

(สำเนา)

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 ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง 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 เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองด้วยการหมักหรือกรรมวิธีอื่นที่เหมาะสม ซึ่งอาจจะปรุงแต่งรสหรือสีด้วยก็ได้ เช่น ซีอิ๊วที่ผลิตจากถั่วเหลืองโดยการหมักด้วยจุลินทรีย์ 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) และจะต้องไม่มีสารพิษจากจุลินทรีย์

ขั้
ทั้งนี้...

ทั้งนี้ ในส่วนของข้อกำหนดของสาร ๓-เอ็มซีพีดี ได้กำหนดให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล (โคเด็กซ์) ดังนี้

(๒.๑) ผลិតภัณฑ์ปรุงรสฯ 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)

ตัวอย่างการคำนวณตามข้อ (๒.๒)

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 = $\frac{๖๐ \times ๐.๔}{๔๐}$ 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 ราและแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มที่ยอมให้พบได้ในผลิตภัณฑ์ปรุงรสฯ

(๒) กำหนดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค คือ “ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค เว้นแต่จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ตามลำดับที่ 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

ข้อ ๕ กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ปรุงรสฯ ที่ระเหยน้ำออก ดังนี้

๕.๑ ด้านกายภาพ: กำหนดให้มีกลิ่นหรือรสตามลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์

๕.๒ ด้านเคมี: กำหนดปริมาณสูงสุดของสาร ๓-เอ็มซีพีดี ที่ยอมให้ตรวจพบได้ในผลิตภัณฑ์ปรุงรส ๑ กิโลกรัม โดยคำนวณตามวิธีการข้างต้น และต้องไม่มีสารพิษจากจุลินทรีย์

ส่วนคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นต้องเป็นไปตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วย

ข้อ ๖ ห้ามใช้...

ข้อ ๖ ห้ามใช้สีในผลิตภัณฑ์ปรุงรสฯ ทุกชนิด เว้นแต่สีน้ำตาลเคี้ยวไหม้หรือสีคาราเมล

ข้อ ๗ การผลิตผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๘ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ยกเว้นสีผสมอาหารให้ปฏิบัติตามประกาศฯ ฉบับนี้ คือ ห้ามใช้สีในผลิตภัณฑ์ปรุงรสฯ ทุกชนิด เว้นแต่สีน้ำตาลเคี้ยวไหม้หรือสีคาราเมล

ข้อ ๙ การใช้ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๑ ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา ซึ่งได้ลงในราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่มที่ ๑๒๗ ตอนพิเศษ ๗๔ ง. ลงวันที่ ๑๔ มิถุนายน ๒๕๕๓ ดังนั้น จึงมีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๑๒ ธันวาคม ๒๕๕๓ เป็นต้นไป ซึ่งผู้ผลิตเพื่อจำหน่าย หรือผู้นำเข้าเพื่อจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองจะต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้

ผู้ผลิตเพื่อจำหน่าย หรือผู้นำเข้าเพื่อจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายใน ๒ ปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ คือภายในวันที่ ๑๒ ธันวาคม ๒๕๕๕

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๘๓ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๓

พิพัฒน์ ยิ่งเสรี
(นายพิพัฒน์ ยิ่งเสรี)

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

รับรองสำเนาถูกต้อง

วารุณี เสนสุภา

(นางสาววารุณี เสนสุภา)

นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการพิเศษ