

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) (๘) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๘ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหารในการประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๔๘ เมื่อวันที่ ๑๓ พฤษภาคม ๒๕๔๘ ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ วัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร (Food additives which are used to prolong or maintain quality of food) หมายความว่า วัตถุเจือปนอาหารที่ได้จากวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียว หรือวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสมที่มีได้ใช้เจือปนโดยตรงในอาหาร แต่บรรจุอยู่ในภาชนะบรรจุแยกต่างหาก และรวมอยู่ในภาชนะบรรจุอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร เช่น วัตถุดูดออกซิเจน (Oxygen absorber) วัตถุกันชื้น (Desiccator หรือ Desiccant) เป็นต้น

ข้อ ๒ กำหนดให้วัตถุดังต่อไปนี้ เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้เป็นส่วนประกอบในวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร

- (๑) ผงเหล็ก
- (๒) ซีโอไลต์ (Zeolite)
- (๓) ยิปซัม (Gypsum)
- (๔) เกลย์ (Clay)
- (๕) เฟอริกออกไซด์ (Ferric oxide)
- (๖) อะลูมิเนียมออกไซด์หรืออะลูมินา (Aluminium oxide/Alumina)

(๓) พงถ่าน (Carbon)

(๔) วัตถุเจือปนอาหารตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives

หากมีการผสมด้วยวัตถุอื่นที่ไม่ใช่วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุนั้นต้องไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๓ คุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร ต้องไม่มีสารปนเปื้อนที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๔ การแสดงฉลากของวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารนอกจากให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก และต้องแสดงข้อความ “วัตถุคัดออกซิเจน ห้ามรับประทาน” หรือ “วัตถุกันชื้น ห้ามรับประทาน” หรือ “วัตถุ..... (ความที่เว้นไว้ให้ใส่วัตถุประสงค์ของการรักษาคุณภาพหรือมาตรฐาน) ห้ามรับประทาน” เป็นภาษาไทย ขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร และเห็นได้ชัดเจน

ข้อ ๕ การใช้ภาชนะบรรจุวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีโลหะหนักหรือสารเป็นพิษอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๒) มีการเคลือบหรือป้องกันมิให้สิ่งพิมพ์ออกมาปนเปื้อนกับอาหาร

(๓) แข็งแรง ไม่เปื่อยยุ่ยและฉีกขาดได้ง่าย

ข้อ ๖ เอกสารหลักฐานเพิ่มเติมประกอบการพิจารณาขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร สำหรับวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร ดังต่อไปนี้

(๑) เอกสารสูตรส่วนประกอบของวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร

(๒) ประสิทธิภาพในการรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร เช่น การคัดออกซิเจน หรือการดูดความชื้น และขนาดของวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารที่ใช้ต้องสัมพันธ์กับปริมาณของอาหาร

(๓) วิธีการใช้และคู่มือแนะนำการใช้วัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร

(๔) ผลการตรวจวิเคราะห์ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ จากหน่วยงานดังต่อไปนี้

- ๑) หน่วยงานของรัฐ
- ๒) หน่วยงานหรือองค์กรที่ได้รับมอบหมาย หรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐ
- ๓) หน่วยงานที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากล

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๘

ศักดิ์ โพธิ์ศิริ

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา