

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ 210) พ.ศ.2543

เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(3)(4)(5)(6)(7) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 35 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิก

(1) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 39 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดอาหารกึ่งสำเร็จรูปเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ 13 กันยายน พ.ศ.2522

(2) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 88 (พ.ศ.2528) เรื่อง กำหนดอาหารกึ่งสำเร็จรูปเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 17 พฤษภาคม พ.ศ.2528

ข้อ 2 ให้อาหารกึ่งสำเร็จรูปในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ 3 อาหารกึ่งสำเร็จรูป หมายความว่า อาหารที่ผ่านกรรมวิธีและปรุงแต่งมาบ้างแล้ว และใช้รับประทานหลังจากผ่านวิธีการอย่างง่าย ๆ และใช้เวลาสั้นโดยการเติมน้ำร้อน การต้ม หรือการเติมอาหารอื่นลงไป

ข้อ 4 อาหารตามข้อ 2 แบ่งออกเป็น 4 ชนิด ดังต่อไปนี้

- (1) ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้นที่ปรุงแต่ง
- (2) ข้าวต้มและโจ๊กที่ปรุงแต่ง

- (3) แกรงจืดและซूपชนิดเข้มข้น ชนิดก้อน ชนิดผง หรือชนิดแห้ง
- (4) แกรงและน้ำพริกแกงต่าง ๆ

ข้อ 5 ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บน้ำร้อน บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้นที่ปรุงแต่ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

- (1) ไม่มีกลิ่นหืน
- (2) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 10 ของน้ำหนักในกรณีที่ทอดด้วยน้ำมัน และไม่เกินร้อยละ 13 ของน้ำหนักในกรณีที่ทำโดยกรรมวิธีอื่น
- (3) มีสารโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของน้ำหนัก สำหรับก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บน้ำร้อน และเส้นหมี่ และไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.5 ของน้ำหนัก สำหรับบะหมี่
- (4) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (5) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (6) มีแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) น้อยกว่า 3 ในอาหาร 1 กรัม โดยวิธีเอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)
- (7) มีแบคทีเรียไม่เกิน 10,000 ในอาหาร 1 กรัม สำหรับบะหมี่ และไม่เกิน 30,000 ในอาหาร 1 กรัม สำหรับก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บน้ำร้อน เส้นหมี่ และวุ้นเส้น
- (8) มีเชื้อราไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 กรัม

ข้อ 6 เครื่องปรุงที่บรรจุอยู่ในภาชนะบรรจุ ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บน้ำร้อน บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้น หรือเครื่องปรุงที่บรรจุแนบมากับภาชนะบรรจุ ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บน้ำร้อน บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้น ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) มีแบคทีเรียไม่เกิน 500,000 ในอาหาร 1 กรัม
- (2) มีแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) น้อยกว่า 3 ในอาหาร 1 กรัม โดยวิธีเอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)
- (3) มีเชื้อราไม่เกิน 500 ในอาหาร 1 กรัม
- (4) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (5) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ 7 ข้าวต้มและโจ๊กที่ปรุงแต่ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) ไม่มีกลิ่นหืน
- (2) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 10 ของน้ำหนัก

- (3) มีสารโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 8 ของน้ำหนัก
- (4) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (5) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (6) มีแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) น้อยกว่า 3 ในอาหาร 1 กรัม โดยวิธี

เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

- (7) มีเชื้อราไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 กรัม

ข้อ 8 แกงจืดและซूपชนิดเข้มข้น ชนิดก้อน ชนิดผง หรือชนิดแห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) ไม่มีกลิ่นหืน
- (2) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 8 ของน้ำหนัก เว้นแต่แกงจืดและซूपชนิดเข้มข้น
- (3) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (4) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (5) มีแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) น้อยกว่า 3 ในอาหาร 1 กรัม โดยวิธี

เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

- (6) มีเชื้อราไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 กรัม

ข้อ 9 แกงและน้ำพริกต่าง ๆ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) ไม่มีกลิ่นหืน
- (2) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (3) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (4) มีแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) น้อยกว่า 3 ในอาหาร 1 กรัม โดยวิธี

เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

- (5) มีเชื้อราไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 กรัม

ข้อ 10 การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ 11 ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารกึ่งสำเร็จรูปเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ 12 การใช้ภาชนะบรรจุอาหารกึ่งสำเร็จรูป ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ 13 การแสดงฉลากของอาหารกึ่งสำเร็จรูป ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ 14 ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารเกี่ยวกับ เรื่องอาหารกึ่งสำเร็จรูป ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 39 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดอาหาร กึ่งสำเร็จรูปเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ 13 กันยายน พ.ศ.2522 แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 88 (พ.ศ.2528) เรื่อง กำหนดอาหารกึ่งสำเร็จรูป เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 17 พฤษภาคม พ.ศ.2528 ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 15 ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าอาหารกึ่งสำเร็จรูปที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าว แล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ 11 ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้ คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 16 ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวัน ประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 118 ตอนพิเศษ 6 ง. ลงวันที่ 24 มกราคม พ.ศ.2544)