



บทที่ ๒

## การควบคุมความปลอดภัยในการบริโภคอาหารในประเทศไทย

### ๒.๑ การวิจัยเกี่ยวกับความปลอดภัยในการบริโภคอาหารที่ผ่านมา

ในปัจจุบันจะพบว่ามีความหรือรายงานข่าวเกี่ยวกับอาหารเป็นพิษอยู่เสมอ ๆ ทั้งนี้ อาจเป็นเพราะความเจริญทางด้านเทคโนโลยีในอุตสาหกรรมอาหาร มีการนำเอาสารเคมีเติมลงในอาหารเพื่อให้อาหารมี กลิ่น รส สี เนื้อสัมผัส และมีคุณภาพใกล้เคียงกับอาหารสด และเก็บไว้ได้นาน แต่ก็มีบางครั้งที่ผู้ผลิตนำสารเคมีไปใช้ เจือปนในอาหารโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อหลอกลวงผู้บริโภค เช่น การนำสีย้อมผ้าซึ่งมีสีสดและราคาถูกมาใช้แทนสีผสมอาหาร เอายาฆ่าแมลง ดี. ดี. ที มาเป็นสารกันบูด ทั้งนี้ อาจเป็นการกระทำโดยเจตนาหรือรู้เท่าไม่ถึงการก็ได้ นอกจากนี้แล้วผู้ผลิตอาหารมิได้คำนึงถึงอันตรายจากการปนเปื้อนด้วยจุลินทรีย์ หรือพยาธิ เพราะละเลยเกี่ยวกับความสะอาดในเรื่องของการเตรียมและปรุงอาหาร หรือการนิยมปรุงอาหารสุก ๆ ดิบ ๆ รับประทานกัน ทำให้มีจุลินทรีย์และหนอนพยาธิปะปนลงในอาหารดังได้มีนักวิจัยจากหลาย ๆ สถาบันในประเทศไทยได้ทำการวิจัยอาหารสำเร็จรูป และกึ่งสำเร็จรูปหลายชนิดเพื่อศึกษาดูสภาวะความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร ในช่วง ๑๐ ปีที่ผ่านมา อาทิ เช่น

บุญสรรพ บุญธินันท์<sup>๑</sup> ได้รายงานการวิเคราะห์สีผสมอาหารที่บรรจุอยู่ในซองเล็ก ๆ ซึ่งมีฉลากแจ้งว่าใช้ย้อมของได้ทุกชนิด ตรวจพบว่าร้อยละ ๔๐ ของตัวอย่าง เป็นสีที่ไม่ใช่สีสำหรับผสมอาหาร คือ อาจจะเป็นสีย้อมผ้า ย้อมกระดาษ และอื่น ๆ

กรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงอุตสาหกรรม<sup>๒</sup> ได้รายงานการตรวจสอบสีในชาฝรั่งชนิด Black tea ที่มีจำหน่ายในตลาดเขตกรุงเทพมหานคร ๖ ตัวอย่าง พบว่ามีใบชา

<sup>๑</sup> บุญสรรพ บุญธินันท์ (๒๕๑๖) "อาหารผสมสี" วารสารของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ปีที่ ๑๕ ฉบับที่ ๓ หน้า ๑-๔

<sup>๒</sup> รายงานกิจกรรมกรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงอุตสาหกรรม ฉบับที่ ๓๒ (๒๕๑๖) การศึกษาเรื่องวัตถุมีพิษตกค้าง ชา และกาแฟ หน้า ๓๔-๓๕ และ ๖๔-๗๑

๔ ตัวอย่าง มีการผสมสีสังเคราะห์ซึ่งเป็นสีที่ใช้ผสมอาหารตามกฎหมาย ส่วนอีก ๒ ตัวอย่าง เป็นซาแทที่ไม่มีมีการผสมสีสังเคราะห์ นอกจากนี้ผู้วิจัยยังได้รายงานกรรมวิธีผสมสีใบชาว่าอาจทำได้ ๒ รูปแบบ คือผู้ส่งใบชาจากต่างประเทศเข้ามา จะนำชานอกมาผสมสีสังเคราะห์ เช่น สีส้ม สีเหลือง และสีแดง ที่มีใช้ผสมอาหาร แล้วบรรจุหีบห่อใหม่ซึ่งจะใช้เครื่องหมายการค้าต่าง ๆ กัน แต่โดยมากมักจะไม่แจ้งสถานที่ผลิตในประเทศไว้ เพื่อให้ผู้ซื้อเข้าใจผิดคิดว่า เป็นชาที่ส่งตรงมาจากต่างประเทศ ชาผสมสีนี้จะจำหน่ายในราคาต่ำกว่าชาจากต่างประเทศค่อนข้าง ๓ เท่า ๆ กัน ซึ่งร้านที่จำหน่ายเครื่องดื่มนิยมใช้ชาผสมสีชนิดนี้ไว้บริการลูกค้า เพราะต้นทุนต่ำและใช้จำนวนเล็กน้อยชงน้ำชาได้สีเข้มขึ้นตามต้องการ ชาผสมสีนี้อาจจะตรวจสอบด้วยตาเปล่าจากใบชาแห้งโดยการเขย่าห่อชา และเปิดดูข้างใต้ห่อจะเห็นเป็นผงสีแยกออกจากใบชาเป็นผงสีละเอียดๆ มองเห็นชัด หรือจะทดสอบโดยโรยใบชาลงในน้ำเย็น ก็เห็นสีละลายออกมาเป็นสายพันๆ โดยไม่ต้องเขย่าเลย ส่วนรูปแบบที่ ๒ ในการทำใบชาผสมสี คือ การใช้กากใบชาที่ใช้แล้วมาตากแห้ง แล้วนำมาผสมกับสีสังเคราะห์ก่อนแล้วจึงนำไปผสมกับใบชาใหม่ ๆ อีกครั้งหนึ่ง ก่อนบรรจุห่อออกขาย ส่วนกาแฟผงที่นำมาวิเคราะห์ ๕ ตัวอย่าง เป็นกาแฟผสมด้วยสีของงาไหม้ และน้ำตาลไหม้ ๖ ตัวอย่าง และผสมด้วยข้าวคั่ว หรือข้าวโพดคั่วจนดำไหม้อีก ๒ ตัวอย่าง มีตัวอย่างเดียวที่เป็นสีของกาแฟแท้ไม่เจือปนด้วยสีใด ๆ เลย

ปณิตดา แซ่ฮึ้ง และยุพา ฉันทปัญญารัตน์<sup>๑</sup> ได้รายงานการวิเคราะห์สีที่ใช้ผสมเครื่องดื่มที่จำหน่ายตามโรงเรียนในเขตกรุงเทพมหานคร เช่น น้ำเขียว น้ำแดง น้ำส้ม น้ำลำไย ชาดำเย็น และน้ำชาสี จำนวนทั้งหมด ๑๒๕ ตัวอย่าง พบว่ามีการใช้สีที่ถูกต้องตามกฎหมายเพียง ๒๓ ตัวอย่าง ประมาณเท่ากับร้อยละ ๑๘ เท่านั้น และในการนี้ผู้วิจัยได้พบว่าผู้ประกอบอาหารนิยมใช้สีแดง ชื่อ Amaranth ซึ่งเป็นสีไม่อนุญาตให้ใช้ผสมอาหารมากที่สุด

สำหรับ เครื่องดื่มประเภทน้ำหวาน และน้ำอัดลมบรรจุขวดจากโรงงาน กรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงอุตสาหกรรม<sup>๒</sup> ได้รายงานไว้ในจำนวนตัวอย่างเครื่องดื่มทั้งหมด ๒๔ ชนิด

<sup>๑</sup> ปณิตดา แซ่ฮึ้ง และยุพา ฉันทปัญญารัตน์ (๒๕๒๑) การสำรวจคุณภาพน้ำหวานที่จำหน่ายตามโรงเรียน วารสารของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ปีที่ ๒๐ ฉบับที่ ๔ หน้า ๒๕๖-๒๖๕

<sup>๒</sup> รายงานกิจกรรมกรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงอุตสาหกรรม ฉบับที่ ๓๘ (๒๕๒๓) การศึกษาทดลองเรื่องเครื่องดื่มประเภทน้ำหวาน และน้ำอัดลมบรรจุขวด หน้า ๑๔๘-๒๐๔

มีอยู่ ๑๔ ชนิด หรือเท่ากับร้อยละ ๗๕ ที่ใส่ส่วนผสมอาหารที่ทางราชการอนุญาตซึ่งในจำนวนนี้เป็น  
 สีส้มเคราะห์ ๑๓ ตัวอย่าง อีก ๕ ตัวอย่าง เป็นสีธรรมชาติชื่อคาราเมล ตัวอย่างอื่น ๆ ไม่ได้  
 ใส่สีเลย

บุญรวม ศรีสมบูรณ์<sup>๑</sup> ได้รายงานการตรวจสอบคุณภาพนมพาสเจอร์ไรส์ที่ผลิต  
 จากโรงงานและจำหน่ายในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวน ๕ โรงงาน ตัวอย่างส่วนใหญ่ซื้อจาก  
 โรงงานที่นมมีอายุ ๑ วัน หรือที่พร้อมจะถูกส่งออกจำหน่าย การทดลองจะเก็บนมไว้ศึกษา  
 ๓ ระยะ คือตัวอย่างนมที่เก็บมาในวันแรก และที่เก็บไว้ในตู้เย็นที่อุณหภูมิ ๔๗-๕๐ องศา-  
 ฟาเรนไฮต์ จากผลการทดลองนับจำนวนแบคทีเรียในนมอายุ ๑ วันมีระหว่าง ๑๕๐-๑,๑๕๐,๐๐๐  
 โคโลนีต่อมิลลิลิตร ในนมอายุ ๓ วัน มีระหว่าง ๔๔๐-๓๗,๔๐๐,๐๐๐ โคโลนีต่อมิลลิลิตร และ  
 ในนมอายุ ๕ วัน มีระหว่าง ๒,๕๒๕-๑๕,๕๓๐,๐๐๐ โคโลนีต่อมิลลิลิตร และมากครั้งของการ  
 ทดลองในนมอายุ ๕ วัน พบว่านมเสีย ส่วนโคลิฟอร์มตรวจพบได้ในนมอายุ ๑ วัน มีระหว่าง  
 ๐-๒,๒๕๐ โคโลนีต่อมิลลิลิตร ในนมอายุ ๓ วันมีระหว่าง ๐-๒๖๕,๕๐๐ โคโลนีต่อมิลลิลิตร  
 และในนมอายุ ๕ วันมีระหว่าง ๐-๗๖,๕๕๐ โคโลนีต่อมิลลิลิตร และมากครั้งของการทดลองใน  
 นมอายุ ๕ วัน พบว่านมเสีย ซึ่งสรุปได้ว่านมพาสเจอร์ไรส์ที่มีขายในเขตกรุงเทพมหานครนั้นจะ  
 ปลอดภัยต่อสุขภาพเมื่อมีอายุการเก็บไม่เกิน ๓ วัน ในตู้เย็น แต่ถ้าหากเก็บไว้ในตู้ที่มีอุณหภูมิ  
 ประมาณ ๕๐ องศาฟาเรนไฮต์เกินกว่า ๓ วัน จะมีแบคทีเรียและโคลิฟอร์มเพิ่มจำนวนมากขึ้นเรื่อย ๆ  
 จนไม่ปลอดภัยที่จะดื่ม

กรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงอุตสาหกรรม<sup>๒</sup> ได้รายงานผลการตรวจสอบคุณภาพ  
 ของผลิตภัณฑ์นมจากฟาร์มโคนมไทย-เดนมาร์ก จังหวัดสระบุรี และจากสหกรณ์โคนมหนองโพ  
 จังหวัดราชบุรี ได้แก่นมสดพาสเจอร์ไรส์ อาหารนมพาสเจอร์ไรส์ชนิดช็อคโกแลต ซึ่งไม่พบเชื้อ  
 ฮี.โคไลในทุก ๆ ตัวอย่างเลย และเมื่อเก็บตัวอย่างนมดังกล่าวไว้ในตู้เย็นที่อุณหภูมิระหว่าง ๐-๔ องศา  
 เซลเซียสในทำนองเดียวกับการเก็บที่ ๖-๑๐ และ ๑๐-๑๕ องศาเซลเซียส จะทำให้จำนวน  
 จุลินทรีย์ที่เพิ่มขึ้นกว่าจำนวนที่พบในวันแรก ๆ สรุปได้ว่าควรเก็บนมพาสเจอร์ไรส์ไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า  
 ๔ องศาเซลเซียส ภายในเวลาไม่เกิน ๓ วัน จึงจะปลอดภัยต่อการบริโภค

<sup>๑</sup> บุญรวม ศรีสมบูรณ์ (๒๕๑๐) การตรวจสอบคุณภาพของนมพาสเจอร์ไรส์ในจังหวัด  
 พระนครศรีอยุธยา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<sup>๒</sup> รายงานกิจกรรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงอุตสาหกรรม ฉบับที่ ๓๗ (๒๕๒๒) การศึกษา  
 ปริมาณจุลินทรีย์ในนมพาสเตอไรส์ เมื่อเก็บไว้ในตู้เย็นและระยะเวลาต่าง ๆ กัน หน้า ๑๖๗-๑๗๒

กองวิชาการ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข (๒๕๑๗-๒๕๒๔)<sup>๑</sup> ได้รายงานการติดตามทดสอบคุณภาพนมข้นหวาน ๔ ชนิด ซึ่งผลิตและจำหน่ายโดยบริษัทในประเทศ ๔ ราย รวม ๔๓ ตัวอย่าง พบว่านมข้นหวานคืนรูป ๒๑ ตัวอย่าง มีการปนเปื้อนด้วยจุลินทรีย์ในจำนวนสูงกว่ามาตรฐาน หรือคิดเป็นร้อยละ ๑๔ ของตัวอย่าง นมข้นหวานคืนรูปทั้งหมด และมีนมข้นแปลงไขมันจำนวน ๔๑ ตัวอย่าง หรือคิดเป็นร้อยละ ๓๑.๗ ของทั้งหมด และนมข้นคืนรูปไม่หวาน ๑๑ ตัวอย่าง หรือเท่ากับร้อยละ ๔ และนมข้นแปลงไขมันไม่หวานจำนวน ๒๐ ตัวอย่าง หรือเทียบเท่ากับร้อยละ ๒๐ มี Total count สูงกว่ามาตรฐานที่กฎหมายกำหนดทั้งหมด ซึ่งแสดงให้เห็นว่าการผลิตนมข้นในประเทศไทยยังด้อยในด้านสุขาภิบาลของโรงงานอยู่มาก

กรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงอุตสาหกรรม<sup>๒</sup> ได้รายงานการตรวจสอบคุณภาพน้ำดื่มบรรจุขวด ซึ่งกระทรวงสาธารณสุขกำหนดว่าต้องมีแบคทีเรียปะปนได้ไม่เกิน ๕๐๐ โคโลนีต่อน้ำ ๑ มิลลิลิตร และจะมีโคลิฟอร์มได้ไม่เกิน ๒.๒ โคโลนีต่อน้ำ ๑๐๐ มิลลิลิตร ทั้งต้องไม่มีอี.โคไล เลยในน้ำดื่มบรรจุขวด ๗๔ ตัวอย่าง พบว่ามีเพียงร้อยละ ๔๑ ของตัวอย่างทั้งหมดที่มีคุณภาพดีเข้ามาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข

กรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงอุตสาหกรรม<sup>๓</sup> ได้รายงานการตรวจสอบคุณภาพของน้ำแข็งที่ผลิตจากโรงงานน้ำแข็งในจังหวัดราชบุรี นครปฐม ชลบุรี สมุทรสาคร อยุธยา ปราจีนบุรี และนครนายก แล้วส่งมาขายในเขตกรุงเทพมหานคร รวม ๒๔ โรงงาน จำนวน ๕๖ ตัวอย่าง พบว่ามีเพียงร้อยละ ๒๑ เท่านั้นที่จะบริโภคได้โดยปลอดภัย นอกนั้นพบว่ามีปริมาณ

<sup>๑</sup> งานค้นคว้าวิจัย กองวิชาการ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข (๒๕๑๗-๒๕๒๔) หน้า ๑-๑๖

<sup>๒</sup> รายงานกิจกรรมกรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงอุตสาหกรรม ฉบับที่ ๓๔ (๒๕๒๓) การศึกษาแบคทีเรียในน้ำดื่มบรรจุขวด หน้า ๒๐๔-๒๐๗

<sup>๓</sup> รายงานกิจกรรมกรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงอุตสาหกรรม ฉบับที่ ๓๑ (ปีละประมาณ ๒๕๑๑-๒๕๑๔) งานสำรวจโรงงานน้ำแข็งในต่างจังหวัด และตรวจสอบคุณภาพของน้ำแข็งทางบกเตรี หน้า ๔๔-๔๕

จุลินทรีย์อยู่สูงกว่าที่กระทรวงสาธารณสุขตั้งมาตรฐานไว้

กาญจนา ว่องชวณิชย์<sup>๑</sup> ได้รายงานการตรวจวิเคราะห์น้ำบริโภคบรรจุขวด ซึ่งได้เก็บตัวอย่างมาจากโรงงานผลิตต่าง ๆ ๑๓ แห่ง รวม ๓๓ ตัวอย่าง พบว่ามีน้ำบรรจุขวดที่มีคุณภาพ และมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๒ (พ.ศ. ๒๕๑๔) เพียง ๖ ตัวอย่าง เท่านั้น และที่ไม่เข้ามาตรฐานมีถึง ๒๗ ตัวอย่าง หรือคิดเป็นร้อยละ ๘๑.๘ ของตัวอย่างทั้งหมดที่มีคุณภาพต่ำกว่ามาตรฐาน

กรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงอุตสาหกรรม<sup>๒</sup> ได้รายงานว่าพบ ดี.ดี.ที. ตกค้างอยู่ในนมสดบรรจุอูทพลาสติกที่ผลิตจากโรงงานโคนมในประเทศ ๕ แห่ง และจำหน่ายในตลาดเขตกรุงเทพมหานครมากกว่าสารพิษตกค้างอื่นคือ มีปริมาณตั้งแต่ ๐.๐๕ ถึง ๐.๗๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมของนม ซึ่งยังไม่เกินมาตรฐานที่กำหนดให้มีได้ไม่เกิน ๑.๒๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ในรายงานฉบับนี้ยังแสดงว่าพบดี.ดี.ที.ในช้วน่ายายกระป๋อง และพบทั้ง ดี.ดี.ที. และดีลตรินในซีเชกจ่ายกระป๋อง

กรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงอุตสาหกรรม<sup>๓</sup> ได้ทำการวิเคราะห์หาปริมาณตะกั่ว และดีบุกในตัวอย่างน้ำผลไม้ ๒ ชนิด คือ น้ำสับปะรดกระป๋องที่ผลิตรุ่นเดียวกันอย่างละ ๓๐กระป๋อง โดยนำมาวิเคราะห์รวม ๔ ครั้ง ครั้งละ ๖ กระป๋องหลังจากเปิดกระป๋องครั้งแรกเพื่อทำการวิเคราะห์ครั้งที่ ๑ แล้ว จะเก็บตัวอย่างน้ำผลไม้ไว้ในกระป๋องเดิมที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา ๓ วัน ๗ วัน และ ๑๕ วัน ก็จะนำตัวอย่างน้ำผลไม้กระป๋องนั้น ๆ มาวิเคราะห์หาปริมาณตะกั่ว และดีบุกซ้ำอีกตามลำดับวัน ผลการวิเคราะห์พบว่าน้ำสับปะรดและน้ำมะเขือเทศที่ผลิต

<sup>๑</sup> กาญจนา ว่องชวณิชย์ "น้ำบริโภคบรรจุขวด" วารสารของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ๒๕๑๗ ปีที่ ๑๖ ฉบับที่ ๑ หน้า ๑๑-๑๗

<sup>๒</sup> รายงานกิจกรรมกรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงอุตสาหกรรม ฉบับที่ ๒๔ (๒๕๑๘-๒๕๑๙) การศึกษาเรื่องวัตถุมีพิษตกค้าง หน้า ๔๔-๖๐

<sup>๓</sup> รายงานกิจกรรมกรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงอุตสาหกรรม ฉบับที่ ๓๓ (๒๕๑๗) การศึกษาปริมาณของตะกั่ว และดีบุกในน้ำผลไม้กระป๋อง และความเปลี่ยนแปลงของปริมาณตะกั่วและดีบุก หลังจากเปิดกระป๋องแล้วเก็บไว้ในระยะเวลาต่าง ๆ กัน หน้า ๓๘-๔๒

จากโรงงานใหม่ ๆ ถ้านำมาวิเคราะห์ทันทีที่ได้รับตัวอย่างมาจะมีปริมาณตะกั่ว และดีบุกต่ำกว่า ๐.๕ ส่วนในล้านส่วน ซึ่งเป็นมาตรฐานซึ่งกฎหมายกำหนด แต่เมื่อทิ้งน้ำผลไม้ในกระป๋องที่เปิดฝาตามเดิม จะพบว่าปริมาณตะกั่วและดีบุกเพิ่มขึ้นโดยลำดับ จนไม่ปลอดภัยที่จะดื่ม แม้จะเป็นน้ำผลไม้กระป๋องที่ผลิตไว้โดยไม่เปิดฝาเลยก็จะมีปริมาณตะกั่วและดีบุกสูงขึ้นตามความเก่าเก็บ แสดงว่าการค้ำน้ำผลไม้ที่มีความเป็นกรดสูง เช่น น้ำสับประรด และน้ำมะเขือเทศที่เก่าเก็บย่อมมีโอกาสได้รับตะกั่วสูงกว่าน้ำผลไม้กระป๋องที่ผลิตค่อนข้างใหม่ และเมื่อเปิดกระป๋องน้ำผลไม้ประเภทนี้แล้ว ควรเก็บส่วนที่เหลือไว้โดยการถ่าน้ำผลไม้ออกจากกระป๋องเดิมใส่ในภาชนะแก้ว จะปลอดภัยจากตะกั่วและดีบุกมากกว่า

เริงฤดี และจิวรรณ<sup>๑</sup> ได้ทำการสำรวจปัญหาอุตสาหกรรมปลากระป๋อง โดยตรวจสอบคุณภาพสินค้าปลากระป๋อง ทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ ด้วยการลุ่มตัวอย่าง ปลากระป๋องที่ผลิตโดยโรงงานต่าง ๆ ๑๑ โรงงาน ปลากระป๋องที่ทำการวิเคราะห์ ประกอบด้วย ปลาซาร์ดีนในซอสมะเขือเทศ ปลาทูน่าในน้ำเกลือ ชนิด Light meat shunk tuna และชนิด Shredded tuna ปลาทอด ปลาหมึกในน้ำเกลือ ผลการวิเคราะห์หาจุลินทรีย์พบว่ามี Flat sour bacteria และ Anaerobic bacteria ถึงร้อยละ ๓๐ ของตัวอย่างทั้งหมด Total count ที่มีในแต่ละตัวอย่างนั้นไม่เกิน ๑๐<sup>๒</sup> โคโลนีต่อกรัมของตัวอย่าง ซึ่งผู้วิจัยได้สันนิษฐานว่าการที่พบ Flat sour bacteria ในอาหารกระป๋องดังกล่าว อาจจะเป็นเนื่องมาจากความผิดพลาดในการผลิต เช่น อาจจะใช้อุณหภูมิต่ำเกินไปไม่เพียงพอที่จะทำลายแบคทีเรียจำพวก Thermophilic spore forming ได้หมด แบคทีเรียกลุ่มนี้จึงมีชีวิตรอดอยู่ทำให้อาหารเสื่อมคุณภาพและเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษได้

พจนีย์ และแมนัสรวง<sup>๒</sup> ได้ทำการทดสอบคุณภาพด้านจุลินทรีย์ของอาหารกระป๋องรวม ๘๑ ชนิด โดยแบ่งออกเป็นประเภทต่าง ๆ ดังต่อไปนี้ ปลากระป๋อง ผักดองกระป๋อง

<sup>๑</sup> เริงฤดี พฤทธิอานันต์ และจิวรรณ เศตะพรหมณ์ การสำรวจสภาวะปัญหาอุตสาหกรรมปลากระป๋อง โดยตรวจสอบคุณภาพสินค้าปลากระป๋อง รายงานการทดลองปี ๒๕๒๐ กองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง หน้า ๕๗-๖๔

<sup>๒</sup> พจนีย์ ตริรัตน์ และแมนัสรวง วุฒิชูคมเลิศ "การสำรวจคุณภาพอาหารกระป๋องทางจุลินทรีย์" รายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์ สภาวิจัยแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๒๑

อาหารกระป๋อง จำพวกซุบข้าวโพด ต้มเค็มหวานปึกไก่ อาหารแห้งกระป๋องจำพวกหอยลายอบกรอบ ปลาเกล็ดขาวทอดกรอบ ผลไม้กระป๋อง และน้ำผลไม้กระป๋อง โดยการลุ่มตัวอย่างจากร้านค้าต่าง ๆ ในกรุงเทพมหานคร พบว่ามีอาหารกระป๋องดังกล่าวเพียงร้อยละ ๒๕.๕๓ เท่านั้นที่ปราศจากเชื้อแบคทีเรียจำพวก Coliform, Flat sour, Sulfite และ Anaerobic รวมทั้งยีสต์และรา อีกประมาณร้อยละ ๗๕ จะพบมักแคเรียจำพวก Flat sour หรือ Anarobic และเชื้อราจำพวก Aspergillus ซึ่งผู้วิจัยได้สรุปว่าการผลิตอาหารกระป๋องส่วนใหญ่ยังไม่เข้ามาตรฐาน และอาหารกระป๋องที่วางขายในท้องตลาดอาจไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคได้

กรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงอุตสาหกรรม<sup>๑</sup> ได้รายงานว่าได้ทำการวิเคราะห์น้ำผลไม้เข้มข้นซึ่งผลิตจำหน่ายโดยเกษตรกรจากกลุ่มต่าง ๆ ในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ตามโครงการพระราชดำริ เช่น น้ำกระเจี๊ยบแดงเข้มข้น น้ำมะขามเข้มข้น น้ำมะยมเข้มข้น น้ำพุทราเข้มข้น น้ำสับปะรดเข้มข้น และน้ำลำไยเข้มข้น รวม ๖๕ ตัวอย่าง พบว่ามีคุณภาพด้านจุลินทรีย์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๐ พ.ศ. ๒๕๒๒ จำนวน ๒๗ ตัวอย่างหรือเท่ากับร้อยละ ๔๑.๕ และตัวอย่างที่ไม่เข้ามาตรฐานดังกล่าวมี ๓๘ ตัวอย่าง หรือเทียบเท่ากับร้อยละ ๕๘.๕

สุหรัย และศิวาพร<sup>๒</sup> ได้ร่วมกันวิเคราะห์หาปริมาณปรอทในปลากระป๋องทุกชนิดที่มีขายในตลาดของกรุงเทพมหานคร ระหว่าง พ.ศ. ๒๕๑๘ - ๒๕๑๙ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ของไทยและของต่างประเทศที่นำเข้ามา รวมทั้งสิ้น ๕๓ ตัวอย่าง แบ่งเป็นปลาซาร์ดีนในซอสมะเขือเทศ ๓๐ ตัวอย่าง ปลาทูน่ากระป๋อง ๑๐ ตัวอย่าง และปลาทุกระป๋องอีก ๑๓ ตัวอย่าง ผลการวิเคราะห์สรุปได้ว่า ปลากระป๋องที่ส่งมาจากต่างประเทศจะมีปริมาณปรอทโดยเฉลี่ยสูงกว่าปริมาณปรอทในปลากระป๋องของไทยเล็กน้อย แต่ปริมาณที่ว่าสูงนั้นยังไม่เกิน ๐.๐๕ ส่วนในล้านส่วน

<sup>๑</sup> รายงานกิจกรรมกรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงอุตสาหกรรม ฉบับที่ ๓๗ (ปีงบประมาณ ๒๕๒๒) การศึกษาคุณภาพทางจุลินทรีย์ของน้ำผลไม้เข้มข้นที่กลุ่มเกษตรกรผลิตขึ้นตามคำแนะนำ หน้า ๑๗๓-๑๗๗

<sup>๒</sup> สุหรัย สายสร และศิวาพร ศิวเวช "ปรอทในปลากระป๋อง" ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. ๒๕๑๘

จารย์ ศิริโต<sup>๑</sup> ได้รายงานการศึกษาหาปริมาณดีบุกในอาหารกระป๋อง ด้วยวิธีสเปกโตรโฟโตเมตรี พบว่าปริมาณดีบุกที่มีอยู่ในอาหารกระป๋อง มีค่าแตกต่างกันตามส่วนประกอบของอาหารที่บรรจุ ถ้าอาหารมีความเป็นกรดต่างค่า ระหว่าง ๓.๐ ถึง ๓.๗ จะมีปริมาณดีบุกละลายปะปนลงในอาหารระหว่าง ๑๐๐ ถึง ๒๕๐ ส่วนในล้านส่วน ถ้าเป็นอาหารที่มีความเป็นกรดต่างมากกว่า ๔.๕ จะมีปริมาณดีบุกละลายลงในอาหารน้อยกว่ากรณีแรก ซึ่งสรุปได้ว่าความเป็นกรดต่างของอาหารที่บรรจุ จะมีอิทธิพลต่อการละลายของดีบุกลงในอาหาร นอกจากนี้ยังพบว่าระยะเวลา และวิธีการเก็บอาหารกระป๋องก็มีส่วนทำให้ดีบุกปะปนลงในอาหารได้มากน้อย—เช่นกัน คือพบว่า การเก็บอาหารกระป๋องไว้นาน ๆ โดยไม่เปิดฝา จะมีดีบุกละลายลงปะปนในอาหารเพิ่มขึ้นอีกเล็กน้อยเท่านั้น ไม่แตกต่างจากปริมาณดีบุกที่พบในอาหารชนิดเดียวกันที่เก็บไว้ไม่นานเท่าไรนัก ตรงกันข้ามหากเปิดกระป๋องทิ้งไว้ในอากาศนาน ๆ จะพบว่ามีดีบุกจากแผ่นโลหะที่ทำกระป๋องละลายปะปนลงในอาหารมากยิ่งขึ้น แสดงว่าอากาศโดยเฉพาะออกซิเจนในอากาศเป็นตัวช่วยให้มีการละลายของดีบุกเพิ่มขึ้น

จากรายงานของนักวิจัยที่ได้กล่าวมาทั้งหมดข้างต้น พบว่าสีผสมอาหารที่บรรจุอยู่ในซองเล็ก ๆ ซึ่งมีฉลากแจ้งว่าใช้ย้อมของดีทุกชนิด พบว่าร้อยละ ๔๐ ของตัวอย่างที่นำมาวิเคราะห์ ไม่ใช้สีผสมอาหารที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้ผสมอาหารได้ และจากการตรวจสอบอาหารผสมสี ไม่ว่าจะ เป็น ชา กาแฟ เครื่องดื่มทั้งประเภทน้ำหวาน และน้ำอัดลม ต่างก็พบว่ามีสารเจือสีที่ไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้ผสมอาหารในตัวอย่างเป็นจำนวนมากค่อนข้างสูง หรือจากการตรวจสอบคุณภาพทางด้านจุลินทรีย์ของอาหารประเภท นมพาสเจอร์ไรส์ นมข้นหวาน น้ำดื่มบรรจุขวด น้ำแข็ง และอาหารกระป๋องประเภทต่าง ๆ ไม่ว่าจะ เป็น ผักกระป๋อง ผลไม้กระป๋อง หรือปลากระป๋อง ต่างก็พบจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษปนเปื้อนอยู่ในอาหารดังกล่าว มีจำนวนตัวอย่างที่ปนเปื้อนค่อนข้างสูง ซึ่งแสดงให้เห็นว่าการผลิตอาหารดังกล่าวในประเทศไทยยังคงอาศัยในด้านสุขาภิบาลของโรงงานอยู่มาก หรือจากการตรวจสอบหาปริมาณของโลหะหนักไม่ว่าจะเป็นตะกั่ว ดีบุก หรือปรอท ในอาหารกระป๋องประเภทต่าง ๆ พบว่า อาหารดังกล่าวมีการปนเปื้อนด้วยโลหะหนักในปริมาณค่อนข้างสูง ซึ่งการปนเปื้อนดังกล่าวอาจจะมาจากตัวอาหารดิบ

<sup>๑</sup> จารย์ ศิริโต (๒๕๑๗) "การศึกษาการละลายของดีบุก และการหาปริมาณดีบุกในอาหารกระป๋อง" วิทยานิพนธ์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



เช่น พบปรอทปนเปื้อนอยู่ในตัวปลาที่จะนำมาผลิตเป็นปลากระป๋องอยู่ก่อนแล้ว หรือ<sup>๑</sup>จะเป็นการละลายของตะกั่ว หรือดีบุกออกมาจากตัวกระป๋องที่ใช้บรรจุอาหารซึ่งต่างก็แสดงให้เห็นถึงลักษณะของอาหารที่มีการผลิตที่ยังไม่ได้มาตรฐานเพียงพอ จึงอาจกล่าวโดยสรุปได้ว่า ผลจากการวิจัยของนักวิจัยจากสถาบันต่าง ๆ ที่ได้ทำการตรวจสอบอาหารสำเร็จรูปหลายชนิด ต่างก็พบว่าความปลอดภัยในการบริโภคอาหารเท่าที่ผ่านมายังไม่มีความปลอดภัยเท่าที่ควร และงานวิจัยเหล่านี้เป็นเหตุที่ควรหันมาศึกษาถึงมาตรการของรัฐในการควบคุมความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร ซึ่งก็หมายถึงการศึกษาถึงมาตรการทางกฎหมายและองค์กรของรัฐซึ่งถือว่าเป็นผู้ปฏิบัติในการควบคุมดูแลอาหารให้มีความปลอดภัยในการบริโภค

## ๒.๒ กฎหมายอาหาร

### ๒.๒.๑ พระราชบัญญัติอาหาร

เนื่องจากกระทรวงสาธารณสุขเป็นหน่วยงานของรัฐบาลที่รับผิดชอบโดยตรงเกี่ยวกับเรื่องสุขภาพและอนามัยของประชาชน กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารของไทยส่วนใหญ่จึงมักเป็นกฎหมายสาธารณสุข ตามประวัติการควบคุมอาหารของประเทศไทย ปรากฏว่าเมื่อเริ่มแรกของการควบคุมอาหารยังไม่มีกรออกกฎหมายอาหารมาใช้บังคับโดยเฉพาะ แต่ได้อาศัยกฎหมายอาญาที่มีอยู่แล้วเป็นหลักในการพิจารณา ซึ่งอาจกล่าวได้ว่าประเทศไทยเริ่มมีการควบคุมอาหารกันเป็นครั้งแรกใน ร.ศ. ๑๒๗ หรือ พ.ศ. ๒๔๕๒ แต่การควบคุมขณะนั้นมุ่งหมายเพียงมิให้มีการเอาวัตถุที่เป็นพิษผสมลงในอาหาร อันอาจเป็นเหตุทำให้เกิดอันตรายแก่ประชาชน เท่านั้นยังมิได้ควบคุมตัวอาหารโดยแท้จริง ดังจะเห็นได้จากกฎหมายอาญา ร.ศ. ๑๒๗

#### มาตรา ๑๔๔

ผู้ใดปลอมปนเครื่องอาหาร หรือเครื่องโอสถสำหรับบุคคลบริโภคให้สามารถอาจจะเกิดโรคภัยแก่ผู้บริโภคก็ดี หรือมันรู้อยู่แล้วว่าอาหารและโอสถนั้นเป็นของปลอมปน และมันยังขึ้นขายหรือทอดตลาดก็ดี ท่านว่ามันมีความผิดต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินกว่า ๒ ปี และให้ปรับไม่เกินกว่าห้าพันบาทด้วยอีกโสดหนึ่ง

ใน พ.ศ. ๒๔๕๔ ได้มีการแก้ไขประมวลกฎหมายอาญาขึ้นใหม่อีกครั้งหนึ่ง แต่ความมุ่งหมายก็คงเป็นไปในทำนองเดิม ดังจะได้ขอคัดประมวลกฎหมายอาญา พ.ศ. ๒๔๕๔ ในบางมาตราที่เกี่ยวข้องกับเรื่องอาหารดังนี้

มาตรา ๒๓๖

ผู้ใดปลอมปนอาหาร ยาหรือเครื่องอุปโภคบริโภคอื่นใด เพื่อบุคคลอื่นเสพหรือใช้ และการปลอมปนนั้นน่าจะเป็นเหตุให้เกิดอันตรายแก่สุขภาพ หรือจำหน่ายหรือเสนอขายสิ่งเช่นว่านั้น เพื่อบุคคลเสพหรือใช้ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินหกพันบาทหรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๒๓๗

ผู้ใดเอาของที่มีพิษหรือสิ่งอื่นที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพ เจือลงในอาหารหรือน้ำซึ่งอยู่ในบ่อ สระ หรือที่ขังน้ำใด ๆ และอาหารหรือน้ำนั้นได้มีอยู่ หรือจัดไว้เพื่อประชาชนบริโภค ต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสิบปี และปรับตั้งแต่หนึ่งพันบาทถึงสองหมื่นบาท<sup>๑</sup>

จนกระทั่งในปี พ.ศ. ๒๔๗๐ ซึ่งเป็นสมัยที่มีผู้หันมานิยมใช้น้ำนมเลี้ยงทารกกันอย่างแพร่หลายในราชอาณาจักร แพทย์ผู้ทรงไว้ซึ่งคุณวุฒิลงความเห็นว่า ทางน้ำนมที่ใช้กันอยู่มีคุณค่าทางอาหารไม่เหมาะสมเพียงพอที่จะใช้เลี้ยงทารก พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาประชาธิปก พระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ตราพระราชบัญญัติทางน้ำนม พุทธศักราช ๒๔๗๐ ขึ้นบังคับใช้เป็นกฎหมายเมื่อวันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๔๗๐ โดยห้ามมิให้ผู้ใดทำหรือนำเข้ามาหรือขายทางน้ำนม ในประเทศสยาม ซึ่งพระราชบัญญัติฉบับนี้เองอาจถือได้ว่าเป็นกฎหมายอาหารฉบับแรกของประเทศไทย

ครั้นถึง พ.ศ. ๒๔๘๔ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวอานันทมหิดลทรงมีพระบรมราชโองการให้ตราพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารพุทธศักราช ๒๔๘๔ ขึ้นฉบับแรกโดยคำแนะนำและยินยอมของสภาผู้แทนราษฎร เมื่อวันที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๔๘๔ ให้ยกเลิกพระราชบัญญัตินี้ เหตุผลก็เนื่องจากรัฐบาลในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวอานันทมหิดลสมัยนั้นเห็นความจำเป็นในการที่จะต้องมีกฎหมายควบคุมคุณภาพมาตรฐานของอาหารขึ้นโดยเฉพะตามแบบอย่างในต่างประเทศ ประกอบกับวิทยาศาสตร์การแพทย์ก็ได้พิสูจน์แล้วว่า ทางน้ำนมนี้ถ้านำไปใช้ในทางที่เหมาะสมก็จะเป็นประโยชน์ เป็นต้นว่าใช้กับผู้ป่วย หรือใช้ขังน้ำชากาแฟ จะห้ามอยู่ก็เพียงแต่ห้ามนำทางน้ำนมไปใช้ในการเลี้ยงเด็กแทนน้ำนมมารดาเท่านั้น กฎหมายฉบับนี้กำหนดให้มีการควบคุมอาหารทุกประเภท สำหรับทางน้ำมนั้นกฎหมายอนุญาตให้นำเข้ามาในราชอาณาจักรได้ แต่จะต้องมีฉลากปิดภาชนะบรรจุ และมีรอยดุนที่ภาชนะบรรจุด้วยข้อความว่า "ทางน้ำนมอย่าใช้เลี้ยงทารก" เป็นตัวอักษรไทยขนาดตัวอักษรไม่เล็กกว่าเจ็ดมิลลิ เมตรด้วย

<sup>๑</sup> ประสิทธิ์ ปุณณพย์คม "การควบคุมอาหารและยา" อนุสรณ์ ๒๐ ปี กระทรวงสาธารณสุข (พระนคร, โรงพิมพ์ไทยเกษม) ๒๕๐๔ หน้า ๓๕๗-๓๕๘

สาระสำคัญของพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๔<sup>๑</sup>

๑. กำหนดคำจำกัดความของคำว่า อาหาร ฉลาก ขยาย ทำ อาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอม
๒. ห้ามนำเข้าซึ่งอาหารบางชนิดซึ่งได้ประกาศไว้ เช่น น้ำนมโคสด น้ำนมโคข้น ชนิดไม่หวาน น้ำนมโคข้นชนิดหวาน น้ำนมโคผง เมื่ออาหารเหล่านี้มีมันเนยน้อยกว่าที่กำหนด
๓. กำหนดการตรวจของพนักงานเจ้าหน้าที่ โดยให้มีอำนาจเข้าตรวจสอบสถานที่ หรือยานพาหนะ ระหว่างเวลา ๖.๐๐-๑๘.๐๐ น. ตรวจอาหารที่ขาย ยืดอาหารที่ขาย ยืดอาหาร ที่มี เหตุผลควรเชื่อว่าอาหารนั้นเป็นวัตถุของการกระทำผิดพระราชบัญญัตินี้ เก็บอาหารไปเป็น ตัวอย่างเพื่อการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการ รวมทั้งภาชนะ เครื่องใช้
๔. รัฐมนตรีรักษาการตามพระราชบัญญัตินี้ มีอำนาจแต่งตั้งพนักงานและออกกฎหมาย กระทรวงในเรื่องต่อไปนี้

๑. กำหนดประเภท ชนิด และชื่ออาหาร
๒. กำหนดลักษณะ คุณภาพ และมาตรฐานของอาหารบางชนิดที่ทำหรือขาย
๓. กำหนดเกี่ยวกับเงื่อนไขการทำอาหาร รวมตลอดถึงการใช้วัตถุกันเสีย การ เจือสี การใช้หีบห่อและที่ใส่อาหารนั้น
๔. กำหนดลักษณะฉลาก และการแสดงฉลาก
๕. กำหนดการตรวจ ยืด และการตรวจทางวิชาการ
๖. วางระเบียบอื่น ๆ เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้

ในพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๔ มีกฎกระทรวง ๖ ฉบับ และประกาศ

๑ ฉบับ คือ

๑. กฎกระทรวง (พ.ศ. ๒๕๔๔) กำหนดเกี่ยวกับเรื่องสีผสมอาหาร<sup>๒</sup>

<sup>๑</sup> พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๔ ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๕๘ ตอนที่ ๕๑ (๑๖ ธันวาคม ๒๕๔๔) หน้า ๑๘๕๔

<sup>๒</sup> กฎกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๔๔ ราชกิจจานุเบกษา, เล่ม ๕๘ ตอนที่ ๗๓ (๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๔๔) หน้า ๒๒๙๗

๒. กฎกระทรวง ฉบับที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๔๕) กำหนดลักษณะ คุณภาพ และมาตรฐานน้ำนมโค<sup>๑</sup>
๓. กฎกระทรวง ฉบับที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๕๑) กำหนดเกี่ยวกับเรื่องสีผสมอาหารเพิ่มเติม<sup>๒</sup>
๔. กฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๕๓) กำหนดให้น้ำนมโคต้องมีฉลาก<sup>๓</sup>
๕. กฎกระทรวง ฉบับที่ ๕ (พ.ศ. ๒๕๕๖) กำหนดคุณภาพและมาตรฐานของเครื่องดื่มประเภทที่ไม่มีแอลกอฮอล์<sup>๔</sup>
๖. กฎกระทรวง ฉบับที่ ๖ (พ.ศ. ๒๕๐๖) กำหนดเกี่ยวกับการใช้วัตถุกันเสียโดยให้มีการขออนุญาต<sup>๕</sup>
๗. ประกาศ (พ.ศ. ๒๕๕๐) ห้ามนำสีบางชนิดที่ใช้ในการปรุงอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร<sup>๖</sup>

ต่อมาได้มีการปรับปรุงแก้ไขเพิ่มเติมพระราชบัญญัติการควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๔ โดยพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดชได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ตราพระราชบัญญัติขึ้นโดยคำแนะนำและยินยอมของสภาร่างรัฐธรรมนูญในฐานะรัฐสภา เรียกว่า "พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๐๒"

<sup>๑</sup> กฎกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๔๕ ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๕๙ ตอนที่ ๗๓ (๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๔๕) หน้า ๒๓๐๔

<sup>๒</sup> กฎกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๑ ราชกิจจานุเบกษา, เล่มที่ ๖๕ ตอนที่ ๖๗ (๒๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๑) หน้า ๗๑๕

<sup>๓</sup> กฎกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔) พ.ศ. ๒๕๕๓ ราชกิจจานุเบกษา, เล่มที่ ๖๗ ตอนที่ ๓๗ (๔ กรกฎาคม ๒๕๕๓) หน้า ๖๘๓

<sup>๔</sup> กฎกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ ราชกิจจานุเบกษา, เล่มที่ ๗๐ ตอนที่ ๒๗ (๒๔ เมษายน ๒๕๕๖) หน้า ๕๕๕

<sup>๕</sup> กฎกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๖) พ.ศ. ๒๕๐๖ ราชกิจจานุเบกษา, เล่มที่ ๘๐ ตอนที่ ๖๔ (๒๕ มิถุนายน ๒๕๐๖) หน้า ๓๕๒

<sup>๖</sup> ประกาศกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๕๐, ราชกิจจานุเบกษา, เล่มที่ ๖๔ ตอนที่ ๒๑ (๒๐ เมษายน ๒๕๕๐)

สาระสำคัญของพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๐๒<sup>๑</sup>

มีการแก้ไขเพิ่มเติมพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. ๒๔๔๔ ในบางมาตรา โดยมีการบัญญัติโทษให้รุนแรงยิ่งขึ้น เช่น ความในมาตรา ๑๕ เดิม กำหนดโทษผู้นำเข้า ทำหรือขายอาหารปลอมหรืออาหารไม่บริสุทธิ์ เพียงโทษปรับ ๑,๐๐๐ บาท ได้แก้ไขเป็นโทษจำคุกตั้งแต่ ๑-๑๐ ปีและปรับตั้งแต่ ๒,๐๐๐-๒๐,๐๐๐ บาท และถ้าอาหารดังกล่าวทำให้ผู้บริโภคถึงแก่ความตาย จะมีโทษจำคุกตั้งแต่ ๔-๒๐ ปี และปรับตั้งแต่ ๑๐,๐๐๐-๔๐,๐๐๐ บาท หีบห่อและที่ใส่อาหารให้รับเสียทั้งสิ้นก็ได้หรือในมาตรา ๑๗ เดิมกำหนดโทษผู้แสดงลักษณะฉลากอาหารไม่ตรงกับที่กำหนดในกฎกระทรวงเพียงปรับไม่เกิน ๑๐๐ บาท ได้แก้ไขเป็นโทษปรับไม่เกิน ๑,๐๐๐ บาท เป็นต้น ซึ่งจะเห็นได้ว่ากำหนดโทษตามพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารฉบับแรกมีแต่เพียงโทษปรับเท่านั้น แต่ตามพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารฉบับที่ ๒ มีโทษจำคุกด้วย

เนื่องด้วยกฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหาร คือฉบับ พ.ศ. ๒๔๔๒ และฉบับที่ ๒ พ.ศ. ๒๕๐๒ ยังมีบทบัญญัติที่ไม่รัดกุมพอและไม่เหมาะสมเพียงพอกับสภาพการณ์ที่วิทยาการและเทคโนโลยีที่ใช้ในการผลิตอาหารได้ก้าวหน้าขึ้นอย่างรวดเร็ว โดยคำนึงถึงความปลอดภัยและสวัสดิภาพของประชาชน พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช โดยคำแนะนำและยินยอมของสภาร่างรัฐธรรมนูญในฐานะรัฐสภาจึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ตราพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. ๒๕๐๗ ขึ้นใหม่ทั้งฉบับ โดยให้ยกเลิกพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. ๒๔๔๔ และพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร ฉบับที่ ๒ พ.ศ. ๒๕๐๒ ตลอดจนบรรดากฎหมาย กฎ และข้อบังคับอื่นที่ขัดหรือแย้งกับบทแห่งพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. ๒๕๐๒ ให้ใช้พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. ๒๕๐๒ แทน ซึ่งนับเป็นกฎหมายควบคุมอาหารฉบับที่ ๓

สาระสำคัญของพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. ๒๕๐๗<sup>๒</sup>

กล่าวโดยย่อคือ

<sup>๑</sup> พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๐๒, ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๓๐๐ (๑ ธันวาคม ๒๕๐๒) หน้า ๖๑๒

<sup>๒</sup> พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. ๒๕๐๗ ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๘๑ ตอนที่ ๒๐ (๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๐๗) หน้า ๔๔

๑. กำหนดค่าจำกัดความของคำต่าง ๆ เช่น คำว่า อาหาร อาหารที่ควบคุมภาชนะบรรจุ ฉลาก ผลิต จำหน่าย เป็นต้น
๒. การควบคุมได้แบ่งแยกอาหารออกเป็น ๓ ประเภท คือ
  ๑. อาหารทั่วไป
  ๒. อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน
  ๓. อาหารที่ควบคุม
๓. การแต่งตั้งและกำหนดอำนาจหน้าที่ต่าง ๆ ของคณะกรรมการ พนักงานเจ้าหน้าที่ รวมทั้งรัฐมนตรี ผู้รักษาการตามพระราชบัญญัตินี้
๔. กำหนดลักษณะอาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอม ตลอดจนการห้ามมิให้ทำการโฆษณาสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จ หรือเกินความจริง
๕. กำหนดโทษสำหรับผู้กระทำการฝ่าฝืนพระราชบัญญัตินี้ ซึ่งจะมีโทษสูงต่ำขึ้นอยู่กับความผิดนั้น ๆ

ต่อมาในปี พ.ศ. ๒๕๑๕ พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. ๒๕๐๗ ได้มีการแก้ไขปรับปรุงโดยประกาศของคณะปฏิวัติ ฉบับที่ ๔๔ ลงวันที่ ๑๔ มกราคม ๒๕๑๕ โดยมีความสำคัญคือ

๑. ให้ยกเลิกและใช้ความใหม่แทนข้อความเดิม แห่งพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. ๒๕๐๗ มาตรา ๕ มาตรา ๑๗ (๑) มาตรา ๒๐ มาตรา ๒๖ และมาตรา ๒๗
๒. ให้เพิ่มความขึ้นเป็นมาตรา ๑๐ ทวิของพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. ๒๕๐๗<sup>๑</sup>

นอกจากนี้ได้มีการแก้ไขปรับปรุงโดยประกาศคณะปฏิวัติ ฉบับที่ ๔๔ ลงวันที่ ๑๔ มกราคม ๒๕๑๕ ในบางมาตรา และกฎกระทรวง แล้วยังมีประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ออกตามพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. ๒๕๐๗ อีกรวมทั้งสิ้น ๖๕ ฉบับ<sup>๒</sup>

<sup>๑</sup>"พระราชบัญญัติควบคุมกฎหมายอาหาร พ.ศ. ๒๕๐๗ " ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๘๖ ตอนที่ ๑๑ (๑๔ มกราคม ๒๕๑๕) : ๓

<sup>๒</sup> คณะกรรมการอาหารและยา สำนักงาน "กฎหมายว่าด้วยอาหาร" คู่มือการปฏิบัติงานด้านกฎหมายที่อยู่ในความรับผิดชอบ : ๓

ต่อมากระทรวงสาธารณสุขได้พิจารณาเห็นว่าวิวัฒนาการทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเกี่ยวกับอาหารได้เจริญรุดหน้าไปมาก จนทำให้พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. ๒๕๐๗ และประกาศของคณะปฏิวัติ ฉบับที่ ๔๔ ลงวันที่ ๑๔ มกราคม พ.ศ. ๒๕๑๕ ที่ใช้อยู่ไม่เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน และยังไม่มียกย่องคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคที่รัดกุมเพียงพอ สมควรปรับปรุงเสียใหม่ เพื่อพิทักษ์ประโยชน์ของผู้บริโภคให้ได้รับอาหารที่มีคุณค่าและปลอดภัยในการบริโภค ตลอดจนไม่ถูกหลอกลวงจากการโฆษณา โดยเจตนารมณ์ดังกล่าว กระทรวงสาธารณสุขโดยความเห็นชอบของสภานิติบัญญัติแห่งชาติได้ยกร่างพระราชบัญญัติขึ้นใหม่ ทั้งฉบับเรียกว่า "พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒" ซึ่งมีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๑๔ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๒๒ และมีผลทำให้พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. ๒๕๐๗ และประกาศของคณะปฏิวัติ ฉบับที่ ๔๔ ลงวันที่ ๑๔ มกราคม ๒๕๑๕ ตลอดจนบรรดากฎหมาย กฎ และข้อบังคับอื่น ซึ่งขัดหรือแย้งกับบทแห่งพระราชบัญญัติได้ถูกยกเลิกไปโดยให้ใช้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ แทน

สาระสำคัญของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒<sup>๑</sup>

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ มีการแก้ไขเปลี่ยนแปลงในรายละเอียดให้แตกต่างไปจากพระราชบัญญัติ พ.ศ. ๒๕๐๗ อยู่หลายประการ อาทิมีการเพิ่มเติมนิยามศัพท์ มีการเปลี่ยนแปลงแก้ไขในหลักการควบคุม กฎข้อบังคับ วิธีปฏิบัติเกี่ยวกับการขออนุญาตบดหุงโชนผู้ฝ่าฝืน อัตราค่าธรรมเนียม आयुโบบอนุญาต การโฆษณา และอื่น ๆ ที่เหมาะสมในการควบคุมอาหาร เป็นต้น ซึ่งจะกล่าวถึงรายละเอียดในบางมาตราที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยในการบริโภคอาหารดังต่อไปนี้

มาตรา ๔ มีการแก้ไขเปลี่ยนแปลงและเพิ่มเติมนิยามศัพท์ ดังต่อไปนี้

"อาหาร" หมายความว่า ของกินหรือเครื่องดื่มจําจูนชีวิต ได้แก่

<sup>๑</sup> พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๖ ตอนที่ ๗๔

๑. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปแบบลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี

๒. วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุดิบอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

"อาหารควบคุมเฉพาะ" หมายความว่าอาหารที่รัฐมนตรีประกาศในราชกิจจานุเบกษาให้เป็นอาหารนี้อยู่ในความควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐาน

"ตำรับอาหาร" หมายความว่ารายการของวัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหารซึ่งรวมน้ำหนักหรือปริมาตรของแต่ละรายการ

"ภาชนะบรรจุ" หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหารไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อหรือด้วยวิธีใด ๆ

"ฉลาก" หมายความว่ารวมถึง รูป รอยประทับ เครื่องหมาย หรือข้อความใด ๆ ที่แสดงไว้ที่อาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร หรือหีบห่อของภาชนะที่บรรจุอาหาร

"ผลิต" หมายความว่า ทำ ผสม ปรุง แต่งและหมายความรวมถึงการแบ่งบรรจุด้วย

"จำหน่าย" หมายความว่ารวมถึง ขาย จ่าย แจก หรือแลกเปลี่ยนทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในทางการค้า หรือการมีไว้เพื่อจำหน่ายด้วย

"โรงงาน" หมายความว่า โรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานที่สร้างขึ้นเพื่อผลิตอาหาร

"ผู้รับอนุญาต" หมายความว่า ผู้ได้รับอนุญาตตามพระราชบัญญัตินี้ ในกรณีที่มีบุคคลเป็นผู้รับอนุญาต ให้หมายความรวมถึงผู้ซึ่งนิติบุคคลแต่งตั้งให้เป็นผู้ดำเนินการด้วย

"ผู้อนุญาต" หมายความว่า เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา หรือผู้ซึ่งเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยามอบหมาย

มาตรา ๖ เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหาร ให้รัฐมนตรีมีอำนาจประกาศในราชกิจจานุเบกษา

๑. กำหนดอาหารควบคุมเฉพาะ

๒. กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารควบคุมเฉพาะตามชื่อ ประเภท ชนิดหรือลักษณะของอาหารนั้น ๆ ที่ผลิตขึ้นเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ตลอดจนหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการผลิตเพื่อจำหน่ายนำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย



๓. กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารที่มีใช้อาหารตาม (๑) และจะกำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายด้วยหรือไม่ก็ได้
๔. กำหนดอัตราส่วนของวัตถุที่ใช้เป็นส่วนผสมอาหารตามชื่อ ประเภท ชนิดหรือลักษณะของอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย รวมทั้งการใช้สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส
๕. กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการใช้วัตถุเจือปนในอาหาร การใช้วัตถุกันเสีย และวิธีป้องกันการเสีย การเจือสีหรือวัตถุอื่นในอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่ายหรือที่จำหน่าย
๖. กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุและการใช้ภาชนะบรรจุ ตลอดจนการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหารด้วย
๗. กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารเพื่อป้องกันมิให้อาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่ายเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามพระราชบัญญัตินี้
๘. กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย
๙. กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจ การเก็บตัวอย่าง การยึด การอายัด และการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการซึ่งอาหารรวมทั้งเอกสารอ้างอิง
๑๐. กำหนดประเภทและชนิดอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่ายหรือที่จำหน่าย ซึ่งจะต้องมีฉลาก ข้อความในฉลาก เงื่อนไขและวิธีการแสดงฉลาก ตลอดจนหลักเกณฑ์ และวิธีการโฆษณาในฉลาก

มาตรา ๗ ให้มีคณะกรรมการคณะหนึ่งเรียกว่า "คณะกรรมการอาหาร" ประกอบด้วย ปลัดกระทรวงสาธารณสุข เป็นประธานกรรมการ เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้แทนอธิบดีกรมการแพทย์หรือผู้แทน อธิบดีกรมควบคุมโรคติดต่อหรือผู้แทน อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์หรือผู้แทน อธิบดีกรมศุลกากรหรือผู้แทน ผู้แทนกระทรวงกลาโหม ผู้แทนกระทรวง เกษตรและสหกรณ์ และผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา เป็นกรรมการโดยตำแหน่งกับกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ ซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งอีกไม่เกินเก้าคน ในจำนวนนี้จะต้องแต่งตั้งจากผู้แทนของผู้ประกอบธุรกิจเกี่ยวกับการผลิต นำเข้าหรือจำหน่ายอาหารไม่เกินสี่คนเป็นกรรมการ

ให้รองเลขาธิการสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เป็นกรรมการและเลขานุการ และให้ผู้อำนวยการกอง กงควบคุมอาหารเป็นกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

มาตรา ๒๕ ห้ามมิให้ผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่ายหรือจำหน่ายซึ่งอาหารดังต่อไปนี้

๑. อาหารไม่บริสุทธิ์
๒. อาหารปลอม
๓. อาหารผิดมาตรฐาน
๔. อาหารอื่นที่รัฐมนตรีกำหนด

มาตรา ๒๖ อาหารที่มีลักษณะดังต่อไปนี้ให้ถือว่าเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์

๑. อาหารที่มีสิ่งที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพ เจือปนอยู่ด้วย
๒. อาหารที่มีสารหรือวัตถุเคมี เจือปนอยู่ในอัตราที่อาจเป็นเหตุให้คุณภาพของอาหารนั้นลดลง เว้นแต่การเจือปนเป็นการจำเป็นต่อกรรมวิธีการผลิต การผลิต และได้รับอนุญาตจากพนักงานเจ้าหน้าที่แล้ว
๓. อาหารที่ได้ผลิต บรรจุ หรือเก็บรักษาไว้โดยไม่ถูกสุขลักษณะ
๔. อาหารที่ผลิตจากสัตว์ที่เป็นโรคอันอาจติดต่อถึงคนได้
๕. อาหารที่มีภาชนะบรรจุประกอบด้วยวัตถุที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

มาตรา ๒๗ อาหารที่มีลักษณะดังต่อไปนี้ให้ถือว่าเป็นอาหารปลอม

๑. อาหารที่ได้สับเปลี่ยนใช้วัตถุอื่นแทนบางส่วน หรือคัดแยกวัตถุที่มีคุณค่าออกเสียทั้งหมด หรือบางส่วน และจำหน่ายเป็นอาหารแต่อย่างนั้น หรือใช้ชื่ออาหารแต่ั้น
๒. วัตถุหรืออาหารที่ผลิตขึ้นเทียมอาหารอย่างหนึ่งอย่างใด และจำหน่ายเป็นอาหารแต่อย่างนั้น
๓. อาหารที่ได้ผสมหรือปรุงแต่งด้วยวิธีใด ๆ โดยประสงค์จะปกปิดซ่อนเร้นความชำรุดบกพร่องหรือความด้อยคุณภาพของอาหารนั้น
๔. อาหารที่มีฉลากเพื่อลวงหรือพยายามลวงผู้ซื้อให้เข้าใจผิดในเรื่องคุณภาพ ปริมาณ ประโยชน์หรือลักษณะพิเศษอย่างอื่น หรือในเรื่องสถานที่ และประเทศที่ผลิต
๕. อาหารที่ผลิตขึ้นไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา ๖ (๒) หรือ (๓) ถึงขนาด ผลวิเคราะห์ ปรากฏว่าส่วนประกอบที่เป็นคุณค่าทางอาหาร

ขาดหรือเกินร้อยละสามสิบจากเกณฑ์ต่ำสุดหรือสูงสุด หรือแตกต่างจากคุณภาพหรือมาตรฐานที่ระบุไว้จนทำให้เกิดโทษหรืออันตราย

มาตรา ๒๔ อาหารผิดมาตรฐาน ได้แก่ อาหารที่ไม่ถูกต้องตามคุณภาพ หรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา ๖(๒) หรือ (๓) แต่ไม่ถึงขนาดดังที่กำหนดไว้ในมาตรา ๒๗(๔)

มาตรา ๒๕ อาหารที่มีลักษณะดังต่อไปนี้ ให้ถือว่าเป็นอาหารตามมาตรา ๒๔(๔) หรืออาหารอื่น ตามที่รัฐมนตรีกำหนด

๑. ไม่ปลอดภัยในการบริโภค หรือ
๒. มีสรรพคุณไม่เป็นที่เชื่อถือ หรือ
๓. มีคุณค่าหรือคุณประโยชน์ต่อร่างกายในระดับที่ไม่เหมาะสม

มาตรา ๓๐ เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหารให้ถูกสุขลักษณะ หรือให้ปราศจากอันตรายแก่ผู้บริโภค ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามืออำนาจ

๑. ออกคำสั่งเป็นหนังสือให้ผู้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหาร ดัดแปลง แก้ไข สถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร

๒. สั่งให้งดผลิต หรืองดนำเข้าซึ่งอาหารที่ผลิตโดยไม่ได้รับอนุญาต หรืออาหารที่ปรากฏจากผลการตรวจพิสูจน์ว่าเป็นอาหารที่ไม่ควรแก่การบริโภค

๓. ประกาศผลการตรวจพิสูจน์อาหารให้ประชาชนทราบในกรณีที่ปรากฏ ผลจากการตรวจพิสูจน์ว่าอาหารรายใด เป็นอาหารที่ไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา ๒๖ หรือเป็นอาหารปลอมตามมาตรา ๒๗ หรือเป็นอาหารผิดมาตรฐานตามมาตรา ๒๔ หรือเป็นอาหารที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรืออนามัยของประชาชนหรือภาชนะบรรจุภายในประกอบด้วยวัตถุที่เป็นอันตรายเมื่อใช้บรรจุอาหาร โดยให้ระบุนชื่อความดังต่อไปนี้ด้วย

ก. ในกรณีที่ปรากฏตัวผู้ผลิตโดยแน่ชัด ให้ระบุนชื่อผู้ผลิตพร้อมทั้งชนิดและลักษณะของอาหารหรือภาชนะบรรจุนั้น และถ้าอาหารหรือภาชนะบรรจุดังกล่าวมีชื่อทางการค้าหรือลำดับครั้งที่ผลิตหรือนำเข้าก็ให้ระบุชื่อทางการค้า และลำดับครั้งที่ผลิตหรือนำเข้านั้นด้วย แล้วแต่กรณี

ข. ในกรณีที่ไม่ปรากฏตัวผู้ผลิตโดยแน่ชัด แต่ปรากฏตัวผู้จำหน่ายและสถานที่จำหน่ายพร้อมทั้งชนิดและลักษณะของอาหารหรือภาชนะบรรจุนั้น

มาตรา ๔๐ ห้ามมิให้ผู้ใดโฆษณาคุณภาพ ประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร อันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร

มาตรา ๔๑ ผู้ใดประสงค์จะโฆษณาคุณภาพ ประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร ทางวิทยุกระจายเสียง วิทยุโทรทัศน์ ทางฉายภาพ ภาพยนตร์ หรือทางหนังสือพิมพ์ หรือสิ่งพิมพ์อื่น หรือด้วยวิธีอื่นใดเพื่อประโยชน์ในทางการค้า ต้องนำเสียง ภาพ ภาพยนตร์ หรือข้อความ โฆษณาให้ผู้อนุญาตตรวจพิจารณา ก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงจะโฆษณาได้

มาตรา ๔๒ เพื่อพิทักษ์ประโยชน์และความปลอดภัยของผู้บริโภคให้ผู้อนุญาตมีอำนาจ สั่งเป็นหนังสืออย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

๑. ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าหรือผู้จำหน่ายอาหารหรือผู้ทำการโฆษณา ระงับการโฆษณา อาหารที่เห็นว่าเป็นการโฆษณาโดยฝ่าฝืนมาตรา ๔๑
๒. ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า หรือผู้จำหน่ายอาหาร หรือผู้ทำการโฆษณาอาหาร ระงับการผลิต การนำเข้า การจำหน่าย หรือการโฆษณาอาหารที่คณะกรรมการเห็นว่าอาหารดังกล่าวไม่มี คุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณตามที่โฆษณา

มาตรา ๔๓ ในการปฏิบัติหน้าที่ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจดังนี้

๑. เข้าไปในสถานที่ผลิตอาหาร สถานที่เก็บอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหารหรือ สถานที่ทำการของผู้ผลิต ผู้เก็บรักษา ผู้จำหน่าย รวมทั้งสถานที่ทำการของผู้นำหรือสิ่งเข้ามาใน ราชอาณาจักร ซึ่งอาหารในระหว่างเวลาทำการเพื่อตรวจสอบ ควบคุมให้การเป็นไปตามพระราช บัญญัตินี้
๒. ในกรณีมีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ อาจเข้าไป ในสถานที่หรือยานพาหนะใด ๆ เพื่อตรวจสอบอาหาร และอาจยึดหรืออายัดอาหาร และเครื่อง มือ เครื่องใช้ที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิด ตลอดจนภาชนะบรรจุอาหารและ เอกสารที่เกี่ยวข้อง กับอาหารดังกล่าวได้
๓. นำอาหารในปริมาณพอสมควรไปเป็นตัวอย่างเพื่อตรวจสอบหรือตรวจวิเคราะห์
๔. ยึดหรืออายัดอาหารหรือภาชนะบรรจุที่สงสัยว่าอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ หรือผิดอนามัยของประชาชน เพื่อตรวจพิสูจน์

๔. ยืดหรืออายัดอาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอมหรืออาหารผิดมาตรฐาน หรือภาชนะบรรจุที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือผิคนามัยของประชาชน หรือที่มีลักษณะไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา ๖(๖)

ในการปฏิบัติหน้าที่ตามวรรคหนึ่ง ให้ผู้รับอนุญาตหรือผู้ที่เกี่ยวข้องอำนวยความสะดวกตามสมควร

#### ๒.๒.๒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เดิมที่เดียวกฎหมายได้กำหนดแต่เพียงการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานของอาหารเท่านั้น ดังจะเห็นได้จากพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. ๒๔๘๔ ตามมาตรา ๑๔(๒) คือให้มีการกำหนดลักษณะ คุณภาพ และมาตรฐานของอาหารบางชนิดที่ทำหรือขาย<sup>๑</sup> และได้มีการออกกฎกระทรวงเพื่อกำหนดคุณภาพมาตรฐานของอาหารประเภทต่าง ๆ ไว้รวม ๓ ประเภท คือ

๑. สีที่ใช้ผสมอาหาร ตามกฎกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับแรก) ลงวันที่ ๑๔ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๔๘๕<sup>๒</sup>
๒. น้ำมันโค ตามกฎกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒) วันที่ ๑๔ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๔๘๕<sup>๓</sup>
๓. เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ตามกฎกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๕) วันที่ ๓๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๔๘๖<sup>๔</sup>

โดยที่วิวัฒนาการด้านอาหาร เทคโนโลยี และอื่น ๆ ก้าวหน้าไปมาก จึงได้มีการตรากฎหมายอาหารขึ้นออกบังคับใช้ คือ พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. ๒๕๐๗ และต่อมา มีการประกาศยกเลิกและกำหนดมาตรฐานเครื่องดื่มขึ้นใหม่ตามประกาศ ฉบับที่ ๑๔ เมื่อ พ.ศ. ๒๕๐๙ จนกระทั่ง พ.ศ. ๒๕๑๔ มีอาหารที่ได้ประกาศกำหนดให้เป็นอาหารที่ควบคุมพร้อมทั้งกำหนด

<sup>๑</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๘ ตอนที่ ๕๑ ลงวันที่ ๑๖ ธันวาคม พ.ศ. ๒๔๘๔

<sup>๒</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๘ ตอนที่ ๗๓ ลงวันที่ ๒๔ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๔๘๕

<sup>๓</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๘ ตอนที่ ๗๓ ลงวันที่ ๒๔ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๔๘๕

<sup>๔</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๗๐ ตอนที่ ๒๗ ลงวันที่ ๒๘ เมษายน พ.ศ. ๒๔๘๖

คุณภาพและมาตรฐานทั้งหมด ๔ ประเภท คือ

๑. อาหารอบรังสี
๒. อาหารกระป๋อง
๓. ผงชูรส
๔. น้ำส้มสายชู
๕. น้ำมันโคและผลิตภัณฑ์ที่ได้จากน้ำมันโค
๖. สีที่ใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารทุกชนิด
๗. เครื่องดื่ม
๘. น้ำมันที่ใช้ปรุงอาหาร
๙. ไอศกรีม

ต่อมากระทรวงสาธารณสุขได้ทำการแก้ไขเพิ่มเติมประเภทของอาหารออกบังคับใช้ซึ่งรวมประเภทของอาหารควบคุมที่ได้ประกาศกำหนดขึ้นตามพระราชบัญญัติควบคุมอาหาร พ.ศ. ๒๕๐๗ มีจำนวนทั้งสิ้น ๒๔ ประเภท ได้แก่ อาหารอบรังสี ผงชูรส น้ำส้มสายชู น้ำมันและไขมัน หอมหัวใหญ่อบรังสี ชา กาแฟ น้ำแข็ง น้ำบริโภค เครื่องดื่ม สผสมอาหาร น้ำมันถั่วลิสง น้ำแร่ นมโค นมเปรี้ยว ครีม น้ำมันเนย เนยแข็ง กี ไอศกรีม นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม เนยเทียม วัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร อาหารสำเร็จรูป อาหารทารก อาหารเด็กอ่อน นมดัดแปลงสำหรับทารกอาหารบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท<sup>๑</sup>

ต่อมาเมื่อมีการพิจารณาเห็นว่าวิวัฒนาการด้านวิชาการเกี่ยวกับอาหารรุดหน้าไปมากจนทำให้มีพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพ พ.ศ. ๒๕๐๗ ไม่อาจพิทักษ์ประโยชน์และความปลอดภัยของผู้บริโภคตามเจตนารมณ์ที่วางไว้ กระทรวงสาธารณสุขจึงได้ยกเลิกพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. ๒๕๐๗ และยกร่างพระราชบัญญัติขึ้นใหม่ คือ "พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒" โดยมีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๑๔ พฤษภาคม ๒๕๒๒ เป็นต้นมาจนกระทั่งในปัจจุบัน

---

<sup>๑</sup> คู่มือการปฏิบัติงานด้านกฎหมายที่อยู่ในความรับผิดชอบของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข กฎหมายว่าด้วยอาหาร หน้า ๓

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ได้บัญญัตินิยามคำว่า "อาหารควบคุมเฉพาะ" ขึ้น โดยใช้ความหมายว่า เป็นอาหารที่รัฐมนตรีประกาศในราชกิจจานุเบกษาให้เป็นอาหารที่อยู่ในความควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐาน ให้รัฐมนตรีผู้รักษาการตามพระราชบัญญัตินี้มีอำนาจประกาศชื่อประเภทชนิด หรือลักษณะของอาหารนั้น ๆ ที่ผลิตเพื่อจำหน่ายหรือที่จำหน่าย ตลอดจนหลักเกณฑ์ และวิธีการผลิตเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย เมื่อได้ประกาศให้อาหารประเภทใดเป็นอาหารที่ควบคุมเฉพาะแล้ว ผู้ใดมีความประสงค์จะทำการผลิตเพื่อจำหน่าย นำหรือส่งเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อจำหน่ายจะต้องขออนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง

ประเภทของอาหารควบคุมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ออกประกาศมาแล้วจนถึงขณะนี้ มีดังต่อไปนี้

#### อาหารควบคุมเฉพาะ

##### ๑. อาหารอบรังสี

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) มีผลใช้บังคับ ๑๗ กันยายน ๒๕๒๒<sup>๑</sup>

##### ๒. หัวหอมใหญ่อบรังสี

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๐ (พ.ศ. ๒๕๒๒) มีผลใช้บังคับ ๑๗ กันยายน ๒๕๒๒<sup>๒</sup>

##### ๓. น้ำแร่

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕ (พ.ศ. ๒๕๒๒) มีผลบังคับใช้ ๑๗ กันยายน ๒๕๒๒<sup>๓</sup>

<sup>๑</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๖ ตอนที่ ๑๕๘ ลงวันที่ ๑๖ กันยายน ๒๕๒๒

<sup>๒</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๖ ตอนที่ ๑๕๘ ลงวันที่ ๑๖ กันยายน ๒๕๒๒

<sup>๓</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๖ ตอนที่ ๑๕๘ ลงวันที่ ๑๖ กันยายน ๒๕๒๒

น้ำแร่ หมายความว่า น้ำแร่ตามธรรมชาติที่ได้จากแหล่งน้ำที่เกิดขึ้นเองโดยธรรมชาติและมีแร่ธาตุผสมอยู่เป็นคุณสมบัติสำหรับแหล่งน้ำนั้น ๆ

#### ๔. สีผสมอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) มีผลใช้บังคับ ๒๒ กันยายน ๒๕๒๒<sup>๑</sup> และ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๕ (พ.ศ. ๒๕๒๔) มีผลใช้บังคับ ๑๗ มิถุนายน ๒๕๒๔<sup>๒</sup> และ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๖ (พ.ศ. ๒๕๒๕) มีผลใช้บังคับ ๒๕ มิถุนายน ๒๕๒๕<sup>๓</sup> สีผสมอาหารได้แก่

๔.๑ สีอินทรีย์ที่ได้จากการสังเคราะห์ ตามรายชื่อที่กำหนด

๔.๒ สีอนินทรีย์ เช่น ผงถ่านที่ได้จากการเผาพิช, ไทเตเนียมไดออกไซด์ (Titanium Dioxide)

๔.๓ สีที่ได้จากธรรมชาติโดยการสกัดพิช และสัตว์ที่ใช้บริโภคได้โดยไม่เกิดอันตรายและพิษชนิดเดียวกันที่ได้จากการสังเคราะห์ ตามรายชื่อที่กำหนด

๔.๔ ผลิตภัณฑ์ซึ่งมีสีตาม(๔.๑)(๔.๒)หรือ(๔.๓)ผสมอยู่และใช้สำหรับแต่งสีอาหารได้

#### ๕. น้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) มีผลใช้บังคับ ๒๒ กันยายน ๒๕๒๒<sup>๔</sup> และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๒ (พ.ศ. ๒๕๒๔) มีผลใช้

<sup>๑</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๖ ตอนที่ ๑๖๓ ลงวันที่ ๒๑ กันยายน ๒๕๒๒

<sup>๒</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๔ ตอนที่ ๒๑ ลงวันที่ ๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๒๔

<sup>๓</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๔ ตอนที่ ๒๗ ลงวันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๒๕

<sup>๔</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๖ ตอนที่ ๑๖๓ ลงวันที่ ๒๑ กันยายน ๒๕๒๒



บังคับ ๒๔ มกราคม ๒๕๒๖<sup>๑</sup> น้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นอาหาร แบ่งออกเป็น ๓ ชนิด คือ

๕.๑ น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืช

๕.๒ น้ำมันและไขมันที่ได้จากสัตว์

๕.๓ น้ำมันและไขมันผสมได้แก่ น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชต่างชนิดผสมกัน

ไม่เกินสองชนิด เว้นแต่ไขมันผสมที่ผ่านกรรมวิธีไฮโดรจิเนชัน (Hydrogenation) หรือ เอสเตอริฟิเคชัน (Esterification) อาจผสมกันได้ตามชนิดและปริมาณที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

#### ๖. น้ำมันถั่วลิสง

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒) มีผลใช้บังคับ ๒๒ กันยายน ๒๕๒๒<sup>๒</sup>

#### ๗. นมโค

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๖ (พ.ศ. ๒๕๒๒) มีผลใช้บังคับ ๒๒ กันยายน ๒๕๒๒<sup>๓</sup>

นมโค แบ่งออกเป็น ๕ ประเภท ดังต่อไปนี้

๗.๑. นมสด ได้แก่ นมที่รีดมาจากแม่โคมี ๓ ชนิด คือ

๗.๑.๑ นมสดที่มีได้แยกออกหรือเติมเข้าไปซึ่งวัตถุอื่นใด

๗.๑.๒ นมสดพร้อมมันเนยที่ได้แยกมันเนยบางส่วนออกจากนมสด

๗.๑.๓ นมสดขาดมันเนยที่ได้แยกมันเนยออกแล้ว เกือบหมดจากนมสด

๗.๒. นมผง ได้แก่ นมสดที่ทำให้ระเหยออกด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ จนเป็นผง มี ๓ ชนิดคือ

๗.๒.๑ นมผงธรรมดา

๗.๒.๒ นมผงพร้อมมันเนย

๗.๒.๓ นมผงขาดมันเนย

<sup>๑</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๕๔ ตอนที่ ๑๕๕ ลงวันที่ ๒๔ ธันวาคม ๒๕๒๕

<sup>๒</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๕๖ ตอนที่ ๑๖๓ ลงวันที่ ๒๑ กันยายน ๒๕๒๒

<sup>๓</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๕๖ ตอนที่ ๑๖๓ ลงวันที่ ๒๑ กันยายน ๒๕๒๒

๗.๓. นมข้น ได้แก่ นมสดที่ระเหยเอาน้ำบางส่วนออกและอาจทำให้หวานโดยเติมน้ำตาล มี ๔ ชนิด คือ

- ๗.๓.๑ นมข้นไม่หวาน
- ๗.๓.๒ นมข้นหวาน
- ๗.๓.๓ นมข้นขาดมันเนยไม่หวาน
- ๗.๓.๔ นมข้นขาดมันเนยหวาน

๗.๔. นมคินรูป ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเอาส่วนประกอบของนมสดซึ่งได้แยกออกแล้วนำมาผสมกันขึ้นใหม่ ให้มีลักษณะ เช่นเดียวกับนมสดหรือนมข้นมี ๔ ชนิด คือ

- ๗.๔.๑ นมคินรูปธรรมดา
- ๗.๔.๒ นมข้นคินรูปไม่หวาน
- ๗.๔.๓ นมข้นคินรูปหวาน
- ๗.๔.๔ นมข้นขาดมันเนยคินรูปไม่หวาน
- ๗.๔.๕ นมข้นขาดมันเนยคินรูปหวาน

๗.๕. นมแปลงไขมัน ได้แก่ นมโคตามข้อ๗.๑ ถึง๗.๕ ซึ่งใช้ไขมันอื่นบางส่วนหรือทั้งหมดแทนมันเนยที่มีอยู่ และอาจเติมวัตถุอื่นที่มีคุณค่าทางอาหารอีกด้วยก็ได้ มี ๔ ชนิดคือ

- ๗.๕.๑ นมแปลงไขมันธรรมดา
- ๗.๕.๒ นมผงแปลงไขมัน
- ๗.๕.๓ นมข้นแปลงไขมันไม่หวาน
- ๗.๕.๔ นมข้นแปลงไขมันหวาน

## ๘. เนย (Butter)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๐ (พ.ศ. ๒๕๒๒) มีผลใช้บังคับ ๒๒

กันยายน ๒๕๒๒<sup>๑</sup>

เนย หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากส่วนที่เป็นไขมันของนมซึ่งผ่านกรรมวิธีการผลิตและอาจเติมวิตามิน หรือวัตถุอื่นใดที่จำเป็นต่อกรรมวิธีการผลิต

<sup>๑</sup> สืบจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๖ ตอนที่ ๑๖๓ ลงวันที่ ๒๑ กันยายน ๒๕๒๒



#### ๔. เนยแข็ง (Cheese)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) มีผลใช้บังคับ ๒๒ กันยายน ๒๕๒๒<sup>๑</sup>

เนยแข็ง หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำนม ครีม บัตเตอร์มิลค์ (Butter Milk) หรือเวย์ (Whey) อย่างหนึ่งอย่างใดหรือหลายอย่างมาผสมกับเอนไซม์ (Enzyme) หรือกรด หรือจุลินทรีย์จนเกิดการรวมตัว เป็นก้อน แล้วแยกส่วนที่เป็นน้ำออกและจะนำมาใช้ในลักษณะสดหรือนำมาบ่มให้ได้ที่ก่อนใช้ เนยแข็งแบ่งเป็น ๔ ชนิดคือ

๔.๑. ครีมชีส (Cream Cheese) หมายความว่า เนยแข็งที่ใช้ครีมเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการผลิต

๔.๒. โฮลมีลค์ชีส (Whole Milk Cheese) หมายความว่า เนยแข็งที่ใช้นมเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการผลิต

๔.๓. สกิมมีลค์ชีส (Skimmed Milk Cheese) หมายความว่า เนยแข็งที่ใช้นมพร่องมันเนยหรือบัตเตอร์มิลค์ หรือเวย์ เป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการผลิต

๔.๔. โพรเซสชีส (Processed Cheese) หมายความว่า เนยแข็งซึ่งได้ผ่านกรรมวิธีทำเนยก้อนให้เล็กลง เติมสารฮีมินซีฟาย และนำมาพาสเจอร์ไรส์ และจะแต่งสี กลิ่น รส หรือไม่ก็ได้

๔.๕. เนมชีส (Named Cheese) หมายความว่า เนยแข็งที่มีชื่อซึ่งเป็นที่ยอมรับกันโดยทั่วไปตามชนิดของเนยแข็งและมีกรรมวิธีการผลิตเฉพาะ ตามชนิดของเนยแข็งนั้น

#### ๑๐. กี (Ghee)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) มีผลใช้บังคับ ๒๒ กันยายน ๒๕๒๒<sup>๒</sup> และ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๓ (พ.ศ. ๒๕๒๓) มีผลใช้บังคับ ๑๗ สิงหาคม ๒๕๒๓<sup>๓</sup>

<sup>๑</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๖ ตอนที่ ๑๖๓ ลงวันที่ ๒๑ กันยายน ๒๕๒๒

<sup>๒</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๖ ตอนที่ ๑๖๓ ลงวันที่ ๒๑ กันยายน ๒๕๒๒

<sup>๓</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับพิเศษ เล่มที่ ๔๗ ตอนที่ ๑๒๕ ลงวันที่ ๑๖ สิงหาคม

ก็ หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากนมหรือครีมหรือนมเนย ซึ่งจะใส่จุลินทรีย์หรือไม่ก็ตาม โดยแยกธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนยและระเหยเอาน้ำออก และหมายความรวมถึงก็เทียมหรือก็ผสมด้วย

ก็เทียม หมายความว่า ก็ที่ทำจากน้ำมันหรือไขมันชนิดอื่นตามกรรมวิธี และปรุงแต่งสี กลิ่น และทำให้มีลักษณะในทำนองเดียวกับก็

ก็ผสม หมายความว่า ก็ตามวรรคหนึ่งที่ผสมกับก็เทียม

### ๑๑. ไอศกรีม

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒) มีผลใช้บังคับ ๒๒ กันยายน ๒๕๒๒<sup>๑</sup>

ไอศกรีม แบ่งเป็น ๕ ชนิดคือ

๑๑.๑. ไอศกรีมนม ได้แก่ ไอศกรีมที่ทำขึ้นโดยใช้นมหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม  
๑๑.๒. ไอศกรีมดัดแปลง ได้แก่ ไอศกรีม ตาม๑๑.๑ ที่ทำขึ้นโดยใช้ไขมันอื่นแทนมันเนยทั้งหมด หรือแต่บางส่วน หรือไอศกรีมที่ทำขึ้นโดยใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีไขมัน แต่ผลิตภัณฑ์นั้นมีใช้ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม

๑๑.๓. ไอศกรีมผสม ได้แก่ ไอศกรีม๑๑.๑ หรือ๑๑.๒ แล้วแต่กรณีซึ่งมีผลไม้หรือวัตถุอื่นที่เป็นอาหาร เป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

๑๑.๔. ไอศกรีมตาม (๑๑.๑) (๑๑.๒) หรือ (๑๑.๓) ชนิดแห้งหรือผง

๑๑.๕. ไอศกรีมหวานเย็น ได้แก่ ไอศกรีมที่ทำขึ้นโดยใช้น้ำและน้ำตาล หรืออาจมีวัตถุอื่นที่เป็นอาหาร เป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

ไอศกรีมดังกล่าวอาจใส่วัตถุแต่งกลิ่น รส และสีด้วยก็ได้

### ๑๒. นมปรุงแต่ง (Flavoured Milk)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) มีผลใช้บังคับ ๒๒ กันยายน ๒๕๒๒<sup>๒</sup>

<sup>๑</sup> ศักจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๖ ตอนที่ ๑๖๓ ลงวันที่ ๒๑ กันยายน ๒๕๒๒

<sup>๒</sup> ศักจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๖ ตอนที่ ๑๖๓ ลงวันที่ ๒๑ กันยายน ๒๕๒๒

นมปรุงแต่งหมายความว่า นมหรือนมผงที่ปรุงแต่งด้วยสี กลิ่นหรือรส ไม่ว่าจะ ปรุงแต่งด้วยวัตถุที่มีคุณค่าทางอาหารอื่นใดอีกด้วย หรือไม่ก็ตาม และสิ่งที่นำมาปรุงแต่งนั้นจะต้อง ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

นมปรุงแต่งชนิดเหลวต้องผ่านกรรมวิธีดังต่อไปนี้

๑๒.๑. พาสเจอร์ไรส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า ๖๓ องศาเซลเซียส และอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที หรือทำให้ร้อนไม่ต่ำกว่า ๗๒ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า ๑๖ วินาที แล้วจึงทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๔ องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่า ทั้งนี้จะผ่านกรรมวิธีทำนมปรุงแต่งชนิดเหลวให้เป็นเนื้อเดียวกันหรือไม่ก็ได้

๑๒.๒. สเตอริไลส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส โดยใช้เวลาที่เหมาะสม ทั้งนี้จะต้องผ่านกรรมวิธีทำนมปรุงแต่งชนิดเหลวให้เป็นเนื้อเดียวกัน

๑๒.๓. ยู เอช ที หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า ๑๓๓ องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า ๑วินาที แล้วบรรจุในภาชนะและในสภาวะที่ปราศจากเชื้อทั้งนี้ต้องผ่านกรรมวิธีทำนมปรุงแต่งชนิดเหลว ให้เป็นเนื้อเดียวกัน

นมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส และระยะเวลาจำหน่ายต้องไม่เกิน ๓ วัน นับแต่วันที่บรรจุในภาชนะบรรจุ

รายละเอียดของกรรมวิธีที่มีได้เป็นไปตาม(๑๒.๑)(๑๒.๒) และ(๑๒.๓) ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วย

### ๑๓. ผลิตภัณฑ์ของนม (Other Milk Products)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๖ (พ.ศ. ๒๕๒๒) มีผลใช้บังคับ ๒๒ กันยายน ๒๕๒๒<sup>๑</sup> ผลิตภัณฑ์ของนม หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนมนอกเหนือจากที่ระบุไว้เกี่ยวกับ กิ เนย เนยแข็ง นมเปรี้ยว นมดัดแปลงสำหรับทารก นมปรุงแต่ง ไอศกรีม ครีม และบัตเตอร์ออยล์ ผลิตภัณฑ์นี้ต้องมีธาตุน้ำนมทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔ ของน้ำหนัก โดยคิดรวมถึงน้ำที่เป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์นั้น และไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๕ ของน้ำหนัก โดยไม่คิดรวมถึง

<sup>๑</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๖ ตอนที่ ๑๖๓ ลงวันที่ ๒๑ กันยายน ๒๕๒๒

น้ำที่เป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์นั้น

ผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลว ต้องผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที แล้ว แต่กรณีตามความเหมาะสม

#### ๑๔. เนยเทียม (Margarine)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๗ (พ.ศ. ๒๕๒๒) มีผลใช้บังคับ ๒๒ กันยายน ๒๕๒๒<sup>๑</sup> และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๑ (พ.ศ. ๒๕๒๓) มีผลใช้บังคับ ๑๓ พฤษภาคม ๒๕๒๓<sup>๒</sup>

เนยเทียม หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ทำให้มีลักษณะทำนองเดียวกับเนย โดยมี น้ำมัน หรือไขมันชนิดอื่นที่มีไขมันเนยเป็นส่วนประกอบส่วนใหญ่หรือทั้งหมด ผ่านกรรมวิธีการผลิตปรุง แต่ง สี กลิ่น รส

#### ๑๕. วัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๘ (พ.ศ. ๒๕๒๒) มีผลใช้บังคับ ๒๒ กันยายน ๒๕๒๒<sup>๓</sup> วัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหารมีดังต่อไปนี้

๑๕.๑. กรดแอส-กลูตามิก และเกลือแอมโมเนียม เกลือแคลเซียม เกลือโมโนโซเดียม หรือเกลือโมโนโปตัสเซียม ของกรดแอส-กลูตามิก (L-Glutamic acid and ammonium, calcium, monosodium and potassium salts)

๑๕.๒. เอทิลมัลทอล (Ethyl maltol)

๑๕.๓. คัลเซียม 5-กัวโนเลต (calcium 5'-guanylate) หรือโซเดียม 5-กัวโนเลต (Disodium 5'-guanylate)

๑๕.๔. คัลเซียม 5-ไอนอสิเนต (Calcium 5'-inosinate) หรือโซเดียม 5-ไอนอสิเนต (Disodium 5'-inosinate)

๑๕.๕. คัลเซียม 5-ไรโบนิวคลีโอไซด์ (Calcium 5'-ribonucleotide) หรือโซเดียม ไรโบนิวคลีโอไซด์ (Disodium 5'-ribonucleotide)

<sup>๑</sup>คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๖ ตอนที่ ๑๖๓ ลงวันที่ ๒๑ กันยายน ๒๕๒๒

<sup>๒</sup>คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๗ ตอนที่ ๗๓ ลงวันที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๒๓

<sup>๓</sup>คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๖ ตอนที่ ๑๖๓ ลงวันที่ ๒๑ กันยายน ๒๕๒๒

### ๑๖. อาหารกึ่งสำเร็จรูป

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) มีผลใช้บังคับ  
๒๒ กันยายน ๒๕๒๒<sup>๑</sup>

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๔ (พ.ศ. ๒๕๒๔) มีผลใช้บังคับ  
๖ สิงหาคม ๒๕๒๔<sup>๒</sup>

อาหารกึ่งสำเร็จรูป หมายความว่า อาหารที่ผ่านกรรมวิธีและปรุงแต่งมาบ้าง  
แล้ว และใช้รับประทานหลังจากผ่านวิธีการอย่างง่าย ๆ และใช้เวลาสั้น โดยการเติมน้ำร้อน  
การต้ม หรือการเติมอาหารอื่นลงไป

อาหารกึ่งสำเร็จรูปได้แก่

- ๑๖.๑. ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้นที่ปรุงแต่ง
- ๑๖.๒. ข้าวต้ม และโจ๊กที่ปรุงแต่ง
- ๑๖.๓. แกงจืดและซุปร้อนเข้มข้น ชนิดก้อน ชนิดผล หรือชนิดแห้ง
- ๑๖.๔. แกงและน้ำพริกแกงต่าง ๆ

### ๑๗. ขอลบางชนิด

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) มีผลใช้บังคับ  
๒๒ กันยายน ๒๕๒๒<sup>๑</sup> และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๔ (พ.ศ. ๒๕๒๗) มีผลใช้  
บังคับ ๒๔ พฤษภาคม ๒๕๒๗<sup>๔</sup>

ขอสดตามประกาศนี้หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มุ่งหมายใช้เป็นเครื่องปรุงรส มี  
ลักษณะเหลวหรือข้นเป็นเนื้อเดียวกัน ได้แก่

๑๗.๑. ขอลพริก ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีพริก และน้ำส้มสายชูหรือกรดอื่นที่ใช้รับประทาน  
ได้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ

๑๗.๒. ขอลมะเขือเทศ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมะเขือเทศเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ

<sup>๑</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๖ ตอนที่ ๑๖๓ ลงวันที่ ๒๑ กันยายน ๒๕๒๒

<sup>๒</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๑๐๒ ตอนที่ ๔๓ ลงวันที่ ๒๗ มิถุนายน ๒๕๒๔

<sup>๓</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๖ ตอนที่ ๑๖๓ ลงวันที่ ๒๑ กันยายน ๒๕๒๒

<sup>๔</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๑๐๑ ตอนที่ ๒๕ ลงวันที่ ๒๗ กันยายน ๒๕๒๗

๑๗.๓. ขอสมะละกอ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมะละกอ และน้ำส้มสายชูหรือกรดอื่นที่  
ใช้รับประทานได้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ

๑๗.๔. ขอสับปะรดหรือขอสับปะรดผสมสี ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีสับปะรดและน้ำส้มสายชูหรือกรด  
อื่นที่ใช้รับประทานได้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ

๑๗.๕. ขอผสม ซึ่ง เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบที่สำคัญของขอสดตาม (๑๗.๑) (๑๗.๒) (๑๗.๓)  
หรือ ๑๗.๔ ผสมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป

#### ๑๘. น้ำมันเนย

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๕ (พ.ศ. ๒๕๒๓) มีผลใช้บังคับ

๒๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๒๓<sup>๑</sup>

น้ำมันเนย หมายความว่า ส่วนที่เป็นน้ำมันของนมที่ได้แยกส่วนอื่นออกจนเกือบหมด  
มี ๒ ชนิดคือ

๑๘. ๑. บัตเตอร์ออยล์ (Butteroil) หรือมิลค์แฟต (Milkfat)

๑๘. ๒. แอนไฮดรัส บัตเตอร์ออยล์ (Anhydrous Butteroil) หรือแอนไฮดรัส  
มิลค์แฟต

#### ๑๙. นมเปรี้ยว

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๖ (พ.ศ. ๒๕๒๓) มีผลใช้บังคับ

๒๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๒๓<sup>๒</sup>

นมเปรี้ยวหมายความว่า นมหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนมที่หมักด้วยจุลินทรีย์ที่ไม่ทำให้เกิด  
โรคหรือที่ไม่ทำให้เกิดพิษ และมีจุลินทรีย์ดังกล่าวที่มีชีวิตคงเหลืออยู่จากกรรมวิธีการหมักนั้น  
หรืออาจเติมวัตถุอื่นที่จำเป็นต่อกรรมวิธีการผลิต หรืออาจปรุงแต่ง สี กลิ่น รส ด้วยก็ได้  
นมเปรี้ยวต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส และระยะเวลาที่จำหน่ายต้องไม่  
เกิน ๗ วัน นับแต่วันที่บรรจุในภาชนะบรรจุ

<sup>๑</sup> ดัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๗ ตอนที่ ๒๔ ลงวันที่ ๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๒๓

<sup>๒</sup> ดัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๗ ตอนที่ ๒๔ ลงวันที่ ๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๒๓



## ๒๐. น้ำปลา

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๗ (พ.ศ. ๒๕๒๓) มีผลใช้บังคับ

๒๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๒๓<sup>๑</sup>

น้ำปลา หมายความว่า

๒๐.๑. น้ำปลาแท้ ซึ่งเป็นของเหลวที่ได้จากการหมักปลาหรือส่วนของปลากับ เกลือหรือกากปลาที่เหลือจากการหมักกับน้ำเกลือตามกรรมวิธีการทำน้ำปลา

๒๐.๒. น้ำปลาวินิจฉัยศาสตร์ ซึ่งเป็นของเหลวที่ได้จากการหมักปลาหรือส่วนของปลากับกรดเกลือตามกรรมวิธีไฮโดรไลซิส (Hydrolysis) หรือกรรมวิธีอื่น

๒๐.๓. น้ำปลาผสม ซึ่งเป็นน้ำปลาตาม ๒๐.๑ หรือ ๒๐.๒ ที่มีสิ่งอื่นที่ไม่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภคมาเจือปน หรือ เจือจาง

ทั้งนี้หมายความว่ารวมถึง น้ำปลาตาม (๒๐.๑) (๒๐.๒) หรือ (๒๐.๓) ที่ทำให้แห้งโดยระเหยน้ำออก น้ำปลาตามประกาศนี้ไม่รวมถึงน้ำบูดู

## ๒๑. น้ำส้มสายชู

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๘ (พ.ศ. ๒๕๒๓) มีผลใช้บังคับ

๗ กันยายน ๒๕๒๓<sup>๒</sup>

น้ำส้มสายชู หมายความว่ารวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นเพื่อจุดประสงค์ที่จะ

ใช้ผลิตภัณฑ์นั้นในทำนองเดียวกันกับน้ำส้มสายชูเป็นน้ำส้มสายชู และให้หมายความรวมถึงหัวน้ำส้มด้วย น้ำส้มสายชูมี ๓ ชนิดคือ

๒๑.๑. น้ำส้มสายชูหมัก เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำธัญพืช ผลไม้ หรือน้ำตาลมาหมักกับส่าเหล้า แล้วหมักกับเชื้อน้ำส้มสายชู ตามกรรมวิธีธรรมชาติ

๒๑.๒. น้ำส้มสายชูกลั่น เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำแอลกอฮอล์กลั่นเจือจาง (Dilute Distilled Alcohol) มาหมักกับเชื้อน้ำส้มสายชู หรือเมื่อหมักแล้วนำไปกลั่นอีกครั้งหรือได้จากการนำน้ำส้มสายชูหมักตาม (๑) มากลั่น

๒๑.๓. น้ำส้มสายชู เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเอากรดน้ำส้ม (Acetic acid) มาเจือจาง

<sup>๑</sup> ตัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๗ ตอนที่ ๒๔ ลงวันที่ ๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๒๓

<sup>๒</sup> ตัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๗ ตอนที่ ๓๔ ลงวันที่ ๑๑ มีนาคม ๒๕๒๓

๒๒. ครีม

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๔ (พ.ศ. ๒๕๒๓) มีผลใช้บังคับ  
๔ เมษายน ๒๕๒๓<sup>๑</sup>

"ครีม" หมายความว่า ครีมแท้ ครีมผสม และครีมเทียม

"ครีมแท้" หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่แยกได้จากนม โดยกรรมวิธีต่าง ๆ และมี  
มันเนยเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ

"ครีมผสม" หมายความว่า ครีมแท้ที่มีไขมันอื่นเป็นส่วนประกอบผสมอยู่ด้วย

"ครีมเทียม" หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีได้ทำจากนม และมีไขมันอื่นนอกจากมัน  
เนยเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ หรือครีมที่มีมันเนยผสมอยู่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ ของไขมันทั้งหมด

"ครีมเปรี้ยว" หมายความว่า ครีมที่หมักด้วยจุลินทรีย์ที่ไม่ทำให้เกิดโรค หรือที่  
ไม่ทำให้เกิดพิษ และมีจุลินทรีย์ดังกล่าวที่มีชีวิตคงเหลืออยู่จากกรรมวิธีการหมักนั้น

ครีมมี ๔ ชนิด คือ

๒๒.๑. ครีมพร่องมันเนย (Half cream)

๒๒.๒. ครีมธรรมดา (Cream หรือ Single cream)

๒๒.๓. วิปปิ้งครีม (Whipping cream)

๒๒.๔. ดับเบิลครีม (Double cream หรือ Heavy cream หรือ Thick  
cream)

๒๒.๕. ครีมเปรี้ยว

๒๓. น้ำมันปาล์ม

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) มีผลใช้บังคับ  
๒๕ มีนาคม ๒๕๒๔<sup>๒</sup>

น้ำมันปาล์ม หมายความว่า น้ำมันที่ได้จากผลของต้นปาล์มที่มีชื่อทางวิทยาศาสตร์  
ว่า อีเลอีส กินีเอ็นซิส (Elaeis guineensis)

<sup>๑</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๗ ตอนที่ ๕๒ ลงวันที่ ๓ เมษายน ๒๕๒๓

<sup>๒</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๘ ตอนที่ ๔๖ ลงวันที่ ๒๕ มีนาคม ๒๕๒๔

น้ำมันปาล์ม แบ่งออกได้ ดังต่อไปนี้

- ๒๓.๑. น้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม (Palm oil)
- ๒๓.๒. น้ำมันปาล์มโอสีนจากเนื้อปาล์ม (Palm olein)
- ๒๓.๓. น้ำมันปาล์มสเตียรินจากเนื้อปาล์ม (Palm stearin)
- ๒๓.๔. น้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์ม (Palm kernel oil)
- ๒๓.๕. น้ำมันปาล์มโอสีนจากเมล็ดปาล์ม (Palm kernel olein)
- ๒๓.๖. น้ำมันปาล์มสเตียรินจากเมล็ดปาล์ม (Palm kernel stearin)

น้ำมันที่ใช้ประโยชน์อย่างอื่นนอกจากใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อกำหนด แต่ต้องแสดงฉลากไว้ที่ภาชนะบรรจุว่า "ห้ามใช้รับประทาน" ด้วยตัวอักษรสีแดงขนาดไม่เล็กกว่า ๑ เซนติเมตร ในกรอบพื้นสีขาว และในฉลากนั้นให้แสดงเครื่องหมายที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาออกให้ไว้ด้วย

#### ๒๔. น้ำมันมะพร้าว

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๗ (พ.ศ. ๒๕๒๔) มีผลใช้บังคับ

๒๕ มีนาคม ๒๕๒๔<sup>๑</sup>

น้ำมันมะพร้าว หมายความว่า น้ำมันที่ได้จากเนื้อของมะพร้าวที่มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่าโคคอส นิวซีเฟอรา (Cocos nucifera)

น้ำมันมะพร้าวที่ใช้ประโยชน์อย่างอื่นนอกจากใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อกำหนด แต่ต้องแสดงฉลากไว้ที่ภาชนะบรรจุว่า "ห้ามใช้รับประทาน" ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดไม่เล็กกว่า ๑ เซนติเมตร ในกรอบพื้นสีขาว และในฉลากนั้นให้แสดงเครื่องหมายที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาออกให้ไว้ด้วย

#### ๒๕. ชา

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๘ (พ.ศ. ๒๕๒๔) มีผลใช้บังคับ

๑๔ มิถุนายน ๒๕๒๔<sup>๒</sup>

<sup>๑</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๘ ตอนที่ ๔๖ ลงวันที่ ๒๕ มีนาคม ๒๕๒๔

<sup>๒</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๘ ตอนที่ ๕๗ ลงวันที่ ๑๔ มิถุนายน ๒๕๒๔

ชา หมายความว่า ใบ ยอด และก้าน ที่ยังอ่อนอยู่ของต้นชาในสกุล *Camellia* ที่ทำให้แห้งแล้ว และหมายความรวมถึงชาผงสำเร็จรูป (Instant Tea) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำของเหลวซึ่งสกัดมาจากชาและนำมาทำให้เป็นผง กระจายตัวได้ง่ายเพื่อใช้เป็นเครื่องดื่ม ได้ทันที

๒๖. น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๑ (พ.ศ. ๒๕๒๔) มีผลใช้บังคับ ๒๕ กันยายน ๒๕๒๔<sup>๑</sup>

๒๗. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๒ (พ.ศ. ๒๕๒๔) มีผลใช้บังคับ ๒๕ กันยายน ๒๕๒๔<sup>๒</sup>

เครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิทตามประกาศมีดังต่อไปนี้

๒๗.๑ น้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจน ผสมอยู่ด้วย

๒๗.๒ เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม

๒๗.๓ เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผลที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจน ผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม

๒๗.๔ เครื่องดื่มตาม ๒๗.๒ หรือ ๒๗.๓ ชนิด เข้มข้นซึ่งต้องเจือจางก่อนบริโภค

๒๗.๕ เครื่องดื่มตาม ๒๗.๒ หรือ ๒๗.๓ ชนิดแห้ง

๒๘. เครื่องดื่มเกลือแร่

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๕ (พ.ศ. ๒๕๒๕) มีผลใช้บังคับ ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๒๕<sup>๓</sup>

<sup>๑</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๘ ตอนที่ ๑๕๗ ลงวันที่ ๒๔ กันยายน ๒๕๒๔

<sup>๒</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๘ ตอนที่ ๑๕๗ ลงวันที่ ๒๔ กันยายน ๒๕๒๔

<sup>๓</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๘ ตอนที่ ๒๗ ลงวันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๒๕

เครื่องเคี้ยวเนื้อ หมายถึง เครื่องเคี้ยวที่มีเนื้อเป็นส่วนประกอบหลัก และหมายความรวมถึง เครื่องเคี้ยวเนื้อชนิดแห้งที่ต้องละลายก่อนบริโภค

**๒๙. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท**

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๔ (พ.ศ. ๒๕๒๕) มีผลใช้บังคับ ๑๐ กันยายน ๒๕๒๕<sup>๑</sup>

อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หมายความว่า

๒๙.๑ อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อนภายหลังหรือก่อนการบรรจุหรือปิดผนึก ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะ หรือวัสดุอื่นที่คงรูปที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

๒๙.๒ อาหารในภาชนะบรรจุชนิดลามิเนต (Laminate) ฉาบ เคลือบ อัด หรือติดด้วยโลหะหรือสิ่งอื่นใด หรืออาหารในภาชนะบรรจุที่เป็นขวดแก้วที่ฝามียางหรือวัสดุอื่นผนึก หรืออาหารในภาชนะบรรจุชนิดอื่นใดในภาวะปกติ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

**๓๐. น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท**

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๐ (พ.ศ. ๒๕๒๕) มีผลใช้บังคับ ๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๒๖<sup>๒</sup>

น้ำนมถั่วเหลือง หมายความว่า ของเหลวที่ได้จากถั่วเหลือง หรือส่วนหนึ่งส่วนใดของถั่วเหลืองและอาจผสมวัตถุอื่นที่มีคุณค่าทางอาหารด้วยหรือไม่ก็ได้ ทั้งนี้ให้หมายความรวมถึง น้ำนมถั่วเหลืองชนิดเข้มข้นที่ต้องเจือจางก่อนบริโภค และน้ำนมถั่วเหลืองชนิดแห้งที่ต้องละลายก่อนบริโภค

ประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับน้ำนมถั่วเหลืองชนิดที่ผลิตเพื่อจำหน่ายโดยสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าลักษณะ เป็นโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน

<sup>๑</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับพิเศษ เล่มที่ ๔๔ ตอนที่ ๑๒๗ ลงวันที่ ๔ กันยายน ๒๕๒๕

<sup>๒</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับพิเศษ เล่มที่ ๔๔ ตอนที่ ๑๒๗ ลงวันที่ ๔ กันยายน ๒๕๒๕



### ๓๑. กาแฟที่คั่วแล้ว

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๗ (พ.ศ. ๒๕๒๗) มีผลใช้บังคับ

๒๑ สิงหาคม ๒๕๒๗<sup>๑</sup>

กาแฟที่คั่วแล้ว แบ่งออกเป็น ๖ ชนิด ดังต่อไปนี้

๓๑.๑. กาแฟแท้ หมายความว่า ผลิตรักษาที่ได้จากผลที่แก่จัดของต้นกาแฟในสกุล คอฟเฟีย (Coffea) ผ่านกรรมวิธีเอาเมล็ดคอก นำเมล็ดมาคั่วจนได้ที่ และอาจบดให้ได้ขนาด ตามต้องการ

๓๑.๒. กาแฟผสม หมายความว่า ผลิตรักษาที่ได้จากกาแฟตาม ๓๑.๑ ที่มีสิ่งที่ไม่เป็น อันตรายต่อสุขภาพ เป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

๓๑.๓. การแพ้งัดกาแฟเพี้ยนออก หมายความว่า ผลิตรักษาที่ได้จากกาแฟตาม ๓๑.๑ ที่ได้สกัดเอากาแฟเพี้ยนออก

๓๑.๔. กาแฟสำเร็จรูป หมายความว่า ผลิตรักษาที่ได้จากผลที่แก่จัดของต้นกาแฟในสกุล คอฟเฟียผ่านกรรมวิธีเอาเมล็ดคอก นำเมล็ดมาคั่วจนได้ที่โดยมิได้มีการผสมสิ่งอื่นใด แล้วนำมาสกัด ด้วยน้ำเท่านั้น นำไประเหยน้ำออกจนแห้งด้วยกรรมวิธีที่เหมาะสม มีลักษณะ เป็นผงหรือ เป็นเกล็ด หรือลักษณะอื่น ๆ และสามารถละลายน้ำได้หมดทันที

๓๑.๕. กาแฟสำเร็จรูปผสม หมายความว่า กาแฟสำเร็จรูปตาม ๓๑.๔ ที่มีสิ่งที่ไม่ เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

๓๑.๖. กาแฟสำเร็จรูปที่สกัดกาแฟเพี้ยนออก หมายความว่าผลิตรักษาที่ได้จากกาแฟตาม ๓๑.๔ ที่ได้สกัดกาแฟเพี้ยนออก

ในกรณีที่น่ากาแฟ (๓๑.๑)(๓๑.๒)(๓๑.๓)(๓๑.๔)(๓๑.๕) หรือ (๓๑.๖) มาปรุง แต่งด้วยน้ำและน้ำตาล หรือวัตถุอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตามชนิดและปริมาณที่ได้รับความเห็นชอบ จากสำนักงาน คณะกรรมการอาหารและยา บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ให้ถือว่าเป็นกาแฟซึ่ง ต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย

<sup>๑</sup> สืบจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับพิเศษ เล่มที่ ๑๐๑ ตอนที่ ๒๓ ลงวันที่ ๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๒๗

### ๓๒. น้ำแข็ง

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๘ (พ.ศ. ๒๕๒๗) มีผลใช้บังคับ

๒๑ สิงหาคม ๒๕๒๗<sup>๑</sup>

น้ำแข็งอาจแบ่งออกเป็น ๒ ประเภท คือ ประเภทที่ใช้รับประทาน ซึ่งเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และประเภทที่มีวัตถุประสงค์ให้ใช้ประโยชน์อื่นนอกจากให้รับประทาน ซึ่งเป็นอาหารที่ควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานและควบคุมฉลาก กล่าวคือน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็งทั้งสองประเภท ต้องใช้น้ำสะอาดที่มีมาตรฐานตามที่กำหนดเช่นเดียวกัน และน้ำที่ใช้ในการทำ ความสะอาดทอส่งน้ำของน้ำแข็ง เครื่องใช้ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำสะอาดหรือน้ำแข็ง และภาชนะบรรจุต้องใช้น้ำที่มาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง น้ำแข็งที่ผลิตเพื่อจำหน่ายต้องมีฉลากภาษาไทยอย่างน้อยต้องมีข้อความ ชื่อ ที่ตั้งของโรงงานผลิตน้ำแข็ง "น้ำแข็งใช้รับประทานได้" ด้วยอักษรสีน้ำเงิน หรือ "น้ำแข็งใช้รับประทานไม่ได้" ด้วยอักษรสีแดงแล้วแต่กรณี

### ๓๓. วัตถุเจือปนอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๔ (พ.ศ. ๒๕๒๗) มีผลใช้บังคับ

๒๐ สิงหาคม ๒๕๒๘<sup>๒</sup>

วัตถุเจือปนอาหาร หมายความว่า วัตถุที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร แต่ใช้เจือปนในอาหารตามความจำเป็นในการผลิต

### ๓๔. นมดัดแปลงสำหรับทารก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) มีผลใช้บังคับ

๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๒๘<sup>๓</sup>

นมดัดแปลงสำหรับทารก หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่สร้างขึ้นจากการเปลี่ยนแปลงส่วนประกอบของนมโคให้มอดัดแปลงของสารอาหารให้เพียงพอกับทารกต้องการ เพื่อความมุ่งหมายที่จะใช้เลี้ยงทารกตั้งแต่แรกเกิดจนถึง ๑๒ เดือน แทนนมมารดา

### ๓๕. อาหารทารก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๖ (พ.ศ. ๒๕๒๘) มีผลใช้บังคับ

๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๒๘<sup>๔</sup>

<sup>๑</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับพิเศษ เล่มที่ ๑๐๑ ตอนที่ ๒๓ ลงวันที่ ๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๒๗

<sup>๒</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับพิเศษ เล่มที่ ๑๐๒ ตอนที่ ๒๓ ลงวันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๒๘

<sup>๓</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับพิเศษ เล่มที่ ๑๐๒ ตอนที่ ๒๔ ลงวันที่ ๒๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๒๘

อาหารทารก หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เลี้ยงทารกตั้งแต่แรกเกิดจนถึง ๑๒ เดือน แทนนมมารดา แต่ทั้งนี้ไม่รวมถึงนมดัดแปลงสำหรับทารกตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่องนมดัดแปลงสำหรับทารก อาหารทารก แบ่งออกเป็น

๓๕.๑ ชนิดผงหรือแห้งมี ๒ ชนิด คือ

๓๕.๑.๑ ที่ละลายง่าย รับประทานได้ทันที

๓๕.๑.๒ ที่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนรับประทาน

๓๕.๒ ชนิดเหลว

๓๖. อาหารเสริมสำหรับเด็ก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๗ (พ.ศ. ๒๕๒๔) มีผลใช้บังคับ ๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๒๔<sup>๑</sup>

อาหารเสริมสำหรับเด็ก หมายความว่า อาหารที่ใช้เสริมคุณค่าอาหารที่ใช้เลี้ยง เด็กซึ่งมีอายุตั้งแต่ ๓ เดือนถึง ๓ ปี แบ่งออกเป็น

๓๖.๑ อาหารเสริมครบถ้วน ได้แก่ อาหารเสริมสำหรับเด็กเพื่อให้เด็กมีร่างกาย เจริญเติบโตอย่างสมบูรณ์

๓๖.๒ อาหารเสริมเฉพาะอย่าง ได้แก่ อาหารเสริมสำหรับเด็กเพื่อสร้างความ คืบเคยให้เด็กในการรับประทานอาหารทั่วไป มี ๖ ชนิด คือ

๓๖.๒.๑ แป้ง ได้แก่ อาหารที่ทำจากธัญพืชเป็นหลัก

๓๖.๒.๒ ผัก ได้แก่ อาหารที่ทำจากพืชผักเป็นหลัก

๓๖.๒.๓ ไข่ ได้แก่ อาหารที่ทำจากไข่เป็นหลัก

๓๖.๒.๔ ผลไม้ ได้แก่ อาหารที่ทำจากผลไม้เป็นหลัก

๓๖.๒.๕ เนื้อสัตว์ ได้แก่ อาหารที่ทำจากส่วนหนึ่งส่วนใดของสัตว์หรือที่ได้จาก สัตว์ที่ใช้รับประทานได้ เป็นหลัก

๓๖.๒.๖ ผสม ได้แก่ อาหารเสริมเฉพาะอย่างหลายชนิดผสมกัน

<sup>๑</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับพิเศษ เล่มที่ ๑๐๒ ตอนที่ ๒๔ ลงวันที่ ๒๑ กุมภาพันธ์



๓๗. แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๔ (พ.ศ. ๒๕๒๔) มีผลใช้บังคับ

๖ สิงหาคม ๒๕๒๔<sup>๑</sup>

"แยม" หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ซึ่งทำจากเนื้อผลไม้ผสมกับน้ำตาล หรือจะผสมน้ำผลไม้เข้มข้นด้วยก็ได้ และทำให้มีความเข้มข้นเหนียวพอเหมาะ

"เยลลี่" หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ซึ่งทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ได้จากการคั้นหรือสกัดจากผลไม้หรือทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ผ่านกรรมวิธี หรือทำให้เข้มข้นหรือแช่แข็ง ซึ่งผ่านการกรองและผสมน้ำตาลทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะ ทั้งนี้ให้รวมถึง เยลลี่ที่อยู่ในลักษณะแห้งด้วย

"มาร์มาเลด" หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ซึ่งทำจากผลไม้ตระกูลส้ม เป็นส่วนใหญ่ หรือจะมีเนื้อผลไม้ก็ได้ผสมกับเปลือกหรือเนื้อผลไม้ชิ้นบาง ๆ และน้ำตาลทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะ

คำว่า "ผลไม้" ในที่นี้ให้หมายความรวมถึง ผัก ที่เหมาะสมในการใช้ทำแยมและเยลลี่ ซึ่งสด ไม่เน่าเสีย ไม่เป็นโรคหรือมีรา ล้างกำจัดผงฝุ่นละออง สารป้องกันและกำจัดศัตรูพืช และสิ่งอื่นที่ติดปนมาด้วยแล้ว

อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

๑. น้ำที่เหลือจากการผลิตโมโนโซเดียมกลูตาเมต

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) มีผลใช้บังคับ

๒๕ สิงหาคม ๒๕๒๒<sup>๒</sup>

น้ำที่เหลือจากการผลิตโมโนโซเดียมกลูตาเมต หมายความว่า ของเหลวที่ได้จากการผลิตโมโนโซเดียมกลูตาเมต โดยนำสารคาร์โบไฮเดรตมาสังเคราะห์ทางชีวภาพ (Biosynthesis) และได้แยกกรดกลูตามิกออก ของเหลวที่เหลือ (Mother Liqueur) นำมาผ่านกรรมวิธีไฮโดรไลซิส (Hydrolysis) แล้วทำให้เข้มข้นตามความต้องการ และทำละลายฤทธิ์กรด แล้วกรอง

<sup>๑</sup> สืบจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับพิเศษ เล่มที่ ๑๐๒ ตอนที่ ๔๓ ลงวันที่ ๒๗ มิถุนายน ๒๕๒๔

<sup>๒</sup> สืบจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๖ ตอนที่ ๑๔๔ ลงวันที่ ๑๖ กันยายน ๒๕๒๒

คุณภาพหรือมาตรฐานของน้ำที่เหลือจากการผลิตโมโนโซเดียมกลูตาเมตต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

๑. มีไนโตรเจนทั้งหมด (Total nitrogen) ไม่น้อยกว่า ๔ กรัมต่อหนึ่งลิตร
๒. มีอะมิโนแอซิดไนโตรเจน (Amino acid nitrogen) ไม่น้อยกว่า ๖ กรัมต่อหนึ่งลิตร
๓. มีความเป็นกรด (Acidity) คำนวณเป็นกรดไฮโดรคลอริกได้ไม่เกิน ๔ กรัมต่อหนึ่งลิตร
๔. มีความเป็นกรด - ด่าง (pH) ๔.๕ ถึง ๕.๕
๕. มีเกลือ (Sodium chloride) ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม ต่อหนึ่งลิตร
๖. มีสารปนเปื้อน (Contaminants) ได้ดังนี้
  - ก. ตะกั่ว ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อน้ำหนักหนึ่งกิโลกรัม
  - ข. ปรอท ไม่เกิน ๐.๐๒ มิลลิกรัมต่อน้ำหนักหนึ่งกิโลกรัม
๗. ไม่มีการเจือสี
๘. ไม่มีวัตถุกันเสีย
๙. ไม่ใช้วัตถุที่ทำให้ความหวานแทนน้ำตาล

น้ำที่เหลือจากการผลิตโมโนโซเดียมกลูตาเมต ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่ายซึ่งบรรจุในภาชนะขนาดไม่เกิน ๒๐ ลิตร ต้องมีฉลาก ข้อความในฉลากต้องเป็นภาษาไทยปรากฏให้เห็นชัดเจน และอย่างน้อยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

๑. คำว่า "น้ำที่เหลือจากการผลิตโมโนโซเดียมกลูตาเมต"
๒. ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต
๓. ปริมาณสุทธิ เป็นระบบเมตริก
๒. อาหารบางชนิดที่มีสารพิษตกค้าง

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๑ (พ.ศ. ๒๕๒๕) มีผลใช้บังคับ ๑๔ ตุลาคม

๒๕๒๕<sup>๑</sup>

<sup>๑</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับพิเศษ เล่มที่ ๔๔ ตอนที่ ๑๖๔ ลงวันที่ ๑๑ พฤศจิกายน

ตารางที่ ๑ มาตรฐานของอาหารโดยตรวจพบสารพิษตกค้างได้ไม่เกินข้อกำหนดดังต่อไปนี้

อันดับ	ชนิดของสารพิษที่ตกค้าง	ปริมาณสารพิษตกค้าง เป็นมิลลิกรัมต่อกิโลกรัม								
		พืชผัก	ผลไม้	ธัญพืช	เมล็ดถั่วแห้ง	ไขมันและน้ำมัน จากพืชและสัตว์	เนื้อสัตว์	ไข่	สัตว์น้ำ	นมสด
๑	Aldrin	๐.๐๕	๐.๑๕	๐.๐๑	๐.๑	๐.๒	๐.๒	๐.๑	๐.๑	๐.๓
๒	BHC	๑.๐	๑.๐	๐.๒	๐.๘	๐.๓	๐.๘	๐.๕	๐.๕	๐.๓
๓	DDT	๒.๐	๗.๐	๐.๕	๑.๕	๖.๐	๕.๐	๑.๕	๕.๐	๑.๐
๔	Dieldrin	๐.๑	๐.๑	๐.๐๒	๐.๑	๐.๑	๐.๒	๐.๒	๐.๓	๐.๓
๕	Endrin	๐.๐๕	๐.๐๕	๐.๐๒	๐.๐๕	๐.๓	๐.๓	๐.๒	๐.๓	๐.๓
๖	Heptachlor & Heptachlor epoxide	๐.๑	๐.๐๕	๐.๐๓	๐.๐๕	๐.๐๒	๐.๓	๐.๐๕	๐.๓	๐.๓
๗	Lindane	๐.๓	๑.๐	๐.๕	๐.๕	๐.๓	๗.๐	๐.๕	๐.๕	๐.๓
๘	Malathion	๘.๐	๘.๐	๘.๐	๘.๐	๐.๖	๔.๐	๐.๒	๐.๖	๐.๕
๙	Parathion	๑.๐	๑.๐	๐.๒	๑.๐	๐.๒	๐.๒	๐.๒	๐.๒	ตรวจไม่พบ
๑๐	Captan	๑๕.๐	๒๐.๐	๒.๐	๒๕.๐	ตรวจไม่พบ	ตรวจไม่พบ	ตรวจไม่พบ	ตรวจไม่พบ	ตรวจไม่พบ

อาหารดังต่อไปนี้ เป็นอาหารกำหนดมาตรฐานที่อาจมีสารพิษตกค้างได้ในปริมาณที่กำหนด

- ๒.๑ พืชผัก
- ๒.๒ ผลไม้
- ๒.๓ ธัญพืช
- ๒.๔ เมล็ดถั่วแห้ง
- ๒.๕ ไขมันและน้ำมันจากพืชและสัตว์
- ๒.๖ เนื้อสัตว์
- ๒.๗ ไข่
- ๒.๘ สัตว์น้ำ
- ๒.๙ นมสด

### ๓. อาหารที่มีสารปนเปื้อน

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๐ (พ.ศ. ๒๕๒๗) มีผลใช้บังคับ

๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๒๗<sup>๑</sup>

สารปนเปื้อน หมายความว่า สารที่ปนเปื้อนกับอาหารโดยไม่ตั้งใจ แต่เป็นผลซึ่งเกิดจากกระบวนการผลิต กรรมวิธีการผลิต โรงงานหรือสถานที่ผลิต การดูแลรักษา การบรรจุ การขนส่ง หรือการเก็บรักษา หรือเกิดเนื่องจากการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม และหมายความรวมถึงชิ้นส่วนจากแมลง สัตว์หรือสิ่งแปลกปลอมอื่น

อาหารที่มีสารปนเปื้อนต้องมีมาตรฐานโดยตรวจพบสารปนเปื้อนบางชนิดได้ไม่เกินข้อกำหนดดังต่อไปนี้

๑. ดีบุก ๒๕๐ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม
๒. สังกะสี ๑๐๐ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม
๓. ทองแดง ๒๐ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

<sup>๑</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับพิเศษ เล่มที่ ๑๐๑ ตอนที่ ๓๔ ลงวันที่ ๑๖ มีนาคม ๒๕๒๗

๔. ตะกั่ว ๑ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม เว้นแต่อาหารที่มีสารตะกั่วปนเปื้อนตามธรรมชาติในปริมาณสูง ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๕. สารหนู ๒ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

๖. ปรอท ๐.๕ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม สำหรับอาหารทะเล และไม่เกิน ๐.๐๒ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม สำหรับอาหารอื่น

๗. ออฟลาทอกซิน ๒๐ ไมโครกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

#### ๔. ช็อกโกแลต

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๓ (พ.ศ. ๒๕๒๗) มีผลใช้บังคับ ๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๒๘<sup>๑</sup>

ช็อกโกแลต ได้แก่

๔.๑ ช็อกโกแลต หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นจากการนำเมล็ดโกโก้กระเทาะเปลือก (Cocoa nib) เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) เมล็ดโกโก้กระเทาะเปลือกหรือเนื้อโกโก้บดที่ได้สกัดเอาไขมันออกบางส่วน (Cocoa press cake) ผงโกโก้ (Cocoa powder) หรือผงโกโก้ที่ได้สกัดเอาไขมันออกบางส่วนอย่างเดี่ยวหรือหลายอย่างมาผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสม อาจใส่ไขมันโกโก้ (Cocoa butter) กลิ่น รส และ/หรือส่วนประกอบอื่น เช่น

๑. เครื่องเทศหรือเกลือในปริมาณเล็กน้อย

๒. องค์ประกอบอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างของนมผงธรรมดา ในปริมาณไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก คำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ เฉพาะช็อกโกแลตตาม

ข้อ ก.ข.ค.ง. ฉ. และ จ. และ ช็อกโกแลตขาวด้วยก็ได้ แบ่งออกได้ดังนี้

ก. ช็อกโกแลตชนิดไม่หวาน หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ไม่ใส่น้ำตาล และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑) ของตาราง

ข. ช็อกโกแลต หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๒) ของตาราง

ค. ดูเวอร์เจอร์ช็อกโกแลต หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาลและมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๓) ของตาราง

<sup>๑</sup> สืบจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับพิเศษ เล่มที่ ๑๐๑ ตอนที่ ๑๘๔ ลงวันที่ ๑๒ ธันวาคม

ตารางที่ ๒ คุณภาพหรือมาตรฐานช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ

ชนิด	ส่วนประกอบ เป็นร้อยละของ น้ำหนักคำนวณใน สภาพที่ปราศ จากน้ำ	ไขมันโกโก้	โกโก้ปราศจาก ไขมัน (Fat-Free Cocoa Solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa Solids)	มัน เนย	ธาดูน้ำมันไม่รวม มัน เนย (ก)	ไขมันทั้งหมด	น้ำตาล
(๑) ช็อกโกแลตชนิดไม่หวาน		ตั้งแต่ ๕๐ ถึง ๕๘	(ค)	(ค)	(ข)	(ข)	(ค)	ห้ามใส่
(๒) ช็อกโกแลต		ไม่น้อยกว่า ๑๘	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๕	(ข)	(ข)	(ค)	ปริมาณที่เหมาะสม
(๓) ดูเวอร์เจอร์ช็อกโกแลต		ไม่น้อยกว่า ๓๑	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๓๕	(ข)	(ข)	(ค)	ปริมาณที่เหมาะสม
(๔) ช็อกโกแลตชนิดหวาน		ไม่น้อยกว่า ๑๘	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่น้อยกว่า ๓๐	(ข)	(ข)	(ค)	ปริมาณที่เหมาะสม
(๕) ช็อกโกแลตนม		(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่น้อยกว่า ๓.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๐.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่เกิน ๕๕
(๖) ดูเวอร์เจอร์ช็อกโกแลตนม		(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่น้อยกว่า ๓.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๐.๕	ไม่น้อยกว่า ๓๑	ไม่เกิน ๕๕
(๗) ช็อกโกแลตนมที่มีปริมาณนมสูง		(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๐	ไม่น้อยกว่า ๕	ไม่น้อยกว่า ๑๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่เกิน ๕๕
(๘) ช็อกโกแลตนมขาดมัน เนย		(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่เกิน ๕๕
(๙) ดูเวอร์เจอร์ช็อกโกแลตนมขาดมัน เนย		(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๑	ไม่เกิน ๕๕
(๑๐) ช็อกโกแลตชนิดครีม		(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่น้อยกว่า ๗	ตั้งแต่ ๓ ถึง ๔	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่เกิน ๕๕
(๑๑) ช็อกโกแลตชนิด เชน		ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๒	(ข)	(ข)	(ค)	ปริมาณที่เหมาะสม
(๑๒) ช็อกโกแลตชนิด เกล็ด		ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๒	(ข)	(ข)	(ค)	ปริมาณที่เหมาะสม
(๑๓) ช็อกโกแลตนมชนิด เส้น		(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๐	ไม่น้อยกว่า	ไม่น้อยกว่า ๑๐.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่เกิน ๖๖
(๑๔) ช็อกโกแลตนมชนิด เกล็ด		(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๐	ไม่น้อยกว่า	ไม่น้อยกว่า ๑๐.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่เกิน ๖๖

(ก) ธาดูน้ำมันไม่รวมมัน เนยที่ เป็นส่วนประกอบตามธรรมชาติของนม

(ข) อาจใส่องค์ประกอบอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างของนมผงธรรมดาในปริมาณไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก คำนวณในสภาพปราศจากน้ำ

(ค) ไม่กำหนดปริมาณ

- ง. ซีอิกโกแลตชนิดหวาน หมายความว่า ซีอิกโกแลตที่ใส่น้ำตาล และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๔) ของตาราง
- จ. ซีอิกโกแลต หมายความว่า ซีอิกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ธาตุน้ำนม และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๕) ของตาราง
- ฉ. ดูเวอร์เจอร์ซีอิกโกแลตนม หมายความว่า ซีอิกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ธาตุน้ำนม และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๖) ของตาราง เหมาะสำหรับใช้เคลือบอาหาร
- ช. ซีอิกโกแลตนมที่มีปริมาณสูง หมายความว่า ซีอิกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ธาตุน้ำนม และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๗) ของตาราง
- ซ. ซีอิกโกแลตนมขาดมันเนย หมายความว่า ซีอิกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ธาตุน้ำนมขาดมันเนย และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๘) ของตาราง
- ฅ. ดูเวอร์เจอร์ซีอิกโกแลตนมขาดมันเนย หมายความว่า ซีอิกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ธาตุน้ำนมขาดมันเนย และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๙) ของตาราง เหมาะสำหรับใช้เคลือบอาหาร
- ฉ. ซีอิกโกแลตชนิดครีม หมายความว่า ซีอิกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ครีม ธาตุน้ำนม และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๐) ของตาราง
- ฎ. ซีอิกโกแลตชนิดเส้น หมายความว่า ซีอิกโกแลตที่ใส่น้ำตาล และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๑) ของตาราง
- ฏ. ซีอิกโกแลตชนิดเกล็ด หมายความว่า ซีอิกโกแลตที่ใส่น้ำตาล และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๒) ของตาราง
- ฐ. ซีอิกโกแลตนมชนิดเส้น หมายความว่า ซีอิกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ธาตุน้ำนม และมีคุณภาพ หรือมาตรฐานตาม (๑๓) ของตาราง
- ฑ. ซีอิกโกแลตนมชนิดเกล็ด หมายความว่า ซีอิกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ธาตุน้ำนม และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๔) ของตาราง

ทั้งนี้ให้หมายความรวมถึงซีอิกโกแลตที่ใช้ไขมันอื่นแทนโกโก้บางส่วน ตามปริมาณที่ได้รับความเห็นจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วย

๔.๒ ช็อกโกแลตปรุงแต่ง หมายความว่า ช็อกโกแลตตามข้อ ๔.๑ (ก) ถึง (ญ) ที่ปรุงแต่งด้วยกลิ่นรสที่กำหนด ก) วานิลลา ข) เอทิลวานิลลา ค) สารแต่งกลิ่น รสธรรมชาติชนิดอื่นและสารแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์ให้เหมือนสารแต่งกลิ่น รสดังกล่าวตามประเภทหรือชนิดที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ในปริมาณเพียงพอที่จะให้กลิ่นรสเฉพาะนั้น ๆ

๔.๓ ช็อกโกแลตผสม หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตตามข้อ ๔.๑ (ก) ถึง (ญ) หรือข้อ ๔.๒ ที่มีส่วนประกอบอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพผสมอยู่ด้วยสารที่เป็นส่วนผสมนี้จะต้องไม่เป็นแป้งและไขมัน เว้นแต่แป้งและไขมันนั้นจะเป็นส่วนผสมของส่วนประกอบที่ใช้เติมลงไป

๔.๔ ช็อกโกแลตไส้สี (Filled chocolate) ผลิตภัณฑ์ซึ่งหุ้มด้วยช็อกโกแลตตามข้อ ๔.๑ (ก) ถึง (ญ) หรือข้อ ๔.๒ หรือข้อ ๔.๓ ทั้งนี้ไม่รวมถึงขนมที่มีแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก

๔.๕ ช็อกโกแลตขาว (White chocolate) หมายความว่าผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นจากไขมันโกโก้ (Cocoa butter) นมผงและน้ำตาล มาผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสม ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นเนื้อเดียวกัน อาจใส่กลิ่นรส และ / หรือส่วนประกอบอื่น เช่น เครื่องเทศหรือเกลือในปริมาณเล็กน้อย หรือองค์ประกอบอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างของนมผงธรรมดาในปริมาณไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนักคำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ ด้วยก็ได้

ช็อกโกแลตตามข้อ ๔.๑ ถึง ๔.๕ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

๑. มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของช็อกโกแลตนั้น ๆ
๒. ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
๓. ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
๔. ตรวจไม่พบเชื้อราในอาหาร ๑ กรัม สำหรับช็อกโกแลตในข้อ ๔.๒
๕. ไม่ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล
๖. ไม่มีการเจือสีใด ๆ ในช็อกโกแลตตามข้อ ๔.๑ ข้อ ๔.๒ และข้อ ๔.๕
๗. ตรวจพบสารปนเปื้อนดังต่อไปนี้ไม่เกิน
  - ก. สารหนู ๐.๕ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ

๔.๑ (ข) ถึง (ท) ข้อ ๔.๒ และข้อ ๔.๕ ๑ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ ๔.๑ (ก) ข้อ ๔.๓ และข้อ ๔.๔



ข. ทองแดง ๑๕ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับซีอกโกแลตตามข้อ ๔.๑(ข) ถึง (ท) ข้อ ๔.๒ และ ข้อ ๔.๕

๒๐ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับซีอกโกแลตตามข้อ๔.๓และข้อ๔.๔

๓๐ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับซีอกโกแลตตามข้อ ๔.๑(ก)ถึง(ค)

ค. ตะกั่ว ๑ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม เว้นแต่ซีอกโกแลตชนิดไม่หวาน ตรวจพบได้ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม

### อาหารที่ควบคุมฉลาก

ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ได้กำหนดว่าอาหารประเภทต่าง ๆ ดังต่อไปนี้ เป็นอาหารที่ควบคุมฉลาก

๑. อาหารควบคุมเฉพาะหรืออาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน
๒. อาหารที่นำเข้าเพื่อจำหน่าย
๓. อาหารที่จำหน่ายนอกจากที่กำหนดไว้ใน (๑) และ (๒) ซึ่งรัฐมนตรีประกาศ

กำหนดให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

ฉลากของอาหารที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ เว้นแต่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะยกเว้นให้ไม่ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใด.

๑. ชื่ออาหาร
๒. เลขทะเบียนตำรับอาหาร สำหรับอาหารที่ต้องขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร
๓. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย แล้วแต่กรณีอาหารที่ผลิตในประเทศอาจแสดงสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิต หรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ ในกรณีที่ เป็นอาหารที่นำเข้าให้แสดงประเทศผู้ผลิตด้วย

๔. ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก

ก. อาหารที่เป็นผงหรือแห้ง หรือก้อน ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

ข. อาหารที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

ค. อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิ หรือปริมาตร

สุทธิก็ได้

ง. อื่น ๆ แสดงเป็นน้ำหนักสุทธิ

กรณีที่เป็นอาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง อาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท นอกจากต้องแสดงปริมาณสุทธิแล้วจะต้องแสดง น้ำหนักเนื้ออาหาร (Drained weight) ด้วย เว้นแต่อาหารที่ไม่แยกเนื้ออาหารออกจากน้ำได้

๕. ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละ ของน้ำหนักโดยประมาณ ยกเว้นส่วนประกอบของ อาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดให้แสดง เป็นร้อยละของน้ำหนักและ ให้แสดง เรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย กรณีที่เป็นอาหารซึ่งต้อง เจือจางหรือทำละลายก่อน บริโภคตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด ให้แสดงส่วนประกอบที่สำคัญ ดังกล่าวของอาหาร เมื่อเจือจางหรือทำละลายตามวิธีปรุง เพื่อรับประทานตามที่แจ้งไว้บนฉลาก

๖. วัน เดือน และปีที่ผลิต หรือวัน เดือน และ ปีที่หมดอายุการใช้ โดยมีข้อความว่า "ผลิต" หรือ "หมดอายุ" แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

ก. วัน เดือน และปีที่ผลิต หรือวัน เดือน และปีที่หมดอายุการใช้สำหรับอาหาร ที่เก็บไว้ได้ไม่เกิน ๔๐ วัน

ข. เดือน และปีที่ผลิต หรือวัน เดือน และปีที่หมดอายุการใช้สำหรับอาหารที่ เก็บไว้ได้เกิน ๔๐ วัน

ค. วัน เดือน และปีที่หมดอายุการใช้ สำหรับอาหารที่สำนักงานคณะกรรมการ อาหารและยาประกาศกำหนด

๗. คำแนะนำในการเก็บรักษา ถ้ามี

๘. วิธีปรุงเพื่อรับประทาน ถ้ามี

๙. ข้อความว่า "ใช้วัตถุกันเสีย" ถ้ามีการใช้

๑๐. ข้อความว่า "เจือสี" ถ้ามีการใช้

๑๑. ข้อความว่า "ใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร" ถ้ามีการใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหารตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร ในกรณีที่มีโมโนโซเดียม- กลูตาเมต ให้มีข้อความว่า "ผงชูรส" ไว้ในวงเล็บต่อท้ายด้วย

๑๒. วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็ก อ่อนหรือบุคคลกลุ่มใดใช้โดยเฉพาะ

ฉลากของอาหารที่มีได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคและมีใช้อาหารที่ต้องแสดงฉลาก ต้องมีข้อความ เป็นภาษาไทย เว้นแต่อาหารที่นำเข้า อาจแสดงข้อความ เป็นภาษาอังกฤษก็ได้ และ อย่างน้อยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

๑. ชื่อและประเภทหรือชนิดของอาหาร
๒. เลขทะเบียนตำรับอาหาร สำหรับอาหารที่ต้องขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร
๓. ปริมาณสุทธิของอาหารเป็นระบบ เมตริก
๔. ชื่อผู้ผลิตและประเทศที่ผลิต

การใช้ฉลากจะต้องส่งมอบให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาตรวจอนุมัติให้ใช้ ก่อนนำไปใช้ ฉลากของอาหารต้องปิด ดัด หรือแสดงไว้ในที่เปิดเผยที่ภาชนะบรรจุ และ/หรือ หีบห่อของภาชนะที่บรรจุอาหารและมองเห็นได้ชัด และต้องไม่มีข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย เครื่องหมายการค้าที่แนะนำผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น ไม่ว่าโดยทางตรงหรือทางอ้อมซึ่งอาจ ทำให้เข้าใจผิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เหล่านั้นกับอาหาร

ฉลากที่มีข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าไม่ว่าจะเป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลากต้อง

๑. ไม่เป็นเท็จ หรือหลอกลวงให้เกิด ความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ
๒. ไม่แสดงถึงชื่ออาหาร ส่วนประกอบของอาหาร อัตราส่วนของอาหาร ปริมาณของอาหาร หรือ แสดงถึงสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ
๓. ไม่ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุตามข้อความ ชื่อ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมายหรือ เครื่องหมายการค้าดังกล่าวผสมอยู่ในอาหาร โดยที่ไม่มีวัตถุนั้นผสมอยู่ หรือมีผสมอยู่ในปริมาณที่ไม่อาจแสดงสรรพคุณได้

ข้อความในฉลากต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดและอ่านได้ง่าย การแสดงสีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลาก ต้องใช้สีตัดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน ขนาดของตัวอักษรหรือบริเวณพื้นที่ในฉลากที่ระบุข้อความนั้นต้องมีขนาดตัวอักษรสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ของฉลาก เว้นแต่ข้อความดังต่อไปนี้ ต้องมีขนาดตัวอักษรและแบบตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กำหนด

๑. เลขทะเบียนตำรับอาหาร

๒. ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนดให้ต้องมี สำหรับอาหาร  
ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

ในกรณีที่มีชื่ออาหาร เป็นภาษาต่างประเทศด้วย ขนาดของตัวอักษรที่แสดงชื่ออาหารเป็น  
ภาษาไทยต้องมีขนาดไม่เล็กกว่าขนาดของตัวอักษรที่แสดงชื่ออาหาร เป็นภาษาต่างประเทศ

เพื่อป้องกันไม่ให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหาร  
และยาอาจกำหนดให้ระบุข้อความหนึ่งข้อความใดประกอบชื่ออาหาร เช่น สารที่ใช้บรรจุ  
(Packing media) กรรมวิธีการผลิต รูปลักษณะของอาหาร ชนิดหรือส่วนของพืชหรือสัตว์ที่  
เป็นต้นกำเนิดของอาหาร

#### ชนิดของอาหารที่ควบคุมฉลาก

๑. แป้งข้าวกล้อง

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖ (พ.ศ. ๒๕๒๒) มีผลใช้บังคับ ๒๕  
สิงหาคม ๒๕๒๒<sup>๑</sup>

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๔ (พ.ศ. ๒๕๒๓) มีผลใช้บังคับ ๑๓  
มกราคม ๒๕๒๓<sup>๒</sup>

ข้อความในฉลากต้องเป็นภาษาไทยอ่านได้ชัดเจน และอย่างน้อยต้องมีข้อความ  
ดังต่อไปนี้

๑. "แป้งข้าวกล้อง"

๒. ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต

๓. น้ำหนักสุทธิ

๔. "อย่าใช้เลี้ยงทารกแทนนม" ด้วยอักษรสีแดง ขนาดตัวอักษรไม่เล็กกว่า

๕ มิลลิเมตรและต้องมีสีติดกับสีของพื้นฉลากไว้ใต้คำว่า "แป้งข้าวกล้อง" ฉลากต้องไม่มีข้อความ  
รูป หรือรอยประดิษฐ์อื่นใด อันอาจทำให้เข้าใจว่านำไปใช้เลี้ยงทารกแทนนมได้

<sup>๑</sup> สืบจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๖ ตอนที่ ๑๔๘ ลงวันที่ ๑๖ กันยายน ๒๕๒๒

<sup>๒</sup> สืบจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๗ ตอนที่ ๑๑ ลงวันที่ ๒๔ มกราคม ๒๕๒๓



## ๒. น้ำเกลือปรุงอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๓ (พ.ศ. ๒๕๒๖) มีผลใช้บังคับ

๒๔ มกราคม ๒๕๒๖<sup>๑</sup>

น้ำเกลือปรุงอาหาร หมายถึง ของเหลวที่มีเกลือเป็นส่วนประกอบหลัก และอาจผสมวัตถุอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคด้วยหรือไม่ก็ได้

ข้อความในฉลากจะต้องแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้

๑. ชื่ออาหาร ถ้ามี
๒. "น้ำเกลือปรุงอาหาร" ด้วยอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๑ เซนติเมตร
๓. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุ เพื่อจำหน่ายแล้วแต่กรณี
๔. ปริมาตรสุทธิของอาหารเป็นระบบ เมตริก
๕. ส่วนประกอบที่สำคัญ เป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ
๖. เค็มน และปีที่ผลิตโดยมีข้อความว่า "ผลิต" กำกับไว้ด้วย
๗. ข้อความว่า "ใช้วัตถุกันเสีย" ถ้ามีการใช้
๘. ข้อความว่า "เจือสี" ถ้ามีการใช้
๙. ข้อความว่า "ใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร" ถ้ามีการใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร

ในกรณีที่มิมีโมโนโซเดียมกลูตาเมต ให้มีข้อความว่า "ผงชูรส" ไว้ในวงเล็บต่อท้ายด้วยฉลากต้องไม่มีข้อความว่า ปู ปลา ปลาหมึก กุ้ง กุ้ง หรือหอย และต้องไม่มีรูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมายหรือเครื่องหมายการค้าเป็น รูป ปู ปลา ปลาหมึก กุ้ง กุ้งหรือหอย แล้วแต่กรณี

การแสดงสีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลาก ต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุน่าอ่านได้ชัดเจน ขนาดของตัวอักษรหรือบริเวณพื้นที่ในฉลากที่ระบุข้อความนั้น ต้องมีขนาดตัวอักษรสัมพันธ์กันกับขนาดของพื้นที่ของฉลาก

<sup>๑</sup> หักจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับพิเศษ เล่มที่ ๑๐๐ ตอนที่ ๒๔ ลงวันที่ ๗ มีนาคม

๓. ขอสื่อในภาษาชนบรรรจุที่ปคสนนท

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๔ (พ.ศ. ๒๕๒๗) มีผลใช้บังคับ

๓ เมษายน ๒๕๒๗<sup>๑</sup>

ขอส หมายถึงว่า ผลิตภัณฑ์ผลิตขึ้นมีลักษณะเหลว ชั้น หรือแข็ง อาจเป็นเนื้อเดียวกันหรือไม่ก็ได้ และมีความมุ่งหมายใช้เป็นเครื่องปรุงรส ได้แก่

- ๓.๑ ขอสพริก
- ๓.๒ ขอสมะเขือเทศ
- ๓.๓ ขอสมะละกอ
- ๓.๔ ขอสแบ่งหรือขอสแบ่งผสมสี
- ๓.๕ ขอสผสม
- ๓.๖ ขอสที่ทำจากกากน้ำตาลหรือ เครื่องเทศ
- ๓.๗ ขอสที่ทำจากถั่วชนิดต่าง ๆ
- ๓.๘ ขอสที่ทำจากหอย
- ๓.๙ เต้าเจี้ยว
- ๓.๑๐ ซีอิ้ว
- ๓.๑๑ น้ำจิ้มชนิดต่าง ๆ

ขอส ผสมตาม ๓.๕ หมายถึงว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบที่สำคัญของขอสตาม (๓.๑)(๓.๒)(๓.๓) หรือ (๓.๔) ผสมกันตั้งแต่ ๒ ชนิดขึ้นไป

ฉลากของขอสที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคต้องมีข้อความ เป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ เว้นแต่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ยกเว้นให้ไม่ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใด

<sup>๑</sup> สัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับพิเศษ เล่มที่ ๑๐๑ ตอนที่ ๒๕ ลงวันที่

๑. ชื่อขอสง
๒. เลขทะเบียนตำรับอาหาร สำหรับขอสงที่ต้องขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร
๓. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่ายแล้วแต่กรณี ขอสงที่ผลิตในประเทศอาจแสดงสำนักงานแห่งใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ ในกรณีนำเข้าให้แสดงประเทศผู้ผลิตด้วย
๔. ปริมาณสุทธิ เป็นระบบ เมตริก
  - ก. ขอสงที่เป็นผงหรือแห้งหรือก้อนให้แสดงน้ำหนักสุทธิ
  - ข. ขอสงที่เป็นของเหลวให้แสดงปริมาตรสุทธิ
  - ค. ขอสงที่มีลักษณะครึ่งแข็ง ครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิ

ก็ได้

๕. ส่วนประกอบที่สำคัญให้แสดงโดยเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย
๖. เดือน และปีที่ผลิต หรือวันเดือนและปีที่หมดอายุการใช้ โดยมีข้อความว่า "ผลิต" หรือ "หมดอายุ" แล้วแต่กรณีกำกับไว้ด้วย
๗. วิธีปรุงเพื่อรับประทาน ถ้ามี
๘. ข้อความว่า "ใช้วัดดูกันเสีย" ถ้ามีการใช้
๙. ข้อความว่า "เจือสี" ถ้ามีการใช้
๑๐. ข้อความว่า "ใช้วัดดูปรุงแต่งรสอาหาร" ถ้ามีการใช้วัดดูปรุงแต่งรสอาหารในกรณีที่ใช้โมโนโซเดียมกลูตาเมต ให้มีข้อความว่า "ผงชูรส" ไว้ในวงเล็บต่อท้ายด้วย

สีขอสงฉลาก และสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ติดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน ขนาดของตัวอักษรหรือบริเวณพื้นที่ในฉลากที่ระบุข้อความนั้นต้องมีขนาดตัวอักษรสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ของฉลาก เว้นแต่เลขทะเบียนตำรับอาหารต้องมีขนาดตัวอักษร และแบบตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

ในกรณีที่มีชื่อขอสงเป็นภาษาต่างประเทศด้วย ขนาดของตัวอักษรที่แสดงชื่อขอสงเป็นภาษาไทยต้องมีขนาดไม่เล็กกว่าขนาดของตัวอักษรที่แสดงชื่อขอสงเป็นภาษาต่างประเทศ

#### ๔. ขนมปัง

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๑ (พ.ศ. ๒๕๒๗) มีผลใช้บังคับ

๑๗ สิงหาคม ๒๕๒๗<sup>๑</sup>

ขนมปัง (Bread) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากแป้งและหมักด้วยยีสต์ให้ขึ้นแล้วอบ ซึ่งอาจจะผสมวัตถุอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ลูกพรุน ลูกเกด ช็อกโกแลต เป็นต้น ส่วนที่ผสมลงไปอาจปนเนื้อเดียวกันกับขนมปังหรือไม่ก็ได้ แต่ทั้งนี้ไม่รวมถึงขนมปังที่สอดไส้หรือใส่ไส้

ฉลากของขนมปัง ต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

๑. ชื่ออาหาร ถ้ามี  
๒. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย แล้วแต่กรณีขนมปังที่ผลิตในประเทศอาจแสดงสำนักงานแห่งใหญ่ของผู้ผลิต หรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ สำหรับขนมปังที่นำเข้า ให้แสดงประเทศผู้ผลิตด้วย

๓. น้ำหนักสุทธิ เป็นระบบ เมตริก

๔. ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ

๕. วัน เดือน และปีที่หมดอายุการใช้ โดยมีข้อความว่า "หมดอายุ" กำกับไว้ด้วย

๖. คำแนะนำในการเก็บรักษา ถ้ามี

๗. ข้อความว่า "ใช้วัตถุดิบเสีย" ถ้ามีการใช้

#### ๕. อาหารมีวัตถุประสงคพิเศษ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๐ (พ.ศ. ๒๕๒๔) มีผลใช้บังคับ

๑๐ ตุลาคม ๒๕๒๔<sup>๒</sup>

<sup>๑</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับพิเศษ เล่มที่ ๑๐๑ ตอนที่ ๓๔ ลงวันที่ ๑๖ มีนาคม ๒๕๒๗

<sup>๒</sup> คัดจากราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๑๐๒ ตอนที่ ๑๐๔ ลงวันที่ ๑๓ สิงหาคม ๒๕๒๔



อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ หมายความว่า อาหารที่ผลิตขึ้นโดยมีกรรมวิธี สูตรหรือ ส่วนประกอบ เฉพาะ เพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษอันเนื่องมาจากสภาวะทางฟิสิกส์ หรือ สรีรวิทยา หรือความเจ็บป่วย หรือความผิดปกติของร่างกายโดยมีลักษณะ รูปร่าง หรือชนิดและปริมาณของ ส่วนประกอบแตกต่างไปจากอาหารชนิดเดียวกันที่ใช้โดยปกติอย่างเห็นได้ชัด

อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ แบ่งออก เป็น

๕.๑ อาหารที่ใช้สำหรับผู้ป่วย เฉพาะโรค หรือผู้ที่มีสภาพผิดปกติทางร่างกาย

๕.๒ อาหารที่ใช้สำหรับบุคคลผู้มีวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ

เช่น อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักตัว อาหารสำหรับผู้สูงอายุ อาหารสำหรับผู้สตรีมีครรภ์ เป็นต้น

ฉลากของอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคต้องมีข้อความ เป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้

๑. ชื่ออาหาร ในกรณีอาหารตามข้อ ๕.๑ ต้องมีคำว่า "อาหารทางการแพทย์" ด้วยขนาดตัวอักษร และสีที่ทำให้ข้อความดังกล่าวอ่านได้ชัดเจนเท่ากับชื่อไว้ด้วย

๒. เลขทะเบียนตำรับอาหาร (ถ้ามี)

๓. ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต หรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย แล้วแต่กรณี อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษที่ผลิตในประเทศไทยอาจแสดงสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิต หรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ สำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษที่นำเข้าให้แสดงประเทศผู้ผลิตด้วย

๔. ปริมาณสุทธิของอาหารเป็นระบบ เมตริก

ก. อาหารที่เป็นผงหรือ แท่ง หรือก้อน ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

ข. อาหารที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

ค. อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือ

ปริมาตร

๕. ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ พร้อมปริมาตรสารอาหารและอัตราส่วนของสารอาหารนั้น ๆ เมื่อเปรียบเทียบกับร้อยละกับสารอาหารที่ควรได้รับ ประจำวันตามข้อกำหนด ขององค์การอนามัยโลก

๖. เดือนและปีที่หมดอายุสำหรับอาหารที่เป็นผง หรือแห้ง หรือก้อน หรือวัน เดือน และปี ที่หมดอายุสำหรับอาหารที่เป็นของเหลว หรืออาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว โดยมีคำว่า "หมดอายุ" กำกับไว้ด้วย

๗. คำแนะนำในการเก็บรักษา โดยเฉพาะภายหลังการเปิดใช้

๘. วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)

๙. ข้อความว่า "เจือสีธรรมชาติ" หรือ "เจือสีสังเคราะห์" ถ้ามีการใช้แล้ว

แต่กรณี

๑๐. ข้อความว่า "แต่งกลิ่นธรรมชาติ" หรือ "แต่งกลิ่นรสเลียนธรรมชาติ" หรือ "แต่งกลิ่นรสสังเคราะห์" ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี

๑๑. ข้อความว่า "ใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร" ถ้ามีการใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร และระบุชนิดของวัตถุปรุงแต่งรสอาหารไว้ในวงเล็บกำกับไว้ด้วย

๑๒. ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด (ถ้ามี)

การแสดงสีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีตัดกัน ซึ่งทำให้ข้อความอ่านได้ชัดเจน ขนาดของตัวอักษรหรือบริเวณพื้นที่ในฉลากที่ระบุข้อความนั้นต้องมีขนาดตัวอักษรสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก เว้นแต่ข้อความดังต่อไปนี้ต้องมีขนาดตัวอักษร ตำแหน่ง และแบบตามสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

๑. เลขทะเบียนตำรับอาหาร

๒. ข้อความตามข้อ (๑๒)

๓. เครื่องหมายการได้รับอนุมัติให้ใช้ฉลาก

### ๒.๓ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

รัฐบาลได้จัดตั้งหน่วยราชการขึ้นมาหลายหน่วยงานเพื่อทำหน้าที่ในการควบคุมอาหารให้มีคุณภาพหรือมาตรฐาน และมีความปลอดภัยในการบริโภค โดยการออกกฎหมายมาใช้บังคับในการควบคุมและมีเจ้าหน้าที่ของรัฐ เป็นผู้ดำเนินการควบคุมดูแลให้เป็นไปตามกฎหมายหน่วยงานของรัฐบาลที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องในการควบคุมอาหารทั้งโดยตรงและทางอ้อมก็มี อาทิ เช่น

๑. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ควบคุมตามพระราชบัญญัติอาหาร พระราชบัญญัติวัตถุพิษ พ.ศ. ๒๕๑๐ และฉบับแก้ไข พ.ศ. ๒๕๑๖
๒. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ควบคุมตามพระราชบัญญัติสุขภาพ
๓. กรมโรคติดต่อ กระทรวงสาธารณสุข ควบคุมตามพระราชบัญญัติโรคติดต่อ
๔. สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานนายกรัฐมนตรี ควบคุมตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค
๕. กระทรวงอุตสาหกรรม ควบคุมตามพระราชบัญญัติวัตถุพิษ พระราชบัญญัติมาตรฐานอุตสาหกรรม พระราชบัญญัติโรงงาน
๖. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ควบคุมตามพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์
๗. กระทรวงมหาดไทย ควบคุมตามพระราชบัญญัติสาธารณสุข พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์ และจำหน่ายเนื้อสัตว์

นอกจากนี้ยังมีหน่วยราชการที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์อาหารในห้องปฏิบัติการ อาทิ เช่น

๑. กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข
๒. กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการพลังงาน

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งถือว่าเป็นหน่วยงานที่มีความสำคัญ และมีบทบาทมากที่สุดหน่วยงานหนึ่งของรัฐบาลที่มีหน้าที่โดยตรงในการควบคุมอาหารและยาหลายชนิด และมีขอบเขตของการปฏิบัติงานครอบคลุมทั่วทั้งประเทศ การดำเนินงานของสำนักงานฯ มีการวางแผนงานเพื่อพิทักษ์ผลประโยชน์และความปลอดภัยของผู้บริโภค และพร้อมที่จะปฏิบัติการเพื่อปราบปรามผู้ที่มีพฤติกรรมอันเป็นการฝ่าฝืนกฎหมายให้เป็นไปตามบทบัญญัติแห่งพระราชบัญญัติอาหาร และในฐานะที่เป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารโดยตรงซึ่งมีประวัติและวิวัฒนาการที่น่าสนใจศึกษาดังต่อไปนี้

#### ๒.๓.๑ ประวัติความเป็นมา

เมื่อ พ.ศ. ๒๔๕๒ หรือ ร.ศ. ๑๒๗ ประเทศไทยได้เริ่มมีการควบคุมอาหารและยาเป็นครั้งแรก แต่การควบคุมอาหารและยาคั้งครั้งนั้นมุ่งแต่เพียงห้ามมิให้นำวัตถุที่เป็นพิษผสมลงในอาหารหรือยา อันอาจก่อให้เกิดอันตรายแก่ประชาชนเท่านั้น

๑๓ ปีต่อมา คือ เมื่อพ.ศ. ๒๔๖๕ หรือ ร.ศ. ๑๔๐ ได้มีการควบคุมยาขึ้น โดยคุมเฉพาะยาเสพติดให้โทษ ในขณะนั้นกองยาเสพติดให้โทษขึ้นอยู่กับกรมสาธารณสุข กระทรวงมหาดไทย ในสมัยที่กรมสาธารณสุขขึ้นอยู่กับกระทรวงมหาดไทยนั้น ได้มีการแบ่งส่วนราชการภายในกรมสาธารณสุขออกเป็น ๑๕ กอง โดยมีกองสุขภาพเป็น ๑ ใน ๑๕ กอง ซึ่งรวมแผนกอาหารและยาเป็นแผนก ๑ ใน ๕ แผนกของกองสุขภาพ<sup>๑</sup>

แผนกอาหารและยา ดำเนินการควบคุมคุณภาพอาหารตามพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. ๒๔๔๔ และดำเนินการควบคุมร้านขายยา และการขายยาตามพระราชบัญญัติการขายยา พ.ศ. ๒๔๗๔<sup>๒</sup> ซึ่งควบคุมเฉพาะร้านขายยาและการขายยาเท่านั้น ยังมิได้ควบคุมการผลิตยาแต่อย่างใด

ต่อมากรมสาธารณสุขได้รับการสถาปนาขึ้นเป็นกระทรวงสาธารณสุข เมื่อวันที่ ๑๐ มีนาคม พ.ศ. ๒๔๘๕ หรือ ร.ศ. ๑๖๐ จึงได้รับโอนกองบริโภคนโยบาย กรมประชาสัมพันธัมมารวมกับแผนกอาหาร และยาเดิมของกรมสาธารณสุขจัดตั้งเป็นกองใหม่ เรียกว่ากองอาหารและยา<sup>๓</sup> สังกัดกรมสาธารณสุข หรือกรมอนามัยในปัจจุบัน โดยแบ่งส่วนราชการออกเป็น ๓ แผนก ดังนี้ คือ

๑. แผนกควบคุมอาหาร
๒. แผนกควบคุมยา
๓. แผนกส่งเสริมอาหาร

<sup>๑</sup> พระบาราสนราจตุร "ประวัติกระทรวงสาธารณสุข" อนุสรณ์กระทรวงครบ ๑๕ ปี (พระนคร, โรงพิมพ์อุคม) ๒๔๐๐ หน้า ๓๕๗

<sup>๒</sup> พระราชบัญญัติการขายยา พ.ศ. ๒๔๗๔ ราชกิจจานุเบกษา, เล่มที่ ๔๔ ภาค ๑ (๒๖ เมษายน ๒๔๘๐) หน้า ๑๗๗

<sup>๓</sup> ประสิทธิ์ ปุณพัชฌ์ การควบคุมอาหารและยา อนุสรณ์กระทรวงสาธารณสุขครบ ๒๐ ปี (พระนคร, โรงพิมพ์ไทยเกษม) ๒๕๐๕ หน้า ๓๖๓

ต่อมาปี พ.ศ. ๒๔๕๖ หรือ ร.ศ. ๑๗๑ ได้โอนกองอาหารและยาจากกรมสาธารณสุข หรือกรมอนามัยในปัจจุบันมาขึ้นกับสำนักปลัดกระทรวง ตามพระราชบัญญัติกฤษฎีกาจัดวางระเบียบราชการ ในกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. ๒๔๕๖ หลังจากนั้นอีก ๑๐ ปี ได้มีพระราชกฤษฎีกาแบ่งส่วนราชการในกระทรวงสาธารณสุขใหม่ใน พ.ศ. ๒๕๐๖ โดยเปลี่ยนชื่อกองอาหารและยา เป็น กองควบคุมอาหารและยา แบ่งออกเป็น ๓ แผนก<sup>๑</sup> ดังนี้คือ

๑. แผนกอาหาร
๒. แผนกยา
๓. แผนกทะเบียนและสถิติ

ในปี พ.ศ. ๒๕๐๘ หรือ ร.ศ. ๑๘๓ กองควบคุมอาหารและยาได้ขยายงานออกเป็น ๔ แผนก<sup>๒</sup>

๑. แผนกวิชาการ
๒. แผนกทะเบียน
๓. แผนกยาเสพติดให้โทษ
๔. แผนกควบคุมการโฆษณา
๕. แผนกสารวัตร

ต่อมาอีก ๗ ปี คือปี พ.ศ. ๒๕๑๕ หรือ ร.ศ. ๑๔๐ กองควบคุมอาหารและยาถูกโอนมาขึ้นกับกรมส่งเสริมสาธารณสุข กรมอนามัยเดิม แบ่งงานออกเป็น ๖ งาน<sup>๓</sup> ดังต่อไปนี้

๑. งานวิชาการ
๒. งานสารวัตรอาหาร และยาส่วนภูมิภาค

<sup>๑</sup> พระราชกฤษฎีกา แบ่งส่วนราชการกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๐๖, ราชกิจจานุเบกษา ฉบับพิเศษ เล่มที่ ๘๐ ตอนที่ ๑๒

<sup>๒</sup> สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, ประวัติสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ๒๕๑๔ หน้า ๒

<sup>๓</sup> ประกาศของคณะปฏิวัติ ฉบับที่ ๒๑๗, ราชกิจจานุเบกษา ฉบับพิเศษ, เล่มที่ ๘๘ ตอนที่ ๑๔๕ (๒๔ กันยายน ๒๕๑๕) หน้า ๕๖



๓. งานสารวัตรอาหารและยาส่วนกลาง
๔. งานเสพติดให้โทษและวัตถุมีพิษ
๕. งานทะเบียนอาหารและยา
๖. งานโฆษณาและศูนย์รวมข่าว

ในปี พ.ศ. ๒๕๑๗ หรือ ร.ศ. ๑๙๒ ได้มีการปรับปรุงฐานะของกองควบคุมอาหารและยาขึ้นเป็นสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มีฐานะเทียบเท่ากรม ตามพระราชบัญญัติแก้ไขเพิ่มเติมประกาศของคณะปฏิวัติ ฉบับที่ ๒๑๖ ลงวันที่ ๒๔ กันยายน ๒๕๑๕ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๑๗<sup>๑</sup>

#### ๒.๓.๒ อำนาจหน้าที่และความรับผิดชอบ

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มีอำนาจหน้าที่และความรับผิดชอบในการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานการผลิต การนำเข้าหรือสิ่งเข้ามาในราชอาณาจักร การจำหน่ายซึ่งอาหาร ยา เครื่องสำอาง วัตถุมีพิษ วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท และยา เสพติดให้โทษ ทั่วราชอาณาจักร ซึ่งการควบคุมนั้นครอบคลุมถึงการพิจารณาอนุญาตผู้ประกอบการ โรงงาน คำรับ วัตถุดิบ และผู้จำหน่าย โดยเป็นผู้พิจารณาอนุญาต และควบคุมให้เป็นไปตามขบวนการของกฎหมายที่รองรับ ๖ ฉบับ ดังต่อไปนี้

๑. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
๒. พระราชบัญญัติยา (ฉบับที่ ๑) พ.ศ. ๒๕๑๐, (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๑๔ และ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๒๒
๓. พระราชบัญญัติเครื่องสำอาง พ.ศ. ๒๕๑๗
๔. พระราชบัญญัติวัตถุมีพิษ พ.ศ. ๒๕๑๐ และ พ.ศ. ๒๕๑๖
๕. พระราชบัญญัติวัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท พ.ศ. ๒๕๑๔
๖. พระราชบัญญัติยาเสพติดให้โทษ พ.ศ. ๒๕๒๒

<sup>๑</sup> พระราชบัญญัติแก้ไขเพิ่มเติมประกาศคณะปฏิวัติ ฉบับที่ ๒๑๖ ลงวันที่ ๒๔ กันยายน ๒๕๑๕ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๑๗, ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๔๑ ตอนที่ ๑๔๔ (ลงวันที่ ๑๘ กันยายน ๒๕๑๗) หน้า ๕๓

และมีระเบียบกฎเกณฑ์ต่าง ๆ ซึ่งประกาศเป็นกฎกระทรวงสาธารณสุข ประกาศกระทรวงและระเบียบปฏิบัติภายในของสำนักงานเอง และดำเนินการภายใต้คณะกรรมการที่แต่งตั้งตามกฎหมายรวมทั้งหมด ๖ คณะ ดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการอาหาร
๒. คณะกรรมการยา
๓. คณะกรรมการเครื่องสำอาง
๔. คณะกรรมการวัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท
๕. คณะกรรมการควบคุมยาเสพติดให้โทษ
๖. คณะกรรมการควบคุมวัตถุมีพิษ

คณะกรรมการทุก ๆ คณะมีปลัดกระทรวงเป็นประธานกรรมการ เลขานุการสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเป็นเลขานุการ ยกเว้นคณะกรรมการควบคุมวัตถุมีพิษมีปลัดกระทรวงเกษตรเป็นประธานกรรมการ การควบคุมวัตถุมีพิษของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะควบคุมวัตถุมีพิษ เฉพาะที่ใช้ประโยชน์ทางด้านสาธารณสุข ซึ่งส่วนใหญ่เป็นจำพวกที่ใช้อยู่ในครัวเรือน (Domestic pesticides) เท่านั้น<sup>๑</sup>

การดำเนินการควบคุมทางด้านต่าง ๆ จะต้องดำเนินการให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติและมติของคณะกรรมการและคณะอนุกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้งขึ้นตามกฎหมาย และโดยมติคณะรัฐมนตรี ซึ่งทำหน้าที่เป็นที่ปรึกษาในเรื่องนโยบาย หลักการ และตัดสินใจหาบางประการตามที่กฎหมายบัญญัติ โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ทำหน้าที่เป็นฝ่ายเลขานุการ และ/หรือ รวมอยู่ในคณะกรรมการ และ/หรือ อนุกรรมการอยู่ด้วย

<sup>๑</sup> รายงานประจำปี ๒๕๒๓ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

๒.๓.๓ การแบ่งส่วนราชการของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาและหน้าที่  
ความรับผิดชอบของกองต่าง ๆ<sup>๑</sup>

เพื่อให้การปฏิบัติราชการเป็นไปตามพระราชบัญญัติและเพื่อให้สอดคล้องกับ  
มติของคณะกรรมการและอนุกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้งดังกล่าวแล้ว จึงมีการแบ่งส่วนราชการ  
ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาออกเป็น ๘ กอง ดังนี้คือ

- ๒.๓.๑. สำนักงานเลขานุการกรม
- ๒.๓.๒. กองวิชาการ
- ๒.๓.๓. กองควบคุมอาหาร
- ๒.๓.๔. กองควบคุมยา
- ๒.๓.๕. กองควบคุมเครื่องสำอาง
- ๒.๓.๖. กองเผยแพร่และควบคุมการโฆษณา
- ๒.๓.๗. กองควบคุมวัตถุเสพติด
- ๒.๓.๘. กองสารวัตร

แต่ละกองมีขอบเขต หน้าที่ และความรับผิดชอบดังต่อไปนี้ คือ

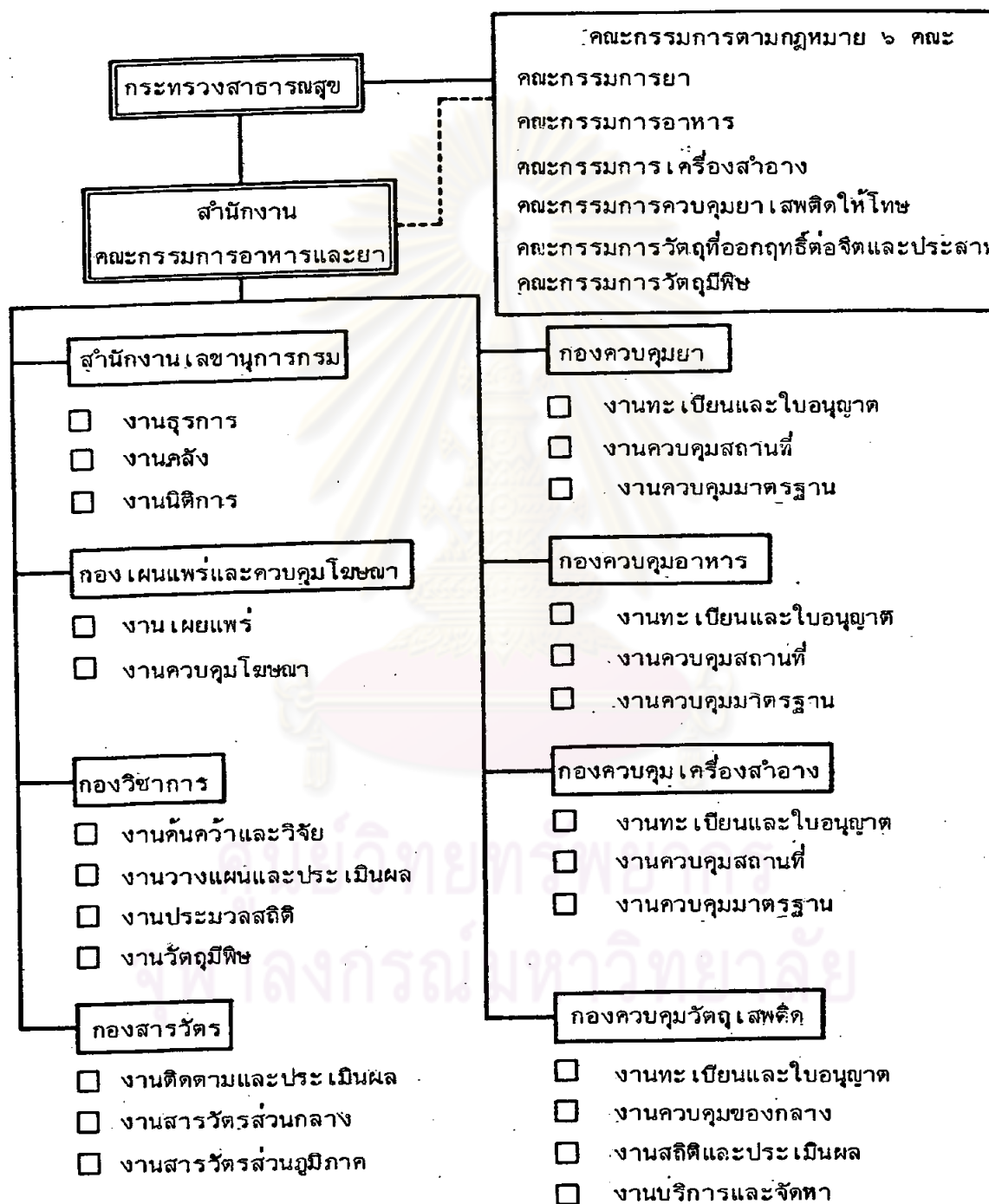
๒.๓.๑ สำนักงานเลขานุการกรม

สำนักงานเลขานุการกรมมีหน้าที่บริหารงานในด้านการคลัง การเจ้าหน้าที่ งานนิติการ  
และปฏิบัติงานโดยทั่วไปของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาซึ่งไม่ได้กำหนดว่าเป็นหน้าที่ของ  
กองใดกองหนึ่งโดยเฉพาะ ดังต่อไปนี้

๑. ดำเนินงานธุรการ งานสารบรรณ ปฏิบัติงานโดยทั่วไปของสำนักงานคณะกรรมการ  
อาหารและยา และงานซึ่งไม่ได้กำหนดว่าเป็นหน้าที่ของกองใดกองหนึ่งโดยเฉพาะ
๒. ดำเนินงานบริหารงานบุคคลและวิเทศสัมพันธ์ พัฒนาบุคลากร ได้แก่ การสรรหา  
การบรรจุ แต่งตั้ง การดำเนินการด้านวินัยสอบสวน



รูปที่ ๑ แผนผังการแบ่งส่วนราชการของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา



๓. บริหารงานคลังและการพัสดุ ให้เป็นไปตามกฎหมายเกี่ยวกับการคลัง การเงิน ของแผ่นดิน และตามระเบียบข้อบังคับที่กระทรวงการคลัง สำนักงานงบประมาณและกระทรวง สาธารณสุขกำหนด รวบรวมจัดทำงบประมาณดำเนินการจัดหาและแจกจ่ายพัสดุ ครุภัณฑ์ ตลอดจน ดูแลทรัพย์สินของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๔. บริหารงานด้านกฎหมาย ได้แก่ พิจารณาและให้ความเห็นปรับปรุงแก้ไขกฎหมาย ให้เหมาะสม การพิจารณาตีความวินิจฉัยปัญหากฎหมาย ให้คำปรึกษาข้อแนะนำและโต้ตอบปัญหา ทางกฎหมาย การดำเนินคดีและเปรียบเทียบปรับผู้กระทำความผิด การทำนิติกรรม สัญญาและ เอกสารผูกพันตามกฎหมาย การแก้ต่างคดีอาญาและคดีแพ่งที่บุคคลภายนอกฟ้องสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๕. จัดระบบงานธุรการ ทำระเบียบข้าราชการ ลูกจ้างและวิเคราะห้ประเมินผล

๖. ให้ความร่วมมือและประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

#### ๒.๓.๒ กองวิชาการ

กองวิชาการมีหน้าที่และความรับผิดชอบในการวางแผนงานโครงการตามแผนพัฒนา เศรษฐกิจและสังคมในส่วนที่เกี่ยวข้อง ติดตามและประเมินผลงานพัฒนาระบบงาน ดำเนินการ ค้นคว้าศึกษาวิจัยทางวิชาการ ส่งเสริมและพัฒนาบุคลากรทางด้านสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับงาน ควบคุมอาหารและยา และดำเนินการควบคุมวัตถุมีพิษให้เป็นไปตามกฎหมาย โดย

๑. ดำเนินการวางแผนงาน โครงการตามแผนพัฒนา เศรษฐกิจและสังคมในส่วนที่ เกี่ยวข้อง ติดตามและประเมินผลการดำเนินการของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ตลอดจนศึกษาและ เสนอแนะแนวทางในการพัฒนาระบบงาน

๒. ส่งเสริม สนับสนุน และดำเนินการศึกษาค้นคว้าวิจัย เพื่อแก้ปัญหาทางการ ควบคุมคุณภาพ และมาตรฐาน ตลอดจนความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ในความรับผิดชอบของสำนักงาน คณะกรรมการอาหารและยารวมทั้งการพัฒนาเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการควบคุม

๓. รับผิดชอบในการจัดระบบข้อมูลข่าวสารของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ดำเนินการประมวลสถิติข้อมูลผลการปฏิบัติงาน และให้บริการข้อมูลข่าวสารทางวิชาการ

๔. รวบรวม เอกสารและดำเนินการห้องสมุด เพื่อ เป็นหน่วยงานกลางทางวิชาการ ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๕. ส่งเสริม สนับสนุน และดำเนินการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และหน่วยงานอื่นทั้งในภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมอาหารและยา รวมทั้งติดตามและนิเทศก์งานเกี่ยวกับการควบคุมอาหารและยาในส่วนภูมิภาค (ร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง)

๖. รับผิดชอบวิเทศสัมพันธ์สำหรับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๗. ประสานงาน และติดตามประเมินผลการดำเนินงานตามนโยบายแห่งชาติทางด้านยา ตลอดจนดำเนินงานตามแผนงานพัฒนายาแห่งชาติในส่วนที่เกี่ยวข้อง

๘. ดำเนินการควบคุมวัตถุมีพิษตามพระราชบัญญัติวัตถุมีพิษ พ.ศ. ๒๕๑๐ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ. ๒๕๑๖

#### ๒.๓.๓ กองควบคุมอาหาร

กองควบคุมอาหารมีหน้าที่รับผิดชอบวางแผนและดำเนินการในด้านเกี่ยวกับอาหารให้เป็นไปตามกฎหมาย โดย

๑. พิจารณากำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

๒. พิจารณาคำขออนุญาตและออกใบอนุญาต

๓. พิจารณาคำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร และออกใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

๔. ตรวจสอบที่ขอเปิดใหม่ เปลี่ยนแปลง แก้ไข และที่เกี่ยวข้องกับการอนุญาต

๕. ศึกษาวิจัย และรวบรวมข้อมูลเพื่อประกอบการพิจารณา กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและรายละเอียดอื่น ๆ เกี่ยวกับการควบคุมอาหาร

๖. อบรม ชี้แจงรายละเอียดต่าง ๆ เกี่ยวกับการควบคุมอาหารแก่ผู้เกี่ยวข้อง

๗. ให้ความร่วมมือและประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งในและนอกประเทศ รวมทั้งพิจารณาตอบรับมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของโครงการมาตรฐานอาหาร FAO/WHO และมาตรฐานอื่น

#### ๒.๓.๔ กองควบคุมยา

กองควบคุมยา มีหน้าที่รับผิดชอบวางแผนและดำเนินการในด้านเกี่ยวกับยาให้เป็นไปตามกฎหมาย โดย

๑. กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขเกี่ยวกับการผลิต ขาย นำ หรือส่งยา เข้ามาในราชอาณาจักร และขึ้นทะเบียนตำรับยา
๒. พิจารณาคำขออนุญาตและออกใบอนุญาต
๓. ตรวจสอบสถานที่ขอเปิดใหม่ เปลี่ยนแปลงแก้ไขและที่ เกี่ยวข้องกับการอนุญาต
๔. พิจารณาคำขอขึ้นทะเบียนตำรับ ออกใบสำคัญขึ้นทะเบียนตำรับยา
๕. พิจารณาคำขออนุญาต เพื่อ เป็นตัวอย่างในการขึ้นทะเบียนตำรับยา
๖. ศึกษาวิจัยและรวบรวมข้อมูล เพื่อประกอบการพิจารณากำหนดคุณภาพ หรือมาตรฐาน และรายละเอียดอื่น ๆ เกี่ยวกับการควบคุมยา
๗. ดำเนินการเกี่ยวกับการพัก และ เพิกถอนใบอนุญาตและแก้ไข เพิกถอนทะเบียนตำรับยา
๘. อบรมชี้แจงรายละเอียดต่าง ๆ เกี่ยวกับการควบคุมยาแก่ผู้ที่เกี่ยวข้อง
๙. ให้ความร่วมมือและประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งในและนอกประเทศ เกี่ยวกับข่าวสารและการแลกเปลี่ยนข่าวสารในด้านยา
๑๐. ดำเนินการเกี่ยวกับการประชุมคณะกรรมการยา

#### ๒.๓.๕ กองควบคุมเครื่องสำอาง

กองควบคุมเครื่องสำอาง มีหน้าที่รับผิดชอบวางแผนและดำเนินการในด้านเกี่ยวกับเครื่องสำอางให้เป็นไปตามกฎหมาย โดย

๑. พิจารณากำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของเครื่องสำอาง และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
๒. กำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขเกี่ยวกับสถานที่ผลิต สถานที่นำเข้าเพื่อขาย ซึ่งเครื่องสำอาง และการขึ้นทะเบียนตำรับเครื่องสำอาง
๓. พิจารณาคำขออนุญาตและออกใบอนุญาต ตลอดจนการแก้ไขเปลี่ยนแปลงเกี่ยวกับใบอนุญาต

๔. พิจารณาคำขอขึ้นทะเบียนตำรับ เครื่องสำอาง และออกใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับ เครื่องสำอาง ตลอดจนการแก้ไขเปลี่ยนแปลงเกี่ยวกับทะเบียนตำรับ
๕. พิจารณาการขออนุญาตนำเครื่องสำอางที่ไม่ใช่ เครื่องสำอางที่ควบคุม เข้ามาในราชอาณาจักรและการอนุญาตตามคำขอ รวมทั้งการเก็บรักษาตัวอย่าง
๖. ดำเนินการเกี่ยวกับการพักใช้ เพิกถอนใบอนุญาต และ เพิกถอนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับ
๗. ตรวจสอบสถานที่ขอเปิดใหม่ เปลี่ยนแปลง แก้ไข และที่เกี่ยวข้องกับการอนุญาตรวมทั้งการตรวจเก็บตัวอย่าง เครื่องสำอางส่งตรวจวิเคราะห์ เพื่อประกอบการพิจารณา กำหนดคุณภาพมาตรฐาน
๘. ศึกษาวิจัย จัดทำสถิติและประเมินผล รวบรวมข้อมูล เพื่อประกอบการพิจารณา กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและรายละเอียดอื่น ๆ ที่เกี่ยวกับการควบคุม เครื่องสำอาง
๙. อบรมชี้แจงรายละเอียดต่าง ๆ เกี่ยวกับการควบคุม เครื่องสำอางแก่ผู้เกี่ยวข้อง
๑๐. ให้ความร่วมมือและประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งในและนอกประเทศ เกี่ยวกับข่าวสาร และการแลกเปลี่ยนข่าวสารในด้าน เครื่องสำอาง
๑๑. จัดทำสถิติ และประเมินผล
๑๒. ดำเนินการเกี่ยวกับการประชุมคณะกรรมการ เครื่องสำอาง

#### ๒.๓.๖ กองควบคุมวัตถุเสพติด

กองควบคุมวัตถุเสพติดมีหน้าที่และความรับผิดชอบ ดำเนินการวางแผนและปฏิบัติการให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติยาเสพติดให้โทษ พระราชบัญญัติวัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท และอนุสัญญาระหว่างประเทศเกี่ยวกับยาเสพติดให้โทษและวัตถุออกฤทธิ์ซึ่งประเทศไทย เป็นภาคีสมาชิกอยู่ ดังต่อไปนี้ คือ

๑. กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับการขอรับใบอนุญาตยาเสพติดให้โทษ วัตถุออกฤทธิ์ การขึ้นทะเบียนยาเสพติดให้โทษ และการขึ้นทะเบียนตำรับวัตถุออกฤทธิ์
๒. พิจารณาและออกใบอนุญาตเกี่ยวกับยาเสพติดให้โทษและวัตถุออกฤทธิ์
๓. พิจารณาและออกทะเบียนตำรับยาเสพติดให้โทษและวัตถุออกฤทธิ์
๔. ดำเนินการเกี่ยวกับการพักใช้ เพิกถอนใบอนุญาต และยกเลิกทะเบียนตำรับยาเสพติดให้โทษและวัตถุออกฤทธิ์

๕. พิจารณาจัดหาและจ่ายยาเสพติดให้โทษและวัตถุออกฤทธิ์เพื่อใช้ในทางการแพทย์และวิทยาศาสตร์ รวมทั้งจัดเตรียมยาเสพติดให้โทษสำรองเพื่อไว้ใช้ในการศึกษาวิจัยและยามสงคราม
๖. ควบคุมการใช้ยาเสพติดให้โทษและวัตถุออกฤทธิ์
๗. ตรวจรับ ตรวจสอบ จัดทำบัญชี เก็บรักษา ดำเนินการทำลาย และ / หรือ ใช้ประโยชน์ซึ่งยาเสพติดให้โทษของกลาง
๘. ตรวจสอบสถานที่ผลิต นำเข้า ซึ่งยาเสพติดให้โทษและวัตถุออกฤทธิ์เพื่อการควบคุมคุณภาพ
๙. ศึกษาและวิจัยทางระบาดวิทยาของยาเสพติด และ/หรือ วัตถุออกฤทธิ์เพื่อประโยชน์ในการป้องกันและควบคุม
๑๐. อบรมและชี้แจงผู้ประกอบการธุรกิจและผู้เกี่ยวข้องกับการควบคุมยาเสพติดให้โทษและวัตถุออกฤทธิ์
๑๑. ดำเนินการตามข้อผูกพันแห่งอนุสัญญาระหว่างประเทศเกี่ยวกับยาเสพติดให้โทษและวัตถุออกฤทธิ์ที่ประเทศไทยเป็นภาคีสมาชิก
๑๒. ดำเนินการเกี่ยวกับเงินทุนหมุนเวียนยาเสพติด
๑๓. ให้ความร่วมมือและประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งในและนอกประเทศ

#### ๒.๓.๗ กองเผยแพร่และควบคุมการโฆษณา

กองเผยแพร่และควบคุมการโฆษณา มีหน้าที่รับผิดชอบวางแผนและดำเนินการในด้านเผยแพร่เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนผู้บริโภครู้จักป้องกันหรือพิทักษ์ผลประโยชน์ของตนเอง และควบคุมการโฆษณา ผลิตรถยนต์ที่อยู่ในอำนาจหน้าที่ความรับผิดชอบของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้แก่ อาหาร ยา เครื่องสำอาง วัตถุพิษ ยาเสพติดให้โทษ และวัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท ให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องซึ่งได้แก่

๑. พระราชบัญญัติยา พ.ศ. ๒๕๑๐ และฉบับแก้ไข พ.ศ. ๒๕๒๒
๒. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
๓. พระราชบัญญัติเครื่องสำอาง พ.ศ. ๒๕๑๗ และฉบับแก้ไข พ.ศ. ๒๕๑๘
๔. พระราชบัญญัติวัตถุพิษ พ.ศ. ๒๕๑๐ และ พ.ศ. ๒๕๑๖
๕. พระราชบัญญัติวัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท พ.ศ. ๒๕๑๘
๖. พระราชบัญญัติยาเสพติดให้โทษ พ.ศ. ๒๕๒๒

และเป็นไปตามโครงการตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ โดยมีหน้าที่และความรับผิดชอบ ดังต่อไปนี้

๑. วางแผนและดำเนินการเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับอาหาร และยา เครื่องสำอาง วัตถุมีพิษ ยาเสพติดให้โทษและวัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท แก่นักเรียน นักศึกษา ประชาชน และผู้ประกอบการ ทั้งในส่วนกลางและส่วนภูมิภาค โดยการอบรม บรรยาย จัดนิทรรศการและเผยแพร่ทางสื่อมวลชนทุกแขนง
๒. ผลิตเอกสาร และวัตถุอุปกรณ์ต่าง ๆ เพื่อใช้สนับสนุนการดำเนินงานเผยแพร่และให้บริการแก่หน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งภายในและภายนอกสำนักงานฯ รวมทั้งนักเรียน นักศึกษา
๓. รับผิดชอบงานประชาสัมพันธ์ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
๔. กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข ระเบียบปฏิบัติเกี่ยวกับการโฆษณาผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในอำนาจหน้าที่รับผิดชอบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
๕. พิจารณาและอนุญาตคำขอโฆษณา ยา อาหาร เครื่องสำอาง และวัตถุมีพิษ
๖. ควบคุม ตรวจสอบ ติดตามการโฆษณาผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในอำนาจหน้าที่รับผิดชอบของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ทางวิทยุกระจายเสียง วิทยุโทรทัศน์ ทางฉายภาพยนตร์ ทางหนังสือและสิ่งพิมพ์อื่น ให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
๗. ให้ความร่วมมือและประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
๘. ดำเนินการเกี่ยวกับการประชุมคณะอนุกรรมการ

#### ๒.๓.๘ กองสารวัตร

กองสารวัตร มีหน้าที่รับผิดชอบวางแผนการตรวจสอบ ตรวจตราและปฏิบัติการให้เป็นไปตามกฎหมายและตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติด้านสาธารณสุข ซึ่งอยู่ในอำนาจหน้าที่ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดย

๑. ตรวจสอบให้เป็นไปตามกฎหมายที่อยู่ในอำนาจของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา อันได้แก่

- พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
- พระราชบัญญัติยา ฉบับที่ ๑ พ.ศ. ๒๕๑๐ ฉบับที่ ๒ พ.ศ. ๒๕๑๘ ฉบับที่ ๓



- พระราชบัญญัติเครื่องสำอาง พ.ศ. ๒๕๑๗
- พระราชบัญญัติวัตถุมีพิษ พ.ศ. ๒๕๑๐ และ พ.ศ. ๒๕๑๖
- พระราชบัญญัติวัตถุออกฤทธิ์ต่อจิต และประสาท พ.ศ. ๒๕๑๘
- พระราชบัญญัติยาเสพติดให้โทษ พ.ศ. ๒๕๒๒

ทั้งนี้ รวมทั้งกรณีที่ได้รับอนุญาตและที่ไม่ได้รับอนุญาต

๒. ตรวจสอบและดำเนินการทางด้านศุลกากรในด้านการนำเข้า ส่งออก นำผ่าน

๓. ดำเนินการในกรณีที่มีการกระทำฝ่าฝืนกฎหมาย โดยพิจารณาวิเคราะห์ รวบรวม

หลักฐานเพื่อดำเนินคดี หรือมาตรการอื่นที่เห็นควร

๔. ปฏิบัติการในการเฝ้าระวัง (Surveillance) สิ่งที่อยู่ในความควบคุมเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค

๕. ศึกษาวิจัยและวางแผนงานเพื่อการควบคุม ตรวจสอบและพัฒนางานในความรับผิดชอบของกองสารวัตร รวมถึงการติดตามและประเมินผล

#### ๒.๔ กระประสานงานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากับหน่วยงานอื่น

ทั้งในและนอกประเทศ<sup>๑</sup> กล่าวคือ

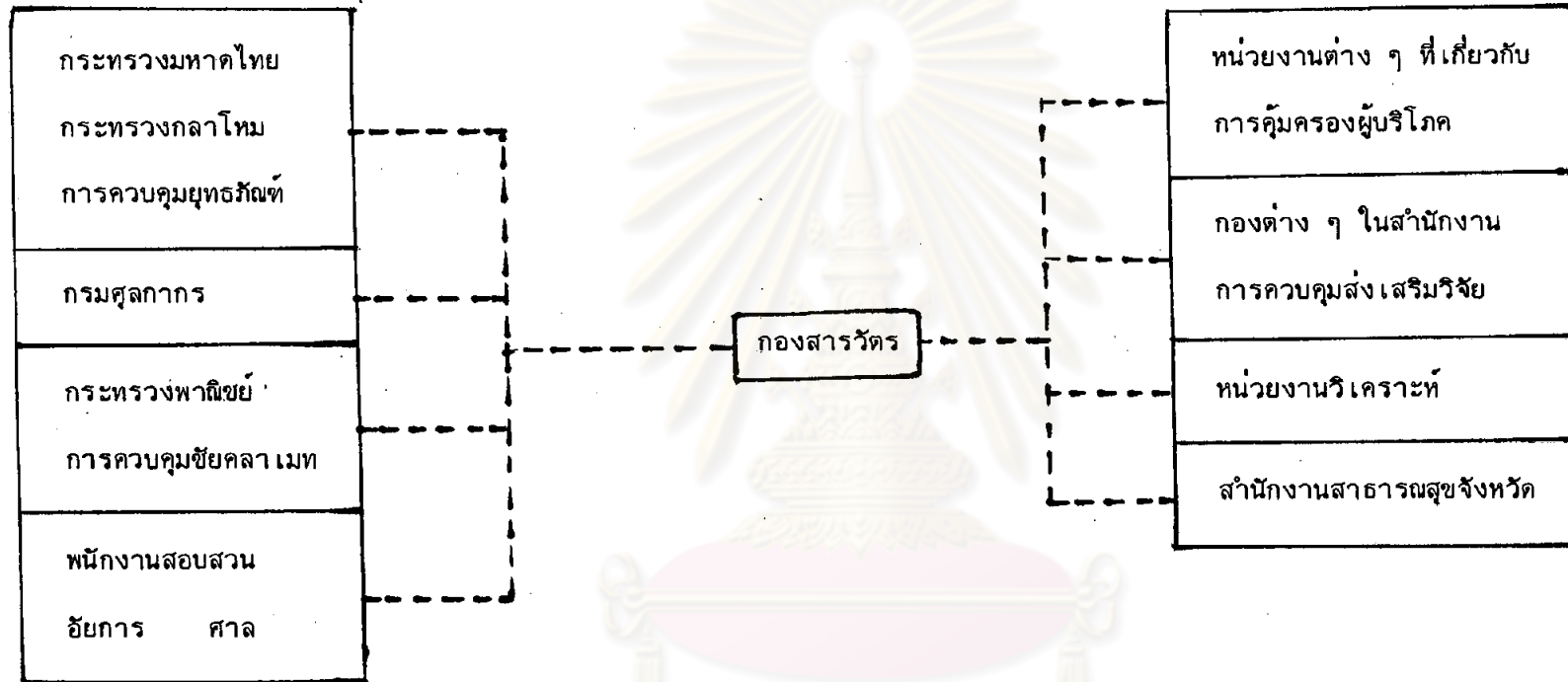
ก. ประสานงานกับหน่วยงานภายในประเทศ การปฏิบัติงานการควบคุมอาหารและยาจำเป็นต้องประสานงานกับหน่วยงานอื่นในการปฏิบัติงานโดยตรงที่จะต้องกระทำร่วมกัน เช่น กรมตำรวจ กรมศุลกากร จังหวัดต่าง ๆ ทางด้านการตรวจตราและควบคุมดำเนินการให้เป็นไปตามกฎหมายและการปฏิบัติงานในลักษณะผสมผสานกับกรมอื่นของกระทรวงสาธารณสุข ทุกกรม และหน่วยงานอื่นที่มีลักษณะงานที่คล้ายกัน เช่น สำนักงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงาน ป.ป.ส. (สำนักงานคณะกรรมการป้องกันและปราบปรามยาเสพติดให้โทษ) มหาวิทยาลัยต่าง ๆ รวมถึงตลอดไปถึงการประสานงานกับภาคเอกชน เพื่อหวังผลในความร่วมมือ อันได้แก่ สมาคมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและยา

ข. ประสานงานกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด การดำเนินงานในส่วนภูมิภาค เพื่อดำเนินการตามแผนงานพัฒนาสาธารณสุขในการขยายบริการไปสู่ส่วนภูมิภาคให้มากยิ่งขึ้น

<sup>๑</sup> รายงานประจำปี ๒๕๒๖ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หน้า ๓๔-๓๖



รูปที่ ๒ แผนภูมิการประสานงานระหว่างกองสารวัตรกับหน่วยราชการอื่น



ที่มา : กระทรวงสาธารณสุข "กองสารวัตร" วันคล้ายวันสถาปนาสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ปีที่ ๗, ๑๑ ธันวาคม ๒๕๒๔ : หน้า ๑๒๔

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ขึ้น นอกเหนือไปจากการมอบงานให้สาธารณสุขจังหวัด เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ และดูแลการควบคุมอาหารและยาในทุกจังหวัดที่เคยกระทำมา ในลักษณะงานฝากซึ่งไม่ได้ผลเท่าที่ควร กระทรวงสาธารณสุขจึงได้กำหนดตำแหน่งใหม่ให้มี เกสซ์กรสาธารณสุขอยู่กับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกจังหวัด งานในหน้าที่ของ เกสซ์กรสาธารณสุขนี้ส่วนใหญ่รับช่วงงานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ไปดำเนินการในเขตจังหวัดของตน โดยแต่งตั้งให้เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ตามกฎหมายในส่วนที่เกี่ยวข้องกับงานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วย โดยมีการกำหนดหน้าที่ให้ปฏิบัติเองได้ การทำงานในส่วนนี้ของ เกสซ์กรจังหวัดจึงต้องประสานงานกับสำนักงาน ฯ โดยใกล้ชิด และจัดเป็นงานส่วนสำคัญส่วนหนึ่งของสำนักงานฯ ในส่วนภูมิภาค ซึ่งต้องดำเนินการทั้งทางด้านนโยบาย แผน และการประสานงานรวมตลอดทั้งการศึกษาอบรมเจ้าหน้าที่ฝ่าย เกสซ์กรสาธารณสุข เพื่อวางรากฐานการขยายงานการควบคุมอาหารและยาให้ได้ผลดีในส่วนภูมิภาคครอบคลุมไปให้ทั่วประเทศ

ค. ประสานงานร่วมกับหน่วยงานต่างประเทศ เพื่อติดตามความเคลื่อนไหวขององค์การระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับงานที่อยู่ในความรับผิดชอบ หน่วยงานขององค์การระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับงานที่อยู่ในความรับผิดชอบ หน่วยงานขององค์การสหประชาชาติในส่วนที่ประเทศไทยเป็นภาคีของสัญญาาระหว่างประเทศ จึงได้แก่ INCB (International Narcotics Control Board), UNDA (United Nations Division of Narcotic Drugs), ASEAN (Association of South East Asia Nations) องค์การของสหประชาชาติอื่นที่ดำเนินการทางด้านอาหารและยา เช่น WHO (World Health Organization), FAO (Food and Agricultural Organization), IAEA (International Atomic Energy Agency), และองค์การชำนาญพิเศษระหว่างประเทศอื่น ๆ เช่น ISO (International Standard Organization) รวมตลอดถึงการติดต่อโดยตรงกับประเทศต่าง ๆ เพื่อทราบข่าวสารและข้อมูล เพื่อประโยชน์ของการควบคุมอาหารและยา ทั้งนี้ เนื่องจากปัจจุบันแนวโน้มของสิ่งควบคุมไม่ว่าจะเป็นอาหาร ยา ยาเสพติด วัตถุออกฤทธิ์ เครื่องสำอาง หรือวัตถุมีพิษ ประเทศต่าง ๆ มีแนวโน้มที่จะให้เป็นมาตรฐานเดียวหรือใกล้เคียงกัน และ/หรืออย่างน้อยก็สามารถที่จะไปด้วยกันได้ ทั้งนี้เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคภายในประเทศเป็นหลัก และเพื่อการส่งออกไปจำหน่ายระหว่างประเทศ ในกรณีที่มีอนุสัญญาระหว่างประเทศบังคับอยู่ และประเทศไทยเป็นภาคีสมาชิกโดยการให้สัตยาบันไปแล้ว การติดตามเพื่อประสานงานต้อง

กระทำอย่างใกล้ชิดเพราะข้อตกลงของคณะกรรมการสื่อ เป็นส่วนหนึ่งของสัญญาที่ทุกประเทศ  
จะต้องปฏิบัติตาม



ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย