

(สำเนา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง วิธีการตรวจวิเคราะห์น้ำมันปลา

ด้วยกระทรวงสาธารณสุขได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๒) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันปลา ลงวันที่ ๑๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๔ เพื่อให้มีความเหมาะสมกับสภาวะการณปัจจุบัน สอดคล้องกับมาตรฐานสากล เกิดประโยชน์ในการบังคับใช้แก่ทั้งเจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงได้กำหนดวิธีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับน้ำมันปลา ไว้ดังนี้

วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการของน้ำมันปลา ต้องเป็นวิธีการตรวจวิเคราะห์ที่สามารถตรวจวิเคราะห์ได้อย่างถูกต้อง โดยวิธีใดวิธีหนึ่ง ดังต่อไปนี้

๑. วิธีที่กำหนดโดยคณะกรรมการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของโครงการมาตรฐานอาหาร 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

รับรองสำเนาถูกต้อง

จิรารัตน์ เทศะศิลป์

นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการพิเศษ