

(สำเนา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร
ประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในข้อ 4(2) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ 18 สิงหาคม พ.ศ.2547 ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และ มาตรา 6(1)(2)(4)(5)(6)(7)(9) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 35 มาตรา 39 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร ในการประชุมครั้งที่ 2/2548 เมื่อวันที่ 13 พฤษภาคม 2548 ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 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 2 กำหนดให้วัตถุดังต่อไปนี้ เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้เป็นส่วนประกอบในวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร

- (1) ผงเหล็ก
- (2) ซีโอไลต์ (Zeolite)
- (3) ยิปซั่ม (Gypsum)
- (4) เคลย์ (Clay)
- (5) เฟอริกออกไซด์ (Ferric oxide)
- (6) อะลูมิเนียมออกไซด์หรืออะลูมินา (Aluminium oxide / Alumina)
- (7) ผงถ่าน (Carbon)
- (8) วัตถุเจือปนอาหารตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives

หากมีการผสมด้วยวัตถุอื่นที่ไม่ใช่วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุนั้นต้องไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ 3 คุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร ต้องไม่มีสารปนเปื้อนที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ 4 การแสดงฉลากของวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร นอกจากให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก และต้องแสดงข้อความ “วัตถุดูดออกซิเจน ห้ามรับประทาน” หรือ “วัตถุกันชื้น ห้ามรับประทาน” หรือ “วัตถุ..... (ความที่เว้นไว้ให้ใส่วัตถุประสงค์ของการรักษาคุณภาพหรือมาตรฐาน) ห้ามรับประทาน” เป็นภาษาไทย ขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร และเห็นได้ชัดเจน

ข้อ 5 การใช้ภาชนะบรรจุวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(1) ไม่มีโลหะหนักหรือสารเป็นพิษอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(2) มีการเคลือบหรือป้องกันมิให้สิ่งพิมพ์ออกมาปนเปื้อนกับอาหาร

(3) แข็งแรง ไม่เปื่อยยุ่ยและฉีกขาดได้ง่าย

ข้อ 6 เอกสารหลักฐานเพิ่มเติมประกอบการพิจารณาขึ้นขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร สำหรับวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร ดังต่อไปนี้

(1) เอกสารสูตรส่วนประกอบของวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร

(2) ประสิทธิภาพในการรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร เช่น การดูดออกซิเจนหรือการดูดความชื้น และขนาดของวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารที่ต้องสัมพันธ์กับปริมาณของอาหาร

(3) วิธีการใช้และคู่มือแนะนำการใช้วัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร

(4) ผลการตรวจวิเคราะห์ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ จากหน่วยงานดังต่อไปนี้

1) หน่วยงานของรัฐ

2) หน่วยงานหรือองค์กรที่ได้รับมอบหมาย หรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐ

3) หน่วยงานที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากล

ประกาศ ณ วันที่ 17 มิถุนายน พ.ศ. 2548

(ลงชื่อ) ภัคดี โพธิศิริ

(นายภัคดี โพธิศิริ)

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 122 ตอนพิเศษ 56 ง. ลงวันที่ 29 กรกฎาคม พ.ศ.2548)

รับรองสำเนาถูกต้อง

จิรารัตน์ เทชะศิลป์

(นางสาวจิรารัตน์ เทชะศิลป์)

นักวิชาการอาหารและยา 6 ว.