

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๕

เรื่อง การใช้เมทิลแอลกอฮอล์เป็นสารช่วยในการผลิต

(Processing aid) อาหารบางชนิด

ด้วยในปัจจุบันมีการยอมรับการใช้เมทิลแอลกอฮอล์เป็นสารช่วยในการผลิตอาหาร ประกอบกับมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของ เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ โคเดกซ์ (Joint FAO/WHO Codex) ยอมให้ใช้กระบวนการผลิตดังกล่าว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) และ (๕) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ อาหารดังต่อไปนี้ อาจใช้เมทิลแอลกอฮอล์เป็นสารช่วยในการผลิต

(๑) คัลเซียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไทด์ (Calcium 5'-ribonucleotide) หรือไดโซเดียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไทด์ (Disodium 5'-ribonucleotide) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๘ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหารเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

(๒) สตีวิโอไซด์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๒) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง สตีวิโอไซด์และอาหารที่มีส่วนผสมของสตีวิโอไซด์ ลงวันที่ ๒๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๕

ข้อ ๒ ในประกาศฉบับนี้ “สารช่วยในการผลิต” หมายความว่า สารหรือวัตถุใดซึ่งมิได้ใช้บริโภคในลักษณะเป็นส่วนประกอบของอาหาร แต่ใช้ในกระบวนการผลิตวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหารเพื่อให้เป็นไปตามเทคโนโลยีระหว่างการปรับคุณภาพหรือการแปรรูป โดยอาจจะมีสารหรืออนุพันธ์ของสารนั้นเหลือตกค้างในผลิตภัณฑ์ได้โดยไม่ตั้งใจและไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ ทั้งนี้ ไม่รวมถึงเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต

ข้อ ๓ เมทิลแอลกอฮอล์ที่ใช้เป็นสารช่วยในการผลิตต้องเป็นไปตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) คุณลักษณะ เป็นของเหลวใสไม่มีสี มีกลิ่นเฉพาะตัว ละลายได้ในน้ำอีเทอร์ และเอทิลแอลกอฮอล์

(๒) ข้อกำหนดเฉพาะ

มีปริมาณเมทิลแอลกอฮอล์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๕.๕

(๓) ข้อจำกัดของสารแปลกปน

(๓.๑) ความถ่วงจำเพาะ ระหว่าง ๐.๗๕๒ ถึง ๐.๗๕๕

(๓.๒) ดัชนีหักเห $n(20,D)$: ระหว่าง ๑.๓๒๘ ถึง ๑.๓๓๐

(๓.๓) จุดเดือด ประมาณ ๖๕ องศาเซลเซียส

(๓.๔) น้ำ ไม่เกินร้อยละ ๐.๑ (โดยวิธีคาร์ล-ฟีเชอร์)

(๓.๕) ช่วงการกลั่น ระหว่าง ๖๔.๕ ถึง ๖๕.๕ องศาเซลเซียส

- (๓.๖) กากที่เหลือจาก ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อ ๑๐๐ มิลลิลิตร
การระเหย
- (๓.๗) ความเป็นกรด ไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม
(คำนวณเป็นกรด
ฟอร์มิก)
- (๓.๘) ความเป็นด่าง ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม
(คำนวณเป็น
แอมโมเนีย)
- (๓.๙) แอลดีไฮด์และ ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๑๕ โดยน้ำหนัก
คีโตน (คำนวณ ต่อปริมาตร
เป็นแอสีโตน)
- (๓.๑๐) อาร์เซนิก ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม
- (๓.๑๑) โลหะหนัก ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม
(คำนวณเป็นตะกั่ว)

ข้อ ๔ อาหารตามข้อ ๑ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานโดยตรวจพบปริมาณ
เมทิลแอลกอฮอล์ตกค้างได้ไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม

ข้อ ๕ ความใน ๒.๑๑ ของข้อ ๒ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ฉบับที่ ๑๕๑ (พ.ศ. ๒๕๓๖) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ลงวันที่
๒๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๓๖ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ฉบับที่ ๒)
ลงวันที่ ๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๔ มิให้นำมาใช้บังคับกับอาหารตามข้อ ๑

ข้อ ๖ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

สุดารัตน์ เกตุราพันธ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข