

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๕

เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๖ (๖) และ (๘) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบด้วยมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๘ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ 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 ไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อ หรือด้วยวิธีใด ๆ และให้หมายความรวมถึงฝาหรือจุกด้วย

ข้อ ๓ ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) สะอาด

(๒) ไม่มีสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหาร ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๓) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๔) ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร

ข้อ ๔ ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชีหมายเลข ๑ท้ายประกาศนี้ด้วย

ข้อ ๕ การตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจายของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ให้วิเคราะห์โดยวิธีตามที่กำหนดโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๖ ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกซึ่งใช้บรรจุนมหรือผลิตภัณฑ์นม ต้องเป็นพลาสติกชนิดพอลิเอทิลีน, เอทิลีน ๑-แอลคีน โคพอลิเมอร์ไรซัดเรซิน, พอลิพรอพิลีน, พอลิสไตรีน หรือพอลิเอทิลีนเทรฟทาเลต

ผลิตภัณฑ์นมตามวรรคหนึ่ง ได้แก่ นมเปรี้ยว นมดัดแปลงสำหรับทารก นมปรุงแต่งและครีม แต่ไม่รวมถึงนมและผลิตภัณฑ์นมดังกล่าวที่อยู่ในลักษณะผงหรือแข็ง

ข้อ ๗ ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่มีสัมผัสกับอาหาร ยกเว้นในกรณี ดังต่อไปนี้

(๑) พลาสติกชนิดลามิเนต (Laminate) เฉพาะชั้นที่ไม่สัมผัสโดยตรงกับอาหาร

(๒) พลาสติกที่ใช้บรรจุผลไม้ชนิดที่ไม่รับประทานเปลือก

(๓) กรณีอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๘ ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นจากพลาสติกที่ใช้แล้วบรรจุอาหาร เว้นแต่ใช้เพื่อบรรจุผลไม้ชนิดที่ไม่รับประทานเปลือก

ข้อ ๙ ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่เคยใช้บรรจุหรือหุ้มห่อปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ข้อ ๑๐ ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่ทำขึ้นเพื่อใช้บรรจุสิ่งของอย่างอื่นที่มีไขมันหรือมีรูป รอยประดิษฐ์ หรือข้อความใดที่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญของอาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะนั้น เป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๔

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีช่วยว่าการฯ ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีหมายเลข 1

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ. 2548

ตารางที่ 1 คุณภาพหรือมาตรฐานของเนื้อพลาสติก

รายละเอียด	ชนิดพลาสติก *	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม)										ชนิดพลาสติกที่ใช้บรรจุนมหรือผลิตภัณฑ์นม ซึ่งด้านที่สัมผัสกับอาหารเป็นพลาสติกชนิด			
		พอลิไวนิลคลอไรด์	พอลิเอทิลีนพอลิพรอพิลีน	พอลิสไตรีน	พอลิไวนิลดีนคลอไรด์	พอลิเอทิลีนเทรฟทาเลต	พอลิคาร์บอเนต	ไนลอน (พีเอ)	พอลิไวนิลแอลกอฮอล์	พอลิเมทิลเมทาคริเลต	พอลิเมทิลเพนทีน	พอลิเอทิลีนหรือเอทิลีน 1-แอลคีนโคพอลิเมอร์ไรซด์เรซิน	พอลิพรอพิลีน	พอลิสไตรีน	พอลิเอทิลีนเทรฟทาเลต
(1) ตะกั่ว		100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	-	-	-	100
(2) โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	20	20	-
(3) แบเรียม		-	-	-	100	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(4) สารประกอบไดบิวทิลทิน		50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(5) แคดมิอัสเฟต		1,000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(6) ไวนิลคลอไรด์โมโนเมอร์		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(7) สารระเหยได้ คือ โทลูอิน, เอทิลเบนซิน, ไอโซโพรพิลเบนซิน, นอร์มัลโพรพิลเบนซินและสไตรีน		-	-	5,000 2,000 **	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,500	-
(8) ไวนิลดีนคลอไรด์		-	-	-	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 (ไตรเอทิลาลีนและไตรบิวทิลามีน)		-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
(15) แคดเมียม		100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	-	-	-	100

หมายเหตุ : - ไม่ต้องวิเคราะห์ตามรายการนั้น

* พลาสติกชนิดอื่นที่ยังมิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นสมควร

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

ตารางที่ 2 คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจาย

รายละเอียด	ชนิดพลาสติก *	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 ลูกบาศก์เดซิเมตรของสารละลาย)											ชนิดพลาสติกที่ใช้บรรจุนมหรือผลิตภัณฑ์นม ซึ่งด้านที่สัมผัสกับอาหารเป็นพลาสติกชนิด			
		พอลิไวนิลคลอไรด์	พอลิเอทิลีนพอรอฟิลีน	พอลิสไตรีน	พอลิไวนิลิดีนคลอไรด์	พอลิเอทิลีนเทรฟทาเลต	พอลิคาร์บอเนต	ไนลอน (พีเอ)	พอลิไวนิลแอลกอฮอล์	พอลิเมทิลเมทาคริเลต	พอลิเมทิลเพนทีน	เมลามีน***	พอลิเอทิลีน หรือเอทิลีน 1-แอลคีนโคพอลิเมอร์ไรด์เรซิน	พอลิพروفิลีน	พอลิสไตรีน	พอลิเอทิลีนเทรฟทาเลต
(1) ฟีนอล		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ต้องไม่พบ	-	-	-	-
(2) ฟอร์แมลดีไฮด์		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ต้องไม่พบ	-	-	-	-
(3) ฟลวง		-	-	-	-	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) โฟแทสเซียมเปอร์แมงกาเนตที่ใช้ทำปฏิกิริยา		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) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในกรดอะซิติกความเข้มข้นร้อยละ 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	-	-	-	-	-

ตารางที่ 2 คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจาย (ต่อ)

รายละเอียด	ชนิดพลาสติก *	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 ลูกบาศก์เดซิเมตรของสารละลาย)											ชนิดพลาสติกที่ใช้บรรจุนมหรือผลิตภัณฑ์นม ซึ่งด้านที่สัมผัสกับอาหารเป็นพลาสติกชนิด			
		พอลิไวนิลคลอไรด์	พอลิเอทิลีน พอลิพรอพิลีน	พอลิสไตรีน	พอลิไวนิลดีนคลอไรด์	พอลิเอทิลีนเทรฟทาเลต	พอลิคาร์บอเนต	ไนลอน (พีเอ)	พอลิไวนิลแอลกอฮอล์	พอลิเมทิลเมทาคริลเลต	พอลิเมทิลเพนเทน	เมลามีน ***	พอลิเอทิลีน หรือ เอทิลีน 1-แอลคีน โคพอลิเมอร์ไรซัดเรซิน	พอลิพรอพิลีน	พอลิสไตรีน	พอลิเอทิลีน เทรฟทาเลต
(10) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ใน นอร์มัลเฮปเทน (กรณีไขมัน น้ำมัน และ อาหารที่มีไขมัน)		150	150 30**	240	30	30	30	30	30	30	120	-	75 ****	-	-	-
(11) บิสฟีนอลเอ (ฟีนอลและ พี-ที-บิวทิล ฟีนอล) ที่สกัดด้วยน้ำ (กรณีอาหารที่มี ความเป็นกรด-ด่าง เกิน 5)		-	-	-	-	-	2.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(12) บิสฟีนอลเอ (ฟีนอลและ พี-ที-บิวทิล ฟีนอล) ที่สกัดด้วยกรดอะซิติกความเข้มข้น ร้อยละ 4 (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด- ด่าง ไม่เกิน 5)		-	-	-	-	-	2.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(13) บิสฟีนอล เอ (ฟีนอลและ พี-ที-บิวทิล ฟีนอล) ที่สกัดด้วยเอทานอลความเข้มข้น ร้อยละ 20 (กรณีอาหารที่มีแอลกอฮอล์)		-	-	-	-	-	2.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(14) บิสฟีนอล เอ (ฟีนอลและ พี-ที-บิวทิล ฟีนอล) ที่สกัดด้วยนอร์มัลเฮปเทน (กรณีไขมัน น้ำมัน และอาหารที่มีไขมัน)		-	-	-	-	-	2.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(15) แคโรแลกแทม		-	-	-	-	-	-	15	-	-	-	-	-	-	-	-
(16) เมทาคริลเลต		-	-	-	-	-	-	-	-	30	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ : - ไม่ต้องวิเคราะห์ตามรายการนั้น

* พลาสติกชนิดอื่นที่ยังมิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นสมควร

** กรณีใช้งานที่อุณหภูมิสูงกว่า 100 องศาเซลเซียส

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

**** สำหรับนมและผลิตภัณฑ์นมชนิดที่เป็นครีม