียมต้น, ลีก	Wild leek, Levant garlic	ต้น (stem),	-
				ดอก (flower)	"ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ไม่ควรรับประทาน"
๕	*Allium ascalonicum* L.	หอม, หอมแดง, หอมหัว	Shallot	หัว (bulb without peel), ต้น (stem)	-
๖	*Allium cepa* L.	หอมใหญ่, หอมหัวใหญ่, หอมฝรั่ง	Onion	หัว (bulb without peel), ต้น (stem),	-
				ดอก (flower)	"ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ไม่ควรรับประทาน"
๗	*Allium fistulosum* L.	หอมจีน, หอมต้น	Welsh onion, Japanese bunching onion	ต้น (stem)	-
๘	*Allium sativum* L.	กระเทียม	Garlic	หัว (bulb without peel), ต้น (stem)	"ผู้ที่ได้รับยาต้านการแข็งตัวของเลือดไม่ควรรับประทาน"
๙	*Alpinia galanga* (L.) Willd.	ข่า	Galangal	เหง้า (rhizome without peel), ต้นหรือหน่ออ่อน	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
				(young stem)	
				ดอก (flower)	“ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ไม่ควรรับประทาน”
๑๐	*Alpinia nigra* (Gaertn.) Burtt	กะลา, ข่าน้ำ, เร่วน้อย	Kala, Kha nam, Reo noi	ต้นหรือหน่ออ่อน (young stem)	-
๑๑	*Alpinia officinarum* Hance	ข่าเล็ก	Lesser galangal	เหง้า (rhizome), ต้นหรือหน่ออ่อน (young stem)	-
				ดอก (flower)	“ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ไม่ควรรับประทาน”
๑๒	*Amaranthus spinosus* L.	ผักโขมหนาม	Spiny amaranth, Spiny pigweed	เมล็ด (seed), ต้นอ่อน (sprout), ใบ (leaf)	“มีผลเพิ่มความเสี่ยงต่อการเกิดนิ่วในทางเดินปัสสาวะ” ในกรณีใช้ใบ
๑๓	*Amaranthus tricolor* L.	ผักโขมจีน, ผักโขมสวน, ผักโขมสี	Chinese amaranth, Joseph’s coat		
๑๔	*Amaranthus viridis* L.	ผักโขม	Green amaranth, Slender amaranth		
๑๕	*Amaranthus caudatus* L.	ผักโขมใบแดง	Love-lies-bleeding, Inca wheat, Garden amaranth		
๑๖	*Anacardium occidentale* L.	มะม่วงหิมพานต์	Cashew nut	เนื้อในผล (kernel)	-
๑๗	*Ananas comosus* (L.) Merr.	สับปะรด	Pineapple	เนื้อในผล (fleshy part of fruit)	-
๑๘	*Anethum graveolens* L.	ผักชีลาว	Dill	ต้น (aerial part)	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
๑๙	*Annona reticulata* L.	น้อยโหน่ง	Custard apple	เนื้อในผล (fleshy part of fruit)	-
๒๐	*Annona squamosa* L.	น้อยหน่า	Sugar apple	เนื้อในผล (fleshy part of fruit)	-
๒๑	*Anthriscus cerefolium* (L.) Hoffm.	เชอร์วิล	Chervil	ใบ (leaf)	-
๒๒	*Apium graveolens* subsp. *rapaceum* (Mill.) P.D.Sell	เซเลอริแอค	Celeriac, Rooted celery	หัว (root without peel)	-
๒๓	*Apium graveolens* var. *dulce* (Mill.) DC.	เซเลอรี, คื่นฉ่าย	Celery	ต้น (aerial part)	-
๒๔	*Aronia melanocarpa* (Michx.) Elliott	อะโรเนียเบอร์รี	Black chokeberry, Aronia berry	ผล (fruit)	-
๒๕	*Artocarpus heterophyllus* Lam.	ขนุน	Jackfruit	เนื้อในผล (fleshy part of fruit)	-
๒๖	*Aspalathus Linearis* (Burm.f.) R.Dahlgren	รอยบอส	Rooibos	ใบ (leaf)	-
๒๗	*Aspidistra sutepensis* K.Larsen	นางแลว	Nang laeo	ใบอ่อน (young leaf),	-
				ดอก (flower)	“ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ไม่ควรรับประทาน”
๒๘	*Avena abyssinica* Hochst.	ข้าวโอ๊ตเอธิโอเปีย	Ethiopia oat, Abyssinian oat	เมล็ด (seed without husk)	-
๒๙	*Avena fatua* L.	ข้าวโอ๊ตป่า	Wild oat	เมล็ด (seed without husk)	-
๓๐	*Avena sativa* L.	ข้าวโอ๊ต	Oat	เมล็ด (seed without husk)	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
๓๑	*Baccaurea ramiflora* Lour.	มะไฟ	Burmese grape	เนื้อในผล (fleshy part of fruit)	-
๓๒	*Backhousia citriodora* F. Muell.	เลมอนเมอร์เทิล	Lemon scented myrtle	ใบ (leaf)	-
๓๓	*Beta vulgaris* L. subsp. vulgaris	บีทรูต	Beetroot	ราก (root without peel)	-
๓๔	*Borassus flabellifer* L.	ตาล, ตาลโตนด	Palmyra palm, Doub palm	เนื้อในผล (fleshy part of fruit), จาว (kernel)	-
๓๕	*Bouea macrophylla* Griff.	มะปราง	Marian plum, Ganderia	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๓๖	*Carica papaya* L.	มะละกอ	Papaya	เนื้อในผล (fleshy part of fruit)	-
๓๗	*Carissa carandas* L.	มะม่วงหาวมะนาวโห่, หนามแดง, มะม่วงไม่รู้โห่	Karanda, Caranda, Bengal currants	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๓๘	*Carthamus tinctorius* L.	คำฝอย	Safflower	ดอก (flower)	-
๓๙	*Centella asiatica* (L.) Urb.	บัวบก	Asiatic pennywort	ใบ (leaf), ลำต้น (stem)	-
๔๐	*Chamaemelum nobile* (L.) All.	โรมันคาโมมายล์	Roman chamomile	ดอก (flower)	“ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ไม่ควรรับประทาน”
๔๑	*Chrysanthemum indicum* L.	เก๊กฮวย	Chrysanthemum	ดอก (flower)	-
๔๒	*Cichorium intybus* L.	ชิโครี	Chicory	ราก (root without peel), ใบ (leaf)	-
๔๓	*Cinnamomum cassia* (L.) J. Presl	อบเชยจีน	Cassia bark tree, Chinese cinnamon	เปลือก (bark)	“ผู้ที่ได้รับยาต้านการแข็งตัวของเลือดและผู้มี

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
๔๔	*Cinnamomum bejolghota* (Buch.-Ham.) Sweet	อบเชยไทย	Cinnamon	เปลือก (bark)	ภาวะน้ำตาลในเลือดต่ำ ไม่ควรรับประทาน”
๔๕	*Cinnamomum camphora* (L.) J. Presl	อบเชยญวน	Camphor laurel, Camphor tree	เปลือก (bark)	
๔๖	*Cinnamomum iners* Reinw. ex Blume	อบเชยต้น	Wild cinnamon	เปลือก (bark)	
๔๗	*Cinnamomum verum* J. Presl	อบเชยเทศ	Ceylon cinnamon	เปลือก (bark)	
๔๘	*Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai	แตงโมอ่อน, แตงโม	Watermelon	ผลอ่อน (young fruit), เนื้อในผลส่วนสีขาวไม่รวมเปลือก (fleshy part of fruit), เนื้อในเมล็ด (kernel)	-
๔๙	*Citrus aurantifolia* (Christm.) Swingle	มะนาว, ไลม์	Lime, Mexican lime	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๕๐	*Citrus aurantium* L.	ส้มเกลี้ยง, ส้มเช้ง	Bitter orange	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๕๑	*Citrus hystrix* DC.	มะกรูด	Kaffir lime	เนื้อผล (fruit without seed), ใบ (leaf)	-
๕๒	*Citrus japonica* Thunb.	ส้มจี๊ด	Round kumquat	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๕๓	*Citrus limon* (L.) Osbeck	มะนาวเทศ, เลมอน	Lemon	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๕๔	*Citrus maxima* (Burm.) Merr.	ส้มโอ	Pomelo, Pummelo	เนื้อผล	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
				(fruit without seed)	
๕๕	*Citrus reticulata* Blanco	ส้มเขียวหวาน, ส้มจุก, ส้มแก้วเกลี้ยง, ส้มแก้วโบราณ, ส้มจันทบูร, ส้มแป้นขี้ม้า, ส้มแสงทอง, ส้มเหม็น	Mandarin orange	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๕๖	*Citrus sinensis* (L.) Osbeck	ส้ม	Sweet orange, Blood orange	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๕๗	*Clausena lansium* (Lour.) Skeels	มะไฟจีน, ส้มมะไฟ	Wampi, Chinese clausena	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๕๘	*Clitoria ternatea* L.	อัญชัน	Blue pea, Butterfly pea	ดอก (flower)	-
๕๙	*Cocos nucifera* L.	มะพร้าว	Coconut	เนื้อในเมล็ด kernel), จาว (Coconut apple)	-
๖๐	*Coix lacryma-jobi* L.	ลูกเดือย	Job’s tears	เมล็ด (seed)	-
๖๑	*Coffea arabica* L.	กาแฟอาราบิก้า	Arabica coffee	ใบ (leaf)	-
๖๒	*Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner	กาแฟโรบัสต้า	Robusta coffee	ใบ (leaf)	-
๖๓	*Coriandrum sativum* L.	ผักชี	Coriander, Chinese parsley	ทั้งต้น (whole plant)	-
๖๔	*Cucumis melo* L.	แตงไทย, แคนตาลูป	Melon, Cantaloupe, Muskmelon	เนื้อในผล (fleshy part of fruit)	-
๖๕	*Cucumis sativus* L.	แตงกวา, แตงร้าน	Cucumber	ผล (fruit)	-
๖๖	*Cucurbita moschata* Duchesne	ฟักทองยักษ์	Giant pumpkin	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๖๗	*Cucurbita maxima* Duchesne	ฟักทอง	Pumpkin, Squash	เนื้อผล	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
				(fruit without seed), ยอดอ่อน (young leaf)	
๖๘	*Cucurbita pepo* L.	ฟักทองน้ำเต้า	Marrow, Pumpkin, Squash	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๖๙	*Cuminum cyminum* L.	ยี่หร่า, เทียนขาว	Cumin	เมล็ด (seed)	-
๗๐	*Curcuma longa* L.	ขมิ้นชัน	Turmeric, Common turmeric	เหง้า (rhizome)	-
๗๑	*Curcuma mangga* Valeton & Zijp	ขมิ้นขาว	White Turmeric	เหง้า (rhizome)	-
๗๒	*Cyclopia genistoides* (L.) Vent.	ฮันนี่บัช	Honeybush	ใบ (leaf), ก้าน (stem),	-
				ดอก (flower)	"ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ไม่ควรรับประทาน"
๗๓	*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf	ตะไคร้	Lemon grass	ต้น (aerial part)	-
๗๔	*Cynara scolymus* L.	อาร์ติโชค	Artichoke, Globe artichoke	ช่อดอกอ่อน (young inflorescences), ใบ (leaf)	-
๗๕	*Cyperus esculentus* L.	แห้วไทย	Tiger nut	ลำต้นใต้ดิน (corm without peel)	-
๗๖	*Daucus carota L.*	แครอต	Carrot	ราก (root without peel)	-
๗๗	*Derris scandens Benth.* ๒	เถาวัลย์เปรียง	Jewel Vine	เถา (Stem)	-
๗๘	*Dimocarpus longan* Lour.	ลำไย	Longan	เนื้อในผล (fleshy aril)	-
๗๙	*Diospyros areolata* King & Gamble	มะพลับ	Bo Tree	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๘๐	*Diospyros kaki* L.f.	พลับ	Persimmon	เนื้อผล	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
				(fruit without seed)	
๘๑	*Diospyros virginiana* L.	พลับอเมริกัน	American persimmons, Common persimmons	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๘๒	*Durio zibethinus* L.	ทุเรียน	Durian	เนื้อในผล (fleshy aril)	-
๘๓	*Eleocharis dulcis* (Burm. f.) Trin. ex Hensch.	แห้วจีน	Chinese water chestnut	ลำต้นใต้ดิน (corm without peel)	-
๘๔	*Epilobium angustifolium* L.	วิลโลเฮิร์บ	Rosebay willow herb, Fireweed	ใบ (leaf)	-
๘๕	*Etlingera elatior* (Jack) R.M.Sm.	กาหลา, ดาหลา	Torch ginger	ดอก (flower)	“ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ไม่ควรรับประทาน”
๘๖	*Euterpe oleracea* Mart.	เอไซ, แอสไซปาล์ม	Acai, Assai palm	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๘๗	*Ficus carica* L.	ฟิก, มะเดื่อฝรั่ง	Fig, Common fig	ผล (fruit)	-
๘๘	*Fragaria* x *ananassa* (Duchesne ex Weston) Duchesne ex Rozier	สตรอว์เบอร์รี	Strawberry	ผล (fruit)	-
๘๙	*Fragaria vesca* L.	สตรอว์เบอร์รีไวลด์	Wild strawberry, Woodland strawberry	ผล (fruit)	-
๙๐	*Garcinia mangostana* L.	มังคุด	Mangosteen	เนื้อในผล (fleshy aril)	-
๙๑	*Garnoderma lucidum (Fr.) Karst.*	เห็ดหลินจือ	Reishi, Ling Zhi	ดอก (fruiting body)	-
๙๒	*Glycyrrhiza glabra* L./ *Glycyrrhiza glabra* Linn.	ชะเอมเทศ	Licorice, Sweet Root, Glycyrrhiza	ราก (root)	-
๙๓	*Gnetum gnemon* L.	ผักเหลียง, ผักเหมียง, ผักกะเหรียง, เขลียง	Melinjo, Buko, Gnemon tree, Spanish joint-fir	ใบ (leaf)	-
๙๔	*Gynostemma pentaphyllum*	เจี่ยวกู้หลาน	Jiaogulan	ใบ (leaf), ลำต้น (stem)	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
	(Thunb.) Mak.				
๙๕	*Helianthus annuus* L.	ทานตะวัน	Sunflower, Common sunflower	กลีบดอก (petal)	“ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ไม่ควรรับประทาน”
๙๖	*Helianthus tuberosus* L.	แก่นตะวัน	Jerusalem artichoke	ลำต้นใต้ดิน (tuber without peel)	-
๙๗	*Hibiscus sabdariffa* L.	กระเจี๊ยบแดง	Roselle, Sorrel, Red-sorrel	กลีบเลี้ยง (sepal), ริ้วประดับ (epicalyx)	-
๙๘	*Hippophae rhamnoides* L.	ซีบัคทอร์น	Sea buckthorn	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๙๙	*Hordeum vulgare* L.	ข้าวบาร์เลย์	Barley, Common barley	เมล็ด (seed without husk), ใบอ่อน (young leaf)	-
๑๐๐	*Humulus lupulus* L.	ฮอป	Hop, Common hop	ดอก (flower)	“ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ไม่ควรรับประทาน”
๑๐๑	*Hydrangea macrophylla* subsp. serrata (Thunb.) Makino	ไฮเดรนเยีย	Hydrangea, Tea of heaven	ใบ (leaf)	-
๑๐๒	*Hylocereus undatus* (Haw.) Britton & Rose	แก้วมังกร	Dragon fruit, Pitaya	เนื้อในผล (fleshy part of fruit), เมล็ด (seed)	-
๑๐๓	*Hylocereus megalanthus* (K. Schum. ex Vaupel) Ralf Bauer	แก้วมังกรสีเหลือง	Yellow pitaya	เนื้อในผล (fleshy part of fruit), เมล็ด (seed)	-
๑๐๔	*Ipomoea aquatic*a Forssk.	ผักบุ้งไทย, ผักบุ้งจีน,	Swamp morning glory, Water spinach, Chinese	ใบ (leaf), ยอดอ่อน (young stem)	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
			water-spinach		
๑๐๕	*Jasminum sambac* Ait.; *Jasminum officinale* L.	มะลิ	Jasmine	ดอก (flower)	-
๑๐๖	*Juniperus communis* L.	จูนิเปอร์เบอร์รี	Juniper, Common juniper	ผล (fruit)	-
๑๐๗	*Lansium parasiticum* (Osbeck) K.C. Sahni & Bennet	ลางสาด	Langsat	เนื้อในผล (fleshy aril)	-
๑๐๘	*Laurus nobilis* L.	กระวาน	Bay, Sweet bay, Laurel	ใบ (Leaf), ผล (fruit)	-
๑๐๙	*Lavandula angustifolia* Mill.	ลาเวนเดอร์	English lavender, Lavender	ดอก (flower)	“ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ไม่ควรรับประทาน”
๑๑๐	*Limonia acidissima* L.	มะขวิด	Elephant-apple, Wood apple, Indian wood apple	เนื้อในผล (fleshy part of fruit), เมล็ด (seed)	-
๑๑๑	*Litchi chinensis* Sonn.	ลิ้นจี่	Litchi, Lychee	เนื้อในผล (fleshy aril)	-
๑๑๒	*Lycium barbarum* L.	เก๋ากี้, โกจิเบอร์รี่	Goji berry, Matrimony vine, Common matrimony vine, Chinese wolf berry, Chinese boxthorn	ผล (fruit)	-
๑๑๓	*Lycium ruthenicum* Murray	โกจิเบอร์รี่ดำ	Black goji berry	ผล (fruit)	-
๑๑๔	*Solanum lycopersicum* L.	มะเขือเทศ, มะเขือเทศสีดา	Tomato, Garden tomato	ผล (fruit)	-
๑๑๕	*Malpighia glabra* L.	บาร์เบโดสเชอร์รี	Barbados cherry	ผล (fruit)	-
๑๑๖	*Malus pumila* Mill.	แอปเปิ้ล	Paradise apple	เนื้อผล	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
				(fruit without seed)	
๑๑๗	*Malus sylvestris* Mill.	แอปเปิ้ลป่า	Crab apple, European crab apple	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๑๘	*Mangifera indica* L.	มะม่วง	Mango, Common mango, Indian mango	เนื้อในผล (fleshy part of fruit)	-
๑๑๙	*Matricaria chamomilla* L.	เยอรมันคาโมมายล์	German chamomile, Chamomile, Common chamomile	ดอก (flower)	“ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ไม่ควรรับประทาน”
๑๒๐	*Melissa officinalis* L.	เลมอนบาล์ม	Lemonbalm, Balm, Common balm	ใบ (leaf)	-
๑๒๑	*Mentha* x *villosa* Huds.	สะระแหน่	Mint	ใบ (leaf)	-
๑๒๒	*Mentha* x *piperita* L.	เปปเปอร์มินต์	Peppermint, Curly mint, Hairy peppermint	ใบ (leaf)	-
๑๒๓	*Mentha spicata* L.	สเปียร์มินต์	Spearmint, Bush mint	ใบ (leaf)	-
๑๒๔	*Mentha suaveolens* Ehrh.	แอปเปิ้ลมิ้นท์	Apple mint, Round-leaved mint	ใบ (leaf)	-
๑๒๕	*Momordica cochinchinensis* (Lour.) Spreng.	ฟักข้าว	Gac, Spiny bitter-cucumber, Sweet gourd	เนื้อในผล (fleshy part of fruit), เยื่อหุ้มเมล็ด (fleshy aril), ยอดอ่อน (young leaf)	-
๑๒๖	*Siraitia grosvenorii* (Swingle) C.Jeffrey ex A.M.Lu & Zhi Y.Zhang	หล่อฮังก้วย	Luo han guo, Monkfruit	ผล (fruit)	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
๑๒๗	*Morus alba* L.	หม่อน	Mulberry, White mulberry, Silkworm mulberry	ผลแก่ (mature fruit), ใบ (leaf)	-
๑๒๘	*Morus nigra* L.	หม่อนดำ	Black mulberry	ผลแก่ (mature fruit), ใบ (leaf)	-
๑๒๙	*Morus rubra* L.	หม่อนแดง	Red mulberry	ผลแก่ (mature fruit), ใบ (leaf)	-
๑๓๐	*Murraya koenigii* (L.) Spreng.	หอมแขก	Curry leaf	ใบ (leaf)	-
๑๓๑	*Musa* spp.	กล้วย	Banana	เนื้อในผล (fleshy part of fruit)	-
๑๓๒	*Nasturtium officinale* R.Br.	วอเตอร์เครซ	Watercress	ต้น (aerial part)	-
๑๓๓	*Nelumbo nucifera* Gaertn.	บัวหลวง, บัว	Sacred Lotus, Lotus	กลีบดอก (petal), ราก (root), เมล็ด ยกเว้นเปลือกและดีบัว (fruit without peel and embryo)	-
๑๓๔	*Nephelium lappaceum* L.	เงาะ	Rambutan	เนื้อในผล (fleshy aril)	-
๑๓๕	*Nymphaea pubescens* willd.	บัวสาย	Red water-lily, Hairy water-lily	ลำต้น (stem)	-
๑๓๖	*Ocimum americanum* L.	แมงลัก	Hoary basil	ใบ (leaf), ยอด (young leaf)	-
๑๓๗	*Ocimum basilicum* L.	โหระพา	Sweet Basil	ใบ (leaf), ยอด (young leaf)	-
๑๓๘	*Ocimum minimum* L.	กะเพราฝรั่ง	Bush basil, Greek basil	ใบ (leaf),	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
				ยอด (young leaf)	
๑๓๙	*Ocimum gratissimum* L.	กะเพราญวน, ยี่หร่า, โหระพาช้าง	African basil, Clove basil, Shrubby basil, Tree basil	ใบ (leaf), ยอด (young leaf)	-
๑๔๐	*Ocimum tenuiflorum* L.	กะเพรา	Holy basil, Sacred basil	ใบ (leaf), ยอด (young leaf)	-
๑๔๑	*Olea europaea* L.	มะกอก	Table olives, Olive	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๔๒	*Oryza sativa* L.	ข้าวเจ้า ข้าวกล้อง ข้าวเพาะงอก	Rice	เมล็ด (seed without husk), ใบอ่อน (young leaf)	-
๑๔๓	*Osmanthus fragrans* Lour.	หอมหมื่นลี้	sweet osmanthus	ดอก (flower)	-
๑๔๔	*Panax ginseng* C.A. Mey.	โสมเกาหลี	Korean ginseng, Asiatic ginseng	ราก (root)	“ผู้ป่วยที่ได้รับยาต้านการแข็งตัวของเลือด ไม่ควรรับประทาน”
๑๔๕	*Pandanus amaryllifolius* Roxb.	เตย	Pandan	ใบ (leaf)	-
๑๔๖	*Passiflora edulis* Sims Passiflora edulis f. flavicarpa O.Deg.	เสาวรส	Passion fruit Yellow passionfruit	เนื้อในผล (fleshy part of fruit), เมล็ด (seed)	-
๑๔๗	*Phoenix dactylifera* L.	อินทผลัม	Date, Date palm	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๔๘	*Phyllanthus emblica* L.	มะขามป้อม	Indian Gooseberry	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๔๙	*Phyllanthus acidus* (L.) Skeels	มะยม	Otaheite gooseberry, Star gooseberry	เนื้อผล (fruit without seed)	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
๑๕๐	*Pithecellobium dulce* (Roxb.) Benth.	มะขามเทศ	Madras thorn, Manila tamarind	เนื้อในผล (fleshy part of fruit)	-
๑๕๑	*Prunus armeniaca* L.	แอพริคอต	Apricot	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๕๒	*Prunus avium* (L.) L.	เชอร์รีหวาน	Sweet cherry	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๕๓	*Prunus cerasus* L.	เชอร์รีเปรี้ยว, เชอร์รีทาร์ต	Sour Cherry, Tart Cherry	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๕๔	*Prunus domestica* L.	พลัม, พรุน	Plum, Prune	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๕๕	*Prunus mume* (Siebold) Siebold & Zucc	บ๊วย	Japanese apricot	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๕๖	*Prunus persica* (L.) Batsch	พีช	Peach	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๕๗	*Prunus persica* var. *nucipersica* (Suckow) C.K.Schneid.	เนกทารีน	Nectarine	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๕๘	*Prunus spinosa* L.	สโล	Sloe, Blackthorn	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๕๙	*Psidium guajava* L.	ฝรั่ง	Guava	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๖๐	*Punica granatum* L.	ทับทิม	Pomegranate	เมล็ด (seed), เนื้อหุ้มเมล็ด (fleshy aril)	-
๑๖๑	*Pyrus communis L.*	แพร์, สาลี่	Common pear	เนื้อผล (fruit without seed)	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
๑๖๒	*Pyrus ussuriensis* Maxim.	สาลี่จีน	Chinese pear, Manchurian pear, Ussurian pear	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๖๓	*Pyrus pyrifolia* (Burm.f.) Nakai	สาลี่หิมะ	Chinese sand pear, Japanese pear	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๖๔	*Ribes nigrum* L.	แบล็กเคอร์แรนต์	Black currant	ผล (fruit)	-
๑๖๕	*Ribes rubrum* L.	เรดเคอร์แรนต์	Red currant	ผล (fruit)	-
๑๖๖	*Rosa canina* L.	โรสฮิปส์	Rose hip, Common briar, Dog rose	ผล (fruit)	-
๑๖๗	*Rosa* spp. and hybrid	กุหลาบ	Rose	กลีบดอก (petal)	-
๑๖๘	*Rosmarinus officinalis* L.	โรสแมรี	Rosemary	ใบ (leaf)	-
๑๖๙	*Rubus* L.	แบล็กเบอร์รี	Blackberry	ผล (fruit)	-
๑๗๐	*Rubus loganobaccus* L.H. Bailey	โลแกนเบอร์รี	Loganberry	ผล (fruit)	-
๑๗๑	*Rubus idaeus* L.	ราสป์เบอร์รีสีแดง	Red raspberry	ผล (fruit)	-
๑๗๒	*Rubus occidentalis* L.	ราสป์เบอร์รีสีดำ	Black raspberry	ผล (fruit)	-
๑๗๓	*Salacca wallichiana* Mart.	ระกำ	Salacca	เนื้อในผล (fleshy part of fruit)	-
๑๗๔	*Salacca zalacca* (Gaertn.) Voss	สละ	Salak, Snake fruit	เนื้อในผล (fleshy part of fruit)	-
๑๗๕	*Salacca glabrescenns* Griff.	สละไทย	Sala	เนื้อในผล (fleshy part of fruit)	-
๑๗๖	*Salvia sclarea* L.	แคลรีเซจ, เซจ	Clary sage, sage	ใบ (leaf)	-
๑๗๗	*Sambucus nigra* L.	เอลเดอร์เบอร์รี	Elderberry	ผล (fruit)	-
๑๗๘	*Setaria italica* (L.) P.Beauv.	ข้าวฟ่าง, ฟ่างหางหมา	Foxtail millet, Italian	เมล็ด	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
			millet, Dwarf setaria	(seed without husk)	
๑๗๙	*Stevia rebaudiana* Bertoni	หญ้าหวาน	Stevia, Candyleaf	ใบ (leaf)	-
๑๘๐	*Syzygium aromaticum* (L.) Merr. & L.M.Perry	กานพลู	Clove	ก้านดอก (flower bud),	-
				ดอก (flower),	“ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ไม่ควรรับประทาน”
๑๘๑	*Syzygium cumini* (L.) Skeels	หว้า, ลูกหว้า	Jambolan, Java plum	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๘๒	*Syzygium jambos* (L.) Alston	ชมพู่น้ำดอกไม้	Rose apple	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๘๓	*Syzygium malaccense* (L.) Merr. & L.M. Perry	ชมพู่มะเหมี่ยว, ชมพู่สาแหรก รวมทั้งโพมาร์โรซามาเลย์	Malay apple, Mountain-apple, Pomerac	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๘๔	*Syzygium nervosum* A.Cunn. ex DC. , *Cleistocalyx nervosum* var. paniala	มะเกี๋ยง	Ma-kiang	ผล (fruit)	-
๑๘๕	*Syzygium samarangense* (Blume) Merr. & L.M. Perry	ชมพู่	Java apple, Wax jambu, Semarang rose-apple	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๘๖	*Tagetes erecta* L.	ดาวเรือง, ดาวเรืองฝรั่ง	Marigold	ดอก (flower)	“ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ไม่ควรรับประทาน”
๑๘๗	*Tamarindus indica* L.	มะขาม	Tamarind	เมล็ดคั่ว (roasted seed), เนื้อในผล (fleshy part of fruit), ใบอ่อน (young leaf)	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
๑๘๘	*Thymus vulgaris* L.	ไทม์	Thyme, Common thyme	ใบ (leaf)	-
๑๘๙	*Thymus serpyllum* L.	ไทม์ป่า	Breckland thyme, Wild thyme, Creeping thyme	ใบ (leaf)	-
๑๙๐	*Thymus* × *citriodorus* (Pers.) Schreb.	เลมอนไทม์	Lemon thyme	ใบ (leaf)	-
๑๙๑	*Trapa natans* L.	กระจับ	Water caltrop, Water chestnut	เนื้อในผล (fleshy part of fruit)	-
๑๙๒	*Triticum aestivum* L.	ข้าวสาลี	Wheat	เมล็ด (seed without husk) , ใบอ่อน (seed and young leaf)	-
๑๙๓	*Vaccinium corymbosum* L.	บลูเบอร์รี	Blueberry	ผล (fruit)	-
๑๙๔	*Vaccinium angustifolium* Aiton	บลูเบอร์รีป่า, บลูเบอร์รีพุ่มเตี้ย	Wild blueberry, Low bush blueberry	ผล (fruit)	-
๑๙๕	*Vaccinium macrocarpon* Aiton	แครนเบอร์รี	Cranberry	ผล (fruit)	-
๑๙๖	*Vaccinium myrtillus* L.	บิลเบอร์รี, บลูเบอร์รี	Bilberry	ผล (fruit)	-
๑๙๗	*Vanilla planifolia* Jack. ex Andrews	วานิลลา	Vanilla beans, Vanilla pods	ฝักแก่ (mature fruit)	-
๑๙๘	*Vitis vinifera* L.	องุ่น	Grape	เนื้อผล (fruit without seed)	-
๑๙๙	*Zea mays* L.	ข้าวโพด	Corn, Maize	เมล็ด (seed)	-
๒๐๐	*Zingiber officinale* Roscoe	ขิง	Ginger	เหง้า (rhizome)	“ผู้ป่วยที่ได้รับยาต้านการแข็งตัวของเลือดไม่ควรรับประทาน”

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ		ส่วนของพืช	คำเตือน
		ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ		
๒๐๑	*Ziziphus jujuba* Mill.	พุทรา, พุทราจีน	Jujube, Chinese jujube	เนื้อผล (fruit without seed)	-

หมายเหตุ : ผล (fruit) หมายถึง เนื้อรวมเปลือกและเมล็ด, เนื้อผล (fruit without seed) หมายถึง เนื้อและเปลือก ไม่รวมเมล็ด, เนื้อในผล (fleshy part of fruit หรือ fleshy aril หรือ pulp) หมายถึง เฉพาะเนื้อ ไม่รวมเปลือกและเมล็ด, เนื้อในเมล็ด (kernel) หมายถึง เนื้อในของเมล็ด, หัวหรือลำต้นใต้ดิน (bulb หรือ tuber หรือ rhizome หรือ root หรือ corm without peel) หมายถึง หัวหรือลำต้นส่วนใต้ดิน ไม่รวมเปลือก, เมล็ด (seed) หมายถึง ส่วนเมล็ด, ต้นอ่อนในเมล็ด (embryo) หมายถึง ต้นอ่อนที่อยู่ในเมล็ด, ต้นอ่อน (sprout) หมายถึง ต้นอ่อนที่งอกจากเมล็ด, ลำต้น (stem) หมายถึง ส่วนของต้น, ต้น (aerial part) หมายถึง ส่วนเหนือดิน ไม่รวมราก, ทั้งต้น (whole plant) หมายถึง ทุกส่วน

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ. ๒๕๖๔
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ชาจากพืช

ด้วยกระทรวงสาธารณสุขได้ปรับปรุงแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๐) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง ชาสมุนไพร เพื่อมิให้ทับซ้อนกับผลิตภัณฑ์สุขภาพตามกฎหมายว่าด้วยผลิตภัณฑ์สมุนไพร และทำให้การคุ้มครองผู้บริโภคเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ จึงได้จัดทำเป็นประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ชาจากพืช ลงวันที่ ๒๙ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ โดยมีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

ข้อ ๑ เป็นการยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๐) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง ชาสมุนไพร ลงวันที่ ๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๗

ข้อ ๒ กำหนดสถานะของการควบคุมของชาจากพืช ให้เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ กำหนดนิยามของ “ชาจากพืช” หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากส่วนต่างๆของพืช ที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง อาจผ่านการบดหยาบหรือลดขนาด โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อนำไปบริโภคโดยการต้มหรือชงกับน้ำ

การบดหยาบหรือลดขนาด ไม่รวมถึง การนำมาต้มน้ำ แล้วนำน้ำต้มที่ได้มาให้เป็นผงชงละลายดื่ม

ข้อ ๔ กำหนดพืชตามข้อ ๓ แสดงตามบัญชีรายชื่อพืชและส่วนของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาจากพืช จำนวน ๒๐๑ รายการ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ชาจากพืช และรายชื่อเพิ่มเติมตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด โดยมีตัวอย่างพืชตามบัญชีหมายเลข ๑ ที่แนบท้ายประกาศนี้

รายชื่อพืชและส่วนของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาจากพืช พิจารณาจากหลักเกณฑ์จำนวน ๓ ข้อ ได้แก่

๑) ประวัติการใช้เป็นอาหาร หรือบริโภคในรูปแบบชาจากพืชที่เป็นอาหารมากกว่า ๑๕ ปี และไม่พบสารพิษธรรมชาติ (Natural toxin) หรือสารอื่นที่อาจมีอันตรายต่อสุขภาพ

๒) วิธีการบริโภค ต้องไม่มีข้อบ่งใช้ ไม่จำกัดขนาดรับประทาน และไม่จำกัดกลุ่มผู้บริโภคเป็นการเฉพาะ และ

๓) วัตถุประสงค์การบริโภค ต้องไม่มีความมุ่งหมายหรือหวังผลในเชิงบำบัด บรรเทา ป้องกัน รักษาโรค ไม่มีความมุ่งหมายให้ผลต่อการทำงานของร่างกายให้ดีขึ้น

หากผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า ประสงค์ใช้พืชหรือส่วนของอื่นของพืชซึ่งไม่อยู่ในบัญชีฯ เพื่อนำมาเป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ “ชาจากพืช” ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ ๓ ข้อข้างต้น โดยยื่นข้อมูลให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาตเป็นรายกรณี ดังนี้

เอกสารหลักฐานประกอบการพิจารณา
๑. ข้อมูลผลิตภัณฑ์
- สูตรส่วนประกอบ
- วิธีการผลิต
- ความมุ่งหวัง/ประโยชน์จากการบริโภค
- ปริมาณและคำแนะนำในการบริโภค
๒. ข้อมูลของพืช
- ชื่อวิทยาศาสตร์ และชื่อสามัญ

เอกสารหลักฐานประกอบการพิจารณา
ตัวอย่างฐานข้อมูลที่มีความน่าเชื่อถือในการตรวจสอบความถูกต้องของชื่อวิทยาศาสตร์ (Scientific name) ของพืช (๑) กลุ่มงานพฤกษศาสตร์ป่าไม้ สำนักวิชาการป่าไม้ กรมป่าไม้ (๒) ฐานข้อมูลพรรณไม้ องค์การสวนพฤกศาสตร์ (๓) The Plant List-A working list of all plant species ซึ่งเป็นฐานข้อมูลชื่อพฤกษศาสตร์ของประเทศสหรัฐอเมริกา โดยความร่วมมือของ Royal Botanic Gardens, Kew และ Missouri Botanical Garden (๔) สหรัฐอเมริกา (Natural Resources Conservation Service; NRCs) (๕) เว็บไซต์ฐานข้อมูลความหลากหลายทางชีวภาพระดับโลก (Global Biodiversity Information Facility; GBIF) - ส่วนของพืชที่นำมาใช้ในการผลิต - ประวัติการบริโภคเป็นอาหาร - ข้อมูลกฎหมาย ในกรณีที่มีการอนุญาตจำหน่ายในประเทศอื่น

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จะพิจารณานำรายชื่อพืชที่อยู่นอกเหนือบัญชีท้ายประกาศนี้ รวบรวมนำไปออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขเพิ่มเติมในบัญชีแนบท้ายต่อไป

ข้อ ๕ กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของชาจากพืช ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีความชื้นได้ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก

(๒) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๖) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ดังนี้

ผลิตภัณฑ์ (๑) พืชตามบัญชีชาสมุนไพร ได้แก่ มะตูม กระเจี๊ยบแดง ขิง ข่า ตะไคร้แกง หม่อน คำฝอย บัวบก เตยหอม เก๊กฮวย หล่อฮังก้วย เห็ดหลินจือ มะขามป้อม เจี่ยวกู้หลาน เถาวัลย์เปรียง หญ้าหวาน ชะเอมเทศ และอาร์ทิโชก ให้วิเคราะห์ตามข้อกำหนดในลำดับที่ ๑๑ ชาสมุนไพร และผลิตภัณฑ์ (๒) พืชตามรายชื่อในบัญชีชื่อพืชที่อนุญาตให้ใช้ในเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ในลำดับที่ (๙.๓) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ดังนี้

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
(๑) พืชตามบัญชีชาสมุนไพร	แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	ไม่พบใน ๒๕ กรัม (g)
(๒) พืชตามบัญชีชื่อพืชที่อนุญาตให้ใช้ในเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน ๑๐๐ ใน ๑ กรัม (CFU/g)

(๓) ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๔) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ดังนี้

ผลิตภัณฑ์ (๑) พืชตามบัญชีชาสมุนไพร ได้แก่ มะตูม กระเจี๊ยบแดง ขิง ข่า ตะไคร้แกง หม่อน คำฝอย บัวบก เตยหอม เก๊กฮวย หล่อฮังก้วย เห็ดหลินจือ มะขามป้อม เจี่ยวกู้หลาน เถาวัลย์เปรียง หญ้าหวาน ชะเอมเทศ และอาร์ทิโชก และผลิตภัณฑ์ (๒) พืชตามรายชื่อในบัญชีชื่อพืชที่อนุญาตให้ใช้ในเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ให้วิเคราะห์ตามตามข้อกำหนด ดังนี้

ผลิตภัณฑ์	ชนิด โลหะหนัก (mg/kg)				
	แคดเมียม	ดีบุก	ตะกั่ว	ปรอท ทั้งหมด	สารหนู ทั้งหมด
(๑) พืชตามบัญชีชาสมุนไพร	๐.๓ คำนวณในลักษณะแห้ง	๒๕๐*	๐.๕	๐.๐๒*	๒
(๒) พืชตามบัญชีชื่อพืชที่อนุญาตให้ใช้ในเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	-	๒๕๐*	๑*	๐.๐๒*	๒*

หมายเหตุ: (-) เป็นค่าที่กำหนดสำหรับวัตถุดิบตามลักษณะเฉพาะที่ระบุไว้ กรณีเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปซึ่งมีลักษณะต่างไปจากที่ระบุไว้ เช่น ถูกทำให้แห้ง หรือถูกนำมาคืนรูป หรือถูกท่าให้เจือจางจะต้องคำนวณค่าปริมาณสูงสุดของสารปนเปื้อนนั้นใหม่จากสัดส่วนน้ำหนักของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหารสุดท้ายที่ได้

(*) อาจไม่จำเป็นต้องตรวจวิเคราะห์หากมีข้อมูลทางวิชาการสนับสนุนว่าอาหารนั้นไม่มีความเสี่ยงของการปนเปื้อน และสามารถเลือกตรวจวิเคราะห์เป็นวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์สุดท้ายก็ได้

(๔) สารพิษตกค้าง ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารที่มีสารพิษตกค้าง

(๕) ไม่มียาแผนปัจจุบันหรือวัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาทหรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี

(๖) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร ทั้งนี้ห้ามใส่วัตถุเจือปนอาหาร เพื่อแต่งสี กลิ่นหรือรส

(๗) ไม่มีการปรุงแต่งกลิ่น รส ด้วยวัตถุอื่น นอกจากพืชที่ระบุในบัญชีท้ายประกาศตามข้อ ๔ หรือ ใบ ยอด และก้านที่ยังอ่อนอยู่ของต้นชาในสกุล Camellia

วัตถุอื่น เช่น น้ำตาล เกลือ เครื่องปรุงรสต่างๆ รวมทั้งวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าชาจากพืช เพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๗ การใช้ภาชนะบรรจุชาจากพืช ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุ

ข้อ ๘ การแสดงฉลากของชาจากพืช ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และต้องแสดงคำเตือน ตามคำเตือนที่ระบุไว้ในบัญชีรายชื่อพืชและส่วนของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาจากพืชท้ายประกาศประกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ชาจากพืช ด้วย โดยมีรายละเอียดตามบัญชีแนบท้ายประกาศฯ ตัวอย่างฉลากแสดงตามบัญชีหมายเลข ๒ ที่แนบท้ายประกาศนี้

กำหนดการแสดงข้อความคำเตือนบนฉลากผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรเพิ่มเติม จำนวน ๒๗ รายการสำหรับพืชบางชนิด เนื่องจากมีข้อควรระวังการบริโภคในผู้บริโภคบางกลุ่ม ดังนี้

ลำดับที่	คำเตือน	ชื่อสามัญของพืช (ลำดับ)
๑	“ผู้ที่แพละอองเกสรดอกไม้ ไม่ควรรับประทาน”	ฮอลลี่ฮอค (๓), กระเทียมต้น,ลีก (๔), หอมใหญ่, หอมหัวใหญ่, หอมฝรั่ง (๖), ข่า (๙), ข่าเล็ก (๑๑), นางแลว (๒๗), โรมันคาโมมายล์ (๔๐), ฮันนี่บัช (๗๒) กาหลา, ดาหลา (๘๕), ทานตะวัน (๙๕), ฮอป (๑๐๐), ลาเวนเดอร์ (๑๐๙), เยอรมันคาโมมายล (๑๑๙),กานพลู (๑๘๐), ดาวเรือง, ดาวเรืองฝรั่ง (๑๘๖)
๒	“ผู้ที่ได้รับยาต้านการแข็งตัวของเลือด ไม่ควรรับประทาน”	กระเทียม (๘), โสมเกาหลี (๑๔๔), ขิง (๒๐๐)
๓	“มีผลเพิ่มความเสี่ยงต่อการเกิดนิ่วในทางเดินปสสาวะ”	ผักโขมหนาม (๑๒), ผักโขมจีน, ผักโขมสวน, ผักโขมสี (๑๓), ผักโขม (๑๔), ผักโขมใบแดง (๑๕)
๔	“ผู้ที่ได้รับยาต้านการแข็งตัวของเลือดและผู้มีภาวะน้ำตาลในเลือดต่ำไม่ควรรับประทาน	อบเชยจีน (๔๓), อบเชยไทย (๔๔), อบเชยญวน (๔๕), อบเชยต้น (๔๖), อบเชยเทศ (๔๗)

ข้อ ๙ ให้ผู้ผลิต หรือผู้นำเข้า เพื่อจำหน่าย หรือผู้จำหน่าย ชาจากพืชดังต่อไปนี้ ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ชาจากพืช ภายในวันที่ ๑๓ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๖๖

(๑) ชาจากพืชตามรายชื่อพืชในบัญชีรายชื่อพืชและส่วนของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาจากพืชท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ชาจากพืช ตามรายชื่อต่อไปนี้ ได้แก่ มะตูม กระเจี๊ยบแดง ขิง ข่า ตะไคร้แกง หม่อน คำฝอย บัวบก เตยหอม เก๊กฮวย หล่อฮังก้วย เห็ดหลินจือ มะขามป้อม เจี่ยวกู้หลาน เถาวัลย์เปรียง หญ้าหวาน ชะเอมเทศ และอาร์ทิโชก

(๒) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทซึ่งมีรายชื่อพืชและส่วนของพืชตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ชาจากพืช เป็นส่วนประกอบ ซึ่งเป็นชาจากพืชนอกเหนือจาก (๑) ตามรายชื่อพืชในบัญชีรายชื่อพืชและส่วนของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาจากพืชท้ายประกาศฯ ฉบับดังกล่าว ที่ได้รับอนุญาตตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทก่อนวันที่ ๑๔ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๖๖

ผู้ผลิตหรือนำเข้าที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ ๑๔ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ กรณีมีรายชื่อตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ชาจากพืช ยังคงสามารถจำหน่ายชาจากพืชดังกล่าวต่อไปได้ แต่ต้องไม่เกินวันที่ ๑๓ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ นับแต่วันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ชาจากพืช ใช้บังคับ และต้องดำเนินการปรับปรุงฉลากให้ถูกต้อง และควบคุมให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องชาจากพืชใช้บังคับ

หากดำเนินการปรับปรุงฉลากให้ถูกต้อง และควบคุมให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ชาจากพืช แล้ว ให้ถือว่าการแจ้งรายละเอียดอาหารตามประเภทอาหารตามประกาศฉบับเดิมนั้นได้ถูกปรับแก้ไขประเภทอาหารและชื่อประกาศให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ชาจากพืช

โดยอนุโลม อย่างไรก็ตาม หากผู้ผลิตหรือนำเข้าชาจากพืช ประสงค์จะแก้ไขข้อมูลการแจ้งรายละเอียดอาหาร สามารถยื่นแก้ไขข้อมูลผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ชาจากพืช ได้ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตามช่องทางที่กำหนด

ขอ ๑๐ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ชาจากพืช ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๑๔ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๖๔ เป็นต้นไป

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

ประกาศ ณ วันที่ ๗ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๔

นายไพศาล ดั่นคุ้ม

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ชาจากพืช

ตัวอย่างคำอธิบายส่วนต่างๆของพืชที่กำหนด

ส่วนของพืช	คำอธิบาย	ตัวอย่างจากบัญชีแนบท้ายประกาศฯ
ผล	เนื้อรวมเปลือกและเมล็ด	สตรอว์เบอร์รี่ (ลำดับที่ ๘๘)
เนื้อผล	เนื้อและเปลือก	แอปเปิ้ล (ลำดับที่ ๑๑๖)
เนื้อในผล	เฉพาะเนื้อ ไม่รวมเปลือกและเมล็ด	มังคุด (ลำดับที่ ๙๐)
ต้น	ส่วนเหนือดิน ไม่รวมราก	เซเลอรี, คื่นฉ่าย (ลำดับที่ ๒๓)
ทั้งต้น	ทุกส่วน	ผักชี (ลำดับที่ ๖๓)
กลีบเลี้ยง (sepal), ริ้วประดับ (epicalyx)	-	กระเจี๊ยบ (ลำดับที่ ๙๗)
ช่อดอกอ่อน, ใบ	-	อาร์ติโชค (ลำดับที่ ๗๔)

บัญชีหมายเลข ๒

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๖) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ชาจากพืช

ตัวอย่าง การแสดงฉลากชาจากพืช

ตัวอย่าง การแสดงฉลากชาจากพืชชนิดเดี่ยว

ชาคาโมมายล์ผสมดาวเรือง

ดอกโรมันคาโมมายล์ 70%
ดอกเยอรมันคาโมมายล์ 20%
ดอกดาวเรืองฝรั่ง 10%

คำเตือน
"ผู้ที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้ ไม่ควรรับประทาน"

ผู้ผลิต .....

ควรบริโภคก่อน 14 พฤศจิกายน 2565

ปริมาตรสุทธิ 2 ก.

ตัวอย่าง การแสดงฉลากชาจากพืชชนิดผสม

ชาผลไม้รวมกลิ่นอบเชย

ส่วนประกอบที่สำคัญโดยประมาณ
ผลแบล็กเบอร์รี 35%
ผลเอลเดอร์เบอร์รี 30%
ผลราสป์เบอร์รีสีแดง 20%
เนื้อผลพีช 10%
เปลือกอบเชยเทศ 5%

คำเตือน
"ผู้ที่ได้รับยาต้านการแข็งตัวของเลือดและผู้มีภาวะน้ำตาลในเลือดต่ำ ไม่ควรรับประทาน"

ควรบริโภคก่อน 14 พฤศจิกายน 2565

ผู้ผลิต .....

ปริมาตรสุทธิ 2 ก.

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๒๗) พ.ศ. ๒๕๖๔

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง

โดยที่นโยบายของรัฐบาลที่ส่งเสริมและพัฒนากัญชาและกัญชงเป็นพืชเศรษฐกิจและเป็นภูมิปัญญาไทย โดยการออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย ระบุชื่อยาเสพติดให้โทษในประเภท ๕ ยกเว้นบางส่วนของกัญชาและกัญชงที่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขตามที่คณะกรรมการควบคุมยาเสพติดให้โทษออกประกาศกำหนดไว้ ให้สามารถนำมาใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร และอุตสาหกรรมอื่นๆ ได้ ทั้งนี้การนำมาใช้เป็นอาหารต้องเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยอาหารและต้องใช้ตามวัตถุประสงค์ทางอาหารเท่านั้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) (๘) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“ส่วนของกัญชา” หมายความว่า ส่วนของพืชกัญชา (Cannabis) ชื่อวิทยาศาสตร์ *Cannabis indica* Lam. หรือ *Cannabis sativa* L. ดังต่อไปนี้ เฉพาะที่ได้รับอนุญาตให้ผลิตในประเทศเท่านั้น ได้แก่

(๑) เปลือก ลำต้น เส้นใย กิ่งก้าน และราก

(๒) ใบซึ่งไม่มียอดหรือช่อดอกติดมาด้วย

“ส่วนของกัญชง” หมายความว่า ส่วนของพืชกัญชง หรือที่มีชื่อเรียกว่า เฮมพ์ (Hemp) ชื่อวิทยาศาสตร์ *Cannabis sativa* L. subsp. *sativa* ดังต่อไปนี้ เฉพาะที่ได้รับอนุญาตให้ผลิตในประเทศเท่านั้น ได้แก่

(๑) เปลือก ลำต้น เส้นใย กิ่งก้าน และราก

(๒) ใบซึ่งไม่มียอดหรือช่อดอกติดมาด้วย

“สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล (Tetrahydrocannabinol, THC)” หมายความว่า สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลชนิด Delta-๙-Tetrahydrocannabinol (Δ^{9}-THC)

“หน่วยบรรจุ (package)” หมายความว่า ภาชนะบรรจุอาหารอันเป็นภาชนะบรรจุย่อยสุดที่หุ้มห่อหรือบรรจุอาหารเพื่อจำหน่าย ทั้งนี้ ไม่รวมถึงหีบห่อหรือภาชนะที่บรรจุหน่วยบรรจุย่อยเหล่านั้น ถ้ามี

ข้อ ๓ ห้ามมิให้ผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

(๒) นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

(๓) อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

(๔) เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน

(๕) อาหารอื่นที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

ข้อ ๔ ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) ตรวจพบสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล ไม่เกิน ๑.๖ มิลลิกรัมต่อหน่วยบรรจุ

(๒) ตรวจพบสารแคนนาบิไดออล ไม่เกิน ๑.๔๑ มิลลิกรัมต่อหน่วยบรรจุ

วิธีการตรวจวิเคราะห์ตาม (๑) และ (๒) ให้ใช้หลักเกณฑ์และวิธีการตรวจยืนยันที่ห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือที่ใช้หลักการโครมาโตกราฟีแบบของเหลวสมรรถนะสูง (High Performance Liquid Chromatography, HPLC) หรือสูงกว่า

(๓) สารพิษตกค้างให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารที่มีสารพิษตกค้าง

(๔) สารปนเปื้อนให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

(๕) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๖) คุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับอาหารชนิดนั้นให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง แล้วแต่กรณี

ข้อ ๕ ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง ต้องได้มาซึ่งส่วนของกัญชาหรือกัญชงโดยชอบด้วยกฎหมาย และต้องมีการควบคุมกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ผู้ผลิตตามวรรคหนึ่ง ต้องมีบันทึกการรับจ่ายส่วนของกัญชาหรือกัญชงไว้ที่สถานที่ผลิตด้วย

ข้อ ๖ การใช้วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชงให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๗ การใช้ภาชนะบรรจุสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชงให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุ

ข้อ ๘ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชงให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่กำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะ แล้วแต่กรณี

ข้อ ๙ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชงให้แสดงข้อความดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) ข้อความ “คำเตือน” ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๑.๕ มม. ในกรอบสี่เหลี่ยม สีของตัวอักษรตัดกับสีของพื้นกรอบ และสีกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก

(๒) ข้อความ “เด็ก สตรีมีครรภ์ และสตรีให้นมบุตร ไม่ควรรับประทาน”

(๓) ข้อความ “หากมีอาการผิดปกติ ควรหยุดรับประทานทันที”

(๔) ข้อความ “ผู้ที่แพ้หรือไวต่อสาร THC หรือ CBD ควรระวังในการรับประทาน”

(๕) ข้อความ “อาจทำให้ง่วงซึมได้ ควรหลีกเลี่ยงการขับขี่ยานพาหนะ หรือทำงานเกี่ยวกับเครื่องจักรกล”

(๖) ข้อความแสดงปริมาณสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลต่อหน่วยบรรจุ โดยแสดงข้อความ “มีสาร THC ไม่เกิน ๑.๖ มิลลิกรัม ต่อหน่วยบรรจุ”

(๗) ข้อความ “ไม่ควรบริโภคเกินวันละ ๒ หน่วยบรรจุ”

(๘) คำว่า “กัญชา” หรือ “กัญชง” หรือชื่อส่วนของกัญชาหรือกัญชงที่ใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารเป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหารหรือกำกับชื่ออาหาร

(๙) ข้อความอื่น ๆ ตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

ข้อ ๑๐ การแสดงข้อความกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชงให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยฉลากโภชนาการ

ข้อ ๑๑ การแสดงข้อความกล่าวอ้างทางสุขภาพบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชงให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการกล่าวอ้างทางสุขภาพของอาหาร

ข้อ ๑๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

อนุทิน ชาญวีรกูล
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๘ ตอนพิเศษ ๑๖๘ ง ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๔)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๒๘) พ.ศ. ๒๕๖๔

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อนชนิดสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล และสารแคนนาบิไดออล

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อนชนิดสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล และสารแคนนาบิไดออลในอาหารบางชนิดที่อาจมีการปนเปื้อนจากวัตถุดิบหรือกระบวนการผลิต เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๒) (๓) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ อาหารที่มีสารปนเปื้อนชนิดสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล และสารแคนนาบิไดออลต้องมีมาตรฐาน โดยตรวจพบสารปนเปื้อนตกค้างได้ไม่เกินปริมาณสูงสุด ดังนี้

๑. สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total Tetrahydrocannabinol, Total THC)

ประเภทหรือชนิดอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	เงื่อนไข
อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน	ไม่พบ	(๑)

๒. สารแคนนาบิไดออล (Cannabidiol, CBD)

ประเภทหรือชนิดอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	เงื่อนไข
อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน	ไม่พบ	(๑)

เงื่อนไข

(๑) “ไม่พบ” คือ ตรวจวิเคราะห์ได้น้อยกว่า ๐.๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สำหรับการตรวจวิเคราะห์สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total THC) คือ content of the substances Δ^{9}-THC, Δ^{8}-THC and THC content หรือน้อยกว่า ๐.๒ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สำหรับการตรวจวิเคราะห์สารแคนนาบิไดออล (Cannabidiol, CBD)

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๘ ตอนพิเศษ ๑๖๘ ง ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๔)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๒๙) พ.ศ. ๒๕๖๔

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ เพื่อส่งเสริมและพัฒนากัญชาและกัญชงเป็นพืชเศรษฐกิจ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“สารสกัดแคนนาบิไดออล” หมายความว่า สารสกัดที่มีสารแคนนาบิไดออล (Cannabidiol, CBD) เป็นส่วนประกอบซึ่งสกัดจากพืชกัญชาหรือกัญชงและต้องมีสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล (Tetrahydrocannabinol, THC) ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ โดยน้ำหนัก

ข้อ ๓ สารสกัดแคนนาบิไดออล ที่ใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) มีปริมาณสารแคนนาบิไดออล ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ โดยน้ำหนัก

(๒) มีปริมาณสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ โดยน้ำหนัก

(๓) อาจมีหรือผสมกับวัตถุอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเพื่อช่วยในกระบวนการผลิต

(๔) สารพิษตกค้างให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารที่มีสารพิษตกค้าง

(๕) สารปนเปื้อน ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

(๖) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ข้อ ๔ ให้ใช้สารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารตามที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) ตรวจพบสารแคนนาบิไดออล และสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล และวิธีการตรวจวิเคราะห์ ตามที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้

(๒) สารพิษตกค้างให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารที่มีสารพิษตกค้าง

(๓) สารปนเปื้อนให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

(๔) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๕) คุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับอาหารชนิดนั้นให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง แล้วแต่กรณี

ข้อ ๖ ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ ต้องได้มาซึ่งสารสกัดแคนนาบิไดออลโดยชอบด้วยกฎหมาย และต้องมีการควบคุมกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ผู้ผลิตตามวรรคหนึ่ง ต้องมีบันทึกการรับจ่ายสารสกัดแคนนาบิไดออลไว้ที่สถานที่ผลิตด้วย

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหารในสารสกัดแคนนาบิไดออลและผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบให้เป็นไปตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๘ การใช้ภาชนะบรรจุสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุ

ข้อ ๙ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่กำหนดการแสดงฉลากไว้เป็นการเฉพาะ แล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบให้แสดงข้อความดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) ข้อความ “คำเตือน” ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๑.๕ มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมสีของตัวอักษรตัดกับสีของพื้นกรอบ และสีกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก

(๒) ข้อความ “เด็ก สตรีมีครรภ์ และสตรีให้นมบุตร ไม่ควรรับประทาน”

(๓) ข้อความ “หากมีอาการผิดปกติ ควรหยุดรับประทานทันที”

(๔) ข้อความ “ผู้ที่แพ้หรือไวต่อสาร CBD หรือ THC ไม่ควรรับประทาน”

(๕) ข้อความ “อาจทำให้ง่วงซึมได้ ควรหลีกเลี่ยงการขับขี่ยานพาหนะ หรือทำงานเกี่ยวกับเครื่องจักรกล”

(๖) คำว่า “สารสกัดแคนนาบิไดออล” หรือ “แคนนาบิไดออล” หรือ “CBD” หรือคำที่มีความหมายทำนองเดียวกันนี้ เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร หรือกำกับชื่ออาหาร

ข้อ ๑๑ การแสดงข้อความกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยฉลากโภชนาการ

ข้อ ๑๒ การแสดงข้อความกล่าวอ้างทางสุขภาพบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการกล่าวอ้างทางสุขภาพของอาหาร

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๙ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

อนุทิน ชาญวีรกูล
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๘ ตอนพิเศษ ๑๙๘ ง ลงวันที่ ๒๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔)

บัญชีผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ และเงื่อนไขคุณภาพหรือมาตรฐาน
ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๙) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ

หมวดอาหาร	ประเภทอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ปริมาณปนเปื้อนสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		สารแคนนาบิไดออล (CBD)	สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล (THC)
๑๓.๖	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (Food supplements) เฉพาะชนิดเม็ด แคปซูล และของเหลวพร้อมบริโภคเท่านั้น	๗๕.๐	๐.๑๕
๑๔.๑.๔.๑	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ เฉพาะผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคเท่านั้น ยกเว้นผลิตภัณฑ์ในลักษณะเดียวกัน ที่มีส่วนประกอบของ ชา กาแฟ และกาเฟอีนทั้งธรรมชาติและสังเคราะห์ และเครื่องดื่มเกลือแร่	๗๕.๐	๐.๑๕
๑๔.๑.๔.๒	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสไม่อัดก๊าซ เฉพาะผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคเท่านั้น ยกเว้นผลิตภัณฑ์ในลักษณะเดียวกัน ที่มีส่วนประกอบของ ชา กาแฟ และกาเฟอีนทั้งธรรมชาติและสังเคราะห์ และเครื่องดื่มเกลือแร่	๗๕.๐	๐.๑๕
๑๔.๑.๕	เครื่องดื่มจากธัญชาติ (Cereal and grain beverages) เฉพาะผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคเท่านั้น ยกเว้น ชา กาแฟ ชาจากพืช และผลิตภัณฑ์ในลักษณะเดียวกัน	๗๕.๐	๐.๑๕

หมายเหตุ: ๑. หมวดอาหารและประเภทอาหาร อ้างอิงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

๒. ปริมาณสูงสุดของสารแคนนาบิไดออล และสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล คำนวณในสภาพพร้อมบริโภค

๓. วิธีการตรวจวิเคราะห์สารแคนนาบิไดออล และสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล ให้ใช้หลักเกณฑ์และวิธีการตรวจยืนยันที่ห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือที่ใช้หลักการโครมาโตกราฟีแบบของเหลวสมรรถนะสูง (High Performance Liquid Chromatography, HPLC) หรือสูงกว่า

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง ข้อกำหนดของหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ

ตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารใหม่ การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร อาหารวัตถุประสงค์พิเศษ การกล่าวอ้างทางสุขภาพของอาหาร ได้กำหนดให้มีการประเมินความปลอดภัยอาหาร ดังนั้น เพื่อให้การประเมินเอกสารทางวิชาการของผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับยื่นต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงกำหนดข้อกำหนดของหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ ดังนี้

ข้อ ๑ ข้อกำหนดของหน่วยประเมินความปลอดภัยอาหาร กรณีอาหารใหม่ (Novel Food) และกรณีอาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่ ตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๒ ข้อกำหนดของหน่วยประเมินความปลอดภัยสำหรับวัตถุเจือปนอาหาร ตามบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ ข้อกำหนดของหน่วยประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ ตามบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้

โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะประกาศรายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับให้ทราบ หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่ กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ไพศาล ดั่นคุ้ม

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

บัญชีแนบท้าย ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง ข้อกำหนดของหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ
ลงวันที่ ๒๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

บัญชีแนบท้ายหมายเลข ๑ ข้อกำหนดของหน่วยประเมินความปลอดภัยสำหรับอาหารใหม่ (Novel food) และอาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่

ข้อกำหนดของหน่วยประเมินความปลอดภัย

หน่วยประเมินความปลอดภัย หมายถึง หน่วยงานกลางในการประสานผู้เชี่ยวชาญเพื่อพิจารณาประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่และอาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่ ซึ่งรวมถึงประเมินความปลอดภัยและคุณสมบัติการเป็นจุลินทรีย์โพรไบโอติก โดยหน่วยงานนั้นต้องมีคุณสมบัติและความรับผิดชอบตามที่กำหนดไว้ และได้รับการยอมรับโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งจะพิจารณาความเหมาะสมและศักยภาพของหน่วยประเมินความปลอดภัย หากเป็นไปตามข้อกำหนดจะดำเนินการบรรจุไว้ในรายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยและจัดทำเป็นประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อเป็นข้อมูลแก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภคต่อไป

๑. คุณสมบัติและความรับผิดชอบของหน่วยประเมินความปลอดภัย

๑.๑ คุณสมบัติ

๑) มีเอกสารแสดงถึงการจัดตั้งหน่วยงานอย่างถูกต้องตามกฎหมาย

๒) เป็นหน่วยงานที่มีความเป็นกลางและเป็นอิสระจากภาคธุรกิจโดยอยู่บนพื้นฐานของข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ เช่น หน่วยงานภาครัฐ สถาบันการศึกษา/สถาบันที่เป็นเครื่องมือของส่วนราชการ (หน่วยงานอิสระ ภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยงานรัฐ)

๓) มีการกำหนดนโยบาย และมีการบริหารการจัดการในลักษณะที่เป็นธรรม ไม่เลือกปฏิบัติ

๔) มีฝ่ายบริหารจัดการ เพื่อประสานการให้บริการแก่ผู้ประกอบการ อำนวยความสะดวกในการประสานงานระหว่างผู้เชี่ยวชาญต่าง ๆ เพื่อรวบรวมข้อคิดเห็นและจัดทำเป็นรายงานผลการประเมินความปลอดภัย รวมถึงการประสานงานระหว่างหน่วยประเมินความปลอดภัยและสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๕) มีผู้เชี่ยวชาญหรือเครือข่ายผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่าง ๆ ที่กำหนดเพื่อทำหน้าที่เป็นผู้พิจารณาและจัดทำผลการประเมินความปลอดภัย

๑.๒ ความรับผิดชอบ

๑) ให้บริการประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่และอาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่ โดยกำหนดกระบวนการให้บริการและอัตราค่าบริการที่เหมาะสม พร้อมทั้งประกาศแจ้งให้ทราบอย่างทั่วถึง

๒) จัดทำบัญชีรายชื่อคณะผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่าง ๆ เพื่อทำหน้าที่เป็นคณะผู้พิจารณาผลการประเมินความปลอดภัย

๓) ตรวจสอบข้อมูลวิชาการวิทยาศาสตร์ที่ยื่นโดยผู้ประกอบการ ซึ่งมีรายละเอียดตามบัญชีแนบท้ายคู่มือสำหรับประชาชน เรื่อง การขอประเมินความปลอดภัยอาหาร พร้อมทั้งจัดทำรายงานผลการประเมินความปลอดภัยตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

๔) ประสานและกำหนดคณะผู้พิจารณาประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่และอาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่ รวบรวมข้อคิดเห็นและจัดทำเป็นรายงานผลการประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่และอาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่ นั้น

โดยในการพิจารณาแต่ละเรื่อง จะมีคณะผู้พิจารณาประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่และอาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่ ที่ประกอบไปด้วยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ไม่น้อยกว่า ๓ ท่าน จากสาขาที่เกี่ยวข้อง เช่น ด้านพิษวิทยา (Toxicology) ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารหรือเทคโนโลยีการอาหาร (Food Science หรือ Food Technology) ด้านโภชนาการ (Nutrition) ด้านเคมีหรือชีวเคมีของอาหาร

(Food chemistry หรือ Food biochemistry) ด้านจุลชีววิทยา (Food microbiology) หรือด้านเทคโนโลยีชีวภาพ (Biotechnology) ทั้งนี้ กรณีอาหารใหม่ และอาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่ที่ไม่ใช่จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร ต้องมีผู้เชี่ยวชาญอย่างน้อย ๑ ท่านจากสาขาด้านพิษวิทยา และอาจมีสาขาเฉพาะด้านอื่น ๆ เพิ่มเติม ขึ้นอยู่กับเรื่องที่จะประเมินความปลอดภัย แล้วแต่กรณี

๕) ประสานงานกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในการดำเนินการประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่และอาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่ ในกรณีที่มีข้อสงสัยหรือปัญหาในการให้บริการ

๖) รักษาความลับของข้อมูลที่ได้รับมาและต้องไม่เปิดเผยข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์หรือข้อมูลของผู้รับการประเมินให้แก่บุคคลที่สาม โดยไม่ได้รับการยินยอมจากผู้ขอรับการประเมินเป็นลายลักษณ์อักษร ในกรณีที่กฎหมายต้องการให้เปิดเผยข้อมูลไปยังบุคคลที่สาม หน่วยงานต้องแจ้งให้ผู้ขอรับการประเมินทราบถึงข้อมูลที่จะเปิดเผยก่อน ทั้งนี้ หากเกิดปัญหาการเผยแพร่ข้อมูลความลับดังกล่าว หน่วยประเมินความปลอดภัยต้องรับผิดชอบในผลเสียที่เกิดขึ้น

๒. คุณสมบัติของผู้พิจารณาประเมินความปลอดภัย

๒.๑ เป็นผู้เชี่ยวชาญทางวิทยาศาสตร์จากหน่วยประเมินความปลอดภัยของสถาบันการศึกษา สถาบันการวิจัย และหน่วยงานด้านความปลอดภัยอาหาร ต้องมีความเป็นกลางและไม่มีส่วนได้ส่วนเสียในเรื่องที่พิจารณาความปลอดภัยเรื่องนั้น ๆ และต้องไม่เป็นผู้แทนในคณะอนุกรรมการเพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและวินิจฉัยในเชิงวิชาการเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร (อ.๙) เพื่อพิจารณาให้ข้อคิดเห็นในเรื่องนั้น ๆ

๒.๒ ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นที่ปรึกษาจากศูนย์ข้อมูลที่ปรึกษาไทย กระทรวงการคลัง หรือมีรายชื่อในบัญชีรายชื่อคณะผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่าง ๆ ของหน่วยประเมินความปลอดภัย

๒.๓ มีความรู้และประสบการณ์ในด้านสาขาวิชาเฉพาะด้านนั้น ๆ โดยมีผลงานการทบทวนงานทางวิทยาศาสตร์ หรือมีผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารไทยหรือต่างประเทศที่เป็นที่ยอมรับ หรือมีผลงานเอกสารวิชาการในสาขาที่เกี่ยวข้องและเป็นที่ยอมรับ

๒.๔ รักษาความลับของข้อมูลที่ได้รับและลงนามเพื่อแสดงเจตจำนงในการรักษาความลับ

<u>บัญชีแนบท้ายหมายเลข ๒</u> ข้อกำหนดของหน่วยประเมินความปลอดภัยสำหรับการกำหนดค่าความปลอดภัย และข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร สารช่วยในการผลิต เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร

ข้อกำหนดของหน่วยประเมินความปลอดภัย

หน่วยประเมินความปลอดภัย หมายถึง หน่วยงานกลางในการประสานผู้เชี่ยวชาญเพื่อพิจารณาประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารซึ่งหมายความรวมถึงสารช่วยในการผลิต เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร โดยหน่วยงานนั้นต้องมีคุณสมบัติและความรับผิดชอบตามที่กำหนดไว้ และได้รับการยอมรับโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งจะพิจารณาความเหมาะสมและศักยภาพของหน่วยประเมินความปลอดภัย หากเป็นไปตามข้อกำหนดจะดำเนินการบรรจุไว้ในรายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยและจัดทำเป็นประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อเป็นข้อมูลแก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภคต่อไป

๑. คุณสมบัติและความรับผิดชอบของหน่วยประเมินความปลอดภัย

๑.๑ คุณสมบัติ

๑) มีเอกสารแสดงถึงการจัดตั้งหน่วยงานอย่างถูกต้องตามกฎหมาย

๒) เป็นหน่วยงานที่มีความเป็นกลางและเป็นอิสระจากภาคธุรกิจโดยอยู่บนพื้นฐานของข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ เช่น หน่วยงานภาครัฐ สถาบันการศึกษา/สถาบันที่เป็นเครื่องมือของส่วนราชการ (หน่วยงานอิสระ ภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยงานรัฐ)

๓) มีการกำหนดนโยบาย และมีการบริหารการจัดการในลักษณะที่เป็นธรรม ไม่เลือกปฏิบัติ

๔) มีฝ่ายบริหารจัดการ เพื่อประสานการให้บริการแก่ผู้ประกอบการ อำนวยความสะดวกในการประสานงานระหว่างผู้เชี่ยวชาญต่าง ๆ เพื่อรวบรวมข้อคิดเห็นและจัดทำเป็นรายงานผลการประเมินความปลอดภัย รวมถึงการประสานงานระหว่างหน่วยประเมินความปลอดภัยและสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๕) มีผู้เชี่ยวชาญหรือเครือข่ายผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่าง ๆ ที่กำหนดเพื่อทำหน้าที่เป็นผู้พิจารณาและจัดทำผลการประเมินความปลอดภัย

๑.๒ ความรับผิดชอบ

๑) ให้บริการประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหาร โดยกำหนดกระบวนการให้บริการและอัตราค่าบริการที่เหมาะสม พร้อมทั้งประกาศแจ้งให้ทราบอย่างทั่วถึง

๒) จัดทำบัญชีรายชื่อคณะผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่าง ๆ เพื่อทำหน้าที่เป็นคณะผู้พิจารณาผลการประเมินความปลอดภัย

๓) ตรวจสอบข้อมูลวิชาการวิทยาศาสตร์ที่ยื่นโดยผู้ประกอบการ ซึ่งมีรายละเอียดตามคู่มือสำหรับประชาชน เรื่อง การขอประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารเพื่อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานหรือเงื่อนไขการใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

๔) ประสานและกำหนดคณะผู้พิจารณาประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหาร รวบรวมข้อคิดเห็นและจัดทำเป็นรายงาน โดยในการพิจารณาแต่ละเรื่อง จะมีคณะผู้พิจารณาความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารที่ประกอบไปด้วยผู้เชี่ยวชาญอย่างน้อย ๓ ท่านจากสาขาที่เกี่ยวข้อง แล้วแต่กรณี ดังนี้

๔.๑) กรณีวัตถุเจือปนอาหารซึ่งมิใช่สิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม (non GMOs)

- ด้านพิษวิทยา (Toxicology, Food toxicology)
- ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (Food Science, Food technology)
- ด้านเคมี หรือจุลชีววิทยา หรือชีวเคมี (Chemistry, Microbiology, Biochemistry)

ทั้งนี้ อาจมีสาขาเฉพาะด้านอื่น ๆ เพิ่มเติม ขึ้นอยู่กับเรื่องที่จะประเมินความปลอดภัย แล้วแต่กรณี

๔.๒) กรณีวัตถุเจือปนอาหารซึ่งได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม (GMOs)

- ด้านพิษวิทยา (Toxicology, Food toxicology)

- ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (Food Science, Food technology) หรือชีวเคมี (Biochemistry)

- ด้านจุลชีววิทยา หรือชีววิทยาระดับโมเลกุล (Microbiology, Molecular biology)

- ด้านการก่อภูมิแพ้ (Allergy)

ทั้งนี้ อาจมีสาขาเฉพาะด้านอื่น ๆ เพิ่มเติม ขึ้นอยู่กับเรื่องที่จะประเมินความปลอดภัย แล้วแต่กรณี

๕) จัดทำรายงานผลการประเมินความปลอดภัยตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

๖) ประสานงานกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในการดำเนินการประเมินความปลอดภัย ในกรณีที่มีข้อสงสัยหรือปัญหาในการให้บริการ

๗) รักษาความลับของข้อมูลที่ได้รับมาและต้องไม่เปิดเผยข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์หรือข้อมูลของผู้รับการประเมินให้แก่บุคคลที่สาม โดยไม่ได้รับการยินยอมจากผู้ขอรับการประเมินเป็นลายลักษณ์อักษร ในกรณีที่กฎหมายต้องการให้เปิดเผยข้อมูลไปยังบุคคลที่สาม หน่วยงานต้องแจ้งให้ผู้ขอรับการประเมินทราบถึงข้อมูลที่จะเปิดเผยก่อน ทั้งนี้ หากเกิดปัญหาการเผยแพร่ข้อมูลความลับดังกล่าว หน่วยประเมินความปลอดภัยต้องรับผิดชอบในผลเสียที่เกิดขึ้น

๒. คุณสมบัติของผู้พิจารณาประเมินความปลอดภัย

๒.๑ ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นที่ปรึกษาจากศูนย์ข้อมูลที่ปรึกษาไทย กระทรวงการคลัง **<u>หรือ</u>** มีรายชื่อในบัญชีรายชื่อคณะผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่าง ๆ ของหน่วยประเมินความปลอดภัย

๒.๒ มีความเป็นกลางและไม่มีส่วนได้ส่วนเสียในเรื่องที่พิจารณาความปลอดภัยเรื่องนั้น ๆ และต้องไม่เป็นผู้แทนในคณะอนุกรรมการเพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและวินิจฉัยในเชิงวิชาการเกี่ยวกับอาหาร (อ.๑) เพื่อพิจารณาให้ข้อคิดเห็นในเรื่องนั้น ๆ

๒.๓ มีความรู้และประสบการณ์ในด้านการประเมินความเสี่ยงหรือด้านอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยมีผลงานการทบทวนงานทางวิทยาศาสตร์ หรือมีผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารไทยหรือต่างประเทศที่เป็นที่ยอมรับหรือมีผลงานเอกสารวิชาการในสาขาที่เกี่ยวข้องและเป็นที่ยอมรับ

๒.๔ รักษาความลับของข้อมูลที่ได้รับและลงนามเพื่อแสดงเจตจำนงในการรักษาความลับ

<u>บัญชีแนบท้ายหมายเลข ๓</u> ข้อกำหนดของหน่วยประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ

ข้อกำหนดของหน่วยประเมินความปลอดภัย

หน่วยประเมินความปลอดภัย หมายถึง หน่วยงานกลางในการประสานผู้เชี่ยวชาญเพื่อพิจารณาประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ โดยหน่วยงานนั้นต้องมีคุณสมบัติและความรับผิดชอบตามที่กำหนดไว้ และได้รับการยอมรับโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งจะพิจารณาความเหมาะสมและศักยภาพของหน่วยประเมินความปลอดภัย หากเป็นไปตามข้อกำหนดจะดำเนินการบรรจุไว้ในรายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยและจัดทำเป็นประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อเป็นข้อมูลแก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภคต่อไป

๑. คุณสมบัติและความรับผิดชอบของหน่วยประเมิน

๑.๑ คุณสมบัติ

๑) มีเอกสารแสดงถึงการจัดตั้งหน่วยงานอย่างถูกต้องตามกฎหมาย

๒) เป็นหน่วยงานที่มีความเป็นกลางและเป็นอิสระจากภาคธุรกิจ โดยอยู่บนพื้นฐานของข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ เช่น หน่วยงานภาครัฐ สถาบันการศึกษา สถาบันที่เป็นเครื่องมือของส่วนราชการ (หน่วยงานอิสระ ภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยงานรัฐ)

๓) มีการกำหนดนโยบาย และมีการบริหารการจัดการในลักษณะที่เป็นธรรม ไม่เลือกปฏิบัติ

๔) มีฝ่ายบริหารจัดการ เพื่อประสานและอำนวยความสะดวกในการประสานงานระหว่างผู้เชี่ยวชาญต่าง ๆ เพื่อรวบรวมข้อคิดเห็นและจัดทำเป็นรายงานผลการประเมิน รวมถึงการประสานงานระหว่างหน่วยประเมินและสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๕) มีผู้เชี่ยวชาญหรือเครือข่ายผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่าง ๆ ที่กำหนด เพื่อทำหน้าที่เป็นผู้พิจารณาและจัดทำผลการประเมิน

๑.๒ ความรับผิดชอบ

๑) ประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประเมินประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพในผลิตภัณฑ์อาหาร

๒) จัดทำบัญชีรายชื่อคณะผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่าง ๆ เพื่อทำหน้าที่เป็นคณะผู้พิจารณาผลการประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประเมินประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพในผลิตภัณฑ์อาหาร

๓) พิจารณาคุณภาพและความเพียงพอของข้อมูลวิชาการและเอกสารหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่ยื่นโดยผู้ประกอบการ ร่วมกับกองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยอ้างอิงรายละเอียดตามคู่มือสำหรับประชาชน เรื่อง อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และเรื่อง การขอประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ

๔) ประสานและกำหนดคณะผู้เชี่ยวชาญในสาขาที่เกี่ยวข้อง เพื่อพิจารณาประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประเมินประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพในผลิตภัณฑ์อาหาร

ทั้งนี้ การพิจารณาประเมินแต่ละเรื่อง ต้องมีคณะผู้เชี่ยวชาญอย่างน้อย ๓ ท่าน จากสาขาที่เกี่ยวข้อง เช่น สาขาอาหารและโภชนาการ สาขาโภชนคลินิก สาขาอายุรศาสตร์ สาขากุมารเวชศาสตร์ เป็นต้น แล้วแต่กรณี

๕) รวบรวมข้อคิดเห็นและจัดทำเป็นรายงานสรุปผลการประเมิน พร้อมส่งเอกสารทั้งหมดให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเพื่อพิจารณาดำเนินการต่อไป

๖) รักษาความลับของข้อมูล และต้องไม่เปิดเผยข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์หรือข้อมูลของผู้รับการประเมินให้แก่บุคคลที่สาม โดยไม่ได้รับการยินยอมจากผู้ขอรับการประเมินเป็นลายลักษณ์อักษร ในกรณีที่กฎหมายต้องการให้เปิดเผยข้อมูลไปยังบุคคลที่สาม หน่วยงานต้องแจ้งให้ผู้ขอรับการประเมินทราบถึงข้อมูลที่จะเปิดเผยก่อน ทั้งนี้ หากเกิดปัญหาการเผยแพร่ข้อมูลความลับดังกล่าว หน่วยประเมินต้องรับผิดชอบในผลเสียที่เกิดขึ้น

๒. คุณสมบัติของผู้พิจารณาประเมินฯ

๒.๑ ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นที่ปรึกษาจากศูนย์ข้อมูลที่ปรึกษาไทย กระทรวงการคลัง หรือมีรายชื่อในบัญชีรายชื่อคณะผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่าง ๆ ของหน่วยประเมิน

๒.๒ มีความเป็นกลาง และไม่มีส่วนได้ส่วนเสียในเรื่องที่พิจารณาประเมินนั้น ๆ และต้องไม่เป็นผู้แทนในคณะอนุกรรมการโภชนาการและการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ (อ.๓) พิจารณาให้ข้อคิดเห็นในเรื่องที่พิจารณาประเมินนั้น ๆ

๒.๓ มีความรู้และประสบการณ์ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับเรื่องที่ประเมิน หรือด้านอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยมีผลงานการทบทวนงานทางวิทยาศาสตร์ หรือมีผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารไทยหรือต่างประเทศที่เป็นที่ยอมรับหรือมีผลงานวิชาการในสาขาที่เกี่ยวข้องและเป็นที่ยอมรับ

๒.๔ รักษาความลับของข้อมูลที่ได้รับและลงนามเพื่อแสดงเจตจำนงในการรักษาความลับ

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง รายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ และแนวทางการประเมินความปลอดภัยอาหาร

เพื่อการอำนวยความสะดวกในการประเมินความปลอดภัยอาหารในด้านต่าง ๆ บนพื้นฐานของการคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภคตามหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เชื่อถือได้ เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขและคู่มือสำหรับประชาชนที่เกี่ยวข้อง และเพื่อความรวดเร็วในการดำเนินธุรกิจอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้ออกประกาศกำหนดรายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ ให้ครอบคลุมขอบเขตการประเมินความปลอดภัยที่กำหนดไว้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง รายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ ลงวันที่ ๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

ข้อ ๒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และคู่มือสำหรับประชาชนที่เกี่ยวข้องกับการประเมินความปลอดภัยภายใต้ประกาศนี้ ได้แก่

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๖) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง อาหารใหม่ (Novel Food) ลงวันที่ ๒๙ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๙

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๔๗ และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๙) พ.ศ. ๒๕๖๒ เรื่อง เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร ลงวันที่ ๙ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

(๔) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๒) พ.ศ. ๒๕๖๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร ลงวันที่ ๒ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

(๕) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร ลงวันที่ ๒๗ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๔ และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม

(๖) ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒ ลงวันที่ ๒๙ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๖๒ และฉบับแก้ไขที่เพิ่มเติม

(๗) คู่มือสำหรับประชาชน เรื่อง การขอประเมินความปลอดภัยอาหาร

(๘) คู่มือสำหรับประชาชน เรื่อง การขอประเมินความปลอดภัยวัตถุเจือปนอาหาร

(๙) คู่มือสำหรับประชาชน เรื่อง การขอประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health Claim)

(๑๐) คู่มือสำหรับประชาชน เรื่อง การขออนุญาตและแก้ไขรายการผลิตภัณฑ์อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ

(๑๑) คู่มือสำหรับประชาชน เรื่อง การขอประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของวัสดุที่ใช้ทำขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ที่มิใช่ชนิดวัสดุที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(๑๒) คู่มือสำหรับประชาชน เรื่อง การขอประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของภาชนะบรรจุอาหาร หรือภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่ยังมิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ข้อ ๓ กำหนดรายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัย และขอบเขตที่สามารถดำเนินการประเมินความปลอดภัยได้ แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) หน่วยประเมินความปลอดภัยอาหาร กรณีอาหารใหม่ (Novel Food) และกรณีอาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่ ได้แก่

- สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข
- สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

- ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)

- ศูนย์ประเมินความเสี่ยงประเทศไทย มูลนิธิส่งเสริมโภชนาการในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

ทั้งนี้ การประเมินความปลอดภัยอาหารกรณีอาหารใหม่ (Novel food) และกรณีอาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่ ตาม (๑) ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และแนวทางการประเมินความปลอดภัยสำหรับอาหารใหม่ (Novel food) และอาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่ ตามบัญชีแนบท้ายหมายเลข ๑ ของประกาศนี้

(๒) หน่วยประเมินความปลอดภัยสำหรับวัตถุเจือปนอาหาร ได้แก่

- สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

- ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)

- ศูนย์ประเมินความเสี่ยงประเทศไทย มูลนิธิส่งเสริมโภชนาการในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

ทั้งนี้ การประเมินความปลอดภัยวัตถุเจือปนอาหาร ตาม (๒) ให้เป็นไปหลักเกณฑ์และแนวทางการประเมินความปลอดภัยสำหรับการกำหนดค่าความปลอดภัยและข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร สารช่วยในการผลิต เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร ตามบัญชีแนบท้ายหมายเลข ๒ ของประกาศนี้

(๓) หน่วยประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ ได้แก่

- ศูนย์ประเมินด้านโภชนาการและการกล่าวอ้างทางสุขภาพของผลิตภัณฑ์อาหารแห่งประเทศไทย มูลนิธิพัฒนาโภชนาการ

ทั้งนี้ การประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ ตาม (๓) ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และแนวทางการประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ ตามบัญชีแนบท้ายหมายเลข ๓ ของประกาศนี้

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ไพศาล ดั่นคุ้ม
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

บัญชีแนบท้าย ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง รายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ และแนวทางการประเมินความปลอดภัยอาหาร ลงวันที่ ๒๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

บัญชีแนบท้ายหมายเลข ๑ หลักเกณฑ์และแนวทางการประเมินความปลอดภัยสำหรับอาหารใหม่ (Novel food) และอาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่

๑. ความเป็นมา

กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ออกกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการประเมินความปลอดภัยอาหารภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ มีดังนี้

๑.๑ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๖) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง อาหารใหม่ (Novel food) กำหนดให้อาหารใหม่ที่เป็นไปตามนิยามที่กำหนดไว้ ต้องมีการประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมในการบริโภคก่อนที่จะได้รับอนุญาตให้ผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย

๑.๒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร ลงวันที่ ๒๗ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๔ และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม กำหนดให้การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกอื่นนอกเหนือจากที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศฯ ฉบับดังกล่าว ต้องส่งมอบหลักฐานแสดงผลการประเมินความปลอดภัยและคุณสมบัติการเป็นจุลินทรีย์โพรไบโอติกประกอบการยื่นขออนุญาต

๑.๓ ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒ และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม กำหนดให้ผู้ที่ประสงค์จะได้รับอนุญาตขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร จดทะเบียนอาหาร หรือแจ้งรายละเอียดของอาหาร เพื่อให้ได้เลขสารบบอาหาร ต้องจัดเตรียมเอกสารหลักฐานตามที่กำหนด โดยเฉพาะอย่างยิ่งเอกสารหลักฐานเพื่อพิสูจน์คุณภาพมาตรฐาน ความปลอดภัย และความเหมาะสมทางโภชนาการเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

ดังนั้น ผู้ใดประสงค์จะผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือขอเลขสารบบอาหารสำหรับอาหารใหม่ (Novel food) หรืออาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่แต่จำเป็นต้องมีการประเมินทางวิชาการ หรือการใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกอื่นนอกเหนือจากที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร ลงวันที่ ๒๗ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๔ และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม ต้องยื่นขอประเมินความปลอดภัยอาหาร โดยมีหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับทำหน้าที่ในการประเมินความปลอดภัยอาหาร บนพื้นฐานของข้อมูลและหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เชื่อถือได้ เป็นปัจจุบันและเกี่ยวข้องกับเรื่องนั้น ๆ เพื่อให้ได้ผลการประเมินความปลอดภัยแก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในการพิจารณาอนุญาตตามความเหมาะสมตามระบบการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารต่อไป

๒. ขอบข่าย

๒.๑ “อาหารใหม่ (Novel Food)” หมายความว่า

(๑) วัตถุที่ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหารที่ปรากฏหลักฐานทางวิชาการว่ามีประวัติการบริโภคเป็นอาหารน้อยกว่าสิบห้าปี หรือ

(๒) วัตถุที่ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหารที่ได้จากกระบวนการผลิตที่มิใช่กระบวนการผลิตโดยทั่วไปของอาหารนั้น ๆ ที่ทำให้ส่วนประกอบ โครงสร้างของอาหาร รูปแบบของอาหารนั้นเปลี่ยนแปลงไปอย่างมีนัยสำคัญ ส่งผลต่อคุณค่าทางโภชนาการ กระบวนการทางเคมีภายในร่างกายของสิ่งมีชีวิต (metabolism) หรือระดับของสารที่ไม่พึงประสงค์ (level of undesirable substances)

(๓) ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีวัตถุ (๑) หรือ (๒) เป็นส่วนประกอบ

ทั้งนี้ ไม่รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร และอาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรม

๒.๒ "อาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่" หมายถึง อาหารที่นอกเหนือจากข้อ ๒.๑ ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยายังไม่เคยอนุญาต จุลินทรีย์โพรไบโอติกที่นอกเหนือจากบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร ลงวันที่ ๒๗ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๔ และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม และอาหารที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานแตกต่างจากที่เคยได้รับอนุญาตแล้ว ทั้งนี้ รวมถึงการเพิ่มขนาดรับประทาน หรือเพิ่มประเภทอาหารอื่นที่นอกเหนือจากอนุญาตไว้ ซึ่งส่งผลต่อปริมาณการบริโภคหรือคุณค่าทางโภชนาการ หรือความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

๒.๓ "จุลินทรีย์โพรไบโอติก (Probiotic)" หมายความว่า จุลินทรีย์ที่มีชีวิต ซึ่งเมื่อร่างกายได้รับในปริมาณที่เพียงพอจะทำให้เกิดผลที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ ทั้งนี้ไม่รวมถึง

(๑) จุลินทรีย์ที่ใช้เป็นสารชีวบำบัด (biotherapeutic agents)

(๒) จุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ (beneficial microorganisms) ที่ไม่ใช้ในอาหาร

(๓) จุลินทรีย์ที่ได้จากการดัดแปลงพันธุกรรม (Genetically Modified Microorganism, GMM)

๓. แนวทางปฏิบัติในการพิจารณาประเมินความปลอดภัย

การพิจารณาประเมินความปลอดภัย มีแนวทางปฏิบัติดังนี้

๓.๑ ผู้ขอประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่และอาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่ ยื่นเอกสารหลักฐานตามที่กำหนดไว้ในคู่มือสำหรับประชาชน เรื่อง การขอประเมินความปลอดภัยอาหาร แล้วแต่กรณี จำนวน ๑ ชุดให้แก่หน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับพร้อมจ่ายค่าธรรมเนียมประเมินความปลอดภัยตามอัตราที่หน่วยประเมินความปลอดภัยกำหนด

ในกรณีที่ผู้ขอประเมินฯ ต้องการทวนสอบว่าผลิตภัณฑ์ของตนเข้าข่ายเป็นอาหารใหม่หรือไม่นั้น สามารถดำเนินการได้โดยจัดเตรียมเอกสารหลักฐาน ตามที่กำหนดไว้ในคู่มือสำหรับประชาชน เรื่อง การขอประเมินความปลอดภัยอาหาร (หัวข้อ: การขอทวนสอบการเป็นอาหารใหม่) และชำระค่าพิจารณาคำขอดังกล่าว โดยยื่นต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๓.๒ หน่วยประเมินความปลอดภัยรับมอบเอกสารและพิจารณาความครบถ้วนของเอกสาร** ในเบื้องต้น จากนั้นแจ้งให้ผู้ขอประเมินฯ ทราบเพื่อส่งเอกสารเพิ่มเติมกรณีไม่ครบถ้วน ตามกำหนดเวลาที่หน่วยประเมินความปลอดภัยกำหนด

๓.๓ เมื่อเอกสารครบถ้วนถูกต้องแล้ว หน่วยประเมินความปลอดภัยจัดคณะผู้ประเมินและประสานการพิจารณาการประเมินความปลอดภัย รวมทั้งจัดทำรายงานผลการประเมินความปลอดภัย ภายใน ๙๐ วันทำการ ทั้งนี้ จะไม่รวมถึงระยะเวลาที่ใช้ในการเรียกขอเอกสารเพิ่มเติม ในกรณีที่ข้อมูลที่ผู้ขอประเมินฯ ยื่นมาไม่เพียงพอในการใช้ประกอบการตัดสินใจของผู้พิจารณาประเมิน

๓.๔ หน่วยประเมินความปลอดภัยจัดทำรายงานสรุปผลการพิจารณาประเมินความปลอดภัย ซึ่งมีรายละเอียดตามที่กำหนดไว้ในภาคผนวก ก หรือ ข แล้วแต่กรณี จำนวน ๓ ชุด โดยจัดส่งรายงานผลการประเมินความปลอดภัย จำนวน ๑ ชุดพร้อมเอกสารประกอบการพิจารณาทั้งหมด ให้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องดังนี้

๓.๔.๑ ผู้ขอประเมินฯ เพื่อนำไปดำเนินการต่อไป

๓.๔.๒ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อเป็นเอกสารอ้างอิง

๓.๔.๓ หน่วยประเมินความปลอดภัย เพื่อเก็บเป็นหลักฐาน

๓.๕ รายงานสรุปผลการพิจารณาประเมินความปลอดภัย ใช้เป็นข้อมูลสำหรับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ประกอบการพิจารณาความปลอดภัยเท่านั้น

<u>หมายเหตุ</u> ** การอ้างอิงการศึกษาด้านพิษวิทยาในสัตว์ทดลอง กรณีที่เป็นข้อมูลการทดลองวิจัยโดยบริษัทฯ เองหรือไม่ใช่การศึกษาที่ผ่านการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่เป็นที่ยอมรับนั้น ต้องมีการออกแบบการทดลองที่ดี (Well-designed study) ตามระเบียบวิจัยที่ดีตามมาตรฐานสากล เช่น World Health Organization (WHO), Organization for Economic Co-operation and Development (OECD) เช่น การศึกษาพิษวิทยากึ่งเรื้อรัง (Repeated Dose 90-Day Oral Toxicity Study in Rodents : Test

Guideline No.๔๐๘, OECD, ๑๙๙๘a) หรือมาตรฐานสากลที่เทียบเท่า หรือจากห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรอง Good Laboratory Practice (GLP) เป็นต้น

๔. ค่าธรรมเนียมในการประเมินความปลอดภัย

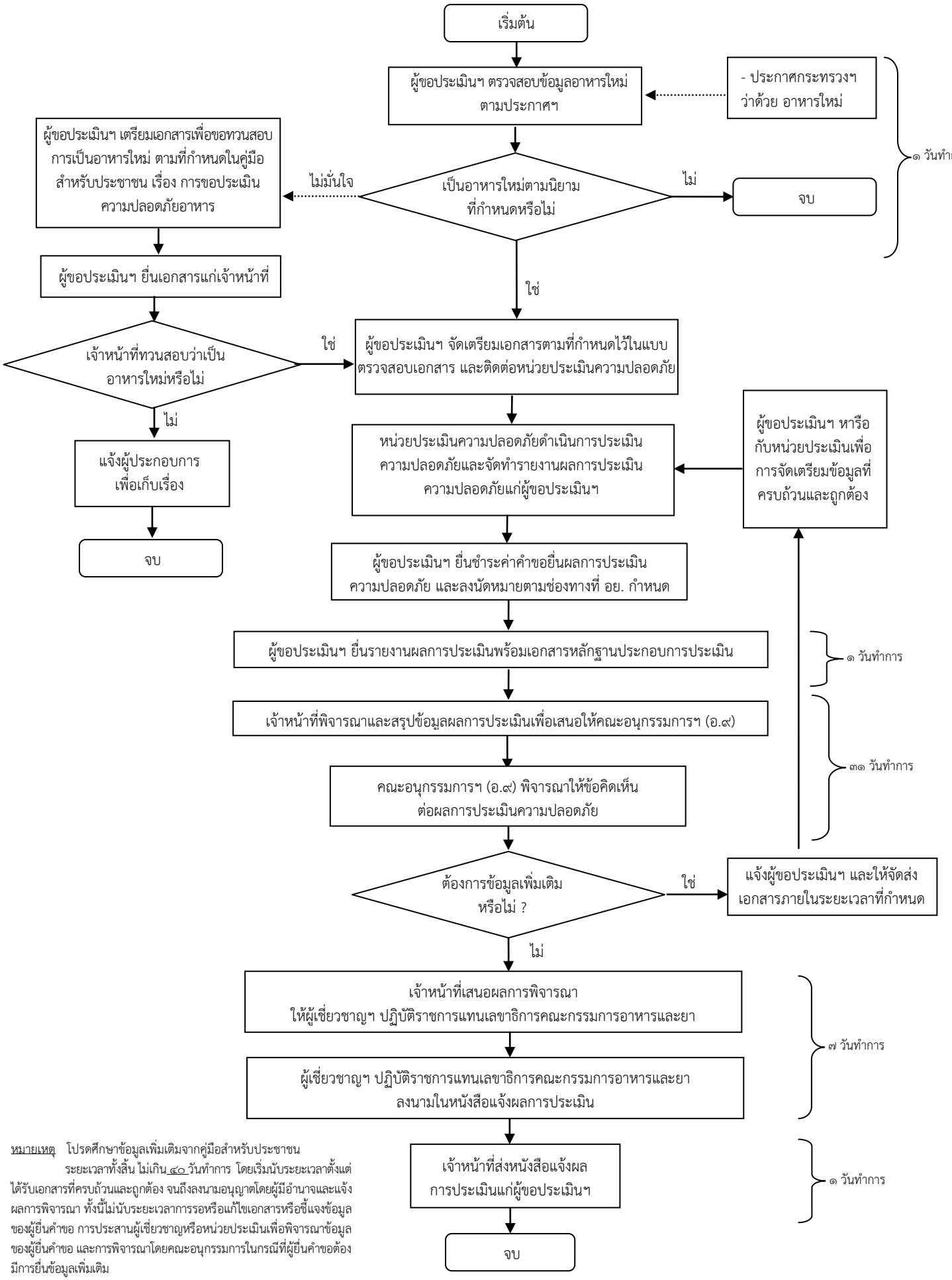
หน่วยประเมินความปลอดภัยดำเนินการเรียกเก็บค่าธรรมเนียมในการประเมินความปลอดภัยซึ่งรวมถึงค่าตอบแทนผู้เชี่ยวชาญ ค่าบริหารจัดการ ค่าจัดการประชุม ค่าจัดทำรายงานผลการประเมินความปลอดภัยและอื่น ๆ ตามที่กำหนด โดยเรียกเก็บจากผู้ขอประเมินฯ ในอัตราที่หน่วยประเมินความปลอดภัยนั้นกำหนดตามความเหมาะสม โดยอาจอ้างอิงจากหลักเกณฑ์อ้างอิงที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมบัญชีกลางหรือหลักเกณฑ์ราคากลางการจ้างที่ปรึกษา ของกระทรวงการคลัง ทั้งนี้ ให้ผู้ขอประเมินฯ จ่ายค่าธรรมเนียมแก่หน่วยประเมินความปลอดภัยตามช่องทางที่กำหนด

๕. หน่วยประเมินความปลอดภัย

หน่วยประเมินความปลอดภัย	อาหารใหม่	อาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่	
		กรณีที่ไม่ใช่ จุลินทรีย์โพรไบโอติก	กรณี จุลินทรีย์โพรไบโอติก
สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์	√	√	
สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม	√	√	
ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)	√ (เฉพาะที่ได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม)	√ (เฉพาะที่ได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม)	√
ศูนย์ประเมินความเสี่ยงประเทศไทย (Thailand Risk Assessment Center: TRAC)	√	√	

๖. กระบวนงานประเมินความปลอดภัยของอาหาร

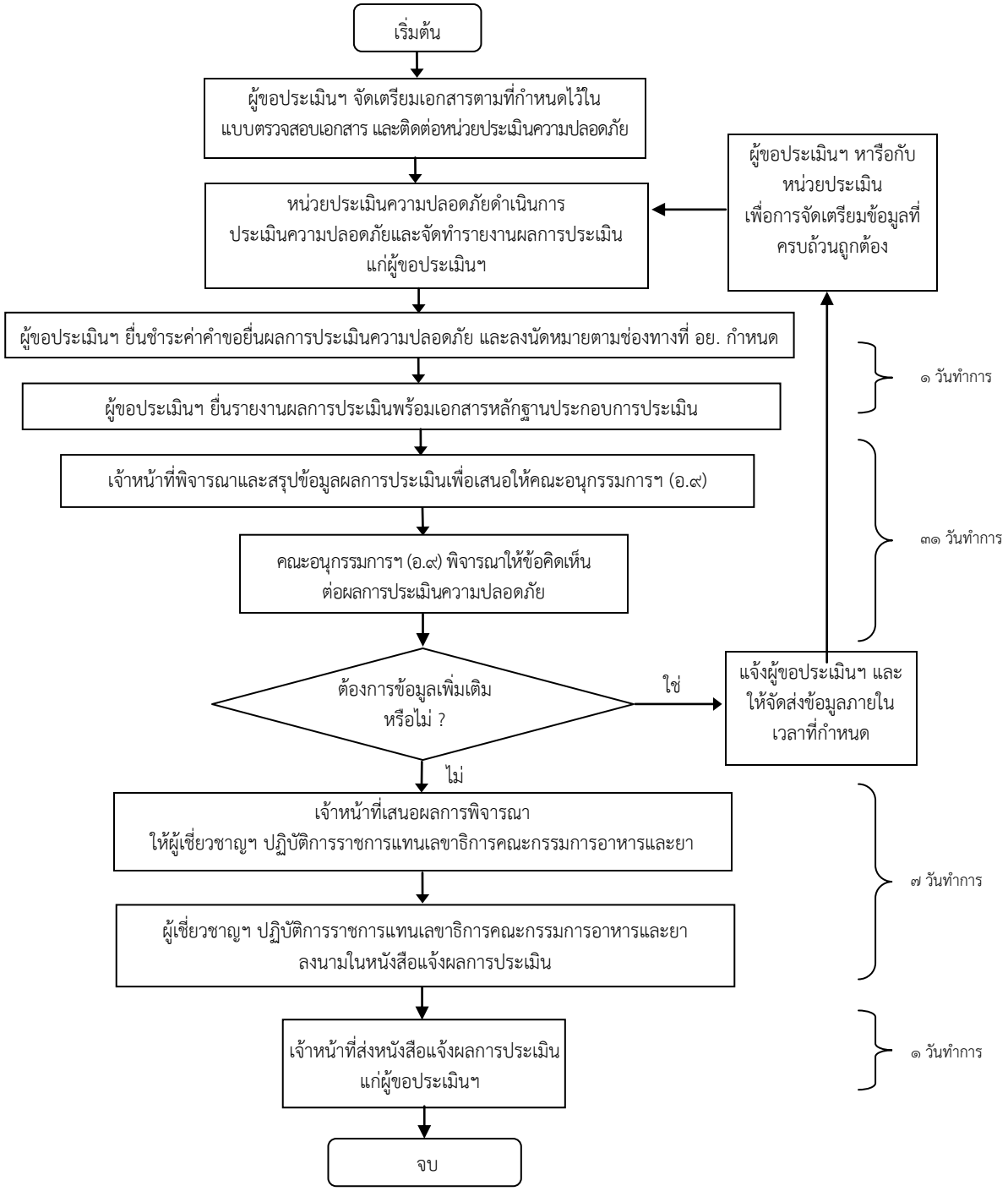
๖.๑ กระบวนงานประเมินความปลอดภัยกรณีอาหารใหม่ (Novel food)



หมายเหตุ โปรดศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากคู่มือสำหรับประชาชน
ระยะเวลาทั้งสิ้น ไม่เกิน ๔๐ วันทำการ โดยเริ่มนับระยะเวลาตั้งแต่ได้รับเอกสารที่ครบถ้วนและถูกต้อง จนถึงลงนามอนุญาตโดยผู้มีอำนาจและแจ้งผลการพิจารณา ทั้งนี้ไม่นับระยะเวลาการรอหรือแก้ไขเอกสารหรือชี้แจงข้อมูลของผู้ยื่นคำขอ การประสานผู้เชี่ยวชาญหรือหน่วยประเมินเพื่อพิจารณาข้อมูลของผู้ยื่นคำขอ และการพิจารณาโดยคณะอนุกรรมการในกรณีที่ผู้ยื่นคำขอต้องมีการยื่นข้อมูลเพิ่มเติม

๖. กระบวนงานประเมินความปลอดภัยของอาหาร

๖.๒ กระบวนงานประเมินความปลอดภัยกรณีอาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่



<u>หมายเหตุ</u> โปรดศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากคู่มือประชาชน

ระยะเวลาทั้งสิ้น ไม่เกิน <u>๔๐</u> วันทำการ โดยเริ่มนับระยะเวลาตั้งแต่ได้รับเอกสารที่ครบถ้วนและถูกต้อง จนถึงลงนามอนุญาตโดยผู้มีอำนาจและแจ้งผลการพิจารณา ทั้งนี้ไม่นับระยะเวลาการรอหรือแก้ไขเอกสารหรือชี้แจงข้อมูลของผู้ยื่นคำขอ การประสานผู้เชี่ยวชาญหรือหน่วยประเมินเพื่อพิจารณาข้อมูลของผู้ยื่นคำขอ และการพิจารณาโดยคณะอนุกรรมการในกรณีที่ผู้ยื่นคำขอต้องมีการยื่นข้อมูลเพิ่มเติม

ภาคผนวก ก

รายงานผลการประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่ (Novel food)

ประกอบด้วยรายละเอียด ๒ ส่วน ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ ๑ - ชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัย รายชื่อคณะผู้พิจารณาผลการประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่ที่ให้ข้อคิดเห็น เอกสารรักษาความลับและการไม่มีส่วนได้ส่วนเสียพร้อมลงนามโดยคณะผู้เชี่ยวชาญที่ให้ข้อคิดเห็น (เฉพาะรายงานฉบับที่จัดส่งให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

ส่วนที่ ๒ - ผลการประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่ ประกอบด้วย

๑. บทสรุปผู้บริหารซึ่งเป็นข้อมูลสรุปภาพรวมจากข้อ ๒ - ๗

๒. สรุปข้อมูลทั่วไปของอาหารใหม่ ได้แก่

- ชื่อวิทยาศาสตร์ ส่วนที่ใช้ แหล่งที่มา ประวัติการบริโภคเป็นอาหาร หรือการบริโภคในกรณีอื่น รวมถึงข้อมูลการบริโภคของไทย (Consumption data)
- สูตรส่วนประกอบ คุณภาพมาตรฐาน (Specification)
- กระบวนการผลิต สารต่าง ๆ ที่ใช้ในกระบวนการผลิต สารปนเปื้อน สารเคมีตกค้าง และสารสำคัญที่ได้
- อายุการเก็บรักษา สภาวะการเก็บรักษา วัตถุประสงค์การบริโภค กลุ่มผู้บริโภค
- รายละเอียดผู้ผลิต/ผู้นำเข้า ประเทศที่มีการจำหน่ายและระยะเวลาการจำหน่ายจนถึงปัจจุบัน
- ผลวิเคราะห์อาหารใหม่

๓. สรุปข้อมูลความปลอดภัยของอาหารใหม่ ได้แก่

- ผลการศึกษาความเป็นพิษในสัตว์ทดลอง
- ผลการศึกษาในมนุษย์ ทางคลีนิก หรือทางระบาดวิทยา (ถ้ามี)
- ผลการศึกษาลักษณะทางชีวเคมี (ถ้ามี)
- ผลการศึกษาด้านอื่น ๆ (ถ้ามี)

๔. สรุปข้อมูลด้านโภชนาการ (ถ้ามี)

๕. สรุปข้อมูลด้านประสิทธิภาพด้านความคาดหวังทางสุขภาพ (ถ้ามี)

๖. สรุปข้อมูลการประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่ที่ยื่นประเมินนี้ จากหน่วยงานประเมินความปลอดภัยที่เป็นสากลหรือจากต่างประเทศที่ได้รับการยอมรับ

๗. สรุปข้อเสนอแนะหรือทางเลือกในการพิจารณาถึงความปลอดภัยและความเหมาะสมในการบริโภคอาหารใหม่สำหรับคนไทย

๘. รายชื่อเอกสารอ้างอิง (Reference) ของรายงานผลการประเมินความปลอดภัย

ภาคผนวก ข

รายงานผลการประเมินความปลอดภัยอาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่

๑. อาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่ (กรณีที่ไม่ใช่จุลินทรีย์โพรไบโอติก)

ประกอบด้วยรายละเอียด ๒ ส่วน ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ ๑ - ชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัย รายชื่อคณะผู้พิจารณาผลการประเมินความปลอดภัยของอาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่ (กรณีที่ไม่ใช่จุลินทรีย์โพรไบโอติก) เอกสารรักษาความลับและการไม่มีส่วนได้ส่วนเสียพร้อมลงนามโดยคณะผู้เชี่ยวชาญที่ให้ข้อคิดเห็น (เฉพาะรายงานฉบับที่จัดส่งให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

ส่วนที่ ๒ - ผลการประเมินความปลอดภัยของอาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่ (กรณีที่ไม่ใช่จุลินทรีย์โพรไบโอติก) ประกอบด้วย

๑. บทสรุปผู้บริหารซึ่งเป็นข้อมูลสรุปภาพรวมจากข้อ ๒ - ๗

๒. สรุปข้อมูลทั่วไปของอาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่ (กรณีที่ไม่ใช่จุลินทรีย์โพรไบโอติก) ได้แก่

- ชื่อวิทยาศาสตร์ ส่วนที่ใช้ แหล่งที่มา ประวัติการบริโภคเป็นอาหาร หรือการบริโภคในกรณีอื่น รวมถึงข้อมูลการบริโภคของไทย (Consumption data)
- สูตรส่วนประกอบ คุณภาพมาตรฐาน (Specification)
- กระบวนการผลิต สารต่าง ๆ ที่ใช้ในกระบวนการผลิต สารปนเปื้อน สารเคมีตกค้าง และสารสำคัญที่ได้
- อายุการเก็บรักษา สภาวะการเก็บรักษา วัตถุประสงค์การบริโภค และกลุ่มผู้บริโภค
- รายละเอียดผู้ผลิต/ผู้นำเข้า ประเทศที่มีการจำหน่าย และระยะเวลาการจำหน่ายจนถึงปัจจุบัน
- ผลวิเคราะห์อาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่ (กรณีที่ไม่ใช่จุลินทรีย์โพรไบโอติก)

๓. สรุปข้อมูลความปลอดภัยของอาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่ (กรณีที่ไม่ใช่จุลินทรีย์โพรไบโอติก) ได้แก่

- ผลการศึกษาความเป็นพิษในสัตว์ทดลอง
- ผลการศึกษาในมนุษย์ทางคลินิก หรือทางระบาดวิทยา (ถ้ามี)
- ผลการศึกษาลักษณะทางชีวเคมี (ถ้ามี)
- ผลการศึกษาด้านอื่น ๆ (ถ้ามี)

๔. สรุปข้อมูลด้านโภชนาการ (ถ้ามี)

๕. สรุปข้อมูลด้านประสิทธิภาพด้านความคาดหวังทางสุขภาพ (ถ้ามี)

๖. สรุปข้อมูลการประเมินความปลอดภัยของอาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่ (กรณีที่ไม่ใช่จุลินทรีย์โพรไบโอติก) จากหน่วยงานประเมินความปลอดภัยที่เป็นสากลหรือจากต่างประเทศที่ได้รับการยอมรับ

๗. สรุปข้อเสนอแนะหรือทางเลือกในการพิจารณาถึงความปลอดภัยและความเหมาะสมในการบริโภคอาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่ (กรณีที่ไม่ใช่จุลินทรีย์โพรไบโอติก) สำหรับคนไทย

๘. รายชื่อเอกสารอ้างอิง (Reference) ของรายงานผลการประเมินความปลอดภัย

๒. อาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่ (กรณีจุลินทรีย์โพรไบโอติกอื่นที่นอกเหนือจากบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๔ และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม)

ประกอบด้วยรายละเอียด ๒ ส่วน ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ ๑ - ชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัย รายชื่อคณะผู้พิจารณาผลการประเมินความปลอดภัยและคุณสมบัติการเป็นจุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร เอกสารรักษาความลับและการไม่มีส่วนได้ส่วนเสียพร้อมลงนามโดยคณะผู้เชี่ยวชาญที่ให้ข้อคิดเห็น (เฉพาะรายงานฉบับที่จัดส่งให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

ส่วนที่ ๒ - ผลการประเมินความปลอดภัยและคุณสมบัติการเป็นจุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร ประกอบด้วย

๑. บทสรุปผู้บริหารซึ่งเป็นข้อมูลสรุปภาพรวมจากข้อ ๓ - ๕

๒. สารบัญ

๓. ข้อมูลทั่วไป เช่น

๓.๑ ชื่อทางการค้าของจุลินทรีย์ (ถ้ามี)

๓.๒ แหล่งของจุลินทรีย์ (isolation)

๓.๓ คุณภาพหรือมาตรฐานของจุลินทรีย์ (specification)

๓.๔ รายละเอียดผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า

๔. ข้อมูลสรุปเกี่ยวกับความปลอดภัยและคุณสมบัติการเป็นจุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร ดังนี้

๔.๑ ผลการตรวจเอกลักษณ์ของสกุล (genus) ชนิด (species) สายพันธุ์ (strain) ด้วยวิธีการที่ถูกต้องและเป็นปัจจุบัน ทั้งทางลักษณะ (phenotype) และทางพันธุกรรม (genotype) และการเรียกชื่อ (nomenclature) ของจุลินทรีย์นั้น ต้องเป็นชื่อที่ใช้อยู่ในปัจจุบันและเป็นที่รู้ทั่วกันในทางวิทยาศาสตร์ โดยอธิบายรายละเอียดของวิธีและผลการตรวจ

๔.๒ ผลการทดสอบคุณสมบัติการเป็นจุลินทรีย์โพรไบโอติก โดยอธิบายวิธี สภาวะ ผลและสรุปผล ในหัวข้อดังต่อไปนี้

๔.๒.๑ การทนต่อสภาวะความเป็นกรดในกระเพาะอาหาร (resistance to gastric acidity)

๔.๒.๒ การทนต่อสภาวะของเกลือน้ำดี (bile salt resistance)

๔.๒.๓ ความสามารถในการเกาะติดกับเยื่อมูก หรือ เซลล์ผิวเยื่อบุของมนุษย์หรือเซลล์ไลน์ (adherence to mucus and/or human epithelial cells and cell line)

๔.๒.๔ ฤทธิ์ของเอนไซม์ไฮโดรเลสในการย่อยเกลือน้ำดี (bile salt hydrolase activity)

๔.๒.๕ คุณสมบัติอื่นๆ (ถ้ามี)

๔.๓ ผลการประเมินความปลอดภัยของจุลินทรีย์โพรไบโอติกต่อมนุษย์ โดยการทดสอบนอกกาย (in vitro) หรือในสัตว์ (in vivo) และการศึกษาในมนุษย์ เพื่อประเมินความปลอดภัยและปฏิกิริยาของร่างกายต่อจุลินทรีย์โพรไบโอติก โดยอธิบายวิธี สภาวะ ผลและสรุปผล ในหัวข้อดังต่อไปนี้

๔.๓.๑ การดื้อต่อสารปฏิชีวนะ

๔.๓.๒ การประเมินฤทธิ์ทางแมแทบอลิก เช่น การผลิตดี-แลกเทต (D-lactate) หรือการสลายเกลือน้ำดี เป็นต้น

๔.๓.๓ การประเมินผลข้างเคียงระหว่างการศึกษาในมนุษย์

๔.๓.๔ การเฝ้าระวังทางระบาดวิทยาของอุบัติการณ์ที่ไม่พึงประสงค์ในผู้บริโภคหลังออกจำหน่ายในท้องตลาด

๔.๓.๕ การสร้างสารพิษ กรณีที่สายพันธุ์ที่ประเมินนั้นเป็นจุลินทรีย์ชนิดที่มีการผลิตสารพิษ

๔.๓.๖ ฤทธิ์ทางฮีโมไลติก กรณีที่สายพันธุ์ที่ประเมินนั้นอยู่ในกลุ่มของจุลินทรีย์ชนิดที่มีโอกาสทำให้เกิดการแตกของเม็ดเลือดแดง

๔.๔ ผลการประเมินความปลอดภัยของจุลินทรีย์โพรไบโอติกจากหน่วยงานที่เป็นสากลหรือจากต่างประเทศที่ได้รับการยอมรับ รวมถึงข้อมูลสนับสนุนอื่น ๆ เช่น ประเทศที่มีการจำหน่าย (ถ้ามี)

๕. ข้อคิดเห็นจากการพิจารณาข้อมูลประกอบการประเมินหรือข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

๖. รายการเอกสารอ้างอิง

บัญชีแนบท้ายหมายเลข ๒ หลักเกณฑ์และแนวทางการประเมินความปลอดภัยสำหรับการกำหนดค่าความปลอดภัยและข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร สารช่วยในการผลิต เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร

๑. ความเป็นมา

กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เพื่อควบคุมความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารประเภทต่าง ๆ ดังนี้

๑.๑ ตามข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร กำหนดให้วัตถุเจือปนอาหารที่จะนำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหารจะต้องมีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตามเงื่อนไขใดเงื่อนไขหนึ่ง ดังนี้

(๑) ตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives

(๒) ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๓) ตามความเห็นชอบจากคณะอนุกรรมการเพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและวินิจฉัยในเชิงวิชาการเกี่ยวกับอาหาร โดยผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าจะต้องส่งมอบผลการประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้น พร้อมรายละเอียดประกอบการยื่นขอตามที่ระบุในประกาศฯ

๑.๒ ตามข้อ ๖/๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) กำหนดให้การใช้วัตถุเจือปนอาหารที่แตกต่างไปจากข้อ ๖ ของประกาศฉบับดังกล่าวต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยจะต้องผ่านการประเมินความปลอดภัย ดังนี้

(๑) ต้องเป็นวัตถุเจือปนอาหารที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและค่าความปลอดภัยไว้แล้วอย่างสมบูรณ์ตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives ฉบับล่าสุด หรือ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่องการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร

(๒) ผ่านการประเมินการได้รับสัมผัสวัตถุเจือปนอาหาร

(๓) มีเอกสารวิชาการหรือผลการศึกษาวิจัยที่น่าเชื่อถือซึ่งสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิตและประสิทธิภาพของวัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ ในผลิตภัณฑ์อาหารที่จะเสนอขอใช้

(๔) มีกฎหมายหรือกฎระเบียบฉบับล่าสุดของประเทศที่มีระบบประเมินความปลอดภัยที่น่าเชื่อถือตั้งแต่ ๒ ประเทศขึ้นไปที่ยอมรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ ในผลิตภัณฑ์อาหารที่จะเสนอขอใช้”

๑.๓ ตามความในวรรคสองของข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๙) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร กรณีเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารซึ่งยังไม่มีรายชื่อตามที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ หรือตามที่กำหนดไว้ใน JECFA Combined Compendium of Food Additive Specifications ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาตตามคำแนะนำของคณะกรรมการอาหาร โดยผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าต้องส่งมอบรายงานผลการประเมินความปลอดภัย พร้อมรายละเอียดข้อมูลตามบัญชีหมายเลข ๒ มาเพื่อประกอบการพิจารณา

๑.๔ ตามความใน (๓) ของข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๙) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร กำหนดให้การใช้เอนไซม์ในอาหารซึ่งนอกเหนือจากเงื่อนไขการใช้ซึ่งกำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ หรือตาม Functional uses ซึ่งกำหนดไว้ใน JECFA Combined Compendium of Food Additive Specifications หรือ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร หรือตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ฉบับล่าสุด ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงาน

คณะกรรมการอาหารและยาตามคำแนะนำของคณะกรรมการอาหาร โดยผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าต้องส่งมอบรายละเอียดข้อมูลความจำเป็นตามบัญชีหมายเลข ๓ มาเพื่อประกอบการพิจารณา

๑.๕ ตามความในข้อ (ง) ของข้อ ๔ (๑) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๒) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร หรือสารที่ใช้เป็นสารออกฤทธิ์ในผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ซึ่งยังไม่มีข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐานตาม Combined Compendium of Food Additive Specifications, FAO JECFA Monographs ฉบับล่าสุด หรือ Food Chemical Codex Monograph ฉบับล่าสุด หรือ The Code of Federal Regulations Title ๒๑ ประเทศสหรัฐอเมริกา ฉบับล่าสุดนั้นต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารภายใต้เงื่อนไขของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

๑.๖ ตามความในข้อ ๗ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๒) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ การใช้สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ในผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารซึ่งนอกเหนือจากที่กำหนดไว้ตามบัญชีแนบท้ายต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยให้ยื่นหลักฐานและเอกสารเกี่ยวกับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

จากข้อกำหนดตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องข้างต้น วัตถุเจือปนอาหาร เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารที่ยังมิได้มีข้อคุณภาพหรือมาตรฐาน และ/หรือยังมิได้มีข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้ จะต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยโดยหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับก่อนที่จะได้รับอนุญาตให้ผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย ทั้งนี้การประเมินความปลอดภัยต้องอยู่บนพื้นฐานของข้อมูลและหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ ซึ่งเชื่อถือได้และเป็นปัจจุบัน โดยผู้ประกอบการเป็นผู้จัดเตรียมเอกสารเพื่อให้ได้ผลการประเมินความปลอดภัยแก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกอบการพิจารณาอนุญาตตามความเหมาะสม

๒. ขอบข่ายของวัตถุเจือปนอาหาร

“วัตถุเจือปนอาหาร (food additives)” หมายถึง วัตถุที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร ไม่ว่าวัตถุนั้นจะมีคุณค่าทางอาหารหรือไม่ก็ตาม แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ทางเทคโนโลยีการผลิต การแต่งสีอาหาร การปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร การบรรจุ การเก็บรักษาหรือการขนส่ง ซึ่งมีผลต่อคุณภาพหรือมาตรฐานหรือลักษณะของอาหาร ทั้งนี้ให้หมายความรวมถึงวัตถุที่มิได้เจือปนในอาหาร แต่มีภาชนะบรรจุไว้เฉพาะแล้วใส่รวมกับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้นด้วย เช่น วัตถุกันชื้น, วัตถุดูดออกซิเจน เป็นต้น โดยไม่รวมถึงสารอาหารที่เติมเพื่อเพิ่มหรือปรับให้คงคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร เช่น โปรตีน, ไขมัน, คาร์โบไฮเดรต, วิตามิน, เกลือแร่

“สารช่วยในการผลิต” หมายความว่า สารหรือวัตถุใดซึ่งมิได้ใช้บริโภคในลักษณะเป็นส่วนประกอบของอาหาร แต่ใช้ในกระบวนการผลิตวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหารเพื่อให้เป็นไปตามเทคโนโลยีระหว่างการปรับคุณภาพหรือการแปรรูป โดยอาจจะมีสารหรืออนุพันธ์ของสารนั้น เหลือตกค้างในผลิตภัณฑ์โดยไม่ตั้งใจแต่หลีกเลี่ยงไม่ได้

“เอนไซม์ (enzyme)” หมายความว่า โปรตีนกลุ่มหนึ่งที่ได้จากพืช สัตว์ หรือจุลินทรีย์ซึ่งนำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร เช่น การเตรียมวัตถุดิบ การแปรรูป การบ่ม การขนส่ง การเก็บรักษา เป็นต้น ทั้งนี้ให้หมายความรวมถึงเอนไซม์ปรุงแต่งและเอนไซม์ตรึงรูป

“ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร” หมายความว่า วัตถุเจือปนอาหาร ที่มีวัตถุประสงค์การใช้เป็นสารช่วยในการผลิต สำหรับการชะล้าง ทำความสะอาด ขจัดหรือลดปริมาณ สิ่งที่อาจเป็นอันตรายในอาหาร ทั้งอันตรายทางกายภาพ ชีวภาพ และเคมี แล้วแต่กรณี

๓. แนวทางปฏิบัติในการพิจารณาประเมินความปลอดภัย

การพิจารณาประเมินความปลอดภัยวัตถุเจือปนอาหารที่ยังมิได้มีข้อคุณภาพหรือมาตรฐาน มีแนวทางปฏิบัติดังนี้

๓.๑ ผู้ขอประเมินความปลอดภัยวัตถุเจือปนอาหาร จัดเตรียมเอกสารหลักฐานตามที่กำหนดไว้ในคู่มือสำหรับประชาชน เรื่อง การขอประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหาร แบ่งเป็นกรณี ดังนี้

(๑) วัตถุเจือปนอาหาร หรือสารช่วยในการผลิต หรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร ที่ไม่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

กรณีที่ ๑.๑: ขอประเมินความปลอดภัยวัตถุเจือปนอาหารที่ไม่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

(๒) เอนไซม์ที่ไม่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

กรณีที่ ๑.๒: ประเมินความปลอดภัยเอนไซม์ที่ไม่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร

กรณีที่ ๒.๒: ประเมินเอนไซม์ที่ยังมิได้กำหนดเงื่อนไขการใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร

นำเอกสารหลักฐานดังกล่าวจำนวน ๑ ชุด ยื่นต่อหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ พร้อมจ่ายค่าธรรมเนียมประเมินความปลอดภัย ตามอัตราที่หน่วยประเมินความปลอดภัยกำหนด ซึ่งมีการแบ่งออกเป็น ๒ ระดับ ดังนี้

- ประเมินความปลอดภัยเพื่อกำหนดค่าความปลอดภัย<u>และ</u>ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (Specification)

- ประเมินความปลอดภัยเพื่อกำหนดค่าความปลอดภัย <u>ในกรณีที่วัตถุเจือปนอาหารนั้นมี</u>ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (Specification) อยู่แล้วตาม Combined Compendium of Food Additive Specifications แต่ยังไม่มีค่าความปลอดภัยอ้างอิง (no ADI was allocated)

๓.๒ หน่วยประเมินความปลอดภัยรับมอบเอกสารและพิจารณาความครบถ้วนของเอกสารในเบื้องต้น จากนั้นแจ้งให้ผู้ขอประเมินฯ ทราบเพื่อส่งเอกสารเพิ่มเติมกรณีไม่ครบถ้วน ตามกำหนดเวลาที่หน่วยประเมินความปลอดภัยกำหนด

๓.๓ เมื่อเอกสารครบถ้วนถูกต้องแล้ว หน่วยประเมินความปลอดภัยจัดคณะผู้ประเมินและประสานการพิจารณาการประเมินความปลอดภัยตามแนวทางของหลักเกณฑ์การประเมินความปลอดภัยสำหรับวัตถุเจือปนอาหารตามแนวปฏิบัติการประเมินความปลอดภัยสารเคมีของโคเด็กซ์ (Environmental Health Criteria 240: Principles and Methods for the Risk Assessment of Chemicals in Food) รวมทั้งจัดทำรายงานผลการประเมินความปลอดภัย

๓.๔ หน่วยประเมินความปลอดภัยจัดทำสรุปรายงานสรุปผลการพิจารณาประเมินความปลอดภัย ซึ่งมีรายละเอียดตามที่กำหนดไว้ในภาคผนวก ก หรือ ข (แล้วแต่กรณี) จำนวน ๓ ชุด

โดยจัดส่งรายงานผลการประเมินความปลอดภัย จำนวน ๑ ชุดพร้อมเอกสารประกอบการพิจารณาทั้งหมด ให้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องดังนี้

๓.๔.๑ ผู้ขอประเมินฯ เพื่อนำไปดำเนินการต่อไป

๓.๔.๒ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อเป็นเอกสารอ้างอิง

๓.๔.๓ หน่วยประเมินความปลอดภัย เพื่อเก็บเป็นหลักฐาน

๔. ค่าธรรมเนียมในการประเมินความปลอดภัย

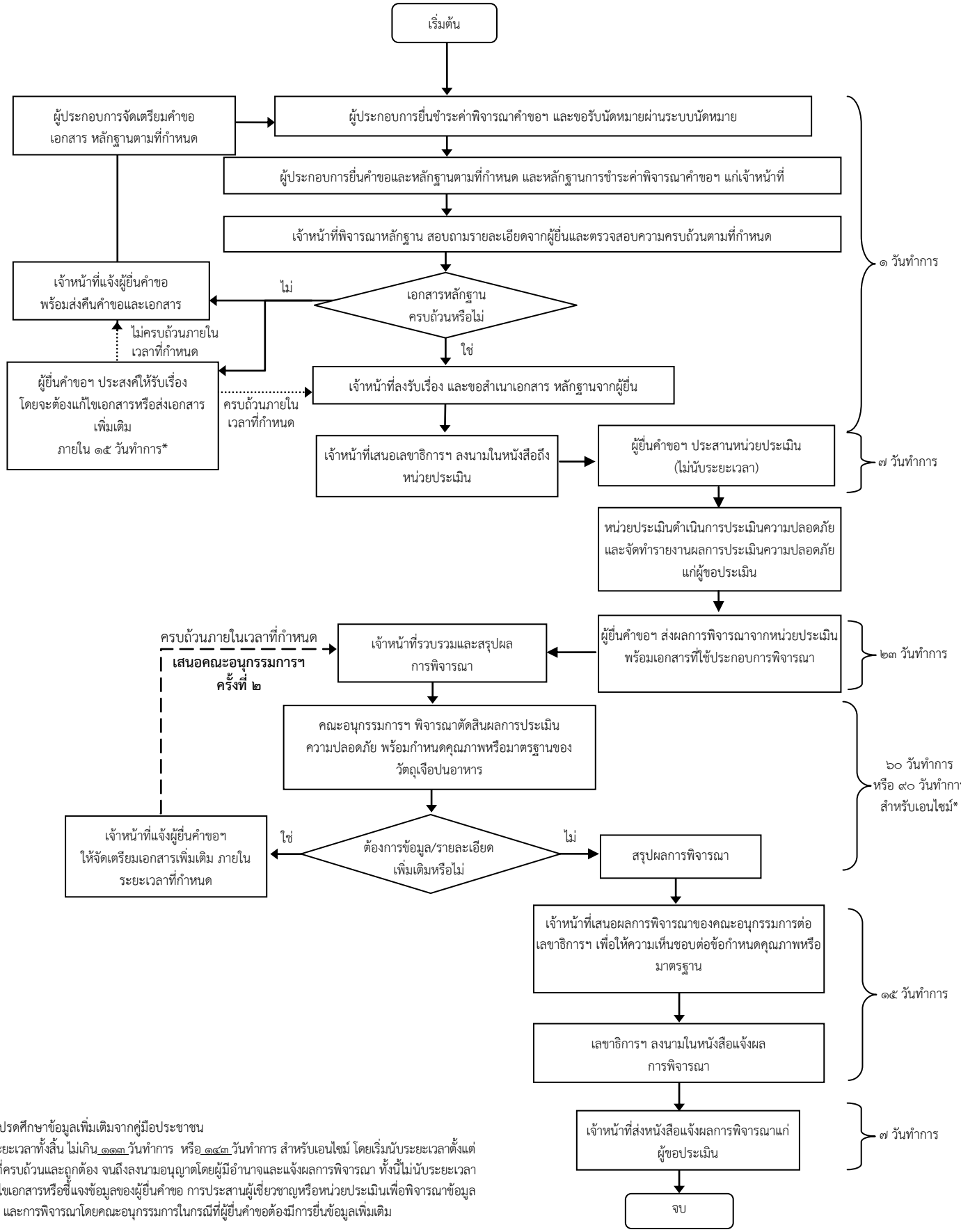
หน่วยประเมินความปลอดภัยดำเนินการเรียกเก็บค่าธรรมเนียมในการประเมินความปลอดภัย ซึ่งรวมถึงค่าตอบแทนผู้เชี่ยวชาญ ค่าบริหารจัดการ ค่าจัดการประชุม ค่าจัดทำรายงานผลการประเมินความปลอดภัย และอื่น ๆ ตามที่กำหนด โดยเรียกเก็บจากผู้ขอประเมินฯ ในอัตราที่หน่วยประเมินความปลอดภัยนั้นกำหนดตามความเหมาะสม โดยอาจอ้างอิงจากหลักเกณฑ์อ้างอิงที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมบัญชีกลาง หรือหลักเกณฑ์ราคากลางการจ้างที่ปรึกษาของกระทรวงการคลัง ทั้งนี้ ให้ผู้ขอประเมินฯ จ่ายค่าธรรมเนียมแก่หน่วยประเมินความปลอดภัยตามช่องทางที่หน่วยงานนั้น ๆ กำหนดไว้

๕. หน่วยประเมินความปลอดภัย

หน่วยประเมินความปลอดภัย	วัตถุเจือปนอาหาร (food additives)	สารช่วยในการผลิต (food processing aids)	เอนไซม์ (enzyme)	ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อ
สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์	√ (เฉพาะสารเคมี)	√ (เฉพาะสารเคมี)		√ (เฉพาะสารเคมี)
ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)		√ (เฉพาะเชื้อจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม)	√	
ศูนย์ประเมินความเสี่ยงประเทศไทย (Thailand Risk Assessment Center: TRAC)	√ (เฉพาะสารเคมี)	√ (เฉพาะสารเคมี)	√ (เฉพาะเอนไซม์ที่ได้จากแหล่งซึ่งไม่ได้ใช้เทคนิคการดัดแปรพันธุกรรม)	√ (เฉพาะสารเคมี)

๖. กระบวนงานประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารเพื่อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานหรือเงื่อนไขการใช้

สรุปกระบวนการขอประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารที่ไม่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานหรือเงื่อนไขการใช้



หมายเหตุ * โปรดศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากคู่มือประชาชน

ระยะเวลาทั้งสิ้น ไม่เกิน ๑๑๓ วันทำการ หรือ ๑๔๓ วันทำการ สำหรับเอนไซม์ โดยเริ่มนับระยะเวลาตั้งแต่ได้รับเอกสารที่ครบถ้วนและถูกต้อง จนถึงลงนามอนุญาตโดยผู้มีอำนาจและแจ้งผลการพิจารณา ทั้งนี้ไม่นับระยะเวลาการรอหรือแก้ไขเอกสารหรือชี้แจงข้อมูลของผู้ยื่นคำขอ การประสานผู้เชี่ยวชาญหรือหน่วยประเมินเพื่อพิจารณาข้อมูลของผู้ยื่นคำขอ และการพิจารณาโดยคณะอนุกรรมการในกรณีที่ผู้ยื่นคำขอต้องมีการยื่นข้อมูลเพิ่มเติม

ภาคผนวก ก

รายงานผลการประเมินความปลอดภัยและกำหนดข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (Specification) สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร จากหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ

ประกอบด้วยรายละเอียด ๒ ส่วน ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ ๑ - ชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัย
- รายชื่อคณะผู้ประเมิน (เฉพาะเล่มที่จัดส่งให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)
- เอกสารรักษาความลับและการไม่มีส่วนได้ส่วนเสียพร้อมลงนามโดยคณะผู้ประเมิน (เฉพาะเล่มที่จัดส่งให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

ส่วนที่ ๒ - รายงานผลการประเมินความปลอดภัยและการกำหนดข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร ประกอบด้วย

๑. บทสรุปผู้บริหารภาษาไทย

๒. บทสรุปผู้บริหารภาษาอังกฤษ (Exclusive Summary) (ถ้ามี)

๓. สารบัญ

๔. บทนำ โดยอาจกล่าวถึง

- ความเป็นมา

- กฎหมายที่เกี่ยวข้องและแนวทางที่เกี่ยวข้องกับการประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหาร เช่น หลักเกณฑ์การประเมินความปลอดภัยสำหรับวัตถุเจือปนอาหารตามแนวปฏิบัติการประเมินความปลอดภัยสารเคมีของโคเด็กซ์ (Environmental Health Criteria 240: Principles and Methods for the Risk Assessment of Chemicals in Food)

- ข้อมูลการประเมินความปลอดภัยหรือการกำหนดข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่ยื่นประเมินนี้จากหน่วยประเมินความปลอดภัยที่เป็นสากลหรือจากต่างประเทศที่ได้รับการยอมรับ (ถ้ามี)

๕. สรุปข้อมูลความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหาร

๕.๑ ข้อมูลทั่วไปของวัตถุเจือปนอาหาร
- สูตรเคมีและสูตรโครงสร้าง
- น้ำหนักโมเลกุล (Molecular mass)
- กระบวนการผลิต

๕.๒ สรุปข้อมูลการศึกษาเกี่ยวกับการเกิดพิษ
- Repeated Dose ๒๘-Day Oral Toxicity Study in Rodents
- Repeated Dose ๙๐-Day Oral Toxicity Study in Rodents
- Repeated Dose ๙๐-Day Oral Toxicity Study in Non-Rodents
- ความเป็นพิษเรื้อรัง (Chronic Toxicity Studies)
- Combined Chronic Toxicity/Carcinogenicity Studies
- ผลกระทบต่อหน้าที่การทำงานของร่างกาย (Functional Manifestations)
- การก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงรูปร่างลักษณะ (Morphological Manifestations)
- การก่อมะเร็ง (Neoplasms)
- ความเป็นพิษต่อระบบสืบพันธุ์และการพัฒนาการของร่างกาย (Reproduction and Developmental Toxicity)
- ผลการศึกษานอกสัตว์ทดลอง (In Vitro Studies)
- การศึกษาความเป็นพิษต่อระบบอื่น (ถ้ามี) เช่น ความเป็นพิษต่อประสาท (Neurotoxicity) ความเป็นพิษต่อระบบภูมิคุ้มกัน (Immunotoxicity)

๕.๓ ข้อมูลด้านการเปลี่ยนแปลงในร่างกายและเภสัชจลนศาสตร์ของวัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ มาใช้ในการประเมินความปลอดภัย (The Use of Metabolic and Pharmacokinetic Studies in Safety Assessment)

- ชนิดของสัตว์ที่นำมาใช้ในการศึกษาทดลองว่ามีความเทียบเคียงกับมนุษย์ได้หรือไม่ มากน้อยเพียงใด (Identifying Relevant Animal Species)
- กลไกการเกิดพิษของวัตถุเจือปนอาหารที่ประเมิน (Determining the Mechanisms of Toxicity)
- การเปลี่ยนแปลงของวัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ ในร่างกาย (Metabolism into Normal Body Constituents)
- ผลกระทบของจุลินทรีย์ที่อยู่ในทางเดินอาหารต่อวัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ และผลกระทบของวัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ ต่อจุลินทรีย์ที่อยู่ในทางเดินอาหาร (Effects of the Gut Microflora on the Chemical and Effects of the Chemical on the Gut Microflora)

๕.๔ สรุปข้อมูลเกี่ยวกับอิทธิพลของอายุ ภาวะโภชนาการ และภาวะสุขภาพของกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ศึกษาทดลองต่อการแปลผลการศึกษา และลักษณะของการออกแบบการศึกษาทดลอง (ถ้ามี)

- การศึกษาทางระบาดวิทยา (Epidemiological Studies)
- อาการไม่พึงประสงค์ที่เกิดขึ้นจากการรับประทานอาหารที่มีวัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ เป็นส่วนประกอบอยู่ (Food Intolerance)

๕.๕ สรุปข้อมูลการศึกษาในมนุษย์ที่นำมาใช้ในการประเมินความปลอดภัย (ถ้ามี)

๕.๖ สรุปวิธีการกำหนดค่าที่ปลอดภัยสำหรับมนุษย์ในการรับสัมผัสโดยการรับประทาน

๖. สรุปข้อมูลเกี่ยวกับการประเมินการได้รับสัมผัส โดยจะต้องอธิบายเกี่ยวกับข้อมูลปริมาณการบริโภคของอาหารชนิดที่นำมาคำนวณ ทั้งนี้อาจใช้วิธีการคำนวณแบบ Budget method ได้ในกรณีที่ต้องการนำไปใช้กับอาหารหลายกลุ่ม

๗. อภิปรายและสรุปผล

๘. ข้อเสนอข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (Specification) ของวัตถุเจือปนอาหารนั้น ๆ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

๘.๑ ชื่อของวัตถุเจือปนอาหาร

ระบุชนิดของวัตถุเจือปนอาหาร โดยชื่อของวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวจะเป็นชื่อทางเคมี

๘.๒ ค่าความปลอดภัย

ระบุค่าความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้น ๆ ทั้งนี้ในบางกรณีอาจมีการกำหนดเป็นกลุ่มสารหากมีการประเมินความปลอดภัยเป็นกลุ่มโดยรวม เช่น ฟอสเฟต โดยค่าความปลอดภัยคือปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่ร่างกายรับได้ต่อวันหรือต่อสัปดาห์โดยไม่ก่อให้เกิดอันตราย ซึ่งการกำหนดค่าดังกล่าวแบ่งเป็น ๔ ลักษณะแตกต่างกันไปขึ้นกับชนิดของวัตถุเจือปนอาหารและการประเมินความปลอดภัย ได้แก่

ADI	Acceptable Daily Intake
PTWI	Provisional Tolerable Weekly Intake
PMTDI	Provisional Maximum Tolerable Daily Intake
MTDI	Maximum Tolerable Daily Intake

๘.๓ ชื่ออื่น (SYNONYMS)

ระบุชื่อสามัญ ตัวย่อ คำย่อ ของวัตถุเจือปนอาหารที่เป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไปอย่างกว้างขวางนอกเหนือจากชื่อทางเคมี นอกจากนั้นยังมีการกำหนดระบบเลขรหัสสากล (International Numbering System: INS) และระบบ USA FD&C number ในกรณีของสีผสมอาหาร ทั้งนี้ไม่รวมถึงชื่อที่มีการจดทะเบียนทางการค้า

๘.๔ คุณลักษณะ (DEFINITION)

โดยทั่วไปข้อมูลในส่วนนี้จะกล่าวถึงข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบ กรรมวิธีการผลิตที่ใช้ในการผลิตวัตถุเจือปนอาหารด้วยคำอธิบายสั้น ๆ และสำหรับในกรณีของสารจากธรรมชาติหรือสารที่มีองค์ประกอบที่แตกต่างกันจะมีการระบุข้อมูลรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับกรรมวิธีการผลิตและการทำให้บริสุทธิ์

■ ชื่อทางเคมี ระบุชื่อทางเคมีของวัตถุเจือปนอาหารตามระบบ IUPAC หรือ IUBMB โดยในหัวข้อนี้อาจมีกำหนดชื่อสามัญที่เป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไปเพิ่มเติมด้วย

■ CAS number ระบบเลข The Chemical Abstract Service registry number (CAS number)

■ Chemical formula สูตรทางเคมีของวัตถุเจือปนอาหาร

■ Structural formula สูตรโครงสร้างทางเคมีของวัตถุเจือปนอาหาร

■ Formula weight มวลโมเลกุลของวัตถุเจือปนอาหาร

■ Assay ปริมาณ

๘.๕ คำจำกัดความ (DEFINITION)

ระบุคุณสมบัติทางกายภาพและคุณสมบัติจำเพาะอื่น ๆ เช่น ความคงตัว กลิ่น ซึ่งโดยทั่วไปจะมีการแจ้งเงื่อนไขในการเก็บรักษาหรือการใช้วัตถุเจือปนอาหารในกรณีที่มีการกำหนดสภาวะไว้เฉพาะ

๘.๖ หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต (FUNCTIONAL USES)

ระบุหน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิตหรือวัตถุประสงค์ในการนำไปใช้ของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้น ๆ กระบวนการผลิตอาหาร โดยอาจอ้างอิงหน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิตจาก CLASS NAMES AND THE INTERNATIONAL NUMBERING SYSTEM FOR FOOD ADDITIVES (CAC/GL 36-1989)

๘.๗ คุณลักษณะพิเศษจำเพาะ (CHARACTERISTICS)

■ การระบุเอกลักษณ์ (Identification) ระบุคุณสมบัติของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้น ๆ ได้แก่ การละลายน้ำ (solubility in water), การละลายในตัวทำละลายอินทรีย์ (solubility in organic solvents), ปฏิกิริยาของสี (colour reactions), การดูดกลืนแสง (absorption spectra) ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH values) เป็นต้น โดยจะต้องระบุวิธีที่ใช้ทดสอบไว้ในหัวข้อวิธีวิเคราะห์ (METHOD OF ASSAY)

■ ความบริสุทธิ์ (Purity) ระบุข้อกำหนดของการปนเปื้อน ได้แก่ การปนเปื้อนทางด้านจุลินทรีย์ การปนเปื้อนโลหะหนัก เพื่อควบคุมความบริสุทธิ์ของวัตถุเจือปนอาหาร โดยค่าที่กำหนดจะสอดคล้องกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice; GMP) โดยจะต้องระบุวิธีที่ใช้ทดสอบไว้ในหัวข้อวิธีวิเคราะห์ (METHOD OF ASSAY)

๘.๘ วิธีวิเคราะห์ (METHOD OF ASSAY)

ระบุหลักการและรายละเอียดของวิธีการวิเคราะห์ โดยมีการอธิบายเกี่ยวกับทฤษฎี รายชื่อของอุปกรณ์และสารเคมีที่จำเป็น รายละเอียดของขั้นตอนในการวิเคราะห์และวิธีการสำหรับการคำนวณผลการวิเคราะห์

๙. รายชื่อคณะผู้ประเมิน (เฉพาะเล่มที่จัดส่งให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

๑๐. รายชื่อเอกสารอ้างอิง (Reference) ของรายงานผลการประเมินความปลอดภัย

๑๑. ภาคผนวก: รายการข้อมูลที่ได้รับจากผู้ยื่นประเมินความปลอดภัย

ภาคผนวก ข

รายงานผลการประเมินความปลอดภัยและกำหนดข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (Specification) ของเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารจากหน่วยประเมินความปลอดภัย ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ

ประกอบด้วยรายละเอียด ๒ ส่วน ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ ๑ - ชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัย
- รายชื่อคณะผู้ประเมิน (เฉพาะเล่มที่จัดส่งให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)
- เอกสารรักษาความลับและการไม่มีส่วนได้ส่วนเสียพร้อมลงนามโดยคณะผู้ประเมิน (เฉพาะเล่มที่จัดส่งให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

ส่วนที่ ๒ - รายงานผลการประเมินความปลอดภัยและการกำหนดข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารประกอบด้วย

๑. บทสรุปผู้บริหารภาษาไทย

๒. บทสรุปผู้บริหารภาษาอังกฤษ (Exclusive Summary) (ถ้ามี)

๓. สารบัญ

๔. บทนำ โดยกล่าวถึงความเป็นมา กฎหมาย มาตรฐานหรือแนวทางที่เกี่ยวข้องกับการประเมินความปลอดภัยของเอนไซม์ เช่น the General Specifications and Considerations for Enzyme Preparations used in Food Processing หรือ the Food Chemical Codex หรือ Combined Compendium of Food Additive หรือ Guideline for the conduct of food safety assessment of foods produced using recombinant-DNA Microorganisms กรณีเป็นเอนไซม์ที่ได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม เป็นต้น

๕. สรุปข้อมูลความปลอดภัยของเอนไซม์

๕.๑ สรุปข้อมูลคุณลักษณะเฉพาะของเอนไซม์ (Identity of Food Enzyme)
- IUBMB nomenclature: ชื่อและกลุ่มของเอนไซม์
- Systematic name: ชื่อตามระบบ
- Synonym: ชื่ออื่น ๆ
- รหัสตัวเลขของเอนไซม์ตามระบบ เช่น INS No, IUBMB No, CAS No, หรืออื่นๆ

๕.๒ ข้อมูลองค์ประกอบทางเคมี
- น้ำหนักโมเลกุล (molecular mass)
- ลักษณะโครงสร้าง และจำนวนกรดอะมิโน
- Total Organic Solids (TOS)
- สิ่งปนเปื้อน หรือความไม่บริสุทธิ์ (Impurities)

๕.๓ สรุปข้อมูลเกี่ยวกับคุณสมบัติของเอนไซม์ โดยอธิบายกลไกการเกิดปฏิกิริยา สภาพแวดล้อม เช่น อุณหภูมิ หรือค่า pH ที่เหมาะสมของการเกิดปฏิกิริยา ความต้องการ co-factor ในการทำปฏิกิริยา การทำลายหรือการยับยั้งการทำงานของเอนไซม์

๕.๔ สรุปข้อมูลเกี่ยวกับสิ่งมีชวิตที่เป็นแหล่งของเอนไซม์

- ประวัติการค้นพบ และ/หรือการใช้ประโยชน์ของสิ่งมีชีวิตที่จะนำมาใช้เป็นแหล่งผลิตของเอนไซม์ชนิดนั้น
- กรณีเป็นสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม ต้องระบุข้อมูลทั้งของสิ่งมีชีวิตผู้รับสารพันธุกรรม และผู้ให้สารพันธุกรรม รวมถึงลักษณะของชิ้นส่วนพันธุกรรมที่ใช้ และลักษณะของชิ้นส่วนพันธุกรรมที่ได้เมื่อทำการตัดต่อพันธุกรรมแล้ว

๕.๕ กระบวนการผลิต หรือการเลี้ยงเชื้อ รวมถึงกระบวนการแยกผลิตภัณฑ์ทางชีวภาพ และการทำให้บริสุทธิ์

๕.๖ กระบวนการเติมสาร (กรณีที่เป็นสารไซม์เตรียมสำเร็จ) หรือกระบวนการตรึงเอนไซม์ (กรณีที่เป็นสารไซม์ตรึงรูป) และการบรรจุ

๕.๗ สรุปข้อมูลเกี่ยวกับประเภทอาหารที่ต้องการนำเอนไซม์ไปใช้ และปริมาณการใช้แนะนำ

๕.๘ สรุปข้อมูลเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงของอาหาร และผลพลอยได้ที่อาจเกิดขึ้นในอาหารเมื่อมีการใช้เอนไซม์นั้น ๆ

๕.๙ สรุปข้อมูลการศึกษาเกี่ยวกับการเกิดพิษ และค่าที่ปลอดภัยสำหรับมนุษย์ในการรับสัมผัส

๕.๑๐ สรุปข้อมูลการศึกษาเกี่ยวกับการก่อภูมิแพ้

๕.๑๑ สรุปข้อมูลเกี่ยวกับการประเมินการได้รับสัมผัส กรณีที่ใช้เป็นเอนไซม์เตรียมสำเร็จ โดยคำนวนจากปริมาณ TOS ของเอนไซม์ที่เหลืออยู่ในผลิตภันฑ์สุดท้าย หรือเป็นค่า TOS ที่คำนวนมาได้จากปริมาณการใช้ โดยจะต้องอธิบายเกี่ยวกับข้อมูลปริมาณการบริโภคของอาหารชนิดที่นำมาคำนวณ ทั้งนี้อาจใช้วิธีการคำนวณแบบ Budget method ได้ในกรณีที่ต้องการนำไปใช้กับอาหารหลายกลุ่ม ยกเว้นอาหารสำหรับเด็กทารก และอาจอธิบายวิธีการกำจัดออกเอนไซม์ออกจากผลิตภัณฑ์ประกอบด้วยก็ได้

๖. สรุปข้อมูลการประเมินความปลอดภัยและการกำหนดข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานจากหน่วยประเมินความปลอดภัยที่เป็นสากลหรือจากต่างประเทศ (ถ้ามี)

๗. อภิปรายและสรุปผล

๘. ข้อเสนอคุณภาพหรือมาตรฐาน (Specification) ของเอนไซม์นั้นๆ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

๘.๑ ชื่อของเอนไซม์ ตามด้วยแหล่งของเอนไซม์

ระบุชื่อสามัญของเอนไซม์ (Trivial Name) โดยการเติม “ase” หลังชื่อสารซับสเตรตที่เอนไซม์ไปเร่งปฏิกิริยา เช่น เซลลูเลส (Cellulase) ย่อยสลายเซลลูโลส โปรติเอส (Protease) ย่อยสลายโปรตีน (Protein) เป็นต้น พร้อมทั้งสิ่งมีชีวิตที่เป็นแหล่งของเอนไซม์ และสิ่งมีชีวิตผู้ให้สารพันธุกรรมในกรณีที่เป็นเอนไซม์ซึ่งได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปลงพันธุกรรม

๘.๒ ค่า no-observed-effect level (NOEL) และ/หรือ the no-observed-adverse-effect level (NOAEL) และ/หรือ ค่าความปลอดภัย (Acceptable Daily Intake) โดยค่า ADI สามารถกำหนดค่า ADI ได้เป็น ๔ ลักษณะขึ้นอยู่กับข้อมูลทางด้านพิษวิทยา ได้แก่ กำหนดเป็นตัวเลข หรือ "not specified" หรือ "not limited" หรือ "Acceptable"

๘.๓ ชื่ออื่น (SYNONYMS)

ระบุชื่อสามัญ ตัวย่อ คำย่อ ของเอนไซม์ที่เป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไปอย่างกว้างขวาง นอกจากนั้นยังมีการกำหนดระบบเลขรหัสสากล ทั้งนี้ไม่รวมถึงชื่อที่มีการจดทะเบียนทางการค้า

๘.๔ แหล่งของเอนไซม์

โดยทั่วไปข้อมูลในส่วนนี้จะกล่าวถึงข้อมูลเกี่ยวกับสิ่งมีชีวิตที่ใช้ผลิตของเอนไซม์ กรรมวิธีการผลิต หรือการเลี้ยงเชื้อ และการทำให้บริสุทธิ์ด้วยคำอธิบายสั้น ๆ

๘.๕ ปฏิกิริยาหลักของเอนไซม์ (Active Principle)

๘.๖ ชื่อตามระบบ (Systematic name) และรหัสตัวเลข เช่น INS No, IUBMB No, CAS No เป็นต้น

๘.๗ กลไกการทำงาน (Reaction Catalyzed) อธิบายกลไกการทำงาน เช่น ตำแหน่งของพันธะของสารที่เอนไซม์เข้าไปทำปฏิกิริยาเป็นต้น

๘.๘ ปฏิกิริยารองของเอนไซม์ (Secondary Enzyme Activity)

๘.๙ คำอธิบายลักษณะ (DESCRIPTION)

ระบุคุณสมบัติทางกายภาพและคุณสมบัติจำเพาะอื่น ๆ เช่น สี ความคงตัว กลิ่น ซึ่งโดยทั่วไปจะมีการแจ้งเงื่อนไขในการเก็บรักษาหรือการใช้ในกรณีที่มีการกำหนดสภาวะไว้เป็นการเฉพาะ

๘.๑๐ หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต (FUNCTIONAL USES)

ระบุหน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิตหรือวัตถุประสงค์ในการนำไปใช้ของเอนไซม์ชนิดนั้น ๆ กระบวนการผลิตอาหาร

๘.๑๑ คุณลักษณะโดยทั่วไป (General Specification)

■ <u>การระบุเอกลักษณ์ (Identification)</u> ระบุคุณสมบัติของเอนไซม์ชนิดนั้น ๆ (Enzyme Activity) โดยจะต้องระบุวิธีที่ใช้ทดสอบไว้ในหัวข้อวิธีวิเคราะห์ (METHOD OF ASSAY)

■ <u>ความบริสุทธิ์ (Purity)</u> ระบุข้อกำหนดของการปนเปื้อน ได้แก่ การปนเปื้อนทางด้านจุลินทรีย์ การปนเปื้อนโลหะหนัก โดยค่าที่กำหนดควรสอดคล้องกับ the General Specifications and Considerations for Enzyme Preparations used in Food Processing

๘.๑๒ วิธีวิเคราะห์ (METHOD OF ASSAY)

ระบุหลักการและรายละเอียดของวิธีการวิเคราะห์ Enzyme Activity โดยมีการอธิบายเกี่ยวกับทฤษฎี รายชื่อของอุปกรณ์และสารเคมีที่จำเป็น รายละเอียดของขั้นตอนในการวิเคราะห์และวิธีการสำหรับการคำนวณผลการวิเคราะห์ ซึ่งสามารถอ้างอิงได้จาก Combined Compendium of Food Additive

๙. รายชื่อคณะผู้ประเมิน (เฉพาะเล่มที่จัดส่งให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

๑๐. รายชื่อเอกสารอ้างอิง (Reference)

๑๑. ภาคผนวก: รายการข้อมูลที่ได้รับจากผู้ยื่นประเมินความปลอดภัย

บัญชีแนบท้ายหมายเลข ๓ หลักเกณฑ์และแนวทางการประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ

๑. ความเป็นมา

ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีนโยบายเกี่ยวกับการเพิ่มประสิทธิภาพในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์สุขภาพ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้กระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์สุขภาพเป็นไปด้วยความสะดวก รวดเร็ว และมีประสิทธิภาพ ซึ่งเป็นการผลักดันให้เกิดการปฏิรูประบบคุ้มครองผู้บริโภคและระบบการอนุญาตผลิตภัณฑ์สุขภาพที่มีประสิทธิภาพ ทันสมัย และสอดคล้องกับสากล ดังนั้น จึงจำเป็นต้องมีหน่วยประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ เพื่อทำหน้าที่ประเมินเอกสารทางวิชาการ สำหรับนำผลการประเมินมาประกอบกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพในผลิตภัณฑ์อาหาร

๒. ขอบเขต

๒.๑ ประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ

อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ ได้แก่

๒.๑.๑ อาหารที่ใช้สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค หรือผู้ที่มีสภาพผิดปกติทางร่างกาย เช่น นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่เป็นโรค มีความผิดปกติ หรือภาวะทางการแพทย์ อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่เป็นโรค มีความผิดปกติ หรือภาวะทางการแพทย์ อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยโรคไต เป็นต้น

๒.๑.๒ อาหารที่ใช้สำหรับบุคคลผู้มีวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ เช่น อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก อาหารสำหรับสตรีมีครรภ์ เป็นต้น

๒.๒ ประเมินประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพในผลิตภัณฑ์อาหาร

๓. แนวทางปฏิบัติในการพิจารณาประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ

๓.๑ การประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ

๓.๑.๑ ผู้ขอประเมินฯ จัดเตรียมเอกสารตามแบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่องสำหรับการขอประเมินอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และยื่นแบบคำขอประเมินด้านโภชนาการและความปลอดภัยสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษพร้อมเอกสาร ที่หน่วยประเมิน

๓.๑.๒ หน่วยประเมินดำเนินการพิจารณาประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และจัดทำรายงานสรุปผลการประเมินพร้อมเอกสารทั้งหมดแก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และผู้ขอประเมินฯ

๓.๑.๓ ผู้ขออนุญาต ยื่นคำขอฯ และรายงานสรุปผลการประเมินพร้อมเอกสารตามที่กำหนดไว้ในคู่มือสำหรับประชาชน เรื่อง การขออนุญาตและแก้ไขรายการผลิตภัณฑ์อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ, การขออนุญาตและแก้ไขรายการผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสำหรับทารก นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก รวมถึงผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กรวมถึงผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ แล้วแต่กรณี และชำระค่าพิจารณาคำขอ

๓.๑.๔ เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความครบถ้วนของคำขอฯ และเอกสารประกอบการพิจารณา ตามที่กำหนด

(๑) กรณีเอกสารไม่ครบถ้วน

(๑.๑) รับคำขอแบบมีข้อบกพร่อง ผู้ขอฯ ดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องภายใน ๑๐ วันทำการ ถ้าไม่ครบถ้วนหรือเกินเวลาที่กำหนด จะคืนคำขอ

(๑.๒) คืนคำขอ ส่งคืนคำขอฯ และเอกสาร

(๒) กรณีเอกสารครบถ้วนแล้ว เจ้าหน้าที่ตรวจสอบคำขอฯ และเอกสารว่าสอดคล้องตามกฎหมายหรือไม่ ถ้าไม่สอดคล้อง ให้ผู้ขอฯ แก้ไขภายใน ๔๐ วันทำการ กรณีที่ผู้ขอฯ แก้ไขไม่ครบถ้วนหรือเกินเวลาที่กำหนด จะคืนคำขอ

๓.๑.๕ เจ้าหน้าที่รวบรวมและสรุปข้อมูลประกอบการพิจารณา และเสนอให้คณะอนุกรรมการโภชนาการและการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ (อ.๓) พิจารณาให้ข้อคิดเห็น

๓.๑.๖ กรณีอนุกรรมการฯ ต้องการข้อมูล/รายละเอียดเพิ่มเติมหรือไม่

(๑) ต้องการข้อมูล/รายละเอียดเพิ่มเติม เจ้าหน้าที่แจ้งผู้ขอฯ ให้จัดเตรียมข้อมูลและจัดส่งให้ภายใน ๔๐ วันทำการ ถ้าไม่ครบถ้วนหรือเกินเวลาที่กำหนดจะดำเนินการคืนคำขอ

(๒) ไม่ต้องการข้อมูล/รายละเอียดเพิ่มเติม เจ้าหน้าที่แจ้งผลการพิจารณาให้ผู้ขอฯ รับทราบ

๓.๑.๗ คำขอฯ หรือเอกสาร หรือฉลากอาหาร มีการแก้ไขอีกหรือไม่

(๑) กรณีมีการแก้ไข เจ้าหน้าที่แจ้งผู้ขอฯ ให้แก้ไขและจัดส่งให้ภายใน ๔๐ วันทำการ ถ้าไม่ครบถ้วนหรือเกินเวลาที่กำหนดจะดำเนินการคืนคำขอ

(๒) กรณีไม่มีการแก้ไข เจ้าหน้าที่เสนอผลการพิจารณาต่อผู้มีอำนาจ

๓.๑.๘ ผู้มีอำนาจพิจารณาตัดสินอนุญาตหรือไม่อนุญาต

(๑) กรณีอนุญาต ผู้มีอำนาจอนุมัติใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร/แบบคำขอฯ/หนังสือแจ้งผลการพิจารณา (แล้วแต่กรณี) แจ้งผลการพิจารณาแก่ผู้ขอฯ และเก็บเอกสารเข้าแฟ้ม กรณีได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารต้องชำระค่าธรรมเนียม

(๒) กรณีไม่อนุญาตหรือคืนคำขอ ผู้มีอำนาจคืนคำขอ แจ้งผลการพิจารณาแก่ผู้ขอฯ

หมายเหตุ: ๑. ระยะเวลาการให้บริการ เริ่มนับระยะเวลาตั้งแต่ได้รับเอกสารที่ครบถ้วนถูกต้อง ไม่นับระยะเวลาการตอบคำชี้แจงหรือยื่นเอกสารเพิ่มเติมจากผู้ขออนุญาต

๒. ผู้ขออนุญาตจะต้องดำเนินการตอบคำชี้แจงหรือยื่นเอกสารเพิ่มเติมภายในระยะเวลาและจำนวนครั้งที่กำหนดในคู่มือสำหรับประชาชน

๓. กรณีผลิตภัณฑ์มีความซับซ้อนหรือมีความคาบเกี่ยวของการปฏิบัติตามกฎหมายหลายฉบับ จะต้องผ่านการพิจารณาโดยคณะทำงาน/คณะกรรมการ/หรือผู้เชี่ยวชาญ จะต้องใช้ระยะเวลาเพิ่มจากที่ระบุไว้ในคู่มือประชาชนโดยประมาณ ๔๕ วันทำการ แล้วแต่กรณี

๓.๒ การประเมินประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ

๓.๒.๑ ผู้ขอฯ ยื่นเอกสารหลักฐานประกอบการขอประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพตามที่กำหนดไว้ในคู่มือสำหรับประชาชน เรื่อง การขอประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ ให้แก่หน่วยประเมินประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ พร้อมรับผิดชอบในการจ่ายค่าธรรมเนียมประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ ตามอัตราที่หน่วยประเมินฯ กำหนด

๓.๒.๒ หน่วยประเมินฯ รับมอบเอกสารและพิจารณาความครบถ้วน คุณภาพและความเพียงพอของเอกสารหลักฐาน จากนั้นแจ้งให้ผู้ขอประเมินฯ ทราบเพื่อส่งเอกสารเพิ่มเติมกรณีไม่ครบถ้วน ตามกำหนดเวลาที่หน่วยประเมินฯ กำหนด

๓.๒.๓ หน่วยประเมินพิจารณาดำเนินการภายในระยะเวลาที่กำหนด ทั้งนี้ ไม่รวมระยะเวลาที่ใช้ในการเรียกขอเอกสารเพิ่มเติม ในกรณีที่ข้อมูลที่ยื่นมายังไม่เพียงพอสำหรับประกอบการตัดสินใจของผู้เชี่ยวชาญในการพิจารณาประเมิน

๓.๒.๔ ภายหลังจากที่หน่วยประเมินฯ พิจารณาประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพแล้วเสร็จ และจัดทำรายงานสรุปผลการประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ ซึ่งมีรายละเอียดตามที่กำหนดไว้ในภาคผนวก ก จำนวน ๓ ชุด ภายในระยะเวลาที่กำหนด ให้จัดส่งรายงานผลการประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ จำนวน ๑ ชุด พร้อมเอกสารประกอบการพิจารณาทั้งหมด ให้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องดังนี้

๑) ผู้ขอประเมินฯ เพื่อนำไปดำเนินการต่อไป

๒) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อเป็นเอกสารอ้างอิง

๓) หน่วยประเมินความปลอดภัย เพื่อเก็บเป็นหลักฐาน

๔. หน่วยประเมิน

ศูนย์ประเมินด้านโภชนาการและการกล่าวอ้างทางสุขภาพของผลิตภัณฑ์อาหารแห่งประเทศไทย มูลนิธิพัฒนาโภชนาการ

ภาคผนวก ก

รายงานสรุปผลการประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ

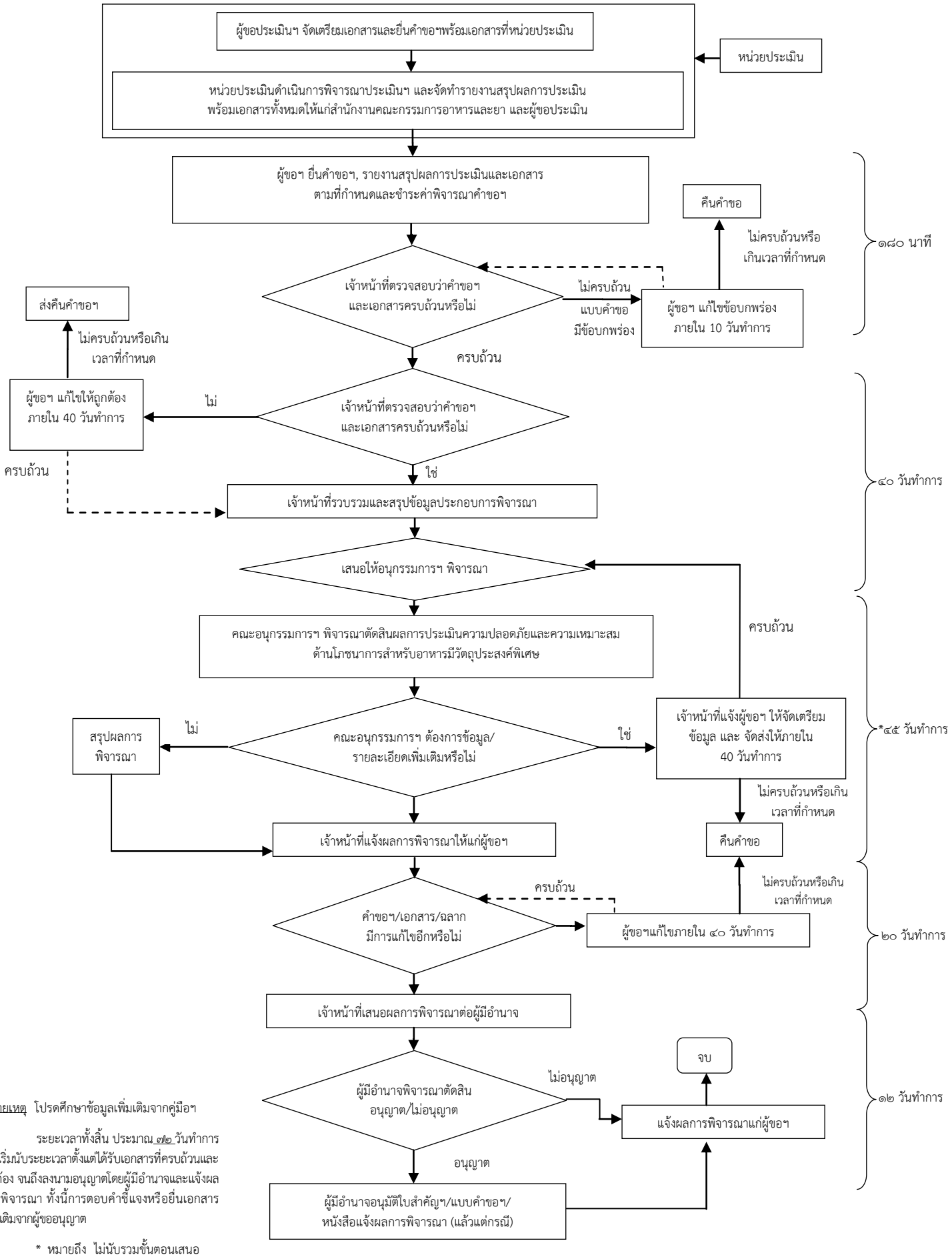
รายงานสรุปผลการประเมินประกอบด้วยรายละเอียด ๒ ส่วนหลัก ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ ๑ - ชื่อหน่วยประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ รายชื่อคณะผู้พิจารณาประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ เอกสารรักษาความลับและการไม่มีส่วนได้ส่วนเสียพร้อมลงนามโดยคณะผู้เชี่ยวชาญที่ให้ข้อคิดเห็น (เฉพาะรายงานฉบับที่หน่วยประเมินส่งให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

ส่วนที่ ๒ - ผลการพิจารณาประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ และประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ

- การประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ
  ๑. บทสรุปผู้บริหาร
  ๒. สรุปข้อมูลทั่วไปของอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ ได้แก่
     ๒.๑ สูตรส่วนประกอบ
     ๒.๒ คุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์
     ๒.๓ กระบวนการผลิต
     ๒.๔ อายุการเก็บรักษา สภาวะการเก็บรักษา
     ๒.๕ กลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย และวัตถุประสงค์การบริโภค
     ๒.๖ วิธีการบริโภค
     ๒.๗ รายละเอียดผู้ผลิต ผู้นำเข้า และประเทศที่มีการจำหน่าย
     ๒.๘ รายงานผลการตรวจวิเคราะห์อาหารทางการแพทย์
  ๓. สรุปข้อมูลด้านโภชนาการ
  ๔. สรุปข้อมูลด้านความปลอดภัย (ถ้ามี)
  ๕. สรุปข้อมูลด้านประสิทธิผลที่มีต่อกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย
  ๖. สรุปผลการประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ
  ๗. ข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะเพิ่มเติม
  ๘. รายการเอกสารอ้างอิง
- การประเมินประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ
  ๑. บทสรุปผู้บริหาร
  ๒. สรุปข้อมูลของอาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่มีการกล่าวอ้างทางสุขภาพ
  ๓. รายละเอียดการประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ
     ๓.๑ คุณลักษณะของอาหารหรือส่วนประกอบของอาหาร
     ๓.๒ ความสัมพันธ์ของผลที่ต้องการกล่าวอ้างต่อสุขภาพมนุษย์
     ๓.๓ การพิสูจน์เอกสารทางวิทยาศาสตร์ของผลที่ต้องการกล่าวอ้าง
     ๓.๔ ข้อคิดเห็นของหน่วยประเมินต่อข้อความกล่าวอ้างทางสุขภาพ
     ๓.๕ เงื่อนไขการแสดงข้อความกล่าวอ้างทางสุขภาพ
  ๔. สรุปผลการประเมินประสิทธิผลและความเหมาะสมของการกล่าวอ้างทางสุขภาพ
  ๕. ข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะเพิ่มเติม
  ๖. รายการเอกสารอ้างอิง

ภาคผนวก ข
กระบวนการประเมินความปลอดภัยและความเหมาะสมด้านโภชนาการสำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ



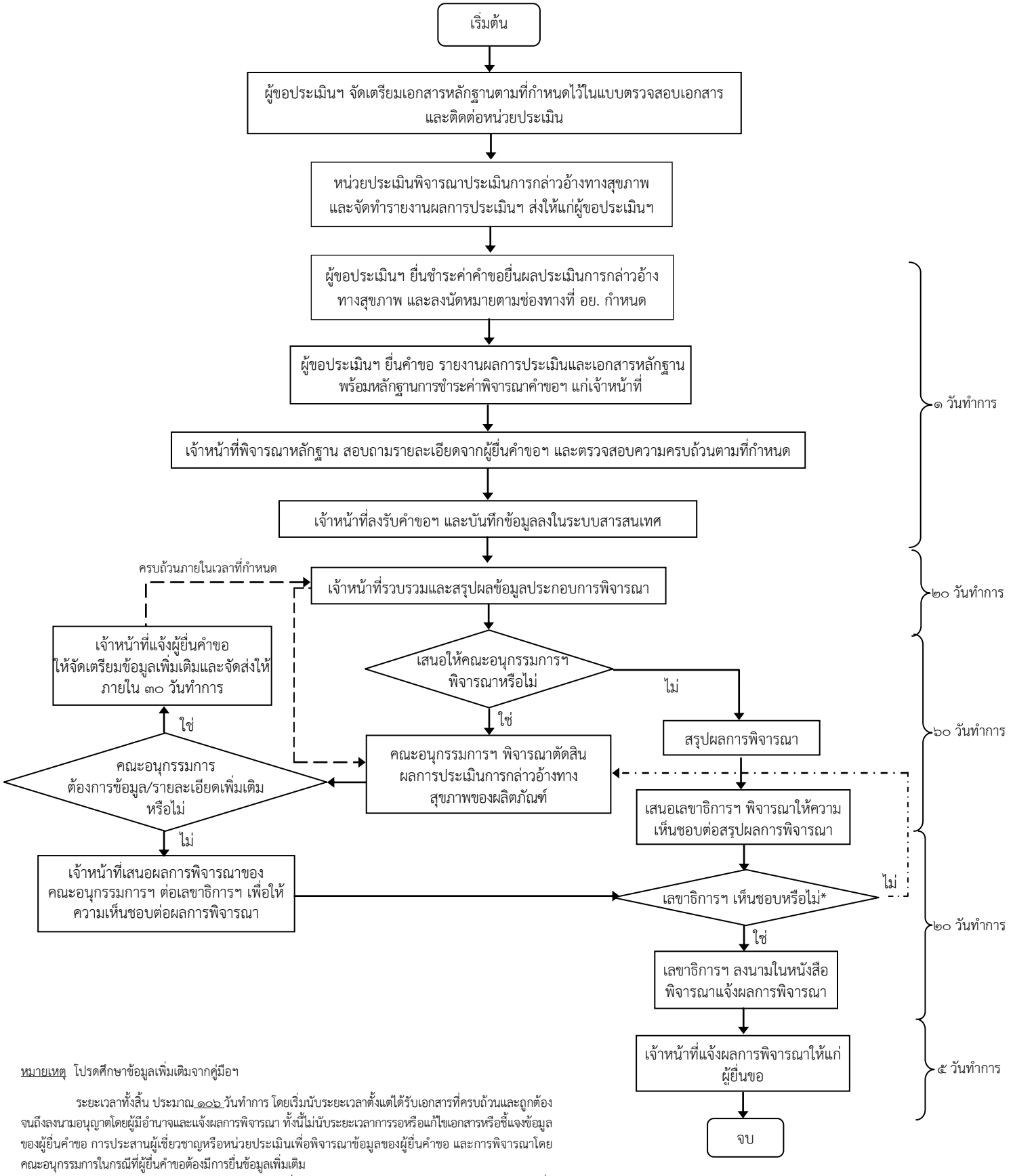
<u>หมายเหตุ</u> โปรดศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากคู่มือฯ

ระยะเวลาทั้งสิ้น ประมาณ <u>๗๒</u> วันทำการ โดยเริ่มนับระยะเวลาตั้งแต่ได้รับเอกสารที่ครบถ้วนและถูกต้อง จนถึงลงนามอนุญาตโดยผู้มีอำนาจและแจ้งผลการพิจารณา ทั้งนี้การตอบคำชี้แจงหรือยื่นเอกสารเพิ่มเติมจากผู้ขออนุญาต

* หมายถึง ไม่นับรวมขั้นตอนเสนอคณะอนุกรรมการฯ พิจารณา

ภาคผนวก ค

สรุปกระบวนการขอประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ



<u>หมายเหตุ</u> โปรดศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากคู่มือฯ

ระยะเวลาทั้งสิ้น ประมาณ <u>๑๐๖</u> วันทำการ โดยเริ่มนับระยะเวลาตั้งแต่ได้รับเอกสารที่ครบถ้วนและถูกต้องจนถึงลงนามอนุญาตโดยผู้มีอำนาจและแจ้งผลการพิจารณา ทั้งนี้ไม่นับระยะเวลาการรอหรือแก้ไขเอกสารหรือชี้แจงข้อมูลของผู้ยื่นคำขอ การประสานผู้เชี่ยวชาญหรือหน่วยประเมินเพื่อพิจารณาข้อมูลของผู้ยื่นคำขอ และการพิจารณาโดยคณะอนุกรรมการในกรณีที่ผู้ยื่นคำขอต้องมีการยื่นข้อมูลเพิ่มเติม

* หมายถึง กรณีไม่เห็นชอบกับผลการพิจารณาที่ไม่ได้เสนอคณะอนุกรรมการพิจารณา เลขาธิการฯ อาจสั่งการให้เสนอคณะอนุกรรมการพิจารณาให้ความเห็น

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๓๐) พ.ศ. ๒๕๖๔

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๔) พ.ศ. ๒๕๖๔

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

โดยที่ได้มีการยกเลิกการกำหนดให้พืชกระท่อมเป็นยาเสพติดให้โทษในประเภทที่ ๕

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๘) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในลำดับที่ ๕๒ ของบัญชีท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๔) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ลงวันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔ และใช้ความต่อไปนี้แทน

ลำดับ	ชื่อพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์		ส่วนของพืชหรือสัตว์
	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ	
๕๒.	*Mitragyna speciosa* (Korth.) Havil.	กระท่อม	ทั้งต้น (Whole plant) และสารสกัด (Extracts) ยกเว้น ได้ผ่านการประเมินความปลอดภัยของอาหาร และส่งมอบฉลากให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ ตามเงื่อนไขของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยอาหารใหม่ (Novel food) หรือที่ผลิตเพื่อการส่งออกเท่านั้น

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๙ ตอนพิเศษ ๒ ง ลงวันที่ ๕ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๕)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำแนะนำการใช้ส่วนประกอบสำคัญในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

ตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ได้กำหนดให้ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน โดยต้องยื่นจดทะเบียนอาหารตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร ดังนั้น เพื่อเป็นการอำนวยความสะดวกเกี่ยวกับการยื่นขออนุญาตผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) จึงออกประกาศ ดังนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง รายชื่อพืชที่ใช้ได้ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ลงวันที่ ๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

(๒) ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง รายชื่อพืชที่ใช้ได้ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๒ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

ข้อ ๒ ในการยื่นขอรับเลขสารบบอาหาร สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร สามารถใช้คำแนะนำการใช้ส่วนประกอบสำคัญในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ได้ตามบัญชีท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำแนะนำการใช้ส่วนประกอบสำคัญในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร โดยไม่ต้องดำเนินการยื่นขอทวนสอบความปลอดภัย หรือยื่นประเมินความปลอดภัยก่อนการยื่นขออนุญาต

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๒๐๙ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๕

ไพศาล ดั่นคุ้ม

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

บัญชีแนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง คำแนะนำการใช้ส่วนประกอบสำคัญในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

เพื่อเป็นการให้ข้อมูลอันเป็นประโยชน์และอำนวยความสะดวกเกี่ยวกับการขออนุญาตผลิต หรือนำเข้า เพื่อจำหน่ายซึ่งผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ในการยื่นขอรับเลขสารบบอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร สามารถใช้คำแนะนำการใช้ส่วนประกอบสำคัญในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ดังนี้

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑	*Abelmoschus esculentus* (L.) Moench	กระเจี๊ยบเขียว	Okra	ผล	-	บดผง	-
๒	*Acacia senegal*	กัมอะราบิก	Gum arabic	ยาง (Gum)	ใยอาหาร (Dietary fiber)	สกัดด้วยน้ำ	๑. ต้องมีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามวัตถุเจือปนอาหาร ๒. ปริมาณกัมอะราบิกรวมใยอาหารไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๓	*Actinidia arguta* (Siebold & Zucc.) Planch. ex Miq.	อาร์กูทา กีวีฟรุต / ทาราไวน์ / เบบีกีวี	Arguta kiwifruit / Tara vine / Baby kiwi	เนื้อผล	กรดผลไม้ (Acids) ได้แก่ กรดซิตริก (Citric acid) กรดควินิก (Quinic acid) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดอาร์กูทา กีวีฟรุต ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๔	*Actinidia chinensis* Planch. *Actinidia deliciosa (A. Chev.) C. F.Liang & A. R. Ferguson*	กีวีฟรุต	Gold kiwifruit / kiwifruit	เนื้อผล	กรดผลไม้ (Acids) ได้แก่ กรดซิตริก (Citric acid) กรดควินิก (Quinic acid) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดกีวีฟรุต ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน
๕	*Aegle marmelos (L.) Corrêa*	มะตูม	Bael fruit	เนื้อผลสุก	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) / แทนนิน (Tannins) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดมะตูม ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๖	*Agaricus bisporus*	เห็ดแชมปิญอง / เห็ดกระดุม	Champigon mushroom	หมวกเห็ด	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง	-
๗	*Agrocybe cylindracea*	เห็ดโคนญี่ปุ่น / เห็ดยานางิ	Yanagi-matsutake	ดอกเห็ด	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง	-
๘	*Allium ascalonicum* L.	หอมแดง	Shallot	หัว	-	บดผง	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๙	*Allium cepa* L.	หอมหัวใหญ่	Onion	เนื้อส่วนหัว	สารประกอบกำมะถัน (Sulfur–containing compounds) ได้แก่ แอลลิซิน (Allicin) / ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ เควอเซติน (Quercetin)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดหอมหัวใหญ่ ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณเควอเซตินรวม ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน
๑๐	*Allium fistulosum* L.	ต้นหอมญี่ปุ่น	Japanese bunching onion / Scallion / Green onion / Spring onion	ใบ / ลำต้น	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๑๑	*Allium sativum* L.	กระเทียม / กระเทียมโทน	Garlic	เนื้อกระเทียม	สารประกอบกำมะถัน (Sulfur–containing compounds) ได้แก่ แอลลิซิน (Allicin), แอลลิอิน (Alliin)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดกระเทียม ไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน
						บีบอัด (น้ำมัน)	๒. ปริมาณน้ำมันกระเทียม ไม่เกิน ๑.๕ กรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑๒	*Allium schoenoprasum* L.	กุยช่ายฝรั่ง	Chives	เนื้อส่วนหัว	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	-
๑๓	*Aloe arborescens* Mill. *Aloe ferox* Mill. *Aloe vera (L.)* Burm.f.	ว่านหางจระเข้	Aloe	วุ้นจากใบ	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดว่านหางจระเข้ไม่เกิน ๕๗๓ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณอัลโลอิน (Aloin) น้อยกว่า ๑๕ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๔	*Aloe barbadensis* Mill.	ว่านหางจระเข้	Aloe	วุ้นจากใบ	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดว่านหางจระเข้ไม่เกิน ๕๗๓ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณอัลโลอิน (Aloin) น้อยกว่า ๑๕ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๕	*Alpinia galanga* (L.) Willd. ชื่อพ้อง *Languas galangal (L.)* Stuntz	ข่า	Galangal	เหง้า	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ยูจีนอล (Eugenol)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดข่า ไม่เกิน ๔๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑๖	*Amorphophallus brevispathus* Gagnep. *Amorphophallus konjac* K.Koch ชื่อพ้อง *Amorphophallus rivieri* *Amorphophallus muelleri* Blume ชื่อพ้อง *Amorphophallus oncophyllus* Prain ex Hook.f.	บุก	-	หัวบุก	คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrates) ได้แก่ กลูโคแมนแนน (Glucomannan) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณกลูโคแมนแนน ไม่เกิน ๔ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณกลูโคแมนแนนรวมใยอาหาร และใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๑๗	*Amygdalus communis* L.	อัลมอนด์	Almonds	เนื้อ	กรดไขมัน (Fatty acids)	บีบอัดน้ำมัน	-
๑๘	*Ananas comosus* (L.) Merr.	สับปะรด	Pineapple	เนื้อผล	ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๑๙	*Angelica polymorpha* Maxim. *Angelica sinensis* (Oliv.) Diels	โกฐเชียง / ตังกุย	Dong quai	ราก	กรดฟีนอลิก (Phenolic acid) ได้แก่ กรดเฟอรูลิก (Ferulic acid) / ไลกัสติไล (Ligustilide) / พอลีฟีนอล (Polyphenols)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณตังกุยบดผง น้อยกว่า ๔.๕ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวัน คำนวณเป็นปริมาณบดผง)

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๐	*Annona muricata* L.	ทุเรียนเทศ	Soursop powder	เนื้อผล	-	บดผง	-
๒๑	*Antidesma ghaesembilla* Gaertn.	เม่าไข่ปลา / มะเม่า / หมากเม่า	Mamao / Black currant tree	ผล	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโธไซยานิน (Anthocyanins)	บดผง	-
๒๒	*Aphanizomenon flos-aquae*	สาหร่ายสีเขียวแกมน้ำเงิน	Blue green algae	สาหร่าย	ไฟโคไซยานิน (Phycocyanin)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสาหร่ายสีเขียวแกมน้ำเงินบดผงและปริมาณสารสกัดสาหร่ายสีเขียวแกมน้ำเงินไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน ๒. ต้องมีผลวิเคราะห์ microcrystins น้อยกว่า ๑ mcg/g
๒๓	*Apium graveolens* L.	ขึ้นฉ่าย	Celery	ใบ / ลำต้น	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดขึ้นฉ่าย ไม่เกิน ๒๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๒๔	*Arachis hypogaea* L.	ถั่วลิสง	Peanut	เมล็ด	กรดไขมัน (Fatty acid)	บดผง / บีบอัดน้ำมัน	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๕	*Arctium lappa* L.	โกโบ	Burdock	ราก	คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrates) ได้แก่ อินูลิน (Inulin)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณโกโบบดผง ไม่เกิน ๑๘ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง) ๒. ปริมาณอินูลินรวมใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๒๖	*Aristotelia chilensis* (Molina) Stuntz	มากีเบอร์รี	Maqui berry	ผล	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโธไซยานิน (Anthocyanins)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดมากีเบอร์รี่ ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน
๒๗	*Armoracia rusticana* P. Gaertn., B. Mey.& Scherb. ชื่อพ้อง *Cochlearia armoracia* L.	ฮอร์สแรดิช	Horseradish	ราก	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	๑. ปริมาณฮอร์สแรดิชบดผง ไม่เกิน ๒๖ มิลลิกรัมต่อวัน
๒๘	*Aronia melanocarpa* (Michx.) Elliott	อะโรเนียเบอร์รี	Aronia berry	ผล	ใยอาหาร (Dietary fiber) / ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ โปรไซยานิดิน (Procyanidins), แอนโธไซยานิน (Anthocyanins)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดอะโรเนียเบอร์รี ไม่เกิน ๘๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๙	*Arthrospira maxima* Setchell & Gardner (AHN)	สไปรูลินา	Spirulina	สาหร่าย	คลอโรฟิลล์ (Chlorophyll) / โปรตีน (Protein) / ไอโอดีน (Iodine)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสไปรูลินาบดผง ไม่เกิน ๓ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัดสไปรูลินา ไม่เกิน ๑.๕ กรัมต่อวัน ๓. ปริมาณไอโอดีน ไม่เกิน ๑๕๐ ไมโครกรัม (μg) ต่อวัน ๔. ปริมาณคลอโรฟิลล์ ไม่เกิน ๗๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๓๐	*Arthrospira platensis* Gomont (AHN) *ชื่อพ้อง Spirulina platensis* (Gomont) Geitler	สไปรูลินา	Spirulina	สาหร่าย	คลอโรฟิลล์ (Chlorophyll) / โปรตีน (Protein) / ไอโอดีน (Iodine)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสไปรูลินาบดผง ไม่เกิน ๓ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัดสไปรูลินา ไม่เกิน ๑.๕ กรัมต่อวัน ๓. ปริมาณไอโอดีน ไม่เกิน ๑๕๐ ไมโครกรัม (μg) ต่อวัน ๔. ปริมาณคลอโรฟิลล์ ไม่เกิน ๗๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๓๑	*Ascophyllum nodosum*	-	Norwegian kelp	สาหร่าย	ไอโอดีน (Iodine)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณไอโอดีน ไม่เกิน ๑๕๐ ไมโครกรัม (μg) ต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๓๒	*Aspalathus linearis* *Aspalathus linearis* (Burm.f.) R.Dahlgren	รอยบอส	Rooibos	ใบ	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดรอยบอส ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๓๓	*Asparagus officinalis* L.	หน่อไม้ฝรั่ง	Asparagus	หน่อ / ลำต้น	ซาโปนิน (Saponins) / โฟเลต (Folates) / วิตามินเค/ วิตามินบี ๑ / วิตามินบี ๒ / เหล็ก (Iron) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง	-
๓๔	*Astragalus propinquus* Schischkin ชื่อพ้อง *Astragalus membranaceus* (Fisch.) Bunge *Astragalus mongholicus* Bunge	ปักคี้ / อึ้งคี้	Astragalus / Huang Qi	ราก	ไตรเทอพีนส์ ไกลโคไซด์ (Triterpene glycosides) / ซาโปนิน (Saponins)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณรากปักคี้บดผง น้อยกว่า ๙ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง) ๒. ปริมาณไตรเทอพีน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๓๕	*Atractylodes macrocephala* Koidz.	แปะตุ๊ก / โกฐเขมา	White atractylodes	เหง้า	ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณแปะตุ๊กบดผง น้อยกว่า ๖ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัดแปะตุ๊ก ไม่เกิน ๑๘๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๓. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๓๖	*Auricularia auricular*-judae	เห็ดหูหนูดำ	Ear of rock / Ear of wood / Jew's ear Mushroom	ดอกเห็ด	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดเห็ดหูหนูดำ ไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๓๗	*Avena sativa* L.	ข้าวโอ๊ต	Oat	เมล็ด (ไม่รวมเปลือก)	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides) ได้แก่ เบต้า-กลูแคน (Beta-glucan) / โปรตีน (Protein) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณเบต้า-กลูแคน ไม่เกิน ๓ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๓๘	*Azadirachta indica* var. Siamensis	สะเดา	Neem	ใบ	-	บดผง	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๓๙	*Bacopa monnieri* (L.) Wettst.	พรมมิ	Brahmi	ทุกส่วนของต้น	ซาโปนิน (Saponins) ได้แก่ บาโคไซด์ (Bacosides), บาโคไซด์ เอ (Bacosides A), บาโคไซด์ บี (Bacosides B)	บดผง / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณพรมมิบดผง ไม่เกิน ๘๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัดพรมมิ ไม่เกิน ๓๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๔๐	*Bertholletia excelsa* Humb. & Bonpl.	บราซิลนัต	Brazil nut	เมล็ด	โปรตีน (Protein)	บดผง	๑. ปริมาณบราซิลนัตบดผง ไม่เกิน ๑.๕ กรัม
๔๑	*Beta vulgaris* L.var. conditiva	บีทรูท	Beetroot	ราก	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides) ได้แก่ กาแล็กแทน (Galactans) / โฟเลต (Folates) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดบีทรูท ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๔๒	*Boesenbergia rotunda* (L.) Mansf.	กระชาย	Finger root	เหง้า / ราก	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ โบเซนเบอร์จิน (Boesenbergin)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดกระชาย ไม่เกิน ๒๔๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๔๓	*Boletus edulis* Bull.	เห็ดพอร์ชินี	Porcini	หมวกเห็ด	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๔๔	*Borago officinalis* L.	บอราจ	Borage	เมล็ด	กรดไขมัน (Fatty acids) ได้แก่ กรดแกมมา ไลโนเลนิก (Gamma-linolenic acid (GLA)), กรดไลโนเลนิก (Linolenic acid), กรดไลโนเลอิก (Linoleic acid), กรดพัลมิติก (Palmitic acid), กรดอีโคเซโนอิก (Eicosenoic acid), กรดอิรูสิก (Erucic acid), กรดโอเลอิก (Oleic acid), กรดสเตียริก (Stearic acid)	บีบอัดน้ำมัน	๑. ปริมาณกรดแกมมา ไลโนเลนิก ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน
๔๕	*Brassica arvensis*	มัสตาร์ด	Wild Mustard	เมล็ด	-	บดผง	-
๔๖	*Brassica juncea* (L.) Czernajew and Cossen	มัสตาร์ดสีเหลืองและน้ำตาล	Mastard	เมล็ด	กรดไขมัน (Fatty acid)	บีบอัดน้ำมัน	-
๔๗	*Brassica nigra* (L.) Koch	มันเมล็ดมัสตาร์ดสีดำ	Mastard	เมล็ด	กรดไขมัน (Fatty acid)	บีบอัดน้ำมัน	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๔๘	*Brassica napus* L. *Brassica rapa* L. *Brassica juncea* L. *Brassica tournefortii* Gouan	เรพซีด	Rapeseed	เมล็ด	กรดไขมัน (Fatty acid)	บีบอัดน้ำมัน	-
๔๙	*Brassica oleracea italica x alboglabra*	บล็อกโคลินี	Broccolini	ดอก / ก้านดอก	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดบล็อกโคลินีไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณกรดแอสคอร์บิกไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๕๐	*Brassica oleracea* L. var. *capitata* L.	กะหล่ำปลี	Cabbage	ใบ / ดอก	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) /กลูโคซิโนเลต (Glucosinolate)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดกะหล่ำปลี ไม่เกิน ๑๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณกรดแอสคอร์บิกไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๕๑	*Brassica oleracea* L. var. capitata f. rubra	กะหล่ำปลีสีม่วง	Red Cabbage	ใบ / ดอก	แอนโธไซยานิน (Anthocyanins)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดกะหล่ำปลีสีม่วง ไม่เกิน ๑๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๕๒	*Brassica oleracea* L. var. italica Plenck.	บล็อกโคลี่	Broccoli	ดอก / ลำต้น / ใบ	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) / กลูโคสิโนเลต (Glucosinolate) / ใยอาหาร (Dietary fiber) / ซัลโฟราเฟน (Sulforaphane)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดบล็อกโคลี่ ไม่เกิน ๓ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณกรดแอสคอร์บิก ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๓. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๕๓	*Brassica oleracea* var. *alboglabra* (L.H.Bailey) Musil	คะน้า	Chinese broccoli	ใบ / ลำต้น	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) / กลูโคสิโนเลต (Glucosinolate)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดคะน้า ไม่เกิน ๑๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๕๔	*Calendula officinalis* L.	ดาวเรืองฝรั่ง	Marigold	ดอก	แคโรทีนอยด์ (Carotenoid) ได้แก่ ลูทีน (Lutein), ซีแซนทิน (Zeaxanthin)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณลูทีนรวมซีแซนทิน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๕๕	*Camellia oleifera* Abel	ชาน้ำมัน	Tea oil camellia	เมล็ด	กรดโอเลอิก (Oleic acid)	บีบอัดน้ำมัน	๑. ปริมาณน้ำมันจากเมล็ด ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๕๖	*Camellia sinensis*	ชาดำ	Black tea	ยอดอ่อน / ใบ / ใบและตา ดอก	พอลิฟีนอล (Polyphenols)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดชาดำ ไม่เกิน ๙๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน
		ชาม่วง	Purple tea	ยอดอ่อน / ใบ / ใบและตา ดอก	-	บดผง	-
๕๗	*Camellia sinensis* (L.) Kuntze	ชาเขียว ชาขาว	Green tea White tea	ยอดอ่อน / ใบ / ใบและตา ดอก	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ คาเทชิน (Catechins), อีพิแกลโลคาเทชิน-๓-แกลเลต (Epigallocatechin-๓-gallate (EGCG)) / พอลิฟีนอล (Polyphenols)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล / สกัดด้วยเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดชา (ชาเขียว ชาขาว) ไม่เกิน ๕ กรัมต่อวัน
๕๘	*Canarium album* (Lour.) DC.	สมอจีน	Chinese olive	ผล	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds)	บดผง	๑. ปริมาณสมอจีนบดผง ไม่เกิน ๓๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๕๙	*Candida utilis*	ยีสต์	Yeast	เซลล์	โปรตีน (Protein) / แอล-กลูตาไธโอน (Glutathione (GSH+GSSG))	สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดจากยีสต์ ไม่เกิน ๒๑๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณแอล-กลูตาไธโอน ไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๖๐	*Capsicum annuum* L.	พริกเผ็ด	Chili peppers	ผล	แอลคาลอยด์ (Alkaloids) ได้แก่ แคปไซซิน (Capsaicin)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณแคปไซซิน น้อยกว่า ๑๕ มิลลิกรัมต่อวัน
๖๑	*Capsicum annuum* var.*grossum* (Willd.) Sendtn.	พริกหวาน	Peppers	ผล	แอลคาลอยด์ (Alkaloids) ได้แก่ แคปไซซิน (Capsaicin)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณแคปไซซิน น้อยกว่า ๑๕ มิลลิกรัมต่อวัน
๖๒	*Capsicum frutescens* L.	พริกขี้หนูสวน	Bird chili pepper	ผล	แอลคาลอยด์ (Alkaloids) ได้แก่ แคปไซซิน (Capsaicin)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณแคปไซซิน น้อยกว่า ๑๕ มิลลิกรัมต่อวัน
๖๓	*Caralluma adscendens* var. fimbriata (Wall.) Gravely & Mayur. ชื่อพ้อง *Caralluma fimbriata* Wall.	กระบองเพชร	-	ลำต้นส่วนเหนือดิน	เพรกเนนไกลโคไซด์ (Pregnane glycosides) / ซาโปนินไกลโคไซด์ (Saponin glycosides)	สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดกระบองเพชร ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๖๔	*Carica papaya* L.	มะละกอ	Papaya	เนื้อผลสุก	แคโรทีนอยด์ (Carotenoid) ได้แก่ ไลโคพีน (Lycopene), เบต้าแคโรทีน (Beta - Carotene)	บดผง	๑. ปริมาณไลโคพีน ไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณเบต้าแคโรทีนคำนวณเป็นวิตามินเอ ไม่เกิน ๘๐๐ ไมโครกรัม อาร์อี ต่อวัน
๖๕	*Carissa carandas*	มะนาวโห่	Carunda	ผล	-	บดผง	-
๖๖	*Carthamus tinctorius* L.	คำฝอย	Safflower	ดอก	สารสำคัญจากดอก ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) เช่น คาร์ทามิน (Carthamin) / กรดคอนจูเกตไลโนเลอิก (Conjugated Linoleic acid (CLA)) / กรดไลโนเลอิก (Linoleic acid)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณกรดคอนจูเกตไลโนเลอิก ไม่เกิน ๓.๒ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัดคำฝอย ไม่เกิน ๗๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๓. ปริมาณกรดคอนจูเกตไลโนเลอิก ไม่เกิน ๓.๒ กรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
				เมล็ด	กรดไขมัน (Fatty acids) เช่น กรดคอนจูเกตไลโนเลอิก (Conjugated Linoleic acid (CLA)), กรดไลโนเลอิก (Linoleic acid), กรดโอเลอิก (Oleic acid)	บีบอัดน้ำมัน	๔. ปริมาณกรดคอนจูเกตไลโนเลอิก ไม่เกิน ๓.๒ กรัมต่อวัน
๖๗	*Centella asiatica* (L.) Urb.	บัวบก	Pennywort	ใบ	สารประกอบไตรเทอพีนอยด์ (Triterpenoid compounds) ได้แก่ กรดเอเชียติก (Asiatic acid), เอเชียติโคไซด์ (Asiaticoside) / ไตรเทอพีนส์ (Triterpenes)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณไตรเทอพีน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๖๘	*Chaenomeles speciosa* (Sweet) Nakai	ไชนิสควินซ์	Chinese quince	เนื้อผล	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids), ไตรเทอพีนอยด์ (Triterpenoid)	บดผง	๑. ปริมาณไตรเทอพีน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๖๙	*Chamaemelum nobile* (L.) All.	โรมันคาโมมายล์	Roman chamomile	ดอก	-	บดผง	๑. ปริมาณโรมันคาโมมายล์บดผง ไม่เกิน ๑๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๗๐	*Chenopodium quinoa* Willd.	ควินัว	Quinoa	เมล็ด / ต้นอ่อน	-	บดผง	-
๗๑	*Chlorella vulgaris* Beyerinck *ชื่อพ้อง Chlorella pyrenoidosa* Chick	คลอเรลลา	Chlorella	สาหร่าย	คลอโรฟิลล์ (Chlorophyll) / โปรตีน (Protein)	บดผง	๑. ปริมาณคลอเรลลาบดผง ไม่เกิน ๖ กรัมต่อวัน
๗๒	*Chrysanthemum indicum* L.	เบญจมาศ (ดอกเหลือง) / เก๊กฮวย	Chrysanthemum	ดอก	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณดอกเก๊กฮวยสีเหลืองรวมดอกสีขาว ไม่เกิน ๕ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๗๓	*Chrysanthemum morifolium* Ramat.	เบญจมาศ (ดอกขาว) / เก๊กฮวย	Chrysanthemum	ดอก	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณดอกเก๊กฮวยสีเหลืองรวมดอกสีขาว ไม่เกิน ๕ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๗๔	*Cichorium intybus* L.	ชิโครี	Chicory	ราก	คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrates) ได้แก่ อินูลิน (Inulin)	สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณอินูลินรวมในอาหารไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๗๕	*Cinnamomum cassia* (L.) J. Presl ชื่อพ้อง *Cinnamomum aromaticum* (L.) Nees	อบเชย	Cassia	เปลือก	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) / พอลีฟีนอล (Polyphenols)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดอบเชยรวมอบเชยเทศ ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๗๖	*Cinnamomum verum* J.Presl. *ชื่อพ้อง Cinnamomum zeylanicum* Blume	อบเชยเทศ / อบเชยจีน	Cinnamon	เปลือก	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ แทนนิน (Tannins) / พอลีฟีนอล (Polyphenols)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดอบเชยรวมอบเชยเทศ ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๗๗	*Cistanche tubulosa* (Schenk) Wight	Cistanche	ฉ่งย้ง	ราก	อิชินาโคไซด์ (Echinacoside) / ฟีนิลเอทานอยด์ ไกลโคไซด์ รวม (Total phenylethanoid glycoside)	สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดฉ่งย้ง ไม่เกิน ๓๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. แสดงข้อความคำเตือนว่า “ผู้ป่วยที่ได้รับยา anticoagulant ไม่ควรรับประทาน”
๗๘	*Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Naka	แตงโม	Watermelon	ผล	-	บดผง	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๗๙	*Citrus aurantifolia* (Christm.) Swingle	ไลม์ / มะนาว	Lime	ผล (ไม่รวมเมล็ด)	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ เฮสเพอริดีน (Hesperidin)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณซิตรัสฟลาโวนอยด์ ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณเฮสเพอริดีน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๘๐	*Citrus junos*	ยูสุ	Yuzu	เนื้อผล (ไม่รวมเมล็ด)	-	บดผง	-
๘๑	*Citrus limon* (L.) Burm.f.	มะนาวเทศ	Lemon	ผล (ไม่รวมเมล็ด)	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณซิตรัสฟลาโวนอยด์ ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๘๒	*Citrus paradise* Macfad	เกรฟฟรุต	Grapefruit	เนื้อผล (ไม่รวมเมล็ด)	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณซิตรัสฟลาโวนอยด์ ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน
๘๓	*Citrus reticulata* Blanco.	ส้มแมนดาริน	Mandarin orange	เนื้อผล (ไม่รวมเมล็ด)	-	บดผง	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๘๔	*Citrus reticulate* Blanco	ส้มเขียวหวาน	Mandarin	เนื้อผล (ไม่รวมเมล็ด)	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ เฮสเพอริดีน (Hesperidin)	บดผง	๑. ปริมาณซิตรัสฟลาโวนอยด์ ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณเฮสเพอริดีน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๘๕	*Citrus sinensis* (L.) Osbeck	ส้ม	Orange sweet / blood orange	เนื้อผล (ไม่รวมเมล็ด)	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ เฮสเพอริดีน (Hesperidin)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณซิตรัสฟลาโวนอยด์ ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณเฮสเพอริดีน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๘๖	*Citrus unshiu*	ส้มซัทสึมะแมนดาริน	Satsuma mandarin	เนื้อผล (ไม่รวมเมล็ด)	-	บดผง	-
๘๗	*Citrus* x *aurantium* L.	ส้ม/ ส้มเกลี้ยง	Sour orange	ผล (ไม่รวมเมล็ด)	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณซิตรัสฟลาโวนอยด์ ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน
				เปลือก	เฮสเพอริดีน (Hesperidine)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณเฮสเพอริดีน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๘๘	*Cladosiphon okamuranus*	-	Mozuku	สาหร่าย	ไอโอดีน (Iodine)	บดผง	๑. ปริมาณไอโอดีน ไม่เกิน ๑๕๐ ไมโครกรัม (μg) ต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๘๙	*Clitoria ternatea* L.	อัญชัน	Butterfly Pea	ดอก	-	บดผง	-
๙๐	*Cocos nucifera* L.	มะพร้าว	Coconut	เนื้อ	กรดไขมัน (Fatty acids) ได้แก่ ไตรกลีเซอไรด์ชนิดสายยาวปานกลาง (Medium-chain triglycerides (MCT)) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds)	บีบเย็น / บดผง	-
๙๑	*Codonopsis pilosula* (Franch) Nannf.	ตังเซียม	Radix Codonopsis	ราก	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑.ปริมาณตังเซียมบดผง ไม่เกิน ๙ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๙๒	*Coffea arabica* L. *Coffea canephora Pierre ex A. Froehner*	กาแฟ	Green coffee beans	เมล็ดกาแฟดิบ (ไม่ผ่านกระบวนการคั่วด้วยความร้อน)	กรดคลอโรจินิก (Chlorogenic acid) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) / พอลีฟีนอล (Polyphenols)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดกาแฟสกัดด้วยน้ำ ไม่เกิน ๓.๕ กรัมต่อวัน ๒. ปริมารสารสกัดกาแฟสกัดด้วยน้ำและเอทานอล ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๙๓	*Coix lacryma-jobi* L.	ลูกเดือย	Job's tears	เมล็ด	โปรตีน (Protein) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดลูกเดือย ไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๙๔	*Cordyceps Militaris*	ถั่งเช่าสีทอง	Cordyceps militaris	ไมซีเลียม	คอร์ไดซีปิน (Cordycepin) / อะดีโนซีน (Adenosine)	อบแห้ง / บดผง	๑. ปริมาณถั่งเช่าสีทองบดผง ไม่เกิน ๒๓๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. คุณภาพมาตรฐาน เงื่อนไขการใช้ เอกสารหลักฐานประกอบการยื่นขออนุญาต อ้างอิงตามแนวทางการพิจารณาอนุญาตถั่งเช่าสีทอง (C.militaris) เป็นส่วนประกอบในอาหาร ๓. กรณีใช้ถังเช่า (*Cordyceps sinensis* (Berk.) Sacc.) ผสมถังเช่าสีทอง (*Cordyceps Militaris*) ยื่นขอประเมินความปลอดภัยก่อนการยื่นขออนุญาต

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๙๕	*Cordyceps sinensis* (Berk.) Sacc.	ถั่งเฉ้า / ถั่งเช่า	Cordyceps	ทุกส่วน	คอร์ไดซีปิน (Cordycepin) / อะดีโนซีน (Adenosine) / พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณถั่งเฉ้าบดผง ไม่เกิน ๓ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง) ๒. กรณีใช้ถังเช่า (Cordyceps sinensis (Berk.) Sacc.) ผสมถังเช่าสีทอง (Cordyceps Militaris) ยื่นขอประเมินความปลอดภัยก่อนการยื่นขออนุญาต
๙๖	*Coriandrum sativum*	ผักชี	Coriander	ใบ	-	บดผง	-
๙๗	*Corylus avellana* L.	น้ำมันเฮเซลนัต	Hazelnut oil	เนื้อ	กรดไขมัน (Fatty acid)	บีบอัดน้ำมัน	-
๙๘	*Crassostrea gigas*	หอยนางรม	Oyster	เนื้อ	-	บดผง	-
๙๙	*Crataegus laevigata* (Poir.) DC. ชื่อพ้อง *Crataegus oxyacantha* auct.	ฮอร์ธอร์น / เซียนจา / ซัวจา	Hawthorn	ผล	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ ฟลาโวน (Flavones) / Vitexin ๒-rhamnoside	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดฮอร์ธอร์น ไม่เกิน ๑๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑๐๐	*Crataegus pinnatifida* Bunge	ฮอร์ธอร์น	Hawthorn	ผล	ไตรเทอพีนอยด์ (Triterpenoids) ได้แก่ กรดคราเทโกลิก (Crataegolic acid)	บดผง	๑. ปริมาณไตรเทอพีน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๐๑	*Crocodylus siamensis*	จระเข้ (จระเข้น้ำจืดสายพันธุ์ไทย)	Siamese crocodile	เลือด / น้ำต้ม กระดูก	-	ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อก่อนทำแห้งบดผง	๑. ปริมาณเลือดจระเข้และน้ำต้มกระดูกจระเข้บดผง ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน ๒. ต้องมีใบอนุญาตเพาะพันธุ์สัตว์ป่า ๓. ต้องมีใบอนุญาตค้าสัตว์ป่าที่ได้จากการเพาะพันธุ์
๑๐๒	*Crocus sativus L.*	หญ้าฝรั่น	Saffron	เกสรเพศเมีย	-	บดผง	-
๑๐๓	*Crypthecodinium cohnii*	น้ำมันสาหร่าย	Crypthecodinium cohnii oil	สาหร่าย	กรดไขมัน (Fatty acid) เช่น กรดไอโคซาเพนทาอีโนอิก (อีพีเอ) (Eicosapentaenoic acid (EPA)) และ กรดโดโค-เฮกซาอีโนอิก (ดีเอชเอ) (docosahexaenoic acid (DHA))	บีบอัดน้ำมัน	๑. ปริมาณอีพีเอ (EPA) และ ดีเฮชเอ (DHA) รวม ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑๐๔	*Cucumis melo* L.	เมลอน	Melon	เนื้อผล	คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrate) / ใยอาหาร (Dietary fiber) / ซุปเปอร์ออกไซด์ ดิสมิวเทส (Superoxide dismutase (SOD))	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดเมลอน ไม่เกิน ๒.๖ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๑๐๕	*Cucumis sativus* L.	แตงกวา / แตงร้าน	Cucumber	ผล	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	-
๑๐๖	*Cucurbita moschata* Duchesne *Cucurbita pepo subsp. Pepo*	ฟักทอง	Pumpkin	เนื้อผล / เมล็ด	แคโรทีนอยด์ (Carotenoid) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดฟักทอง ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
				เมล็ด	กรดไขมัน (Fatty acid)	บีบอัด (น้ำมันจากเมล็ด)	๓. ปริมาณน้ำมันเมล็ดฟักทอง ไม่เกิน ๖๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๐๗	*Cuminum cyminum* L.	เทียนขาว / ยี่หร่า	Cumin	เมล็ด	-	บดผง	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑๐๘	*Curcuma domestica* Valeton *ชื่อพ้อง Curcuma longa* L.	ขมิ้น	Turmeric	เหง้า	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ เคอร์คูมีนอยด์ (Curcuminoid) เช่น เคอร์คูมิน (Curcumin)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล / สกัดด้วยเอทานอล / สกัดด้วยเอทิลอะซีเตต	๑. ปริมาณขมิ้นบดผง ไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง) ๒. ปริมาณเคอร์คูมีนอยด์ ไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๐๙	*Cydonia oblonga* Mill	ควินซ์	Quince	ผล (ไม่รวมเมล็ด)	-	บดผง	-
๑๑๐	*Cymbopogon citratus* (DC.) stapf *Cymbopogon flexuosus* (Nees ex Steud.) W. Watson	ตะไคร้	Lemongrass	ลำต้น	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	-
๑๑๑	*Cynara scolymus* L.	อาร์ติโชค	Artichoke	ใบ	กรด (Acids) ได้แก่ กรดคลอโรจีนิก (Chlorogenic acid) ไซนารีน (Cynarine) / ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ ลูทีโอลิน ไกลโคไซด์ (Luteolin-๗-glycoside)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดอาร์ติโชค ไม่เกิน ๑.๓ กรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑๑๒	*Daucus carota* L.	แครอต	Carrot	ราก	แคโรทีนอยด์ (Carotenoid) ได้แก่ เบต้า-แคโรทีน (Beta - carotene) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณเบต้า-แคโรทีนคำนวณเป็นวิตามินเอ ไม่เกิน ๘๐๐ ไมโครกรัม อาร์อี ต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัดแครอต ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน
๑๑๓	*Daucus carota ssp.* sativus var. Atrorubens	แครอตม่วง / แครอตดำ	Black Carrot	ราก	-	บดผง	-
๑๑๔	*Derris scandens Benth*	เถาวัลย์เปรียง	Jewel Vine	เถา	-	น้ำต้ม	๑. ปริมาณน้ำเถาวัลย์เปรียง ไม่เกิน ๗๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๑๕	*Dictyophora indusiata* (Vent.) Desv.	เห็ดร่างแหสีขาว / เห็ดเยื่อไผ่สีขาว	Bamboo mushroom	ดอกเห็ด	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง	-
๑๑๖	*Dimocarpus longan* Lour.	ลำไย	Longan	เนื้อผล (ไม่รวมเมล็ด)	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดลำไย ไม่เกิน ๓ กรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑๑๗	*Dioscorea polystachya* Turcz. *Dioscorea opposite* Thunb.	ฮ่วยซัว / ไชนีสแยม	Chinese yam	หัวใต้ดิน	ใยอาหาร (Dietary fiber) / แอลแลนโตอิน (Allantoin)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณฮ่วยซัวบดผง ไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๑๑๘	*Diospyros kaki* Thunb.	พลับ	Persimmon	ผล (ไม่รวมเมล็ด)	-	บดผง	-
๑๑๙	*Dunaliella salina*	-	D salina	สาหร่าย	โปรตีน (Protein) / ไอโอดีน (Iodine) / เบต้า-แคโรทีน (Beta – carotene)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณไอโอดีน ไม่เกิน ๑๕๐ ไมโครกรัม (μg) ต่อวัน ๒. ปริมาณเบต้า-แคโรทีนคำนวณเป็น วิตามินเอ ไม่เกิน ๘๐๐ ไมโครกรัม อาร์อี ต่อวัน
๑๒๐	*Elaeis guineensis*	น้ำมันปาล์ม	Palm oil	ผล (เมล็ด / เนื้อ)	กรดไขมัน (Fatty acid)	บีบอัดน้ำมัน	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑๒๑	*Eleutherococcus senticosus* (Rupr. & Maxim.) Maxim. *ชื่อพ้อง Acanthopanax senticosus* (Rupr. & Maxim.) Maxim.	โสมไซบีเรีย	Siberian ginseng	ราก	ไตรเทอพีนอยด์ (Triterpenoids) ได้แก่ อีลิวทีโอไซด์ (Eleutheroside) / จินเซนโนไซด์ (Ginsenosides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณโสมไซบีเรีย โสมเกาหลี ราก ซานชิ อเมริกันจินเส็งบดผง รวมกัน ไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง) ๒. ปริมาณไตรเทอพีน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัม ต่อวัน
๑๒๒	*Equisetum arvense* L.	ฮอร์สเทล	Horsetail	ลำต้น	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) / แร่ธาตุ (Minerals) ได้แก่ ซิลิกอน (Silicon)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณฮอร์สเทลบดผง ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง) ๒. ปริมาณซิลิกอน (คำนวณในรูปแบบซิลิกา (Silica) น้อยกว่า ๑๑ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑๒๓	*Equisetum hyemale* L.	ฮอร์สเทล	Horsetail	ลำต้น	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) / แร่ธาตุ (Minerals) ได้แก่ ซิลิกอน (Silicon)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณฮอร์สเทลบดผง ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง) ๒. ปริมาณซิลิกอน (คำนวณในรูปแบบซิลิกา (Silica) น้อยกว่า ๑๑ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๒๔	*Eucommia ulmoides* Oliv.	โตวต๋ง	Du zhong / Hardy rubber tree	เปลือก	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	๑. ปริมาณโตวต๋งบดผง ไม่เกิน ๖ กรัมต่อวัน
๑๒๕	*Euphausia superba*	น้ำมันคริลล์	Krill oil	-	กรดไขมัน (Fatty acid) เช่น กรดไอโคซาเพนทาอีโนอิก (อีพีเอ) (Eicosapentaenoic acid (EPA)) และ กรดโดโค-เฮกซาอีโนอิก (ดีเอชเอ) (docosahexaenoic acid (DHA))	ผ่านกรรมวิธี	๑. ปริมาณอีพีเอ (EPA) และ ดีเฮชเอ (DHA) รวม ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑๒๖	*Euterpe oleracea* Mart.	เอไซ	Acai	ผล	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโทไซยานิดิน (Anthocyanidins), แอนโทไซยานิน (Anthocyanins)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดเอไซ ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน
๑๒๗	*Fagopyrum esculentum* Moench	บักวีต	Buckwheat	เมล็ด	โปรตีน (Protein)	บดผง	๑. ปริมาณบักวีตบดผง ไม่เกิน ๒๐ กรัมต่อวัน
๑๒๘	*Fagopyrum tataricum* (L.) Gaertn ชื่อพ้อง *Polygonum tataricum* L.	บักวีต	Tartary Buckwheat	เมล็ด	โปรตีน (Protein)	บดผง	๑. ปริมาณบักวีตบดผง ไม่เกิน ๒๐ กรัมต่อวัน
๑๒๙	*Ficus carica*	มะเดื่อฝรั่ง	Fig	ผล	-	บดผง	-
๑๓๐	*Flammulina velutipes* (Curtis) Singer	เห็ดเข็ม	Needle mushroom / Enoki mushroom	ดอกเห็ด	ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง	๑. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๑๓๑	*Foeniculum vulgare* Mill.	เทียนข้าวเปลือก / เทียนแกลบ	Fennel	เมล็ด / ใบ	น้ำมันระเหย (Volatile oils) ได้แก่ ทรานอะนีทอล (trans-Anethole)	บดผง	๑. ปริมาณเมล็ดเทียนข้าวเปลือกบดผง ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑๓๒	*Fragaria* x *ananassa* (Weston) Duchesne	สตรอเบอร์รี	Strawberry	ผล	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid) / ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ เควอเซติน (Quercetin), แอนโทไซยานิน (Anthocyanins)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณเควอเซติน ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณกรดแอสคอร์บิก ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๓. ปริมาณสารสกัดสตรอเบอร์รี ไม่เกิน ๔.๕ กรัมต่อวัน
๑๓๓	*Gadus morhua* L ปลาในสกุล *Gadidae*	น้ำมันตับปลาค็อด	Cod liver oil	ตับ	กรดไขมัน (Fatty acid) เช่น กรดไอโคซาเพนทาอีโนอิก (อีพีเอ) (Eicosapentaenoic acid (EPA)) และ กรดโดโค-เฮกซาอีโนอิก (ดีเอชเอ) (docosahexaenoic acid (DHA)) / วิตามินเอ (vitamin A) / วิตามินดี (vitamin D)	ผ่านกรรมวิธี	๑. ปริมาณอีพีเอ (EPA) และ ดีเฮชเอ (DHA) รวม ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณวิตามินเอ ไม่เกิน ๘๐๐ ไมโครกรัม อาร์อี ต่อวัน ๓. ปริมาณวิตามินดี ไม่เกิน ๕ ไมโครกรัม (μg) ต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑๓๔	*Ganoderma lucidum* (Curtis) P. Karst.	เห็ดหลินจือ	Reishi mushroom	ดอกเห็ด	ไตรเทอพีนส์ (Triterpene) / ไตรเทอพีนอยด์ (Triterpenoids) / พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides) ได้แก่ เบต้า-กลูแคน (Beta-glucan)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณเห็ดหลินจือบดผง ไม่เกิน ๑.๕ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง) ๒. ปริมาณไตรเทอพีน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัม ต่อวัน ๓. ปริมาณเบต้า-กลูแคน ไม่เกิน ๖๔.๒ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๓๕	*Garcinia atroviridis* Griff. ex T.Anderson	ส้มแขก	Asam gelugor	ผล (ไม่รวมเมล็ด)	กรดไฮดรอกซีซิตริก (Hydroxycitric acid)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณกรดไฮดรอกซีซิตริก ไม่เกิน ๑.๕ กรัมต่อวัน
๑๓๖	*Garcinia mangostana* L.	มังคุด	Mangosteen	เนื้อ	กรดผลไม้ (Acids) ได้แก่ กรดซิตริก (Citric acid), กรดมาลิก (Malic acid) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดมังคุด ไม่เกิน ๖๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
					แซนโทน (Xanthone)	สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดมังคุด ให้สารสำคัญ แซนโทน (Xanthone) ไม่เกิน ๑๔๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑๓๗	*Garcinia gummi-gutta* (L.) Roxb. ชื่อพ้อง *Garcinia cambogia* (Gaertn.) Desr.	ส้มแขก	Gamboge	ผล (ไม่รวมเมล็ด)	กรดไฮดรอกซีซิตริก (Hydroxycitric acid) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณกรดไฮดรอกซีซิตริก ไม่เกิน ๑.๕ กรัมต่อวัน
๑๓๘	*Ginkgo biloba* L.	แปะก๊วย	Ginkgo	ใบแห้ง	กิงโก ฟลาโวน ไกลโคไซด์ (Ginkgo flavone glycosides) / เทอพีนแลคโตน (Terpene lactones) ได้แก่ ไบโลบาไลด์ (Bilobalide), กิงโกไลด์ (Ginkgolides)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดใบแปะก๊วย ไม่เกิน ๑๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒ .ปริมาณกรดกิงโกลิก (Ginkgolic acid) น้อยกว่า ๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (ppm)
๑๓๙	*Glycine max* (L.) Merr.	ถั่วเหลือง	Soybean	เมล็ด	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) / โปรตีน (Protein)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดถั่วเหลือง ไม่เกิน ๔.๕ กรัมต่อวัน ๒. ไม่อนุญาตให้ใช้ไอโซฟลาโวน (Isoflavone) เป็นสารสำคัญ หรือส่วนประกอบ
					กรดไขมัน (Fatty acid)	บีบอัดน้ำมัน	
๑๔๐	*Glycine max (L.) Merr.*	นัตโตะ / ถั่วนัตโตะ	Natto	เมล็ด	-	บดผง	หมักถั่วเหลืองด้วยเชื้อ *Bacillus subtilis* var.Natto มีการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้อก่อนและหลักการหมัก

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑๔๑	*Glycine max (L.) Merr.*	ถั่วเน่าไทย	Thua nao / Thai Traditional Fermented Soybean	เมล็ด	โปรตีน (Protein)	บดผง	๑. ปริมาณถั่วเน่าไทยบดผง ไม่เกิน ๒๔๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๔๒	*Glycyrrhiza glabra* L.	ชะเอมเทศ	Liquorice	ราก	ไตรเทอพีนส์ซาโปนินส์ (Triterpene saponins) ได้แก่ กลีเซอไรซิน (Glycyrrhizin) และ กรดกลีเซอไรซิก (Glycyrrhizic acid)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณชะเอมเทศและชะเอมจีนบดผงรวมกัน น้อยกว่า ๑.๕ กรัม ต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๑๔๓	*Glycyrrhiza uralensis* Fisch.	ชะเอมจีน	Chinese Liquorice	ราก	ไตรเทอพีนส์ซาโปนินส์ (Triterpene saponins) ได้แก่ กลีเซอไรซิน (Glycyrrhizin)	บดผง	๑. ปริมาณชะเอมเทศและชะเอมจีนบดผงรวมกัน น้อยกว่า ๑.๕ กรัม ต่อวัน
๑๔๔	*Gossypium spp.*	น้ำมันเมล็ดฝ้าย	Cotton seed oil	เมล็ด	กรดไขมัน (Fatty acid)	บีบอัดน้ำมัน	-
๑๔๕	*Grifola frondosa* (Dicks.) Gray	เห็ดไมตาเกะ	Maitake	ดอกเห็ด	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides) ได้แก่ เบต้า-กลูแคน (Beta-glucan) / โปรตีน (Protein)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑.ปริมาณเบต้า-กลูแคน ไม่เกิน ๓ กรัม ต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑๔๖	*Gymnema inodorum* (Lour.) Decne.	ผักจินดา / ผักเชียงดา	Gymnema	ใบและยอดอ่อน	Gymnamic acid	บดผง	๑. ปริมาณผักเชียงดาบดผง ไม่เกิน ๑.๕ กรัมต่อวัน ๒. ต้องแสดงคำเตือนบนฉลาก ดังนี้ ๒.๑ เด็ก สตรีมีครรภ์และผู้ที่มีภาวะน้ำตาลในเลือดต่ำไม่ควรรับประทาน ๒.๒ ผู้ป่วยโรคเบาหวานควรปรึกษาแพทย์ก่อนรับประทาน ๒.๓ ไม่ควรรับประทานติดต่อกันเป็นเวลาเกิน ๑ เดือน
๑๔๗	*Gynostemma pentaphyllum* (Thunb.) Makino	เจียวกู่หลาน (ปัญจขันธ์)	Jiao Gu Lan	ใบ / ลำต้น	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) / ซาโปนิน (Saponins) ได้แก่ ไจพีโนไซด์ (Gypenosides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณเจียวกู่หลานบดผง ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑๔๘	*Haematococcus pluvialis*	สาหร่ายสีแดง	-	สาหร่าย	แคโรทีนอยด์ (Carotenoid) ได้แก่ แอสตาแซนทิน (Astaxanthin)	บดผง / สกัดด้วยวิธี ซุปเปอร์คลิทิคอล-คาร์บอนไดออกไซด์ (Supercritical-carbondioxide) / สกัดด้วยอะซีโตน (Acetone)	๑. ปริมาณแอสตาแซนทินไม่เกิน ๖ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. สารละลายตกค้างของอะซีโตน น้อยกว่า ๐.๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (ppm)
๑๔๙	*Haliotis asinina* Linne *Haliotis ovina* *Haliotis varia* *Haliotis diversicolor*	หอยเป๋าฮื้อ	Abalone	เนื้อ	-	บดผง	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑๕๐	*Helianthus annuus* L.	ทานตะวัน	Sunflower	เมล็ด	กรดไขมัน (Fatty acids) ได้แก่ กรดคอนจูเกตไลโนเลอิก (Conjugated linoleic acid (CLA)), กรดไลโนเลอิก (Linoleic acid), กรดไลโนเลนิก (Linolenic acid), กรดพัลมิติก (Palmitic acid), กรดสเตียริก (Stearic acid), กรดโอเลอิก (Oleic acid)	บดผง / บีบอัดน้ำมัน	๑. ปริมาณกรดคอนจูเกตไลโนเลอิก ไม่เกิน ๓.๒ กรัมต่อวัน
๑๕๑	*Helianthus tuberosus* L.	แก่นตะวัน	Jerusalem artichoke	หัวใต้ดิน	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides) ได้แก่ อินูลิน (Inulin)	บดผง	๑. ปริมาณอินูลินรวมใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๑๕๒	*Hemerocallis fulva* (L.) L.	ดอกไม้จีน	Daylily	ดอกตูม	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	๑. ปริมาณดอกไม้จีนบดผง ไม่เกิน ๑๐๐ มิลลิกรัม

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑๕๓	*Hericium erinaceus* (Bull.) Pers	เห็ดหัวลิง	Lion's mane mushroom	ดอกเห็ด	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides) ได้แก่ เบต้า-กลูแคน (Beta-glucan)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณเห็ดหัวลิงบดผง ไม่เกิน ๒.๘ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง) ๒. ปริมาณเบต้า-กลูแคน ไม่เกิน ๓ กรัมต่อวัน
๑๕๔	*Hibiscus sabdariffa* L.	กระเจี๊ยบแดง	Roselle	กลีบเลี้ยง / ดอก	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโทไซยานิน (Anthocyanins) / พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดกระเจี๊ยบแดง ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๕๕	*Hippophae rhamnoides* L.	ซีบัคทอร์น	Sea buckthorn	ผล	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid) / ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ โปรแอนโทไซยานิดิน (Proanthocyanidins)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ/ สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณซีบัคทอร์นบดผง ไม่เกิน ๑ กรัม ต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง) ๒. ปริมาณกรดแอสคอร์บิก ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
				เมล็ด	กรดไขมัน ได้แก่ กรดโอเลอิก (Oleic acid), กรดพัลมิโตเลอิก (Palmitoleic acid), กรดพัลมิติก (Palmitic acid), กรดไลโนเลอิก (Linoleic acid) และ กรดไลโนเลนิก (Linolenic acid)	บีบอัดน้ำมัน	-
๑๕๖	*Hordeum vulgare* L.	ข้าวบาร์เลย์	Barley	ใบอ่อน / เมล็ด / เอนโดสเปิร์ม	เซลลูโลส (Cellulose) / โทโคเฟอรอล (Tocopherol) / โปรตีน (Protein) / สารสำคัญจากเมล็ด ได้แก่ เบต้า-กลูแคน (Beta-glucan)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณเซลลูโลสรวมใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณเบต้า-กลูแคน ไม่เกิน ๓ กรัมต่อวัน ๓. ปริมาณสารสกัดใบอ่อนข้าวบาร์เลย์ ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑๕๗	*Houttuynia cordata* Thunb.	ผักคาวตอง / พลูคาว	Plu kaow	ใบ	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวน (Flavone), ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids), เควอเซติน (Quercetin)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณเควอเซติน ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัดพลูคาว ไม่เกิน ๒.๗ กรัมต่อวัน
๑๕๘	*Hylocereus undatus* (Haw.) Brit. & Rose.	แก้วมังกร	Dragon fruit	เนื้อในผลและเมล็ด	-	บดผง	-
๑๕๙	*Illicium verum* Hook.f.	โป๊ยกั๊ก	Star anise / Chinese anise	ผล	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	-
๑๖๐	*Ipomoea aquatica* Forssk.	ผักบุ้ง	Water spinach	ลำต้น / ใบ	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดผักบุ้ง ไม่เกิน ๔๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๖๑	*Ipomoea batatas* (L.) Lam.	มันเทศ	Sweet potato	ลำต้นใต้ดิน	ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง	๑. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑๖๒	*Irvingia gabonensis*	เมล็ดมะม่วงแอฟริกัน	African mango	เนื้อในของเมล็ด (Kernel)	อัลบูมิน (Albumin) และใยอาหาร (Dietary fiber)	กากเนื้อในของเมล็ดนำมาสกัดเย็นและสกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดเมล็ดมะม่วงแอฟริกัน ไม่เกิน ๓๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ต้องแสดงข้อความคำเตือนบนฉลากดังนี้ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีอัลบูมินจากสารสกัดเมล็ดมะม่วงแอฟริกัน” ๓. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๑๖๓	*Juglans regia* L.	วอลนัต	Walnuts	เมล็ด	โปรตีน (Protein) / กรดไขมัน (Fatty acid)	บดผง / บีบอัดน้ำมัน	-
๑๖๔	*Kaempferia parviflora* wall.Ex Baker	กระชายดำ	Black galingale	เหง้า	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณกระชายดำบดผง ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน (กรณีสกัดด้วยน้ำปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
						สกัดด้วยน้ำและเอทานอล / สกัดด้วยเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดกระชายดำด้วยเอทานอล ไม่เกิน ๒๘ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๖๕	*Lactuca sativa*	ผักกาดหอม	lettuce	ใบ	-	บดผง	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑๖๖	*Laminaria digitata*	-	Kelp / Brown algae	สาหร่าย	ไอโอดีน (Iodine)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณไอโอดีน ไม่เกิน ๑๕๐ ไมโครกรัม (μg) ต่อวัน
๑๖๗	*Laminaria japonica*	-	Kombu / Hai Dai / Japanese kelp	สาหร่าย	ไอโอดีน (Iodine)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณไอโอดีน ไม่เกิน ๑๕๐ ไมโครกรัม (μg) ต่อวัน
๑๖๘	*Laminaria longicruris*	-	-	สาหร่าย	ไอโอดีน (Iodine)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณไอโอดีน ไม่เกิน ๑๕๐ ไมโครกรัม (μg) ต่อวัน
๑๖๙	*Laminaria sinclairii*	-	-	สาหร่าย	ไอโอดีน (Iodine)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณไอโอดีน ไม่เกิน ๑๕๐ ไมโครกรัม (μg) ต่อวัน
๑๗๐	*Lentinula edodes* (Berk.) Pegler	เห็ดหอม	Shiitake	ดอกเห็ด	ใยอาหาร (Dietary fiber) / เทอพีนอยด์ (Terpenoids) / โปรตีน (Protein) / พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดจากเห็ดหอม ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑๗๑	*Linum usitatissimum* L.	ลินซีด / แฟลกซ์ซีด	Linseed / Flaxseed	เมล็ด (ไม่รวมเปลือก)	กรดไขมัน (Fatty acids) ได้แก่ กรดไลโนเลนิก (Linolenic acid), กรดไลโนเลอิก (Linoleic acid), กรดพัลมิติก (Palmitic acid), กรดสเตียริก (Stearic acid), กรดโอเลอิก (Oleic acid)	บีบอัดน้ำมัน	๑. ปริมาณน้ำมันจากเมล็ดแฟลกซ์ ไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน
					ลิกแนน (Lignans)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๒. ปริมาณสารสกัดเมล็ดแฟลกซ์ ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๗๒	*Litchi chinensis* Sonn.	ลิ้นจี่	Litchi	เนื้อหุ้มเมล็ด	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) / พอลีฟีนอล (Polyphenols)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล / สกัดด้วยเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดจากลิ้นจี่ ไม่เกิน ๕๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑๗๓	*Lithothamnion calcareum*	สาหร่ายทะเลสีแดง	Red marine algae	สาหร่าย	แคลเซียม (Calcium) แมกนีเซียม (Magnesium)	บดผง	๑. ปริมาณแคลเซียม ไม่เกิน ๘๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณแมกนีเซียม ไม่เกิน ๓๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๗๔	*Lonicera japonica* Thunb.	สายน้ำผึ้ง	Japanese honeysuckle	ดอก	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ ลูทีโอลิน-๗-ไกลโคไซด์ (Luteolin-๗-glucoside), ซาโปนิน (Saponins)	บดผง	-
๑๗๕	*Luffa aegyptiaca* Mill. ชื่อพ้อง *Luffa cylindrical (L.)* M.Roem.	บวบหอม / บวบกลม	Sponge gourd / Smooth loofah	ผล	ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง	๑. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๑๗๖	*Lycium barbarum* L.	เก๋ากี่	Goji berry	ผล	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณเก๋ากี่บดผง น้อยกว่า ๕ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๑๗๗	*Lycopersicon esculentum* Mill.	มะเขือเทศ	Tomato	ผล	แคโรทีนอยด์ (Carotenoid) ได้แก่ ไลโคพีน (Lycopene)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล / สกัดด้วยเอทิลอะซีเตต	๑. ปริมาณไลโคพีน ไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑๗๘	*Macadamia ternifolia* F.Muell. *Macadamia integrifolia* Maiden & Betche *Macadamia tetraphylla* L.A.S.Johnson	แมคคาเดเมีย	Macadamia	เนื้อ	กรดไขมัน (Fatty acid)	บดผง / บีบอัดน้ำมัน	-
๑๗๙	*Malpighia glabra* L.	บาร์เบโดสเชอร์รี รวมทั้ง อะเซโรลาเชอร์รี	Barbadoscherry / Acerola cherry	ผล	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดอะเซโรลาเชอร์รี ไม่เกิน ๒.๕ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณกรดแอสคอร์บิก ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๘๐	*Malus domestica* Borkh. *ชื่อพ้อง Pyrus malus* L. *Malus pumila* Mill.	แอปเปิ้ล	Apple	ผล (ไม่รวมเมล็ด)	ใยอาหาร (Dietary fiber) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดแอปเปิ้ล ไม่เกิน ๖ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๑๘๑	*Mangifera indica* L.	มะม่วง	Mango	เนื้อผล	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid)	บดผง	๑. ปริมาณกรดแอสคอร์บิก ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑๘๒	*Matricaria chamomilla* L. ชื่อพ้อง *Matricaria recutita* L. *Matricaria recutita* L.	เยอรมันคาโมมายล์	German chamomile	ดอก	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	๑. ปริมาณเยอรมันคาโมมายล์บดผง ไม่เกิน ๙๐ มิลลิกรัมต่อวัน
					สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	สกัดด้วยน้ำ	๒. ปริมาณสารสกัดเยอรมันคาโมมายล์ ไม่เกิน ๑๐๘ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๘๓	*Medicago sativa* L.	อัลฟัลฟา	Alfalfa	ใบ / ลำต้น	คลอโรฟิลล์ (Chlorophyll) / ฟลาโวน (Flavones) / ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณอัลฟัลฟาบดผง น้อยกว่า ๙ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง) ๒. ปริมาณคลอโรฟิลล์ ไม่เกิน ๗๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๘๔	*Melissa officinalis* L.	บาล์ม	Balm	ใบ	กรดไขมัน (Fatty acids) ได้แก่ กรดโรสมารินิก (Rosmarinic acid)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดบาล์ม ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๘๕	*Mentha spicata* L.	สเปียร์มินต์	Spearmint	ใบ	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑๘๖	*Mentha* x *piperita* L.	เปปเปอร์มินต์	Peppermint	ลำต้น / ใบ	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	-
					-	-	๑. ปริมาณน้ำมันเปปเปอร์มินต์ ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๘๗	*Momordica charantia*	มะระขี้นก	Bitter melon	ผล	ซาแรนติน (charantin)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณมะระขี้นกบดผง ไม่เกิน ๑.๕ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัดมะระขี้นก ไม่เกิน ๙๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๘๘	*Momordica cochinchinensis* (Lour.) Spreng.	ฟักข้าว	Gac / Spiny Bitter gourd	ผล / เยื่อหุ้มเมล็ด	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid) / แคโรทีนอยด์ (Carotenoid) ได้แก่ เบต้า แคโรทีน (Beta-carotene), ไลโคพีน (Lycopene) / แอลฟา โทโคเฟอรอล (Alpha-tocopherol)	บดผง / บีบอัดน้ำมัน / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณไลโคพีน ไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณเบต้าแคโรทีน คำนวณเป็นวิตามินเอ ไม่เกิน ๘๐๐ ไมโครกรัม อาร์อี ต่อวัน ๓. ปริมาณกรดแอสคอร์บิก ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑๘๙	*Momordica grosvenorii* Swingle *Siraitia grosvenorii* (Swingle) C.Jeffrey ex A.M.Lu & Zhi Y.Zhang	หล่อฮังก๊วย	Luo han guo	ผล	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวน (Flavone), ไตรเทอพีนส์ไกลโคไซด์ (Triterpene glycosides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณหล่อฮังก๊วยบดผง ไม่เกิน ๒ กรัม ต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๑๙๐	*Morinda citrifolia* L.	ยอ	Noni	ผล	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ มอรินดิน (Morindin) / พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดผลยอ ไม่เกิน ๑.๐๕ กรัมต่อวัน
				ใบ	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ มอรินดิน (Morindin)	สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดใบยอ ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๙๑	*Moringa oleifera* Lam.	มะรุม	Ben Moringa / Drumstick tree	ใบอ่อน	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัด ใบอ่อนมะรุม ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑๙๒	*Morus alba* L.	หม่อน	Mulberry	ใบ / ผล	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโทไซยานิน (Anthocyanins), แอนโทไซยานิดิน (Anthocyanidins)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณใบหรือผลหม่อนบดผง ไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัดจากใบหรือผลหม่อน ไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน
๑๙๓	*Musa acuminata* (AAA group) 'Gros Michel'	กล้วยหอมทอง	Hom Thong Banana	เนื้อผล	-	บดผง	-
๑๙๔	*Musa sapientum* L.	กล้วยน้ำว้า	Banana	เนื้อผล / ปลี	คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrate)	บดผง	-
๑๙๕	*Myrciaria dubia* (Kunth) McVaugh	รัมเบอร์รีรวมทั้งคามูคามู	Rumberry / Camu-camu	ผล	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณกรดแอสคอร์บิก ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๙๖	*Nasturtium officinale*	วอเตอร์เครส	Watercress	ใบ	-	บดผง	-
๑๙๗	*Nelumbo nucifera* Gaertn.	บัว	Lotus	ดอก / ราก / เมล็ด (ยกเว้นเปลือกและดีบัว)	-	บดผง	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๑๙๘	*Ocimum basilicum* L.	โหระพา	Basil / Sweet basil	ใบ / ดอก	สารประกอบไตรเทอพีนอยด์ (Triterpenoid compounds) ได้แก่ กรดเออโซลิก (Ursolic acid) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณไตรเทอพีน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัม ต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัดโหระพา ไม่เกิน ๑๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๑๙๙	*Ocimum tenuiflorum* L.	กะเพรา	Holy basil / Sacred basil	ใบ / ดอก	สารประกอบไตรเทอพีนอยด์ (Triterpenoid compounds) ได้แก่ กรดเออโซลิก (Ursolic acid) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณไตรเทอพีน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัม ต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัดกะเพรา ไม่เกิน ๑๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๐๐	*Oenothera biennis* L. Oenothera × erythrosepala Borbás *Oenothera macrocarpa Nutt.*	อีฟนิ่งพริมโรส	Evening primrose	เมล็ด	กรดไขมัน (Fatty acids) ได้แก่ กรดแกมมา ไลโนเลนิก (Gamma-linolenic acid (GLA)), กรดไลโนเลอิก (Linoleic acid), กรดไลโนเลนิก (Linolenic acid), กรดพัลมิติก (Palmitic acid), กรดสเตียริก (Stearic acid), กรดโอเลอิก (Oleic acid)	บีบอัดน้ำมัน	๑. ปริมาณกรดแกมมาไลโนเลนิก ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน
๒๐๑	*Olea europaea* L.	มะกอก	Table olive	เนื้อผล / กากมะกอก	กรดไขมัน (Fatty acids) ได้แก่ กรดไลโนเลนิก (Linolenic acid)	บีบอัด (น้ำมันจากเมล็ด)	๑. ปริมาณสารสกัดมะกอก ไม่เกิน ๔๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
				เนื้อผล	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids), ไฮดรอกซีไทโรซอล (Hydroxytyrosol) / พอลีฟีนอล (Polyphenols)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	
๒๐๒	*Ophiopogon japonicus* (Thunb.) Ker Gawl.	แบะตง	Lily turf	ราก / ผล	ซาโปนินส์ (Saponins)	บดผง	๑. ปริมาณแบะตงบดผง น้อยกว่า ๖ กรัมต่อวัน
๒๐๓	*Opuntia ficus-indica* (L.) Mill. *Opuntia streptacantha Lem.*	พลิกกีแพร์	Prickly pear	ผล / ใบ / ลำต้น	ไกลโคไซด์ (Glycosides) / พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides) ได้แก่ เซลลูโลส (Cellulose) และแซลลูโลส (Hemicelluloses) / ซาโปนินส์ (Saponins) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณเซลลูโลสรวมใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัด ไม่เกิน ๔ กรัมต่อวัน
๒๐๔	*Opuntia robusta* J.C. Wendl.	-	wheel cactus / wheel pear	ผล / ใบ / ลำต้น	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดกระบองเพชร ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๐๕	*Orbignya spp.*	บาบาส์ซู	Babassu	เนื้อ	กรดไขมัน (Fatty acid)	บีบอัดน้ำมัน	-
๒๐๖	*Origanum vulgare* L.	ออริกาโน	Oregano	ใบ	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดออริกาโน ไม่เกิน ๔๗ มิลลิกรัมต่อวัน
๒๐๗	*Oryza sativa* L.	ข้าว	Rice	เมล็ด (ไม่รวมเปลือก) / จมูกข้าว (Germ)	แกมมา โอไรซานอล (Gamma-oryzanol) / อ็อกตาโคซานอล (Octacosanol) / โพลิโคซานอล (Policosanol)/ พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides) / ใยอาหาร (Dietary fiber) / โปรตีน (Protein) / ไกลโคสฟิงโกไลปิด (Glycosphingolipid)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล / สกัดด้วยเอทานอล / สกัดด้วยเอทานอลและเฮกเซน	๑. ปริมาณแกมมาโอไรซานอล ไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณโพลิโคซานอล ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อวัน ๓. สารละลายตกค้างของเฮกเซน ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (ppm) ๔. ปริมาณสารสกัดข้าว ไม่เกิน ๓ กรัมต่อวัน ๕. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
				เมล็ด (ไม่รวมเปลือก) / จมูกข้าว (Germ) / รำข้าว	แกมมา โอไรซานอล (Gamma-oryzanol) / กรดไขมัน (Fatty acid)	บีบอัดน้ำมัน / สกัดน้ำมันด้วยเฮกเซน	
๒๐๘	*Oryza sativa L.*	ข้าวกล้องหอมแดงงอก / ข้าวกล้องหอมนิลงอก / ข้าวกล้องหอมมะลิงอก	Germinated Brown Rice	เมล็ด	-	บดผง	๑. ปริมาณข้าวกล้องงอกบดผง ไม่เกิน ๖ กรัมต่อวัน
๒๐๙	*Ostrea edulis* *Crassostrea gigas* *Crassostrea commercialis*	หอยนางรม	Oyster	เนื้อ	โปรตีน (Protein) / สังกะสี (Zinc) / เหล็ก (Iron) ทอรีน (Taurine) / ไกลโคเจน (Glycogen)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดหอยนางรม ไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสังกะสี ไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัมต่อวัน ๓. ปริมาณเหล็ก ไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัมต่อวัน ๔. ปริมาณทอรีน ไม่เกิน ๓ กรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๑๐	*Paeonia lactiflora* Pall.	แปะเจียก	Chinese peony	ราก	เทอพีนส์ (Terpenes) ได้แก่ โมโนเทอพีนส์ไกลโคไซด์ (Monoterpene glycosides) เช่น พีโอนิโฟลริน (Paeoniflorin)	บดผง	๑. ปริมาณแปะเจียกบดผง ไม่เกิน ๖ กรัมต่อวัน
๒๑๑	*Palmaria palmata* L. *Rhodymenia palmata L.*	-	Dulse	สาหร่าย	โพแทสเซียม (Potassium) / ไอโอดีน (Iodine)	บดผง	๑. ปริมาณไอโอดีน ไม่เกิน ๑๕๐ ไมโครกรัม (μg) ต่อวัน
๒๑๒	*Panax quinquefolius* L.	โสมอเมริกัน	American ginseng	ราก	ไตรเทอพีนส์ซาโปนิน (Triterpene saponins) ได้แก่ จินเซนโนไซด์ (Ginsenosides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ/ สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณโสมไซบีเรีย โสมเกาหลี ราซานชิ อเมริกันจินเส็ง บดผง รวมกัน ไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๒๑๓	*Panax ginseng* C.A. Mey.	โสมเกาหลี	Korean ginseng	ราก	ไตรเทอพีนส์ซาโปนิน (Triterpene saponins) ได้แก่ จินเซนโนไซด์ (Ginsenosides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณโสมไซบีเรีย โสมเกาหลี ราซานชิ อเมริกันจินเส็ง บดผง รวมกัน ไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๑๔	*Panax notoginseng* (Burkill) F.H.Chen	รากซานชิ	Sanchi root	ราก	ไตรเทอพีนส์ซาโปนิน (Triterpene saponins) ได้แก่ จินเซนโนไซด์ (Ginsenosides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณโสมไซบีเรีย โสมเกาหลี รากซานชิ อเมริกันจินเส็ง บดผงรวมกัน ไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๒๑๕	*Pandanus amaryllifolius*	เตยหอม	Pandan	ใบ	-	บดผง	-
๒๑๖	*Panicum miliaceum* L.	ข้าวฟ่าง / มิลเลต	Millet	เมล็ด (ไม่รวมเปลือก)	โปรตีน (Protein) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดเมล็ดข้าวฟ่างไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๒๑๗	*Passiflora edulis* Sims. *Passiflora laurifolia L.*	เสาวรส	Passion fruit	เนื้อผล	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๑๘	*Perilla frutescens* (L.) Britton *Perilla frutescens* L.	งาขี้ม้อน	Perilla	เมล็ด	กรดไขมัน (Fatty acids) ได้แก่ กรดไลโนเลอิก (Linoleic acid), กรดไลโนเลนิก (Linolenic acid), กรดพัลมิติก (Palmitic acid), กรดสเตียริก (Stearic acid), กรดแอลฟา ไลโนเลอิก (Alpha-linoleic acid), กรดแอลฟา ไลโนเลนิก (Alpha-linolenic acid), กรดโอเลอิก (Oleic acid) / โทโคเฟอรอล (Tocopherol)	บดผง / บีบอัดน้ำมัน	๑. ปริมาณน้ำมันงาขี้ม้อน ไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน
๒๑๙	*Perna canaliculus*	หอยแมลงภู่ / หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์	Green-Lippped Mussel	เนื้อ	กรดไขมัน (Fatty acid)	บดผง / บีบอัดน้ำมัน	-
๒๒๐	*Perna viridis*	หอยแมลงภู่	Green mussel	เนื้อ	-	บดผง	-
๒๒๑	*Persea americana* Mill.	อะโวคาโด	Avocado	ผล	กรดโอเลอิก (Oleic acid)	บดผง / บีบอัดน้ำมัน	๑. ปริมาณน้ำมันอะโวคาโด ไม่เกิน ๒.๒ กรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๒๒	*Petroselinum crispum* (Mill.) Fuss ชื่อพ้อง *Petroselinum sativum* Hoffm.	พาร์สลีย์	Parsley	ลำต้นส่วนเหนือดิน / ใบ / เมล็ด	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดพาร์สลีย์ ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน
				เมล็ด	-	น้ำมันหอมระเหย (essential oil)	๒. ปริมาณน้ำมันพาร์สลีย์ ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อวัน
๒๒๓	*Phaseolus mungo L.* ชื่อพ้อง *Vigna mungo* (L.) Hepper	ถั่วดำ	Urd bean	เมล็ด	คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrates) / แคลเซียม (Calcium) / ฟอสฟอรัส (Phosphorus)	บดผง	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๒๔	*Phaseolus vulgaris* L.	ถั่วแดงหลวง / ถั่วแขก	Bean	เมล็ด	กรดไขมันไม่อิ่มตัว (Unsaturated fatty acid) / ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโทไซยานิน (Anthocyanins), โปรแอนโทไซยานิดิน (Proanthocyanidins) / โปรตีน (Protein) / วิตามินบี (Vitamin B) / เหล็ก (Iron) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดถั่วแดงหลวงไม่เกิน ๑.๕ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
		ถั่วขาว	Bean	เมล็ด	ฟาซีโอลามิน (Phaseolamin)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดถั่วขาวไม่เกิน ๑.๕ กรัมต่อวัน
๒๒๕	*Phoenix dactylifera* L.	อินทผลัม	Date palm	ผล (ไม่รวมเมล็ด)	-	บดผง	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๒๖	*Phyllanthus emblica* L. ชื่อพ้อง *Emblica officinalis* Gaertn.	มะขามป้อม	Indian gooseberry	ผล	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) / แทนนิน (Tannins) ได้แก่ กรดแกลลิก (Gallic acid), เอมบริคานิน (Emblicanin)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณมะขามป้อมบดผง ไม่เกิน ๖ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง) ๒. ปริมาณสมอพิเภกรวมสมอไทยและมะขามป้อมบดผงรวมกัน ไม่เกิน ๓ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๒๒๗	*Pinus massoniana* Lamb.	สน	Pine	เปลือก	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ โอลิโกเมอริกโปรแอนโทไซยานิดิน (Oligomeric proanthocyanidins) โปรแอนโทไซยานิดิน (Proanthocyanidins)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล / สกัดด้วยเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดจากเปลือกสนทุกสายพันธุ์รวมสารสกัดจากเมล็ดองุ่นไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๒๘	*Pinus pinaster* Aiton ชื่อพ้อง *Pinus maritima* Lam.	สน	French maritime pine	เปลือก	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ โปรแอนโทไซยานิดิน (Proanthocyanidins) / โปรแอนโทไซยานิน (Proanthocyanins) / โปรไซยานิดิน (Procyanidins) / โอลิโกเมอริกโปรแอนโทไซยานิดิน (Oligomeric proanthocyanidins)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล / สกัดด้วยเอทิลอะซีเตต	๑. ปริมาณสารสกัดจากเปลือกสนทุกสายพันธุ์รวมสารสกัดจากเมล็ดองุ่นไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๒๙	*Pinus strobus* L.	สน	Pine bark	เปลือก	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ โอลิโกเมอริก โปรแอนโทไซยานิดิน (Oligomeric proanthocyanidins), โปรแอนโทไซยานิดิน (Proanthocyanidins), โปรแอนโทไซยานิน (Proanthocyanins) / โปรไซยานิดิน (Procyanidins)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดจากเปลือกสนทุกสายพันธุ์รวมสารสกัดจากเมล็ดองุ่น ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๒๓๐	*Piper nigrum* L.	พริกไทย	Pepper / Black pepper	เมล็ด	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides) / แอลคาลอยด์ (Alkaloids) ได้แก่ พิเพอรีน (Piperine)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดพริกไทย ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณพิเพอรีน ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อวัน
๒๓๑	*Piper sarmentosum* Roxb.	ช้าพลู	wild betle leaf bush	ใบ	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๓๒	*Pistacia vera* L.	พิสทาชิโอ	Pistachio	เนื้อในผล	กรดไขมัน (Fatty acid)	บีบอัดน้ำมัน	-
๒๓๓	*Pisum sativum* L.	ถั่วลันเตา	Pea	ฝัก / เมล็ด	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) / แทนนิน (Tannins) / โปรตีน (Protein) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง	๑. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๒๓๔	*Plantago ovata* Forssk.	เทียนเกล็ดหอย	Psyllium seed	เมล็ด / เยื่อหุ้มเมล็ด	ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง	๑. ปริมาณเทียนเกล็ดหอยบดผง ไม่เกิน ๗ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๒๓๕	*Pleurotus ostreatus* (Jacq.) P. Kumm	เห็ดนางรม	Oyster mushroom	ดอกเห็ด	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง	-
๒๓๖	*Plukenetia volubilis* L.	ดาวอินคา	Sacha inchi / Incapeanut	เมล็ด	โอเมก้า-๓ (Omega - ๓)	หีบหรือวิธีการบีบ (น้ำมัน)	๑. ปริมาณน้ำมันดาวอินคา ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน
					โปรตีน (Protein)	เมล็ดที่เอาน้ำมันออก แล้วบดเป็นผง	๒. ปริมาณดาวอินคาบดผง ไม่เกิน ๑.๕ กรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๓๗	*Polygonatum odoratum* (Mill.) Druce	โพลีโกแนตัม	Polygonatum	เหง้า	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณโพลีโกแนตัมบดผง ไม่เกิน ๖ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๒๓๘	*Polygonum odoratum* Lour.	ผักแพว / ผักไผ่	Vietnamese Coriander	ยอดอ่อน	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds)	สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดยอดอ่อนผักแพวไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน (โดยเทียบเท่าผักแพวสด ๑๒๐ กรัมต่อวัน)
๒๓๙	*Poria cocos* (Schw.) Wolf	โป่งรากสน	Indian bread	Sclerotium / ราก	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง	๑. ปริมาณโป่งรากสนบดผง ไม่เกิน ๙ กรัมต่อวัน
๒๔๐	*Prunus armeniaca* L.	แอพริคอต	Apricot	เนื้อผล	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	-
๒๔๑	*Prunus cerasus* L. *Prunus avium* L.	เชอร์รีเปรี้ยว / เชอร์รีทาร์ต / เชอร์รีหวาน	Sour cherry / Tart cherry / Sweet cherry	ผล	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโทไซยานิน (Anthocyanins)	บดผง	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๔๒	*Prunus domestica* L.	พลัม	Plum	ผล	ไตรเทอพีนส์ (Triterpenes) ได้แก่ กรดเออโซลิก (Ursolic acid) / พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides) ได้แก่ อินูลิน (Inulin)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณอินูลินรวมใยอาหารไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณไตรเทอพีน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๒๔๓	*Prunus dulcis* (Mill.) D. A. Webb	อัลมอนด์	Almonds	เมล็ด	กรดไขมัน (Fatty acids) ได้แก่ กรดไลโนเลอิก (Linoleic acid)ม กรดโอเลอิก (Oleic acid) / โปรตีน (Protein)	บีบอัดน้ำมัน / บดผง	๑. ปริมาณอัลมอนด์บดผง ไม่เกิน ๑.๕ กรัม
๒๔๔	*Prunus mume* (Siebold) Siebold & Zucc.	บ๊วย	Japanese apricot	ผล	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides) ได้แก่ เพกติน (Pectin) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds)	บดผง	๑. ปริมาณเพกตินรวมใยอาหารไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๒๔๕	*Prunus persica*	พีช / ท้อ	Peach	ผล	-	บดผง	-
๒๔๖	*Psidium guajava* L.	ฝรั่ง	Guava	ผล	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณกรดแอสคอร์บิกไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๔๗	*Pueraria lobata* (Willd.) Ohwi	คัดชุ	Kudzu	ราก	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds)	บดผง	๑. ปริมาณคัดชุบดผง ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๒๔๘	*Punica granatum* L.	ทับทิม	Pomegranate	เมล็ดและเนื้อหุ้มเมล็ด	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ แอนโทไซยานิน (Anthocyanin), กรดแกลลิก (Gallic acid), กรดเอลลาจิก (Gllagic acid), เอลลาจิแทนนิน (ellagitannin), พูนิคาลาจิน (Punicalagin) / พอลิฟีนอล (Polyphenols)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดทับทิม ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณกรดแอสคอร์บิก ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๒๔๙	*Pyrus arbustifolia* (L.) Pers	อะโรเนีย	Aronia	ผล	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid)	บดผง/ สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณกรดแอสคอร์บิก ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๒๕๐	*Pyrus communis* L.	แพร์	Pear	ผลไม่รวมเมล็ด	-	บดผง	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๕๑	*Raphanus sativus* var. longipinnatus	ไชเท้า	Chinese Radish	หัว	-	บดผง	-
๒๕๒	*Rehmannia glutinosa* (Gaertn.) DC.	โกฐขี้แมว / ตี้หวง	Rehmannia	ราก	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณตี้หวงบดผง ไม่เกิน ๙ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๒๕๓	*Ribes nigrum* L.	แบล็กเคอแรนต์	Blackcurrant	ผล	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโทไซยานิน (Anthocyanins) และแอนโทไซยานิดิน (Anthocyanidins)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดแบล็กเคอแรนต์ ไม่เกิน ๑.๕ กรัมต่อวัน
				เมล็ด	กรดไขมัน (Fatty acids) ได้แก่ กรดแกมมาไลโนเลนิก (Gammalinolenic acid (GLA)), กรดอัลฟาไลโนเลนิก (alpha-Linolenic acid)	บีบอัดน้ำมัน	๒. ปริมาณน้ำมันจากเมล็ดแบล็กเคอแรนต์ ไม่เกิน ๖๕ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๕๔	*Ribes rubrum* L.	เรดเคอแรนต์	Redcurrant	ผล	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโทไซยานิน (Anthocyanins) และแอนโทไซยานิดิน (Anthocyanidins)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดเรดเคอแรนต์ ไม่เกิน ๑.๕ กรัมต่อวัน
๒๕๕	*Rosa canina* L.	โรสฮิปส์	Rosehip	ผล	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวน (Flavone) / พอลิฟีนอล (Polyphenols)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดโรสฮิปส์ ไม่เกิน ๑.๒ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณกรดแอสคอร์บิก ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๒๕๖	*Rosa centifolia* L.	กุหลาบ	Rose	กลีบดอก	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) / พอลิฟีนอล (Polyphenols)	สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดกุหลาบ ไม่เกิน ๑๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๒๕๗	*Rosa spp.* and hybrid	กุหลาบ	Rose	กลีบดอก	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) /พอลิฟีนอล (Polyphenols)	สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดกุหลาบ ไม่เกิน ๑๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๕๘	*Rosa damascena* Mill.	กุหลาบมอญ	Damask rose	น้ำมันจากดอก	-	กลั่นด้วยไอน้ำ (Steam distillation)	-
๒๕๙	*Rosa laevigata* Michx	เชอโรกีโรส	Cherokee rose	ผลสุกแห้ง	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) / วิตามิน ซี (Vitamin C)	สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดเชอโรกีโรส ไม่เกิน ๑๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณกรดแอสคอร์บิก ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๒๖๐	*Rosmarinus officinalis* L.	โรสแมรี	Rosemary	ใบ / ก้าน	กรดโรสมารินิก (Rosmarinic acid) / กรดคาร์โนซิก (Carnosic acid)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณโรสแมรีบดผง ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัดโรสแมรี ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
						น้ำมันหอมระเหย (essential oil)	๓. ปริมาณน้ำมันโรสแมรี ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๒๖๑	*Rubus allegheniensis* Porter ชื่อพ้อง *Rubus villosus var. montanus* Porter	แบล็กเบอร์รี	Blackberry	ผล	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดแบล็กเบอร์รี ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๖๒	*Rubus fruticosus* G.N. Jones	แบล็กเบอร์รี	Blackberry	ผล	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid) / ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโทไซยานิน (Anthocyanin) / ไบโอฟลาโวนอยด์ (Bioflavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณกรดแอสคอร์บิก ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัดแบล็กเบอร์รี ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน ๓. ปริมาณไบโอฟลาโวนอยด์ ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน
๒๖๓	Rubus idaeus L. ชื่อพ้อง *Rubus strigosus var. caudatus* B.L.Rob. & J.Schrenk	เรดราสป์เบอร์รี	Red raspberry	ผล	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) เช่น แอนโทไซยานิน (Anthocyanins) / ไบโอฟลาโวนอยด์ (Bioflavonoids)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณกรดแอสคอร์บิก ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัดเรดราสป์เบอร์รี ไม่เกิน ๑.๕ กรัมต่อวัน ๓. ปริมาณไบโอฟลาโวนอยด์ ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๖๔	*Rubus ursinus* cv. 'Young'	ยังเบอร์รี	Youngberry	ผล	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโทไซยานิน (Anthocyanins)	บดผง	-
๒๖๕	*Russula emetic (Schaeff.) Pers.*	เห็ดแดง	-	หมวกเห็ด	-	บดผง	-
๒๖๖	*Saccharomyces cerevisiae*	ยีสต์	Yeast	เซลล์	เบต้า-กลูแคน (Beta-glucan) / โปรตีน (Protein)	ผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณเบต้า-กลูแคนจากยีสต์ไม่เกิน ๓๓๔ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณผงยีสต์ ไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน
๒๖๗	*Saccharum officinarum* L.	อ้อย	Sugar cane	ลำต้น / น้ำอ้อย	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) / โพลิโคซานอล (Policosanol)/ อ็อกตาโคซานอล (Octacosanol) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล / สกัดด้วยวิธีซุปเปอร์คลิทิคอลคาร์บอน-ไดออกไซด์ (Supercritical carbondioxide)	๑.ปริมาณโพลิโคซานอล ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัดอ้อย ไม่เกิน ๔.๕ กรัมต่อวัน ๓. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๖๘	*Salvia hispanica* L.	เมล็ดเจีย	Chia	เมล็ด	กรดไขมันไม่อิ่มตัว ได้แก่ โอเมก้า - ๖ และ โอเมก้า-๙	บีบอัดน้ำมัน	๑. ปริมาณน้ำมันเมล็ดเชีย ไม่เกิน ๕ กรัม ต่อวัน
					ใยอาหาร (Dietary fiber) / โปรตีน (Protein)	บดผง	๒. ปริมาณเมล็ดเจียบดผง ไม่เกิน ๑๕ กรัมต่อวัน ๓. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน ๔. ต้องแสดงข้อความและคำเตือนดังนี้ ๔.๑ บริโภคเมล็ดเจีย ไม่เกินวันละ ๑๕ กรัม ๔.๒ ใน ๑ (ระบุหน่วย) มีใยอาหารทั้งหมด...(ระบุ)... มก. ประกอบด้วย ใยอาหารที่ละลายน้ำได้...(ระบุ)...มก. ใยอาหารที่ไม่ละลายน้ำ...(ระบุ)...มก. ๔.๓ เพื่อป้องกันภาวะอุดตันของลำไส้ที่อาจเกิดจากการบริโภคผลิตภัณฑ์ใยอาหารชนิดแห้ง ควรรับประทานพร้อมน้ำ ๑-๒ แก้ว
๒๖๙	*Salvia officinalis* L.	เซจ	Sage	ใบ	ไดเทอพีนส์ (Diterpene) ได้แก่ กรดคาร์โนสิก (Carnosic acid)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดเซจ ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๗๐	*Sambucus nigra* L.	เอลเดอร์เบอร์รี	Elderberry	ผล	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโทไซยานิดิน (Anthocyanidins), แอนโทไซยานิน (Anthocyanins)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดเอลเดอร์เบอร์รีไม่เกิน ๑๘๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๒๗๑	*Sambucus canadensis* L. *ชื่อพ้อง Sambucus Mexicana* C.Presl ex DC.	เอลเดอร์เบอร์รี	Elderberry	ผล	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโทไซยานิดิน (Anthocyanidins)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดเอลเดอร์เบอร์รีไม่เกิน ๑๘๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๒๗๒	*Samia ricini*	ไหมอีรี่	Eri silkworm	ดักแด้	โปรตีน (Protein)	บดผง	-
๒๗๓	*Schisandra chinensis* (Turcz.) Baill.	ซิแซนดราเบอร์รี	Schisandra berry	เนื้อผล	ลิกแนน (Lignans) ได้แก่ Schizandrins	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณซิแซนดราเบอร์รีบดผงไม่เกิน ๑.๕ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๗๔	*Schizochytrium* sp.	-	-	สาหร่าย	ดีเอชเอ (DHA ; Docosahexaenoic acid) และ อีพีเอ (EPA; Eicosapentaenoic acid)	สกัดด้วยเฮกเซน (Hexane)	๑. ปริมาณอีพีเอ (EPA) และ ดีเฮชเอ (DHA) รวม ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณของดีเอชเอ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๒ โดย น้ำหนักของน้ำมัน และมี สัดส่วนของ ดีเอชเอ และ อีพีเอ ไม่น้อยกว่า ๒ ต่อ ๑ ๓. สารละลายตกค้างของเฮกเซน ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (ppm)
๒๗๕	*Schizochytrium* sp.	น้ำมันสาหร่าย	Schizochytrium sp. oil	สาหร่าย	กรดไขมัน (Fatty acid) เช่น กรดไอโคซาเพนทาอีโนอิก (อีพีเอ) (Eicosapentaenoic acid (EPA)) และ กรดโดโค-เฮกซาอีโนอิก (ดีเอชเอ) (docosahexaenoic acid (DHA))	บีบอัดน้ำมัน	๑. ปริมาณอีพีเอ (EPA) และ ดีเฮชเอ (DHA) รวม ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๗๖	*Sesamum indicum* L.	งา	Sesame	เมล็ด	กรดไขมัน (fatty acids) ได้แก่ กรดไลโนเลอิก (Linoleic acid), กรดพัลมิติก (Palmitic acid), กรดโอเลอิก (Oleic acid)	บีบอัดน้ำมัน	-
๒๗๗	*Sesamum indicum* L.	งา	Sesame	เมล็ด	เซซามิน (Sesamin)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดงา ไม่เกิน ๔ กรัมต่อวัน
๒๗๘	*Sinapis alba* L. *Brassica hirta Moench*	มัสตาร์ดสีขาว	Mastard	เมล็ด	กรดไขมัน (Fatty acid)	บีบอัดน้ำมัน	-
๒๗๙	*Smilax officinalis*	ซาร์ซาพาริลลา	Sarsaparilla	ราก	-	บดผง	-
๒๘๐	*Solanum melongena* L.	มะเขือม่วง	Eggplant	ผล	-	บดผง	-
๒๘๑	*Solanum torvum* Sw.	มะเขือพวง	Pea eggplant / Plate brush	ผล	เทอพีนอยด์ (Terpenoids)	บดผง	-
๒๘๒	*Solanum tuberosum* L.	มันฝรั่ง	Potato	ลำต้นใต้ดิน	ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง	๑. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๘๓	*Spinacia oleracea* L.	ปวยเล้ง	Spinach	ใบ	แคโรทีนอยด์ (Carotenoid) ได้แก่ เบต้า-แคโรทีน (Beta-Carotene), ลูทีน (Lutein) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) / ใยอาหาร (Dietary fiber) / คลอโรฟิลล์ (Chlorophyll)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณเบต้าแคโรทีนคำนวณเป็นวิตามินเอ ไม่เกิน ๘๐๐ ไมโครกรัม อาร์อี ต่อวัน ๒. ปริมาณลูทีนรวมซีแซนทิน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๓. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน ๔. ปริมาณคลอโรฟิลล์ ไม่เกิน ๗๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๒๘๔	*Stichopus chloronotus*	ปลิงทะเล	Sea cucumber	เนื้อ	-	บดผง	-
๒๘๕	*Syzygium cumini* (L.) Skeels *ชื่อพ้อง Eugenia cumini* (L.) Druce	หว้า	Black plum / Jambolan	ผล	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโทไซยานิน (Anthocyanins)	สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดหว้า ไม่เกิน ๑๗ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๘๖	*Tagetes erecta* L.	ดาวเรือง	Marigold	ดอก	แคโรทีนอยด์ (Carotenoid) ได้แก่ ลูทีน (Lutein), ซีแซนทิน (Zeaxanthin)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล / สกัดด้วยเฮกเซน / สกัดด้วยเอทานอล	๑. ปริมาณลูทีนรวมซีแซนทิน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. สารละลายตกค้างของเฮกเซน ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (ppm)
๒๘๗	*Tamarindus indica* L.	มะขาม	Tamarind	เนื้อผล	กรดทาร์ทาริก (Tartaric acid) / วิตามินบี ๑ (Vitamin B๑) / เหล็ก (Iron) / ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง	๑. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๒๘๘	*Taraxacum dens leonis* Desr. ชื่อพ้อง *Taraxacum officinale* (L.) Weber ex F.H. Wigg.	แดนดีไลออน	Dandelion	ราก	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ ฟลาโวน (Flavones)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณแดนดีไลออนบดผงและสารสกัด ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๒๘๙	*Taraxacum mongolicum* Hand.Mazz	แดนดีไลออน	Dandelion	ราก	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ ฟลาโวน (Flavones)	สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณแดนดีไลออนบดผงและสารสกัด ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๙๐	*Terminalia bellirica* (Gaertn.) Roxb.	สมอพิเภก	Belliric myrobaran	เนื้อผล	แทนนิน (Tannins) ได้แก่ กรดแกลลิก (Gallic acid)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสมอพิเภกรวมสมอไทย หรือ สมอพิเภกรวมสมอไทย และะขามป้อมบดผงรวมกัน ไม่เกิน ๓ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๒๙๑	*Terminalia chebula* Retz.	สมอไทย / โกฐพุงปลา	Chebulic myrobalan	ผล	แทนนิน (Tannins) ได้แก่ กรดแกลลิก (Gallic acid)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสมอพิเภกรวมสมอไทย หรือ สมอพิเภกรวมสมอไทย และะขามป้อมบดผงรวมกัน ไม่เกิน ๓ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๒๙๒	*Theobroma cacao* L.	โกโก้	Cocoa	เมล็ด	-	บดผง	-
๒๙๓	*Thymus vulgaris* L.	ไทม์	Thyme	ใบ	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ไตรเทอพีนส์ (Triterpenes)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณไตรเทอพีน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัดไทม์ ไม่เกิน ๑๓๖ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
					สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ไตรเทอพีนส์ (Triterpenes), ไทมอล (Thymol)	สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	
๒๙๔	*Tiliacora triandra* (Colebr.) Diels	ใบย่านาง	Bamboo grass	ใบ	เบต้า-แคโรทีน (Beta-carotene)	บดผง	๑. ปริมาณใบย่านางบดผง ไม่เกิน ๑ กรัม
๒๙๕	*Tremella fuciformis* Berk	เห็ดหูหนูขาว	White jelly mushroom	ดอกเห็ด	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดเห็ดหูหนูขาว ไม่เกิน ๙๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๒๙๖	*Trigonella-foenum graecum* L.	ลูกซัด	Fenugreek	เมล็ด	ซาโปนิน (Saponin) / สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) / ใยอาหาร (Dietary fiber) ได้แก่ กาแล็กโตแมนแนน (Galactomannans)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณเมล็ดลูกซัดบดผง ไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัดเมล็ดลูกซัด ไม่เกิน ๖๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๓. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๙๗	*Triticum aestivum* L.	ข้าวสาลี	Wheat	เมล็ด (ไม่รวมเปลือก) / จมูกข้าว (Germ)	ใยอาหาร (Dietary fiber) / โปรตีน (Protein) / พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัดเมล็ดและจมูกข้าวสาลี ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
					กรดไขมัน (Fatty acid)	บีบอัดน้ำมัน	๓. ปริมาณน้ำมันข้าวสาลี ไม่เกิน ๔๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
				ใบอ่อน	ใยอาหาร (Dietary fiber) / โปรตีน (Protein) / พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides) / คลอโรฟิลล์ (Chlorophyll)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๔. ปริมาณสารสกัดใบอ่อนข้าวสาลีไม่เกิน ๔.๕ กรัมต่อวัน ๕. ปริมาณคลอโรฟิลล์ ไม่เกิน ๗๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๒๙๘	*Turnera diffusa* Willd. ex Schult.	ดาเมียนา	Damiana	ใบ	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	๑. ปริมาณดาเมียนาบดผง ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๒๙๙	*Ulkenia sp.*	น้ำมันสาหร่าย	Ulkenia sp. Oil Algae oil	สาหร่าย	กรดไขมัน (Fatty acid) เช่น กรดไอโคซาเพนทาอีโนอิก (อีพีเอ) (Eicosapentaenoic acid (EPA)) และ กรดโดโค-เฮกซาอีโนอิก (ดีเอชเอ) (docosahexaenoic acid (DHA))	บีบอัดน้ำมัน	๑. ปริมาณอีพีเอ (EPA) และ ดีเฮชเอ (DHA) รวม ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน
๓๐๐	*Undaria pinnatifida*	สาหร่ายวากาเมะ	Wakame	สาหร่าย	ใยอาหาร (Dietary fiber) / เหล็ก (Iron) / ไอโอดีน (Iodine)	บดผง	๑. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณไอโอดีน ไม่เกิน ๑๕๐ ไมโครกรัม (µg) ต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๓๐๑	*Vaccinium angustifolium* Aiton *Vaccinium corymbosum* L.	บลูเบอร์รี	Blueberry	ผล	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโทไซยานิดิน (Anthocyanidins), แอนโทไซยานิน (Anthocyanin), โปรแอนโทไซยานิดิน (Proanthocyanidins)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดบลูเบอร์รี ไม่เกิน ๓ กรัมต่อวัน
๓๐๒	*Vaccinium macrocarpon* Aiton *Vaccinium oxycoccus* L.	แครนเบอร์รี	cranberry	ผล	กรดผลไม้ (Acids) ได้แก่ กรดมาลิก (Malic acid), กรดซิตริก (Citric acid) / ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโทไซยานิน (Anthocyanins), โปรแอนโทไซยานิดิน (Proanthocyanidins)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดแครนเบอร์รี ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๓๐๓	*Vaccinium myrtillus* L.	บิลเบอร์รี	Bilberry	ผล	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ โปรแอนโทไซยานิดิน (Proanthocyanidins), แอนโทไซยานิน, (Anthocyanin), แอนโทไซยานิดิน (Anthocyanidins)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดบิลเบอร์รี ไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน
๓๐๔	*Vaccinium uliginosum* L.	บ็อกบิลเบอร์รี	bog bilberry	ผล	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ แอนโทไซยานิน (Anthocyanins), แอนโทไซยานิดิน (Anthocyanidins)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดบ็อกบิลเบอร์รี ไม่เกิน ๓๒๕ มิลลิกรัมต่อวัน
๓๐๕	*Vigna radiata* (L.) R. Wilczek	ถั่วเขียว	Mungbean	เมล็ด	โปรตีน (Protein)	บดผง	-
๓๐๖	*Vitis labrusca* L.	องุ่น	Bordo grape	ผล / เมล็ด	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids)	บดผง	-

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๓๐๗	*Vitis vinifera* L.	องุ่น	Grape	ผล	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ โปรแอนโทไซยานิดิน (Proanthocyanidins)	บดผง	๑. ปริมาณสารสกัดจากเปลือกสนทุกสายพันธุ์รวมสารสกัดจากเมล็ดองุ่น ไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสารสกัดจากเมล็ดองุ่นสกัดด้วยน้ำและเอทานอล ไม่เกิน ๑๒๕ มิลลิกรัมต่อวัน ๓. ปริมาณสารสกัดจากเปลือกองุ่นไม่เกิน ๑๒๕ มิลลิกรัมต่อวัน
				ผล / เมล็ด		สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	
				เปลือก	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ โปรแอนโทไซยานิดิน (Proanthocyanidins) เรสเวอราทรอล (Resveratrol)	สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	
				เมล็ด	กรดไขมัน (Fatty acid)	บีบอัดน้ำมัน	
๓๐๘	*Wasabi japonica*	วาซาบิ	Wasabi	เหง้า	-	บดผง	-
๓๐๙	*Wolffia globosa* (Roxb.) Hartog & Plas	ไข่น้ำ	Asian watermeal	ใบ	โปรตีน (Protein)	บดผง	๑. ปริมาณไข่น้ำบดผง ไม่เกิน ๑๗.๒๕ กรัมต่อวัน
๓๑๐	*Zea mays* L.	ข้าวโพด / ข้าวโพดฝักอ่อน	Maize / Corn	เมล็ด	ใยอาหาร (Dietary fiber)	บดผง	๑. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๓๑๑	*Zea mays* L.	ข้าวโพด	Maize oil / Corn oil	เอมบริโอของเมล็ดข้าวโพด	กรดไขมัน (Fatty acid)	บีบอัดน้ำมัน	-
๓๑๒	*Zingiber officinale* Rosc.	ขิง	Ginger	เหง้า	ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ จินเจรอล (Gingerols)	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณขิงบดผง ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน (ปริมาณสารสกัดต่อวันคำนวณเป็นปริมาณบดผง)
๓๑๓	*Ziziphus jujuba* Mill.	พุทรา / พุทราจีน	Jujube / Chinese jujube	ผล (ไม่รวมเมล็ด)	สารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ได้แก่ ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids), Jujuboside	บดผง / สกัดด้วยน้ำ / สกัดด้วยน้ำและเอทานอล	๑. ปริมาณสารสกัดพุทรา ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน
๓๑๔	ปลาชนิด *Engraulis ringens* และ ปลาในสกุล *Engraulis (*วงศ์ *Engraulidae)*	น้ำมันปลากะตัก	Anchovy oil	-	กรดไขมัน (Fatty acid) เช่น กรดไอโคซาเพนทาอีโนอิก (อีพีเอ) (Eicosapentaenoic acid (EPA)) และ กรดโดโค-เฮกซาอีโนอิก (ดีเอชเอ) (docosahexaenoic acid (DHA))	ผ่านกรรมวิธี	๑. ปริมาณอีพีเอ (EPA) และ ดีเฮชเอ (DHA) รวม ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๓๑๕	ปลาในวงศ์ *Salmonidae*	น้ำมันปลาแซมอน	Salmon oil	-	กรดไขมัน (Fatty acid) เช่น กรดไอโคซาเพนทาอีโนอิก (อีพีเอ) (Eicosapentaenoic acid (EPA)) และ กรดโดโค-เฮกซาอีโนอิก (ดีเอชเอ) (docosahexaenoic acid (DHA))	ผ่านกรรมวิธี	๑. ปริมาณอีพีเอ (EPA) และ ดีเฮชเอ (DHA) รวม ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน
๓๑๖	ปลาในสกุล *Brevootia และ Ethmidium (วงศ์ Clupeidae)*	น้ำมันปลาเมนเฮเดน	Menhaden oil	-	กรดไขมัน (Fatty acid) เช่น กรดไอโคซาเพนทาอีโนอิก (อีพีเอ) (Eicosapentaenoic acid (EPA)) และ กรดโดโค-เฮกซาอีโนอิก (ดีเอชเอ) (docosahexaenoic acid (DHA))	ผ่านกรรมวิธี	๑. ปริมาณอีพีเอ (EPA) และ ดีเฮชเอ (DHA) รวม ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๓๑๗	ปลาในสกุล *Thunnus Katsuwonus pelamis (*วงศ์ *Scombridae)*	น้ำมันปลาทูน่า	Tuna oil	-	กรดไขมัน (Fatty acid) เช่น กรดไอโคซาเพนทาอีโนอิก (อีพีเอ) (Eicosapentaenoic acid (EPA)) และ กรดโดโค-เฮกซาอีโนอิก (ดีเอชเอ) (docosahexaenoic acid (DHA))	ผ่านกรรมวิธี	๑. ปริมาณอีพีเอ (EPA) และ ดีเฮชเอ (DHA) รวม ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน
๓๑๘	-	น้ำมันตับปลา / น้ำมันตับปลาอื่น	Fish liver oil / Unnamed fish liver oil	ตับ	กรดไขมัน (Fatty acid) เช่น กรดไอโคซาเพนทาอีโนอิก (อีพีเอ) (Eicosapentaenoic acid (EPA)) และ กรดโดโค-เฮกซาอีโนอิก (ดีเอชเอ) (docosahexaenoic acid (DHA)) / วิตามินเอ (vitamin A) / วิตามินดี (vitamin D)	ผ่านกรรมวิธี	๑. ปริมาณอีพีเอ (EPA) และ ดีเฮชเอ (DHA) รวม ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณวิตามินเอ ไม่เกิน ๘๐๐ ไมโครกรัม อาร์อี ต่อวัน ๓. ปริมาณวิตามินดี ไม่เกิน ๕ ไมโครกรัม (μg) ต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๓๑๙	-	น้ำมันตับปลาฉลาม	Shark liver oil	ตับ	-	ผ่านกรรมวิธี	๑. ปริมาณวิตามินที่มีอยู่ในน้ำมันตับปลาจะต้องไม่เกินค่า Thai RDI
๓๒๐	-	น้ำมันปลา / น้ำมันปลาชนิดอื่น / น้ำมันปลาเข้มข้น / น้ำมันปลาเข้มข้นสูง	Fish oil / Unnamed fish oils / Concentrated fish oil / Highly concentrated fish oil	-	กรดไขมัน (Fatty acid) เช่น กรดไอโคซาเพนทาอีโนอิก (อีพีเอ) (Eicosapentaenoic acid (EPA)) และ กรดโดโค-เฮกซาอีโนอิก (ดีเอชเอ) (docosahexaenoic acid (DHA))	ผ่านกรรมวิธี	๑. ปริมาณอีพีเอ (EPA) และ ดีเฮชเอ (DHA) รวม ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน
๓๒๑	-	น้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเตอร์เข้มข้น / น้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเตอร์เข้มข้นสูง	Concentrated fish oil ethyl esters / Highly concentrated fish oil ethyl esters	-	กรดไขมัน (Fatty acid) เช่น กรดไอโคซาเพนทาอีโนอิก (อีพีเอ) (Eicosapentaenoic acid (EPA)) และ กรดโดโค-เฮกซาอีโนอิก (ดีเอชเอ) (docosahexaenoic acid (DHA))	ผ่านกรรมวิธี	๑. ปริมาณอีพีเอ (EPA) และ ดีเฮชเอ (DHA) รวม ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารสำคัญ	กรรมวิธีการผลิต/สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	เงื่อนไข
๓๒๒	*Thunnus albacares*	ปลาทูน่า	Tuna	กระดูก	แคลเซียม (Calcium)	บดผง	๑. ปริมาณแคลเซียม ไม่เกิน ๘๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๓๒๓	-	เกสรดอกไม้	Flower pollen	เกสร	แอล-กลูตามิก (L-Glutamic Acid)	สกัดด้วยน้ำ	๑. ปริมาณสารสกัดจากเกสรดอกไม้ ไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน
					กรดไขมัน (Fatty acids)	สกัดด้วยวิธีซุปเปอร์คลิทิคอล-คาร์บอนไดออกไซด์ (Supercritical-carbondioxide) / สกัดด้วยอะซีโตน (Acetone)	

ลำดับ	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ชื่อวิทยาศาสตร์ / แหล่งที่มา	เงื่อนไข
๓๒๔	กรดแกมมา-อะมิโนบิวทิริก	Gamma-aminobutyric acid (GABA)	Gamma-aminobutyric acid มากกว่า ๘๐% ที่ได้จากการหมักเชื้อจุลินทรีย์สายพันธุ์ที่ผ่านการพิจารณา	๑. ปริมาณกรดแกมมา-อะมิโนบิวทิริก ไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๓๒๕	กรดคอนจูเกตเต็ด ไลโนเลอิค	Conjugated linoleic acid (CLA)	-	๑. ปริมาณกรดคอนจูเกตเต็ดไลโนเลอิค ไม่เกิน ๓.๒ กรัมต่อวัน
๓๒๖	กรดอัลฟา ไลโปอิค	Alpha Lipoic Acid	-	๑. ปริมาณกรดอัลฟา ไลโปอิค ไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๓๒๗	กลูคูโรโนแลคโตน	Glucuronolactone	-	๑. ปริมาณกลูคูโรโนแลคโตน ไม่เกิน ๑.๘ กรัมต่อวัน
๓๒๘	กลูเตนจากข้าวสาลี	Wheat gluten	-	
๓๒๙	กัมอารบิค	Gum Arabic	-	๑. ปริมาณกัมอะราบิกรวมใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๓๓๐	กาแลคโตโอลิโกแซคคาไรด์	Galacto-oligosaccharides	-	๑. ปริมาณกาแลคโตโอลิโกแซคคาไรด์ ไม่เกิน ๑๐ กรัมต่อวัน ๒. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๓๓๑	เกสรดอกไม้	Flower Pollen	เกสรเพศเมีย (Stigma)	๑. ปริมาณเกสรดอกไม้ ไม่เกิน ๓๖๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๓๓๒	เกสรผึ้ง	Bee Pollen	เกสรเพศเมีย (Stigma)	๑. ปริมาณเกสรผึ้ง ไม่เกิน ๑.๕ กรัมต่อวัน
๓๓๓	แกมมา-โอริซานอล	Gamma-oryzanol	-	๑. ปริมาณแกมมา-โอริซานอล ไม่เกิน ๒๕๐ มิลลกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ชื่อวิทยาศาสตร์ / แหล่งที่มา	เงื่อนไข
๓๓๔	ครีเอทีน โมโนไฮเดรต	Creatine Monohydrate	-	๑. ปริมาณครีเอทีน โมโนไฮเดรต ไม่เกิน ๒.๕ กรัมต่อวัน
๓๓๕	คลอโรฟิลล์	Chlorophyll	-	๑. ปริมาณคลอโรฟิลล์ ไม่เกิน ๗๕๐ มิลลิกรัม ต่อวัน
๓๓๖	คอลลาเจน คอลลาเจนเปปไทด์ คอลลาเจนไฮโดรไลเซท คอลลาเจนไดเปปไทด์ คอลลาเจนไตรเปปไทด์	Collagen Collagen Peptide Collagen Hydrolysate Collagen Dipeptide Collagen Tripeptide	Skin from Fish, Pork, Bovine, Ox	๑. ปริมาณคอลลาเจนรวมไม่เกิน ๑๐ กรัม ต่อวัน
๓๓๗	คอลลาเจนจากหอยเป๋าฮื้อ / เปปไทด์จากหอยเป๋าฮื้อ	Abalone Collagen / Abalone Peptide	*Haliotis diversicolor* (เนื้อ)	๑. ปริมาณคอลลาเจนรวมไม่เกิน ๑๐ กรัม ต่อวัน
๓๓๘	คอลลาเจนไทพ์ ทู คอลลาเจนไทพ์ ทู ไฮโดรไลซด์	Collagen Type II Hydrolyzed Collagen Type II / Undenatured Collagen Type II	Chicken Sternum	๑. ปริมาณคอลลาเจนไทพ์ ทู ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน
๓๓๙	เคซีน / ไฮโดรไลซด์ เคซีน	Casein / Hydrolyzed casein	-	
๓๔๐	เควอเซทิน	Quercetin	-	๑. ปริมาณเควอเซทิน ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน
๓๔๑	แคลเซียมจากกระดูกวัวบด	Cow Bone Calcium	-	๑. ปริมาณแคลเซียม ไม่เกิน ๘๐๐ มิลลิกรัม ต่อวัน
๓๔๒	แคลเซียมจากนม	Milk Calcium	-	๑. ปริมาณแคลเซียม ไม่เกิน ๘๐๐ มิลลิกรัม ต่อวัน

ลำดับ	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ชื่อวิทยาศาสตร์ / แหล่งที่มา	เงื่อนไข
๓๔๓	แคลเซียมจากปะการัง	Coral Calcium	-	๑. ปริมาณแคลเซียม ไม่เกิน ๘๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๓๔๔	แคลเซียมจากเปลือกไข่	Egg Shell Calcium	-	๑. ปริมาณแคลเซียม ไม่เกิน ๘๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๓๔๕	แคลเซียมจากเปลือกหอยเชลล์	Scallop Calcium	-	๑. ปริมาณแคลเซียม ไม่เกิน ๘๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๓๔๖	แคลเซียมจากเปลือกหอยนางรม	Oyster Shell Calcium	-	๑. ปริมาณแคลเซียม ไม่เกิน ๘๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๓๔๗	แคลเซียมจากเปลือกหอยเป๋าฮื้อ	Abalone Shell Calcium	-	๑. ปริมาณแคลเซียม ไม่เกิน ๘๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๓๔๘	แคลเซียมจากเปลือกหอยมุก	Pearl Shell Calcium	-	๑. ปริมาณแคลเซียม ไม่เกิน ๘๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๓๔๙	โคลอสตรุ้ม	Colostrum Powder	Bos taurus	๑. ข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐาน เป็นไปตาม Compositional Guideline for Bovine colostrum powder ของ Australian ๒. ต้องมีผลวิเคราะห์ IgG ในผลิตภัณฑ์
๓๕๐	โคเอนไซม์คิวเท็น (ยูบิเดคาริโนน) / ยูบิควินอล	Coenzyme Q๑๐ (Ubidecarenone) / Ubiquinol	-	๑. ปริมาณโคเอนไซม์คิวเท็นและยูบิควินอล ไม่เกิน ๓๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๓๕๑	ไคโตซาน	Chitosan	-	๑. ปริมาณไคโตซาน ไม่เกิน ๒.๔ กรัมต่อวัน ๒. อนุญาตเฉพาะไคโตซานจากสัตว์

ลำดับ	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ชื่อวิทยาศาสตร์ / แหล่งที่มา	เงื่อนไข
๓๕๒	ซิตรัส ไบโอฟลาโวนอยด์	Citrus bioflavonoid	-	๑. ปริมาณซิตรัส ไบโอฟลาโวนอยด์ ไม่เกิน ๑ กรัมต่อวัน
๓๕๓	ซีแซนธิน	Zeaxanthin	-	๑. ปริมาณลูทีนรวมซีแซนทิน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๓๕๔	เซลลูโลส	Cellulose	-	๑. ปริมาณเซลลูโลสรวมใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๓๕๕	โซเดียม เคซีเนต	Sodium caseinate	-	
๓๕๖	ดี-ไรโบส	D-Ribose	-	๑. ปริมาณดี-ไรโบส ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๓๕๗	เดกซ์ทริน	Indigestible dextrin	-	๑. ปริมาณเดกซ์ทรินรวมใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๓๕๘	เดกซ์ทรินจากวีท	Wheat dextrin	-	๑. ปริมาณเดกซ์ทรินรวมใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๓๕๙	นมผง	Whole Milk powder	-	
๓๖๐	น้ำมันเอ็มซีที	MCT oil	-	๑. คุณภาพหรือมาตรฐานเป็นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำมันและไขมัน
๓๖๑	เบต้ากลูแคนจากบาร์เลย์	Barley Beta-glucan	*Hordeum vulgare* L. (เมล็ด)	๑. ปริมาณเบต้ากลูแคนจากบาร์เลย์ ไม่เกิน ๓ กรัมต่อวัน
๓๖๒	เบต้ากลูแคนจากยีสต์	Yeast Beta-glucan	*Saccharomyces cerevisiae* (เซลล์)	๑. ปริมาณเบต้า-กลูแคนจากยีสต์ ไม่เกิน ๓๓๔ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ชื่อวิทยาศาสตร์ / แหล่งที่มา	เงื่อนไข
๓๖๓	เบต้ากลูแคนจากโอ๊ต	Oat Beta-glucan	*Avena sativa* L. (เมล็ด)	๑. ปริมาณเบต้ากลูแคนจากโอ๊ต ไม่เกิน ๓ กรัมต่อวัน
๓๖๔	เปปไทด์จากถั่วเหลือง / โปรตีนจากถั่วเหลือง	Soy Peptide / Soy protein	-	-
๓๖๕	โปรตีนจากข้าว	Rice Protein / Hydrolyzed Rice Protein	-	-
๓๖๖	โปรตีนจากข้าวสาลี	Wheat Protein Hydrolyzed Wheat Protein	-	-
๓๖๗	โปรตีนจากไข่ขาว	Egg White Protein	-	-
๓๖๘	โปรตีนจากถั่วเขียว	Mung beans Protein	-	-
๓๖๙	โปรตีนจากถั่วลันเตา	Pea Protein	-	-
๓๗๐	โปรตีนจากถั่วหัวช้าง	Chickpea protein	-	-
๓๗๑	โปรตีนจากถั่วเหลืองคอนเซนเทรต	Soy protein concentrate	-	-
๓๗๒	โปรตีนจากถั่วเหลืองไอโซเลท	Soy Protein Isolate	-	-
๓๗๓	โปรตีนจากนม / โปรตีนจากนมไอโซเลท / โปรตีนจากนมไฮโดรไลเซท	Milk protein / Milk protein isolate / Milk protein hydrolysates	-	-
๓๗๔	โปรตีนจากปลา	Fish Protein	-	-
๓๗๕	ผงกระดูกอ่อนปลาฉลาม	Shark Cartilage powder	Cartilage	๑. ปริมาณผงกระดูกอ่อนปลาฉลาม ไม่เกิน ๖.๓ กรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ชื่อวิทยาศาสตร์ / แหล่งที่มา	เงื่อนไข
๓๗๖	ผงไข่แดง	Egg yolk powder	-	--
๓๗๗	ผงเยื่อหุ้มเปลือกไข่	Eggshell membranes powder	โปรตีน (Protein	๑. ปริมาณผงเยื่อหุ้มเปลือกไข่ ไม่เกิน ๓๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๓๗๘	ผงโยเกิร์ต	Yoghurt Powder	-	-
๓๗๙	ผงไวน์แดง	Red Wine Powder	*vitis vinifera* L. (ผล)	๑. ต้องไม่มีแอลกอฮอล์ตกค้างในผลิตภัณฑ์
๓๘๐	พาร์เชียลลีไฮโดรไลซด์กัวร์กัม	Partially hydrolyzed guar gum	-	๑. ปริมาณพาร์เชียลลีไฮโดรไลซด์กัวร์กัมรวมใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๓๘๑	เพคติน	Pectin	*citrus fruit (orange, lemon, grapefruit), apple* ฯ	๑. ปริมาณเพคตินรวมใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๓๘๒	โพรโพลิส	Propolis	Resin	-
๓๘๓	โพลิโคซานอล	Policosanol	*Saccharum officinarum*	๑. ปริมาณโพลิโคซานอล ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อวัน
๓๘๔	โพลีเด็กซ์โตรส	Polydextrose	-	๑. ปริมาณโพลีเด็กซ์โตรสรวมใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๓๘๕	ฟรุคโตโอลิโกแซคคาไรด์	Fructooligosaccharide (FOS)	-	๑. ปริมาณฟรุคโตโอลิโกแซคคาไรด์รวมใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๓๘๖	ฟอสฟาทิดิล เซอรีน	Phosphatidylserine	จากถั่วเหลือง	๑. ปริมาณฟอสฟาทิดิล เซอรีน ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๓๘๗	ไฟโตสตานอล / ไฟโตสเตอรอล	Phytostanol / Phytosterol ชื่ออื่น Plant sterols/stanols	-	๑. ปริมาณไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน ๒. คำนวณในรูปผลรวมของไฟโตสเตอรอลและไฟโตสตานอลในรูปอิสระ

ลำดับ	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ชื่อวิทยาศาสตร์ / แหล่งที่มา	เงื่อนไข
๓๘๘	ไฟโตสตานอล เอสเทอร์ / ไฟโตสเตอรอล เอสเทอร์	Phytostanol Esters / Phytosterol Esters ชื่ออื่น Plant sterol / stanol esters	-	๑. ปริมาณไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน ๒. คำนวณในรูปผลรวมของไฟโตสเตอรอลและไฟโตสตานอลในรูปอิสระ
๓๘๙	ไมโครคริสทัลไลน์เซลลูโลส	Microcrystalline cellulose	-	๑. ปริมาณไมโครคริสทัลไลน์เซลลูโลสรวมใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๓๙๐	ใยอาหารจากข้าวโพด	Corn Fiber	-	๑. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๓๙๑	ใยอาหารจากข้าวสาลี	Wheat Fiber	-	๑. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๓๙๒	ใยอาหารจากถั่วลันเตา	Pea Fiber	-	๑. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๓๙๓	ใยอาหารจากถั่วเหลือง	Soy Fiber	-	๑. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๓๙๔	ใยอาหารจากบีชและไพน์ (เซลลูโลส)	Beech and Pine Fiber (Cellulose)	-	๑. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๓๙๕	ใยอาหารจากบีทรูต	Beetroot Fiber	-	๑. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๓๙๖	ใยอาหารจากปวยเล้ง	Spinach Fiber	-	๑. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ชื่อวิทยาศาสตร์ / แหล่งที่มา	เงื่อนไข
๓๙๗	ใยอาหารจากปาล์ม	Palm Fiber	-	๑. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๓๙๘	ใยอาหารจากมะนาวเทศ	Lemon Fiber	-	๑. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๓๙๙	ใยอาหารจากส้ม	Orange Fiber	-	๑. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๔๐๐	ใยอาหารจากสับปะรด	Pineapple Fiber	-	๑. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๔๐๑	ใยอาหารจากอ้อย	Sugar cane Fiber	-	๑. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๔๐๒	ใยอาหารจากแอปเปิ้ล	Apple Fiber	-	๑. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๔๐๓	ใยอาหารจากโอ๊ต	Oat Fiber	-	๑. ปริมาณใยอาหารรวม ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๔๐๔	รังนก	Bird Nest	-	๑. ต้องมีผลวิเคราะห์เอกลักษณ์รังนกในผลิตภัณฑ์
๔๐๕	รีซิสแตนท์ มอลโตเด็กทริน	Resistant maltodextrin	-	๑. ปริมาณรีซิสแตนท์ มอลโตเด็กทรินรวมใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๔๐๖	รูติน	Rutin	-	๑. ปริมาณรูตินไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน

ลำดับ	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ชื่อวิทยาศาสตร์ / แหล่งที่มา	เงื่อนไข
๔๐๗	เรด ยีสต์ ไรซ์	Red yeast rice	Oryza sativa L. หมักด้วย *Monascus purpureus*	๑. ปริมาณโมนาโคลิน (Monacolin) ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสารปนเปื้อนซิทรินิน (citrinin) ไม่เกิน ๑๐.๗ ไมโครกรัมต่อวัน
๔๐๘	ลูเทอิน / ลูทีนเอสเทอร์	Lutein / Lutein Esters	-	๑. ปริมาณลูทีนรวม ซีแซนทิน ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๔๐๙	เลซิติน	Lecithin	-	๑. ปริมาณเลซิติน ไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน
๔๑๐	โลคัสบีนกัม	Locust bean gum	-	๑. ปริมาณโลคัสบีนกัมรวมใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๔๑๑	ไลโคพีน	Lycopene	*Lycopersicon esculentum* Mill.	๑. ปริมาณไลโคพีน ไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัมต่อวัน
๔๑๒	เวย์โปรตีนไอโซเลต / ไฮโดรไลซด์เวย์โปรตีนไอโซเลต / แลคตาบูมิน	Whey Protein Isolate / Hydrolyzed Whey Protein Isolate / Lactalbumin	-	-
๔๑๓	สควอลีน	Squalene	-	๑. ปริมาณสควอลีนไม่เกิน ๒ กรัมต่อวัน
๔๑๔	อะเซทิล แอล-คาร์นิทีน เอ็น-อะเซทิล แอล-คาร์นิทีน	Acetyl-L-carnitine N-Acetyl-L-Carnitine	-	๑. ปริมาณไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๔๑๕	อัลบูมินจากไข่ขาว	Egg Albumin	-	-

ลำดับ	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ชื่อวิทยาศาสตร์ / แหล่งที่มา	เงื่อนไข
๔๑๖	อัลฟา-ไซโคลเด็กซตริน	Alpha-cyclodextrin	-	๑. ปริมาณอัลฟา-ไซโคลเด็กซตรินรวมใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน ๒. คุณภาพมาตรฐานเป็นไปตาม Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of food additives
๔๑๗	อินูลิน	Inulin	-	๑. ปริมาณอินูลินรวมใยอาหาร ไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน
๔๑๘	อิโนซิทอล	Inositol	-	๑. ปริมาณอิโนซิทอล ไม่เกิน ๑๕๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๔๑๙	แอปเปิ้ลไซเดอร์เวนีก้า	Apple Cider Vinegar	-	-
๔๒๐	แอล-กลูตามิก	L-Glutamic Acid	-	๑. ปริมาณแอล-กลูตามิก ไม่เกิน ๑๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๔๒๑	แอล-ธีอะนีน	L-Theanine	-	๑. ปริมาณแอล-ธีอะนีน ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๔๒๒	แอล-อะลานีน	L-Alanine	-	๑. ปริมาณแอล-อะลานีน ไม่เกิน ๑๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน
๔๒๓	โอลิโกเปปไทด์จากข้าวสาลี	Wheat oligopeptide	-	-

หมายเหตุ

๑. แหล่งที่มาและส่วนที่ใช้ของส่วนประกอบตามบัญชีแนบท้ายฯ ต้องไม่เข้าข่ายอาหารใหม่ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่

๒. กระบวนการผลิตต้องสอดคล้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร เป็นต้น

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๓๑) พ.ศ. ๒๕๖๕

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม

ด้วยปัจจุบันมีการนำพืช สัตว์ จุลินทรีย์ที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมมาใช้เป็นอาหารหรือส่วนประกอบของอาหาร จึงสมควรมีมาตรการควบคุมและกำกับดูแลเพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๒) (๓) (๔) (๕) (๘) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้

“อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม” หมายความว่า

(๑) พืช สัตว์ จุลินทรีย์ ที่มีการตัดต่อ ตัดแต่ง ดัดแปร หรือเปลี่ยนแปลงสารพันธุกรรมหรือผสมผสานสารพันธุกรรมใหม่จากวิธีการใช้เทคโนโลยีชีวภาพสมัยใหม่ (modern biotechnology) และใช้บริโภคเป็นอาหาร

(๒) ผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้ (๑) เป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือผลิตจาก (๑)

(๓) ผลิตผลจาก (๑) ที่ใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือที่ใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหาร หรือที่ใช้เป็นสารอาหาร

“สิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม (Genetically Modified Organism; GMO)” หมายความว่า สิ่งมีชีวิตที่มีการปรับเปลี่ยนสารพันธุกรรมซึ่งได้จากการใช้เทคโนโลยีชีวภาพสมัยใหม่

“สิ่งมีชีวิต” หมายความว่า หน่วยทางชีวภาพใด ๆ ที่สามารถโอนย้ายหรือถอดรูปแบบสารพันธุกรรมหรือขยายจำนวนได้ด้วยตัวเอง รวมถึงหน่วยทางชีวภาพที่เป็นหมัน ไวรัส และไวรอยด์

“เทคโนโลยีชีวภาพสมัยใหม่ (modern biotechnology)” หมายความว่า

(๑) กระบวนการใช้เทคนิคกรดนิวคลีอิกในหลอดทดลอง *(in vitro)* หรือในสภาพของห้องปฏิบัติการ รวมถึงการตัดต่อสารพันธุกรรม หรือการใช้สารพันธุกรรมลูกผสม หรือการใส่กรดนิวคลีอิกเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของสารพันธุกรรมของสิ่งมีชีวิต ซึ่งข้ามขอบเขตของการผสมพันธุ์ตามธรรมชาติ และไม่ได้ใช้เทคนิคในการขยายพันธุ์หรือคัดเลือกพันธุ์แบบดั้งเดิม (ธรรมชาติ) หรือ

(๒) การรวมตัวกันของเซลล์ (fusion of cells) นอกวงศ์ (family) ทางอนุกรมวิธานซึ่งข้ามขอบเขตของการผสมพันธุ์ตามธรรมชาติ และไม่ได้ใช้เทคนิคในการขยายพันธุ์หรือคัดเลือกพันธุ์แบบดั้งเดิม (ธรรมชาติ)

“พืชดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีน (stacked event)” หมายความว่า พืชดัดแปรพันธุกรรมที่เกิดการผสมพันธุ์โดยวิธีการปรับปรุงพันธุ์แบบปกติ (conventional breeding) ระหว่างพันธุ์พ่อและพันธุ์แม่ที่เป็นพืชดัดแปรพันธุกรรม

ข้อ ๒ ให้อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย เว้นแต่

(๑) อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมตามรายชื่อในบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้

(๒) อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร

ข้อ ๓ อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) ไม่มีสารพิษ วัตถุ หรือองค์ประกอบที่ทำให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพ มากไปกว่าคู่เปรียบเทียบ (conventional counterpart)

(๒) มีคุณค่าทางโภชนาการ หรือคุณสมบัติที่ต้องการไม่น้อยกว่าคู่เปรียบเทียบ (conventional counterpart)

(๓) คุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับอาหารชนิดนั้น ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง แล้วแต่กรณี (ถ้ามี)

(๔) คุณภาพหรือมาตรฐานอื่น (ถ้ามี) ตามรายงานผลการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร เอกสารหรือหลักฐานตามข้อ ๕ แล้วแต่กรณี

ข้อ ๔ การใช้อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมเป็นส่วนประกอบในอาหาร ให้ใช้ตามชื่อ ประเภท ชนิด หรือลักษณะของอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร หรือตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

การใช้อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมเป็นส่วนประกอบในอาหาร นอกเหนือจากวรรคหนึ่ง ให้ใช้ตามรายงานผลการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร เอกสารหรือหลักฐานตามข้อ ๕ แล้วแต่กรณี

ข้อ ๕ อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมที่จะผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ หรือหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยต้องยื่นรายงานผลการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารจากหน่วยงานดังกล่าวพร้อมเอกสารหรือหลักฐานให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาตแล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) กรณีอาหารที่ได้จากพืชดัดแปรพันธุกรรม ได้แก่ หลักฐานตามที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้

(๒) กรณีอาหารที่ได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม ได้แก่ หลักฐานตามที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้

(๓) กรณีอาหารที่ได้จากสัตว์ดัดแปรพันธุกรรม ได้แก่ หลักฐานตามที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๔ แนบท้ายประกาศนี้

ในกรณีอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมได้ผ่านการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร โดยคณะผู้เชี่ยวชาญด้านวิทยาศาสตร์ของโครงการร่วม เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (The Joint FAO/WHO scientific advisory bodies) หรือคณะผู้เชี่ยวชาญขององค์การอนามัยโลก (WHO Expert Advisory Panels and Committees) และเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร ไม่ต้องส่งมอบรายงานผลการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารและเอกสารหรือหลักฐานตามวรรคหนึ่ง

ข้อ ๖ อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมที่ผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย จะต้องได้รับเอกสารหรือหลักฐานที่แสดงว่ากรมวิทยาศาสตร์การแพทย์หรือหน่วยงานหรือห้องปฏิบัติการที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดตรวจวิเคราะห์ได้ เพื่อประกอบการพิจารณาอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๗ อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารตามประกาศนี้แล้ว หากปรากฏข้อมูลใหม่ซึ่งเป็นข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง ผู้ยื่นประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร ต้องแจ้งให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาทราบ พร้อมส่งข้อมูลดังกล่าวให้ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ หรือหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด เพื่อดำเนินการทบทวนประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารโดยไม่ชักช้า

ข้อ ๘ วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม ให้เป็นไปตามบัญชีหมายเลข ๕ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๙ อาหารที่ได้จากถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรมหรือข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรม ตามบัญชีหมายเลข ๖ แนบท้ายประกาศนี้ ได้รับการผ่อนผันให้ผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ในระหว่างการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร ทั้งนี้ ต้องไม่เกินห้าปีนับจากวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ในกรณีที่การประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารไม่ผ่าน ให้ห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่ายอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมดังกล่าว

เมื่อครบกำหนดห้าปีตามวรรคหนึ่ง ให้บัญชีหมายเลข ๖ แนบท้ายประกาศนี้ เป็นอันยกเลิก

ข้อ ๑๐ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๕

สาธิต ปิตุเตชะ

รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๙ ตอนพิเศษ ๑๒๗ ง ลงวันที่ ๗ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๕)

บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๑) พ.ศ. ๒๕๖๕

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม

---

1. รายชื่อพืชดัดแปรพันธุกรรมที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร

1.1 ข้าวโพด

ลักษณะสายพันธุ์ (Traits/ Event)	รหัสเอกลักษณ์ (OECD Unique Identifier)
(1) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมให้มีการสร้างกรดแอมิโนไลซีนเพิ่มขึ้น สายพันธุ์ LY038	REN-ØØØ38-3
(2) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมให้ต้านทานแมลงกลุ่มผีเสื้อ (Lepidopteran) สายพันธุ์ MON89034	MON-89Ø34-3
(3) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานแมลงกลุ่มผีเสื้อ (Lepidopteran) และทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซต สายพันธุ์ MON89034 x NK603	MON-89Ø34-3 × MON-ØØ6Ø3-6
(4) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมให้ต้านทานแมลงกลุ่มพวกด้วง (Coleopteran) สายพันธุ์ MON863	MON-ØØ863-5
(5) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมให้ต้านทานแมลงกลุ่มพวกด้วง (Coleopteran) และทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซต สายพันธุ์ MON88017	MON-88Ø17-3
(6) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมให้ทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซต สายพันธุ์ GA21	MON-ØØØ21-9
(7) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมให้ต้านทานหนอนเจาะลำต้นข้าวโพด สายพันธุ์ Bt11	SYN-BT Ø11-1
(8) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนเจาะลำต้นข้าวโพดพร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซต สายพันธุ์ Bt11 x GA21	SYN-BTØ11-1 × MON-ØØØ21-9
(9) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมให้ทนแล้ง สายพันธุ์ MON87460	MON 8746Ø-4
(10) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมให้ต้านทานหนอนเจาะรากข้าวโพด สายพันธุ์ MIR604	SYN-IR6Ø4-5
(11) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมให้ทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซต สายพันธุ์ NK603	MON-ØØ6Ø3-6
(12) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนเจาะรากข้าวโพดพร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซต สายพันธุ์ MIR604 × GA21	SYN-IR6Ø4-5 × MON-ØØØ21-9
(13) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนเจาะรากและลำต้นข้าวโพด สายพันธุ์ Bt11 x MIR604	SYN-BTØ11-1 × SYN-IR6Ø4-5
(14) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนเจาะรากและลำต้นข้าวโพดพร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซต สายพันธุ์ Bt11 x MIR604 x GA21	SYN-BTØ11-1 × SYN-IR6Ø4-5 × MON-ØØØ21-9
(15) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมให้ต้านทานหนอนเจาะลำต้นข้าวโพด สายพันธุ์ MIR162	SYN-IR162-4
(16) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนเจาะลำต้นและฝักข้าวโพดพร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซต สายพันธุ์ Bt11 x MIR162 x GA21	SYN-BTØ11-1 × SYN-IR162-4 × MON-ØØØ21-9
(17) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมให้ต้านทานแมลงกลุ่มผีเสื้อ (Lepidopteran) สายพันธุ์ MON810	MON-ØØ81Ø-6
(18) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมให้ต้านทานหนอนเจาะรากข้าวโพด สายพันธุ์ 5307	SYN-Ø53Ø7-1

ลักษณะสายพันธุ์ (Traits/ Event)	รหัสเอกลักษณ์ (OECD Unique Identifier)
(19) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมให้ทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนตแอมโมเนียมสายพันธุ์ T25	ACS-ZMØØ3-2
(20) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมปรับเปลี่ยนคุณสมบัติของเอนไซม์แอลฟา-แอมีเลส (alpha-amylase) ให้ทนต่ออุณหภูมิสูง สายพันธุ์ 3272	SYN-E3272-5
(21) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมให้ทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซตและสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต สายพันธุ์ MZHG0JG	SYN-ØØØJG-2
(22) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ทนแล้ง ต้านทานแมลงกลุ่มผีเสื้อ (Lepidopteran) และทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซต สายพันธุ์ MON87460 x MON89034 x NK603	MON-8746Ø-4 × MON-89Ø34-3 × MON-ØØ6Ø3-6
(23) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมให้ต้านทานแมลงศัตรูพืชและทนทานสารกำจัดศัตรูพืช สายพันธุ์ MZIR098	SYN-ØØØ98-3
(24) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนเจาะลำต้นและฝักข้าวโพด พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต สายพันธุ์ Bt11 x MIR162	SYN-BTØ11-1 × SYN-IR162-4
(25) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมให้ต้านทานหนอนเจาะราก ลำต้น และฝักข้าวโพด พร้อมต้านทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซต สายพันธุ์ Bt11 x MIR162 x MIR604 x GA21	SYN-BTØ11-1 × SYN-IR162-4 × SYN-IR6Ø4-5 × MON-ØØØ21-9
(22) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมให้ทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซตสายพันธุ์ MON 87427	MON-87427-7
(27) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ทนแล้ง ต้านทานแมลงกลุ่มผีเสื้อ (Lepidopteran) และแมลงกลุ่มพวกด้วง (Coleopteran) และทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซต สายพันธุ์ MON87460 x MON89034 x MON88017	MON 8746Ø-4 × MON-89Ø34-3 × MON-88Ø17-3
(28) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซตและกลูโฟซิเนต สายพันธุ์ GA21 x T25	MON-ØØØ21-9 × ACS-ZMØØ3-2
(29) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนต้านทานหนอนเจาะราก ลำต้น และฝักข้าวโพด พร้อมทนทานสารกำกำจัดวัชพืชไกลโฟเซตและกลูโฟซิเนต สายพันธุ์ Bt11 x MIR162 x MIR604 x MON89034 x 5307 x GA21	SYN-BTØ11-1 x SYN-IR162-4 x SYN-IR6Ø4-5 x MON-89Ø34-3 x SYN-Ø53Ø7-1 x MON-ØØØ21-9

1.2 ถั่วเหลือง

ลักษณะสายพันธุ์ (Event/Traits)	รหัสเอกลักษณ์ (OECD Unique Identifier)
(1) ถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรมให้ทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซต สายพันธุ์ MON89788	MON-89788-1
(2) ถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรมให้ทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟสิเนต สายพันธุ์ A2704-12	ACS-GMØØ5-3
(3) ถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรมให้ต้านทานแมลงกลุ่มผีเสื้อ (Lepidopteran) สายพันธุ์ MON87701	MON-877Ø1-2
(4) ถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรมให้ทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซต สายพันธุ์ 40-3-2	MON-Ø4Ø32-6
(5) ถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรมให้มีกรดโอเลอิก (Oleic acid) สูง พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซต สายพันธุ์ MON87705	MON-877Ø5-6
(6) ถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรมให้มีกรดไขมันโอเมกา-3 (Omega-3 fatty acid) ชนิดกรดสเตียริโดนิก (Stearidonic acid) สายพันธุ์ MON87769	MON-87769-7
(7) ถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรมให้ทนทานสารกำจัดวัชพืชมีโซไตรโอน สายพันธุ์ SYHTOH2	SYN-ØØØH2-5
(8) ถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรมให้ทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต สายพันธุ์ A5547-127	ACS-GMØØ6-4
(9) ถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรมให้ทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซต สายพันธุ์ FG72	MST-FGØ72-2
(10) ถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรมให้ทนทานสารกำจัดวัชพืชไดแคมบา สายพันธุ์ MON87708	MON-877Ø8-9
(11) ถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานแมลงกลุ่มผีเสื้อ (Lepidopteran) และทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซต สายพันธุ์ MON87701 x MON 89788	MON-877Ø1-2 x MON-89788-1
(12) ถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนทนทานสารกำจัดวัชพืชไดแคมบาไกลโฟเซต และกลูโฟซิเนตสายพันธุ์ MON 87708 x MON 87988 x A5547-127	MON-877Ø8-9 x MON-89788-1 x ACS-GMØØ6-4
(13) ถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรมทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซต 2,4-ไดคลอโรฟีนอกซีแอซีติกแอซิด และกลูโฟซิเนต สายพันธุ์ DAS44406-6	DAS-444Ø6-6
(14) ถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรมต้านทานหนอนผีเสื้อศัตรู ทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต สายพันธุ์ DAS-81419-2	DAS-81419-2
(15) ถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนผีเสื้อศัตรูพืช พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต 2,4 ดี และไกลโฟเซต สายพันธุ์ DAS-81419-2 x DAS-44406-6	DAS-81419-2 x DAS-444Ø6-6

2. รายชื่อจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรมที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร

สายพันธุ์	การใช้งาน
(1) *แซ็กคาโรไมซีส เซอรีวิซิอี* สายพันธุ์ CENPK338 (*Saccharomyces cerevisiae* CENPK338)	ใช้ในการผลิตโปรตีนจับโครงสร้างน้ำแข็ง (Ice Structuring Protein type IIIHPLC 12 หรือ ISP Type III HPLC 12)
(2) *เอสเชอริเคีย โคไล* สายพันธุ์ BL21 (DE3) #1540 (*Escherichia coli* BL21 (DE3) #1540)	ใช้ในการผลิต 2'-Fucosyllactose (2'-FL)
(3) *เอสเชอริเคีย โคไล* สายพันธุ์ K-12 (DH1) SCR6 (*Escherichia coli* K-12 (DH1) SCR6)	
(4) *เอสเชอริเคีย โคไล* สายพันธุ์ LU21051 (*Escherichia coli* LU21051)	
(5) *เอสเชอริเคีย โคไล* สายพันธุ์ K-12 (DH1) MDO MAP1001d (*Escherichia coli* K-12 (DH1) MDO MAP1001d)	
(6) *โครีนแบคทีเรียม กลูตามิคัม* สายพันธุ์ APC199 (*Corynebacterium Glutamicum* APC199)	
(7) *พิเชีย พาสตอริส* สายพันธุ์ Bg11 (*Pichia Pastoris* Bg11)	ใช้ในการผลิต Soy leghemoglobin preparation (Soy LegH prep)

บัญชีหมายเลข ๒

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๑) พ.ศ. ๒๕๖๕
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม

หลักฐานประกอบการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารที่ได้จากพืชดัดแปรพันธุกรรม แล้วแต่กรณี ดังนี้

๑. หลักฐานประกอบการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารจากพืชดัดแปรพันธุกรรม (minimum requirements - genetically modified crop)

ลำดับ	รายการเอกสาร
๑	**รายละเอียดของพืชดัดแปรพันธุกรรม** ๑.๑ ชนิดของพืชดัดแปรพันธุกรรม ๑.๒ อิเวนต์ (event) ของการดัดแปรพันธุกรรม ๑.๓ ลักษณะพันธุกรรมที่ดัดแปร ๑.๔ วัตถุประสงค์ของการดัดแปรพันธุกรรม
๒	**รายละเอียดของพืชเจ้าบ้าน (host plant)** ๒.๑ ชื่อสามัญและชื่อวิทยาศาสตร์ ๒.๒ การจำแนกทางอนุกรมวิธาน ๒.๓ ประวัติการใช้ การเพาะปลูก การปรับปรุงพันธุ์ และลักษณะที่อาจมีผลกระทบเชิงลบต่อสุขภาพมนุษย์ ๒.๔ ข้อมูลยีโนไทป์ (genotype) และฟีโนไทป์ (phenotype) ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยให้ครอบคลุมถึงพืชอื่นที่ มีความใกล้เคียงทางสายพันธุ์กับพืชเจ้าบ้าน ๒.๔.๑ ประวัติความเป็นพิษ ๒.๔.๒ ประวัติการก่อภูมิแพ้ ๒.๔.๓ ประวัติความปลอดภัยในการใช้เป็นอาหาร ๒.๕ ข้อมูลในการนำมาใช้บริโภคเป็นอาหาร หรือใช้ในการผลิตอาหารอย่างปลอดภัย ๒.๕.๑ วิธีการเพาะปลูกแบบดั้งเดิม ๒.๕.๒ การขนส่งและการเก็บรักษา ๒.๕.๓ กระบวนการพิเศษ (special processing) ที่ทำให้บริโภคได้อย่างปลอดภัย ๒.๕.๔ ข้อมูลเกี่ยวกับส่วนต่างๆ ของพืชที่นำมาใช้เป็นอาหาร (ก) ส่วนของพืชที่นำมาบริโภค (ข) ความสำคัญในการใช้เป็นอาหารสำหรับประชากรเฉพาะกลุ่ม (ค) ข้อมูลสารอาหารมหัพภาค (macronutrient) สารอาหารจุลภาค (micronutrient) และสารต้านโภชนาการ (anti-nutrient)
๓	**รายละเอียดของสิ่งมีชีวิตผู้ให้สารพันธุกรรม (donor) หรือแหล่งที่มาของสารพันธุกรรม** ๓.๑ ในกรณีที่มีสิ่งมีชีวิตเป็นผู้ให้สารพันธุกรรม ให้ระบุ ๓.๑.๑ ชื่อสามัญและชื่อวิทยาศาสตร์ ๓.๑.๒ การจำแนกทางอนุกรมวิธาน ๓.๑.๓ ประวัติความปลอดภัยในการใช้เป็นอาหาร ๓.๑.๔ ข้อมูลเกี่ยวกับการสร้างสารพิษ สารต้านโภชนาการ และสารก่อภูมิแพ้ ที่พบตามธรรมชาติ ๓.๑.๕ ในกรณีที่จุลินทรีย์เป็นผู้ให้สารพันธุกรรม ให้ระบุโอกาสการก่อโรคในมนุษย์และสัตว์ รวมทั้งความสัมพันธ์กับจุลินทรีย์ก่อโรคชนิดอื่นๆ ด้วย

ลำดับ	รายการเอกสาร
	๓.๑.๖ ข้อมูลการใช้เป็นอาหารทั้งในอดีตและปัจจุบัน (ถ้ามี) รวมถึงการปรากฏในแหล่งอาหารหรือโอกาสที่ปนเปื้อนในอาหาร ๓.๒ ในกรณีที่เป็นดีเอ็นเอสังเคราะห์ และไม่มีที่มาจากสารพันธุกรรมที่มีอยู่ตามธรรมชาติ ให้ระบุ ๓.๒.๑ หน้าที่และบทบาทของดีเอ็นเอสังเคราะห์ ๓.๒.๒ ลำดับเบสของดีเอ็นเอสังเคราะห์
๔	**รายละเอียดของการดัดแปรพันธุกรรม** ๔.๑ กระบวนการดัดแปรพันธุกรรม ๔.๑.๑ วิธีการถ่ายยีน ๔.๑.๒ ข้อมูลของดีเอ็นเอที่ใช้ ได้แก่ (ก) ดีเอ็นเอที่ใช้ในการดัดแปร โดยระบุรายละเอียด และหน้าที่ที่ต้องการให้แสดงออก (ข) แหล่งที่มา (เช่น พืช จุลินทรีย์ ไวรัส สังเคราะห์) โดยระบุรายละเอียด ๔.๑.๓ ข้อมูลของสิ่งมีชีวิตเจ้าบ้านตัวกลาง (intermediate host) รวมถึงสิ่งมีชีวิตอื่น (เช่น จุลินทรีย์) ที่ใช้ในการเพิ่มจำนวนดีเอ็นเอเพื่อถ่ายฝากเข้าสู่สิ่งมีชีวิตเจ้าบ้าน ๔.๒ รายละเอียดของดีเอ็นเอที่ใช้ในการถ่ายยีน ๔.๒.๑ ลักษณะและองค์ประกอบของสารพันธุกรรมที่ใช้ในการถ่ายยีน (ก) ยีนเป้าหมายที่ควบคุมลักษณะที่ต้องการ (ข) ยีนเครื่องหมาย (ค) โพรโมเตอร์ (ง) เทอร์มิเนเตอร์ (จ) องค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับการทำงานของยีน (ฉ) องค์ประกอบอื่นๆ ๔.๒.๒ ขนาด ตำแหน่ง และทิศทางการเรียงลำดับของดีเอ็นเอที่สร้างขึ้นเพื่อการดัดแปรพันธุกรรม และที่พบในพาหะ (final vector/ construct) ๔.๒.๓ หน้าที่ของดีเอ็นเอที่ใช้ในการดัดแปรพันธุกรรม
๕	**ลักษณะของการดัดแปรพันธุกรรม** ๕.๑ ข้อมูลของดีเอ็นเอที่สอดแทรกเข้าไปในจีโนมของพืช ๕.๑.๑ ลักษณะและรายละเอียดของสารพันธุกรรมที่สอดแทรก ๕.๑.๒ จำนวนตำแหน่งที่มีการสอดแทรก ๕.๑.๓ การเรียงตัวของสารพันธุกรรม และจำนวนชุด (copy) ในแต่ละตำแหน่งที่มีการสอดแทรก ๕.๑.๔ การวิเคราะห์ลำดับเบสของดีเอ็นเอที่สอดแทรก โดยครอบคลุมบริเวณที่สอดแทรกทั้งด้าน ๕′ และ ๓′ เพียงพอต่อการคาดการณ์ผลกระทบใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการสอดแทรก ๕.๑.๕ การวิเคราะห์ช่วงการถอดรหัส (open reading frame) ของดีเอ็นเอที่สอดแทรก หรือช่วงระหว่างดีเอ็นเอที่สอดแทรกกับสารพันธุกรรมของพืช เพื่อบ่งชี้การเกิดโปรตีนลูกผสม (fusion protein) ๕.๒ ข้อมูลเกี่ยวกับสารใดๆ ที่แสดงออกในพืชดัดแปรพันธุกรรม ๕.๒.๑ ผลิตผลที่ได้จากการดัดแปรพันธุกรรม (เช่น โปรตีนหรืออาร์เอ็นเอที่ยังไม่ได้รับการแปลรหัส) ๕.๒.๒ หน้าที่ของผลิตผลที่เกิดจากการดัดแปรพันธุกรรม

ลำดับ	รายการเอกสาร
	๕.๒.๓ รายละเอียดของลักษณะใหม่ที่ปรากฏ (phenotypic description) ๕.๒.๔ ระดับการแสดงออกของผลิตผลจากยีนและสารเมแทโบไลต์ที่เกิดจากผลิตผลจากยีน ตำแหน่งของยีนและปริมาณของผลิตผลที่ปรากฏโดยเฉพาะในส่วนที่นำมาใช้เป็นอาหาร ๕.๒.๕ ปริมาณผลิตผลจากยีนที่ใช้ในการดัดแปร ถ้าการแสดงออกของยีนนั้น มีวัตถุประสงค์ให้เกิดการเปลี่ยนแปลงระดับของอาร์เอ็นเอส่งข่าวจำเพาะ หรือโปรตีนบางชนิด หากเป็นไปได้ ๕.๓ รายละเอียดอื่นๆ ที่ต้องระบุ ๕.๓.๑ ข้อมูลการจัดเรียงตัวของสารพันธุกรรมที่ใช้ในการสอดแทรกมีความคงตัว หรือมีการจัดเรียงตัวใหม่ ภายหลังจากการสอดแทรก ๕.๓.๒ ข้อมูลการเปลี่ยนแปลงลำดับกรด แอมิโนอันเป็นผลจากการดัดแปรพันธุกรรม ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงโปรตีนภายหลังการแปลรหัส (post-translational modification) หรือมีผลกระทบต่อโครงสร้างและการทำงานของโปรตีน ๕.๓.๓ ข้อมูลที่แสดงว่าผลที่เจตนาให้เกิดขึ้นจากการดัดแปรพันธุกรรมเป็นไปตามวัตถุประสงค์ และลักษณะที่แสดงออกทั้งหมดมีความคงตัว รวมทั้งสามารถถ่ายทอดได้ตามกฎของการถ่ายทอดทางพันธุกรรม ๕.๓.๔ ในกรณีที่ลักษณะที่แสดงออกจากการดัดแปรพันธุกรรม ไม่สามารถตรวจสอบได้โดยตรงจากลักษณะภายนอก (phenotypic characteristic) ให้แสดงข้อมูลผลการตรวจสอบการถ่ายทอดดีเอ็นเอที่สอดแทรก หรือการแสดงออกของอาร์เอ็นเอที่เกี่ยวข้องกับดีเอ็นเอเหล่านั้นไปยังรุ่นลูกหลาน ๕.๓.๕ ข้อมูลที่แสดงว่าลักษณะและระดับการแสดงออกของลักษณะใหม่ในเนื้อเยื่อ และตำแหน่งที่ต้องการให้แสดงออก เป็นไปตามที่คาดหวัง โดยมีความสอดคล้องกับยีนควบคุมการทำงานของยีนเป้าหมาย ๕.๓.๖ ข้อมูลที่แสดงให้เห็นถึงผลกระทบทั้งเชิงบวกและเชิงลบจากกระบวนการถ่ายยีนต่อยีนใดๆ ในพืชเจ้าบ้าน ๕.๓.๗ ข้อมูลที่ยืนยันเอกลักษณ์ (identity) และรูปแบบการแสดงออกของโปรตีนผสม (fusion protein) ที่อาจเกิดขึ้นใหม่
๖	**การวิเคราะห์องค์ประกอบสำคัญทางโภชนาการ** ๖.๑ ข้อมูลการวิเคราะห์องค์ประกอบสำคัญในอาหาร โดยการเปรียบเทียบกับพืชคู่เปรียบเทียบตามธรรมชาติ (conventional counterpart) ที่ปลูกและเก็บเกี่ยวภายใต้สภาวะเดียวกัน องค์ประกอบที่วิเคราะห์ในพืชแต่ละชนิดอ้างอิงตามหลักการของ codex alimentarius หรือ OECD ได้แก่ ๖.๑.๑ สารอาหารสำคัญ (สารอาหารมหัพภาค: คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน, สารอาหารจุลภาค: เกลือแร่ วิตามิน) ๖.๑.๒ สารต้านโภชนาการสำคัญ ๖.๑.๓ สารพิษสำคัญที่ปรากฏอยู่ในพืชตามธรรมชาติ ทั้งนี้ วิธีการวิเคราะห์ทางสถิติที่ใช้ต้องเป็นที่ยอมรับในระดับสากล ๖.๒ ข้อมูลพื้นที่ทดสอบที่เพียงพอสำหรับทำการเปรียบเทียบได้อย่างถูกต้อง ควรเป็นพื้นที่ที่คาดว่าจะเป็นสภาวะที่มีการนำพืชดัดแปรพันธุกรรมชนิดนั้นๆ ไปปลูกเพื่อเก็บเกี่ยวผลผลิตมาใช้เป็นอาหาร

ลำดับ	รายการเอกสาร
	๖.๓ ข้อมูลจำนวนรุ่นที่ทำการทดสอบ ๖.๔ ข้อมูลจำนวนซ้ำที่เหมาะสมของการทดลองในแต่ละพื้นที่ เพื่อลดผลที่อาจเกิดขึ้นจากความแปรปรวนอันเนื่องจากสภาพแวดล้อมและพันธุกรรมตามธรรมชาติของสิ่งมีชีวิตเจ้าบ้าน ๖.๕ ข้อมูลจำนวนตัวอย่างที่ใช้ (ควรมีปริมาณเพียงพอ) และวิธีการวิเคราะห์ที่เป็นมาตรฐานสากล
๗	**การประเมินสารเมแทบอไลต์** ๗.๑ ข้อมูลความเป็นไปได้ของการสะสมสารเมแทโบไลต์ในอาหารที่อาจส่งผลต่อสุขภาพมนุษย์ ๗.๒ ข้อมูลการวิเคราะห์ระดับของสารเมแทบอไลต์ที่หลงเหลืออยู่ในอาหาร ๗.๓ ข้อมูลการประเมินการเปลี่ยนแปลงของรูปแบบสารอาหาร (nutrient profile)
๘	**ข้อมูลการแปรรูปอาหาร** ข้อมูลที่อธิบายถึงผลที่อาจเกิดขึ้นเนื่องจากภาวะหรือขั้นตอนของการแปรรูป ที่ใช้ในการผลิตอาหารที่ได้จากพืชดัดแปรพันธุกรรม
๙	**การประเมินโอกาสการก่อพิษ** ๙.๑ ในกรณีที่มีสารหรือผลผลิตใหม่เกิดขึ้นในพืช เนื่องจากกระบวนการดัดแปรพันธุกรรม โดยที่สารนั้นอาจเป็นองค์ประกอบเดิมที่สามารถพบได้ในอาหารจากพืช เช่น โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน แต่ถือเป็นสารใหม่ในพืชดัดแปรพันธุกรรม สารใหม่รวมถึงสารเมแทโบไลต์ที่ได้จากปฏิกิริยาของเอนไซม์ที่เกิดจากการแสดงออกของดีเอ็นเอใหม่นี้ ควรได้รับการประเมินความปลอดภัย ๙.๑.๑ ข้อมูลองค์ประกอบทางเคมีและหน้าที่ของสารใหม่ที่มีการแสดงออก ๙.๑.๒ ข้อมูลการวิเคราะห์หาความเข้มข้นของสารใหม่ ทั้งค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานในส่วนต่างๆ ของพืชดัดแปรพันธุกรรมที่นำมาบริโภค (human consumption) ๙.๑.๓ การประเมินปริมาณการได้รับสัมผัสจากอาหาร (dietary exposure assessment) เฉพาะกรณีที่มีข้อบ่งชี้ว่าอาจมีผลกระทบต่อสุขภาพ หรือกรณีที่เป็นการดัดแปรพันธุกรรมเพื่อการเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติทางโภชนาการ หรือกรณีที่ผู้เชี่ยวชาญเห็นสมควรให้มีการประเมิน ทั้งนี้ การดัดแปรพันธุกรรมเพื่อเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติทางโภชนาการ แบ่งออกเป็น ๒ กรณี ดังนี้ (ก) กรณีพืชที่ดัดแปรพันธุกรรมเป็นพืชอาหารหลัก (staple food) ของประชากรในประเทศไทย ให้คำนวณการได้รับสัมผัสในทุกกรณี (ข) กรณีพืชที่ดัดแปรพันธุกรรมไม่เป็นพืชอาหารหลัก (non-staple food) ของประชากรในประเทศไทย ให้พิจารณาคำนวณการได้รับสัมผัสแบบเป็นกรณีๆ ไป ตามดุลพินิจของผู้เชี่ยวชาญ ๙.๑.๔ ข้อมูลเพื่อยืนยันว่ายีนที่ควบคุมการสร้างสารพิษหรือสารต้านโภชนาการที่ปรากฏอยู่ในสิ่งมีชีวิตผู้ให้ มิได้ถูกถ่ายทอดไปยังพืชดัดแปรพันธุกรรม ซึ่งตามปกติมิได้มีการแสดงออกของสารพิษหรือสารต้านโภชนาการดังกล่าว ๙.๑.๕ ข้อมูลการเปรียบเทียบความเหมือนของลำดับกรดแอมิโนของโปรตีนใหม่ กับลำดับกรดแอมิโนของโปรตีนที่ทราบกันว่ามีคุณสมบัติเป็นสารพิษหรือสารต้านโภชนาการ กับฐานข้อมูลสารพิษ และใช้ฐานข้อมูลย้อนหลังไม่เกิน ๓ ปี นับจากวันที่ยื่นข้อมูลขอรับการประเมิน อย่างไรก็ตาม ผู้ขอรับการประเมินต้องนำเสนอข้อมูลความปลอดภัยในแง่ของการก่อพิษที่เป็นปัจจุบัน และหากมีการเปลี่ยนแปลงของข้อมูลที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคอย่างมีนัยสำคัญ ต้องนำเสนอข้อมูลนั้นประกอบด้วย ๙.๑.๖ ข้อมูลแสดงเกี่ยวกับความเสถียรของโปรตีนใหม่

ลำดับ	รายการเอกสาร
	(ก) ความเสถียรต่อความร้อน (heat stability) ที่อุณหภูมิที่นิยมใช้ในการแปรรูปอาหารพร้อมระบุเหตุผลในการเลือกใช้อุณหภูมินั้นๆ (ข) ความเสถียรต่อการถูกย่อยสลาย (digestibility) ในระบบจำลองของกระเพาะอาหาร (simulated gastric fluid: SGF) และลำไส้ (simulated intestinal fluid: SIF) ทั้งนี้ การทดลองต้องดำเนินการในห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองมาตรฐานห้องปฏิบัติการที่ดี (Good Laboratory Practice, GLP) กรณีใช้ข้อมูลอ้างอิงต้องอ้างอิงจากเอกสารที่มีการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่มีระบบการประเมินบทความโดยคณะผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชานั้นๆ (Peer-reviewed Journals/ Peer-reviewed published articles) ๙.๒ ในกรณีที่ไม่มีข้อมูลการบริโภคอย่างปลอดภัยของโปรตีนใหม่ที่อยู่ในอาหาร และไม่มีความใกล้เคียงกับโปรตีนใดๆ ที่มีประวัติการบริโภคอย่างปลอดภัย ต้องมีข้อมูลการทดสอบความเป็นพิษโดยการกิน (oral toxicity test) ของโปรตีนใหม่ เพิ่มเติมจากข้อ ๙.๑ แม้ว่าจะทราบหน้าที่ของโปรตีนใหม่นั้นในพืชอยู่แล้วก็ตาม ดังนี้ ๙.๒.๑ ข้อมูลการทดสอบความเป็นพิษแบบเฉียบพลัน (acute toxicity test) ๙.๒.๒ ข้อมูลการทดสอบความเป็นพิษแบบกึ่งเรื้อรัง (sub-chronic toxicity test) ในกรณีที่ไม่เคยมีประวัติการใช้ประโยชน์อย่างปลอดภัย (history of safe use) ของโปรตีนนั้นมาก่อน หรือกรณีที่พบความผิดปกติในผลการทดสอบความเป็นพิษแบบเฉียบพลัน ๙.๒.๓ ข้อมูลการทดสอบความเป็นพิษแบบเรื้อรัง (chronic toxicity test) เฉพาะกรณีที่ข้อมูลจากผลการทดสอบความเป็นพิษแบบกึ่งเรื้อรังไม่เพียงพอ ทั้งนี้ การทำ oral toxicity test ต้องดำเนินการทดลองตามมาตรฐานสากล ๙.๓ ในกรณีที่สารชนิดใหม่ไม่ใช่โปรตีนและ ไม่มีประวัติการบริโภคอย่างปลอดภัย ให้มีการพิจารณาเพิ่มเติมเป็นกรณีๆ ไป ตามลักษณะของสารแต่ละชนิด รูปแบบการทำงานของสารนั้นในพืช และปริมาณของสารที่ผู้บริโภคได้รับ โดยต้องมีข้อมูลอื่นๆ เพิ่มเติม เช่น การประเมินกลไกเมแทบอลิซึม กลไกการเกิดพิษ ความเป็นพิษแบบเรื้อรัง ความเป็นพิษแบบกึ่งเรื้อรัง/การก่อมะเร็ง ผลกระทบต่อระบบสืบพันธุ์ และการก่อให้เกิดความผิดปกติในตัวอ่อน
๑๐	**การประเมินโอกาสการก่อภูมิแพ้** ๑๐.๑ แหล่งที่มาของโปรตีนใหม่ ๑๐.๒ ข้อมูลการเปรียบเทียบความเหมือนของลำดับกรดแอมิโนของโปรตีนใหม่ กับลำดับของกรดแอมิโนของโปรตีนที่ทราบกันว่ามีคุณสมบัติเป็นสารก่อภูมิแพ้ (amino acid sequence homology) โดยเปรียบเทียบกับฐานข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ (Allergen database) และใช้ฐานข้อมูลที่เป็นปัจจุบัน แต่ต้องไม่เกิน ๓ ปี นับจากวันที่ยื่นข้อมูล อย่างไรก็ตามผู้ขอรับการประเมินต้องนำเสนอข้อมูลความปลอดภัยในแง่ของการก่อภูมิแพ้ที่เป็นปัจจุบัน และหากมีการเปลี่ยนแปลงของข้อมูลที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคอย่างมีนัยสำคัญ ต้องนำเสนอข้อมูลนั้นประกอบด้วย ในกรณีที่ลำดับกรดแอมิโนของโปรตีนใหม่ จำนวน ๘๐ ตัวขึ้นไป มีความเหมือน (sequence homology) กับลำดับกรดแอมิโนของสารก่อภูมิแพ้ในฐานข้อมูลมากกว่าร้อยละ ๓๕ จะต้องมีข้อมูลที่แสดงรายละเอียดเพิ่มเติม ได้แก่ การทดสอบปฏิกิริยากับ IgE ในซีรั่มของ ผู้ป่วย หรือการทดสอบอื่นๆ ตามความเหมาะสม ๑๐.๓ ข้อมูลการทดสอบความเป็นไปได้ในการก่อให้เกิดการแพ้โปรตีนกลูเท็น ในกรณีที่ยีนที่ถ่ายทอดนั้นได้มาจากข้าวสาลี ข้าวไรน์ ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโอ๊ต หรือธัญพืชที่มีความใกล้ชิดกัน ๑๐.๔ ข้อมูลทดสอบความเป็นไปได้ในการก่อภูมิแพ้ ในกรณีที่โปรตีนจากสิ่งมีชีวิตอื่นที่ทำให้เกิดการแพ้ ๑๐.๕ ข้อมูลตามข้อ ๙.๑.๑, ๙.๑.๒, ๙.๑.๖ และ ๑๑.๖

ลำดับ	รายการเอกสาร
๑๑	**การดัดแปรองค์ประกอบทางโภชนาการ** ๑๑.๑ ข้อมูลแสดงปริมาณการได้รับสัมผัสจากอาหาร (dietary exposure) และความต้องการด้านเมแทบอลิซึม ของกลุ่มประชากรต่างๆ โดยควรมีการพิจารณาเป็นพิเศษในประชากรกลุ่มเฉพาะบางกลุ่ม เช่น ทารก เด็ก หญิงมีครรภ์ หญิงให้น้ำนมบุตร ผู้สูงอายุ ผู้ป่วยโรคเรื้อรังบางชนิด เป็นต้น (รายละเอียดดังหัวข้อ ๙.๑.๓) ๑๑.๒ ข้อมูลรูปแบบการใช้ การบริโภค และการเก็บรักษาพืช หรืออาหารที่ได้จากพืชดัดแปรพันธุกรรม เพื่อประมาณการได้รับอาหารที่ได้จากพืชดัดแปรพันธุกรรมสำหรับการประเมินทางโภชนาการเพิ่มเติมในกรณีที่จำเป็น ๑๑.๓ ข้อมูลที่แสดงถึงการเปลี่ยนแปลงขององค์ประกอบของสารอาหารอันเนื่องมาจากการดัดแปรพันธุกรรม ๑๑.๔ ข้อมูลการศึกษาในสัตว์ทดลองในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงการนำสารอาหารไปใช้ประโยชน์ (bioavailability) ในสิ่งมีชีวิต หรือมีองค์ประกอบทางโภชนาการแตกต่างจากพืชคู่เปรียบเทียบตามธรรมชาติ โดยพิจารณาประเมินเป็นกรณีๆไป โดยมีหลักเกณฑ์ในการพิจารณา ดังนี้ ๑๑.๔.๑ กรณีพืชที่ทำการดัดแปรพันธุกรรมเป็นพืชอาหารหลัก (staple food) ของประชากรในประเทศไทย ให้ประเมินในทุกกรณี ๑๑.๔.๒ กรณีพืชที่ทำการประเมินไม่เป็นพืชอาหารหลัก (non-staple food) ของประชากรในประเทศไทย ให้พิจารณาประเมินเป็นกรณีๆ ไป ตามดุลพินิจของผู้เชี่ยวชาญ ๑๑.๕ กรณีอาหารที่ได้จากพืชที่ดัดแปรพันธุกรรมให้มีคุณสมบัติในเชิงประโยชน์ต่อสุขภาพอาจจำเป็นต้องดำเนินการศึกษาเฉพาะทางด้านโภชนาการ พิษวิทยา และการศึกษาอื่นๆ ตามความเหมาะสม ๑๑.๖ หากข้อมูลที่ใช้ประกอบการพิจารณาประเมินความปลอดภัยมีไม่เพียงพอ อาจมีการศึกษาทดลองเพิ่มเติมในสัตว์ทดลอง และมีการออกแบบการทดลองให้เหมาะสมสำหรับการประเมินอาหารในองค์รวม (whole food)
๑๒	**การพิจารณาในประเด็นอื่นๆ** ข้อมูลความเป็นไปได้ของการสะสมสารประกอบบางชนิดที่อาจมีผลต่อสุขภาพมนุษย์ ในกรณีที่การดัดแปรพันธุกรรมอาจส่งผลทางอ้อมต่อการสะสมของวัตถุอันตรายทางการเกษตร หรือมีการเปลี่ยนแปลงสารเมแทโบไลต์ของวัตถุอันตรายทางการเกษตร ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพมนุษย์
๑๓	**รายงานผลการประเมินหรือเอกสารอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง** (ถ้ามี) ๑๓.๑ รายงานผลการประเมินความปลอดภัยหรือความเห็นจากหน่วยประเมินความปลอดภัยของประเทศต่างๆ ระบุผลการประเมินความปลอดภัยหรือความเห็นจากหน่วยประเมินความปลอดภัยของประเทศต่างๆ ๑๓.๒ เอกสารอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น หนังสือตอบการอนุญาต ข้อมูลการอนุญาตจากหน่วยงานราชการ เป็นต้น
๑๔	**ข้อมูลเพิ่มเติมอื่น ๆ** ผู้เชี่ยวชาญสามารถขอข้อมูลเพิ่มเติมจากที่ระบุไว้ข้างต้นเป็นกรณีๆ ไป โดยให้ผู้เชี่ยวชาญระบุรายละเอียดข้อมูลที่ต้องการ พร้อมเหตุผลทางวิชาการที่ชัดเจนในการขอข้อมูลนั้นๆ

หมายเหตุ พืชคู่เปรียบเทียบ (conventional counterpart) ที่ใช้ในการประเมินความปลอดภัยอาหารที่ได้จากพืชดัดแปรพันธุกรรม หมายถึง พันธุ์ (variety) ของพืชที่เกี่ยวข้อง องค์ประกอบของพืช และ/หรือผลิตภัณฑ์ ที่ปลอดภัยในการใช้เป็นอาหารมานาน

๒. หลักฐานประกอบการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารที่ได้จากพืชดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีน (stacked event) แล้วแต่กรณี ดังนี้

<u>กรณีที่ ๑</u> พืชดัดแปรพันธุกรรมที่พันธุ์พ่อ หรือ พันธุ์แม่ ยังไม่ผ่านการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร ตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้ หรือตามข้อ ๕ ของประกาศนี้

กรณีที่พืชดัดแปรพันธุกรรมพันธุ์พ่อหรือพันธุ์แม่ยังไม่เคยผ่านการรับรอง หรือผ่านการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารมาก่อน จะต้องดำเนินการประเมินความปลอดภัยของพืชดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนเต็มรูปแบบในทุกประเด็นเช่นเดียวกับพืชดัดแปรพันธุกรรมใหม่ โดยสามารถใช้ข้อมูลของพืชดัดแปรพันธุกรรมพันธุ์พ่อ-แม่ มาเชื่อมโยงประกอบการพิจารณาได้เป็นกรณีๆ ไป

<u>กรณีที่ ๒</u> พืชดัดแปรพันธุกรรมที่*พันธุ์พ่อ* และ *พันธุ์แม่ ผ่าน*การประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร ตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้ หรือตามข้อ ๕ ของประกาศนี้

การประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารของพืชดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีน ซึ่งพัฒนาขึ้นจากพืชดัดแปรพันธุกรรมพันธุ์พ่อ-แม่ที่เคยผ่านการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพมาแล้ว ให้ดำเนินการศึกษาเพิ่มเติมโดยใช้ข้อมูลจากพืชดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีน ในประเด็นต่าง ๆ ดังนี้

ลำดับ	รายการเอกสาร
๑	**ข้อมูลยืนยันการคงอยู่ของลักษณะที่ต้องการในพืชดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีน (qualitative confirmation of traits in stacks)** โดยสามารถเลือกพิจารณาจากข้อมูลในข้อ ๑.๑ และ/หรือ ๑.๒ ตามความเหมาะสม ดังนี้ ๑.๑ ข้อมูลการแสดงออกของโปรตีนจากยีนเป้าหมาย (protein expression): โดยพิจารณาการคงอยู่ ระดับการแสดงออกของยีนเป้าหมายที่สอดแทรก และขนาดโดยประมาณของ โปรตีนที่ได้จากการแสดงออกของพืชดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนกับคู่เปรียบเทียบที่เหมาะสม โดยใช้เทคนิค western blot analysis หรือ เทคนิคทางวิทยาศาสตร์ที่ได้รับการยอมรับ ทั้งนี้ การเก็บตัวอย่างของพืชเพื่อนำมาใช้ในการวิเคราะห์ควรเป็นช่วงที่นำพืชมาใช้ประโยชน์ หรือช่วงที่พืชมีอายุพร้อมเก็บเกี่ยว และเก็บจากส่วนที่นำมาใช้ประโยชน์ ๑.๒ ข้อมูลประสิทธิภาพของยีนที่ต้องการจากลักษณะทางกายภาพของพืช (phenotypic efficacy): โดยการประเมินลักษณะทางสัณฐาน และลักษณะอื่นๆ ที่เกิดจากการแสดงออก ของยีนที่ต้องการในพืชดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีน เปรียบเทียบกับคู่เปรียบเทียบที่เหมาะสม เพื่อยืนยันประสิทธิภาพการแสดงออกของยีนนั้น โดยต้องเป็นข้อมูลเปรียบเทียบการปลูกในพื้นที่และฤดูกาลต่างๆ ตามหลักการทางสถิติที่เหมาะสม
๒	**ข้อมูลการวิเคราะห์องค์ประกอบทางโภชนาการ** ข้อมูลการวิเคราะห์องค์ประกอบสำคัญในอาหาร โดยการเปรียบเทียบกับพืชคู่เปรียบเทียบตามธรรมชาติ (conventional counterpart) ที่ปลูกและเก็บเกี่ยวภายใต้สภาวะเดียวกัน องค์ประกอบที่วิเคราะห์ในพืชแต่ละชนิดอ้างอิงตามหลักการของ codex alimentarius หรือ OECD หากการประเมินในข้อ ๑ <u>และ/หรือ</u> ๒ พบว่า พืชดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนที่มีการแสดงออกในรูปแบบเดียวกันกับคู่เปรียบเทียบ ให้ยกเว้นการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารในประเด็นอื่นๆ ได้ แต่หากมีความแตกต่างจากคู่เปรียบเทียบ ให้พิจารณาประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารเพิ่มเติมในข้อ ๓ - ๕
๓	**ข้อมูลชีววิทยาระดับโมเลกุล (molecular biology)** ในกรณีที่ข้อมูลการแสดงออกของโปรตีนจากยีนที่สอดแทรกในพืชดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีน

ลำดับ	รายการเอกสาร
	มีรูปแบบแตกต่างจากพืชดัดแปรพันธุกรรมพันธุ์พ่อ-แม่ ต้องมีข้อมูลเพิ่มเติม เช่น - ELISA หรือการวิเคราะห์ mRNA เพื่อศึกษาระดับหรือปริมาณของโปรตีนที่ได้จากการแสดงออกของยีนในเนื้อเยื่อต่างๆ ตามช่วงอายุของการเจริญเติบโต - Enzyme assay เพื่อศึกษาข้อมูลระดับความสามารถของโปรตีนที่ได้จากการแสดงออกของยีนเป้าหมาย - Metabolic analysis เพื่อศึกษาข้อมูลการเปลี่ยนแปลงของ metabolic pathway ในกรณีที่ยีนเป้าหมายเป็นยีนที่เกี่ยวข้องกับเอนไซม์ หรือเกี่ยวข้องกับการผิดปกติของ metabolic pathway จากการได้รับยีนใหม่ หรือเกี่ยวข้องกับการมีปฏิสัมพันธ์ของยีนที่ได้จากพืชดัดแปรพันธุกรรมพันธุ์พ่อ-แม่ ทั้งนี้ ในกรณีที่ข้อมูลชี้แนะว่าการสอดแทรกของยีนเป้าหมายอาจก่อให้เกิดผลที่ไม่เจตนา (unintended effect) ให้มีการพิจารณาข้อมูลที่ได้จากเทคนิคทางวิทยาศาสตร์ที่ได้รับการยอมรับ เช่น open reading frame (ORF), flanking sequence, western blot analysis, Northern blot analysis, quantitative PCR analysis, ELISA, protein function analysis และ enzyme analysis ในพืชดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนเพิ่มเติม ตามความเหมาะสมตามแต่กรณี
๔	**ข้อมูลการประเมินโอกาสการก่อพิษ** ข้อมูลการก่อพิษจากข้อมูลรายละเอียดโปรตีนใหม่หรือโปรตีนที่เปลี่ยนแปลง ซึ่งเกิดจากการแสดงออกของยีนเป้าหมาย โดยใช้ตัวอย่างการวิเคราะห์จากพืชดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนในประเด็นต่างๆ ดังนี้ ๔.๑ ข้อมูลองค์ประกอบทางเคมี และหน้าที่ของสารใหม่ที่มีการแสดงออก ๔.๒ ข้อมูลการวิเคราะห์หาความเข้มข้นของสารใหม่ ทั้งค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ในส่วนต่างๆ ของพืชดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนที่นำมาบริโภค (human consumption) ๔.๓ ข้อมูลการเปรียบเทียบความเหมือนของลำดับกรดแอมิโนของโปรตีนใหม่ กับลำดับกรดแอมิโนของโปรตีนที่ทราบกันว่ามีคุณสมบัติเป็นสารพิษหรือสารต้านโภชนาการ กับฐานข้อมูลสารพิษ และใช้ฐานข้อมูลย้อนหลังไม่เกิน ๓ ปี นับจากวันที่ยื่นข้อมูลขอรับการประเมิน อย่างไรก็ตาม ผู้ขอรับการประเมินต้องนำเสนอข้อมูลความปลอดภัยในแง่ของการก่อพิษที่เป็นปัจจุบัน และหากมีการเปลี่ยนแปลงของข้อมูลที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคอย่างมีนัยสำคัญ ต้องนำเสนอข้อมูลนั้นประกอบด้วย ๔.๔ ข้อมูลแสดงเกี่ยวกับความเสถียรของโปรตีนใหม่ ๔.๔.๑ ความเสถียรต่อความร้อน (heat stability) ที่อุณหภูมิที่นิยมใช้ในการแปรรูปอาหาร พร้อมระบุเหตุผลในการเลือกใช้อุณหภูมินั้นๆ ๔.๔.๒ ความเสถียรต่อการถูกย่อยสลาย (digestibility) ในระบบจำลองของกระเพาะอาหาร (simulated gastric fluid: SGF) และลำไส้ (simulated intestinal fluid: SIF) ทั้งนี้ การทดลองต้องดำเนินการในห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองมาตรฐานห้องปฏิบัติการที่ดี (Good Laboratory Practice, GLP) กรณีใช้ข้อมูลอ้างอิงต้องอ้างอิงจากเอกสารที่มีการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่มีระบบการประเมินบทความโดยคณะผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชานั้นๆ (Peer-reviewed Journals/ Peer-reviewed published articles) ๔.๕ ข้อมูลการทดสอบความเป็นพิษโดยการกิน (oral toxicity test) ของโปรตีนใหม่ของพืชดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีน ดังนี้

ลำดับ	รายการเอกสาร
	๔.๕.๑ ข้อมูลการทดสอบความเป็นพิษแบบเฉียบพลัน (acute toxicity test) ๔.๕.๒ ข้อมูลการทดสอบความเป็นพิษแบบกึ่งเรื้อรัง (subchronic toxicity test) ในกรณีที่ไม่เคยมีประวัติการใช้ประโยชน์อย่างปลอดภัย (history of safe use) ของโปรตีนนั้นมาก่อน หรือกรณีที่พบความผิดปกติในผลการทดสอบความเป็นพิษแบบเฉียบพลัน ๔.๕.๓ ข้อมูลการทดสอบความเป็นพิษแบบเรื้อรัง (chronic toxicity test) เฉพาะกรณีที่ข้อมูลจากผลการทดสอบความเป็นพิษแบบกึ่งเรื้อรังไม่เพียงพอ ทั้งนี้ การทำ oral toxicity test ต้องดำเนินการทดลองตามมาตรฐานสากล
๕	**การประเมินโอกาสการก่อภูมิแพ้** ข้อมูลการก่อภูมิแพ้ของโปรตีนใหม่หรือโปรตีนที่เปลี่ยนแปลง ซึ่งเกิดจากการแสดงออกของยีนเป้าหมาย โดยใช้ตัวอย่างการวิเคราะห์จากพืชดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีน ในประเด็นต่างๆ ดังนี้ ๕.๑ ข้อมูลการเปรียบเทียบความเหมือนของลำดับกรดแอมิโนของโปรตีนใหม่ กับลำดับของกรดแอมิโนของโปรตีนที่ทราบกันว่ามีคุณสมบัติเป็นสารก่อภูมิแพ้ (amino acid sequence homology) โดยเปรียบเทียบกับฐานข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ (Allergen database) และใช้ฐานข้อมูลที่เป็นปัจจุบัน แต่ต้องไม่เกิน ๓ ปี นับจากวันที่ยื่นข้อมูล อย่างไรก็ตามผู้ขอรับการประเมินต้องนำเสนอข้อมูลความปลอดภัยในแง่ของการก่อภูมิแพ้ที่เป็นปัจจุบัน และหากมีการเปลี่ยนแปลงของข้อมูลที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคอย่างมีนัยสำคัญ ต้องนำเสนอข้อมูลนั้นประกอบด้วย ในกรณีที่ลำดับกรดแอมิโนของโปรตีนใหม่ จำนวน ๘๐ ตัวขึ้นไป มีความเหมือน (sequence homology) กับลำดับกรดแอมิโนของสารก่อภูมิแพ้ในฐานข้อมูลมากกว่าร้อยละ ๓๕ จะต้องมีข้อมูลที่แสดงรายละเอียดเพิ่มเติม ได้แก่ การทดสอบปฏิกิริยากับ IgE ในซีรั่มของผู้ป่วย หรือการทดสอบอื่นๆ ตามความเหมาะสม ๕.๒ ข้อมูลตามข้อ ๔.๑, ๔.๒ และ ๔.๔ ๕.๓ การเกิด glycosylation หรือการเปลี่ยนแปลงของโปรตีนหลังการสังเคราะห์
กรณีพืชดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนที่เกิดจากการผสมข้ามระหว่างพืชดัดแปรพันธุกรรมที่มีกลุ่มยีนที่อาจก่อให้เกิดปฏิสัมพันธ์ระหว่างยีน เช่น มีการดัดแปรกระบวนการภายในพืช (metabolic pathway) หรือเกิดจากเทคนิคใหม่ที่อาจก่อให้เกิดปฏิสัมพันธ์ระหว่างยีน ให้มีการพิจารณาเพื่อประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารเพิ่มเติมเป็นกรณีๆ ไป	
๖	**รายงานผลการประเมินหรือเอกสารอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง** (ถ้ามี) ๖.๑ รายงานผลการประเมินความปลอดภัย หรือความเห็นจากหน่วยประเมินความปลอดภัยของประเทศต่างๆ ระบุผลการประเมินความปลอดภัยหรือความเห็นจากหน่วยประเมินความปลอดภัยของประเทศต่างๆ ๖.๒ เอกสารอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น หนังสือตอบการอนุญาต ข้อมูลการอนุญาตจากหน่วยงานราชการ เป็นต้น
๗	**ข้อมูลเพิ่มเติมอื่น ๆ** ผู้เชี่ยวชาญสามารถขอข้อมูลเพิ่มเติมจากที่ระบุไว้ข้างต้นเป็นกรณีๆ ไป โดยให้ผู้เชี่ยวชาญระบุรายละเอียดข้อมูลที่ต้องการ พร้อมเหตุผลทางวิชาการที่ชัดเจนในการขอข้อมูลนั้นๆ

หมายเหตุ พืชคู่เปรียบเทียบ (conventional counterpart) ที่ใช้ในการประเมินความปลอดภัยอาหารที่ได้จากพืชดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีน หมายถึง คู่เปรียบที่ใช้เปรียบเทียบในการประเมินความเสี่ยง ได้แก่ พืชดัดแปรพันธุกรรมพันธุ์พ่อ-แม่ (transgenic parental line) หรือพืชพันธุ์พ่อ-แม่ที่ไม่ได้ผ่านการดัดแปรพันธุกรรม (non transgenic parental line) หรือลูกผสมระหว่างพืชพันธุ์พ่อ-แม่ที่ไม่ได้ผ่านการดัดแปรพันธุกรรม (conventional hybrid of non transgenic parental line)

บัญชีหมายเลข ๓

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๑) พ.ศ. ๒๕๖๕
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม

---

๑. อาหารที่ได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม แบ่งเป็น ๔ ประเภท ดังนี้

ประเภทที่ ๑ อาหารที่ยังมีจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรมเป็นส่วนประกอบ ซึ่งจุลินทรีย์ดัดแปลงพันธุกรรมที่อยู่ในผลิตภัณฑ์ยังสามารถเพิ่มจำนวนหรือถ่ายโอนสารพันธุกรรม ตัวอย่างเช่น จุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรมที่มีชีวิตที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหาร (probiotic) หรือ เชื้อตั้งต้นที่มีชีวิต (live starter culture) ซึ่งใช้ในการหมักอาหาร เช่น โยเกิร์ต

ประเภทที่ ๒ อาหาร*ที่ยังมี*จุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรมเป็นส่วนประกอบ *แต่*จุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรมและยีนใหม่ที่ใช้ในการดัดแปรพันธุกรรม*นั้นไม่สามารถ*เพิ่มจำนวน (multiplication) และ*ไม่สามารถ*ถ่ายโอนสารพันธุกรรม (transferring gene) ตัวอย่างเช่น เชื้อตั้งต้นที่ใช้ในการหมักอาหาร เช่น น้ำส้มสายชู หรือเครื่องดื่มแอกลฮอล์ ซึ่งถูกทำให้สิ้นสภาพด้วยความร้อน (heat-inactivated starter culture) หรือมีการขจัดจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรมออก แต่อาจมียีนหลงเหลืออยู่

ประเภทที่ ๓ อาหารที่เป็นสารเชิงซ้อน (complex product) ซึ่ง***ไม่มี***จุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรมและยีนใหม่ที่ใช้ในการดัดแปร (newly introduced gene) เหลือในผลิตภัณฑ์ ตัวอย่างเช่น สารสกัดจากเซลล์ (cell extracts) วัตถุเจือปนอาหาร (food additive) และสารช่วยในกระบวนการผลิต (processing aid) บางชนิดที่มีลักษณะเป็นสารประกอบเชิงซ้อน เช่น เอนไซม์ และสารอาหาร เช่น ใยอาหาร เป็นต้น

ประเภทที่ ๔ อาหารที่เป็นสารประกอบบริสุทธิ์ทางเคมี (chemically defined purified compound) และสารที่ได้จากการผสมสารประกอบเหล่านั้น ซึ่งมี***การขจัด***จุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรมและยีนใหม่ที่ใช้ในการดัดแปรพันธุกรรม (newly introduced gene) ตัวอย่างเช่น กรดแอมิโน วิตามิน วัตถุเจือปนอาหาร (food additive) และสารช่วยในกระบวนการผลิต (processing aid) บางชนิดที่มีลักษณะเป็นสารประกอบบริสุทธิ์ เช่น กรดอะซิติก และสารอาหาร เช่น กรดแอมิโน เป็นต้น

๒. หลักฐานประกอบการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารที่ได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม แล้วแต่กรณี ดังนี้

หัวข้อ (หลักฐาน/ข้อมูลประกอบการยื่นประเมินความปลอดภัยฯ)	**ประเภทอาหาร**			
	ประเภทที่ ๑	**ประเภทที่ ๒**	**ประเภทที่ ๓**	**ประเภทที่ ๔**
๑. รายละเอียดของจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม	✓	✓	✓	✓
๒. รายละเอียดของจุลินทรีย์ผู้รับสารพันธุกรรม (recipient) / จุลินทรีย์เจ้าบ้าน (host)	✓	✓	✓	✓
๓. รายละเอียดของสิ่งมีชีวิตผู้ให้สารพันธุกรรม (donor)	✓	✓	✓	✓
๔. รายละเอียดของการดัดแปรพันธุกรรม	✓	✓	✓	✓
๕. ลักษณะของการดัดแปรพันธุกรรม	✓	✓	✓	✓
๖. ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิต รวมทั้งเทคนิควิธีการกำจัดเซลล์จุลินทรีย์ออกจากผลิตภัณฑ์ และการตรวจสอบการคงเหลือของจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรมและชิ้นส่วนของสารพันธุกรรมในผลิตภัณฑ์สุดท้าย	✓	✓	✓	✓
๗. การประเมินคุณลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการดัดแปรพันธุกรรม	✓	✓	✓	✓
๘. การประเมินความเป็นไปได้ในการก่อให้เกิดพิษ	✓	✓	✓	✓
๙. การวิเคราะห์องค์ประกอบสำคัญทางโภชนาการ	✓	✓	✓(*)	-
๑๐. การประเมินสารเมแทบอไลท์ในผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการดัดแปรพันธุกรรม	✓	✓	-	-
๑๑. ข้อมูลการแปรรูปอาหาร	✓	✓	-	-
๑๒. การประเมินการก่อภูมิแพ้	✓	✓	✓	-
๑๓. การประเมินความสามารถในการมีชีวิตและดำรงอยู่ของจุลินทรีย์ในทางเดินอาหารมนุษย์	✓	-	-	-
๑๔. การต้านสารปฏิชีวนะและการส่งผ่านยีน	✓	-	-	-
๑๕. รายงานผลการประเมินหรือเอกสารอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)	✓	✓	✓	✓
๑๖. ข้อมูลเพิ่มเติมอื่น ๆ (ผู้เชี่ยวชาญสามารถขอข้อมูลเพิ่มเติมจากที่ระบุไว้ข้างต้นเป็นกรณีๆ ไป โดยให้ผู้เชี่ยวชาญระบุรายละเอียดข้อมูลที่ต้องการ พร้อมเหตุผลทางวิชาการที่ชัดเจนในการขอข้อมูลนั้นๆ)	✓	✓	✓	✓

(*) อาหารประเภท ๓ อาหารที่เป็นสารเชิงซ้อน (complex product) เฉพาะสารที่ใช้เพื่อวัตถุประสงค์ทางด้านโภชนาการ หรือผลทางสุขภาพอื่นๆ

รายละเอียดของหลักฐานในแต่ละหัวข้อ มีดังต่อไปนี้

ลำดับ	รายการเอกสาร
๑	**รายละเอียดของจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม** ๑.๑ ชนิดของจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม (แบคทีเรีย ยีสต์ หรือราเส้นใย) ๑.๒ สายพันธุ์ของจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม (strain) ๑.๓ ลักษณะพันธุกรรมที่ดัดแปร ๑.๔ วัตถุประสงค์ของการดัดแปรพันธุกรรม ๑.๕ ระดับความเสี่ยงของจุลินทรีย์ พร้อมระบุฐานข้อมูลที่อ้างอิงที่เชื่อถือได้
๒	**รายละเอียดของจุลินทรีย์ผู้รับสารพันธุกรรม (recipient microorganism)** ๒.๑ ชื่อสามัญและชื่อวิทยาศาสตร์ ๒.๒ การจำแนกทางอนุกรมวิธาน ๒.๓ หมายเลขทะเบียนสายพันธุ์ที่ระบุไว้กับแหล่งเก็บรักษาเชื้อต้นแบบ (accession number) หรือรายละเอียดที่ระบุไว้กับแหล่งเก็บรักษาเชื้อต้นแบบ ๒.๔ ประวัติการใช้ การเพาะเลี้ยง การพัฒนาสายพันธุ์ และลักษณะที่อาจมีผลกระทบเชิงลบต่อสุขภาพมนุษย์ ๒.๕ ข้อมูลยีโนไทป์ (genotype) และฟีโนไทป์ (phenotype) ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยให้ครอบคลุมถึงจุลินทรีย์สายพันธุ์ใกล้เคียงหรือมีความสัมพันธ์กับจุลินทรีย์ผู้รับสารพันธุกรรม รวมทั้งสารพันธุกรรมที่อยู่นอกโครโมโซม (extra-chromosomal genetic elements) ที่มีส่วนช่วยในการทำงานของจุลินทรีย์ผู้รับสารพันธุกรรม ๒.๕.๑ การสร้างสารพิษ ๒.๕.๒ การสร้างสารปฏิชีวนะ ๒.๕.๓ การต้านสารปฏิชีวนะ ๒.๕.๔ การก่อให้เกิดโรคในมนุษย์หรือสัตว์ที่มีสุขภาพดี ๒.๕.๕ ผลกระทบต่อภูมิคุ้มกัน ๒.๕.๖ ความเสถียรของพันธุกรรมของจุลินทรีย์ผู้รับสารพันธุกรรม รวมถึง DNA ที่เคลื่อนย้ายได้ (mobile DNA elements) ตามความเหมาะสมแล้วแต่กรณี เช่น ลำดับดีเอ็นเอที่แทรก (insertion sequences) ยีนที่เคลื่อนที่ได้ (transposons) พลาสมิด (plasmids) และโปรเฟจ (prophages) ๒.๖ ประวัติความปลอดภัยในการใช้เป็นอาหาร หรือใช้ในการผลิตอาหาร ๒.๗ ข้อมูลของปัจจัยที่เกี่ยวข้องในการผลิต (production parameters) ที่ใช้ในการเพาะเลี้ยงเชื้อจุลินทรีย์ผู้รับสารพันธุกรรม ๒.๘ ประวัติการใช้ อาจรวมถึงรายละเอียดเกี่ยวกับวิธีการเพาะเลี้ยง การขนส่ง และการเก็บรักษาจุลินทรีย์ผู้รับสารพันธุกรรม วิธีการที่ใช้ในการประกันคุณภาพและการทวนสอบเอกลักษณ์ของจุลินทรีย์ รายละเอียดข้อกำหนดในการผลิตจุลินทรีย์และอาหาร และข้อมูลที่แสดงว่า จุลินทรีย์ยังคงมีชีวิตอยู่ หรือถูกกำจัดทิ้งไปหรือยังคงมีอยู่ในรูปที่ไม่มีชีวิต ภายหลังการแปรรูปอาหาร
๓	**รายละเอียดของสิ่งมีชีวิตผู้ให้สารพันธุกรรม (donor) หรือแหล่งที่มาของสารพันธุกรรม** ๓.๑ ในกรณีที่มีสิ่งมีชีวิตเป็นผู้ให้สารพันธุกรรม ให้ระบุ ๓.๑.๑ ชื่อสามัญและชื่อวิทยาศาสตร์ ๓.๑.๒ การจำแนกทางอนุกรมวิธาน ๓.๑.๓ หมายเลขทะเบียนสายพันธุ์ที่ระบุไว้กับแหล่งเก็บรักษาเชื้อต้นแบบ (accession

ลำดับ	รายการเอกสาร
	number) หรือรายละเอียดที่ระบุไว้กับแหล่งเก็บรักษาเชื้อต้นแบบ ๓.๑.๔ ประวัติความปลอดภัยในการใช้เป็นอาหารของสิ่งมีชีวิตผู้ให้สารพันธุกรรมหรือสิ่งมีชีวิตสายพันธุ์ใกล้เคียงหรือมีความสัมพันธ์กับสิ่งมีชีวิตผู้ให้สารพันธุกรรม ๓.๑.๕ ข้อมูลยีโนไทป์ (genotype) และฟีโนไทป์ (phenotype) ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัย (ก) การสร้างสารพิษ (ข) การสร้างสารปฏิชีวนะ (ค) การต้านสารปฏิชีวนะ (ง) การก่อให้เกิดโรคในมนุษย์หรือสัตว์ที่มีสุขภาพดี (จ) ผลกระทบต่อภูมิคุ้มกัน ๓.๑.๖ ข้อมูลการทั้งในอดีตและปัจจุบัน (ถ้ามี) รวมถึงการปรากฏในแหล่งอาหาร หรือโอกาสที่ปนเปื้อนในอาหาร ๓.๒ ในกรณีที่เป็นดีเอ็นเอสังเคราะห์ และไม่มีที่มาจากสารพันธุกรรมที่มีอยู่ตามธรรมชาติ ให้ระบุ ๓.๒.๑ หน้าที่และบทบาทของดีเอ็นเอสังเคราะห์ ๓.๒.๒ ลำดับเบสของดีเอ็นเอสังเคราะห์
๔	**รายละเอียดของการดัดแปรพันธุกรรม** ๔.๑ กระบวนการดัดแปรพันธุกรรม ๔.๑.๑ วิธีการถ่ายยีน ๔.๑.๒ ข้อมูลของดีเอ็นเอที่ใช้ ได้แก่ (ก) ดีเอ็นเอที่ใช้ในการดัดแปร โดยระบุรายละเอียด และหน้าที่ที่ต้องการให้แสดงออก (ข) แหล่งที่มา (เช่น พืช จุลินทรีย์ ไวรัส สังเคราะห์) โดยระบุรายละเอียด ๔.๑.๓ ข้อมูลของสิ่งมีชีวิตเจ้าบ้านตัวกลาง (intermediate host) รวมถึงสิ่งมีชีวิตอื่น (เช่น จุลินทรีย์) ที่ใช้ในการเพิ่มจำนวนดีเอ็นเอเพื่อถ่ายฝากเข้าสู่สิ่งมีชีวิตเจ้าบ้าน ๔.๒ รายละเอียดของดีเอ็นเอที่ใช้ในการถ่ายยีน ๔.๒.๑ ลักษณะและองค์ประกอบของสารพันธุกรรมที่ใช้ในการถ่ายยีน (ก) ยีนเป้าหมายที่ควบคุมลักษณะที่ต้องการ (ข) ยีนเครื่องหมาย (ค) โพรโมเตอร์ (ง) เทอร์มิเนเตอร์ (จ) องค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับการทำงานของยีน (ฉ) องค์ประกอบอื่นๆ ๔.๒.๒ ขนาด ตำแหน่ง และทิศทางการเรียงลำดับขององดีเอ็นเอที่สร้างขึ้นเพื่อการดัดแปรพันธุกรรม และที่พบในพาหะ (final vector/ construct) ๔.๒.๓ หน้าที่ขององดีเอ็นเอที่ใช้ในการดัดแปรพันธุกรรม
๕	**ลักษณะของการดัดแปรพันธุกรรม** ๕.๑ ข้อมูลการดัดแปรพันธุกรรมในจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม ๕.๑.๑ ลักษณะและรายละเอียดของสารพันธุกรรมที่เพิ่ม แทรก ตัดออก หรือสารพันธุกรรมที่ดัดแปร รวมทั้งพลาสมิดหรือพาหะชนิดอื่นที่ใช้ในการถ่ายทอดดีเอ็นเอที่ต้องการ โดยวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการเคลื่อนย้าย ๕.๑.๒ จำนวนตำแหน่งที่มีการสอดแทรก

ลำดับ	รายการเอกสาร
	๕.๑.๓ การเรียงตัวของสารพันธุกรรม และจำนวนชุด (copy) ของดีเอ็นเอในแต่ละตำแหน่งที่มีการสอดแทรก ๕.๑.๔ การวิเคราะห์ลำดับเบสของดีเอ็นเอที่สอดแทรก โดยครอบคลุมบริเวณที่สอดแทรกทั้งด้าน ๕′ และ ๓′ เพียงพอต่อการคาดการณ์ผลกระทบใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการสอดแทรก ๕.๑.๕ การวิเคราะห์ช่วงการถอดรหัส (open reading frame) ของดีเอ็นเอที่สอดแทรก หรือช่วงระหว่างดีเอ็นเอที่สอดแทรกกับสารพันธุกรรมของจุลินทรีย์ เพื่อบ่งชี้การเกิดโปรตีนผสม (fusion protein) ๕.๑.๖ ความเป็นไปได้ในการก่อให้เกิดอันตรายของลำดับนิวคลีโอไทด์และลำดับกรดแอมิโนตามที่มีรายงานไว้ ๕.๒ ข้อมูลเกี่ยวกับสารใดๆ ที่แสดงออกในจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม ๕.๒.๑ ผลิตผลที่ได้จากการดัดแปรพันธุกรรม เช่น โปรตีนหรืออาร์เอ็นเอที่ยังไม่ได้รับการแปลรหัส ๕.๒.๒ หน้าที่ของผลิตผลที่เกิดจากการดัดแปรพันธุกรรม ๕.๒.๓ รายละเอียดของลักษณะใหม่ที่ปรากฏ (phenotypic description) ๕.๒.๔ ระดับการแสดงออกของผลิตผลจากยีนและสารเมแทโบไลต์ที่เกิดจากผลิตผลจากยีน (ก) กรณีของแบคทีเรียแกรมลบให้ระบุว่าผลิตผลจากยีนนั้นอยู่ภายในเซลล์ หรือในบริเวณ periplasm (ข) กรณีจุลินทรีย์จำพวกยูคาริโอตให้ระบุว่าอยู่ในโครงสร้างจำเพาะภายในเซลล์ (organelle) หรือมีการขับออกมานอกเซลล์ (secretion) ๕.๒.๕ ปริมาณผลิตผลจากยีนที่ใช้ในการดัดแปร ถ้าการแสดงออกของยีนนั้น มีวัตถุประสงค์ให้เกิดการเปลี่ยนแปลงระดับของอาร์เอ็นเอส่งข่าวจำเพาะ หรือโปรตีนบางชนิด หากเป็นไปได้ ๕.๒.๖ การไม่พบผลิตผลจากยีน หรือไม่พบการเปลี่ยนแปลงของสารเมแทโบไลต์ที่เกี่ยวข้องกับผลิตผลจากยีน ในกรณีที่ผลนั้นเป็นไปตามเจตนาของการดัดแปรพันธุกรรม ๕.๓ รายละเอียดอื่นๆ ที่ต้องระบุ ๕.๓.๑ ข้อมูลการจัดเรียงตัวของสารพันธุกรรมที่ใช้ในการสอดแทรกมีความคงตัว หรือมีการจัดเรียงตัวใหม่ ภายหลังจากการสอดแทรก ๕.๓.๒ ข้อมูลการเปลี่ยนแปลงลำดับกรด แอมิโนอันเป็นผลจากการดัดแปรพันธุกรรม ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงโปรตีนภายหลังการแปลรหัส (post-translational modification) หรือมีผลกระทบต่อโครงสร้างและการทำงานของโปรตีน ๕.๓.๓ ข้อมูลที่แสดงว่าผลที่เจตนาให้เกิดขึ้นจากการดัดแปรพันธุกรรมเป็นไปตามวัตถุประสงค์และลักษณะที่แสดงออกทั้งหมดมีความคงตัว รวมทั้งสามารถถ่ายทอดได้ตามกฎของการถ่ายทอดทางพันธุกรรม ๕.๓.๔ ข้อมูลที่แสดงว่าลักษณะ และระดับการแสดงออกของลักษณะใหม่ในเซลล์ และตำแหน่งที่ต้องการให้แสดงออกเป็นตามที่คาดหวัง โดยมีความสอดคล้องกับยีนควบคุมการทำงานของยีนเป้าหมาย ๕.๓.๕ ข้อมูลที่แสดงให้เห็นถึงผลกระทบทั้งเชิงบวกและเชิงลบจากกระบวนการถ่ายยีนต่อยีนใดๆ ในจุลินทรีย์ผู้รับสารพันธุกรรม ๕.๓.๖ ข้อมูลที่ยืนยันเอกลักษณ์ (identity) และรูปแบบการแสดงออกของโปรตีนผสม (fusion protein) ที่อาจเกิดขึ้นใหม่

ลำดับ	รายการเอกสาร
๖	**ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิต** ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิตรวมทั้งเทคนิควิธีการกำจัดเซลล์จุลินทรีย์ออกจากผลิตภัณฑ์ และการตรวจสอบการคงเหลือของจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรมและชิ้นส่วนของสารพันธุกรรมในผลิตภัณฑ์สุดท้าย แล้วแต่กรณี ๖.๑ แผนผังกระบวนการผลิตและอธิบายขั้นตอนการผลิตอย่างละเอียดการควบคุมกระบวนการผลิต รวมถึงปัจจัยที่ต้องควบคุมเช่นอุณหภูมิสารอาหารปริมาณก๊าซรายการสารเคมีที่ใช้ในกระบวนการผลิตและวิธีการกำจัดออก ๖.๒ เทคนิค วิธีการ หรือขั้นตอนที่แสดงให้เห็นถึงการลด ทำลาย หรือกำจัดเซลล์ของจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรมและชิ้นส่วนสารพันธุกรรมออกจากผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ ๖.๓ การวิเคราะห์การคงเหลือของเซลล์ของจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรมหรือการตรวจสอบความสามารถในการเพิ่มจำนวนของจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม ๖.๔ การวิเคราะห์การคงเหลือของชิ้นส่วนของสารพันธุกรรม หรือการตรวจสอบความสามารถในการถ่ายโอนสารพันธุกรรมของจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม ๖.๕ เทคนิค วิธีการ และผลการตรวจหาเซลล์จุลินทรีย์ที่อยู่ในสภาวะเครียดบาดเจ็บ (stressed cell) โดยการเลี้ยงแบบ resuscitation ที่สามารถฟื้นคืนสภาพเดิมเป็นเซลล์ที่แข็งแรง ในกรณีที่เซลล์จุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรมนั้นสามารถผลิตสปอร์ได้ รวมทั้งให้แสดงผลการตรวจเซลล์ที่อาจเจริญจากสปอร์ (spore)
๗	**การประเมินลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการดัดแปรพันธุกรรม** แบ่งเป็นกรณีดังต่อไปนี้ ๗.๑ กรณีเป็นวัตถุเจือปนอาหาร ให้ยื่นข้อมูลเกี่ยวกับเอกลักษณ์และคุณลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร และข้อมูลในข้อ ๗.๒.๓ ๗.๒ กรณีเป็นอาหารประเภทอื่นๆ ให้ยื่นข้อมูลในข้อ ๗.๒.๑-๗.๒.๓ ดังนี้ ๗.๒.๑ ข้อมูลคุณลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ ๗.๑.๑ สูตรส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ ๗.๑.๒ ชื่อทางเคมี ชื่อสามัญ ชื่อทางการค้า ชื่อพ้อง และตัวย่อ ๗.๑.๓ รหัสตัวเลขตามระบบสากล (ถ้ามี) เช่น CAS number ๗.๑.๔ สูตรเคมี มวลโมเลกุล (molecular mass) หรือ โครงสร้าง (subunit structure) หรือลำดับของกรดแอมิโน (amino acid sequence) แล้วแต่กรณี ๗.๑.๕ ความไม่บริสุทธิ์ (impurity) ที่อาจเกิดขึ้นในกระบวนการผลิต (แนบผลการตรวจวิเคราะห์) โดยระบุสารเคมีปนเปื้อน โลหะหนัก สารพิษจากเชื้อรา ที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างกระบวนการผลิต พร้อมทั้งระบุวิธีการป้องกันหรือกำจัดสารปนเปื้อนเหล่านั้น รวมทั้งระบุวิธีตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนเหล่านี้ด้วยวิธีการตรวจวิเคราะห์ที่ได้รับการรับรอง ๗.๑.๖ คุณสมบัติทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ ๗.๒.๒ คุณสมบัติทางเทคโนโลยีของผลิตภัณฑ์ วัตถุประสงค์หรือลักษณะของการนำไปใช้ในอาหาร ปฏิกิริยาและผลผลิตที่ได้ สภาวะที่เหมาะสมในการใช้และการเก็บรักษา ผลพลอยได้ที่ไม่พึงประสงค์ รวมทั้งวิธีวิเคราะห์คุณสมบัติที่เป็นมาตรฐานและเป็นที่ยอมรับในระดับสากล ๗.๒.๓ ข้อมูลคุณลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการดัดแปรพันธุกรรมเปรียบเทียบกับคุณลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ดังกล่าวซึ่งได้จากการผลิตแบบดั้งเดิม

ลำดับ	รายการเอกสาร
๘	**การประเมินโอกาสการก่อพิษ** แบ่งเป็นกรณีดังต่อไปนี้ ๘.๑ กรณีเป็นวัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งเป็นจุลินทรีย์ตั้งต้นในการหมัก (starter culture) ที่ไม่มีคู่เปรียบเทียบโปรตีนใหม่หรือสารใหม่ที่ยังไม่มีประวัติการใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหารให้ยื่นข้อมูลเกี่ยวกับการศึกษาการก่อพิษของผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร ๘.๒ กรณีเป็นอาหารอื่นๆ ให้ยื่นข้อมูล ดังนี้ ๘.๒.๑ ข้อมูลความเข้มข้นของสารใหม่ที่ใช้ในอาหารที่นำมาบริโภค (human consumption) ๘.๒.๒ ข้อมูลการศึกษาการเกิดพิษในสัตว์ทดลองที่ดำเนินการทดลองตามมาตรฐานสากล เฉพาะกรณีจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรมที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหารที่ไม่มีคู่เปรียบเทียบโปรตีนใหม่หรือสารใหม่ที่ยังไม่มีประวัติการใช้เป็นอาหาร แล้วแต่กรณีดังนี้ (ก) ข้อมูลการทดสอบความเป็นพิษแบบเฉียบพลัน (acute toxicity test) (ข) ข้อมูลการทดสอบความเป็นพิษแบบกึ่งเรื้อรัง (sub-chronic toxicity test) (ค) ข้อมูลการทดสอบความเป็นพิษแบบเรื้อรัง (chronic toxicity test) เฉพาะกรณีที่ข้อมูลจากผลการทดสอบความเป็นพิษแบบกึ่งเรื้อรังไม่เพียงพอ ๘.๒.๓ การประเมินกลไกเมแทบอลิซึม และการศึกษาความเป็นพิษเฉพาะทางอื่นๆ เช่น การศึกษาความเป็นพิษต่อยีน การก่อมะเร็ง ผลกระทบต่อระบบสืบพันธุ์ และการก่อให้เกิดความผิดปกติในตัวอ่อน เป็นต้น (เฉพาะกรณีมีข้อบ่งชี้ โดยให้มีการพิจารณาเพิ่มเติมเป็นกรณีๆ ไป ตามลักษณะโครงสร้าง ลักษณะการทำงานหรือกลไกการออกฤทธิ์ สารเมตาบอไลท์ และปริมาณของสารที่ผู้บริโภคจะได้รับ) ๘.๒.๔ ข้อมูลเพื่อยืนยันว่ายีนที่ควบคุมการสร้างสารพิษหรือสารต้านโภชนาการที่ปรากฏอยู่ในสิ่งมีชีวิตผู้ให้ มิได้ถูกถ่ายทอดไปยังจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรมซึ่งตามปกติมิได้มีการสร้างสารพิษหรือสารต้านโภชนาการดังกล่าว ๘.๒.๕ ข้อมูลการเปรียบเทียบความเหมือนของลำดับกรดแอมิโนของโปรตีนใหม่ กับลำดับกรดแอมิโนของโปรตีนที่ทราบกันว่ามีคุณสมบัติเป็นสารพิษหรือสารต้านโภชนาการ กับฐานข้อมูลสารพิษ และใช้ฐานข้อมูลย้อนหลังไม่เกิน ๓ ปี นับจากวันที่ยื่นข้อมูลขอรับการประเมิน อย่างไรก็ตามผู้ขอรับการประเมินต้องนำเสนอข้อมูลความปลอดภัยในแง่ของการก่อพิษที่เป็นปัจจุบัน และหากมีการเปลี่ยนแปลงของข้อมูลที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคอย่างมีนัยสำคัญ ต้องนำเสนอข้อมูลนั้นประกอบด้วย ๘.๒.๖ ข้อมูลแสดงเกี่ยวกับความเสถียรของโปรตีนใหม่ (ก) ความเสถียรต่อความร้อน (heat stability) ที่อุณหภูมิที่นิยมใช้ในการแปรรูปอาหาร พร้อมระบุเหตุผลในการเลือกใช้อุณหภูมินั้นๆ (ข) ความเสถียรต่อการถูกย่อยสลาย (digestibility) ในระบบจำลองของกระเพาะอาหาร (simulated gastric fluid: SGF) และลำไส้ (simulated intestinal fluid: SIF) ทั้งนี้ การทดลองต้องดำเนินการในห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองมาตรฐานห้องปฏิบัติการที่ดี (Good Laboratory Practice, GLP) กรณีใช้ข้อมูลอ้างอิงต้องอ้างอิงจากเอกสารที่มีการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่มีระบบการประเมินบทความโดยคณะผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชานั้นๆ (Peer-reviewed Journals/ Peer-reviewed published articles) ๘.๒.๗ การกำหนดค่าความปลอดภัยอ้างอิง แล้วแต่กรณี โดยอ้างถึงข้อมูลอย่างน้อยดังต่อไปนี้ (ก) ค่าของขนาดสูงสุดที่ให้แก่สัตว์ทดลองแล้วไม่สังเกตเห็นความผิดปกติ (no-observed-adverse-effect level: NOAEL) ที่ใช้

ลำดับ	รายการเอกสาร
	(ข) การใช้องค์ประกอบความปลอดภัย (safety factor) ในการคำนวณ (ค) การพิจารณาถึงความเป็นพิษและปฏิกิริยาการตอบสนองของร่างกาย (toxicological versus physiological responses) ๘.๒.๘ การประเมินปริมาณการได้รับสัมผัสจาก[อาหาร] (dietary exposure assessment) แบ่งเป็นกรณี ดังต่อไปนี้ (ก) กรณีผลิตภัณฑ์วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร (ข) กรณีอาหารประเภทอื่น ๆ ให้ประเมินปริมาณการได้รับสัมผัสจากอาหารเฉพาะกรณีที่มีข้อบ่งชี้ว่าอาจมีผลกระทบต่อสุขภาพ หรือกรณีที่ผู้เชี่ยวชาญเห็นสมควรให้มีการประเมิน โดยอ้างอิงตามแนวทางการประเมินการได้รับสัมผัสสารเคมีจากอาหาร Environmental Health Criteria ๒๔๐: Dietary Exposure Assessment of Chemicals in Food
๙	**การวิเคราะห์องค์ประกอบสำคัญทางโภชนาการ** ๙.๑ ข้อมูลการวิเคราะห์องค์ประกอบสำคัญในอาหารที่ผลิตจากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม โดยเปรียบเทียบกับอาหารที่ผลิตจากจุลินทรีย์สายพันธุ์ที่มีลักษณะเป็น near isogenic parental strain ที่ผลิตภายใต้สภาวะเดียวกัน องค์ประกอบที่วิเคราะห์ในจุลินทรีย์แต่ละชนิดอ้างอิงตามหลักการของ codex alimentarius หรือ OECD ได้แก่ ๙.๑.๑ สารอาหารสำคัญ (สารอาหารมหัพภาค: คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน, สารอาหารจุลภาค: เกลือแร่ วิตามิน) ๙.๑.๒ สารต้านโภชนาการสำคัญ ๙.๑.๓ สารพิษสำคัญที่ปรากฏอยู่ในจุลินทรีย์ตามธรรมชาติ ทั้งนี้ วิธีการวิเคราะห์ทางสถิติที่ใช้ต้องเป็นที่ยอมรับในระดับสากล ๙.๒ กรณีอาหารที่ผลิตจากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรมที่มีเจตนาให้เกิดการปรับเปลี่ยนคุณภาพทางโภชนาการหรือหน้าที่ทางโภชนาการ ต้องประเมินด้านโภชนาการเพิ่มเติม ดังนี้ ๙.๒.๑ ข้อมูลเกี่ยวกับรูปแบบการใช้และการบริโภคอาหารและอนุพันธ์ (derivatives) เพื่อประมาณการได้รับอาหารที่ได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม ๙.๒.๒ ข้อมูลประมาณการได้รับอาหารเพื่อใช้ประเมินผลกระทบด้านโภชนาการของรูปแบบสารอาหาร (nutrient profile) ที่เปลี่ยนแปลงไป ๙.๒.๓ ข้อมูลการประเมินภาวะโภชนาการของผู้บริโภคเฉพาะกลุ่มต่างๆ
๑๐	**การประเมินสารเมแทบอไลต์** ๑๐.๑ ข้อมูลความเป็นไปได้ของการสะสมสารเมแทบอไลต์ในอาหารที่อาจส่งผลต่อสุขภาพมนุษย์ ๑๐.๒ ข้อมูลการวิเคราะห์ระดับของสารเมแทบอไลต์ที่หลงเหลืออยู่ในอาหาร ๑๐.๓ ข้อมูลผลกระทบของการดัดแปรพันธุกรรมของจุลินทรีย์ชนิดหนึ่งที่มีต่อจุลินทรีย์ชนิดอื่นๆ ที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร เมื่อมีการใช้จุลินทรีย์ผสมหลายชนิด
๑๑	**ข้อมูลการแปรรูปอาหาร** ข้อมูลที่อธิบายถึงผลที่อาจเกิดขึ้นเนื่องจากภาวะหรือขั้นตอนการแปรรูปที่ใช้ในการผลิตอาหารที่ได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม
๑๒	**การประเมินโอกาสการก่อภูมิแพ้** ๑๒.๑ แหล่งที่มาของโปรตีนใหม่

ลำดับ	รายการเอกสาร
	๑๒.๒ ข้อมูลการเปรียบเทียบความเหมือนของลำดับกรดแอมิโนของโปรตีนใหม่ กับลำดับของกรดแอมิโนของโปรตีนที่ทราบกันว่ามีคุณสมบัติเป็นสารก่อภูมิแพ้ (amino acid sequence homology) โดยเปรียบเทียบกับฐานข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ (allergen database) และใช้ฐานข้อมูลที่เป็นปัจจุบัน แต่ต้องไม่เกิน ๓ ปี นับจากวันที่ยื่นข้อมูล อย่างไรก็ตามผู้ขอรับการประเมินต้องนำเสนอข้อมูลความปลอดภัยในแง่ของการก่อภูมิแพ้ที่เป็นปัจจุบัน และหากมีการเปลี่ยนแปลงของข้อมูลที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคอย่างมีนัยสำคัญ ต้องนำเสนอข้อมูลนั้นประกอบด้วย ในกรณีที่ลำดับกรดแอมิโนของโปรตีนใหม่ จำนวน ๘๐ ตัวขึ้นไป มีความเหมือน (sequence homology) กับลำดับกรดแอมิโนของสารก่อภูมิแพ้ในฐานข้อมูลมากกว่าร้อยละ ๓๕ จะต้องมีข้อมูลที่แสดงรายละเอียดเพิ่มเติม ได้แก่ การทดสอบปฏิกิริยากับ IgE ในซีรั่มของ ผู้ป่วย หรือการทดสอบอื่นๆ ตามความเหมาะสม ๑๒.๓ ข้อมูลทดสอบความเป็นไปได้ในการก่อภูมิแพ้ ในกรณีที่โปรตีนจากสิ่งมีชีวิตอื่นที่ทำให้เกิดการแพ้ ๑๒.๔ ข้อมูลตามข้อ ๗.๑, ๘.๑ และ ๘.๒ และ ๘.๓
๑๓	**การประเมินความสามารถในการมีชีวิตและดำรงอยู่ของจุลินทรีย์ในทางเดินอาหารของมนุษย์** กรณีที่อาหารภายหลังการผลิตยังมีจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรมที่ยังมีชีวิตต้องมีข้อมูลลักษณะของ ผลที่เจตนาให้เกิดขึ้นและไม่เจตนาให้เกิดขึ้นจากการดัดแปรพันธุกรรม เปรียบเทียบกับผลการศึกษาจากจุลินทรีย์คู่เปรียบเทียบที่ มีอยู่ในธรรมชาติ
๑๔	**การต้านสารปฏิชีวนะและการส่งผ่านยีน** ๑๔.๑ ในกรณีอาหารที่พร้อมบริโภคที่ยังปรากฏจุลินทรีย์หรือสารพันธุกรรม ไม่อนุญาตให้นำสายพันธุ์จุลินทรีย์ที่มียีนต้านสารปฏิชีวนะที่เป็นยีนที่สามารถ เคลื่อนย้ายตนเองได้ (transmissible genetic element) มาใช้ในการดัดแปรพันธุกรรม ๑๔.๒ ข้อมูลความเป็นไปได้ในการเคลื่อนย้ายยีนจากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรมและ อาหารที่ผลิตจากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม ไปยังจุลินทรีย์ประจำถิ่นในทางเดินอาหาร
๑๕	**รายงานผลการประเมินหรือเอกสารอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง** (ถ้ามี) ๑๕.๑ รายงานผลการประเมินความปลอดภัยหรือความเห็นจากหน่วยประเมินความปลอดภัยของประเทศต่างๆ ระบุผลการประเมินความปลอดภัยหรือความเห็นจากหน่วยประเมินความปลอดภัยของประเทศต่างๆ ๑๕.๒ เอกสารอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น หนังสือตอบการอนุญาต ข้อมูลการอนุญาตจากหน่วยงานราชการ หรือเอกสารแสดงสิทธิบัตร เป็นต้น
๑๖	**ข้อมูลเพิ่มเติมอื่นๆ** ผู้เชี่ยวชาญสามารถขอข้อมูลเพิ่มเติมจากที่ระบุไว้ข้างต้นเป็นกรณีๆ ไป โดยให้ผู้เชี่ยวชาญระบุรายละเอียดข้อมูลที่ต้องการ พร้อมเหตุผลทางวิชาการที่ชัดเจนในการขอข้อมูลนั้นๆ

หมายเหตุ

(๑) คู่เปรียบเทียบ (conventional counterpart) ที่ใช้ในการประเมินความปลอดภัยอาหารที่ได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม มีดังนี้

(๑.๑) จุลินทรีย์หรือสายพันธุ์ (strain) ของจุลินทรีย์ที่มีประวัติการใช้อย่างปลอดภัยในการผลิตและ/ หรือแปรรูปอาหารและสัมพันธ์กับสายพันธุ์ของจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรมนั้น

(๑.๒) อาหารที่ผลิตโดยจุลินทรีย์ที่ใช้ผลิตอาหารอยู่แต่เดิม ซึ่งมีประวัติการใช้ว่ามีความปลอดภัยบนพื้นฐานของการใช้ในการผลิตอาหารตามปกติ

(๒) โปรตีนใหม่ (new protein/ novel protein) หมายถึง โปรตีนที่ไม่ได้เกิดขึ้นเองโดยธรรมชาติ แต่เป็นโปรตีนที่ได้จากการดัดแปรพันธุกรรมหรือสังเคราะห์ขึ้นมาใหม่ จนทำให้มีลำดับกรดแอมิโนแตกต่างจากโปรตีนที่มีอยู่เดิมในธรรมชาติ

บัญชีหมายเลข ๔

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๑) พ.ศ. ๒๕๖๕

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม

หลักฐานประกอบการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารที่ได้จากสัตว์ดัดแปรพันธุกรรม

ลำดับ	รายการเอกสาร
๑	**รายละเอียดของสัตว์ดัดแปรพันธุกรรม** ๑.๑ ชนิดของสัตว์ดัดแปรพันธุกรรม ๑.๒ พันธุ์ของสัตว์ดัดแปรพันธุกรรม ๑.๓ ลักษณะพันธุกรรมที่ดัดแปร ๑.๔ วัตถุประสงค์ของการดัดแปรพันธุกรรม
๒	**รายละเอียดของสัตว์ผู้รับสารพันธุกรรม (recipient animal)** ๒.๑ ชื่อสามัญ และชื่อวิทยาศาสตร์ ๒.๒ การจำแนกทางอนุกรมวิธาน ๒.๓ ประวัติการพัฒนาสายพันธุ์ และลักษณะที่อาจมีผลกระทบเชิงลบต่อสุขภาพมนุษย์ ๒.๔ ข้อมูลยีโนไทป์ (genotype) และฟีโนไทป์ (phenotype) ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัย ให้ครอบคลุมถึงสัตว์อื่นที่มีความใกล้เคียงทางสายพันธุ์กับสัตว์ผู้รับสารพันธุกรรม ๒.๔.๑ ประวัติความเป็นพิษ ๒.๔.๒ ประวัติการก่อภูมิแพ้ ๒.๔.๓ การอยู่ร่วมกันแบบอาศัยซึ่งกันและกัน (symbiosis) กับสิ่งมีชีวิตที่มีการผลิตสารพิษ ๒.๔.๔ ความเป็นไปได้ในการเป็นแหล่งรังโรคของเชื้อก่อโรคในมนุษย์ ๒.๕ ข้อมูลของอาหารและผลของอาหารที่ใช้เลี้ยง วิธีการเลี้ยง และสภาพแวดล้อมในการเจริญเติบโต ต่อผลิตภัณฑ์อาหารของสัตว์ชนิดนั้น ๒.๖ ข้อมูลในการนำมาใช้บริโภคเป็นอาหาร หรือใช้ในการผลิตอาหารอย่างปลอดภัย ๒.๖.๑ วิธีการเพาะเลี้ยง ๒.๖.๒ การได้มาซึ่งผลผลิต เช่น วิธีเก็บเกี่ยว วิธีการฆ่า วิธีการรีดนม ๒.๖.๓ การขนส่งและการเก็บรักษา ๒.๖.๔ ข้อมูลของสัตว์ชนิดนั้นในการเป็นแหล่งสารอาหาร (ก) ความสำคัญในการใช้เป็นอาหารสำหรับประชากรเฉพาะกลุ่ม (ข) ข้อมูลสารอาหารมหัพภาค (macronutrient) สารอาหารจุลภาค (micronutrient) และสารต้านโภชนาการ (anti-nutrient)
๓	**รายละเอียดของสิ่งมีชีวิตผู้ให้สารพันธุกรรม (donor) หรือแหล่งที่มาของสารพันธุกรรม** ๓.๑ ในกรณีที่มีสิ่งมีชีวิตเป็นผู้ให้สารพันธุกรรม ให้ระบุ ๓.๑.๑ ชื่อสามัญและชื่อวิทยาศาสตร์ ๓.๑.๒ การจำแนกทางอนุกรมวิธาน ๓.๑.๓ ประวัติความปลอดภัยในการใช้เป็นอาหาร ๓.๑.๔ ข้อมูลเกี่ยวกับการสร้างสารพิษ สารต้านโภชนาการ และสารก่อภูมิแพ้ ที่พบตามธรรมชาติ ๓.๑.๕ ข้อมูลการใช้เป็นอาหารทั้งในอดีตและปัจจุบัน (ถ้ามี) รวมถึงการปรากฏในแหล่งอาหารหรือโอกาสที่ปนเปื้อนในอาหาร ๓.๑.๖ ในกรณีที่จุลินทรีย์เป็นผู้ให้สารพันธุกรรม ให้ระบุโอกาสการก่อโรคในมนุษย์และสัตว์

ลำดับ	รายการเอกสาร
	รวมทั้งความสัมพันธ์กับจุลินทรีย์ก่อโรคชนิดอื่นๆ ด้วย ๓.๑.๗ ในกรณีที่สัตว์เป็นผู้ให้สารพันธุกรรม ให้ระบุรูปแบบหรือลักษณะของวัสดุชีวภาพที่ใช้ เช่น เซลล์ที่ทำการเพาะเลี้ยง (cell culture) และแหล่งที่มา ๓.๑.๘ ในกรณีที่ไวรัสเป็นผู้ให้สารพันธุกรรม ให้ระบุรูปแบบหรือลักษณะของวัสดุชีวภาพที่ใช้ เช่น เซลล์ที่ทำการเพาะเลี้ยง (cell culture) และแหล่งที่มา ๓.๒ ในกรณีที่เป็นดีเอ็นเอสังเคราะห์ และไม่มีที่มาจากสารพันธุกรรมที่มีอยู่ตามธรรมชาติ ให้ระบุ ๓.๒.๑ หน้าที่และบทบาทของดีเอ็นเอสังเคราะห์ ๓.๒.๒ ลำดับเบสของดีเอ็นเอสังเคราะห์
๔	**รายละเอียดของการดัดแปรพันธุกรรม** ๔.๑ กระบวนการดัดแปรพันธุกรรม ๔.๑.๑ วิธีการถ่ายยีน ๔.๑.๒ ข้อมูลดีเอ็นเอที่ใช้ ได้แก่ (ก) ดีเอ็นเอที่ใช้ในการดัดแปร โดยระบุรายละเอียด และหน้าที่ที่ต้องการให้แสดงออก (ข) แหล่งที่มา เช่น สัตว์ พืช จุลินทรีย์ ไวรัส สังเคราะห์ โดยระบุรายละเอียด (ค) ในกรณีที่มีการใช้เวคเตอร์ที่ได้จากไวรัสหรือสิ่งมีชีวิตก่อโรคในสัตว์ที่สามารถติดต่อสู่คน ต้องมีข้อมูลสิ่งมีชีวิตเจ้าบ้านตามธรรมชาติ (natural hosts) อวัยวะเป้าหมายของเชื้อ กลไกการติดเชื้อ ศักยภาพในการก่อโรค และความเป็นไปได้ในการแลกเปลี่ยนสารพันธุกรรมกับสิ่งมีชีวิตก่อโรค ทั้งที่มีอยู่ภายในร่างกายสิ่งมีชีวิต หรือสิ่งมีชีวิตก่อโรคที่มีอยู่ในธรรมชาติ ๔.๑.๓ ข้อมูลของสิ่งมีชีวิตเจ้าบ้านตัวกลาง (intermediate host) รวมถึงสิ่งมีชีวิตอื่น เช่น จุลินทรีย์ที่ใช้ในการเพิ่มจำนวนดีเอ็นเอเพื่อถ่ายฝากเข้าสู่สิ่งมีชีวิตเจ้าบ้าน หรือสัตว์ผู้รับสารพันธุกรรม ๔.๒ รายละเอียดของดีเอ็นเอที่ใช้ในการถ่ายยีน ๔.๒.๑ ลักษณะและองค์ประกอบของสารพันธุกรรมที่ใช้ในการถ่ายยีน (ก) ยีนเป้าหมายที่ควบคุมลักษณะที่ต้องการ (ข) ยีนเครื่องหมาย (ค) โพรโมเตอร์ (ง) เทอร์มิเนเตอร์ (จ) องค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับการทำงานของยีน (ฉ) องค์ประกอบอื่นๆ ๔.๒.๒ ขนาด ตำแหน่ง และทิศทางการเรียงลำดับของดีเอ็นเอที่สร้างขึ้นเพื่อการดัดแปรพันธุกรรม และที่พบในพาหะ (final vector/ construct) ๔.๒.๓ หน้าที่ของดีเอ็นเอที่ใช้ในการดัดแปรพันธุกรรม
๕.	**รายละเอียดการพัฒนาสัตว์ดัดแปรพันธุกรรม** รายละเอียดการพัฒนาสัตว์ดัดแปรพันธุกรรม รวมทั้งกระบวนการผลิตเพื่อใช้เป็นอาหารหรือใช้ในการผลิตอาหาร ๕.๑ เทคนิค และกระบวนการที่ใช้ในการนำดีเอ็นเอเข้าสู่เซลล์เพื่อให้ได้สัตว์ดัดแปรพันธุกรรม เช่น การถ่ายฝากเซลล์สืบพันธุ์ การฉีดสารพันธุกรรมเข้าสู่ตัวอ่อนในระยะต้น และการถ่ายฝากนิวเคลียสในเซลล์ที่ทำการดัดแปรพันธุกรรม

ลำดับ	รายการเอกสาร
	๕.๒ รายละเอียดวิธีการตรวจสอบยืนยันการถ่ายทอดทางพันธุกรรม ๕.๓ ข้อมูลการผลิตสัตว์ดัดแปรพันธุกรรมไปใช้เป็นอาหารหรือใช้ในการผลิตอาหาร รวมถึงคู่ที่ใช้ในการผสมพันธุ์ หรือสัตว์ที่ทำหน้าที่อุ้มท้อง โดยระบุข้อมูลยีโนไทป์ (genotype) ฟีโนไทป์ (phenotype) วิธีการเลี้ยงและสภาวะที่เพาะเลี้ยงหรือเก็บเกี่ยวผลผลิต ๕.๔ ประวัติการใช้สัตว์ที่เกี่ยวข้องกับการดัดแปรพันธุกรรม (เช่น คู่ในการผสมพันธุ์ หรือสัตว์ที่ทำหน้าที่อุ้มท้อง) ในการผลิตอาหาร โดยอาจรวมถึงข้อมูลการพัฒนาพันธุ์ การเพาะเลี้ยง วิธีเก็บเกี่ยวผลผลิต และสภาวะที่เกี่ยวข้องกับการนำผลิตภัณฑ์อาหารไปสู่ผู้บริโภค เช่น การเก็บรักษา การขนส่งและการแปรรูป
๖	**ลักษณะของการดัดแปรพันธุกรรม** ๖.๑ ข้อมูลของดีเอ็นเอที่สอดแทรกเข้าไปในจีโนมสัตว์ ๖.๑.๑ ลักษณะและรายละเอียดของสารพันธุกรรมที่สอดแทรก รวมถึงการวิเคราะห์ศักยภาพในการเคลื่อนย้ายหรือการรวมตัวกันใหม่ของ construct material ใด ๆ ที่ใช้ ๖.๑.๒ จำนวนตำแหน่งที่มีการสอดแทรก ๖.๑.๓ การเรียงตัวของสารพันธุกรรม และจำนวนชุด (copy) ของดีเอ็นเอในแต่ละตำแหน่งที่มีการสอดแทรก ๖.๑.๔ การวิเคราะห์ลำดับเบสของดีเอ็นเอที่สอดแทรก โดยครอบคลุมบริเวณที่สอดแทรกทั้งด้าน ๕′ และ ๓′ เพียงพอต่อการคาดการณ์ผลกระทบใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการสอดแทรก ๖.๑.๕ การวิเคราะห์ช่วงการถอดรหัส (open reading frame) ของดีเอ็นเอที่สอดแทรก หรือช่วงระหว่างดีเอ็นเอที่สอดแทรกกับสารพันธุกรรมของสัตว์ เพื่อบ่งชี้การเกิดโปรตีนลูกผสม (fusion protein) ๖.๒ ข้อมูลเกี่ยวกับสารใดๆ ที่แสดงออกในสัตว์ดัดแปรพันธุกรรม ๖.๒.๑ ผลิตผลที่ได้จากการดัดแปรพันธุกรรม (โปรตีนหรืออาร์เอ็นเอที่ยังไม่ได้รับการแปลรหัส) ๖.๒.๒ หน้าที่ของผลิตผลที่เกิดจากการดัดแปรพันธุกรรม ๖.๒.๓ รายละเอียดของลักษณะใหม่ที่ปรากฏ (phenotypic description) ๖.๒.๔ ระดับการแสดงออกของผลิตผลจากยีนและสารเมแทโบไลต์ที่เกิดจากผลิตผลจากยีน ตำแหน่งของยีนและปริมาณของผลิตผลที่ปรากฏโดยเฉพาะในส่วนที่นำมาใช้เป็นอาหาร ๖.๒.๕ ปริมาณผลิตผลจากยีนที่ใช้ในการดัดแปร ถ้าการแสดงออกของยีนนั้น มีวัตถุประสงค์ให้เกิดการเปลี่ยนแปลงระดับของอาร์เอ็นเอส่งข่าวจำเพาะ หรือโปรตีนบางชนิด หากเป็นไปได้ ๖.๓ รายละเอียดอื่นๆ ที่ต้องระบุ ๖.๓.๑ ข้อมูลการจัดเรียงตัวของสารพันธุกรรมที่ใช้ในการสอดแทรกมีความคงตัว หรือมีการจัดเรียงตัวใหม่ ภายหลังจากการสอดแทรก ๖.๓.๒ ข้อมูลการเปลี่ยนแปลงลำดับกรดแอมิโนอันเป็นผลจากการดัดแปรพันธุกรรม ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงโปรตีนภายหลังการแปลรหัส (post-translational modification) หรือมีผลกระทบต่อโครงสร้างและการทำงานของโปรตีน ๖.๓.๓ ข้อมูลที่แสดงว่าผลที่เจตนาให้เกิดขึ้นจากการดัดแปรพันธุกรรมเป็นไปตามวัตถุประสงค์และลักษณะที่แสดงออกทั้งหมดมีความคงตัว รวมทั้งสามารถถ่ายทอดได้ตามกฎของการถ่ายทอดทางพันธุกรรม ๖.๓.๔ ในกรณีที่ลักษณะที่แสดงออกจากการดัดแปรพันธุกรรม ไม่สามารถตรวจสอบได้โดยตรงจากลักษณะภายนอก (phenotypic characteristic) ให้แสดงข้อมูลผลการ

ลำดับ	รายการเอกสาร
	ตรวจสอบการถ่ายทอดดีเอ็นเอที่สอดแทรก หรือการแสดงออกของอาร์เอ็นเอที่เกี่ยวข้องกับดีเอ็นเอเหล่านั้นไปยังรุ่นลูกหลาน ๖.๓.๕ ข้อมูลที่แสดงว่าลักษณะและระดับการแสดงออกของลักษณะใหม่ในเนื้อเยื่อ และตำแหน่งที่ต้องการให้แสดงออก เป็นไปตามที่คาดหวัง โดยมีความสอดคล้องกับยีนควบคุมการทำงานของยีนเป้าหมาย ๖.๓.๖ ข้อมูลที่แสดงให้เห็นถึงผลกระทบทั้งเชิงบวกและเชิงลบจากกระบวนการถ่ายยีนต่อยีนใดๆ ในสัตว์ดัดแปรพันธุกรรม ๖.๓.๗ ข้อมูลที่ยืนยันเอกลักษณ์ (identity) และรูปแบบการแสดงออกของโปรตีนผสม (fusion protein) ที่อาจเกิดขึ้นใหม่
๗	**ภาวะสุขภาพของสัตว์ดัดแปรพันธุกรรม** ๗.๑ ข้อมูลสุขภาพโดยทั่วไป และการแสดงออกของลักษณะที่ต้องการ รวมถึงข้อมูลพฤติกรรม การเจริญเติบโตและพัฒนาการ ข้อมูลทางกายวิภาค และความสามารถในการสืบพันธุ์ ๗.๒ วิธีการตรวจประเมินทางสรีรวิทยา รวมถึงตัวแปรทางคลินิกและค่าที่ทำการวิเคราะห์ ๗.๓ ข้อพิจารณาจำเพาะชนิดพันธุ์ของสัตว์ (species) ตามความเหมาะสม
๘	**การวิเคราะห์องค์ประกอบสำคัญทางโภชนาการ** ข้อมูลการวิเคราะห์องค์ประกอบสำคัญในอาหาร โดยเปรียบเทียบกับสัตว์คู่เปรียบเทียบตามธรรมชาติ (conventional counterpart) ที่เจริญเติบโต และผสมพันธุ์ ภายใต้สภาพการเพาะเลี้ยงเดียวกัน องค์ประกอบที่วิเคราะห์ในสัตว์แต่ละชนิดอ้างอิงตามหลักการของ codex alimentarius หรือ OECD ได้แก่ ๘.๑ สารอาหารสำคัญ (สารอาหารมหัพภาค: คาร์โบไฮเดรต โปรตีนไขมัน, สารอาหารจุลภาค: เกลือแร่ วิตามิน) ๘.๒ สารต้านโภชนาการสำคัญ ๘.๓ สารพิษสำคัญที่ปรากฏอยู่ในสัตว์ตามธรรมชาติ ทั้งนี้ วิธีการวิเคราะห์ทางสถิติที่ใช้ต้องเป็นที่ยอมรับในระดับสากล
๙	ข้อมูลการแปรรูปอาหาร และการเก็บรักษาอาหาร ๙.๑ ข้อมูลที่อธิบายถึงผลที่อาจเกิดขึ้นเนื่องจากภาวะหรือขั้นตอนของการแปรรูปที่ใช้ในการผลิตอาหารที่ได้จากสัตว์ดัดแปรพันธุกรรม ๙.๒ ในกรณีที่เป็นการดัดแปรพันธุกรรมเพื่อประโยชน์ในการเก็บรักษา หรือยืดอายุการเก็บรักษา ควรประเมินผลกระทบของการเก็บรักษาต่อความปลอดภัย และ/หรือคุณภาพทางโภชนาการด้วย
๑๐	การประเมินโอกาสการก่อพิษ ๑๐.๑ ในกรณีที่มีสารหรือผลผลิตใหม่เกิดขึ้นในสัตว์ เนื่องจากกระบวนการดัดแปรพันธุกรรม โดยที่สารนั้นอาจเป็นองค์ประกอบเดิมที่สามารถพบได้ในอาหารจากสัตว์ เช่น โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน แต่ถือเป็นสารใหม่ในสัตว์ดัดแปรพันธุกรรม สารใหม่รวมถึงสารเมแทบอไลต์ที่ได้จากปฏิกิริยาของเอนไซม์ที่เกิดจากการแสดงออกของดีเอ็นเอใหม่นี้ ควรได้รับการประเมินความปลอดภัย ๑๐.๑.๑ ข้อมูลองค์ประกอบทางเคมี และหน้าที่ของสารใหม่ที่มีการแสดงออก ๑๐.๑.๒ ข้อมูลการวิเคราะห์หาความเข้มข้นของสารใหม่ ทั้งค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ในส่วนต่างๆ ของสัตว์ดัดแปรพันธุกรรมที่นำมาบริโภค และนำมาใช้ในการผลิตอาหารเพื่อการบริโภคของมนุษย์ (human consumption)

ลำดับ	รายการเอกสาร
	๑๐.๑.๓ การประเมินปริมาณการได้รับสัมผัส (dietary exposure assessment) เฉพาะกรณีที่มีข้อบ่งชี้ว่าอาจมีผลกระทบต่อสุขภาพ หรือกรณีที่เป็นการดัดแปรพันธุกรรมเพื่อการเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติทางโภชนาการ หรือกรณีที่ผู้เชี่ยวชาญเห็นสมควรให้มีการประเมิน ๑๐.๑.๔ ข้อมูลเพื่อยืนยันว่ายีนที่ควบคุมการสร้างสารพิษหรือสารต้านโภชนาการที่ปรากฏอยู่ในสิ่งมีชีวิตผู้ให้ มิได้ถูกถ่ายทอดไปยังสัตว์ดัดแปรพันธุกรรม ซึ่งตามปกติมิได้มีการแสดงออกของสารพิษหรือสารต้านโภชนาการดังกล่าว ๑๐.๑.๕ ข้อมูลการเปรียบเทียบความเหมือนของลำดับกรดแอมิโนของโปรตีนใหม่ กับลำดับของกรดแอมิโนของโปรตีนที่ทราบกันว่ามีคุณสมบัติเป็นสารพิษหรือสารต้านโภชนาการกับฐานข้อมูลสารพิษ และใช้ฐานข้อมูลย้อนหลังไม่เกิน ๓ ปี นับจากวันที่ยื่นข้อมูลขอรับการประเมิน อย่างไรก็ตาม ผู้ขอรับการประเมินต้องนำเสนอข้อมูลความปลอดภัยในแง่ของการก่อพิษที่เป็นปัจจุบัน และหากมีการเปลี่ยนแปลงของข้อมูลที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคอย่างมีนัยสำคัญ ต้องนำเสนอข้อมูลนั้นประกอบด้วย ๑๐.๑.๖ ข้อมูลแสดงเกี่ยวกับความเสถียรของโปรตีนใหม่ (ก) ความเสถียรต่อความร้อน (heat stability) ที่อุณหภูมิที่นิยมใช้ในการแปรรูปอาหาร พร้อมระบุเหตุผลในการเลือกใช้อุณหภูมินั้นๆ (ข) ความเสถียรต่อการถูกย่อยสลาย (digestibility) ในระบบจำลองของกระเพาะอาหาร (simulated gastric fluid: SGF) และลำไส้ (simulated intestinal fluid: SIF) ทั้งนี้ การทดลองต้องดำเนินการในห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองมาตรฐานห้องปฏิบัติการที่ดี (Good Laboratory Practice, GLP) กรณีใช้ข้อมูลอ้างอิงต้องอ้างอิงจากเอกสารที่มีการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่มีระบบการประเมินบทความโดยคณะผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชานั้นๆ (Peer-reviewed journals/ Peer-reviewed published articles) ๑๐.๒ ในกรณีที่ไม่มีข้อมูลการบริโภคอย่างปลอดภัยของโปรตีนใหม่ที่อยู่ในอาหาร และไม่มีความใกล้เคียงกับโปรตีนใดๆ ที่มีประวัติการบริโภคอย่างปลอดภัย ต้องมีข้อมูลการทดสอบความเป็นพิษโดยการกิน (oral toxicity test) ของโปรตีนใหม่ เพิ่มเติมจากข้อ ๑๐.๑ แม้ว่าจะทราบหน้าที่ของโปรตีนใหม่นั้นในสัตว์อยู่แล้วก็ตาม ดังนี้ ๑๐.๒.๑ ข้อมูลการทดสอบความเป็นพิษแบบเฉียบพลัน (acute toxicity test) ๑๐.๒.๒ ข้อมูลการทดสอบความเป็นพิษแบบกึ่งเรื้อรัง (sub-chronic toxicity test) ในกรณีที่ไม่เคยมีประวัติการใช้ประโยชน์อย่างปลอดภัย (history of safe use) ของโปรตีนนั้นมาก่อน หรือกรณีที่พบความผิดปกติในผลการทดสอบความเป็นพิษแบบเฉียบพลัน ๑๐.๒.๓ ข้อมูลการทดสอบความเป็นพิษแบบเรื้อรัง (chronic toxicity test) เฉพาะกรณีที่ข้อมูลจากผลการทดสอบความเป็นพิษแบบกึ่งเรื้อรังไม่เพียงพอ ทั้งนี้ การทำ oral toxicity test ต้องดำเนินการทดลองตามมาตรฐานสากล ๑๐.๓ ในกรณีที่สารชนิดใหม่ไม่ใช่โปรตีนและไม่มีประวัติการบริโภคอย่างปลอดภัย ให้มีการพิจารณาเพิ่มเติมเป็นกรณีๆ ไป ตามลักษณะของสารแต่ละชนิด รูปแบบการทำงานของสารนั้นในสัตว์ และปริมาณของสารที่ผู้บริโภคได้รับ โดยต้องมีข้อมูลอื่นๆ เพิ่มเติม เช่น การประเมินกลไกเมแทบอลิซึม กลไกการเกิดพิษ ความเป็นพิษแบบเรื้อรัง ความเป็นพิษแบบกึ่งเรื้อรัง/การก่อมะเร็ง ผลกระทบต่อระบบสืบพันธุ์ และการก่อให้เกิดความผิดปกติในตัวอ่อน

ลำดับ	รายการเอกสาร
๑๑	**การประเมินโอกาสการก่อภูมิแพ้** ๑๑.๑ แหล่งที่มาของโปรตีนใหม่ ๑๑.๒ ข้อมูลการเปรียบเทียบความเหมือนของลำดับกรดแอมิโนของโปรตีนใหม่ กับลำดับของกรดแอมิโนของโปรตีนที่ทราบกันว่ามีคุณสมบัติเป็นสารก่อภูมิแพ้ (amino acid sequence homology) โดยเปรียบเทียบกับฐานข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ (Allergen database) และใช้ฐานข้อมูลที่เป็นปัจจุบัน แต่ต้องไม่เกิน ๓ ปี นับจากวันที่ยื่นข้อมูล อย่างไรก็ตามผู้ขอรับการประเมินต้องนำเสนอข้อมูลความปลอดภัยในแง่ของการก่อภูมิแพ้ที่เป็นปัจจุบัน และหากมีการเปลี่ยนแปลงของข้อมูลที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคอย่างมีนัยสำคัญ ต้องนำเสนอข้อมูลนั้นประกอบด้วย ในกรณีที่ลำดับกรดแอมิโนของโปรตีนใหม่ จำนวน ๘๐ ตัวขึ้นไป มีความเหมือน (sequence homology) กับลำดับกรดแอมิโนของสารก่อภูมิแพ้ในฐานข้อมูลมากกว่าร้อยละ ๓๕ จะต้องมีข้อมูลที่แสดงรายละเอียดเพิ่มเติม ได้แก่ การทดสอบปฏิกิริยากับ IgE ในซีรั่มของผู้ป่วย หรือการทดสอบอื่นๆ ตามความเหมาะสม ๑๑.๓ ข้อมูลทดสอบความเป็นไปได้ในการก่อภูมิแพ้ ในกรณีที่โปรตีนจากสิ่งมีชีวิตอื่นที่ทำให้เกิดการแพ้ ๑๑.๔ ข้อมูลตามข้อ ๑๐.๑.๑, ๑๐.๑.๒, ๑๐.๑.๖ และ ๑๒.๖ ทั้งนี้ ในกรณีที่โปรตีนใหม่มีที่มาจากสิ่งมีชีวิตที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ อาจพิจารณาให้ทำการทดสอบเพิ่มเติม เช่น การทดสอบปฏิกิริยาการแพ้ทางผิวหนัง (skin prick test) ตามความเหมาะสม
๑๒	**การดัดแปรองค์ประกอบทางโภชนาการ** ๑๒.๑ ข้อมูลแสดงปริมาณการได้รับสัมผัสจากอาหาร (dietary exposure) และความต้องการด้านเมแทบอลิซึมของกลุ่มประชากรต่างๆ โดยควรมีการพิจารณาเป็นพิเศษในกลุ่มประชากรกลุ่มเฉพาะบางกลุ่ม เช่น ทารก เด็ก หญิงมีครรภ์ หญิงให้น้ำนมบุตร ผู้สูงอายุ ผู้ป่วยโรคเรื้อรังบางชนิด เป็นต้น (รายละเอียดดังหัวข้อ ๑๐.๑.๓) ๑๒.๒ ข้อมูลรูปแบบการใช้ การบริโภค และการเก็บรักษาสัตว์ หรืออาหารที่ได้จากสัตว์ดัดแปรพันธุกรรม เพื่อประมาณการได้รับอาหารที่ได้จากสัตว์ดัดแปรพันธุกรรมสำหรับการประเมินทางโภชนาการเพิ่มเติมในกรณีที่จำเป็น ๑๒.๓ ข้อมูลที่แสดงถึงการเปลี่ยนแปลงขององค์ประกอบสารอาหารอันเนื่องมาจากการดัดแปรพันธุกรรม ๑๒.๔ ข้อมูลการศึกษาในสัตว์ทดลองในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงการนำสารอาหารไปใช้ประโยชน์ (bioavailability) ในสิ่งมีชีวิต หรือมีองค์ประกอบทางโภชนาการแตกต่างจากสัตว์คู่เปรียบเทียบตามธรรมชาติ โดยพิจารณาประเมินเป็นกรณีๆ ไป ๑๒.๕ กรณีอาหารที่ได้จากสัตว์ที่ดัดแปรพันธุกรรมให้มีคุณสมบัติในเชิงประโยชน์ต่อสุขภาพอาจจำเป็นต้องดำเนินการศึกษาเฉพาะทางด้านโภชนาการ พิษวิทยา และการศึกษาอื่นๆ ตามความเหมาะสม ๑๒.๖ หากข้อมูลที่ใช้ประกอบการพิจารณาประเมินความปลอดภัยมีไม่เพียงพอ อาจมีการศึกษาทดลองเพิ่มเติมในสัตว์ทดลอง และมีการออกแบบการทดลองให้เหมาะสมสำหรับการประเมินอาหารในองค์รวม (whole food)
๑๓	**การพิจารณาในประเด็นอื่นๆ** ข้อมูลความเป็นไปได้ของการสะสมสารประกอบ หรือจุลินทรีย์บางชนิดที่อาจมีผลต่อสุขภาพมนุษย์ ในกรณีที่การดัดแปรพันธุกรรมอาจส่งผลทางอ้อมต่อการสะสม หรือแพร่กระจายของสารแปลกปลอมในสิ่งมีชีวิต เช่น ยาสัตว์ตกค้าง หรือโลหะหนัก การเปลี่ยนแปลงชนิด หรือรูปแบบการแพร่กระจายของจุลินทรีย์ก่อโรคในมนุษย์ การอยู่ร่วมกันของสิ่งมีชีวิตที่ผลิตสารพิษชนิดใหม่ในสัตว์ดัดแปรพันธุกรรม ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพมนุษย์

ลำดับ	รายการเอกสาร
๑๔	**รายงานผลการประเมินหรือเอกสารอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง** (ถ้ามี) ๑๔.๑ รายงานผลการประเมินความปลอดภัย หรือความเห็นจากหน่วยประเมินความปลอดภัยของประเทศต่างๆ ระบุผลการประเมินความปลอดภัยหรือความเห็นจากหน่วยประเมินความปลอดภัยของประเทศต่างๆ ๑๔.๒ เอกสารอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น หนังสือตอบการอนุญาต ข้อมูลการอนุญาตจากหน่วยงานราชการ เป็นต้น
๑๕	**ข้อมูลเพิ่มเติมอื่นๆ** ผู้เชี่ยวชาญสามารถขอข้อมูลเพิ่มเติมจากที่ระบุไว้ข้างต้นเป็นกรณีๆ ไป โดยให้ผู้เชี่ยวชาญระบุรายละเอียดข้อมูลที่ต้องการ พร้อมเหตุผลทางวิชาการที่ชัดเจนในการขอข้อมูลนั้นๆ

หมายเหตุ สัตว์คู่เปรียบเทียบ (conventional counterpart) ที่ใช้ในการประเมินความปลอดภัยอาหารที่ได้จากสัตว์ดัดแปรพันธุกรรม หมายถึง พันธุ์สัตว์ที่ทราบประวัติการใช้เป็นอาหารอย่างปลอดภัย ซึ่งได้มาจากพ่อแม่พันธุ์เดียวกันกับสัตว์ดัดแปรพันธุกรรมที่ประเมิน

บัญชีหมายเลข ๕

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๑) พ.ศ. ๒๕๖๕
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม

วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม

ต้องเป็นวิธีใดวิธีหนึ่ง ดังต่อไปนี้

1. วิธีที่ประกาศโดยองค์กรแห่งชาติหรือองค์กรระหว่างประเทศด้านมาตรฐาน หรือตีพิมพ์ในเอกสารคู่มือ หรือสิ่งตีพิมพ์ ที่เป็นที่ยอมรับระดับสากล

2. วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมมีความถูกต้องและเหมาะสม (Performance characteristic) มีผลการประเมินความใช้ได้ (Validation) ของผลการทดสอบว่ามีความถูกต้องและเหมาะสม โดยห้องปฏิบัติการที่มีการร่วมศึกษากับเครือข่าย (collaborative study) ตามหลักเกณฑ์ที่สอดคล้องกับองค์กรนานาชาติซึ่งเป็นที่ยอมรับทั่วไป หรือโดยห้องปฏิบัติการที่มีระบบคุณภาพเพียงแห่งเดียว (Single laboratory validation) ตามหลักเกณฑ์ที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากล และผลการประเมินดังกล่าวนั้นต้องเป็นเอกสารหลักฐานที่สามารถตรวจสอบ ได้ตามระบบคุณภาพมาตรฐาน ISO/IEC 17025 ฉบับล่าสุด

ทั้งนี้ วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการตาม 1 และ 2 นั้น ต้องสามารถตรวจวิเคราะห์อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม ที่กำหนดไว้ได้อย่างถูกต้อง

บัญชีหมายเลข ๖

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๑) พ.ศ. ๒๕๖๕

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม

รายการพืชดัดแปรพันธุกรรมที่ได้รับการผ่อนผันให้ผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายเป็นการชั่วคราว

1. ข้าวโพด

ลักษณะสายพันธุ์ (Traits/ Event)	**รหัสเอกลักษณ์** (OECD Unique Identifier)
(1) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมต้านทานหนอนผีเสื้อศัตรูพืช และตัวอ่อนแมลงปีกแข็งศัตรูพืช พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต สายพันธุ์ DP4114	DP-ØØ4114-3
(2) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนผีเสื้อศัตรูพืช พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต สายพันธุ์ TC1507 X MON810	DAS-Ø15Ø7-1 x MON-ØØ81Ø-6
(3) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนผีเสื้อศัตรูพืช พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต สายพันธุ์ TC1507 X MON810 X MIR162	DAS-Ø15Ø7-1 x MON-ØØ81Ø-6 x SYN-IR162-4
(4) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนผีเสื้อศัตรูพืช ตัวอ่อนแมลงปีกแข็งศัตรูพืช พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต และไกลโฟเซต สายพันธุ์ TC1507 X MON810 X MIR604 X NK603	DAS-Ø15Ø7-1 x MON-ØØ81Ø-6 x MON-ØØ6Ø3-6 x SYN-IR6Ø4-5
(5) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนผีเสื้อศัตรูพืช และตัวอ่อนแมลงปีกแข็งศัตรูพืช ทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต และไกลโฟเซต พร้อมเพิ่มปริมาณผลผลิตไบโอเอธานอล สายพันธุ์ 3272 X Bt11 X MIR604 X GA21	SYN-E3272-5 x SYN-BTØ11-1 x SYN-IR6Ø4-5 x MON-ØØØ21-9
(6) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนผีเสื้อศัตรูพืช ตัวอ่อนแมลงปีกแข็งศัตรูพืช พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต และไกลโฟเซต สายพันธุ์ DP4114 X MON810 X MIR604 X NK603	DP-ØØ4114-3 X MON-ØØ81Ø-6 X SYN-IR6Ø4-5 X MON-ØØ603-6
(7) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนผีเสื้อศัตรูพืช และตัวอ่อนแมลงปีกแข็งศัตรูพืช ทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต และไกลโฟเซต พร้อมเพิ่มปริมาณผลผลิตไบโอเอธานอล สายพันธุ์ 3272 X Bt11 X MIR604 X TC1507 X 5307 X GA21	SYN-E3272-5 x SYN-BTØ11-1 x SYN-IR6Ø4-5 x DAS-Ø15Ø7-1 x SYN-Ø53Ø7-1 x MON-ØØØ21-9
(8) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนผีเสื้อศัตรูพืช และตัวอ่อนแมลงปีกแข็งศัตรูพืช พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต และไกลโฟเซต สายพันธุ์ Bt11 X DAS-59122-7 X MIR604 X TC1507 X GA21	SYN-BTØ11-1 x DAS-59122-7 x SYN-IR6Ø4-5 x DAS-Ø15Ø7-1 x MON-ØØØ21-9
(9) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนผีเสื้อศัตรูพืช พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนตและไกลโฟเซต สายพันธุ์ Bt11 X MIR162 X MON89034 X GA21	SYN-BTØ11-1 x SYN-IR162-4 x MON-89Ø34-3 x MON-ØØØ21-9

ลักษณะสายพันธุ์ (Traits/ Event)	รหัสเอกลักษณ์ (OECD Unique Identifier)
(10) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนผีเสื้อศัตรูพืช และตัวอ่อนแมลงปีกแข็งศัตรูพืช พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต และไกลโฟเซต สายพันธุ์ Bt11 X MIR162 X MIR604 X TC1507 X 5307 X GA21	SYN-BTØ11-1 × SYN-IR162-4 × SYN-IR6Ø4-5 × DAS-Ø15Ø7-1 × SYN-Ø53Ø7-1 × MON-ØØØ21-9
(11) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนผีเสื้อศัตรูพืช พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต และไกลโฟเซต สายพันธุ์ Bt11 X MIR162 X TC1507 X GA21	SYN-BTØ11-1 x SYN-IR162-4 x DAS-Ø15Ø7-1 x MON-ØØØ21-9
(12) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนผีเสื้อศัตรูพืช และตัวอ่อนแมลงปีกแข็งศัตรูพืช พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต และไกลโฟเซต สายพันธุ์ Bt11 X MIR604 X TC1507 X 5307 X GA21	SYN-BTØ11-1 X SYN-IR6Ø4-5 X DAS-Ø15Ø7-1 X SYN-Ø53Ø7-1 X MON-ØØØ21-9
(13) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนผีเสื้อศัตรูพืช พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต และไกลโฟเซต สายพันธุ์ Bt11 X TC1507 X GA21	SYN-BTØ11-1 x DAS-Ø15Ø7-1 x MON-ØØØ21-9
(14) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมทนทานสารกำจัดวัชพืช 2,4 ดี และ สารกำจัดวัชพืชกลุ่มอะลิโลซี่ฟีนอคซี่โพรพิโอเนต สายพันธุ์ DAS-40278-9	DAS-4Ø278-9
(15) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมต้านทานตัวอ่อนแมลงปีกแข็งศัตรูพืช พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต สายพันธุ์ DAS-59122-7	DAS-59122-7
(16) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานตัวอ่อนแมลงปีกแข็งศัตรูพืช พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต และไกลโฟเซต สายพันธุ์ DAS-59122-7 X NK603	DAS-59122-7 x MON-ØØ6Ø3-6
(17) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมต้านทานแมลงและทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซต สายพันธุ์ NK603 X MON 810	MON-ØØ6Ø3-6 x MON-ØØ81Ø-6
(18) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมต้านทานแมลงกลุ่มผีเสื้อ (Lepidopteran) และทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซต สายพันธุ์ MON 87427 X MON 89034 X MIR 162 X NK 603	MON-87427-7 x MON-89Ø34-3 x SYN-IR162-4 x MON-ØØ6Ø3-6
(19) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมต้านทานแมลงกลุ่มผีเสื้อ (Lepidopteran) และทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซต สายพันธุ์ MON 87427 X MON 89034 X NK603	MON-87427-7 x MON-89Ø34-3 x MON-ØØ6Ø3-6
(20) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมต้านทานแมลงกลุ่มผีเสื้อ (Lepidopteran) และกลุ่มพวกด้วง (Coleopteran) และทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนตและไกลโฟเซต สายพันธุ์ MON 87427 X MON 89034 X TC1507 X MON 88017 X DAS-59122-7	MON-87427-7 x MON-89Ø34-3 x DAS-Ø15Ø7-1 x MON-88Ø17-3 x DAS-59122-7

ลักษณะสายพันธุ์ (Traits/ Event)	รหัสเอกลักษณ์ (OECD Unique Identifier)
(21) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต ไกลโฟเซต และ 2,4-ดี และต้านทานแมลงกลุ่มพวกด้วง (Coleopteran) และแมลงกลุ่มผีเสื้อ (Lepidopteran) สายพันธุ์ MON 87427 X MON 89034 X TC1507 X MON 87411 X DAS-59122-7	MON-87427-7 × MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-87411-9 × DAS-59122-7
(22) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซต และต้านทานแมลงกลุ่มพวกด้วง (Coleopteran) สายพันธุ์ MON 87411	MON-87411-9
(23) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมทนแล้ง และทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซต สายพันธุ์ MON 87460 X NK603	MON-8746Ø-4 x MON-ØØ6Ø3-6
(24) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมต้านทานแมลงกลุ่มผีเสื้อ (Lepidopteran) และกลุ่มพวกด้วง (Coleopteran) และทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซต สายพันธุ์ MON 89034 X MON 88017	MON-89Ø34-3 x MON-88Ø17-3
(25) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมต้านทานแมลงกลุ่มผีเสื้อ (Lepidopteran) และกลุ่มพวกด้วง (Coleopteran) และทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซต สายพันธุ์ MON89034 X TC1507 X MON 88017 X DAS-59122-7	MON-89Ø34-3 x DAS-Ø15Ø7-1 x MON-88Ø17-3 x DAS-59122-7
(26) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานตัวอ่อนแมลงปีกแข็งศัตรูพืช พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซต กลูโฟซิเนต และ 2,4-D สายพันธุ์ MON 89034 X TC1507 X MON 88017 X DAS-59122-7 X DAS-40278-9	MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7 × DAS-4Ø278-9
(27) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนผีเสื้อศัตรูพืช พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต และไกลโฟเซต สายพันธุ์ MON 89034 X TC1507 X NK603	MON-89Ø34-3 x DAS-Ø15Ø7-1 x MON-ØØ6Ø3-6
(28) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนผีเสื้อศัตรูพืช พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนตและไกลโฟเซต สายพันธุ์ MON 89034 X TC1507 X NK603 X MIR162	MON-89Ø34-3 x DAS-Ø15Ø7-1 x MON-ØØ6Ø3-6 x SYN-IR162-4
(29) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนผีเสื้อศัตรูพืช พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต สารกำจัดวัชพืช 2,4 ดี และ สารกำจัดวัชพืชกลุ่มอะลิโลซี่ฟีนอคซี่โพรพิโอเนต สายพันธุ์ MON 89034 X TC1507 X NK603 X MIR162 X DAS-40278-9	MON-89Ø34-3 x DAS-Ø15Ø7-1 x MON-ØØ6Ø3-6 x SYN-IR162-4 x DAS-4Ø278-9
(30) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซต และต้านทานแมลงกลุ่มพวกด้วง (Coleopteran) และแมลงกลุ่มผีเสื้อ (Lepidopteran) สายพันธุ์ MON 87427 x MON 89034 x MIR162 x MON 87411	MON-87427-7 x MON-89Ø34-3 x SYN-IR162-4 x MON-87411-9

ลักษณะสายพันธุ์ (Traits/ Event)	รหัสเอกลักษณ์ (OECD Unique Identifier)
(31) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนผีเสื้อศัตรูพืช พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต สารกำจัดวัชพืช 2,4 ดี และ สารกำจัดวัชพืชกลุ่มอะลิโลซี่ฟีนอคซี่โพรพิโอเนต สายพันธุ์ MON 89034 X TC1507 X NK603 X DAS-40278-9	MON-89Ø34-3 x DAS-Ø15Ø7-1 x MON-ØØ6Ø3-6 x DAS-4Ø278-9
(32) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเสต สารกำจัดวัชพืช 2,4 ดี และ สารกำจัดวัชพืชกลุ่มอะลิโลซี่ฟีนอคซี่โพรพิโอเนต สายพันธุ์ NK603 X DAS-40278-9	DAS40278 x NK603
(33) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซตและกลูโฟซิเนต สายพันธุ์ NK603 X T25	MON-ØØ6Ø3-6 x ACS-ZMØØ3-2
(34) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมต้านทานหนอนผีเสื้อศัตรูพืช พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต สายพันธุ์ TC1507	DAS-Ø15Ø7-1
(35) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนผีเสื้อศัตรูพืช ตัวอ่อนแมลงปีกแข็งศัตรูพืช พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต สายพันธุ์ TC1507 X DAS-59122-7	DAS-Ø15Ø7-1 x DAS-59122-7
(36) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนผีเสื้อศัตรูพืช ตัวอ่อนแมลงปีกแข็งศัตรูพืช พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต และไกลโฟเซต สายพันธุ์ TC1507 X DAS-59122-7 X MON810 X MIR604 X NK603	DAS-Ø15Ø7-1 × DAS-59122-7 × MON-ØØ81Ø-6 × SYN-IR6Ø4-5 x MON-ØØ6Ø3-6
(37) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนผีเสื้อศัตรูพืช ตัวอ่อนแมลงปีกแข็งศัตรูพืช พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต และไกลโฟเซต สายพันธุ์ TC1507 X DAS-59122-7 X MON810 X NK603	DAS-Ø15Ø7-1 x DAS-59122-7 x MON-ØØ81Ø-6 x MON-ØØ6Ø3-6
(38) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนผีเสื้อศัตรูพืช ตัวอ่อนแมลงปีกแข็งศัตรูพืช พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต และไกลโฟเซต สายพันธุ์ TC1507 X DAS-59122-7 X NK603	DAS-Ø15Ø7-1 x DAS-59122-7 x MON-ØØ6Ø3-6
(39) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนผีเสื้อศัตรูพืช ตัวอ่อนแมลงปีกแข็งศัตรูพืช พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต และไกลโฟเซต สายพันธุ์ TC1507 X MIR604 X NK603	DAS-Ø15Ø7-1 x SYN-IR6Ø4-5 x MON-ØØ6Ø3-6
(40) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนผีเสื้อศัตรูพืช พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต และไกลโฟเซต สายพันธุ์ TC1507 X MON810 X MIR162 X NK603	DAS-Ø15Ø7-1 x MON-ØØ81Ø-6 x SYN-IR162-4 x MON-ØØ6Ø3-6
(41) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนผีเสื้อศัตรูพืช พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต และไกลโฟเซต สายพันธุ์ TC1507 X MON810 X NK603	DAS-Ø15Ø7-1 x MON-ØØ81Ø-6 x MON-ØØ6Ø3-6
(42) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทานหนอนผีเสื้อศัตรูพืช พร้อมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต และไกลโฟเซต สายพันธุ์ TC1507 X NK603	DAS-Ø15Ø7-1 x MON-ØØ6Ø3-6

2. ถั่วเหลือง

ลักษณะสายพันธุ์ (Traits/ Event)	รหัสเอกลักษณ์ (OECD Unique Identifier)
(1) ถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรมทนทานสารกำจัดวัชพืชกลูโฟซิเนต 2,4 ดี และไกลโฟเซต สายพันธุ์ DAS-44406-6	DAS-444Ø6-6
(2) ถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีนให้ต้านทาน/ทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซต กลูโฟซิเนต และไอซอกซาฟลูโทล สายพันธุ์ FG72 X A5547-127	MST-FGØ72-3 x ACS-GMØØ6-4
(3) ถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรมโอเลอิกสูง ทนทานสารกำจัดวัชพืชชนิดยับยั้งเอนไซม์เอแอลเอส สายพันธุ์ DP-305423-1 (HOS)	DP-3Ø5423-1
(4) ถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรมโอเลอิกสูงแบบรวมยีนให้ ทนทานสารกำจัดวัชพืชชนิดยับยั้งเอนไซม์เอแอลเอส และไกลโฟเซต สายพันธุ์ DP-305423-1 (HOS) X GTS 40-3-2	DP-3Ø5423-1 x MON-Ø4Ø32-6
(5) ถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรมทนทานสารกำจัดวัชพืชไดแคมบาและไกลโฟเซต สายพันธุ์ MON 87708 X MON 89788	MON-877Ø8-9 x MON-89788-1
(6) ถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรมต้านทานแมลงกลุ่มผีเสื้อ (Lepidopteran) สายพันธุ์ MON 87751	MON-87751-7
(7) ถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรมทนทานสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซตและไดแคมบา และต้านทานแมลงกลุ่มผีเสื้อ (Lepidopteran) สายพันธุ์ MON87751 X MON87701 X MON87708 X MON89788	MON-87751-7 x MON-877Ø1-2 x MON87708 x MON89788

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๓๒) พ.ศ. ๒๕๖๕

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง การแสดงฉลากอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อกำหนดเกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๑) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง การแสดงฉลากอาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม ลงวันที่ ๘ เมษายน พ.ศ. ๒๕๔๕

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม” หมายความว่า

(๑) พืช สัตว์ จุลินทรีย์ ที่มีการตัดต่อ ตัดแต่ง ดัดแปร หรือเปลี่ยนแปลงสารพันธุกรรมหรือผสมผสานสารพันธุกรรมใหม่จากวิธีการใช้เทคโนโลยีชีวภาพสมัยใหม่และใช้บริโภคเป็นอาหาร

(๒) ผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้ (๑) เป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือผลิตจาก (๑)

(๓) ผลิตผลจาก (๑) ที่ใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือที่ใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหาร หรือที่ใช้เป็นสารอาหาร

“ผู้ผลิตรายย่อย” หมายความว่า ผู้ผลิตขนาดเล็กที่จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง และผู้ผลิตสามารถให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภคได้โดยตรงด้วย

ข้อ ๓ ให้อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

ข้อ ๔ การแสดงฉลากของอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมให้ปฏิบัติดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารนั้น ๆ

(๒) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ โดยต้องแสดงข้อความเพิ่มเติมสำหรับอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม ด้วยแล้วแต่กรณี ดังนี้

(๒.๑) พืชดัดแปรพันธุกรรม ที่เป็นส่วนประกอบตั้งแต่ร้อยละ ๕ ของแต่ละส่วนประกอบในอาหาร และตรวจพบสารพันธุกรรมหรือโปรตีนที่เป็นผลจากการดัดแปรพันธุกรรม

(ก) ให้แสดงข้อความว่า “ดัดแปรพันธุกรรม” ประกอบชื่ออาหารที่มีส่วนประกอบสำคัญเพียงชนิดเดียว

(ข) ให้แสดงข้อความว่า “ดัดแปรพันธุกรรม” ในส่วนประกอบที่ได้จากพืช ดัดแปรพันธุกรรมตาม (๒.๑) วรรคหนึ่ง โดยแสดงไว้ท้ายหรือใต้ชื่อส่วนประกอบนั้น ๆ ตามแต่กรณี

(ค) ให้แสดงข้อความว่า “[ชื่ออาหาร/ผลิตภัณฑ์] ผลิตจาก... [ชนิดของพืช] ดัดแปรพันธุกรรม” สำหรับผลิตผลที่ได้จากพืชดัดแปรพันธุกรรม

(๒.๒) สัตว์ดัดแปรพันธุกรรม ที่เป็นส่วนประกอบตั้งแต่ร้อยละ ๕ ของแต่ละส่วนประกอบในอาหาร และตรวจพบสารพันธุกรรมหรือโปรตีนที่เป็นผลจากการดัดแปรพันธุกรรม

(ก) ให้แสดงข้อความว่า “ดัดแปรพันธุกรรม” ประกอบชื่ออาหารที่มีส่วนประกอบสำคัญเพียงชนิดเดียว

(ข) ให้แสดงข้อความว่า “ดัดแปรพันธุกรรม” ในส่วนประกอบที่ได้จากสัตว์ดัดแปรพันธุกรรมตาม (๓.๒) วรรคหนึ่ง โดยแสดงไว้ท้ายหรือใต้ชื่อส่วนประกอบนั้น ๆ ตามแต่กรณี

(ค) ให้แสดงข้อความว่า “[ชื่ออาหาร/ผลิตภัณฑ์] ผลิตจาก... [ชนิดของสัตว์] ดัดแปรพันธุกรรม” สำหรับผลิตผลที่ได้จากสัตว์ดัดแปรพันธุกรรม

กรณีพืชดัดแปรพันธุกรรมตาม (๒.๑) และสัตว์ดัดแปรพันธุกรรมตาม (๒.๒) ที่มีความประสงค์ใช้น้อยกว่าร้อยละ ๕ เป็นส่วนประกอบของอาหารจะต้องแสดงฉลากตามประกาศฉบับนี้

(๒.๓) จุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม

(ก) ให้แสดงข้อความว่า “ดัดแปรพันธุกรรม” ประกอบชื่ออาหารที่มีส่วนประกอบสำคัญเพียงชนิดเดียว

(ข) ให้แสดงข้อความว่า “ดัดแปรพันธุกรรม” ในส่วนประกอบที่ได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรมทั้งหมดที่ใช้ในอาหาร โดยแสดงไว้ท้ายหรือใต้ชื่อส่วนประกอบนั้น ๆ ตามแต่กรณี

(ค) ให้แสดงข้อความว่า “[ชื่ออาหาร/ผลิตภัณฑ์] ผลิตจาก... [ชื่อจุลินทรีย์] ดัดแปรพันธุกรรม” สำหรับผลิตผลที่ได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม

การแสดงข้อความตาม (๒.๑) (๒.๒) และ (๒.๓) ต้องแสดงด้วยตัวอักษรหนา และอ่านได้ชัดเจน สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลาก และมีขนาดสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก ทั้งนี้อาจแสดงสัญลักษณ์เป็นรูปสามเหลี่ยม พื้นสีเหลืองตัวอักษรสีดำ โดยมีข้อความว่า “GMO” หรือข้อความเพื่อให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภคเพิ่มเติมผ่านโปรแกรมแอปพลิเคชั่น หรือเว็บไซต์ด้วยก็ได้

ข้อ ๕ การแสดงข้อความ ข้อห้าม ข้อควรระวังในการบริโภค หรือข้อความอื่นใดทำนองเดียวกันตามข้อเสนอจากผลการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร

ข้อ ๖ ห้ามใช้ข้อความว่า “ปลอดอาหารดัดแปรพันธุกรรม” หรือ “ไม่ใช่อาหารดัดแปรพันธุกรรม” หรือ“ไม่มีส่วนประกอบของอาหารดัดแปรพันธุกรรม” หรือ “มีการคัดหรือแยกส่วนประกอบที่มีการดัดแปรพันธุกรรมออก” หรือข้อความหรือสัญลักษณ์อื่นในทำนองเดียวกัน ในฉลากอาหารทุกชนิดเพื่อป้องกันไม่ให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหารทุกชนิด

ข้อ ๗ ให้ฉลากอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมที่ได้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม อยู่แล้วก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงจำหน่ายได้ต่อไป ทั้งนี้ ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๘ ประกาศนี้ไม่ใช้บังคับกับ

(๑) ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าที่มีหลักฐานระบบตรวจสอบย้อนกลับหรือระบบตามสอบสินค้า (Traceability) แสดงว่าไม่มีการใช้วัตถุดิบที่เป็นอาหารดัดแปรพันธุกรรมในกระบวนการผลิต

(๒) ผู้ผลิตรายย่อยที่จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง

(๓) ผู้ปรุงจำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง

(๔) อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมที่ไม่หลงเหลือสารพันธุกรรมที่เป็นผลจากการดัดแปรพันธุกรรมและไม่หลงเหลือโปรตีนที่เป็นผลจากการดัดแปรพันธุกรรมในผลิตภัณฑ์สุดท้าย

(๕) โปรตีนที่เป็นผลจากการดัดแปรพันธุกรรม ซึ่งใช้เป็นสารช่วยในกระบวนการผลิต

ข้อ ๙ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจา-นุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๕

สาธิต ปิตุเตชะ

รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๙ ตอนพิเศษ ๑๒๗ ง ลงวันที่ ๗ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๕)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๓๓) พ.ศ. ๒๕๖๕

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๕) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง การแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากอาหาร

โดยที่เป็นการสมควรยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับการแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากอาหาร เพื่อเป็นการลดภาระการขออนุญาตของประชาชน โดยให้การแสดงข้อความบนฉลากอาหารเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง การแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากอาหาร ลงวันที่ ๑ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๖

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๕

สาธิต ปิตุเตชะ

รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๙ ตอนพิเศษ ๑๑๙ ง ลงวันที่ ๒๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๕)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๓๔) พ.ศ. ๒๕๖๕

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๖) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง การแสดงข้อความ“พรีเมียม” บนฉลากน้ำนมโคสด และ

น้ำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์

โดยที่เป็นการสมควรยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับการแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากน้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ เพื่อเป็นการลดภาระการขออนุญาตของประชาชน โดยให้การแสดงข้อความบนฉลากน้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนย เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๖) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง การแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากน้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ลงวันที่ ๑ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๖

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๕

สาธิต ปิตุเตชะ

รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๙ ตอนพิเศษ ๑๑๙ ง ลงวันที่ ๒๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๕)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๓๕) พ.ศ. ๒๕๖๕

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖(๖) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๕) พ.ศ.๒๕๔๘ เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ลงวันที่ ๓๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๘

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“ภาชนะบรรจุ” หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหาร ไม่ว่าด้วยการใส่ หรือห่อ หรือด้วยวิธีใด ๆ และให้หมายความรวมถึงฝาหรือจุกด้วย

“ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก” หมายความว่า ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นจากพลาสติกบริสุทธิ์ (virgin plastic) ที่ยังไม่ผ่านการใช้งาน รวมถึงพลาสติกแปรใช้ใหม่ (recycled plastic)

“ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกแปรใช้ใหม่” หมายความว่า ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นจากพลาสติกแปรใช้ใหม่ (recycled plastic) ซึ่งมีกระบวนการแปรใช้ใหม่ ดังนี้

(๑) การแปรใช้ใหม่แบบปฐมภูมิ (primary recycling: pre-consumer scrap) หมายถึง การแปรรูปชิ้นส่วนพลาสติกหรือเศษพลาสติก (scrap) ภายในโรงงาน ซึ่งเหลือจากกระบวนการผลิตภาชนะบรรจุอาหาร เพื่อนำมาหมุนเวียนกลับมาผลิตใหม่ โดยชิ้นส่วนพลาสติกหรือเศษพลาสติกดังกล่าวต้องไม่เคยใช้สัมผัสอาหารมาก่อน

(๒) การแปรใช้ใหม่แบบทุติยภูมิ (secondary recycling: physical reprocessing: mechanical recycling) หมายถึง การแปรรูปภาชนะพลาสติกที่ผ่านการบรรจุอาหารแล้วด้วยวิธีทางกายภาพ รวมทั้งวิธีทางกล เช่น การนำพลาสติกมาบด ล้างและอาจใช้สารเคมีในการปรับปรุงคุณภาพ แล้วหลอมอัดเป็นเม็ดพลาสติก เพื่อใช้ทำเป็นภาชนะบรรจุ ซึ่งกระบวนการเหล่านี้ต้องไม่ทำให้โครงสร้างพื้นฐานของพอลิเมอร์เปลี่ยนแปลง

(๓) การแปรใช้ใหม่แบบตติยภูมิ (tertiary recycling: chemical reprocessing) หมายถึง การแปรรูปภาชนะพลาสติกที่ผ่านการบรรจุอาหารแล้วให้กลับไปอยู่ในรูปของวัสดุตั้งต้น โดยใช้กระบวนการทางเคมี

ข้อ ๓ ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ได้แก่

(๑) ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นจากพลาสติกชั้นเดียวทั้งชิ้น หรือ

(๒) ภาชนะบรรจุทำจากพลาสติกแบบหลายชั้นอัดหรือประกบติดกัน (plastic multi-layers) หรือ

(๓) ภาชนะบรรจุทำจากวัสดุหลายชนิด หลายชั้นอัดหรือประกบติดกัน โดยมีพลาสติกเป็นชั้นประกอบ (plastic layers in multi-material multi-layer) หรือ

(๔) ภาชนะบรรจุที่ทำด้วยวัสดุอื่นแล้วเคลือบด้วยพลาสติก (coating) หรือ

(๕) ภาชนะบรรจุที่มีพลาสติกเป็นส่วนหนึ่งสัมผัสอาหาร หรือ

(๖) ภาชนะบรรจุที่ทำจากวัสดุเชิงประกอบ (composite) ที่มีพลาสติกเป็นส่วนผสม

ข้อ ๔ ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) สะอาด

(๒) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๓) ไม่มีสารอันตรายที่แพร่กระจายออกมาในปริมาณที่มีผลต่อสุขภาพ เว้นแต่สารตามชนิดและปริมาณที่ระบุไว้ในข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

(๔) เมื่อใช้บรรจุอาหาร ต้องไม่แพร่กระจายสารออกมาสู่อาหารจนทำให้ลักษณะของอาหารหรือองค์ประกอบอาหารเกิดการเปลี่ยนแปลงจนยอมรับไม่ได้ หรือทำให้อาหารเกิดการเสื่อมสภาพของลักษณะทางประสาทสัมผัส

(๕) กรณีภาชนะบรรจุมีสี สีต้องเป็นสีชั้นคุณภาพสำหรับการสัมผัสอาหาร (food contact grade) และต้องไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร

(๖) กรณีมีการพิมพ์ลายหรือข้อความบนภาชนะบรรจุ หมึกพิมพ์ต้องติดแน่นหรือไม่หลุดลอกออกมาสู่อาหาร

ข้อ ๕ ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ด้วย

กรณีภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ที่มีชั้นขวางกั้นเชิงหน้าที่ (functional barrier) เป็นองค์ประกอบ หากสามารถพิสูจน์ได้ว่าชั้นขวางกั้นเชิงหน้าที่ดังกล่าวสามารถป้องกันการแพร่กระจายสารต่าง ๆ จากชั้นของวัสดุที่อยู่ด้านหน้าชั้นขวางกั้นเชิงหน้าที่สู่อาหารได้ ให้ชั้นของวัสดุที่อยู่ด้านหน้าชั้นขวางกั้นเชิงหน้าที่ซึ่งไม่ได้สัมผัสโดยตรงกับอาหาร ได้รับยกเว้นการต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศและข้อ ๘ และการยื่นประเมินความปลอดภัยตามข้อ ๗

ข้อ ๖ ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกซึ่งใช้บรรจุนมหรือผลิตภัณฑ์นม ต้องเป็นพลาสติกชนิดพอลิเอทิลีน, เอทิลีน ๑-แอลคีน โคพอลิเมอร์ไรซด์เรซิน, พอลิพรอพิลีน, พอลิสไตรีน หรือพอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต

ผลิตภัณฑ์นมตามวรรคหนึ่ง ได้แก่ นมเปรี้ยว นมดัดแปลงสำหรับทารก นมปรุงแต่งและครีม แต่ไม่รวมถึงนมและผลิตภัณฑ์นมดังกล่าวที่อยู่ในลักษณะผงหรือแห้ง

ข้อ ๗ ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกนอกเหนือจากชนิดที่กำหนดไว้ตามบัญชี หมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ (๑) (๒) (๔) (๕) และ (๖) และไม่มีสารอันตรายที่แพร่กระจายออกมาในปริมาณที่มีผลต่อสุขภาพ โดยต้องส่งมอบเอกสารหรือหลักฐานและรายงานผลการประเมินความปลอดภัยจากหน่วยประเมินความปลอดภัยตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

เอกสารหรือหลักฐานที่ใช้ในการประเมินความปลอดภัย มีดังต่อไปนี้

(๑) ชนิดพลาสติก

(๒) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตพลาสติก

(๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุ

(๔) รายชื่อ ข้อกำหนดเฉพาะ (specification) และปริมาณการใช้ ของสารเคมีที่ใช้ในการเตรียมพลาสติก เช่น มอนอเมอร์ สารตั้งต้นในการผลิต สารเติมแต่ง (additive) หรือสารช่วยในกระบวนการผลิตพลาสติก (plastic production aid) เป็นต้น

(๕) เอกสารแสดงกระบวนการผลิตพลาสติก เช่น กระบวนการและสภาวะการเตรียมพอลิเมอร์ไรเซชัน เป็นต้น

(๖) รายชื่อสารเคมีและข้อกำหนดเฉพาะ (specification) และปริมาณการใช้ ของสารเคมีที่ใช้ในการขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุ หรือวัสดุที่ใช้ในการขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุ

(๗) เอกสารแสดงกระบวนการขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุ

(๘) เอกสารสรุปข้อมูลคุณสมบัติ หรือข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับลักษณะหรือสภาวะการใช้งานภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก เช่น ชนิดอาหารที่ใช้บรรจุ อุณหภูมิการใช้งานสูงสุด ระยะเวลา การใช้งาน เป็นต้น

(๙) รายชื่อและปริมาณสารแปลกปน (impurity) สารเคมีที่เป็นผลพลอยได้ หรือสารที่ตกค้างจากกระบวนการผลิตพลาสติกและกระบวนการขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุ

(๑๐) ผลการศึกษาการแพร่กระจายของสารเคมีที่ใช้ในการเตรียมพลาสติกและสารเคมีที่ใช้ในการขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุ รวมถึงสารแปลกปน (impurity) สารเคมีที่เป็นผลพลอยได้ หรือสารที่ตกค้างจากกระบวนการผลิตพลาสติกและจากกระบวนการขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุ แล้วแต่กรณี ตามสภาวะการใช้งาน

(๑๑) เอกสารข้อมูลการศึกษาด้านความปลอดภัยหรือด้านพิษวิทยาของสารเคมีที่ใช้ในการเตรียมพลาสติกและสารเคมีที่ใช้ในการขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุ รวมถึงสารแปลกปน (impurity) สารเคมีที่เป็นผลพลอยได้ หรือสารที่ตกค้างจากกระบวนการผลิตพลาสติกและจากกระบวนการขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุ แล้วแต่กรณี

(๑๒) เอกสารหลักฐานเกี่ยวกับข้อมูลการอนุญาต กฎหมาย กฎระเบียบ หรือข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับพลาสติกที่ใช้ผลิต หรือเกี่ยวข้องกับภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกของประเทศผู้ผลิตหรือประเทศที่จะใช้อ้างอิง พร้อมทั้งสรุปข้อมูลระบบการกำกับดูแลกฎหมาย กฎระเบียบ หรือข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่ยื่นข้างต้น

(๑๓) ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานตามกฎหมาย กฎระเบียบ หรือข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของประเทศผู้ผลิตหรือประเทศที่ใช้อ้างอิงตาม (๑๒)

(๑๔) เอกสารอื่น ๆ ตามความจำเป็น (ถ้ามี)

ข้อ ๘ ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกแปรใช้ใหม่แบบทุติยภูมิ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้ด้วย

(๑) ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกแปรใช้ใหม่ที่วัตถุดิบเป็นชนิดพอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต (Polyethylene terephthalate; PET) ที่เป็นชั้นคุณภาพสำหรับการสัมผัสอาหาร (food contact grade)

(๒) ภาชนะบรรจุที่ทำจากเม็ดพลาสติกแปรใช้ใหม่ซึ่งผ่านกระบวนการที่สามารถกำจัดสารปนเปื้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยต้องส่งมอบรายงานผลการประเมินความปลอดภัยจากหน่วยประเมินความปลอดภัยตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด หรือทำขึ้นจากเม็ดพลาสติกแปรใช้ใหม่ที่ผ่านการรับรองตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

กรณีอาหารที่ผลิตในประเทศและใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกแปรใช้ใหม่ที่นำเข้าจากต่างประเทศ หรืออาหารนำเข้าซึ่งใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกแปรใช้ใหม่ ต้องดำเนินการตาม (๒) หรือสามารถยื่นเอกสาร หลักฐาน หรือรายงานผลการประเมินความปลอดภัยจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในประเทศผู้ผลิตหรือประเทศที่มีระบบการประเมินความปลอดภัยที่น่าเชื่อถือ ให้แก่หน่วยประเมินความปลอดภัยตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดก็ได้

ข้อ ๙ ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกแปรใช้ใหม่แบบปฐมภูมิ หรือแบบตติยภูมิ ไม่ต้องมีรายงานผลการประเมินความปลอดภัยตามข้อ ๘ (๒)

ข้อ ๑๐ ห้ามใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่เคยใช้บรรจุหรือหุ้มห่อปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ข้อ ๑๑ ห้ามใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่ทำขึ้นเพื่อใช้บรรจุสิ่งของอย่างอื่นที่มิใช่อาหาร หรือมีรูป รอยประดิษฐ์ หรือข้อความใดที่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญของอาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะนั้นเป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ข้อ ๑๒ ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นจากพลาสติกบริสุทธิ์ (virgin plastic) ที่ยังไม่ผ่านการใช้งาน ที่มีการใช้อยู่ก่อนประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ต่อไปได้ไม่เกินสามปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๓ ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้ ให้ใช้ต่อไปได้ไม่เกินสามปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๔ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๕

นายสาธิต ปิตุเตชะ
รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข ปฏิบัติราชการแทน
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๙ ตอนพิเศษ ๑๓๙ ง ลงวันที่ ๑๗ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๕)

บัญชีหมายเลข ๑

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๕) พ.ศ. ๒๕๖๕

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๒

เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

ตารางที่ 1 คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจายทั้งหมด (overall migration limits)

ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกแต่ละชนิดต้องมีปริมาณการแพร่กระจายทั้งหมด ดังนี้

ชนิดพลาสติก	**ปริมาณแพร่กระจายทั้งหมด (overall migration limits) ที่ยอมให้แพร่กระจายสู่อาหาร สำหรับพลาสติกแต่ละชนิด (มิลลิกรัมต่อตารางเดซิเมตร)**
1. พอลิไวนิลคลอไรด์ (polyvinyl chloride)	10
2. พอลิเอทิลีน (polyethylene)	10
3. พอลิพรอพิลีน (polypropylene)	10
4. พอลิสไตรีน (polystyrene)	10
5. พอลิไวนิลิดีนคลอไรด์ (polyvinylidene chloride)	10
6. พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต (polyethylene terephthalate)	10
7. พอลิคาร์บอเนต (polycarbonate)	10
8. พอลิแอไมด์ (polyamide) หรือ ไนลอน (nylon)	10
9. พอลิไวนิลแอลกอฮอล์ (polyvinyl alcohol)	10
10. พอลิเมทิลเมทาคริเลต (polymethyl methacrylate)	10
11. พอลิเมทิลเพนทีน (polymethyl pentene)	10
12. เมลามีน-ฟอร์แมลดีไฮด์พอลิเมอร์ (melamine-formaldehyde polymer)	10
13. พลาสติกที่ใช้บรรจุนมหรือ ผลิตภัณฑ์นม ซึ่งด้านที่สัมผัสกับอาหารเป็นพลาสติกชนิด ดังต่อไปนี้	
13.1 พอลิเอทิลีน (polyethylene)	10
13.2 เอทิลีน1-แอลคีน โคพอลิเมอร์ไรซด์เรซิน (ethylene 1-alkene copolymerized resin)	10
13.3 พอลิพรอพิลีน (polypropylene)	10
13.4 พอลิสไตรีน (polystyrene)	10
13.5 พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต (polyethylene terephthalate)	10

ตารางที่ 2 คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจายโลหะหนัก

ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกแต่ละชนิดต้องตรวจรายการโลหะหนัก 19 รายการ ดังนี้

ชนิดพลาสติก	รายการโลหะหนัก	ปริมาณสูงสุดที่ยอมให้แพร่กระจายสู่อาหารสำหรับพลาสติกแต่ละชนิด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)[1]
1. พอลิไวนิลคลอไรด์ (polyvinyl chloride)	1. ตะกั่ว (Lead; Pb)	ไม่พบ[2]
2. พอลิเอทิลีน (polyethylene)	2. อะลูมิเนียม (Aluminium; Al)	1
3. พอลิพรอพิลีน (polypropylene)	3. แบเรียม (Barium; Ba)	1
4. พอลิสไตรีน (polystyrene)	4. โคบอลต์ (Cobalt; Co)	0.05
5. พอลิไวนิลิดีนคลอไรด์ (polyvinylidene chloride)	5. ทองแดง (Copper; Cu)	5
6. พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต (polyethylene terephthalate)	6. เหล็ก (Iron;Fe)	48
7. พอลิคาร์บอเนต (polycarbonate)	7. ลิเทียม (Lithium; Li)	0.6
8. พอลิแอไมด์ (polyamide) หรือ ไนลอน (nylon)	8. แมงกานีส (Manganese; Mn)	0.6
9. พอลิไวนิลแอลกอฮอล์ (polyvinyl alcohol)	9. นิกเกิล (Nickel;Ni)	0.02
10. พอลิเมทิลเมทาคริเลต (polymethyl methacrylate)	10. สังกะสี (Zinc; Zn)	5
11. พอลิเมทิลเพนทีน (polymethyl pentene)	11. พลวง (Antimony: Sb)	0.04
12. เมลามีน-ฟอร์แมลดีไฮด์พอลิเมอร์ (melamine-formaldehyde polymer)	12. สารหนู (Arsenic; As)	ไม่พบ[2]
13. พลาสติกที่ใช้บรรจุนมหรือ ผลิตภัณฑ์นม ซึ่งด้านที่สัมผัสกับอาหารเป็นพลาสติกชนิด ดังต่อไปนี้	13. แคดเมียม (Cadmium: Cd)	ไม่พบ[4]
13.1 พอลิเอทิลีน (polyethylene)	14. โครเมียม (Chromium: Cr)	ไม่พบ[3]
13.2 เอทิลีน1-แอลคีน โคพอลิเมอร์ไรซด์เรซิน (ethylene 1-alkene copolymerized resin)	15. ปรอท (Mercury: Hg)	ไม่พบ[2]
13.3 พอลิพรอพิลีน (polypropylene)	16. ยูโรเพียม (Europium; EU)	0.05[5]
13.4 พอลิสไตรีน (polystyrene)	17. แกโดลิเนียม (Gadolinium; Gd)	0.05[5]
13.5 พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต (polyethylene terephthalate)	18. แลนทานัม (Lanthanum; La)	0.05[5]
	19. เทอร์เบียม (Terbium : Tb)	0.05[5]

หมายเหตุ

[1] หมายถึง มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมของอาหารหรือตัวแทนอาหารจำลอง (mg/kg food or food simulant)

[2] หมายถึง ตรวจไม่พบ ที่ขีดจำกัดของการตรวจวัด (limit of detection; LOD) = 0.01 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

[3] หมายถึง ตรวจไม่พบ ที่ขีดจำกัดของการตรวจวัด (limit of detection; LOD) = 0.01 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยวิเคราะห์เป็นปริมาณโครเมียมทั้งหมด ยกเว้น มีข้อมูลหลักฐานการใช้สารเคมีในกระบวนการผลิตที่สามารถตรวจสอบได้ว่าไม่มีการใช้เฮกซะวาเลนท์โครเมียม (hexavalent chromium, Cr(VI)) หรือกระบวนการผลิตไม่เกิดเฮกซะวาเลนท์โครเมียม กำหนดให้ปริมาณการแพร่กระจายของโครเมียมทั้งหมด ไม่เกิน 3.6 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

[4] หมายถึง ตรวจไม่พบ ที่ขีดจำกัดของการตรวจวัด (limit of detection; LOD) = 0.002 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

[5] หมายถึง ผลรวมของสารกลุ่มแลนทาไนด์ (lanthanides) ยูโรเพียม แกโดลิเนียม แลนทานัม และเทอร์เบียม ต้องไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ตารางที่ 3 คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจายสารไพรมารีแอโรแมติกแอมีนส์ (Primary aromatic amines, PAAs)

3.1 ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่มีสีหรือใช้หมึกพิมพ์ แต่ละชนิดต้องตรวจรายการการแพร่กระจายของสารไพรมารีแอโรแมติกแอมีนส์ ดังต่อไปนี้

ชนิดพลาสติก	รายการสารกลุ่ม Primary aromatic amines[1]	ปริมาณสูงสุดที่ยอมให้แพร่กระจายสู่อาหาร สำหรับพลาสติกแต่ละชนิด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)[2]
1. พอลิไวนิลคลอไรด์ (polyvinyl chloride) 2. พอลิเอทิลีน (polyethylene) 3. พอลิพรอพิลีน (polypropylene) 4. พอลิสไตรีน (polystyrene) 5. พอลิไวนิลิดีนคลอไรด์ (polyvinylidene chloride) 6. พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต (polyethylene terephthalate) 7. พอลิคาร์บอเนต (polycarbonate) 8. พอลิแอไมด์ (polyamide) หรือ ไนลอน (nylon) 9. พอลิไวนิลแอลกอฮอล์ (polyvinyl alcohol) 10. พอลิเมทิลเมทาคริเลต (polymethyl methacrylate) 11. พอลิเมทิลเพนทีน (polymethyl pentene) 12. เมลามีน-ฟอร์แมลดีไฮด์พอลิเมอร์ (melamine-formaldehyde polymer) 13. พลาสติกที่ใช้บรรจุนมหรือ ผลิตภัณฑ์นม ซึ่งด้านที่สัมผัสกับอาหารเป็นพลาสติกชนิด ดังต่อไปนี้ 13.1 พอลิเอทิลีน (polyethylene) 13.2 เอทิลีน1-แอลคีน โคพอลิเมอร์ไรซด์เรซิน (ethylene 1-alkene copolymerized resin) 13.3 พอลิพรอพิลีน (polypropylene) 13.4 พอลิสไตรีน (polystyrene) 13.5 พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต (polyethylene	สาร PAAs กลุ่มสารแต่งสีชนิดแอโซ (azocolourants) 22 ชนิด ดังนี้ (1) ไบฟีนิล-4-อิลแอมีน (biphenyl-4-ylamine) หรือ 4-แอมิโนไบฟีนิลซีนิลแอมีน (4-aminobiphenyl xenylamine) CAS No. 92-67-1 (2) เบนซิดีน (benzidine) CAS No. 92-87-5 (3) 4-คลอโร-*ออร์โท*-โทลูอิดีน (4-chloro-o-toluidine) CAS No. 95-69-2 (4) 2-แนฟทิลแอมีน (2-naphthylamine) CAS No. 91-59-8 (5) *ออร์โท*-แอมิโนแอโซโทลูอีน (o-aminoazotoluene) หรือ 4-แอมิโน-2',3-ไดเมทิลแอโซเบนซีน (4-amino-2',3-dimethylazobenzene) หรือ 4-ออรโท-โทอิลแอโซ-ออรโท-โทลูอิดีน (4-o-tolylazo-o-toluidine) CAS No. 97-56-3 (6) 5-ไนโทร-*ออรโท*-โทลูอิดีน (5-nitro-o-toluidine) CAS No. 99-55-8 (7) 4-คลอโรแอนิลีน (4-chloroaniline) CAS No. 106-47-8 (8) 4-เมท็อกซี-*เมทา*-ฟนิลีนไดแอมีน (4-methoxy-m-phenylenediamine) CAS No. 615-05-4 (9) 4,4'-เมทิลีนไดแอนิลีน (4,4'-methylenedianiline) หรือ 4,4'-ไดแอมิโนไดฟนิลมีเทน (4,4'-diaminodiphenylmethane) CAS No. 101-77-9 (10) 3,3'-ไดคลอโรเบนซิดีน (3,3'-dichlorobenzidine) หรือ 3,3'-ได	ไม่พบ[3] [ที่ขีดจำกัดของการตรวจวัด (limit of detection; LOD) = 0.002 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม]

ชนิดพลาสติก	รายการสารกลุ่ม Primary aromatic amines[1]	ปริมาณสูงสุดที่ยอมให้แพร่กระจายสู่อาหาร สำหรับพลาสติกแต่ละชนิด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)[2]
terephthalate)	คลอโรไบฟนิล-4,4'-อิลีนไดแอมีน (3,3'-dichlorobiphenyl-4,4'-ylenediamine) CAS No. 91-94-1 (11) 3,3'-ไดเมท็อกซีเบนซิดีน (3,3'-dimethoxybenzidine) หรือ *ออรโท*-ไดแอนิซิดีน (o-dianisidine) CAS No. 119-90-4 (12) 3,3'-ไดเมทิลเบนซิดีน (3,3'-dimethylbenzidine) หรือ 4,4'-ไบ-*ออรโท*-โทลูอิดีน (4,4'-bi-o-toluidine) CAS No. 119-93-7 (13) 4,4'-เมทิลีนได-*ออรโท*-โทลูอิดีน (4,4'-methylenedi-o-toluidine) CAS No. 838-88-0 (14) 6-เมท็อกซี-*เมทา*-โทลูอิดีน *พารา*-เครซิดีน (6-methoxy-m-toluidine p-cresidine) CAS No. 120-71-8 (15) 4,4'-เมทิลีน-*บีส*-(2-คลอโร-แอนิลีน) (4,4'-methylene-bis-(2-chloro-aniline)) หรือ 2,2'-ไดคลอโร-4,4'-เมทิลีน -ไดแอนิลีน (2,2'-dichloro-4,4'-methylene-dianiline) CAS No. 101-14-4 (16) 4,4'-อ็อกซีไดแอนิลีน (4,4'-oxydianiline) CAS No. 101-80-4 (17) 4,4'-ไทโอไดแอนิลีน (4,4'-thiodianiline) CAS No. 139-65-1 (18) *ออรโท*-โทลูอิดีน (o-toluidine) หรือ 2-แอมิโนโทลูอีน (2-aminotoluene) CAS No. 95-53-4 (19) 4-เมทิล-*เมทา*-ฟนิลีนไดแอมีน (4-methyl-m-phenylenediamine) CAS No. 95-80-7 (20) 2,4,5-ไทรเมทิลแอนิลีน (2,4,5-trimethylaniline) CAS No. 137-17-7	

ชนิดพลาสติก	รายการสารกลุ่ม Primary aromatic amines[1]	ปริมาณสูงสุดที่ยอมให้แพร่กระจายสู่อาหาร สำหรับพลาสติกแต่ละชนิด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)[2]
	(21) *ออรโท*-แอนิซิดีน (o-anisidine) หรือ 2-เมท็อกซีแอนิลีน (2-methoxyaniline) CAS No. 90-04-0 (22) 4-แอมิโนแอโซเบนซีน (4-amino azobenzene) CAS No. 60-09-3	

หมายเหตุ

[1] หมายถึง สามารถตรวจวิเคราะห์เฉพาะรายการสารที่ใช้ในกระบวนการผลิตพลาสติกได้ โดยต้องมีข้อมูลหลักฐานการใช้สารเคมีในกระบวนการผลิตที่สามารถตรวจสอบได้

[2] หมายถึง มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมของอาหารหรือตัวแทนอาหารจำลอง (mg/kg food or food simulant)

[3] หมายถึง สารไพรมารีแอโรแมติกแอมีนส์แต่ละชนิด ต้องตรวจไม่พบ ที่ขีดจำกัดของการตรวจวัด (limit of detection; LOD) = 0.002 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

3.2 ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก แต่ละชนิดต้องตรวจรายการการแพร่กระจายของสารไพรมารี อะโรมาติก เอมีนส์ ดังต่อไปนี้

ชนิดพลาสติก	รายการสารกลุ่ม Primary aromatic amines[1]	ปริมาณสูงสุดที่ยอมให้แพร่กระจายสู่อาหาร สำหรับพลาสติกแต่ละชนิด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)[2]
1. พอลิไวนิลคลอไรด์ (polyvinyl chloride) 2. พอลิเอทิลีน (polyethylene) 3. พอลิพรอพิลีน (polypropylene) 4. พอลิสไตรีน (polystyrene)	1. 1,3 ฟีนิลีนไดแอมีน (1,3 phenylenediamine) CAS No. 108-45-2	ไม่พบ [ที่ขีดจำกัดของการตรวจวัด (limit of detection; LOD) = 0.002 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม]
5. พอลิไวนิลิดีนคลอไรด์ (polyvinylidene chloride) 6. พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต (polyethylene terephthalate) 7. พอลิคาร์บอเนต (polycarbonate)	2. 4,4′-เมทิลีนบิส(3-คลอโร-2,6-ไดเอทิลแอนิลีน (4,4′-methylenebis(3-chloro-2,6- diethylaniline)) CAS No. 106246-33-7	0.05
8. พอลิแอไมด์ (polyamide) หรือ ไนลอน (nylon) 9. พอลิไวนิลแอลกอฮอล์ (polyvinyl alcohol)	3. 4,4′-ไดแอมิโนไดฟีนิลซัลโฟน (4,4′-diaminodiphenyl sulphone) CAS No. 80-08-0	5
10. พอลิเมทิลเมทาคริเลต (polymethyl methacrylate) 11. พอลิเมทิลเพนทีน (polymethyl pentene)	4. 2-แอมิโนเบนซาไมด์ (2-aminobenzamide) CAS No. 88-68-6	0.05
12. เมลามีน-ฟอร์แมลดีไฮด์พอลิเมอร์ (melamine-formaldehyde polymer) 13. พลาสติกที่ใช้บรรจุนมหรือ ผลิตภัณฑ์นม ซึ่งด้านที่สัมผัสกับอาหารเป็นพลาสติกชนิด ดังต่อไปนี้ 13.1 พอลิเอทิลีน (polyethylene) 13.2 เอทิลีน1-แอลคีน โคพอลิเมอร์ไรซด์เรซิน (ethylene 1-alkene copolymerized resin) 13.3 พอลิพรอพิลีน (polypropylene) 13.4 พอลิสไตรีน (polystyrene) 13.5 พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต (polyethylene terephthalate)	5. สาร PAAs นอกเหนือจากที่กำหนดในตารางที่ 3.1 และข้อ 1 ถึง 4 ในตารางที่ 3.2	ผลรวมของสารกลุ่ม PAAs ดังกล่าวต้องไม่เกิน 0.01 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม [ที่ขีดจำกัดของการตรวจวัด (limit of detection; LOD) = 0.002 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม]

หมายเหตุ

[1] หมายถึง รายการสารตามข้อ 1 ถึง 4 สามารถตรวจวิเคราะห์เฉพาะรายการสารที่ใช้ในกระบวนการผลิตพลาสติกได้ โดยต้องมีข้อมูลหลักฐานการใช้สารเคมีในกระบวนการผลิตที่สามารถตรวจสอบได้

[2] หมายถึง มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมของอาหารหรือตัวแทนอาหารจำลอง (mg/kg food or food simulant)

ตารางที่ 4 คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจายสารจำเพาะ (specific migration limits) สำหรับภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกบางชนิด

4.1 พอลิไวนิลคลอไรด์ (polyvinyl chloride)

ลำดับ	รายการ	ปริมาณสูงสุดที่ยอมให้แพร่กระจายสู่อาหาร (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)[1]
1.	ไวนิล คลอไรด์ (vinyl chloride) CAS No. 75-01-4	ไม่พบ [ที่ขีดจำกัดของการตรวจวัด (limit of detection; LOD) = 0.01 mg/kg]

4.2 พอลิไวนิลิดีนคลอไรด์ (polyvinylidene chloride)

ลำดับ	รายการ	ปริมาณสูงสุดที่ยอมให้แพร่กระจายสู่อาหาร (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)[1]
1.	ไวนิลิดีน คลอไรด์ (vinylidene chloride) CAS No. 75-35-4	ไม่พบ [ที่ขีดจำกัดของการตรวจวัด (limit of detection; LOD) = 0.01 mg/kg]

4.3 พอลิคาร์บอเนต (polycarbonate)

ลำดับ	รายการ	ปริมาณสูงสุดที่ยอมให้แพร่กระจายสู่อาหาร (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)[1]
1.	บิสฟีนอล เอ (Bisphenol A, BPA) หรือ 2,2-bis(4-hydroxyphenyl) propane CAS No. 80-05-7	0.05
2.	พี-ที-บิวทิลฟีนอล (p-tert-Butylphenol หรือ 4-tert-Butylphenol) CAS No. 98-54-4	0.05
3.	ฟีนอล (phenol) CAS No. 108-95-2	3

4.4 พอลิแอไมด์ (polyamide) หรือ ไนลอน (nylon)

ลำดับ	รายการ	ปริมาณสูงสุดที่ยอมให้แพร่กระจายสู่อาหาร (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)[1]
1.	แคโพรแลกแทม (caprolactam) CAS No. 105-60-2	15 (แสดงเป็น แคโพรแลกแทม)

4.5 พอลิเมทิลเมทาคริเลต (polymethyl methacrylate)

ลำดับ	รายการ	ปริมาณสูงสุดที่ยอมให้แพร่กระจายสู่อาหาร (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)[1]
1.	เมทิลเมทาคริเลต (methyl methacrylate) CAS No. 80-62-6	6 (แสดงเป็น เมทาคริลิก แอซิด)

4.6 เมลามีน-ฟอร์แมลดีไฮด์พอลิเมอร์ (melamine-formaldehyde polymer)

ลำดับ	รายการ	ปริมาณสูงสุดที่ยอมให้แพร่กระจายสู่อาหาร (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)[1]
1.	ฟีนอล (phenol) CAS No. 108-95-2	3
2.	ฟอร์แมลดีไฮด์ (formaldehyde) CAS No. 50-00-0	15 (แสดงเป็น ฟอร์แมลดีไฮด์)
3.	เมลามีน (melamine) หรือ 2,4,6-ไทรแอมิโน-1,3,5-ไทรแอซีน (2,4,6-triamino-1,3,5-triazine) CAS No.108-78-1	2.5

4.7 พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต[2] (polyethylene terephthalate)

ลำดับ	รายการ	ปริมาณสูงสุดที่ยอมให้แพร่กระจายสู่อาหาร (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)[1]
1.	แอซีทัลดีไฮด์ (acetaldehyde) CAS No. 75-07-0	6 (แสดงเป็น acetaldehyde)
2.	ไบไซโคล[2.2.1]เฮปตะ-2-อีน (bicyclo[2.2.1]hept-2-ene) หรือ 2-นอร์บอนีน (2-norbornene) หรือ นอร์บอนีน (norbornene) CAS No. 498-66-8	0.05
3.	4,4' *บีส*(2-เบนซ็อกแซโซลิล) สติลบีน (4,4' bis(2-benzoxazolyl) stilbene) CAS No. 1533-45-5	0.05
4.	1,4 บิวเทนไดออล (1,4-butanediol) CAS No. 110-63-4	5 (แสดงเป็น 1,4-butanediol)
5.	ไดเอทิลีนไกลคอล (diethylene glycol) CAS No. 111-46-6	30 (แสดงเป็น ethylene glycol)
6.	ไดเมทิลไอโซฟทาเลต (dimethyl isophthalate) หรือ ไอโซฟทาลิกแอซิด, ไดเมทิลเอสเตอร์ (isophthalic acid, dimethyl ester) CAS No. 1459-93-4	0.05

ลำดับ	รายการ	ปริมาณสูงสุดที่ยอมให้แพร่กระจายสู่อาหาร (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)[1]
7.	ไดลอริล-3,3'-ไทโอไดโพรพิโอเนต (dilauryl-3,3'-thiodipropionate) หรือ ไทโอไดโพรพิโอนิกแอซิด, ไดโดเดซิลเอสเตอร์ (thiodipropionic acid, didodecyl ester) CAS No. 123-28-4	ผลรวมของสารกลุ่มนี้ และสารที่เกิดจากการออกซิเดชันของสารดังกล่าว ไม่เกิน 5 สารกลุ่มนี้ประกอบด้วยสาร 3 ชนิด ได้แก่ 1) thiodipropionic acid didodecyl ester (CAS No. 123-28-4) 2) thiodipropionic acid, dioctadecyl ester (CAS No. 693-36-7) 3) thiodipropionic acid, ditetradecyl ester (CAS No. 16545-54-3)
8.	ไดเมทิล 2,6-แนฟทาลีนไดคาร์บ็อกซิลิกแอซิด (dimethyl 2,6-naphthalene dicarboxylic acid) หรือ 2,6-แนฟทาลีนไดคาร์บ็อกซิลิกแอซิด, ไดเมทิลเอสเตอร์ (2,6-naphthalene dicarboxylic acid, dimethyl ester) CAS No. 840-65-3	0.05
9.	ไดไมริสทิล-3,3'-ไทโอไดโพรพิโอเนต (dimyristyl-3,3'-thiodipropionate) หรือ ไทโอไดโพรพิโอนิกแอซิด, ไดเททระเดซิลเอสเตอร์ (thiodipropionic acid, ditetradecyl ester) CAS No. 16545-54-3	ผลรวมของสารกลุ่มนี้ และสารที่เกิดจากการออกซิเดชันของสารดังกล่าว ไม่เกิน 5 สารกลุ่มนี้ประกอบด้วยสาร 3 ชนิด ได้แก่ 1) thiodipropionic acid didodecyl ester (CAS No. 123-28-4) 2) thiodipropionic acid, dioctadecyl ester (CAS No. 693-36-7) 3) thiodipropionic acid, ditetradecyl ester (CAS No. 16545-54-3)
10.	ไดสเตียริล-3,3'-ไทโอไดโพรพิโอเนต (distearyl-3,3'-thiodipropionate) หรือ ไทโอไดโพรพิโอนิกแอซิด, ไดออกตะเดซิลเอสเตอร์ (thiodipropionic acid, dioctadecyl ester) CAS No. 693-36-7	ผลรวมของสารกลุ่มนี้ และสารที่เกิดจากการออกซิเดชันของสารดังกล่าว ไม่เกิน 5 สารกลุ่มนี้ประกอบด้วยสาร 3 ชนิด ได้แก่ 1) thiodipropionic acid didodecyl ester (CAS No. 123-28-4) 2) thiodipropionic acid, dioctadecyl ester (CAS No. 693-36-7) 3) thiodipropionic acid, ditetradecyl ester (CAS No. 16545-54-3)

ลำดับ	รายการ	ปริมาณสูงสุดที่ยอมให้แพร่กระจายสู่อาหาร (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)[(1)]
11.	2-(4,6-ไดฟีนิล-1,3,5-ไทรแอซิน-2-อิล)-5-เฮกซิลอ็อกซิฟีนอล (2-(4,6-diphenyl-1,3,5-triazin-2-yl)-5-hexyloxyphenol) CAS No. 147315-50-2	0.05
12.	เอทิลีนไกลคอล (ethylene glycol) CAS No. 107-21-1	30 (แสดงเป็น ethylene glycol)
13.	เอทิลอะคริเลต (ethyl acrylate) หรือ อะคริลิกแอซิด, เอทิลเอสเตอร์ (acrylic acid, ethyl ester) CAS No. 140-88-5	6 (แสดงเป็น acrylic acid)
14.	ฟอร์แมลดีไฮด์ (formaldehyde) CAS No. 50-00-0	15 (แสดงเป็น formaldehyde)
15.	ไอโซฟทาลิกแอซิด (isophthalic acid) CAS No. 121-91-5	5 (แสดงเป็น isophthalic acid)
16.	2-เมทิล-4-ไอโซไทแอโซลิน-3-โอน (2-methyl-4-isothiazolin-3-one) CAS No. 2682-20-4	0.5
17.	เมทาคริลิกแอซิด, เมทิลเอสเตอร์ (methacrylic acid, methyl ester) หรือ เมทิล เมทาคริเลต (methyl methacrylate) CAS No. 80-62-6	6 (แสดงเป็น methacrylic acid)
18.	นีโอเพนทิลไกลคอล (neopentyl glycol) หรือ 2,2-ไดเมทิล-1,3-โพรเพนไดออล (2,2-dimethyl-1,3-propanediol) CAS No. 126-30-7	0.05
19.	2,6-แนฟทาลีนไดคาร์บ็อกซิลิกแอซิด (2,6-naphthalene dicarboxylic acid) CAS No. 1141-38-4	5
20.	1,1,1-ไทรเมทิลออลโพรเพน (1,1,1-trimethylolpropane) หรือ 2-เอทิล-2-(ไฮดรอกซีเมทิล)-1,3-โพรเพนไดออล (2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol) CAS No. 77-99-6	6
21.	โซเดียมซัลไฟต์ (sodium sulfite) CAS No. 7757-83-7	10 (แสดงเป็น SO_2 (ซัลเฟอร์ไดออกไซด์))

ลำดับ	รายการ	ปริมาณสูงสุดที่ยอมให้แพร่กระจายสู่อาหาร (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)[1]
22.	ไทรเมลลิทิกแอนไฮไดรด์ (trimellitic anhydride) CAS No. 552-30-7	5 (แสดงเป็น trimellitic acid)
23.	2,4,6-ไทรแอมิโน-1,3,5-ไทรแอซีน (2,4,6-triamino-1,3,5-triazine) หรือ เมลามีน (melamine) CAS No. 108-78-1	2.5
24.	เทเรฟทาลิกแอซิด (terephthalic acid) CAS No. 100-21-0	7.5 (แสดงเป็น terephthalic acid)
25.	เทเรฟทาลิกแอซิดไดคลอไรด์ (terephthalic acid dichloride) CAS No. 100-20-9	7.5 (แสดงเป็น terephthalic acid)
26.	*นอร์มัล*-เมทิลออลอะคริลาไมด์ (N-methylolacrylamide) CAS No. 924-42-5	ไม่พบ [ที่ขีดจำกัดของการตรวจวัด (limit of detection; LOD) = 0.01 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม]
27.	เมทาคริลาไมด์ (methacrylamide) CAS No. 79-39-0	ไม่พบ [ที่ขีดจำกัดของการตรวจวัด (limit of detection; LOD) = 0.01 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม]
28.	ไทเทเนียมไนไทรด์, นาโนพาร์ทิเคิลส์ (titanium nitride, nanoparticles) CAS No. -	ไม่พบการแพรกระจาย

หมายเหตุ

[1] หมายถึง มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมของอาหารหรือตัวแทนอาหารจำลอง (mg/kg food or food simulant)

[2] หมายถึง สามารถตรวจวิเคราะห์เฉพาะรายการสารที่ใช้ในกระบวนการผลิตพลาสติกได้ โดยต้องมีข้อมูลหลักฐานการใช้สารเคมีในกระบวนการผลิตที่สามารถตรวจสอบได้

บัญชีหมายเลข ๒

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๕) พ.ศ. ๒๕๖๕

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

ตารางที่ 1 คุณภาพหรือมาตรฐานของเนื้อพลาสติก

ชนิดพลาสติก / รายละเอียด	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม)														
	พอลิไวนิลคลอไรด์	พอลิเอทิลีน พอลิพรอพิลีน	พอลิสไตรีน	พอลิไวนิลิดีนคลอไรด์	พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต	พอลิคาร์บอเนต	พอลิแอไมด์ (polyamide) หรือ ไนลอน (nylon)	พอลิไวนิลแอลกอฮอล์	พอลิเมทิลเมทาคริเลต	พอลิเมทิลเพนทีน	เมลามีน-ฟอร์มัลดีไฮด์พอลิเมอร์ (melamine-formaldehyde polymer)	ชนิดพลาสติกที่ใช้บรรจุนมหรือผลิตภัณฑ์นม ซึ่งด้านที่สัมผัสกับอาหารเป็นพลาสติกชนิด			
												พอลิเอทิลีนหรือเอทิลีน 1-แอลคีน โคพอลิเมอร์ไรซด์เรซิน	พอลิพรอพิลีน	พอลิสไตรีน	พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต
(1) ตะกั่ว	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	-	-	-	100
(2) โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	20	20	-
(3) แบเรียม	-	-	-	100	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(4) สารประกอบไดบิวทิลทิน	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(5) เครซิลฟอสเฟต	1,000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(6) ไวนิลคลอไรด์มอนอเมอร์	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(7) สารระเหยได้ คือ โทลูอีน, เอทิลเบนซิน, ไอโซโปรปิลเบนซิน, นอร์มัล โปรปิลเบนซิน และสไตรีน	-	-	5,000 2,000 *	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,500	-
(8) ไวนิลิดีนคลอไรด์	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(9) สารหนู	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	2	-
(10) สารที่สกัดด้วยนอร์มัลเฮกเซน	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	26,000	55,000	-	-
(11) สารที่ละลายได้ในไซลีน	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	113,000	300,000	-	-

ชนิดพลาสติก / รายละเอียด	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม)														
	พอลิไวนิลคลอไรด์	พอลิเอทิลีน พอลิพรอพิลีน	พอลิสไตรีน	พอลิไวนิลิดีนคลอไรด์	พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต	พอลิคาร์บอเนต	พอลิแอไมด์ (polyamide) หรือ ไนลอน (nylon)	พอลิไวนิลแอลกอฮอล์	พอลิเมทิลเมทาคริเลต	พอลิเมทิลเพนทีน	เมลามีน-ฟอร์มัลดีไฮด์พอลิเมอร์ (melamine-formaldehyde polymer)	ชนิดพลาสติกที่ใช้บรรจุนมหรือผลิตภัณฑ์นม ซึ่งด้านที่สัมผัสกับอาหารเป็นพลาสติกชนิด			
												พอลิเอทิลีนหรือเอทิลีน 1-แอลคีน โคพอลิเมอร์ไรซด์เรซิน	พอลิพรอพิลีน	พอลิสไตรีน	พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต
(12) บิสฟีนอลเอ (รวมทั้งฟีนอล และ พี-ที- บิวทิลฟีนอล)	-	-	-	-	-	500	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(13) ไดฟีนิลคาร์บอเนต	-	-	-	-	-	500	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(14) แอมีนส์ (ไทรเอทิลาลีน และ ไทรบิวทิลามีน)	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(15) แคดเมียม	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	-	-	-	100

หมายเหตุ : - ไม่ต้องวิเคราะห์ตามรายการนั้น

* กรณีใช้งานที่อุณหภูมิสูงกว่า 100 องศาเซลเซียส ทั้งนี้ปริมาณสไตรีนต้องไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม และปริมาณเอทิลเบนซินต้องไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม

ตารางที่ 2 คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจาย

ชนิดพลาสติก / รายละเอียด	ปริมาณสูงสุดที่ยอมให้แพร่กระจายสู่อาหาร (มิลลิกรัมต่อ 1 ลูกบาศก์เดซิเมตรของสารละลาย)														
	พอลิไวนิลคลอไรด์	พอลิเอทิลีน พอลิพรอพิลีน	พอลิสไตรีน	พอลิไวนิลิดีนคลอไรด์	พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต	พอลิคาร์บอเนต	พอลิเอไมด์ (polyamide) หรือไนลอน (nylon)	พอลิไวนิลแอลกอฮอล์	พอลิเมทิลเมทาคริเลต	พอลิเมทิลเพนทีน	เมลามีน-ฟอร์มัลดีไฮด์พอลิเมอร์ (melamine-formaldehyde polymer)**	ชนิดพลาสติกที่ใช้บรรจุนมหรือผลิตภัณฑ์นม ซึ่งด้านที่สัมผัสกับอาหารเป็นพลาสติกชนิด			
												พอลิเอทิลีน หรือ เอทิลีน 1-แอลคีน โคพอลิเมอร์ไรซด์เรซิน	พอลิพรอพิลีน	พอลิสไตรีน	พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต
(1) ฟีนอล	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ต้องไม่พบ	-	-	-	-
(2) ฟอร์แมลดีไฮด์	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ต้องไม่พบ	-	-	-	-
(3) พลวง	-	-	-	-	0.05	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.025
(4) เจอร์เมเนียม	-	-	-	-	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.05
(5) โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
(6) โพแทสเซียมเปอร์แมงกาเนต ที่ใช้ทำปฏิกิริยา	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	5	5	5	5
(7) สารตกค้างที่ระเหยได้ในน้ำ (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่างเกิน 5)	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	-	-	-	-	-

ชนิดพลาสติก / รายละเอียด	ปริมาณสูงสุดที่ยอมให้แพร่กระจายสู่อาหาร (มิลลิกรัมต่อ 1 ลูกบาศก์เดซิเมตรของสารละลาย)														
	พอลิไวนิลคลอไรด์	พอลิเอทิลีน พอลิพรอพิลีน	พอลิสไตรีน	พอลิไวนิลิดีนคลอไรด์	พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต	พอลิคาร์บอเนต	พอลิแอไมด์ (polyamide) หรือ ไนลอน (nylon)	พอลิไวนิลแอลกอฮอล์	พอลิเมทิลเมทาคริเลต	พอลิเมทิลเพนทีน	เมลามีน-ฟอร์แมลดีไฮด์พอลิเมอร์ (melamine-formaldehyde polymer)**	ชนิดพลาสติกที่ใช้บรรจุนมหรือผลิตภัณฑ์นม ซึ่งด้านที่สัมผัสกับอาหารเป็นพลาสติกชนิด			
												พอลิเอทิลีน หรือ เอทิลีน 1-แอลคีน โคพอลิเมอร์ไรซด์เรซิน	พอลิพรอพิลีน	พอลิสไตรีน	พอลิเอทิลีน เทเรฟทาเลต
(8) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในกรดแอซีติกความเข้มข้นร้อยละ 4 (กรณีอาหารที่มีค่าความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 5)	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	15	15	15	15
(9) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในแอลกอฮอล์ ความเข้มข้นร้อยละ 20 (กรณีอาหารที่มีแอลกอฮอล์)	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	-	-	-	-	-
(10) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในนอร์มัลเฮปเทน (กรณีไขมัน น้ำมัน และอาหารที่มีไขมัน)	150	150 30*	240	30	30	30	30	30	30	120	-	75 ***	-	-	-
(11) บิสฟีนอลเอ (ฟีนอลและ พี-ที-บิวทิลฟีนอล) ที่สกัดด้วยน้ำ (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง เกิน 5)	-	-	-	-	-	2.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(12) บิสฟีนอลเอ (ฟีนอลและ พี-ที-บิวทิลฟีนอล) ที่สกัดด้วยกรดอะซีติกความเข้มข้นร้อยละ 4 (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 5)	-	-	-	-	-	2.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-

ชนิดพลาสติก / รายละเอียด	ปริมาณสูงสุดที่ยอมให้แพร่กระจายสู่อาหาร (มิลลิกรัมต่อ 1 ลูกบาศก์เดซิเมตรของสารละลาย)														
	พอลิไวนิลคลอไรด์	พอลิเอทิลีน พอลิพรอพิลีน	พอลิสไตรีน	พอลิไวนิลีดีนคลอไรด์	พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต	พอลิคาร์บอเนต	พอลิแอไมด์ (polyamide) หรือ ไนลอน (nylon)	พอลิไวนิลแอลกอฮอล์	พอลิเมทิลเมทาคริเลต	พอลิเมทิลเพนทีน	เมลามีน-ฟอร์แมลดีไฮด์พอลิเมอร์ (melamine-formaldehyde polymer)**	ชนิดพลาสติกที่ใช้บรรจุนมหรือผลิตภัณฑ์นม ซึ่งด้านที่สัมผัสกับอาหารเป็นพลาสติกชนิด			
												พอลิเอทิลีน หรือ เอทิลีน 1-แอลคีน โคพอลิเมอร์ไรซด์เรซิน	พอลิพรอพิลีน	พอลิสไตรีน	พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต
(13) บิสฟีนอล เอ (ฟีนอลและ พี-ที-บิวทิลฟีนอล) ที่สกัดด้วยเอทานอลความเข้มข้นร้อยละ 20 (กรณีอาหารที่มีแอลกอฮอล์)	-	-	-	-	-	2.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(14) บิสฟีนอล เอ (ฟีนอลและ พี-ที-บิวทิลฟีนอล) ที่สกัดด้วยนอร์มัลเฮปเทน (กรณีไขมัน น้ำมัน และอาหารที่มีไขมัน)	-	-	-	-	-	2.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(15) แคโพรแลกแทม	-	-	-	-	-	-	15	-	-	-	-	-	-	-	-
(16) เมทาคริเลต	-	-	-	-	-	-	-	-	30	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ : - ไม่ต้องวิเคราะห์ตามรายการนั้น

* กรณีใช้งานที่อุณหภูมิสูงกว่า 100 องศาเซลเซียส

** กรณีใช้งานที่อุณหภูมิสูงกว่า 100 องศาเซลเซียส ให้วิเคราะห์ที่อุณหภูมิ 95 องศาเซลเซียส เวลา 30 นาที

*** สำหรับนมและผลิตภัณฑ์นมชนิดที่เป็นครีม

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๓๖) พ.ศ. ๒๕๖๕

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องแต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๕) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ลงวันที่ ๒๒ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๙๖) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๒ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๒

ข้อ ๒ ให้ข้าราชการกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในอาหารทุกชนิดตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) ปลัดกระทรวงสาธารณสุข

(๒) รองปลัดกระทรวงสาธารณสุข

(๓) ผู้ตรวจราชการกระทรวงสาธารณสุข

(๔) สาธารณสุขนิเทศก์

ข้อ ๓ ให้ข้าราชการ หรือพนักงานราชการ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในอาหารทุกชนิดตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(๒) รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(๓) ผู้ทรงคุณวุฒิด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ด้านสาธารณสุข

(๔) ผู้ทรงคุณวุฒิด้านความปลอดภัยและประสิทธิผลของผลิตภัณฑ์และการใช้ผลิตภัณฑ์ด้านสาธารณสุข

(๕) ผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานอาหาร

(๖) ผู้เชี่ยวชาญด้านความปลอดภัยของอาหารและการบริโภคอาหาร

(๗) ผู้เชี่ยวชาญด้านพัฒนาระบบการคุ้มครองผู้บริโภคผลิตภัณฑ์ด้านสาธารณสุข

(๘) ผู้อำนวยการกองอาหาร

(๙) ผู้อำนวยการกองด่านอาหารและยา

(๑๐) ผู้อำนวยการกองยุทธศาสตร์และแผนงาน

(๑๑) ผู้อำนวยการกองส่งเสริมงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น

(๑๒) นักวิชาการอาหารและยา

(๑๓) เภสัชกร

(๑๔) นิติกร

ข้อ ๔ ให้ข้าราชการกรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในอาหารทุกชนิดตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) อธิบดีกรมควบคุมโรค

(๒) รองอธิบดีกรมควบคุมโรค

(๓) ผู้อำนวยการกองโรคติดต่อทั่วไป

(๔) หัวหน้ากลุ่มพัฒนาวิชาการโรคติดต่อ กองโรคติดต่อทั่วไป

(๕) นายแพทย์ นักวิชาการสาธารณสุข ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการซึ่งปฏิบัติงานมาแล้วไม่น้อยกว่า ๑ ปีขึ้นไป กองโรคติดต่อทั่วไป

(๖) ผู้อำนวยการกองโรคไม่ติดต่อ

(๗) นายแพทย์ นักวิชาการสาธารณสุข ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการซึ่งปฏิบัติงานมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ปีขึ้นไป กองโรคไม่ติดต่อ

(๘) ผู้อำนวยการสำนักงานคณะกรรมการควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

(๙) นายแพทย์ นักวิชาการสาธารณสุข ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการซึ่งปฏิบัติงานมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ปีขึ้นไป สำนักงานคณะกรรมการควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

(๑๐) ผู้อำนวยการกองงานคณะกรรมการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

(๑๑) นายแพทย์ นักวิชาการสาธารณสุข ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการซึ่งปฏิบัติงานมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ปีขึ้นไป กองงานคณะกรรมการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

(๑๒) ผู้อำนวยการสำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ ๑-๑๒

(๑๓) นายแพทย์ นักวิชาการสาธารณสุข ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการซึ่งปฏิบัติงานมาแล้วไม่น้อยกว่า ๑ ปีขึ้นไป และเจ้าพนักงานสาธารณสุข ระดับชำนาญการขึ้นไป สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ ๑-๑๒

(๑๔) เภสัชกร พยาบาลวิชาชีพ เจ้าพนักงานสาธารณสุข ซึ่งปฏิบัติงานมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ปีขึ้นไป สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ ๑-๑๒

(๑๕) ผู้อำนวยการสถาบันป้องกันควบคุมโรคเขตเมือง

(๑๖) นายแพทย์ นักวิชาการสาธารณสุข ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการซึ่งปฏิบัติงานมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ปีขึ้นไป สถาบันป้องกันควบคุมโรคเขตเมือง

(๑๗) นิติกร ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการซึ่งปฏิบัติงานมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ปีขึ้นไป สังกัดกรมควบคุมโรค

ข้อ ๕ ให้ข้าราชการกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในอาหารทุกชนิดตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) อธิบดีกรมอนามัย

(๒) รองอธิบดีกรมอนามัย

(๓) นักวิชาการสาธารณสุขทรงคุณวุฒิ (ด้านสุขาภิบาล)

(๔) นักวิชาการสาธารณสุขทรงคุณวุฒิ (ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม)

(๕) ผู้อำนวยการสำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม

(๖) ผู้อำนวยการสำนักโภชนาการ

(๗) นักโภชนาการ ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการ ซึ่งปฏิบัติงานมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ปี ขึ้นไป ที่ผู้อำนวยการสำนักโภชนาการมอบหมาย

(๘) นักวิชาการสาธารณสุข ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการ ซึ่งปฏิบัติงานมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ปี ขึ้นไป ที่ผู้อำนวยการสำนักโภชนาการมอบหมาย

(๙) นักวิชาการสาธารณสุขเชี่ยวชาญ (ด้านโภชนาการ) สำนักโภชนาการ

(๑๐) ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

(๑๑) นักวิชาการสาธารณสุข ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการ ซึ่งปฏิบัติงานมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ปีขึ้นไป ที่ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำมอบหมาย

(๑๒) ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมสุขภาพ

(๑๓) นักวิชาการสาธารณสุข ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการ ซึ่งปฏิบัติงานมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ปีขึ้นไป ที่ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมสุขภาพมอบหมาย

(๑๔) ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๑-๑๒ เฉพาะในเขตจังหวัดที่ตนมีอำนาจดูแลและรับผิดชอบ ในการปฏิบัติราชการ

(๑๕) นักวิชาการสาธารณสุข ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการขึ้นไป ศูนย์อนามัยที่ ๑-๑๒ ที่ผู้อำนวยการ ศูนย์อนามัยที่ ๑-๑๒ มอบหมายเฉพาะในเขตจังหวัดที่ตนมีอำนาจดูแลและรับผิดชอบในการปฏิบัติราชการ ซึ่งปฏิบัติงานมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ปี

(๑๖) ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง

ข้อ ๖ ให้ข้าราชการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในอาหารทุกชนิดตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

(๒) รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

(๓) ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

(๔) ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์

(๕) นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ ตั้งแต่ระดับชำนาญการขึ้นไป สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

(๖) นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ ตั้งแต่ระดับชำนาญการขึ้นไป ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์

(๗) เภสัชกร ตั้งแต่ระดับชำนาญการขึ้นไป ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์

ข้อ ๗ ให้ผู้ว่าราชการจังหวัด รองผู้ว่าราชการจังหวัด ข้าราชการ พนักงานราชการ หรือพนักงานกระทรวงสาธารณสุขที่ปฏิบัติราชการในจังหวัด ยกเว้นกรุงเทพมหานคร ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เฉพาะในเขตจังหวัดที่ตนมีอำนาจ หน้าที่ดูแลและรับผิดชอบในการปฏิบัติราชการในอาหารทุกชนิดตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด

(๒) นายแพทย์ เภสัชกร นักวิชาการสาธารณสุข พยาบาลวิชาชีพ นิติกร ที่ปฏิบัติงาน ในสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

(๓) เจ้าพนักงานเภสัชกรรม เจ้าพนักงานสาธารณสุข และเภสัชสาธารณสุข ที่ปฏิบัติงาน ในกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

(๔) ผู้อำนวยการโรงพยาบาลศูนย์ ผู้อำนวยการโรงพยาบาลทั่วไป ผู้อำนวยการโรงพยาบาลชุมชน

(๕) ผู้อำนวยการสถานีอนามัยเฉลิมพระเกียรติ ๖๐ พรรษา นวมินทราชินี และสถานีอนามัย พระราชทานนาม

(๖) นายแพทย์ เภสัชกร เจ้าพนักงานเภสัชกรรม นักวิชาการสาธารณสุข เจ้าพนักงานสาธารณสุข พยาบาลวิชาชีพ นิติกร ที่ปฏิบัติงานในโรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไป โรงพยาบาลชุมชน

(๗) สาธารณสุขอำเภอ

(๘) นักวิชาการสาธารณสุข พยาบาลวิชาชีพ แพทย์แผนไทย เจ้าพนักงานทันตสาธารณสุข เจ้าพนักงานเภสัชกรรม เจ้าพนักงานสาธารณสุข ที่ปฏิบัติงานในสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ

(๙) ผู้อำนวยการโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล

(๑๐) นักวิชาการสาธารณสุข พยาบาลวิชาชีพ แพทย์แผนไทย เจ้าพนักงานทันตสาธารณสุข เจ้าพนักงานเภสัชกรรม เจ้าพนักงานสาธารณสุข ที่ปฏิบัติงานในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล

ข้อ ๘ ให้ข้าราชการกรมสอบสวนคดีพิเศษ กระทรวงยุติธรรม ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในอาหารทุกชนิดตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) อธิบดีกรมสอบสวนคดีพิเศษ

(๒) รองอธิบดีกรมสอบสวนคดีพิเศษ

(๓) ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านคดีพิเศษ

(๔) ผู้อำนวยการเฉพาะด้าน

(๕) เลขานุการกรม

(๖) พนักงานสอบสวนคดีพิเศษ

(๗) เจ้าหน้าที่คดีพิเศษ

ข้อ ๙ ให้ข้าราชการกรมศุลกากร กระทรวงการคลัง ซึ่งดำรงตำแหน่งดังต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เฉพาะในกรณีการนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

(๑) ผู้อำนวยการสำนักงานศุลกากรกรุงเทพ

(๒) ผู้อำนวยการสำนักงานศุลกากรท่าเรือกรุงเทพ

(๓) ผู้อำนวยการสำนักงานศุลกากรท่าเรือแหลมฉบัง

(๔) ผู้อำนวยการสำนักงานศุลกากรตรวจสินค้าลาดกระบัง

(๕) ผู้อำนวยการสำนักงานศุลกากรตรวจสินค้าท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ

(๖) ผู้อำนวยการสำนักงานศุลกากรตรวจของผู้โดยสารท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ

(๗) ผู้อำนวยการสำนักงานศุลกากรท่าอากาศยานดอนเมือง

(๘) ผู้อำนวยการกองสืบสวนและปราบปราม

(๙) นายด่านศุลกากรทุกแห่ง

(๑๐) ผู้อำนวยการส่วน ผู้อำนวยการศูนย์ หัวหน้าฝ่าย นักวิชาการศุลกากร ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการขึ้นไป และนักวิทยาศาสตร์ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการขึ้นไป ที่สังกัดสำนักงานศุลกากรกรุงเทพ สำนักงานศุลกากรท่าเรือกรุงเทพ สำนักงานศุลกากรท่าเรือแหลมฉบัง สำนักงานศุลกากรตรวจสินค้าลาดกระบัง สำนักงานศุลกากรตรวจสินค้าท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ สำนักงานศุลกากรตรวจของผู้โดยสารท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ สำนักงานศุลกากรท่าอากาศยานดอนเมือง กองสืบสวนและปราบปราม และด่านศุลกากรทุกแห่ง ที่มีหน้าที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับการปฏิบัติพิธีการศุลกากร หรือการสั่งการตรวจอาหารที่นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร หรือการควบคุมตรวจปล่อยสินค้าประเภทอาหารที่นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร หรือการสืบสวนและปราบปราม

ข้อ ๑๐ ให้ข้าราชการ หรือพนักงานราชการ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับสัตว์ สัตว์แปรรูป และผลิตภัณฑ์จากสัตว์

(๑) อธิบดีกรมปศุสัตว์

(๒) รองอธิบดีกรมปศุสัตว์

(๓) ผู้อำนวยการสำนัก

(๔) ผู้อำนวยการกอง

(๕) ผู้อำนวยการสถาบัน

(๖) ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์

(๗) ปศุสัตว์เขต

(๘) ปศุสัตว์จังหวัด

(๙) ปศุสัตว์อำเภอ

(๑๐) หัวหน้าด่านกักกันสัตว์

(๑๑) นายสัตวแพทย์

(๑๒) นักวิชาการสัตวบาล

(๑๓) นักวิทยาศาสตร์การแพทย์

(๑๔) นักวิทยาศาสตร์

(๑๕) นักจัดการงานทั่วไป

(๑๖) นิติกร

(๑๗) สัตวแพทย์

(๑๘) เจ้าพนักงานสัตวบาล

ข้อ ๑๑ ให้ข้าราชการกรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับสัตว์น้ำ สัตว์น้ำแปรรูป และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ

(๑) อธิบดีกรมประมง

(๒) รองอธิบดีกรมประมง

(๓) ผู้เชี่ยวชาญกรมประมง

(๔) ผู้อำนวยการกอง

(๕) ผู้อำนวยการศูนย์

(๖) ประมงจังหวัด

(๗) ประมงอำเภอ

(๘) หัวหน้าด่านตรวจสัตว์น้ำ

(๙) นักวิชาการประมง

(๑๐) นักวิชาการผลิตภัณฑ์อาหาร

(๑๑) นิติกร

(๑๒) เจ้าพนักงานประมง

ข้อ ๑๒ ให้ข้าราชการกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับพืชและผลิตภัณฑ์จากพืช

(๑) อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

(๒) รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร

(๓) ผู้เชี่ยวชาญด้านระบบควบคุมการนำเข้าส่งออกสินค้าพืชและปัจจัยการผลิต

(๔) ผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานคุณภาพสินค้าเกษตร
(๕) ผู้เชี่ยวชาญด้านจุลชีววิทยา
(๖) ผู้เชี่ยวชาญด้านอนุรักษ์พันธุกรรม
(๗) ผู้เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีชีวภาพทางการเกษตร
(๘) ผู้อำนวยการสำนักควบคุมพืชและวัสดุการเกษตร
(๙) ผู้อำนวยการกองวิจัยพัฒนาปัจจัยการผลิตทางการเกษตร
(๑๐) ผู้อำนวยการกองวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร
(๑๑) ผู้อำนวยการสำนักวิจัยพัฒนาการอารักขาพืช
(๑๒) ผู้อำนวยการสำนักวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีชีวภาพ
(๑๓) ผู้อำนวยการกองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช
(๑๔) ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพืชไร่และพืชทดแทนพลังงาน
(๑๕) ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพืชสวน
(๑๖) เลขานุการกรม
(๑๗) ผู้อำนวยการสำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขต
(๑๘) ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตร
(๑๙) ผู้อำนวยการศูนย์วิจัย
(๒๐) นักวิชาการเกษตร
(๒๑) นักวิทยาศาสตร์
(๒๒) นิติกร
(๒๓) หัวหน้าด่านตรวจพืช
(๒๔) นักกีฏวิทยา
(๒๕) นักวิชาการโรคพืช
(๒๖) เจ้าพนักงานการเกษตร ระดับชำนาญงานขึ้นไป

ข้อ ๑๓ ให้ข้าราชการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับสัตว์ สัตว์น้ำ พืช สัตว์แปรรูป สัตว์น้ำแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์จากพืช

(๑) เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(๒) รองเลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(๓) ผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร
(๔) ผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานสุขอนามัยพืช
(๕) ผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานสุขอนามัยสัตว์
(๖) ผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช
(๗) ผู้เชี่ยวชาญด้านพัฒนาระบบงานรับรองมาตรฐาน
(๘) ผู้เชี่ยวชาญด้านการตรวจประเมินระบบงานรับรองมาตรฐาน

(๙) ผู้อำนวยการกองรับรองมาตรฐาน
(๑๐) ผู้อำนวยการกองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร
(๑๑) ผู้อำนวยการศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร

(๑๒) ผู้อำนวยการกองควบคุมมาตรฐาน

(๑๓) ผู้อำนวยการสำนักกำหนดมาตรฐาน

(๑๔) เลขานุการกรม

(๑๕) นักวิชาการมาตรฐานตั้งแต่ระดับปฏิบัติการขึ้นไป

(๑๖) นายสัตวแพทย์ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการขึ้นไป

(๑๗) นิติกรตั้งแต่ระดับปฏิบัติการขึ้นไป

(๑๘) นักวิเคราะห์นโยบายและแผนตั้งแต่ระดับปฏิบัติการขึ้นไป

ข้อ ๑๔ ให้ข้าราชการสำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับสัตว์ สัตว์น้ำ พืช สัตว์แปรรูป สัตว์น้ำแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์จากพืช

(๑) เกษตรและสหกรณ์จังหวัด

(๒) นักวิเคราะห์นโยบายและแผน ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการขึ้นไป สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด

ข้อ ๑๕ ให้ข้าราชการสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค สำนักนายกรัฐมนตรี ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในอาหารทุกชนิดตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) เลขาธิการคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค

(๒) รองเลขาธิการคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค

(๓) ผู้อำนวยการสำนักแผนและการพัฒนาการคุ้มครองผู้บริโภค

(๔) ผู้อำนวยการกองกฎหมายและคดี

(๕) เลขานุการกรม

(๖) ผู้อำนวยการกองคุ้มครองผู้บริโภคด้านโฆษณา

(๗) ผู้อำนวยการกองคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลาก

(๘) ผู้อำนวยการกองคุ้มครองผู้บริโภคด้านสัญญา

(๙) ผู้อำนวยการกองคุ้มครองผู้บริโภคด้านธุรกิจขายตรงและตลาดแบบตรง

(๑๐) นิติกร

(๑๑) นักสืบสวนสอบสวน

ข้อ ๑๖ ให้ข้าราชการกรุงเทพมหานคร ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในเขตกรุงเทพมหานคร ในอาหารทุกชนิดตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) ปลัดกรุงเทพมหานคร

(๒) ผู้อำนวยการสำนักอนามัย

(๓) รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย

(๔) ผู้อำนวยการสำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัย

(๕) ผู้อำนวยการสำนักงานสัตวแพทย์สาธารณสุข สำนักอนามัย

(๖) ผู้อำนวยการ สำนักงานชันสูตร สำนักอนามัย

(๗) ผู้อำนวยการกองสร้างเสริมสุขภาพ สำนักอนามัย

(๘) ผู้อำนวยการกองเภสัชกรรม สำนักอนามัย

(๙) ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร

(๑๐) นักวิชาการสุขาภิบาล นายสัตวแพทย์ นักโภชนาการ นักเทคนิคการแพทย์ เภสัชกร สำนักอนามัย

(๑๑) ผู้อำนวยการเขต

(๑๒) ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขต

(๑๓) หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล นักวิชาการสุขาภิบาล เจ้าพนักงานสาธารณสุขนิติกร สำนักงานเขต

ข้อ ๑๗ ให้พนักงานเมืองพัทยา ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในเขตเมืองพัทยา ในอาหารทุกชนิดตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) ปลัดเมืองพัทยา

(๒) รองปลัดเมืองพัทยา

(๓) ผู้อำนวยการสำนักสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

(๕) ผู้อำนวยการส่วนบริการสาธารณสุข

(๖) ผู้อำนวยการส่วนส่งเสริมสุขภาพ

(๗) ผู้อำนวยการส่วนส่งเสริมอนามัยสิ่งแวดล้อม

(๘) ผู้อำนวยการส่วนควบคุมโรค

(๙) ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเมืองพัทยา

(๑๐) หัวหน้าฝ่ายบริหารงานสาธารณสุข

(๑๑) หัวหน้าฝ่ายบริการสาธารณสุข

(๑๒) หัวหน้าฝ่ายส่งเสริมสุขภาพ

(๑๓) หัวหน้าฝ่ายป้องกันและควบคุมโรค

(๑๔) หัวหน้าฝ่ายบริการทางการแพทย์

(๑๕) หัวหน้าฝ่ายสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม

(๑๖) หัวหน้าฝ่ายคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข

(๑๗) หัวหน้ากลุ่มงานสัตว์แพทย์

(๑๘) หัวหน้าฝ่ายบำบัดรักษาการติดสารเสพติด

(๑๙) นักวิชาการสาธารณสุข นักวิชาการสุขาภิบาล พยาบาลวิชาชีพ แพทย์แผนไทย โภชนาการ นักวิทยาศาสตร์ นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ นักเทคนิคการแพทย์ เภสัชกร นายสัตวแพทย์ นายแพทย์

(๒๐) เจ้าพนักงานวิทยาศาสตร์ เจ้าพนักงานสาธารณสุข พยาบาลเทคนิค เจ้าพนักงานสุขาภิบาล โภชนาการ เจ้าพนักงานวิทยาศาสตร์การแพทย์ เจ้าพนักงานเภสัชกรรม สัตว์แพทย์

(๒๑) พนักงานเมืองพัทยาตำแหน่งอื่น ที่ได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบด้านอาหาร สุขอนามัย หรือสาธารณสุข

ข้อ ๑๘ ให้พนักงานเทศบาลนคร พนักงานเทศบาลเมือง พนักงานเทศบาลตำบล ยกเว้นกรุงเทพมหานคร ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในเขตเทศบาลนคร เทศบาลเมืองหรือเทศบาลตำบล เฉพาะสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาด ที่หรือทางสาธารณะตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ที่อยู่ในเขตเทศบาลนคร เทศบาลเมืองหรือเทศบาลตำบลนั้น ๆ แต่ไม่รวมถึงสถานที่ผลิต นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาดูแลรับผิดชอบ

(๑) ปลัดเทศบาล

(๒) รองปลัดเทศบาล

(๓) ผู้อำนวยการสำนักสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

(๔) ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

(๕) ผู้อำนวยการส่วนส่งเสริมสาธารณสุข

(๖) ผู้อำนวยการส่วนบริการสาธารณสุข

(๗) ผู้อำนวยการส่วนส่งเสริมสุขภาพ

(๘) ผู้อำนวยการส่วนโรงพยาบาลส่งเสริมตำบล

(๙) ผู้อำนวยการส่วนบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม

(๑๐) ผู้อำนวยการส่วนส่งเสริมอนามัยสิ่งแวดล้อม

(๑๑) หัวหน้าฝ่ายบริหารงานสาธารณสุข

(๑๒) หัวหน้าฝ่ายบริการสาธารณสุข

(๑๓) หัวหน้าฝ่ายส่งเสริมสาธารณสุข

(๑๔) หัวหน้าฝ่ายส่งเสริมสุขภาพ

(๑๕) หัวหน้าฝ่ายป้องกันและควบคุมโรค

(๑๖) หัวหน้าฝ่ายบริการทางการแพทย์

(๑๗) นักวิชาการสาธารณสุข นักวิชาการสุขาภิบาล พยาบาลวิชาชีพ แพทย์แผนไทย โภชนาการ นักวิทยาศาสตร์ นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ นักเทคนิคการแพทย์ เภสัชกร นายสัตวแพทย์ นายแพทย์

(๑๘) เจ้าพนักงานวิทยาศาสตร์ เจ้าพนักงานสาธารณสุข พยาบาลเทคนิค เจ้าพนักงานสุขาภิบาล โภชนาการ เจ้าพนักงานวิทยาศาสตร์การแพทย์ เจ้าพนักงานเภสัชกรรม สัตว์แพทย์

(๑๙) พนักงานเทศบาลตำแหน่งอื่นที่ได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบด้านอาหาร สุขอนามัย หรือสาธารณสุข

ข้อ ๑๙ ให้ข้าราชการกรมสรรพสามิต กระทรวงการคลัง ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับสุรา

(๑) ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านวิเคราะห์สินค้า

(๒) ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านการตรวจสอบสรรพสามิต สำนักตรวจสอบ ป้องกันและปราบปราม

(๓) นักวิทยาศาสตร์ กลุ่มวิเคราะห์สินค้าและของกลาง

(๔) ผู้อำนวยการสำนักมาตรฐานและพัฒนาการจัดเก็บภาษี ๑

(๕) ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านวิชาการสรรพสามิต สำนักมาตรฐานและพัฒนาการจัดเก็บภาษี ๑

(๖) นักวิชาการสรรพสามิต และเจ้าพนักงานสรรพสามิต ส่วนมาตรฐานและพัฒนาการจัดเก็บภาษี ๑ สำนักมาตรฐานและพัฒนาการจัดเก็บภาษี ๑

(๗) ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบ ป้องกันและปราบปราม

(๘) นักวิชาการสรรพสามิต และเจ้าพนักงานสรรพสามิต สำนักตรวจสอบป้องกันและปราบปราม

(๙) ผู้อำนวยการสำนักงานสรรพสามิตภาค

(๑๐) นักวิชาการสรรพสามิต และเจ้าพนักงานสรรพสามิต ส่วนตรวจสอบ ป้องกันและปราบปราม สำนักงานสรรพสามิตภาค

(๑๑) สรรพสามิตพื้นที่

(๑๒) นักวิชาการสรรพสามิต นักตรวจสอบภาษี และเจ้าพนักงานสรรพสามิต สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่

(๑๓) นักวิชาการสรรพสามิต และเจ้าพนักงานสรรพสามิต สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่สาขา

ข้อ ๒๐ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๕

สาธิต ปิตุเตชะ

รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๙ ตอนพิเศษ ๒๐๙ ง ลงวันที่ ๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๕)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับการยกเลิกการแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากอาหาร

กระทรวงสาธารณสุข ได้พิจารณายกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับการแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากอาหาร เพื่อเป็นการลดภาระการขออนุญาตของประชาชน โดยให้การแสดงข้อความบนฉลากอาหารเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ในการนี้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกคำชี้แจงประกาศจำนวน ๒ ฉบับ โดยมีสาระสำคัญดังนี้

๑. ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับการแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากอาหาร จำนวน ๒ ฉบับ โดยออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ดังนี้

๑.๑ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๓) พ.ศ. ๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง การแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากอาหาร ลงวันที่ ๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๕

๑.๒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๔) พ.ศ. ๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๖) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง การแสดงข้อความ“พรีเมียม” บนฉลากน้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ลงวันที่ ๗ เมษายน พ.ศ.๒๕๖๕

๒. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าที่ประสงค์จะแสดงข้อความพรีเมียม บนฉลากอาหาร จะต้องมีหลักฐานชี้แจงคุณลักษณะ เช่น ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดแบ่งคุณลักษณะหรือระดับ (เกรด) ของผลิตภัณฑ์จากหน่วยงานราชการหรือหน่วยงานที่เป็นสากล หรือหนังสือชี้แจงเกณฑ์คุณภาพของบริษัทผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า ไว้ที่สถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่นำเข้า สำหรับให้พนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบว่าการแสดงฉลากดังกล่าวเป็นไปตามหลักการทั่วไปของการแสดงฉลากต้องไม่เป็นเท็จและไม่หลอกลวง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม ใน “ข้อ ๑๐ (๑) ต้องไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ”

ทั้งนี้การดำเนินการเช่นเดียวกับข้อความอื่นๆ ได้แก่ Gold/ Special/ Extra/ Supreme/ Selected หรือข้อความทำนองเดียวกัน ซึ่งได้มีการกำหนดหลักเกณฑ์การแสดงชื่อ และหลักเกณฑ์การโฆษณาอาหารไว้สำหรับข้อความดังกล่าว

๓. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข จำนวน ๒ ฉบับ ตามข้อ ๑ มีผลบังคับวันที่ ๒๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๕ เป็นต้นไป

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

ไพศาล ดั่นคุ้ม
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๓๕) พ.ศ. ๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒

เรื่อง . กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

ด้วยกระทรวงสาธารณสุขได้ทบทวนและปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๕) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ลงวันที่ ๓๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๘ ให้มีความเหมาะสม ทันสมัยสอดคล้องสถานการณ์ปัจจุบัน และเพิ่มประสิทธิภาพในการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคให้มากยิ่งขึ้น ตลอดจนส่งเสริมการใช้พลาสติกอย่างยั่งยืนตามแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียนหรือ Circular Economy บนพื้นฐานการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคจากการใช้ภาชนะบรรจุอาหาร

กระทรวงสาธารณสุขโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๕) พ.ศ. ๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ลงวันที่ ๑ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๖๕ ทั้งนี้ประกาศฯ ฉบับดังกล่าวมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๑๘ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๕ โดยมีสาระสำคัญ สรุปได้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๕) พ.ศ.๒๕๔๘ เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ลงวันที่ ๓๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๘ และใช้ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๕) พ.ศ. ๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ลงวันที่ ๑ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๕ แทน

ข้อ ๒ กำหนดความหมายของคำว่า “ภาชนะบรรจุ” “ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก” และ “ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกแปรใช้ใหม่” ซึ่งภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ จะหมายรวมถึงภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นจากพลาสติกบริสุทธิ์ (virgin plastic) ที่ยังไม่ผ่านการใช้งาน และภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นจากพลาสติกแปรใช้ใหม่ (recycled plastic) โดยกระบวนการแปรใช้ใหม่ แบ่งเป็น ๓ ประเภท ได้แก่

(๑) การแปรใช้ใหม่แบบปฐมภูมิ (primary recycling: pre-consumer scrap) เป็นการแปรรูปชิ้นส่วนพลาสติกหรือเศษพลาสติก (scrap) ภายในโรงงาน ที่เหลือจากกระบวนการผลิตภาชนะบรรจุอาหาร เพื่อนำมาหมุนเวียนกลับมาผลิตใหม่ โดยชิ้นส่วนพลาสติกหรือเศษพลาสติกดังกล่าวต้องไม่เคยใช้สัมผัสอาหารมาก่อน ทั้งนี้ ชิ้นส่วนพลาสติกหมายรวมถึงภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่เสียหายระหว่างการขึ้นรูป

(๒) การแปรใช้ใหม่แบบทุติยภูมิ (secondary recycling: physical reprocessing: mechanical recycling) เป็นการแปรรูปภาชนะพลาสติกที่ผ่านการบรรจุอาหารแล้วด้วยวิธีทางกายภาพ รวมทั้งวิธีทางกล เช่น การนำพลาสติกมาบด ล้างและอาจใช้สารเคมีในการปรับปรุงคุณภาพ แล้วหลอมอัดเป็นเม็ดพลาสติก เพื่อใช้ทำเป็นภาชนะบรรจุ ซึ่งกระบวนการเหล่านี้ต้องไม่ทำให้โครงสร้างพื้นฐานของพอลิเมอร์เปลี่ยนแปลง

(๓) การแปรใช้ใหม่แบบตติยภูมิ (tertiary recycling: chemical reprocessing) เป็นการแปรรูปภาชนะพลาสติกที่ผ่านการบรรจุอาหารแล้วให้กลับไปอยู่ในรูปของวัสดุตั้งต้น โดยใช้กระบวนการทางเคมี ตัวอย่างเช่น การใช้ปฏิกิริยาดีพอลิเมอร์ไรเซชัน (depolymerization) ทำให้พลาสติกกลายเป็นมอนอเมอร์ จากนั้น

นำมอนอเมอร์มาผ่านกระบวนการรีพอลิเมอร์ไรเซชัน (repolymerization) ได้เป็นเรซินหรือพลาสติก ซึ่งกระบวนการแปรใช้ใหม่นี้มีกรรมวิธีหลายขั้นตอน เช่น ไฮโดรไลซีส (hydrolysis) เมทาโนไลซีส (methanolysis) ไกลโคไลซีส (glycolysis) การกลั่น (distillation) การตกผลึก (crystallization) และปฏิกิริยาเคมีอื่น ๆ ซึ่งสามารถขจัดการปนเปื้อนที่มากับวัตถุดิบ ทำให้ได้มอนอเมอร์บริสุทธิ์

ข้อ ๓ กำหนดรูปแบบภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่เข้าข่ายต้องปฏิบัติตามประกาศ ดังนี้

(๑) ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นจากพลาสติกชั้นเดียวทั้งชิ้น หรือ

(๒) ภาชนะบรรจุทำจากพลาสติกแบบหลายชั้นอัดหรือประกบติดกัน (plastic multi-layers) หรือ

(๓) ภาชนะบรรจุทำจากวัสดุหลายชนิด หลายชั้นอัดหรือประกบติดกัน โดยมีพลาสติกเป็นชั้นประกอบ (plastic layers in multi-material multi-layer) หรือ

(๔) ภาชนะบรรจุที่ทำด้วยวัสดุอื่นแล้วเคลือบด้วยพลาสติก (coating) หรือ

(๕) ภาชนะบรรจุที่มีพลาสติกเป็นส่วนหนึ่งสัมผัสอาหาร เช่น กล่องกระดาษที่มีแผ่นพลาสติกทำเป็นหน้าต่าง (window box) หรือ

(๖) ภาชนะบรรจุที่ทำจากวัสดุเชิงประกอบ (composite) ที่มีพลาสติกเป็นส่วนผสม เช่น เยื่อกระดาษผสมพลาสติก

ข้อ ๔ กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ทั้งที่ทำขึ้นจากพลาสติกบริสุทธิ์ (virgin plastic) ที่ยังไม่ผ่านการใช้งาน และที่ทำขึ้นจากพลาสติกแปรใช้ใหม่ (recycled plastic) ดังต่อไปนี้

พารามิเตอร์	ข้อกำหนด	หมายเหตุ
(๑) ความสะอาด	สะอาด	เป็นการตรวจพินิจทางกายภาพ
(๒) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ไม่มี	แนวทางการตรวจจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค แนะนำการตรวจไว้ ๔ ชนิด คือ *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus* และ *Salmonella* spp. ทั้งนี้ สามารถตรวจจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคนอกเหนือจากนี้ได้
(๓) สารอันตรายที่แพร่กระจายออกมา	ไม่มีสารอันตรายที่แพร่กระจายออกมาในปริมาณที่มีผลต่อสุขภาพ ยกเว้นชนิดสารและปริมาณที่ระบุไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก	แนวทางการพิจารณาสารอันตรายที่แพร่กระจายออกมาในปริมาณที่มีผลต่อสุขภาพ ที่ไม่อยู่ในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ดังนี้ (๓.๑) สารที่ตรวจพบ หากมีรายชื่อและ/หรือปริมาณการแพร่กระจายไม่เกินปริมาณที่กำหนดในรายชื่อที่อนุญาต (authorized list) ของ Commission Regulation (EU) No ๑๐/๒๐๑๑ on plastic materials and articles intended to come into contact with food และฉบับแก้ไข ให้ถือว่าสารนั้นมี

พารามิเตอร์	ข้อกำหนด	หมายเหตุ
		ปริมาณในระดับที่ไม่มีผลต่อสุขภาพ (๓.๒) สารที่ตรวจพบ หากไม่มีรายชื่อในรายชื่อที่อนุญาต (authorized list) ของ Commission Regulation (EU) No ๑๐/๒๐๑๑ on plastic materials and articles intended to come into contact with food และฉบับแก้ไข และมีปริมาณที่ตรวจพบเกิน ๐.๐๑ mg/kg ถือว่าอาจมีผลต่อสุขภาพ ซึ่งต้องประเมินความปลอดภัยตามความเสี่ยงจากปริมาณการได้รับสัมผัสของสารเคมีนั้นเป็นรายกรณี ทั้งนี้สารที่ตรวจพบต้องไม่เป็นสารก่อให้เกิดการกลายพันธุ์ (mutagenic) สารก่อมะเร็ง (carcinogenic) หรือสารที่เป็นพิษต่อระบบสืบพันธุ์ (toxic to reproduction)
(๔) ผลกระทบต่อลักษณะของอาหารที่บรรจุ	เมื่อนำภาชนะบรรจุมาบรรจุอาหาร ต้องไม่แพร่กระจายสารออกมาสู่อาหารจนทำให้ลักษณะของอาหารหรือองค์ประกอบอาหารเกิดการเปลี่ยนแปลงจนยอมรับไม่ได้ หรือทำให้อาหารเกิดการเสื่อมสภาพของลักษณะทางประสาทสัมผัส	เป็นการพิจารณาการยอมรับทางด้านประสาทสัมผัส โดยต้องไม่ทำให้ลักษณะอาหาร กลิ่น และ/หรือกลิ่นรสของอาหารแปลกไปจากปกติหรือเปลี่ยนแปลงจนยอมรับไม่ได้
(๕) ภาชนะบรรจุมีสี	- สีต้องเป็นสีชั้นคุณภาพสำหรับการสัมผัสอาหาร (food contact grade) - ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร	- ตรวจเฉพาะภาชนะบรรจุที่มีสี โดยทดสอบการแพร่กระจายของสี ในลักษณะการตรวจเชิงคุณภาพและตรวจพินิจ - สีชั้นคุณภาพสำหรับการสัมผัสอาหาร ให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม สีสำหรับพลาสติกทำผลิตภัณฑ์ที่สัมผัสอาหาร หรือมาตรฐานอื่นที่เกี่ยวข้อง
(๖) ภาชนะบรรจุมีการพิมพ์ลายหรือข้อความ	หมึกพิมพ์ต้องติดแน่นหรือไม่หลุดลอกออกมาสู่อาหาร	เป็นการตรวจพินิจทางกายภาพ

ข้อ ๕ ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ทั้งที่ทำขึ้นจากพลาสติกบริสุทธิ์ (virgin plastic) ที่ยังไม่ผ่านการใช้งาน และที่ทำขึ้นจากพลาสติกแปรใช้ใหม่ (recycled plastic) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกแล้ว ยังต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน โดยสรุปดังต่อไปนี้ ด้วย

(๑) คุณภาพหรือมาตรฐาน ตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ซึ่งกำหนดชนิดของพลาสติกที่ใช้เป็นภาชนะบรรจุ และคุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจาย สำหรับภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก โดยสรุปดังนี้

(๑.๑) คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจายทั้งหมด (overall migration limit)

(๑.๒) คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจายโลหะหนัก จำนวน ๑๙ ชนิด ซึ่งภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกแต่ละชนิดต้องตรวจวิเคราะห์การแพร่กระจายโลหะหนักทุกรายการ

(๑.๓) คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจายสารไพรมารีแอโรแมติกแอมีนส์ (Primary aromatic amines, PAAs) โดยแบ่งเป็น

- กรณีภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่มีสีหรือใช้หมึกพิมพ์ กำหนดการตรวจสาร PAAs จากสารแต่งสีชนิดแอโซ (azocolourants) ๒๒ ชนิด ซึ่งสาร PAA แต่ละชนิด ต้องตรวจไม่พบ ที่ขีดจำกัดของการตรวจวัด (limit of detection; LOD) = ๐.๐๐๒ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยสามารถตรวจวิเคราะห์เฉพาะรายการสารที่ใช้ในกระบวนการผลิตพลาสติกได้ ซึ่งต้องมีข้อมูลหลักฐานการใช้สารเคมีในกระบวนการผลิตที่สามารถตรวจสอบได้
- กรณีภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ที่มีสารตั้งต้นในการผลิตเป็นสารกลุ่ม PAAs โดยกำหนดไว้ ๔ ชนิด ซึ่งภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกแต่ละชนิดต้องตรวจวิเคราะห์ ทั้งนี้สามารถตรวจวิเคราะห์เฉพาะรายการสารที่ใช้ในกระบวนการผลิตพลาสติกได้ โดยต้องมีข้อมูลหลักฐานการใช้สารเคมีในกระบวนการผลิตที่สามารถตรวจสอบได้

อย่างไรก็ตามกรณีการตรวจพบสารในกลุ่ม PAAs ที่นอกเหนือจากสาร PAAs จากสารแต่งสีชนิดแอโซ (azocolourants) และสารกลุ่ม PAAs ที่เป็นสารตั้งต้นในการผลิตพลาสติกที่กำหนดชนิดและปริมาณไว้ ผลรวมของสารกลุ่ม PAAs ที่ตรวจพบดังกล่าว ต้องไม่เกิน ๐.๐๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

(๑.๔) คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจายสารจำเพาะ (specific migration limits) ซึ่งกำหนดไว้สำหรับภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกบางชนิด

(๒) วิธีการตรวจวิเคราะห์ให้เป็นไปตามหลักการและแนวทางที่กำหนดไว้ในประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการตรวจวิเคราะห์ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

(๓) กำหนดเงื่อนไขการพิจารณาและข้อยกเว้นข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน สำหรับภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ที่มีชั้นขวางกั้นเชิงหน้าที่ (functional barrier) เป็นองค์ประกอบ โดยหากสามารถพิสูจน์ได้ว่าชั้นขวางกั้นเชิงหน้าที่ดังกล่าวสามารถป้องกันการแพร่กระจายสารต่าง ๆ จากชั้นของวัสดุที่อยู่ด้านหน้าชั้นขวางกั้นเชิงหน้าที่สู่อาหารได้ ให้ชั้นของวัสดุที่อยู่ด้านหน้าชั้นขวางกั้นเชิงหน้าที่ซึ่งไม่ได้สัมผัสโดยตรงกับอาหารนั้น ได้รับการยกเว้นการปฏิบัติตามประกาศ ดังนี้

(๓.๑) ยกเว้นการต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(๓.๒) ยกเว้นการปฏิบัติตามคุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกแปรใช้ใหม่แบบทุติยภูมิ

(๓.๓) ยกเว้นการยื่นประเมินความปลอดภัยภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกนอกเหนือจากชนิดที่กำหนดไว้ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

อย่างไรก็ตาม กรณีซองเครื่องปรุงหรือซองบรรจุซอส ที่ใส่ในภาชนะบรรจุอาหารอื่น เช่น ซองเครื่องปรุงที่อยู่ในภาชนะบรรจุอาหารกึ่งสำเร็จรูป หรือซองบรรจุซอสที่อยู่ในภาชนะบรรจุอาหารขบเคี้ยว ไม่ได้รับการยกเว้นตามเงื่อนไขข้างต้น เนื่องจากชั้นพลาสติกด้านที่อยู่หน้าชั้นขวางกั้นเชิงหน้าที่ของซองเครื่องปรุงหรือซองบรรจุซอสดังกล่าวมีการสัมผัสกับอาหารโดยตรง

เกณฑ์ในการพิสูจน์ความสามารถในการป้องกันการแพร่กระจายของชั้นขวางกั้นเชิงหน้าที่ คือ ปริมาณการแพร่กระจายของสารต่าง ๆ จากชั้นของพลาสติกที่อยู่ด้านหน้าชั้นขวางกั้นเชิงหน้าที่ (ชั้นที่ไม่สัมผัสอาหาร) สู่อาหาร ต้องไม่เกิน ๐.๐๑ mg/kg in food โดยทำการทดสอบด้วยสภาวะที่คาดว่าเลวร้ายรุนแรงที่สุด (worst foreseeable conditions) ทั้งนี้ สารที่แพร่กระจายนั้นต้องไม่เป็นสารก่อให้เกิดการกลายพันธุ์ (mutagenic) สารก่อมะเร็ง (carcinogenic) หรือสารที่เป็นพิษต่อระบบสืบพันธุ์ (toxic to reproduction) และหากสารที่แพร่กระจายเป็นสารนาโนพาร์ทิเคิลส์ (nanoparticles) ที่ยังไม่ได้กำหนดปริมาณการแพร่กระจายไว้ ต้องประเมินความปลอดภัยเป็นรายกรณี

(๔) บัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก เป็นข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่ใช้ในช่วงระยะเวลาผ่อนผันเป็นเวลาไม่เกิน ๓ ปี หลังประกาศใช้บังคับ สำหรับภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกทั้งที่ทำขึ้นจากพลาสติกบริสุทธิ์ (virgin plastic) ที่ยังไม่ผ่านการใช้งาน และที่ทำขึ้นจากพลาสติกแปรใช้ใหม่ (recycled plastic) ซึ่งผลิตขึ้นและมีการใช้หลังประกาศบังคับ

ข้อ ๖ กำหนดชนิดของพลาสติกที่ใช้เป็นภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก สำหรับใช้บรรจุนมหรือผลิตภัณฑ์นม ได้แก่ พลาสติกชนิดพอลิเอทิลีน, เอทิลีน ๑-แอลคีน โคพอลิเมอร์ไรซด์เรซิน, พอลิพรอพิลีน, พอลิสไตรีน หรือพอลิเอทิลีนเทเรฟทาลเลต โดยนมข้างต้นหมายถึงนมโค และผลิตภัณฑ์นมข้างต้น ได้แก่ นมเปรี้ยว นมดัดแปลงสำหรับทารก นมปรุงแต่ง และครีม ซึ่งอยู่ในลักษณะของเหลวและครีม แต่ไม่รวมถึงนมและผลิตภัณฑ์นมดังกล่าวที่อยู่ในลักษณะผงหรือแห้งซึ่งสามารถใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกทุกชนิดตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขได้

ข้อ ๗ กรณีภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกชนิดที่ไม่ได้กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ (๑) (๒) (๔) (๕) และ (๖) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าว และไม่มีสารอันตรายที่แพร่กระจายออกมาในปริมาณที่มีผลต่อสุขภาพ ซึ่งผู้ประกอบการจะต้องยื่นเอกสารหรือหลักฐานและรายงานผลการประเมินความปลอดภัยจากหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด ให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเพื่อพิจารณากำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับพลาสติกดังกล่าวเป็นรายกรณี โดยมีแนวทางและรายละเอียดการยื่นข้อมูลตามคู่มือสำหรับประชาชนเรื่อง การประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของภาชนะบรรจุอาหาร หรือภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

กำหนดเอกสารหรือหลักฐานที่ใช้ในการประเมินความปลอดภัย ดังต่อไปนี้

๑. ข้อมูลเกี่ยวกับพลาสติก
(๑) ชนิดพลาสติก (๒) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตพลาสติก (๓) รายชื่อ ข้อกำหนดเฉพาะ (specification) และปริมาณการใช้ ของสารเคมีที่ใช้ในการเตรียมพลาสติก เช่น มอนอเมอร์ สารตั้งต้นในการผลิต สารเติมแต่ง (additive) หรือสารช่วยในกระบวนการผลิตพลาสติก (plastic production aid) เป็นต้น (๔) เอกสารแสดงกระบวนการผลิตพลาสติก เช่น กระบวนการและสภาวะการเตรียมพอลิเมอร์ไรเซชัน (๕) รายชื่อและปริมาณสารแปลกปน (impurity) สารเคมีที่เป็นผลพลอยได้ หรือสารที่ตกค้างจากกระบวนการผลิตพลาสติก

(๖) ผลการศึกษาการแพร่กระจายของสารเคมีที่ใช้ในการเตรียมพลาสติก รวมถึงสารแปลกปน (impurity) สารเคมีที่เป็นผลพลอยได้ หรือสารที่ตกค้างจากกระบวนการผลิตพลาสติก
(๗) เอกสารข้อมูลการศึกษาด้านความปลอดภัยหรือด้านพิษวิทยาของสารเคมีที่ใช้ในการเตรียมพลาสติก รวมถึงสารแปลกปน (impurity) สารเคมีที่เป็นผลพลอยได้ หรือสารที่ตกค้างจากกระบวนการผลิตพลาสติก โดยอย่างน้อยต้องมีข้อมูลของสารเคมีที่ใช้ในการเตรียมพลาสติก
๒. ข้อมูลเกี่ยวกับภาชนะบรรจุ
(๑) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุ
(๒) รายชื่อสารเคมีและข้อกำหนดเฉพาะ (specification) และปริมาณการใช้ ของสารเคมีที่ใช้ในการขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุ หรือวัสดุที่ใช้ในการขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุ
(๓) เอกสารแสดงกระบวนการขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุ
(๔) เอกสารสรุปข้อมูลคุณสมบัติ หรือข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับลักษณะหรือสภาวะการใช้งานภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก เช่น ชนิดอาหารที่ใช้บรรจุ อุณหภูมิการใช้งานสูงสุด ระยะเวลา การใช้งาน เป็นต้น
(๕) รายชื่อและปริมาณสารแปลกปน (impurity) สารเคมีที่เป็นผลพลอยได้ หรือสารที่ตกค้างจากกระบวนการขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุ
(๖) ผลการศึกษาการแพร่กระจายของสารเคมีที่ใช้ในการขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุ รวมถึงสารแปลกปน (impurity) สารเคมีที่เป็นผลพลอยได้ หรือสารที่ตกค้างจากกระบวนการขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุ ตามสภาวะการใช้งาน
(๗) เอกสารข้อมูลการศึกษาด้านความปลอดภัยหรือด้านพิษวิทยาของสารเคมีที่ใช้ในการขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุ รวมถึงสารแปลกปน (impurity) สารเคมีที่เป็นผลพลอยได้ หรือสารที่ตกค้างจากกระบวนการขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุ แล้วแต่กรณี โดยอย่างน้อยต้องมีข้อมูลของสารเคมีที่ใช้ในการขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุ
๓. เอกสารสนับสนุน
(๑) เอกสารหลักฐานเกี่ยวกับข้อมูลการอนุญาต กฎหมาย กฎระเบียบ หรือข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับพลาสติกที่ใช้ผลิต หรือเกี่ยวข้องกับภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกของประเทศผู้ผลิตหรือประเทศที่จะใช้อ้างอิง พร้อมทั้งสรุปข้อมูลระบบการกำกับดูแลกฎหมาย กฎระเบียบ หรือข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่ยื่นข้างต้น
(๒) ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานตามกฎหมาย กฎระเบียบ หรือข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของประเทศผู้ผลิตหรือประเทศที่ใช้อ้างอิงข้างต้น
(๓) เอกสารอื่น ๆ ตามความจำเป็น (ถ้ามี)

ข้อ ๘ การใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกแปรใช้ใหม่แบบทุติยภูมิ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน โดยสรุปดังนี้

(๑) วัตถุดิบต้องเป็นชนิดพอลิเอทิลีนเทเรฟแทเลต (Polyethylene terephthalate; PET) ที่เป็นชั้นคุณภาพสำหรับการสัมผัสอาหาร (food contact grade)

(๒) ทำจากเม็ดพลาสติกแปรใช้ใหม่ซึ่งผ่านกระบวนการที่สามารถกำจัดสารปนเปื้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยต้องส่งมอบรายงานผลการประเมินความปลอดภัย จากหน่วยประเมินความปลอดภัยตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด แต่หากภาชนะบรรจุที่ทำจากเม็ดพลาสติกแปรใช้ใหม่ทำขึ้นจากเม็ดพลาสติกแปรใช้ใหม่ที่ผ่านการรับรองตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม สามารถใช้ได้โดยไม่ต้องยื่นรายงานผลประเมินความปลอดภัยให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๓) แนวทางปฏิบัติเกี่ยวกับการส่งมอบรายงานผลการประเมินความปลอดภัย จากหน่วยประเมินความปลอดภัยตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด มีดังนี้

การใช้ภาชนะบรรจุทำจากพลาสติกแปรใช้ใหม่แบบทุติยภูมิ	เงื่อนไข	หมายเหตุ
กรณีที่ ๑ อาหารที่ผลิตในประเทศซึ่งใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากเม็ดพลาสติกแปรใช้ใหม่ที่ผลิตในประเทศ	ต้องส่งมอบรายงานผลการประเมินความปลอดภัยตามหลักเกณฑ์เงื่อนไข และแนวทางการประเมินประสิทธิภาพของกระบวนการผลิตพลาสติกแปรใช้ใหม่ และความปลอดภัยของเม็ดพลาสติกแปรใช้ใหม่สำหรับวัสดุสัมผัสอาหาร จากหน่วยประเมินความปลอดภัยตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยมีแนวทางและรายละเอียดการยื่นข้อมูลตามคู่มือสำหรับประชาชนเรื่อง การประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของภาชนะบรรจุอาหาร หรือภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก	หากประสงค์จะใช้ผลการประเมินประสิทธิภาพของกระบวนการผลิตพลาสติกแปรใช้ใหม่จากต่างประเทศของผู้ผลิตเครื่องมือ เทคโนโลยีแปรใช้ใหม่ที่นำมาใช้ในประเทศ เพื่อประกอบการยื่นประเมิน มีแนวทางและรายละเอียดการจัดเตรียมตามคู่มือสำหรับประชาชนเรื่อง การประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของภาชนะบรรจุอาหาร หรือภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก
กรณีที่ ๒ อาหารที่ผลิตในประเทศและใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกแปรใช้ใหม่ที่นำเข้าจากต่างประเทศ และ กรณีที่ ๓ อาหารนำเข้าซึ่งใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกแปรใช้ใหม่	ต้องส่งมอบรายงานผลการประเมินความปลอดภัยตามหลักเกณฑ์เงื่อนไข และแนวทางการประเมินประสิทธิภาพของกระบวนการผลิตพลาสติกแปรใช้ใหม่ และความปลอดภัยของเม็ดพลาสติกแปรใช้ใหม่สำหรับวัสดุสัมผัสอาหาร จากหน่วยประเมินความปลอดภัยตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยมีแนวทางและรายละเอียดการยื่นข้อมูลตามคู่มือสำหรับประชาชนเรื่อง การประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของภาชนะบรรจุอาหาร หรือภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก	การยื่นข้อมูลให้แก่หน่วยประเมินความปลอดภัยเพื่อประกอบการพิจารณาและจัดทำรายงานความปลอดภัยข้างต้น สามารถยื่นเอกสารหลักฐาน หรือรายงานผลการประเมินความปลอดภัยจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในประเทศผู้ผลิตหรือประเทศที่มีระบบการประเมินความปลอดภัยที่น่าเชื่อถือแทนได้

<u>หมายเหตุ</u> หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และแนวทางการประเมินประสิทธิภาพของกระบวนการผลิตพลาสติกแปรใช้ใหม่และความปลอดภัยของเม็ดพลาสติกแปรใช้ใหม่สำหรับวัสดุสัมผัสอาหาร เป็นเอกสารสำหรับหน่วยประเมินหรือผู้ประกอบการใช้เป็นคู่มือและแนวทางการปฏิบัติ เพื่อใช้พิจารณาว่าเม็ดพลาสติกแปรใช้ใหม่ที่จะนำมาใช้ในการผลิตภาชนะบรรจุอาหารนั้นปลอดภัยเพียงพอสำหรับการผลิตภาชนะบรรจุอาหาร

ทั้งนี้ เพื่อให้ผู้ผลิตอาหารมีข้อมูลในการเลือกใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกแปรใช้ใหม่ที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยแล้ว สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะพิจารณาจัดทำรายชื่อผู้ที่ผ่านการประเมินความปลอดภัย และรายละเอียดเงื่อนไขการใช้ (ถ้ามี) จากรายงานผลการประเมินความปลอดภัยที่มีการยื่นขอให้พิจารณา

ข้อ ๙ ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกแปรใช้ใหม่แบบปฐมภูมิ หรือแบบตติยภูมิ ไม่ต้องมีรายงานผลการประเมินความปลอดภัยตามข้อ ๘(๒) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก และสามารถใช้พลาสติกทุกชนิดที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ข้อ ๑๐ ห้ามใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่เคยใช้บรรจุหรือหุ้มห่อปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ข้อ ๑๑ ห้ามใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่ทำขึ้นเพื่อใช้บรรจุสิ่งของอย่างอื่นที่มิใช่อาหาร หรือมีรูป รอยประดิษฐ์ หรือข้อความใดที่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญของอาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะนั้น เป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ข้อ ๑๒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๕) พ.ศ. ๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป คือ ตั้งแต่วันที่ ๑๘ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๕ เป็นต้นไป

ข้อ ๑๓ กำหนดระยะเวลาผ่อนผันสำหรับภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นจากพลาสติกบริสุทธิ์ (virgin plastic) ที่ยังไม่ผ่านการใช้งาน ที่มีการใช้อยู่ก่อนวันที่ ๑๘ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๕ ให้ยังคงใช้ต่อไปได้ไม่เกินสามปี คือไม่เกินวันที่ ๑๘ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๘ หลังจากนั้นต้องควบคุมให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ทั้งนี้ ภาชนะบรรจุที่มีการใช้อยู่ก่อนประกาศนี้ใช้บังคับให้พิจารณาจากวันที่ผลิตภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๔ กำหนดระยะเวลาผ่อนผันสำหรับควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานภาชนะบรรจุทั้งที่ทำขึ้นจากพลาสติกบริสุทธิ์ (virgin plastic) ที่ยังไม่ผ่านการใช้งาน และที่ทำขึ้นจากพลาสติกแปรใช้ใหม่ (recycled plastic) ซึ่งมีการใช้ตั้งแต่ประกาศนี้ใช้บังคับ โดยให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ได้ไม่เกินสามปี คือไม่เกินวันที่ ๑๘ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๘ หลังจากนั้นต้องควบคุมให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด โปรดติดต่อสอบถามได้ที่ กลุ่มกำหนดมาตรฐาน กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ หรือ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

นายไพศาล ดั่นคุ้ม
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง แนวทางการยอมรับผลการตรวจวิเคราะห์ภาชนะบรรจุอาหาร
ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงแนวทางการยอมรับผลการตรวจวิเคราะห์ภาชนะบรรจุอาหาร ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก เพื่อให้อาหารมีความปลอดภัยในการบริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนดส่วนราชการหรือสถาบันตรวจวิเคราะห์ภาชนะบรรจุอาหาร ขวดนม และภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๒๖ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๘

ข้อ ๒ ในประกาศนี้ “ผลการตรวจวิเคราะห์” หมายความว่า ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุอาหาร ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

(๒) ขวดนมและภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็กตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องขวดนม ภาชนะบรรจุนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

ข้อ ๓ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยายอมรับผลการตรวจวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการของหน่วยงานหรือองค์กรดังต่อไปนี้ ทั้งในและต่างประเทศ ได้แก่

(๑) หน่วยงานของรัฐ

(๒) หน่วยงานหรือองค์กรที่ได้รับมอบหมาย หรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐ

(๓) หน่วยงานหรือองค์กรที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการตามระบบมาตรฐานสากลในรายการทดสอบตรงตามขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง

ข้อ ๔ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอาจยอมรับผลการตรวจวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการของหน่วยงานหรือองค์กรที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการตามระบบมาตรฐานสากล ในรายการทดสอบที่อยู่นอกขอบข่ายที่ได้รับการรับรองโดยอนุโลม หากรายการทดสอบนั้นใช้เทคนิคการตรวจวิเคราะห์เดียวกันกับรายการทดสอบที่ได้รับการรับรอง โดยการยอมรับผลการตรวจวิเคราะห์นั้น ให้พิจารณาตามวิธีการตรวจวิเคราะห์แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(๑) กรณีใช้วิธีการตรวจวิเคราะห์ที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล เช่น EN standard, the European Committee for Standardization (CEN), the International Organization for Standardization (ISO), the Association of Analytical Communities (AOAC), the American Society for Testing and Materials (ASTM), European Union Reference Laboratory for Food Contact Materials (EURL) หรือในระดับภูมิภาค เช่น ภูมิภาคอาเซียน สหภาพยุโรป หรือในระดับประเทศ เช่น มาตรฐานของประเทศไทย ญี่ปุ่น เกาหลี เยอรมัน อังกฤษ สหรัฐอเมริกา รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ต้องแสดงรายละเอียดอย่างน้อยดังต่อไปนี้

(ก) ข้อมูลสภาวะการสกัดสารที่แพร่กระจาย

(ข) ข้อมูลคุณลักษณะเฉพาะของวิธีการวิเคราะห์สารที่แพร่กระจาย ได้แก่ ขีดจำกัดของการตรวจวัด (limit of detection, LOD) และขีดจำกัดของการวัดเชิงปริมาณ (limit of quantification, LOQ) ความเที่ยง (precision) ความแม่น (accuracy) และความไม่แน่นอนของการวัด (uncertainty)

(๒) กรณีใช้วิธีการตรวจวิเคราะห์ที่ยังไม่ได้รับการยอมรับในระดับสากล เช่น วิธีที่ห้องปฏิบัติการพัฒนาขึ้น โดยอาจดัดแปลงจากวิธีมาตรฐาน รายงานผลวิเคราะห์ต้องแสดงรายละเอียดอย่างน้อย ดังต่อไปนี้

(ก) ข้อมูลสภาวะการสกัดสารที่แพร่กระจาย

(ข) ข้อมูลคุณลักษณะเฉพาะของวิธีการตรวจวิเคราะห์สารที่แพร่กระจาย ได้แก่ ความจำเพาะเจาะจง (selectivity) ความเป็นเส้นตรง (linearity) ช่วงการใช้งาน (working range) ขีดจำกัดของการตรวจวัด (limit of detection, LOD) ขีดจำกัดของการวัดเชิงปริมาณ (limit of quantification, LOQ) ความเที่ยง (precision) ความแม่น (accuracy) และความไม่แน่นอนของการวัด (uncertainty)

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

นายไพศาล ดั่นคุ้ม
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๑) พ.ศ. ๒๕๖๕

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม

ด้วยปัจจุบันมีการนำพืช สัตว์ จุลินทรีย์ที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมมาใช้เป็นอาหารหรือส่วนประกอบของอาหาร จึงสมควรมีมาตรการควบคุมและกำกับดูแลเพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค กระทรวงสาธารณสุขจึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๑) พ.ศ. ๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม โดยมีรายละเอียดสรุปได้ดังนี้

ข้อ ๑ กำหนดนิยาม “อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม” “สิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม (Genetically Modified Organism; GMO)” “สิ่งมีชีวิต” “เทคโนโลยีชีวภาพสมัยใหม่ (modern biotechnology)” และ “พืชดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีน (stacked event)”

ทั้งนี้ตัวอย่างของ “อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม” ได้แก่

(๑) พืช สัตว์ จุลินทรีย์ ที่มีการตัดต่อ ตัดแต่ง ดัดแปร หรือเปลี่ยนแปลงสารพันธุกรรมหรือผสมผสานสารพันธุกรรมใหม่จากวิธีการใช้เทคโนโลยีชีวภาพสมัยใหม่และใช้บริโภคเป็นอาหาร เช่น ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมฝักอ่อน เมล็ดข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรม เมล็ดถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรม ถั่วดัดแปรพันธุกรรมฝักสด ปลาแซลมอนดัดแปรพันธุกรรมทั้งตัว (รวมทั้งอวัยวะภายในและไข่) ยีสต์ดัดแปรพันธุกรรมที่มีชีวิต

(๒) ผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้ (๑) เป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือผลิตจาก (๑) เช่น ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมบรรจุกระป๋อง เนื้อปลาแซลมอนดัดแปรพันธุกรรมรมควัน สารสกัดจากยีสต์ดัดแปรพันธุกรรม

(๓) ผลิตผลจาก (๑) ที่ใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือที่ใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหาร หรือที่ใช้เป็นสารอาหาร เช่น แป้งข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรม สติวิออลไกลโคไซด์จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม เอนไซม์ที่เตรียมจากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม หรือ ดีเอชเอจากน้ำมันปลาดัดแปรพันธุกรรม

ข้อ ๒ กำหนดให้อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ยกเว้นกรณีที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารแล้วดังต่อไปนี้ ไม่ถือเป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

(๑) อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมตามรายชื่อในบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๑) พ.ศ. ๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม ซึ่งผ่านการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารแล้ว ประกอบด้วย

(ก) ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรม จำนวน ๒๙ สายพันธุ์

(ข) ถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรม จำนวน ๑๕ สายพันธุ์

(ค) จุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม จำนวน ๗ สายพันธุ์

(๒) อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร ตามข้อกำหนดเงื่อนไขของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๑) พ.ศ. ๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม

ทั้งนี้ผู้นำเข้าต้องแสดงเอกสารหลักฐานที่ระบุว่าเป็นอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมที่มีรายชื่อตามบัญชีหมายเลข ๑ หรือเอกสารหรือหลักฐานที่แสดงว่าผ่านการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพ

ด้านอาหารแล้ว เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการพิจารณาอนุญาตนำเข้า ณ ด่าน โดยมีตัวอย่างตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) ไม่มีสารพิษ วัตถุ หรือองค์ประกอบที่ทำให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพมากไปกว่าคู่เปรียบเทียบ (conventional counterpart)

(๒) มีคุณค่าทางโภชนาการ หรือคุณสมบัติที่ต้องการไม่น้อยกว่าคู่เปรียบเทียบ (conventional counterpart)

ทั้งนี้อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมต้องได้รับการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารที่รวมถึงคุณสมบัติทางเคมี คุณค่าทางโภชนาการ และความเป็นพิษ ทั้งที่ต้องการและไม่ต้องการ โดยเปรียบเทียบกับคู่เปรียบเทียบตามหลักความเทียบเท่า (Substantial Equivalence) โดยคู่เปรียบเทียบของอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม มีดังนี้

- พืชคู่เปรียบเทียบ ที่ใช้ในการประเมินความปลอดภัยอาหารที่ได้จากพืชดัดแปรพันธุกรรม หมายถึง พันธุ์ (variety) ของพืชที่เกี่ยวข้อง องค์ประกอบของพืช และ/หรือผลิตภัณฑ์ ที่ปลอดภัยในการใช้เป็นอาหารมานาน

พืชคู่เปรียบเทียบ ที่ใช้ในการประเมินความปลอดภัยอาหารที่ได้จากพืชดัดแปรพันธุกรรมแบบรวมยีน หมายถึง พืชดัดแปรพันธุกรรมพันธุ์พ่อ-แม่ (transgenic parental line) หรือพืชพันธุ์พ่อ-แม่ที่ไม่ได้ผ่านการดัดแปรพันธุกรรม (non transgenic parental line) หรือลูกผสมระหว่างพืชพันธุ์พ่อ-แม่ที่ไม่ได้ผ่านการดัดแปรพันธุกรรม (conventional hybrid of non transgenic parental line)

- สัตว์คู่เปรียบเทียบ ที่ใช้ในการประเมินความปลอดภัยอาหารที่ได้จากสัตว์ดัดแปรพันธุกรรม หมายถึง พันธุ์สัตว์ที่ทราบประวัติการใช้เป็นอาหารอย่างปลอดภัย ซึ่งได้มาจากพ่อแม่พันธุ์เดียวกันกับสัตว์ดัดแปรพันธุกรรมที่ประเมิน

- คู่เปรียบเทียบใช้ในการประเมินความปลอดภัยอาหารที่ได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม หมายถึง

(ก) จุลินทรีย์หรือสายพันธุ์ (strain) ของจุลินทรีย์ที่มีประวัติการใช้อย่างปลอดภัยในการผลิตและ/หรือแปรรูปอาหาร และสัมพันธ์กับสายพันธุ์ของจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรมนั้น

(ข) อาหารที่ผลิตโดยจุลินทรีย์ที่ใช้ผลิตอาหารอยู่แต่เดิม ซึ่งมีประวัติการใช้ว่ามีความปลอดภัยบนพื้นฐานของการใช้ในการผลิตอาหารตามปกติ

(๓) ตามข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานซึ่งมีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดเอาไว้สำหรับอาหารแต่ละชนิดหรือประเภท เช่น ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร เป็นต้น

(๔) คุณภาพหรือมาตรฐานอื่น (ถ้ามี) ตามความเหมาะสมโดยพิจารณาจากรายงานผลการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร เอกสารหรือหลักฐานตามข้อ ๕ เช่น การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับ ๒'-Fucosyllactose (๒'-FL) ซึ่งจัดเป็นสารอาหารหรือสารสำคัญที่ผลิตโดยใช้จุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม

ข้อ ๔ การใช้อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมเป็นส่วนประกอบในอาหาร ต้องใช้ตามหลักเกณฑ์ เงื่อนและวิธีการใช้อย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

(๑) ตามชื่อ ประเภท ชนิดหรือลักษณะของอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร เช่น สตีวิออลไกลโคไซด์ ซึ่งเป็นวัตถุเจือปนอาหารที่ได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม กำหนด

ให้ใช้ในเครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ได้ไม่เกินปริมาณ ๗๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม หรือตามบัญชีรายชื่อส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เช่น แอล-วาลีน (L-valine) ที่ได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อวัน เป็นต้น

(๒) การใช้นอกเหนือจาก (๑) ให้ใช้ตามความเหมาะสมโดยพิจารณาเป็นรายกรณีจากรายงานผลการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร เช่น จากรายงานปรากฏข้อมูลว่าการใช้ 2'-Fucosyllactose (2'-FL) ซึ่งเป็นใยอาหารชนิดหนึ่ง ในธัญพืชชนิดแท่ง ไม่ควรเกิน ๑๒ กรัมต่อกิโลกรัม เพื่อไม่ให้ปริมาณการได้รับใยอาหารไม่เกิน ๒๕ กรัมต่อวัน (ตามค่าปริมาณสูงที่สุดที่ให้ใช้ตามคำแนะนำให้บริโภคในหนึ่งวัน) เป็นต้น

ข้อ ๕ อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมซึ่งยังไม่ผ่านการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร ที่จะผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ต้องยื่นเอกสารให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาต ตามคู่มือประชาชนการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม ดังนี้

(๑) รายงานผลการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร ซึ่งผ่านการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ หรือหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

(๒) เอกสารหรือหลักฐานข้อมูลด้านอณูชีวโมเลกุล ด้านพิษวิทยา ด้านสารก่อภูมิแพ้ และด้านโภชนาการ แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๒.๑) กรณีอาหารที่ได้จากพืชดัดแปรพันธุกรรม ได้แก่ หลักฐานตามที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๑) พ.ศ. ๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม

(๒.๒) กรณีอาหารที่ได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม ได้แก่ หลักฐานตามที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๑) พ.ศ. ๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม

(๒.๓) กรณีอาหารที่ได้จากสัตว์ดัดแปรพันธุกรรม ได้แก่ หลักฐานตามที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๔ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๑) พ.ศ. ๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม

(๓) เอกสารหรือหลักฐานที่แสดงว่ากรมวิทยาศาสตร์การแพทย์หรือหน่วยงานหรือห้องปฏิบัติการที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด สามารถตรวจวิเคราะห์ได้

ข้อ ๖ อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมที่ได้รับยกเว้นการส่งมอบรายงานผลการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารและเอกสารหรือหลักฐานตามข้อ ๕ (๑) และ (๒) ของประกาศนี้ ดังนี้

(๑) อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมได้ผ่านการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร โดยคณะผู้เชี่ยวชาญด้านวิทยาศาสตร์ของโครงการร่วม เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (The Joint FAO/WHO Scientific Advisory Bodies) หรือคณะผู้เชี่ยวชาญขององค์การอนามัยโลก (WHO Expert Advisory Panels and Committees)

(๒) เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร

ข้อ ๗ อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๑) พ.ศ. ๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติ

อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมนี้แล้ว หากปรากฏข้อมูลใหม่ซึ่งเป็นข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง ผู้ยื่นประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร ต้องดำเนินการดังนี้

(๑) แจ้งให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาทราบ

(๒) ส่งข้อมูลดังกล่าวให้ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ หรือหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด เพื่อดำเนินการทบทวนประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารทันทีที่พบข้อมูลใหม่ซึ่งเป็นข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร

ข้อ ๘ วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม ให้เป็นไปตามบัญชีหมายเลข ๕ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๑) พ.ศ. ๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม

ทั้งนี้ส่วนราชการหรือสถาบันที่ตรวจวิเคราะห์ดังกล่าวต้องมาจากหน่วยงานของรัฐทั้งในประเทศและต่างประเทศ หรือหน่วยงานหรือองค์กรที่ได้รับมอบหมายหรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐของประเทศนั้น ๆ หรือหน่วยงานหรือองค์กรทั้งในประเทศและต่างประเทศที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากล

ข้อ ๙ อาหารที่ได้จากพืชดัดแปรพันธุกรรม ซึ่งได้แก่ ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรม ๔๒ สายพันธุ์ และถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรม ๗ สายพันธุ์ ตามบัญชีหมายเลข ๖ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๑) พ.ศ. ๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมได้รับการผ่อนผันให้ผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย เป็นระยะเวลาห้าปี เมื่อครบกำหนดคือตั้งแต่วันที่ ๔ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๗๐ หากพืชดัดแปรพันธุกรรม ตามบัญชีหมายเลข ๖ ดังกล่าว ไม่ผ่านการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ถือว่าการอนุญาตสิ้นสุด ให้ห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่าย รวมถึงอาหารที่ได้จากพืชดัดแปรพันธุกรรมตามบัญชีดังกล่าวที่วางจำหน่ายในท้องตลาดด้วย

ทั้งนี้ผู้นำเข้าต้องแสดงเอกสารหลักฐานที่ระบุว่าเป็นอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมที่มีรายชื่อตามบัญชีหมายเลข ๖ เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการพิจารณาอนุญาตนำเข้า ณ ด่าน โดยมีตัวอย่างตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๑๐ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๑) พ.ศ. ๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป คือตั้งแต่วันที่ ๔ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๕ เป็นต้นไป

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

นายไพศาล ดั่นคุ้ม
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

บัญชีแนบท้าย

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๑) พ.ศ. ๒๕๖๕

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม

---

๑. รายการเอกสารที่ใช้ประกอบการพิจารณา

ตัวอย่างของเอกสารซึ่งสามารถใช้ประกอบการพิจารณาว่าเป็นการนำเข้าอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม ที่มีรายชื่อตามบัญชีแนบท้ายหมายเลข ๑ หรือบัญชีแนบท้ายหมายเลข ๖ เช่น

- ✓ รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ (Analytical Report) จากห้องปฏิบัติการที่ได้รับการยอมรับ หรือห้องปฏิบัติการของหน่วยงานภาครัฐ
- ✓ หนังสือรับรองผลการตรวจวิเคราะห์ (COA for a specific Silo/batch) ซึ่งออกโดยหน่วยงานภาครัฐ หรือจากห้องปฏิบัติการที่ได้รับการยอมรับ
- ✓ หนังสือรับรองสุขอนามัยพืช (Phytosanitary Certification) ที่ระบุลักษณะสายพันธุ์หรือรหัสสายพันธุ์ (event) ของพืชดัดแปรพันธุกรรม
- ✓ หนังสือรับรองสุขอนามัย หรือหนังสือรับรองความปลอดภัย (Health Certification) ที่ระบุลักษณะสายพันธุ์หรือรหัสสายพันธุ์ของสัตว์หรือพืชดัดแปรพันธุกรรม หรือระบุว่าไม่มีสายพันธุ์ดัดแปรพันธุกรรมที่ไม่อนุญาต (absence of any unauthorized GM)
- ✓ หนังสือรับรองการคัดแยกสินค้าตั้งแต่ต้นทาง (identify Preservation: IP)
- ✓ ใบกำกับสินค้า (Invoice) หรือ ใบแสดงรายละเอียดสินค้า (Packing List) ที่ระบุลักษณะสายพันธุ์หรือรหัสสายพันธุ์ (event) ของสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมที่เป็นอาหาร
- ✓ หนังสือคำแถลงของผู้ผลิตหรือผู้ส่งออกที่ระบุลักษณะสายพันธุ์ (event) หรือรหัสสายพันธุ์ (unique identifier) ของสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมที่เป็นอาหาร เช่น *“This shipment of xxxxxx (name of plant or animal or microorganism) may contain genetically modified events as following……”* หรือคำแถลงอื่นที่มีความหมายทำนองเดียวกัน และระบุข้อมูลสำหรับการติดต่อผู้ที่เกี่ยวข้องกับสินค้า

๒. หลักการของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๑) พ.ศ. ๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม

“อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม”

เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย
ยกเว้น

นิยาม

(๑) พืชดัดแปรพันธุกรรม
สัตว์ดัดแปรพันธุกรรม
จุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม

(๒) ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ส่วนประกอบในอาหาร หรือผลิตจาก (๑)

(๓) ผลิตผลจาก (๑) ที่ใช้เป็นส่วนประกอบหรือวัตถุเจือปนอาหารหรือสารอาหาร

บัญชีหมายเลข ๑
(Positive list)
ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรม ๒๙ สายพันธุ์
ถั่วเหลืองแปรพันธุกรรม ๑๕ สายพันธุ์
จุลินทรีย์แปรพันธุกรรม ๗ สายพันธุ์

ผ่านการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร

บัญชีหมายเลข ๖
(Temporary List)
(ผ่อนผันถึง ๔ ธ.ค. ๒๕๗๐)
ตั้งแต่วันที่ ๔ ธ.ค. ๒๕๗๐ ถ้าไม่ผ่านการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร จัดเป็นอาหารที่ห้ามผลิตนำเข้าหรือจำหน่าย รวมถึงอาหารตาม บัญชีดังกล่าว ที่วางจำหน่ายก่อนวันที่ ๕ ธ.ค. ๒๕๗๐

อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม
นอกเหนือจากบัญชีหมายเลข ๑ ต้องประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร

หลักฐานที่ผู้ยื่นประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหารต้องยื่นให้ อย. มี ดังนี้
๑. รายงานผลการประเมินจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ
๒. เอกสารหลักฐาน ตามบัญชีแนบท้ายประกาศฯ
- บัญชีหมายเลข ๒ พืชดัดแปรพันธุกรรม
- บัญชีหมายเลข ๓ จุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม
- บัญชีหมายเลข ๔ สัตว์ดัดแปรพันธุกรรม
๓. เอกสารหลักฐานจากกรมวิทยาศาสตร์ว่าสามารถวิเคราะห์ได้

อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม ซึ่งได้รับการยกเว้นไม่ต้องประเมินความปลอดภัยตามประกาศฯ ฉบับนี้ ได้แก่
๑. ผ่านการประเมินโดย FAO/WHO
๒. เอนไซม์สำหรับใช้ในอาหารตาม ปสธ.(ฉ.๔๐๙)

การใช้อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม
๑. ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะ เช่น วัตถุเจือปนอาหาร
๒. ตามผลการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร หรือประกาศฯ ที่เกี่ยวข้อง

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๒) พ.ศ. ๒๕๖๕
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง การแสดงฉลากอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อกำหนดเกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม กระทรวงสาธารณสุขจึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๒) พ.ศ. ๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง การแสดงฉลากอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม โดยมีรายละเอียดสรุปได้ดังนี้

ข้อ ๑ ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๑) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง การแสดงฉลากอาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม ลงวันที่ ๘ เมษายน พ.ศ. ๒๕๔๕

ข้อ ๒ กำหนดนิยาม

“อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม” หมายความว่า

(๑) พืช สัตว์ จุลินทรีย์ ที่มีการตัดต่อ ตัดแต่ง ดัดแปร หรือเปลี่ยนแปลงสารพันธุกรรมหรือผสมผสานสารพันธุกรรมใหม่จากวิธีการใช้เทคโนโลยีชีวภาพสมัยใหม่และใช้บริโภคเป็นอาหาร เช่น ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรม ฝักอ่อน เมล็ดข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรม เมล็ดถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรม ถั่วดัดแปรพันธุกรรมฝักสด ปลาแซลมอนดัดแปรพันธุกรรมทั้งตัว (รวมทั้งอวัยวะภายในและไข่) ยีสต์ดัดแปรพันธุกรรมที่มีชีวิต

(๒) ผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้ (๑) เป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือผลิตจาก (๑) เช่น ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมบรรจุกระป๋อง เนื้อปลาแซลมอนดัดแปรพันธุกรรมรมควัน สารสกัดจากยีสต์ดัดแปรพันธุกรรม

(๓) ผลิตผลจาก (๑) ที่ใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือที่ใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหาร หรือที่ใช้เป็นสารอาหาร เช่น แป้งข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรม สติวิออลไกลโคไซด์จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม เอนไซม์ที่เตรียมจากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม หรือ ดีเอชเอจากน้ำมันปลาดัดแปรพันธุกรรม

“ผู้ผลิตรายย่อย” หมายความว่า ผู้ผลิตขนาดเล็กที่จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง และผู้ผลิตสามารถให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภคได้โดยตรงด้วย

ข้อ ๓ อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๑) พ.ศ. ๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม

ข้อ ๔ ให้อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก โดยผู้ผลิตอาหาร ผู้นำเข้าวัตถุดิบ และผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่อยู่ในภาชนะบรรจุเพื่อจำหน่ายต้องขอรับเลขสารบบอาหารตามกลุ่มของอาหาร ดังนี้

กลุ่มที่ ๑ อาหารควบคุมเฉพาะ
กลุ่มที่ ๒ อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน
กลุ่มที่ ๓ อาหารที่ต้องมีฉลาก

ทั้งนี้อาหารซึ่งไม่ได้ผ่านการดัดแปรพันธุกรรมที่เดิมจัดเป็นอาหารกลุ่ม ๔ อาหารทั่วไป ที่ไม่ต้องขอรับเลขสารบบอาหาร แต่เมื่อผ่านการดัดแปรพันธุกรรมแล้วจะจัดเป็นอาหารกลุ่มที่ ๓ เช่น ถั่วเหลืองทั้งเมล็ด ซึ่งเดิมจัดเป็นอาหารทั่วไปกลุ่มที่ ๔ แต่หากเป็นถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรมจะจัดเป็นอาหารกลุ่ม ๓ และหากเป็นน้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทจะจัดเป็นอาหารกลุ่ม ๒ ซึ่งทั้งสองกลุ่มนี้ต้องขอรับเลขสารบบอาหาร

ข้อ ๕ การแสดงฉลากของอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมให้ปฏิบัติดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารนั้น ๆ เช่น ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร เป็นต้น

(๒) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ โดยมีรายละเอียดข้อกำหนดคำอธิบายไว้ในประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงของประกาศกระทรวงฯ ดังกล่าวในเว็บไซต์กองอาหาร ทั้งนี้ต้องแสดงข้อความเพิ่มเติมสำหรับอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม ด้วยแล้วแต่กรณี ดังนี้

(๒.๑) พืชดัดแปรพันธุกรรม ที่เป็นส่วนประกอบตั้งแต่ร้อยละ ๕ ของแต่ละส่วนประกอบในอาหาร และตรวจพบสารพันธุกรรมหรือโปรตีนที่เป็นผลจากการดัดแปรพันธุกรรม

(ก) ให้แสดงข้อความว่า “ดัดแปรพันธุกรรม” ประกอบชื่ออาหารที่มีส่วนประกอบสำคัญเพียงชนิดเดียว

(ข) ให้แสดงข้อความว่า “ดัดแปรพันธุกรรม” ในส่วนประกอบที่ได้จากพืชดัดแปรพันธุกรรมตาม (๒.๑) วรรคหนึ่ง โดยแสดงไว้ท้ายหรือใต้ชื่อส่วนประกอบนั้น ๆ ตามแต่กรณี

(ค) ให้แสดงข้อความว่า “[ชื่ออาหาร/ผลิตภัณฑ์] ผลิตจาก... [ชนิดของพืช] ดัดแปรพันธุกรรม” สำหรับผลิตผลที่ได้จากพืชดัดแปรพันธุกรรม

(๒.๒) สัตว์ดัดแปรพันธุกรรม ที่เป็นส่วนประกอบตั้งแต่ร้อยละ ๕ ของแต่ละส่วนประกอบในอาหาร และตรวจพบสารพันธุกรรมหรือโปรตีนที่เป็นผลจากการดัดแปรพันธุกรรม

(ก) ให้แสดงข้อความว่า “ดัดแปรพันธุกรรม” ประกอบชื่ออาหารที่มีส่วนประกอบสำคัญเพียงชนิดเดียว

(ข) ให้แสดงข้อความว่า “ดัดแปรพันธุกรรม” ในส่วนประกอบที่ได้จากสัตว์ดัดแปรพันธุกรรมตาม (๓.๒) วรรคหนึ่ง โดยแสดงไว้ท้ายหรือใต้ชื่อส่วนประกอบนั้น ๆ ตามแต่กรณี

(ค) ให้แสดงข้อความว่า “[ชื่ออาหาร/ผลิตภัณฑ์] ผลิตจาก... [ชนิดของสัตว์] ดัดแปรพันธุกรรม” สำหรับผลิตผลที่ได้จากสัตว์ดัดแปรพันธุกรรม

กรณีที่ผู้ผลิตมีความประสงค์ใช้ หรือผู้นำเข้ามีความประสงค์จำหน่ายอาหารที่มีส่วนประกอบจากพืชดัดแปรพันธุกรรมตาม (๒.๑) และสัตว์ดัดแปรพันธุกรรมตาม (๒.๒) เป็นส่วนประกอบของอาหาร เช่น ใช้ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรมเป็นส่วนประกอบของเครื่องดื่มธัญพืชปริมาณร้อยละ ๒ หรือใช้ถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรมเป็นส่วนประกอบของเครื่องดื่มธัญพืชปริมาณร้อยละ ๑ ก็ต้องแสดงฉลากตามข้อกำหนดของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๒) พ.ศ. ๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง การแสดงฉลากอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม ด้วย

(๒.๓) จุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม

(ก) ให้แสดงข้อความว่า “ดัดแปรพันธุกรรม” ประกอบชื่ออาหารที่มีส่วนประกอบสำคัญเพียงชนิดเดียว

(ข) ให้แสดงข้อความว่า “ดัดแปรพันธุกรรม” ในส่วนประกอบที่ได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรมทั้งหมดที่ใช้ในอาหาร โดยแสดงไว้ท้ายหรือใต้ชื่อส่วนประกอบนั้น ๆ ตามแต่กรณี

(ค) ให้แสดงข้อความว่า “[ชื่ออาหาร/ผลิตภัณฑ์] ผลิตจาก... [ชื่อจุลินทรีย์] ดัดแปรพันธุกรรม” สำหรับผลิตผลที่ได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม

การแสดงข้อความตาม (๒.๑) พืชดัดแปรพันธุกรรม (๒.๒) สัตว์ดัดแปรพันธุกรรม และ (๒.๓) จุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม ต้องแสดงด้วยตัวอักษรหนา และอ่านได้ชัดเจน สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลาก และมีขนาดสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก

ทั้งนี้อาจแสดงสัญลักษณ์เป็นรูปสามเหลี่ยม พื้นสีเหลืองตัวอักษร สีดำ โดยมีข้อความว่า “GMO” หรือข้อความเพื่อให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภคเพิ่มเติมผ่านโปรแกรมแอปพลิเคชั่น หรือเว็บไซต์ด้วยก็ได้

ทั้งนี้มีรายละเอียดตัวอย่างการแสดงฉลากอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๖ การแสดงข้อความ ข้อห้าม ข้อควรระวังในการบริโภค หรือข้อความอื่นใดทำนองเดียวกันตามข้อเสนอจากผลการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร ซึ่งกำหนดเพิ่มเติมเป็นรายกรณีตามหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่ปรากฏไว้ในรายงานการประเมินความปลอดภัยทางชีวภาพด้านอาหาร

ข้อ ๗ ห้ามใช้ข้อความว่า “ปลอดอาหารดัดแปรพันธุกรรม” หรือ “ไม่ใช่อาหารดัดแปรพันธุกรรม” หรือ“ไม่มีส่วนประกอบของอาหารดัดแปรพันธุกรรม” หรือ “มีการคัดหรือแยกส่วนประกอบที่มีการดัดแปรพันธุกรรมออก” หรือข้อความหรือสัญลักษณ์อื่นในทำนองเดียวกัน ในฉลากอาหารทุกชนิดเพื่อป้องกันไม่ให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหารทุกชนิด

ข้อ ๘ ให้ฉลากอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมที่ได้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม อยู่แล้วก่อนวันที่ ๔ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๕ ยังคงจำหน่ายได้ต่อไป ทั้งนี้ต้องไม่เกินวันที่ ๔ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

ข้อ ๙ ประกาศนี้ไม่ใช้บังคับกับ

(๑) ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าที่มีหลักฐานระบบตรวจสอบย้อนกลับหรือระบบตามสอบย้อนกลับสินค้า (Traceability system) แสดงว่าไม่มีการใช้วัตถุดิบที่เป็นอาหารดัดแปรพันธุกรรมในกระบวนการผลิต เช่น

- รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ (Analytical Report) จากห้องปฏิบัติการที่ได้รับการยอมรับ หรือห้องปฏิบัติการของหน่วยงานภาครัฐ ที่ระบุว่าตรวจไม่พบสารพันธุกรรมที่เป็นผลจากการดัดแปรพันธุกรรมและไม่หลงเหลือโปรตีนที่เป็นผลจากการดัดแปรพันธุกรรม
- หนังสือรับรองผลการตรวจวิเคราะห์ (COA for a specific Silo/batch) ที่ออกโดยหน่วยงานภาครัฐ ที่ระบุว่าตรวจไม่พบสารพันธุกรรมที่เป็นผลจากการดัดแปรพันธุกรรมและไม่หลงเหลือโปรตีนที่เป็นผลจากการดัดแปรพันธุกรรม
- หนังสือรับรอง IP (Identify Preservation) หรือหนังสือรับรองในทำนองเดียวกัน กรณีที่เป็น Non GMO ที่ออกโดยหน่วยงานรัฐหรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบ
- หลักฐานหรือหนังสือรับรองเกษตรอินทรีย์ ที่ออกโดยหน่วยงานรัฐ หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบ หรือหน่วยตรวจสอบรับรองที่ได้รับการรับรองระบบงานตามเกณฑ์ของ IFOAM (The International Federation of Organic Agriculture Movements)

(๒) ผู้ผลิตรายย่อยที่จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง เช่น ผู้ผลิตน้ำเต้าหู้ตักขายให้กับผู้บริโภค ผู้ผลิตป๊อปคอร์นที่ผลิตและขายแก่ผู้บริโภคโดยตรงในลักษณะเป็นซุ้มอาหารในศูนย์การค้าและไม่มีสาขาอย่างกว้างขวางถือเป็นรายย่อย

(๓) ผู้ปรุงจำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง เช่น ร้านอาหาร โรงอาหาร หรือภัตตาคาร

(๔) อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมที่ไม่หลงเหลือสารพันธุกรรมที่เป็นผลจากการดัดแปรพันธุกรรมและไม่หลงเหลือโปรตีนที่เป็นผลจากการดัดแปรพันธุกรรมในผลิตภัณฑ์สุดท้าย เช่น น้ำมันถั่วเหลือง น้ำตาล และกรดอะมิโน วิตามิน

(๕) โปรตีนที่เป็นผลจากการดัดแปรพันธุกรรม ซึ่งใช้เป็นสารช่วยในกระบวนการผลิต เช่น เอนไซม์สำหรับใช้เป็นสารช่วยในการผลิต

ข้อ ๑๐ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๒) พ.ศ. ๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง การแสดงฉลากอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป คือตั้งแต่วันที่ ๔ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๕ เป็นต้นไป

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรมโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

นายไพศาล ดั่นคุ้ม
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

บัญชีแนบท้าย
ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๒) พ.ศ. ๒๕๖๕
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง การแสดงฉลากอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม

---

๑. ตัวอย่างการแสดงฉลากอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม

(๑) แสดงข้อความว่า “ดัดแปรพันธุกรรม” ประกอบชื่ออาหารที่มีส่วนประกอบสำคัญเพียงชนิดเดียว ตัวอย่างเช่น

(๒) แสดงข้อความว่า “ดัดแปรพันธุกรรม” ในส่วนประกอบที่ได้จากพืชหรือสัตว์หรือจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม โดยแสดงไว้ท้ายหรือใต้ชื่อส่วนประกอบนั้น ๆ ตามแต่กรณี ตัวอย่างเช่น

(๓) แสดงข้อความว่า “[ชื่ออาหาร/ผลิตภัณฑ์] ผลิตจาก... [ชนิดของพืชหรือสัตว์หรือจุลินทรีย์] ดัดแปรพันธุกรรม” สำหรับผลิตผลที่ได้จากพืชหรือสัตว์หรือจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม ตามแต่กรณี ตัวอย่างเช่น

(๔) การแสดงสัญลักษณ์ภาพเพิ่มเติมไว้ที่ฉลาก (มาตรการสมัครใจ) อาจแสดงสัญลักษณ์ภาพเป็นรูปสามเหลี่ยมพื้นสีเหลืองตัวอักษรสีดำ โดยมีข้อความว่า “GMO” หรือแสดงข้อความอื่นเพื่อให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภคเพิ่มเติมผ่านโปรแกรมโทรศัพท์เคลื่อนที่หรือเว็บไซต์ด้วยก็ได้

๒. หลักการของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๒) พ.ศ. ๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง การแสดงฉลากอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม

อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม (GMF: Genetically Modified Food) มี 3 สถานะ คือ กลุ่ม 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก กลุ่ม 2 อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และกลุ่ม 1 อาหารควบคุมเฉพาะ ดังนี้

ตัวอย่างอาหาร	มีส่วนประกอบจากสิ่งมีชีวิตสายพันธุ์ดั้งเดิม	มีส่วนประกอบจาก GMOs
เมล็ดถั่วเหลือง	กลุ่ม ๔ อาหารทั่วไป	**กลุ่ม ๓ อาหารที่ต้องมีฉลาก**
ข้าวเกรียบกากถั่วเหลือง	กลุ่ม ๓ อาหารที่ต้องมีฉลาก	
น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	กลุ่ม ๒ อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน	**กลุ่ม ๒ อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน**
อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก (สูตรผสมถั่วเหลือง)	กลุ่ม ๑ อาหารควบคุมเฉพาะ	**กลุ่ม ๑ อาหารควบคุมเฉพาะ**

ข้อกำหนดการแสดงฉลาก

ประกาศนี้ไม่ใช้บังคับกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าที่มีหลักฐานตามระบบ Traceability ว่าไม่ได้ใช้วัตถุดิบที่ได้จาก GMOs

(๒) ผู้ผลิตรายย่อยที่จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง

(๓) ผู้ปรุงจำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง

(๔) ไม่หลงเหลือ DNA และไม่หลงเหลือโปรตีนในผลิตภัณฑ์สุดท้าย

(๕) โปรตีน ซึ่งใช้เป็นสารช่วยในกระบวนการผลิต เช่น เอนไซม์สำหรับใช้เป็นสารช่วยในการผลิต

๑. แสดงฉลากตามข้อกำหนดซึ่งระบุไว้สำหรับอาหารแต่ละประเภท เช่น ป.สธ. ว่าด้วยเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือ ป.สธ. ว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร เป็นต้น

และ

๒. แสดงฉลากตาม ป.สธ. ว่าด้วยอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม (พืช/สัตว์/จุลินทรีย์)

ขอบข่าย

- พืชหรือสัตว์ดัดแปรพันธุกรรมเป็นส่วนประกอบตั้งแต่ร้อยละ ๕ ของแต่ละส่วนประกอบในอาหาร และตรวจพบ DNA หรือโปรตีนที่เป็นผลจากการดัดแปรพันธุกรรม
- กรณี<u>ตั้งใจใช้</u>พืชหรือสัตว์ดัดแปรพันธุกรรมและไม่เข้าข้อยกเว้นการแสดงฉลากจากอาหารดัดแปรพันธุกรรม

- ตัวอักษรหนา
- อ่านได้ชัดเจน
- สีตัวอักษรตัดกับสีพื้นฉลาก
- ตัวอักษรสีดำบนพื้นสามเหลี่ยมสีเหลืองร่วมด้วยก็ได้

ส่วนประกอบสำคัญ <u>เพียงชนิดเดียว</u>
แสดงข้อความว่า
“ดัดแปรพันธุกรรม”
ประกอบชื่ออาหาร

ส่วนประกอบสำคัญ <u>มากกว่าหนึ่งชนิด</u>
แสดงข้อความว่า
“ดัดแปรพันธุกรรม”
โดยแสดงไว้ท้ายหรือใต้ชื่อส่วนประกอบนั้น ๆ ตามแต่กรณี

- **ผลิตผลที่ได้จากพืชหรือสัตว์ดัดแปรพันธุกรรม** แสดงข้อความว่า “[ชื่ออาหาร/ผลิตภัณฑ์] ผลิตจาก... [ชนิดของพืชหรือสัตว์] ดัดแปรพันธุกรรม”
- **ผลิตผลที่ได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม** แสดงข้อความว่า “[ชื่ออาหาร/ผลิตภัณฑ์] ผลิตจาก... [ชื่อจุลินทรีย์] ดัดแปรพันธุกรรม”

ห้ามใช้ข้อความ

- “ปลอดอาหารดัดแปรพันธุกรรม”
- “ไม่ใช่อาหารดัดแปรพันธุกรรม”
- “ไม่มีส่วนประกอบของอาหารดัดแปรพันธุกรรม”
- “มีการคัดหรือแยกส่วนประกอบที่มีการดัดแปรพันธุกรรมออก”
- ข้อความหรือสัญลักษณ์อื่นในทำนองเดียวกัน

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๓๗) พ.ศ. ๒๕๖๕

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๕) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง เพื่อปรับปรุงข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๒) (๔) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในบทนิยามคำว่า “เมล็ดกัญชง” ในข้อ ๒ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๕) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ลงวันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

““เมล็ดกัญชง” หมายความว่า เมล็ดจากต้นกัญชงที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ *Cannabis sativa* L. subsp. *sativa*”

ข้อ ๒ ให้ยกเลิก (ข) ของ (๓) ในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๕) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ลงวันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๕) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ลงวันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๔ ผู้ผลิตน้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง หรือผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง เมล็ดกัญชงนั้นต้องได้มาโดยชอบด้วยกฎหมาย และต้องมีการควบคุมกระบวนการผลิตน้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง หรือผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ผู้ผลิตตามวรรคหนึ่ง ต้องมีบันทึกการรับจ่ายเมล็ดกัญชงที่ใช้ในการผลิตน้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง หรือผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง ไว้ที่สถานที่ผลิตด้วย”

ข้อ ๔ ให้ยกเลิก (ข) ของ (๑๒) ในข้อ ๖ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๕) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ลงวันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ข้อ ๕ ให้ยกเลิกความใน (๖) ของข้อ ๑๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๕) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ลงวันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๖) ตรวจพบสารดังต่อไปนี้ได้ไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ ดังนี้

(ก) สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total Tetrahydrocannabinol, Total THC) ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สำหรับโปรตีนที่ได้จากเมล็ดกัญชง หรือกากของเมล็ดกัญชง (Hemp protein meal)

(ข) สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total Tetrahydrocannabinol, Total THC) ไม่เกิน ๐.๑๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สำหรับโปรตีนเข้มข้นจากเมล็ดกัญชง (Hemp protein concentrate) และโปรตีนสกัดจากเมล็ดกัญชง (Hemp protein isolate)

ทั้งนี้ วิธีการตรวจวิเคราะห์ตามวรรคหนึ่ง ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนดตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้”

ข้อ ๖ ให้ยกเลิกบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๕) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ลงวันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ และให้ใช้บัญชีท้ายประกาศนี้แทน

ข้อ ๗ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๙ ตอนพิเศษ ๒๕๑ ง ลงวันที่ ๒๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๕)

บัญชีหมายเลข ๒

ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง และเงื่อนไขคุณภาพหรือมาตรฐาน
ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๕) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง

ส่วนของเมล็ดกัญชง	**หมวดอาหาร**	**ประเภทอาหาร**	**ปริมาณปนเปื้อนสูงสุดของสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total THC) (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)**
เมล็ดกัญชง (Hemp seed, Hemp seed flour) และโปรตีนจากเมล็ดกัญชง (Hemp seed protein)	๖.๓	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า (Breakfast cereals, including rolled oats)	๐.๑๕
	๗.๑	ผลิตภัณฑ์ขนมอบชนิดไม่หวาน	๐.๑๕
	๗.๒	ผลิตภัณฑ์ขนมอบชนิดหวาน	๐.๑๕
	๑๓.๖	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (Food supplements) จากโปรตีนจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากกากเมล็ดกัญชง (Hemp protein meal)	๒.๐
		ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (Food supplements) จากโปรตีนเข้มข้นจากเมล็ดกัญชง (Hemp protein concentrate) และ โปรตีนสกัดจากเมล็ดกัญชง (Hemp protein isolate)	๐.๑๕
	๑๔.๑.๕	เครื่องดื่มจากธัญชาติ (Cereal and grain beverages) ยกเว้น ชา กาแฟ ชาสมุนไพร และผลิตภัณฑ์ในลักษณะเดียวกัน	๐.๑๕
	๑๕.๑	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้งหรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	๐.๑๕
	๑๕.๒	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือเมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรสเป็นส่วนประกอบหลัก	๐.๑๕

ส่วนของเมล็ดกัญชง	หมวดอาหาร	ประเภทอาหาร	ปริมาณปนเปื้อนสูงสุดของสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total THC) (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
น้ำมันจากเมล็ดกัญชง (Hemp seed oil)	๐๒.๑.๒	น้ำมันจากเมล็ดกัญชง (Hemp seed oil) ใช้บริโภคโดยตรง	๑.๐
	๐๒.๒.๒	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ (Fat spreads, dairy fat spreads and blended spreads)	๐.๑๕
	๑๒.๗	สลัดและผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช (Salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads)	๐.๑๕
	๑๓.๖	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (Food supplements) –Oil supplement	๕.๐

หมายเหตุ: ๑. หมวดอาหารและประเภทอาหารอ้างอิงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

๒. สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total Tetrahydrocannabinol, Total THC) หมายถึง The total THC content of the substances Δ9-THC, Δ8-THC and THC content ซึ่งได้แก่ (Δ9–THC) + (Δ8–THC) + (0.877 x THCA)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๓๘) พ.ศ. ๒๕๖๕

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๗) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง เพื่อปรับปรุงข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและการแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๒) (๔) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๗) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๔ ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) ตรวจพบสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๓๒ โดยน้ำหนัก และสารแคนนาบิไดออล ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๒๘ โดยน้ำหนัก สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร ดังนี้

(ก) ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง

(ข) ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(ค) น้ำปลาผสมชนิดเหลวและแห้ง

(ง) น้ำเกลือปรุงอาหาร

ทั้งนี้ เมื่อคำนวณเป็นปริมาณที่แนะนำให้บริโภคต่อครั้ง ต้องไม่ทำให้มีสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล เกิน ๑.๖ มิลลิกรัมต่อ ๕๐ กรัม และสารแคนนาบิไดออล ไม่เกิน ๑.๔๑ มิลลิกรัมต่อ ๕๐ กรัม

(๒) ตรวจพบสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล ไม่เกิน ๑.๖ มิลลิกรัมต่อหน่วยบรรจุ และสารแคนนาบิไดออล ไม่เกิน ๑.๔๑ มิลลิกรัมต่อหน่วยบรรจุ สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารนอกเหนือจากที่กำหนดไว้ใน (๑) ที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร

(๓) ตรวจพบสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ โดยน้ำหนัก สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิใช่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร ทั้งนี้เมื่อนำไปผลิตเป็นผลิตภัณฑ์อาหารตาม (๑) และ (๒) ต้องมีปริมาณสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลและสารแคนนาบิไดออลไม่เกินที่กำหนดไว้ แล้วแต่กรณี

วิธีการตรวจวิเคราะห์สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลให้ใช้หลักเกณฑ์และวิธีการตรวจยืนยันที่ห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือที่ใช้หลักการโครมาโตกราฟีแบบของเหลวสมรรถนะสูง (High Performance Liquid Chromatography, HPLC) หรือสูงกว่า”

(๔) สารพิษตกค้างให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารที่มีสารพิษตกค้าง

(๕) สารปนเปื้อนให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

(๖) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๗) คุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับอาหารชนิดนั้นให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง แล้วแต่กรณี”

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความใน (๖) และ (๗) ของข้อ ๙ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๗) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๖) ข้อความแสดงปริมาณสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลต่อหน่วยบรรจุ โดยแสดงข้อความ “มีสาร THC ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๓๒ โดยน้ำหนัก” สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชงตามข้อ ๔ (๑) และแสดงข้อความ “มีสาร THC ไม่เกิน ๑.๖ มิลลิกรัม ต่อ..... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุหน่วยบรรจุหรือภาชนะย่อยสุดที่หุ้มห่อหรือบรรจุอาหารเพื่อจำหน่าย เช่น ขวด กระป๋อง แผง ซอง)” สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชงตามข้อ ๔ (๒) และข้อความ “มีสาร THC ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ โดยน้ำหนัก” สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชงตามข้อ ๔ (๓)

(๗) ข้อจำกัดหรือข้อแนะนำสำหรับการบริโภค

(ก) ข้อความ “ไม่ควรบริโภคเกินปริมาณที่แนะนำให้บริโภคต่อครั้ง” และ “ไม่ควรใช้ร่วมกับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีกัญชาหรือกัญชงเป็นส่วนประกอบ” สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชงตามข้อ ๔ (๑)

(ข) ข้อความแสดงปริมาณที่แนะนำให้บริโภคต่อครั้ง สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชงตามข้อ ๔ (๑)

(ค) ข้อความแสดงวิธีการใช้ ที่เข้าใจได้ง่ายและปฏิบัติได้ถูกต้อง สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชงตามข้อ ๔ (๓)

(ง) ข้อความ “ไม่ควรบริโภคเกินวันละ ๒ ..... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุหน่วยบรรจุหรือภาชนะย่อยสุดที่หุ้มห่อหรือบรรจุอาหารเพื่อจำหน่าย เช่น ขวด กระป๋อง แผง ซอง)” สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชงตามข้อ ๔ (๒) กรณีที่ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวไม่มีการเติมสารอาหาร สารสกัด หรือสารอื่น ที่ต้องจำกัดปริมาณการบริโภคต่อวัน ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้

(จ) ข้อความ “ไม่ควรบริโภคเกินวันละ ..... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุปริมาณที่แนะนำให้รับประทาน และระบุหน่วยบรรจุ เช่น เม็ด ช้อนชา หรือภาชนะย่อยสุดที่หุ้มห่อหรือบรรจุอาหารเพื่อจำหน่าย เช่น ขวด กระป๋อง แผง ซอง)” สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชงตามข้อ ๔ (๒) กรณีที่ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีการเติมสารอาหาร สารสกัด หรือสารอื่น ที่จำกัดปริมาณการบริโภคต่อวันตามหลักเกณฑ์มาตรฐานเกี่ยวกับเติมสารอาหาร สารสกัด หรือสารอื่น ตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น ทั้งนี้หากคำนวณแล้วมีปริมาณมากกว่า ๒ หน่วยบรรจุให้ปฏิบัติตาม (ง)

(ฉ) ข้อความ “ห้ามจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค” สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชงตามข้อ ๔ (๓)”

ข้อ ๓ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๑๑/๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๗) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

“ข้อ ๑๑/๑ ประกาศนี้ไม่ใช้บังคับกับอาหารตามข้อ ๓ (๔) และ (๕) ที่ผลิตเพื่อการส่งออกเท่านั้น”

ข้อ ๔ ให้ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง ซึ่งได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศนี้ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๕ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๙ ตอนพิเศษ ๒๕๑ ง ลงวันที่ ๒๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๕)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๓๙) พ.ศ. ๒๕๖๕

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๙) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ เพื่อปรับปรุงข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๒) (๔) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นวรรคสองของข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๙) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ ลงวันที่ ๙ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

“กรณีเป็นสารสกัดแคนนาบิไดออลซึ่งมีการผสมกับวัตถุอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเพื่อช่วยในกระบวนการผลิตตามวรรคหนึ่ง (๓) เพื่อปรุงแต่งหรือปรับแต่งคุณสมบัติการละลายน้ำของสารสกัดแคนนาบิไดออล รวมถึงอาจมีการปรับปรุงอัตราส่วนสาระสำคัญหรือรูปแบบจากลักษณะผงเป็นของเหลวเพื่อให้เหมาะสมสำหรับนำไปใช้ในกระบวนการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งอาจส่งผลทำให้ปริมาณสารแคนนาบิไดออลในผลิตภัณฑ์สารสกัดแคนนาบิไดออลที่มีการปรุงแต่ง ปรับแต่ง หรือปรับปรุงดังกล่าวน้อยกว่าร้อยละ ๓๐ โดยน้ำหนัก ให้ผลิตภัณฑ์สารสกัดแคนนาบิไดออลที่มีการผสมกับวัตถุอื่นนั้นสามารถนำมาใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารได้ หากเตรียมจากสารสกัดแคนนาบิไดออลที่มีปริมาณสารแคนนาบิไดออลไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ โดยน้ำหนัก และมีปริมาณสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ โดยน้ำหนัก”

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกบัญชีผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ และเงื่อนไขคุณภาพหรือมาตรฐาน ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๙) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ ลงวันที่ ๙ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ และให้ใช้บัญชีท้ายประกาศนี้แทน

ข้อ ๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม ๑๓๙ ตอนพิเศษ ๒๕๑ ง ลงวันที่ ๒๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๕)

บัญชีผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ และเงื่อนไขคุณภาพหรือมาตรฐาน
ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๙) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ

หมวดอาหาร	ประเภทอาหาร	เงื่อนไข
๑๓.๖	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (Food supplements)	๑. ปริมาณสารแคนนาบิไดออล (CBD) ไม่เกิน ๕๕ มิลลิกรัมต่อวัน ๒. ปริมาณสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล (THC) ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม หรือ มิลลิกรัมต่อลิตร
๑๔.๑.๔.๑	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซเฉพาะผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคเท่านั้น ยกเว้นผลิตภัณฑ์ในลักษณะเดียวกันที่มีส่วนประกอบของ ชา กาแฟ และกาเฟอีนทั้งธรรมชาติและสังเคราะห์ และเครื่องดื่มเกลือแร่	๑. ปริมาณสารแคนนาบิไดออล (CBD) ไม่เกิน ๗๕ มิลลิกรัมต่อลิตร ๒. ปริมาณสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล (THC) ไม่เกิน ๐.๑๕ มิลลิกรัมต่อลิตร
๑๔.๑.๔.๒	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสไม่อัดก๊าซเฉพาะผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคเท่านั้น ยกเว้นผลิตภัณฑ์ในลักษณะเดียวกันที่มีส่วนประกอบของ ชา กาแฟ และกาเฟอีนทั้งธรรมชาติและสังเคราะห์ และเครื่องดื่มเกลือแร่	
๑๔.๑.๕	เครื่องดื่มจากธัญชาติ (Cereal and grain beverages) เฉพาะผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคเท่านั้น ยกเว้น ชา กาแฟ ชาจากพืช และผลิตภัณฑ์ในลักษณะเดียวกัน	

หมายเหตุ: ๑. หมวดอาหารและประเภทอาหาร อ้างอิงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

๒. ปริมาณสูงสุดของสารแคนนาบิไดออล และสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล คำนวณในสภาพพร้อมบริโภค

๓. สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total Tetrahydrocannabinol, Total THC) หมายถึง The total THC content of the substances Δ9-THC, Δ8-THC and THC content ซึ่งได้แก่ (Δ9–THC) + (Δ8–THC) + (0.877 x THCA)

๔. วิธีการตรวจวิเคราะห์สารแคนนาบิไดออล และสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล ให้ใช้หลักเกณฑ์และวิธีการตรวจยืนยันที่ห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือที่ใช้หลักการโครมาโตกราฟีแบบของเหลวสมรรถนะสูง (High Performance Liquid Chromatography, HPLC) หรือสูงกว่า

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง แนวทางการดำเนินการของหน่วยประเมินความปลอดภัยภาชนะบรรจุอาหาร
หรือภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

ตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุอาหารที่ทำจากพลาสติก ได้กำหนดให้มีการประเมินความปลอดภัย และประเมินคุณภาพหรือมาตรฐานจากหน่วยประเมินความปลอดภัยตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานของหน่วยประเมินความปลอดภัยเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงวางแนวทางการดำเนินการของหน่วยประเมินความปลอดภัยภาชนะบรรจุอาหาร หรือภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกไว้ตามแนวทางแนบท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะประกาศรายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับให้ทราบ หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่ กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๕

นายไพศาล ดั่นคุ้ม
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง แนวทางการดำเนินการของหน่วยประเมินความปลอดภัยภาชนะบรรจุอาหาร
หรือภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ลงวันที่ ๒ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๕

การประเมินความปลอดภัยและคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุอาหาร หรือภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

๑. ขอบข่าย

"ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก" หมายถึง ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นจากพลาสติกตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ทั้งที่ยังไม่ผ่านการใช้งาน (virgin plastic) และพลาสติกแปรใช้ใหม่ (recycled plastic)

"หน่วยประเมินความปลอดภัย" หมายถึง หน่วยงานที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดรายชื่อให้เป็นหน่วยงานที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับความสามารถในการประเมินภาชนะบรรจุอาหารที่ทำจากพลาสติกเพื่อกำหนดคุณภาพมาตรฐาน และ/หรือกำหนดเงื่อนไขการใช้ รวมทั้งประเมินประสิทธิภาพการกำจัดสารปนเปื้อนของกระบวนการแปรใช้ใหม่

๒. คุณสมบัติและความรับผิดชอบของหน่วยประเมินความปลอดภัย

๒.๑ คุณสมบัติ

(๑) มีเอกสารแสดงถึงการจัดตั้งหน่วยงานอย่างถูกต้องตามกฎหมาย

(๒) เป็นหน่วยงานที่มีความเป็นกลาง ไม่มุ่งแสวงหาผลกำไรและเป็นอิสระจากภาคธุรกิจ ได้แก่ หน่วยงานภาครัฐ องค์กรในกำกับของรัฐ รวมถึงสถาบันการศึกษา หรือสถาบันหรือมูลนิธิซึ่งเป็นกลไกของส่วนราชการ

(๓) มีการกำหนดนโยบาย และมีการบริหารการจัดการในลักษณะที่เป็นธรรม ไม่เลือกปฏิบัติ

(๔) มีฝ่ายบริหารจัดการ เพื่อประสานการให้บริการแก่ผู้ประกอบการ อำนวยความสะดวกในการประสานงานระหว่างผู้เชี่ยวชาญต่าง ๆ เพื่อรวบรวมข้อคิดเห็นและจัดทำเป็นรายงานผลการประเมินความปลอดภัย รวมถึงการประสานงานระหว่างหน่วยประเมินความปลอดภัยและสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๕) มีผู้เชี่ยวชาญหรือเครือข่ายผู้เชี่ยวชาญในสาขาตามที่กำหนดเพื่อทำหน้าที่เป็นผู้พิจารณาเอกสารและให้ข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะบนพื้นฐานข้อมูลทางวิทยาศาสตร์

๒.๒ ความรับผิดชอบ

(๑) ให้บริการ ดังนี้

(ก) ประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของภาชนะบรรจุอาหารหรือภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่ยังมิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ข) ประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของภาชนะบรรจุภาชนะบรรจุที่มีการใช้สารหรือสารเคมี (active substances) ผสมในภาชนะบรรจุซึ่งสารนั้นส่งผลต่อคุณสมบัติของอาหารที่บรรจุในภาชนะดังกล่าว

(ค) ประเมินประสิทธิภาพของกระบวนการผลิตพลาสติกแปรใช้ใหม่สำหรับการผลิตเป็นภาชนะบรรจุอาหาร

โดยต้องกำหนดกระบวนการให้บริการและอัตราค่าบริการที่เหมาะสม พร้อมทั้งประกาศแจ้งให้ผู้เกี่ยวข้องทราบอย่างทั่วถึง

(๒) จัดทำบัญชีรายชื่อคณะผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่าง ๆ เพื่อทำหน้าที่เป็นคณะผู้พิจารณาเอกสารและสรุปผลการประเมินความปลอดภัย

(๓) ตรวจพิจารณาคุณภาพและความเพียงพอของเอกสารหรือหลักฐานที่ยื่นโดยผู้ประกอบการอย่างน้อยให้เป็นไปตามรายละเอียดตามคู่มือสำหรับประชาชน เรื่อง การประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของภาชนะบรรจุอาหาร หรือภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

(๔) ประสานและกำหนดคณะผู้เชี่ยวชาญเพื่อประเมินความปลอดภัย โดยในการพิจารณาแต่ละเรื่อง ต้องประกอบไปด้วยผู้เชี่ยวชาญอย่างน้อย ๓ ท่าน จากสาขาที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยสาขาละ ๑ ท่าน ดังนี้

(ก) ด้านเคมี ได้แก่

- วิทยาศาสตร์เคมี หรือวิศวกรรมเคมีซึ่งเชี่ยวชาญเกี่ยวกับสารเคมีที่ใช้ในการผลิตพลาสติก (chemicals used in the production of plastic materials) หรือ

- เคมีวิเคราะห์ ซึ่งเชี่ยวชาญด้านการตรวจวิเคราะห์ การจำแนกสารเคมีที่แพร่กระจายจากภาชนะบรรจุอาหาร (organic, analytical and synthetic chemistry, especially for the chemical identification and specification of chemical substances and for migration testing of food contact materials)

(ข) เทคโนโลยีการบรรจุหรือวัสดุศาสตร์ ได้แก่

- ด้านวัสดุศาสตร์ วิทยาศาสตร์พอลิเมอร์ เทคโนโลยีพอลิเมอร์ ปิโตรเคมีหรือวิศวกรรมพอลิเมอร์ วิศวกรรมปิโตรเคมี (Material science and technology, polymer science and technology) หรือ

- ด้านเทคโนโลยีการบรรจุ วิทยาศาสตร์/เทคโนโลยีการอาหาร วัสดุสัมผัสอาหาร (Packaging technology, Food science/technology, or Food contact materials) หรือ

- ด้านการออกแบบ การพัฒนา การผลิตหรือขึ้นรูปพลาสติก รวมทั้งภาชนะบรรจุอาหาร (Material development or packaging design)

(ค) ด้านพิษวิทยาและการประเมินความเสี่ยง ได้แก่

- พิษวิทยา การทดสอบทางด้านพิษวิทยา พิษวิทยาทางอาหาร หรือพิษวิทยาสิ่งแวดล้อม (Toxicology, Toxicity testing, Food/Environmental Toxicology) หรือ

- การประเมินความเสี่ยงสารเคมี หรือการประเมินการรับสัมผัสสารเคมีทางอาหาร (Chemical risk assessment /Exposure assessment and consumption surveys)

ทั้งนี้ อาจมีสาขาเฉพาะด้านอื่น ๆ เพิ่มเติม ขึ้นอยู่กับเรื่องที่จะประเมินความปลอดภัย แล้วแต่กรณี

(๕) รวบรวมข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญ และจัดทำรายงานผลการประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของภาชนะบรรจุอาหาร หรือภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

(๖) ประสานงานกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในกรณีที่มีข้อสงสัยหรือปัญหาในการให้บริการเกี่ยวกับการประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของภาชนะบรรจุอาหาร หรือภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

(๗) รักษาความลับของข้อมูลที่ได้รับมาและต้องไม่เปิดเผยข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์หรือข้อมูลของผู้รับการประเมินให้แก่บุคคลที่สาม โดยไม่ได้รับการยินยอมจากผู้ขอรับการประเมินเป็นลายลักษณ์อักษร ในกรณีที่กฎหมายต้องการให้เปิดเผยข้อมูลไปยังบุคคลที่สาม หน่วยประเมินความปลอดภัยต้องแจ้งให้ผู้ขอรับการประเมินทราบถึงข้อมูลที่จะเปิดเผยก่อน ทั้งนี้หากเกิดปัญหาการเผยแพร่ข้อมูลความลับดังกล่าว หน่วยประเมินความปลอดภัยต้องรับผิดชอบในผลเสียที่เกิดขึ้น

๓. คุณสมบัติของผู้เชี่ยวชาญ

๓.๑ เป็นผู้เชี่ยวชาญทางวิทยาศาสตร์ที่สังกัดหรือเกษียณอายุโดยสังกัดสถาบันการศึกษา สถาบันการวิจัย หน่วยงานภาครัฐหรือองค์กรในกำกับของรัฐด้านอาหาร

๓.๒ ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นที่ปรึกษาจากศูนย์ข้อมูลที่ปรึกษาไทย กระทรวงการคลัง หรือมีรายชื่อในบัญชีรายชื่อคณะผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่าง ๆ ของหน่วยประเมินความปลอดภัย

๓.๓ มีความเป็นอิสระทางวิชาการและไม่มีส่วนได้ส่วนเสียในเรื่องที่จะพิจารณาความปลอดภัย และต้องไม่เป็นผู้แทนในคณะอนุกรรมการศึกษาวิเคราะห์ทางวิชาการเกี่ยวกับภาชนะบรรจุอาหาร

๓.๔ มีความรู้และประสบการณ์ในสาขานั้น ๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับเรื่องที่ประเมิน หรือด้านอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยมีผลงานทางวิชาการที่เป็นงานศึกษาหรือค้นคว้าอย่างเป็นระบบ หรือมีผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารไทยหรือต่างประเทศที่เป็นที่ยอมรับ

๓.๕ รักษาความลับของข้อมูลที่ได้รับและลงนามเพื่อแสดงเจตจำนงในการรักษาความลับ

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง รายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยภาชนะบรรจุอาหาร
หรือภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก และแนวทางการประเมินความปลอดภัยอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๗ วรรคหนึ่ง และข้อ ๘ วรรคหนึ่ง (๒) และวรรคสอง ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๕) พ.ศ. ๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ลงวันที่ ๑ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๕ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศ ไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และคู่มือสำหรับประชาชนที่เกี่ยวข้องกับการประเมินความปลอดภัยภายใต้ประกาศนี้ ได้แก่

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๕) พ.ศ. ๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ลงวันที่ ๑ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๕

(๒) ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒ ลงวันที่ ๒๙ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๖๒ และฉบับแก้ไขที่เพิ่มเติม

(๓) คู่มือสำหรับประชาชน เรื่อง การประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของภาชนะบรรจุอาหาร หรือภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

ข้อ ๒ กำหนดรายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยของภาชนะบรรจุอาหาร หรือภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกและแนวทางการประเมินความปลอดภัยอาหาร และขอบข่ายที่สามารถดำเนินการประเมินความปลอดภัยได้ ดังนี้

(๑) หน่วยประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของภาชนะบรรจุอาหาร หรือภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ได้แก่

ก. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร)

ข. ศูนย์ประเมินความเสี่ยงประเทศไทย มูลนิธิส่งเสริมโภชนาการในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

(๒) ขอบข่ายการประเมิน แบ่งเป็นกรณี ดังนี้

ก. กรณี ๑ คุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของภาชนะบรรจุอาหาร หรือภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่ยังมิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ข. กรณี ๒ การประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของภาชนะบรรจุที่มีการใช้สารหรือสารเคมี (active substances) ผสมในภาชนะบรรจุซึ่งสารนั้นส่งผลต่อคุณสมบัติของอาหารที่บรรจุในภาชนะดังกล่าว

ค. กรณี ๓ การประเมินประสิทธิภาพของกระบวนการผลิตพลาสติกแปรใช้ใหม่สำหรับการผลิตเป็นภาชนะบรรจุอาหาร

โดยให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และแนวทาง แนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๕

นายไพศาล ดั่นคุ้ม
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง รายชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัยภาชนะบรรจุอาหาร หรือภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก
และแนวทางการประเมินความปลอดภัยอาหาร ลงวันที่ ๒ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๕

หลักเกณฑ์และแนวทางการประเมินความปลอดภัยสำหรับภาชนะบรรจุอาหารที่ทำจากพลาสติก

๑. ความเป็นมา

กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๕) พ.ศ. ๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก โดย

๑.๑ ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกนอกเหนือจากชนิดที่กำหนดไว้ตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๕) พ.ศ. ๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาตหรือผู้ซึ่งเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยามอบหมาย โดยต้องส่งมอบเอกสารหรือหลักฐานและรายงานผลการประเมินความปลอดภัยจากหน่วยประเมินความปลอดภัยตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

๑.๒ ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นจากพลาสติกแปรใช้ใหม่แบบทุติยภูมิ ชนิดพอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต (polyethylene terephthalate; PET) ต้องทำจากเม็ดพลาสติกแปรใช้ใหม่ซึ่งผ่านกระบวนการที่สามารถกำจัดสารปนเปื้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยต้องส่งมอบรายงานผลการประเมินความปลอดภัย จากหน่วยประเมินความปลอดภัยตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด หรือทำขึ้นจากเม็ดพลาสติกแปรใช้ใหม่ที่ผ่านการรับรองตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมซึ่งไม่ต้องยื่นรายงานผลประเมินความปลอดภัยให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

จากข้อกำหนดข้างต้น ทั้ง (๑) ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกนอกเหนือจากชนิดที่กำหนดไว้ตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๕) พ.ศ. ๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก (๒) ภาชนะบรรจุที่มีการใช้สารหรือสารเคมี (active substances) ในภาชนะบรรจุซึ่งสารนั้นส่งผลต่อคุณสมบัติของอาหาร และ (๓) ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นจากพลาสติกแปรใช้ใหม่แบบทุติยภูมิ จะต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยโดยหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับก่อนที่จะได้รับอนุญาตให้ใช้ในการบรรจุอาหาร ทั้งนี้ การประเมินความปลอดภัยต้องอยู่บนพื้นฐานของข้อมูลและหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับพลาสติกชนิดนั้น ๆ ซึ่งเชื่อถือได้และเป็นปัจจุบัน โดยผู้ประกอบการเป็นผู้จัดเตรียมเอกสารเพื่อให้ได้ผลการประเมินความปลอดภัยแก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกอบการพิจารณาอนุญาตตามความเหมาะสม

๒. ขอบข่ายของภาชนะบรรจุอาหารที่ทำจากพลาสติก

๒.๑ “ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก” หมายถึง ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นจากพลาสติกที่ยังไม่ผ่านการใช้งาน (virgin plastic) รวมถึงพลาสติกแปรใช้ใหม่ (recycled plastic) ได้แก่

(๑) ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นจากพลาสติกชั้นเดียวทั้งชิ้น หรือ

(๒) ภาชนะบรรจุทำจากพลาสติกแบบหลายชั้นอัดหรือประกบติดกัน (plastic multi-layers) หรือ

(๓) ภาชนะบรรจุทำจากวัสดุหลายชนิด หลายชั้นอัดหรือประกบติดกัน โดยมีพลาสติกเป็นชั้นประกอบ (plastic layers in multi-material multi-layer) หรือ

(๔) ภาชนะบรรจุที่ทำด้วยวัสดุอื่นแล้วเคลือบด้วยพลาสติก (coating) หรือ

(๕) ภาชนะบรรจุที่มีพลาสติกเป็นส่วนหนึ่งสัมผัสอาหาร หรือ

(๖) ภาชนะบรรจุที่ทำจากวัสดุเชิงประกอบ (composite) ที่มีพลาสติกเป็นส่วนผสม

๒.๒ “ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกแปรใช้ใหม่” หมายความว่า ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นจากพลาสติกแปรใช้ใหม่ (recycled plastic) ซึ่งมีกระบวนการแปรใช้ใหม่ ดังนี้

(๑) การแปรใช้ใหม่แบบปฐมภูมิ (primary recycling: pre-consumer scrap) หมายถึง การแปรรูปชิ้นส่วนพลาสติกหรือเศษพลาสติก (scrap) ภายในโรงงานที่ผลิตภาชนะบรรจุ หรือวัสดุสัมผัสอาหาร ซึ่งเหลือจากกระบวนการผลิตภาชนะบรรจุอาหาร เพื่อนำมาหมุนเวียนกลับมาผลิตใหม่ โดยชิ้นส่วนพลาสติกหรือเศษพลาสติกดังกล่าวต้องไม่เคยใช้สัมผัสอาหารมาก่อน ทั้งนี้ ชิ้นส่วนพลาสติกหมายรวมถึงภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่เสียหายระหว่างการขึ้นรูป

(๒) การแปรใช้ใหม่แบบทุติยภูมิ (secondary recycling: physical reprocessing: mechanical recycling) หมายถึง การแปรรูปภาชนะพลาสติกที่ผ่านการบรรจุอาหารแล้วด้วยวิธีทางกายภาพ รวมทั้งวิธีทางกล เช่น การนำพลาสติกมาบด ล้างและอาจใช้สารเคมีในการปรับปรุงคุณภาพ แล้วหลอมอัดเป็นเม็ดพลาสติกเพื่อใช้ทำเป็นภาชนะบรรจุ ซึ่งกระบวนการเหล่านี้ต้องไม่ทำให้โครงสร้างพื้นฐานของพอลิเมอร์เปลี่ยนแปลง

(๓) การแปรใช้ใหม่แบบตติยภูมิ (tertiary recycling: chemical reprocessing) หมายถึง การแปรรูปภาชนะพลาสติกที่ผ่านการบรรจุอาหารแล้วให้กลับไปอยู่ในรูปของวัสดุตั้งต้น โดยใช้กระบวนการทางเคมี

สำหรับภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกแปรใช้ใหม่ที่ผ่านกระบวนการแปรใช้ใหม่แบบทุติยภูมิซึ่งต้องยื่นเอกสารเพื่อประเมินประสิทธิภาพของกระบวนการแปรใช้ใหม่นั้น วัตถุดิบที่ใช้จะต้องเป็นชนิดพอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต (Polyethylene terephthalate; PET) ที่เป็นชั้นคุณภาพสำหรับการสัมผัสอาหาร (food contact grade) เท่านั้น

๓. แนวทางปฏิบัติในการประเมินความปลอดภัย

การประเมินความปลอดภัยของภาชนะบรรจุอาหารที่ทำจากพลาสติก มีแนวทางปฏิบัติดังนี้

๓.๑ ผู้ขอประเมินความปลอดภัยของภาชนะบรรจุอาหารที่ทำจากพลาสติก จัดเตรียมเอกสารหลักฐานตามที่กำหนดไว้ในคู่มือสำหรับประชาชน เรื่อง การประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของภาชนะบรรจุอาหาร หรือ ภาชนะบรรจุที่ท าจากพลาสติก แบ่งเป็นกรณี ดังนี้

<u>กรณีที่ 1</u> การประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของภาชนะบรรจุอาหารที่ทำจากพลาสติกที่ยังมิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข

<u>กรณีที่ 2</u> การประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของภาชนะบรรจุที่มีการใช้สารหรือสารเคมี (active substances) ในภาชนะบรรจุซึ่งสารนั้นส่งผลต่อคุณสมบัติของอาหารที่บรรจุในภาชนะดังกล่าว เช่น ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร หรือรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร หรือช่วยปรับปรุงสภาวะการเก็บรักษาอาหาร

<u>กรณีที่ 3</u> การประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และประสิทธิภาพของกระบวนการผลิตพลาสติกแปรใช้ใหม่สำหรับการผลิตเป็นภาชนะบรรจุอาหาร

นำเอกสารหลักฐานดังกล่าวจำนวน ๑ ชุด ยื่นต่อหน่วยประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ พร้อมจ่ายค่าธรรมเนียมประเมินความปลอดภัย ตามอัตราที่หน่วยประเมินความปลอดภัยกำหนด

๓.๒ หน่วยประเมินความปลอดภัยรับมอบเอกสารและพิจารณาความครบถ้วนและความถูกต้องของเอกสาร* จากนั้นแจ้งให้ผู้ขอประเมินฯ ทราบเพื่อส่งเอกสารเพิ่มเติมกรณีไม่ครบถ้วน ตามกำหนดเวลาที่หน่วยประเมินความปลอดภัยกำหนด

๓.๓ เมื่อเอกสารครบถ้วนถูกต้องแล้ว หน่วยประเมินความปลอดภัยจัดคณะผู้ประเมินและประสานการพิจารณาการประเมินความปลอดภัยตามแนวทางของหลักเกณฑ์การประเมินความปลอดภัยสำหรับภาชนะบรรจุอาหาร รวมทั้งจัดทำรายงานผลการประเมินความปลอดภัย

๓.๔ หน่วยประเมินความปลอดภัยจัดทำสรุปรายงานสรุปผลการประเมินความปลอดภัย ซึ่งมีรายละเอียดตามที่กำหนดไว้ในภาคผนวก ก ภาคผนวก ข หรือภาคผนวก ค (แล้วแต่กรณี) <u>จำนวน ๓ ชุด</u>

โดยจัดส่งรายงานผลการประเมินความปลอดภัย จำนวน ๑ ชุดพร้อมเอกสารประกอบการพิจารณาทั้งหมด ให้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องดังนี้

๓.๔.๑ ผู้ขอประเมินฯ เพื่อนำไปดำเนินการยื่นคำขอประเมินความปลอดภัยต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๓.๔.๒ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อเป็นเอกสารอ้างอิง

๓.๔.๓ หน่วยประเมินความปลอดภัย เพื่อเก็บเป็นหลักฐาน

๔. ค่าธรรมเนียมในการประเมินความปลอดภัย

หน่วยประเมินความปลอดภัยดำเนินการเรียกเก็บค่าธรรมเนียมในการประเมินความปลอดภัย ซึ่งรวมถึงค่าตอบแทนผู้เชี่ยวชาญ ค่าบริหารจัดการ ค่าจัดการประชุม ค่าจัดทำรายงานผลการประเมินความปลอดภัยและอื่น ๆ ตามที่กำหนด โดยเรียกเก็บจากผู้ขอประเมินฯ ในอัตราที่หน่วยประเมินความปลอดภัยนั้นกำหนดตามความเหมาะสม โดยอาจอ้างอิงจากหลักเกณฑ์อ้างอิงที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมบัญชีกลางหรือหลักเกณฑ์ราคากลางการจ้างที่ปรึกษาของกระทรวงการคลัง ทั้งนี้ ให้ผู้ขอประเมินฯ จ่ายค่าธรรมเนียมแก่หน่วยประเมินความปลอดภัยตามช่องทางที่หน่วยงานนั้น ๆ กำหนดไว้

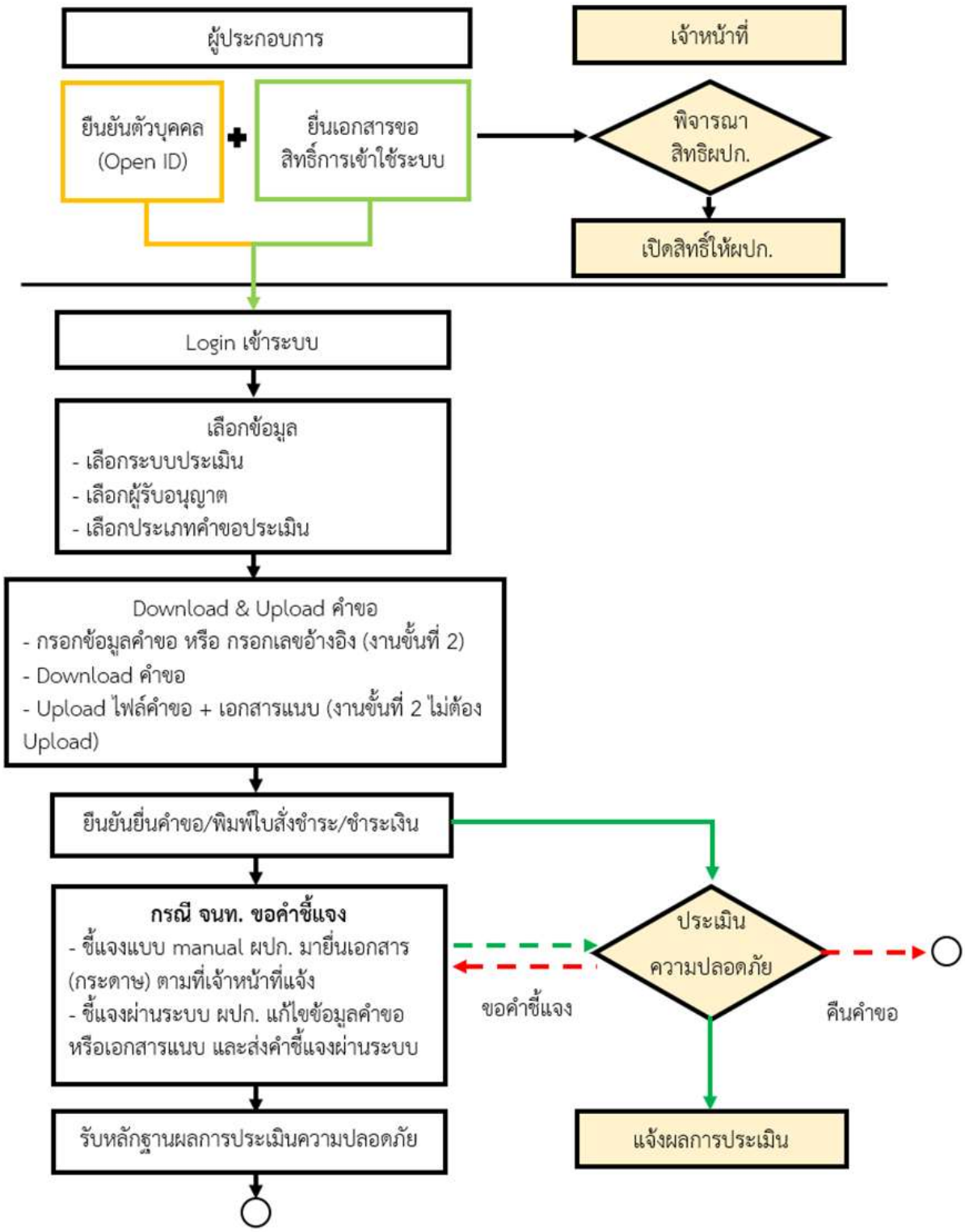
๕. หน่วยประเมินความปลอดภัย

ก. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร)

ข. ศูนย์ประเมินความเสี่ยงประเทศไทย มูลนิธิส่งเสริมโภชนาการในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

<u>หมายเหตุ</u> * เอกสารการศึกษาด้านพิษวิทยาในสัตว์ทดลอง รวมถึงการทดสอบการก่อกลายพันธ์ กรณีที่เป็นข้อมูลการทดลองซึ่งไม่ใช่การศึกษาที่ได้ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่เป็นที่ยอมรับนั้น ต้องเป็นข้อมูลจากการศึกษาซึ่งมีการออกแบบการทดลองที่ดี (Well-designed study) ตามหลักเกณฑ์ของภาคีเครือข่ายองค์การเพื่อความร่วมมือทางเศรษฐกิจและการพัฒนา (Organization for Economic Co-operation and Development; OECD) จากห้องปฏิบัติการทดสอบที่ได้รับการรับรอง Good Laboratory Practice (GLP) และขึ้นทะเบียนโดยหน่วยงานหรือองค์กรที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยรับรองห้องปฏิบัติการทดสอบตามมาตรฐานสากล

๖. *กระบวนงานประเมินความปลอดภัยของภาชนะบรรจุอาหารที่ทำจากพลาสติกของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (ผ่านระบบ e-submission)*



ภาคผนวก ก

รายงานสรุปผลการประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของภาชนะบรรจุอาหารที่ทำจากพลาสติกที่ยังมิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข

รายงานสรุปผลการประเมินประกอบด้วยรายละเอียด ๒ ส่วนหลัก ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ ๑ : (๑) ชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัย

(๒) รายชื่อคณะผู้เชี่ยวชาญ (เฉพาะเล่มที่จัดส่งให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

(๓) เอกสารรักษาความลับและการไม่มีส่วนได้ส่วนเสียพร้อมลงนามโดยคณะผู้เชี่ยวชาญที่ให้ข้อคิดเห็น (เฉพาะรายงานฉบับที่จัดส่งให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

ส่วนที่ ๒ : ผลการประเมินความปลอดภัย ประกอบด้วย

๑. บทสรุปผู้บริหาร

๒. ข้อมูลเกี่ยวกับภาชนะบรรจุพลาสติก ได้แก่

ข้อมูลเกี่ยวกับพลาสติก

(๑) ชื่อและข้อมูลของพลาสติกที่ใช้ทำภาชนะบรรจุ

(๒) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตพลาสติก

(๓) รายชื่อ และปริมาณการใช้ของสารเคมีที่ใช้ในการเตรียมพลาสติก

(๔) ข้อกำหนดเฉพาะ (specification) หรือคุณสมบัติ (properties) ของสารเคมีที่ใช้ในการเตรียมวัสดุหรือพลาสติก

(๕) กระบวนการผลิต: กระบวนการและสภาวะการเตรียมพลาสติก

(๖) รายชื่อและปริมาณสารแปลกปน (impurity) สารเคมีที่เป็นผลพลอยได้ หรือสารที่ตกค้างจากกระบวนการผลิตพลาสติก

(๗) ข้อกำหนดเฉพาะ (specification) หรือคุณสมบัติ (properties) ของพลาสติก

(๘) ข้อมูลการศึกษาการแพร่กระจายของสารเคมีที่ใช้ในการเตรียมพลาสติก รวมถึงสารแปลกปน (impurity) สารเคมีที่เป็นผลพลอยได้ หรือสารที่ตกค้างจากกระบวนการผลิตพลาสติก

(๙) ข้อมูลการศึกษาด้านความปลอดภัยหรือด้านพิษวิทยาของสารเคมีที่ใช้ในการเตรียมพลาสติก รวมถึงสารแปลกปน (impurity) สารเคมีที่เป็นผลพลอยได้ หรือสารที่ตกค้างจากกระบวนการผลิตพลาสติก

ข้อมูลเกี่ยวกับภาชนะบรรจุ

(๑) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุ

(๒) รายชื่อสารเคมีและข้อกำหนดเฉพาะ (specification) และปริมาณการใช้ของสารเคมีที่ใช้ในการขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุ หรือวัสดุที่ใช้ในการขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุ

(๓) กระบวนการขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุ

(๔) ข้อมูลคุณสมบัติ หรือข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับลักษณะหรือสภาวะการใช้งานภาชนะบรรจุ

(๕) รายชื่อและปริมาณสารแปลกปน (impurity) สารเคมีที่เป็นผลพลอยได้ หรือสารที่ตกค้างจากกระบวนการขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุ

(๖) ผลการศึกษาการแพร่กระจายของสารเคมีที่ใช้ในการขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุ รวมถึงสารแปลกปน (impurity) สารเคมีที่เป็นผลพลอยได้ หรือสารที่ตกค้างจากกระบวนการขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุ ตามสภาวะการใช้งาน

(๗) ข้อมูลการศึกษาด้านความปลอดภัยหรือด้านพิษวิทยาของสารเคมีที่ใช้ในการขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุ รวมถึงสารแปลกปน (impurity) สารเคมีที่เป็นผลพลอยได้ หรือสารที่ตกค้างจากกระบวนการขึ้นรูปเป็นภาชนะบรรจุ แล้วแต่กรณี

ข้อมูลสนับสนุน

(๑) ข้อมูลการอนุญาต กฎหมาย กฎระเบียบหรือข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับภาชนะบรรจุ ของประเทศผู้ผลิตหรือประเทศที่จะใช้อ้างอิง พร้อมทั้งสรุปข้อมูลระบบการกำกับดูแล กฎหมาย กฎระเบียบ หรือข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานข้างต้น

(๒) ข้อมูลสรุปผลการประเมินความปลอดภัยของวัสดุหรือภาชนะบรรจุ จากประเทศผู้ผลิตหรือประเทศที่จะใช้อ้างอิง (ถ้ามี)

(๓) รายงานผลการวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานตามกฎหมาย กฎระเบียบ หรือข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของประเทศผู้ผลิตหรือประเทศที่ใช้อ้างอิงดังกล่าวข้างต้น

(๔) เอกสารอื่นๆ ตามความจำเป็น (ถ้ามี)

๓. สรุปผล และข้อคิดเห็นจากการพิจารณาข้อมูลประกอบการประเมินหรือข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

๔. รายการเอกสารอ้างอิง (ถ้ามี)

ภาคผนวก ข

รายงานสรุปผลการประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยของภาชนะบรรจุที่มีการใช้สารหรือสารเคมี (active substances) ในภาชนะบรรจุซึ่งสารนั้นส่งผลต่อคุณสมบัติของอาหาร

รายงานสรุปผลการประเมินประกอบด้วยรายละเอียด ๒ ส่วนหลัก ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ ๑ : (๑) ชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัย

(๒) รายชื่อคณะผู้เชี่ยวชาญ (เฉพาะเล่มที่จัดส่งให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

(๓) เอกสารรักษาความลับและการไม่มีส่วนได้ส่วนเสียพร้อมลงนามโดยคณะผู้เชี่ยวชาญที่ให้ข้อคิดเห็น (เฉพาะรายงานฉบับที่จัดส่งให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

ส่วนที่ ๒ : ผลการประเมินความปลอดภัย ประกอบด้วย

๑. บทสรุปผู้บริหาร

๒. สรุปข้อมูลของภาชนะบรรจุที่มีการใช้สารหรือสารเคมี (active substances) ในภาชนะบรรจุซึ่งสารนั้นส่งผลต่อคุณสมบัติของอาหาร ได้แก่

๒.๑ ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตวัสดุที่ใช้ทำภาชนะบรรจุ และสารที่ใช้ในภาชนะบรรจุแล้วส่งผลต่อคุณสมบัติของอาหารที่บรรจุในภาชนะดังกล่าว

๒.๒ ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตขึ้นรูปภาชนะบรรจุ

๒.๓ ข้อมูลองค์ประกอบของภาชนะบรรจุ

๒.๔ ชื่อและข้อมูลของพลาสติกหรือวัสดุที่ใช้ผลิตเป็นภาชนะบรรจุ

๒.๕ ชื่อ และปริมาณการใช้ของสารส่งผลต่อคุณสมบัติของอาหารที่บรรจุในภาชนะ ที่ใช้ผสมหรือประกอบในชั้นวัสดุหรือเนื้อวัสดุที่ใช้ทำภาชนะบรรจุ

๒.๖ กระบวนการผลิตภาชนะบรรจุ

๒.๗ กลไกการเกิดปฏิกิริยาระหว่างสารที่ใช้ กับวัสดุที่ใช้ทำภาชนะบรรจุ

๒.๘ กลไกการเกิดปฏิกิริยาที่เกิดขึ้นระหว่างสารที่ผสมในภาชนะบรรจุ กับอาหาร รวมถึงประสิทธิภาพและผลที่เกิดขึ้นต่ออาหารที่บรรจุในภาชนะดังกล่าว

๒.๙ ข้อกำหนดเฉพาะ (specification) หรือคุณสมบัติของภาชนะบรรจุ

๒.๑๐ ข้อกำหนดเฉพาะ (specification) หรือคุณสมบัติของสารที่ใช้ในภาชนะบรรจุแล้วส่งผลต่อคุณสมบัติของอาหารที่บรรจุในภาชนะดังกล่าว

๒.๑๑ ข้อมูลคุณสมบัติของภาชนะบรรจุ หรือคุณลักษณะพิเศษหรือผลกระทบต่ออาหารที่บรรจุในภาชนะดังกล่าว หรือข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับลักษณะหรือสภาวะการใช้งานของภาชนะบรรจุที่ขอความเห็นชอบ เช่น ชนิดอาหารที่ใช้บรรจุ อุณหภูมิการใช้งานสูงสุด ระยะเวลาการใช้งาน วิธีการใช้งาน เป็นต้น

๒.๑๒ ข้อมูลการประเมินความปลอดภัย และค่าความปลอดภัยของสารที่ใช้ในภาชนะบรรจุซึ่งส่งผลต่อคุณสมบัติของอาหารที่บรรจุในภาชนะดังกล่าว

๒.๑๓ ข้อมูลการศึกษาการแพร่กระจายของสารที่ใช้สู่อาหาร พร้อมรายละเอียดการวิเคราะห์และวิธีการวิเคราะห์

๒.๑๓ สรุปข้อมูลเกี่ยวกับการอนุญาต กฎหมาย กฎระเบียบ หรือข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับภาชนะบรรจุที่ยื่นขอให้พิจารณาของประเทศผู้ผลิตหรือประเทศที่จะใช้อ้างอิง

๒.๑๕ การตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานตามกฎหมาย กฎระเบียบ หรือข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของประเทศผู้ผลิตหรือประเทศที่ใช้อ้างอิง พร้อมวิธีวิเคราะห์

๒.๑๖ รูปภาพของภาชนะบรรจุ

๒.๑๗ สรุปผล และข้อคิดเห็นจากการพิจารณาข้อมูลประกอบการประเมินหรือข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

๒.๑๘ รายการเอกสารอ้างอิง (ถ้ามี)

ภาคผนวก ค

รายงานสรุปผลการประเมินคุณภาพหรือมาตรฐาน และประสิทธิภาพของกระบวนการผลิตพลาสติกแปรใช้ใหม่สำหรับการผลิตเป็นภาชนะบรรจุอาหาร

รายงานสรุปผลการประเมินประกอบด้วยรายละเอียด ๒ ส่วนหลัก ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ ๑ : (๑) ชื่อหน่วยประเมินความปลอดภัย

(๒) รายชื่อคณะผู้เชี่ยวชาญ (เฉพาะเล่มที่จัดส่งให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

(๓) เอกสารรักษาความลับและการไม่มีส่วนได้ส่วนเสียพร้อมลงนามโดยคณะผู้เชี่ยวชาญที่ให้ข้อคิดเห็น (เฉพาะรายงานฉบับที่จัดส่งให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)

ส่วนที่ ๒ : ผลการประเมินความปลอดภัย ประกอบด้วย

๑. บทสรุปผู้บริหาร

๒. สรุปข้อมูลของภาชนะบรรจุอาหารที่ทำจากพลาสติกแปรใช้ใหม่ ได้แก่

๒.๑ ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิตเม็ดพลาสติกแปรใช้ใหม่

๒.๒ ชื่อเทคโนโลยีกระบวนการแปรใช้ใหม่

๒.๓ ประเภทของพลาสติกแปรใช้ใหม่

๒.๔ กระบวนการแปรใช้ใหม่ ซึ่งประกอบด้วยขั้นตอนการแปรใช้ใหม่ พลาสติกโดยละเอียด โดยเฉพาะสภาวะ และพารามิเตอร์ที่สำคัญในกระบวนการผลิตหรือที่มีผลต่อกระบวนการแปรใช้ใหม่ และมีผลต่อคุณภาพของเม็ดพลาสติกแปรใช้ใหม่ หรือข้อจำกัดใดๆ ที่เกี่ยวกับกระบวนการแปรใช้ใหม่ รวมทั้งข้อมูลวิธีการตรวจสอบหรือการควบคุมระดับปริมาณสารปนเปื้อนและคุณภาพของเม็ดพลาสติกแปรใช้ใหม่ รายการสาร (substances) และสารเคมี (chemical substances) ที่ใช้ในกระบวนการแปรใช้ใหม่ ทั้งหมด

๒.๕ เงื่อนไข หรือข้อกำหนดเกี่ยวกับการควบคุมพลาสติกที่เป็นวัตถุดิบในการแปรใช้ใหม่ อาทิ เช่น คุณลักษณะ (specification) ของพลาสติกที่เป็นวัตถุดิบในการแปรใช้ใหม่ วิธีการควบคุมคุณภาพพลาสติกที่เป็นวัตถุดิบในการแปรใช้ใหม่

๒.๖ ข้อกำหนดหรือคุณลักษณะ (specification) ของเม็ดพลาสติกแปรใช้ใหม่ที่ผลิตได้ รวมทั้งคุณสมบัติของเม็ดพลาสติกแปรใช้ใหม่ หรือคำแนะนำ เงื่อนไขหรือข้อจำกัดของเม็ดพลาสติกแปรใช้ใหม่

๒.๗ ข้อกำหนดหรือเงื่อนไข เกี่ยวกับการใช้เม็ดพลาสติกแปรใช้ใหม่ ที่ผลิตจากกระบวนการแปรใช้ใหม่ ที่ยื่นขอเพื่อนำไปผลิตเป็นภาชนะบรรจุ บรรจุภัณฑ์ หรือวัสดุสัมผัสอาหาร

๒.๘ สรุปข้อมูลเกี่ยวกับการทดสอบด้วยสารปนเปื้อนตัวแทน (surrogate contaminant testing) และค่าประสิทธิภาพการกำจัดสารปนเปื้อน (% decontamination efficiency)

๒.๙ สรุปข้อมูล กรณีผลการทดสอบด้วยสารปนเปื้อนตัวแทนเพื่อประเมินประสิทธิภาพของกระบวนการแปรใช้ใหม่นั้น พบว่า กระบวนการแปรใช้ใหม่ ไม่สามารถกำจัดหรือลดการปนเปื้อนได้ตามเกณฑ์ที่กำหนด ได้แก่

๑) การพิสูจน์ประสิทธิภาพในการกำจัดสารปนเปื้อนตัวแทนของกระบวนการแปรใช้ใหม่และความปลอดภัยของภาชนะที่ทำจากพลาสติกแปรใช้ใหม่ เพิ่มเติม เช่น การควบคุมแหล่งวัตถุดิบ (source controls) การปรับปรุงกระบวนการหรือพารามิเตอร์ที่ใช้ในกระบวนการแปรใช้ใหม่ (ถ้ามี)

๒) เงื่อนไขในการใช้เม็ดพลาสติกแปรใช้ใหม่ไปผลิตเป็นภาชนะบรรจุอาหาร

๓) การทดสอบปริมาณการแพร่กระจายของสารปนเปื้อนตัวแทน (surrogate migration test)

๒.๑๐ สรุปผล และข้อคิดเห็นจากการพิจารณาข้อมูลประกอบการประเมินหรือข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

๒.๑๑ รายการเอกสารอ้างอิง (ถ้ามี)

๒.๑๒ ภาคผนวก: รายการข้อมูลที่ได้รับจากผู้ยื่นประเมินความปลอดภัย

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำแนะนำการใช้ส่วนประกอบในเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน

ตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ได้กำหนดให้เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน โดยต้องยื่นจดทะเบียนอาหารตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร ดังนั้น เพื่อเป็นการอำนวยความสะดวกเกี่ยวกับการยื่นขออนุญาตเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศ ดังนี้

ในการยื่นขอรับเลขสารบบอาหาร สำหรับเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน สามารถใช้ส่วนประกอบตามคำแนะนำการใช้ส่วนประกอบในเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีนได้ตามบัญชีหมายเลข ๑ หรือหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้ แล้วแต่กรณี โดยไม่ต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยหรือไม่ต้องได้รับความเห็นชอบคุณภาพหรือมาตรฐาน และเงื่อนไขการใช้อีกครั้ง เนื่องจากส่วนประกอบในเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีนตามบัญชีหมายเลข ๑ และบัญชีหมายเลข ๒ ดังกล่าว ได้ผ่านการประเมินจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาแล้ว

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐ ๒๕๙๐ ๗๒๐๗ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

นายไพศาล ดั่นคุ้ม

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

บัญชีหมายเลข ๑
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง คำแนะนำการใช้ส่วนประกอบในเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน ลงวันที่ ๑๙ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

เพื่อเป็นการให้ข้อมูลอันเป็นประโยชน์และอำนวยความสะดวกเกี่ยวกับการขออนุญาตผลิต หรือนำเข้า เพื่อจำหน่ายซึ่งเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน ในการยื่นขอรับเลขสารบบอาหารสำหรับเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีนทั้งชนิดเหลว (ทุกขนาดบรรจุ) และเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีนชนิดเจลที่มีขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑๐๐ มิลลิลิตร สามารถใช้ส่วนประกอบ ดังนี้

ลำดับที่	ชื่อส่วนประกอบ	ปริมาณที่อนุญาต ต่อหน่วยบรรจุ
๑.	กาเฟอีน (Caffeine*)	ไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัม
๒.	วิตามินบี ๑ (Vitamin B1)	๐.๕ - ๒๐ มิลลิกรัม
๓.	วิตามินบี ๒ (Vitamin B2)	๑.๓ - ๗.๕ มิลลิกรัม
๔.	วิตามินบี ๖ (Vitamin B6)	๑ - ๗.๕ มิลลิกรัม
๕.	วิตามินบี ๑๒ (Vitamin B12)	๒.๕ - ๒๐ ไมโครกรัม
๖.	นิโคตินามัย (Nicotinamide)	๑๐-๓๘ มิลลิกรัม
๗.	อิโนซิทอล (Inositol)	๒๕-๗๕ มิลลิกรัม
๘.	กลูโคโรโนแลคโตน (Glucuronolactone)	๐.๒-๐.๙ กรัม
๙.	ทอรีน (Taurine)	๐.๑๓-๑.๕ กรัม

หมายเหตุ

๑. (*) ๑.๑ แหล่งของกาเฟอีน ได้แก่ กาเฟอีนสังเคราะห์ (Caffeine Anhydrous) หรือ สารสกัดจากชาเขียวที่มีจุดมุ่งหมายให้กาเฟอีน โดยให้สารสำคัญเป็นกาเฟอีนปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ ๓๐

๑.๒ ปริมาณกาเฟอีนในผลิตภัณฑ์ ต้องคำนวณปริมาณรวมจากทุกส่วนประกอบที่ให้กาเฟอีน

๑.๓ ปริมาณกาเฟอีนอ้างอิงตามคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ ๑๘๕/๒๕๓๔ เรื่อง แก้ไขตำรับเครื่องดื่มที่ผสมแคฟเฟอีน ลงวันที่ ๒๐ มิถุนายน ๒๕๓๔

๒. ตัวอย่างการคำนวณปริมาณสารอาหารในเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน

โจทย์ : เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน ปริมาตรขวดละ ๒๕๐ กรัม ในสูตรมีการเติม Pyridoxine Hydrochloride ปริมาณ ๐.๐๐๓๒% โดย Pyridoxine Hydrochloride มี assay เท่ากับ ๙๙.๘%

วิธีการคำนวณ

๑. คำนวณปริมาณ Pyridoxine Hydrochloride ที่มีต่อหน่วยบรรจุ
>> (๒๕๐/๑๐๐) x ๐.๐๐๓๒ = ๐.๐๐๘ กรัม

๒. เนื่องจาก Pyridoxine Hydrochloride มี assay เท่ากับ ๙๙.๘% จึงต้องคำนวณปริมาณ Pyridoxine Hydrochloride ที่มีต่อหน่วยบรรจุที่ assay ดังกล่าว
>> (๙๙.๘/๑๐๐) x ๐.๐๐๘ = ๐.๐๐๗๙๘๔ กรัม

๓. Pyridoxine hydrochloride ให้ Pyridoxine (Vitamin B๖) กี่เปอร์เซ็น คำนวณได้จากมวลโมเลกุล

โดย Pyridoxine hydrochloride มีมวลโมเลกุล = ๒๐๕.๖๔ , Pyridoxine (Vitamin B๖) มีมวลโมเลกุล = ๑๖๙.๑๘

>> (๑๖๙.๑๘/๒๐๕.๖๔) x ๑๐๐ = ๘๒.๒๗%

ดังนั้น Pyridoxine hydrochloride ให้ Pyridoxine (Vitamin B๖) ๘๒.๒๗%

๔.คำนวณปริมาณ Pyridoxine (Vitamin B๖) ที่มีต่อหน่วยบรรจุ

>> (๘๒.๒๗/๑๐๐) x ๐.๐๐๗๙๘๔ = ๐.๐๐๖๕๖๘ กรัม (๖.๕๖๘ มิลลิกรัม)

<u>สรุป</u>

เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีนดังกล่าวข้างต้น มีปริมาณ Vitamin B6 เท่ากับ ๖.๕๖๘ มิลลิกรัมต่อหน่วยบรรจุ ซึ่งเมื่อเทียบกับข้อมูลการอนุญาต พบว่า ปริมาณดังกล่าวอยู่ในช่วงที่อนุญาต กล่าวคือ ๑- ๗.๕ มิลลิกรัมต่อหน่วยบรรจุ

บัญชีหมายเลข ๒
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง คำแนะนำการใช้ส่วนประกอบในเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน ลงวันที่ ๑๙ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

ส่วนประกอบอื่นจากบัญชีหมายเลข ๑ ให้ใช้เฉพาะเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีนชนิดเหลว

๑.วิตามิน แร่ธาตุและสารอื่นๆ นอกจากสารสกัด

ลำดับที่	ชื่อส่วนประกอบ	ปริมาณที่อนุญาต ต่อหน่วยบรรจุ
๑.	วิตามินเอ (Vitamin A)	ไม่เกิน ๘๐๐ ไมโครกรัม
๒.	โฟเลท (Folate)	ไม่เกิน ๕๐ ไมโครกรัม
๓.	ไบโอติน (Biotin)	ไม่เกิน ๓๙.๕ ไมโครกรัม
๔.	แพนโทธินิค (Pantothenic Acid)	ไม่เกิน ๔๖.๗ มิลลิกรัม
๕.	วิตามินซี (Vitamin C)	ไม่เกิน ๖๘.๕ มิลลิกรัม
๖.	วิตามินอี (Vitamin E)	ไม่เกิน ๕.๙๘๔ มิลลิกรัม
๗.	แมกนีเซียม (Magnesium)	ไม่เกิน ๗๐ มิลลิกรัม
๘.	ซิงค์ (Zinc)	ไม่เกิน ๗.๕ มิลลิกรัม
๙.	ซีเลเนียม (Selenium)	ไม่เกิน ๑๔ ไมโครกรัม
๑๐.	คอลลาเจน (Collagen)	ไม่เกิน ๑๕๐ มิลลิกรัม
๑๑.	แอล-ไลซีน (L-Lysine)	ไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัม
๑๒.	แอล-อาร์จีนีน (L-Arginine)	ไม่เกิน ๔๕ มิลลิกรัม
๑๓.	แอล-คาร์นิทิน (L-Carnitine)	ไม่เกิน ๔๒๐ มิลลิกรัม
๑๔.	แอล-กลูตาไธโอน (L- Glutathione)	ไม่เกิน ๖๗ มิลลิกรัม
๑๕.	โคลีน (Choline)	ไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัม
๑๖.	ดี-ไรโบส (D-Ribose)	ไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัม
๑๗.	น้ำผลไม้ (เพื่อแต่งกลิ่นรสอาหารเท่านั้น)	ไม่เกินร้อยละ ๑
๑๘.	กลิ่นกัวรานา (Guarana Flavour)	ปริมาณกาเฟอีนในกลิ่นกัวรานา เมื่อคำนวณรวมกับกาเฟอีนใน บัญชีหมายเลข ๑ แล้ว ต้องไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัม

๒.สารสกัด

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	สารสำคัญที่ได้จากการสกัด	ปริมาณที่อนุญาตต่อหน่วยบรรจุ
๑	*Lycium barbarum* *Lycium chinense*	สารสกัดจากเก๋ากี / สารสกัดจากโกจิเบอร์รี่	Wolfberry extract/ Goji berry extract	ผล	น้ำ	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	๙๑๓.๕ มิลลิกรัม
๒	*Cynara scolymus* L	สารสกัดจากอาร์ทิโชค	Artichoke extract	ใบ	น้ำ	กรด (Acids) ได้แก่ กรดคลอโรจีนิก (Chlorogenic acid) /ไซนารีน (Cynarine) / ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) ได้แก่ ลูทีโอลิน ไกลโคไซด์ (Luteolin-๗-glycoside)	๑๘.๙ มิลลิกรัม
๓	*Panax ginseng* C.A. Mey.	สารสกัดจากโสมเกาหลี	Ginseng extract/Korean ginseng	ราก	น้ำ-เอทานอล หรือ น้ำ	จินเซนโนไซด์ (Ginsenosides)	๔๖๑ มิลลิกรัม (คำนวณเป็นน้ำหนักสด)
๔	*Ganoderma lucidum* (FR.) Karst.	สารสกัดจากเห็ดหลินจือ	Reishi mushroom extract	ดอกเห็ด	น้ำ	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides)	๕๐ มิลลิกรัม (คำนวณเป็นน้ำหนักสด)
๕	*Kaempferia parviflora wall*.Ex Baker	สารสกัดจากกระชายดำ	Krachai Dam extract/ Black galingale extract	เหง้า	น้ำ	Phenolic compounds	๑๐๐ มิลลิกรัม (คำนวณเป็นน้ำหนักสด)

ที่	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อภาษาไทย	ชื่อภาษาอังกฤษ	ส่วนที่ใช้	สารละลายที่ใช้ในกระบวนการสกัด	สารสำคัญที่ได้จากการสกัด	ปริมาณที่อนุญาตต่อหน่วยบรรจุ
๖	*Aloe arborescens Mill.* *Aloe barbadensis Mill.* *Aloe ferox Mill.* *Aloe vera (L.) Burm.f.*	สารสกัดจากว่านหางจระเข้	Aloe Vera extract	วุ้นจากใบ	น้ำ	พอลิแซ็กคาไรด์ (Polysaccharides) (Contains less than ๑ ppm of Aloin)	๑๐ มิลลิกรัม (ปริมาณอัลโลอิน (Aloin) น้อยกว่า ๑๕ มิลลิกรัมต่อวัน)
๗	*Pinus Pinaster* Aiton	สารสกัดจากเปลือกสน	French maritime pine bark extract	เปลือก	เอทานอล	โปรไซยานิดิน (Procyanidins)	๑๐ มิลลิกรัม

หมายเหตุ

๑. แหล่งที่มาและส่วนที่ใช้ของส่วนประกอบตามบัญชีแนบท้ายฯ ต้องไม่เข้าข่ายอาหารใหม่ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารใหม่

๒. กระบวนการผลิตต้องสอดคล้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร เป็นต้น

สุขภาพดี เริ่มต้นที่นี่

สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
๘๘/๒๔ ถ.ติวานนท์ อ.เมือง จ.นนทบุรี ๑๑๐๐๐
โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๐๐๐