

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๑๐) พ.ศ. ๒๕๕๓

เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง  
อาหารกึ่งสำเร็จรูป

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗)  
และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มี  
บทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕  
ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย  
บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการ  
กระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๕ (พ.ศ. ๒๕๒๒)  
เรื่อง กำหนดอาหารกึ่งสำเร็จรูป เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือ  
มาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๘ (พ.ศ. ๒๕๒๘)  
เรื่อง กำหนดอาหารกึ่งสำเร็จรูป เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือ  
มาตรฐาน (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๒๘

ข้อ ๒ ให้อาหารกึ่งสำเร็จรูปในขณะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารที่กำหนด  
คุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ อาหารกึ่งสำเร็จรูป หมายความว่า อาหารที่ผ่านกรรมวิธีและปรุงแต่งมาบ้างแล้ว และใช้รับประทานหลังจากผ่านวิธีการอย่างง่าย ๆ และใช้เวลาสั้นโดยการเติมน้ำร้อน การต้ม หรือการเติมอาหารอื่นลงไป

ข้อ ๔ อาหารตามข้อ ๒ แบ่งออกเป็น ๔ ชนิด ดังต่อไปนี้

- (๑) ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้นที่ปรุงแต่ง
- (๒) ข้าวต้มและโจ๊กที่ปรุงแต่ง
- (๓) แกงจืดและซุปรชนิดเข้มข้น ชนิดก้อน ชนิดผง หรือชนิดแห้ง
- (๔) แกงและน้ำพริกแกงต่างๆ

ข้อ ๕ ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้นที่ปรุงแต่ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (๑) ไม่มีกลิ่นหืน
- (๒) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนักในกรณีที่ทอดด้วยน้ำมัน และไม่เกินร้อยละ ๑๓ ของน้ำหนักในกรณีที่ทำโดยกรรมวิธีอื่น

(๓) มีสารโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก สำหรับก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ และเส้นหมี่ และไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘.๕ ของน้ำหนัก สำหรับบะหมี่

(๔) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๕) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตราย

ต่อสุขภาพ

(๖) มีแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) น้อยกว่า ๓ ในอาหาร ๑ กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๗) มีแบคทีเรียไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม สำหรับบะหมี่ และไม่เกิน ๓๐,๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม สำหรับก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ เส้นหมี่ และวุ้นเส้น

(๘) มีเชื้อราไม่เกิน ๑๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

ข้อ ๖ เครื่องปรุงที่บรรจุอยู่ในภาชนะบรรจุ ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้น หรือเครื่องปรุงที่บรรจุแบบมากับภาชนะบรรจุก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้น ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีแบคทีเรียไม่เกิน ๕๐๐,๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

(๒) มีแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) น้อยกว่า ๓ ในอาหาร ๑ กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๓) มีเชื้อราไม่เกิน ๕๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

(๔) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๕) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตราย

ต่อสุขภาพ

ข้อ ๗ ข้าวต้มและโจ๊กที่ปรุงแต่ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๒) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก

(๓) มีสารโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘ ของน้ำหนัก

(๔) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๕) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตราย

ต่อสุขภาพ

(๖) มีแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) น้อยกว่า ๓ ในอาหาร ๑ กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๗) มีเชื้อราไม่เกิน ๑๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

ข้อ ๘ แกงจืดและซूपชนิดเข้มข้น ชนิดก้อน ชนิดผง หรือชนิดแห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๒) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๘ ของน้ำหนัก เว้นแต่แกงจืดและซूपชนิดเข้มข้น

(๓) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๔) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๕) มีแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) น้อยกว่า ๓ ในอาหาร ๑ กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๖) มีเชื้อราไม่เกิน ๑๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

ข้อ ๙ แกงและน้ำพริกต่างๆ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๒) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๓) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๔) มีแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) น้อยกว่า ๓ ในอาหาร ๑ กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๕) มีเชื้อราไม่เกิน ๑๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

ข้อ ๑๐ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๑๑ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารกึ่งสำเร็จรูปเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๑๒ การใช้ภาชนะบรรจุอาหารกึ่งสำเร็จรูป ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๓ การแสดงฉลากของอาหารกึ่งสำเร็จรูป ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๔ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนคำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารเกี่ยวกับเรื่องอาหารกึ่งสำเร็จรูป ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๕ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดอาหารกึ่งสำเร็จรูปเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๘ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง กำหนดอาหารกึ่งสำเร็จรูปเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๒๘ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๕ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าอาหารกึ่งสำเร็จรูปที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๑๑ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๖ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

กร ทักษะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข