

- มีสารโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 8 ของน้ำหนัก
- ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- ไม่มีสาร เป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- มีแบคทีเรียชนิด *E. coli* (ตรวจโดยวิธี **most probable number**)

น้อยกว่า 3 ในอาหาร 1 กรัม

- มีเชื้อราไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 กรัม

3. แงงจืดและซूपชนิดเข้มข้น ชนิดก้อน ชนิดผง หรือชนิดแห้ง

คุณภาพหรือมาตรฐาน

- ไม่มีกลิ่นหืน
- มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 8 ของน้ำหนัก เว้นแต่แงงจืดและซूप

ชนิดเข้มข้น

- ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- ไม่มีสาร เป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- มีแบคทีเรียชนิด *E. coli* (ตรวจโดยวิธี **most probable number**)

น้อยกว่า 3 ในอาหาร 1 กรัม

4. แงงและน้ำพริกแงงต่าง ๆ

คุณภาพหรือมาตรฐาน

- ไม่มีกลิ่นหืน
- ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- ไม่มีสาร เป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- มีแบคทีเรียชนิด *E. coli* (ตรวจโดยวิธี **most probable number**)

น้อยกว่า 3 ในอาหาร 1 กรัม

- มีเชื้อราไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 กรัม

น้ำมันเนย

น้ำมันเนย หมายความว่า ส่วนที่เป็นน้ำมันของนมที่ได้แยกส่วนอื่นออกจนเกือบหมด มี 2 ชนิดคือ

1. บัตเตอร์ออยล์ (butteroil) หรือมิลค์แฟต (milkfat)
2. แอนไฮไดรด์ บัตเตอร์ออยล์ (anhydrous butteroil) หรือแอนไฮไดรด์ มิลค์แฟต (anhydrous milkfat)

น้ำมันเนยต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. ไม่มีกลิ่นหืน
2. มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ 99.3 ของน้ำหนัก สำหรับบัตเตอร์ออยล์หรือมิลค์แฟต และไม่น้อยกว่าร้อยละ 99.8 ของน้ำหนัก สำหรับแอนไฮไดรด์ บัตเตอร์ออยล์หรือแอนไฮไดรด์ มิลค์แฟต
3. มีน้ำไม่เกินร้อยละ 0.5 ของน้ำหนัก สำหรับบัตเตอร์ออยล์หรือมิลค์แฟต และไม่เกินร้อยละ 0.1 ของน้ำหนัก สำหรับแอนไฮไดรด์ บัตเตอร์ออยล์ หรือแอนไฮไดรด์ มิลค์แฟต

4. ไม่มีวัตถุกันเสีย

5. ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

6. ไม่มีสาร เป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ภาชนะบรรจุที่บรรจุน้ำมันเนย ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

การแสดงฉลากของน้ำมันเนย ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก

นมเปรี้ยว

นมเปรี้ยว (cultured milk) หมายความว่า นมหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนมที่หมักด้วยจุลินทรีย์ที่ไม่ทำให้เกิดโรคหรือไม่ทำให้เกิดพิษ และมีจุลินทรีย์ดังกล่าวที่มีชีวิตคงเหลืออยู่จากกรรมวิธีการหมักนั้น หรืออาจเติมวัตถุอื่นที่จำเป็นต่อกรรมวิธีการผลิต หรืออาจปรุงแต่งสี กลิ่น รส ค่ายก็ได้

นมเปรี้ยว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก
2. ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด E. coli ในอาหาร 0.1 กรัม
3. ไม่ใช้วัตถุที่ทำให้ความหวานแทนน้ำตาล
4. ไม่มีวัตถุกันเสีย
5. ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
6. ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

นมเปรี้ยว ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน 10 องศาเซลเซียส และระยะเวลาที่จำหน่ายต้องไม่เกิน 7 วัน นับแต่วันที่บรรจุในภาชนะบรรจุ

ภาชนะบรรจุที่ใส่บรรจุนมเปรี้ยว ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

การ แสดงฉลากของนมเปรี้ยวให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องฉลาก

น้ำปลา

น้ำปลา หมายความว่า

1. น้ำปลาแท้ ซึ่งเป็นของเหลวที่ได้จากการหมักปลาหรือส่วนของปลากับเกลือ หรือกากปลาที่เหลือจากการหมักกับน้ำเกลือตามกรรมวิธีทำน้ำปลา

2. น้ำปลาวิทยาศาสตร์ ซึ่งเป็นของเหลวที่ได้จากการหมักปลาหรือ ส่วนของปลากับกรดเกลือ (hydrochloric acid) ตามกรรมวิธีไฮโดรไลซิส (hydrolysis) หรือกรรมวิธีอื่นที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

3. น้ำปลาผสม ซึ่งเป็นน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาวิทยาศาสตร์ที่มีสิ่งอื่นที่ไม่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภคมาเจือปนหรือเจือจาง

ทั้งนี้หมายความรวมถึงน้ำปลาทั้ง 3 ชนิดดังกล่าว ที่ทำให้แห้งโดยระเหยน้ำออก น้ำปลาแท้ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

1. มีสี กลิ่น และรสของน้ำปลาแท้
2. ใส ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันเกิดขึ้นตามธรรมชาติไม่เกินร้อยละ

0.01 ของน้ำหนัก

3. มีเกลือโซเดียมคลอไรด์ ไม่น้อยกว่า 200 กรัม ต่อน้ำปลา 1 ลิตร

4. มีไนโตรเจนทั้งหมด (total nitrogen) ไม่น้อยกว่า 9 กรัม

ต่อน้ำปลา 1 ลิตร

5. มีไนโตรเจนจากกรดอะมิโน (amino acid nitrogen) ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 40 และไม่เกินร้อยละ 60 ของไนโตรเจนทั้งหมด

6. มีกรดกลูตามิก (glutamic acid) ต่อนิโตรเจนทั้งหมด (total nitrogen) ไม่น้อยกว่า 0.4 แต่ต้องไม่เกิน 0.6

7. ไม่ใช่สี

8. ไม่ใช่วัตถุที่ทำให้ความหวานแทนน้ำตาล

น้ำปลาวิทยาศาสตร์ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. มีสี กลิ่น และรสของน้ำปลาวิทยาศาสตร์
2. ใส ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันเกิดขึ้นตามธรรมชาติ ไม่เกินร้อยละ

0.01 ของน้ำหนัก

3. มีเกลือโซเดียมคลอไรด์ ไม่น้อยกว่า 200 กรัม ต่อน้ำปลา 1 ลิตร

4. มีไนโตรเจนทั้งหมด (total nitrogen) ไม่น้อยกว่า 9 กรัม

ต่อน้ำปลา 1 ลิตร

5. มีไนโตรเจนจากกรดอะมิโน (amino acid nitrogen)

ไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 และไม่เกินร้อยละ 60 ของไนโตรเจนทั้งหมด เว้นแต่น้ำปลา

วิทยาศาสตร์ที่ผลิตโดยกรรมวิธีอื่นให้มีไนโตรเจนจากกรดอะมิโน ตามที่สำนักงาน

คณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ

6. มีกรดกลูตามิก (glutamic acid) ต่อนิโตรเจนทั้งหมด

(total nitrogen) ไม่น้อยกว่า 0.4 แต่ต้องไม่เกิน 0.6

7. ไม่ใช่สี

8. ไม่ใช่วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล

น้ำปลาผสม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. มีสี กลิ่น และรสของน้ำปลาผสม

2. ใส ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันเกิดขึ้นตามธรรมชาติไม่เกินร้อยละ

0.01 ของน้ำหนัก

3. มีเกลือโซเดียมคลอไรด์ ไม่น้อยกว่า 200 กรัม ต่อน้ำปลา 1 ลิตร

4. มีไนโตรเจนทั้งหมด (total nitrogen) ไม่น้อยกว่า 4 กรัม

ต่อน้ำปลา 1 ลิตร

5. มีกรดกลูตามิก (glutamic acid) ต่อไนโตรเจนทั้งหมด (total nitrogen) ไม่น้อยกว่า 0.4 แต่ต้องไม่เกิน 1.3

6. ไม่ใช่สี

7. ไม่ใช่วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล

การแสดงฉลาก ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก
ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำปลา ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

น้ำส้มสายชู

ให้ถือว่าผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นเพื่อจุดประสงค์ที่จะใช้ผลิตภัณฑ์นั้นในท่านองเกี่ยวกับ
น้ำส้มสายชูเป็นน้ำส้มสายชู และให้หมายความรวมถึงหัวน้ำส้มด้วย

น้ำส้มสายชู มี 3 ชนิด

1. น้ำส้มสายชูหมัก เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำขี้จุลินทรีย์ผลิตไม้ หรือน้ำตาล
มาหมักกับส่วเหล้า แล้วหมักกับเชื้อน้ำส้มสายชู ตามกรรมวิธีธรรมชาติ

2. น้ำส้มสายชูกลั่น เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำแอลกอฮอล์กลั่นเจือจาง
(dilute distilled alcohol) มาหมักกับเชื้อน้ำส้มสายชู หรือเมื่อหมักแล้วนำไป
กลั่นอีก หรือได้จากการนำน้ำส้มสายชูหมักมากลั่น

3. น้ำส้มสายชูเทียม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเอากรคน้ำส้ม
(acetic acid) มาเจือจาง

น้ำส้มสายชูหมักหรือน้ำส้มสายชูกลั่น ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. มีกรดน้ำส้มไม่น้อยกว่า 4 กรัม ต่อ 100 มิลลิลิตร ที่ 27 องศาเซลเซียส
2. มีปริมาณโลหะโคบอลต์ไม่เกิน 0.15 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม สำหรับสารหนู
และไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม สำหรับตะกั่ว

3. ไม่มีกรดน้ำส้มที่มิได้มาจากการผลิตน้ำส้มสายชูหมักหรือน้ำส้มสายชุกวน
4. ไม่มีกรดกำมะถัน (sulfuric acid) หรือกรดแร่หรือสระอย่างอื่น
5. ใสไม่มีตะกอน เว้นแต่น้ำส้มสายชูหมักตามธรรมชาติ
6. ไม่มีหนอนน้ำส้ม (vinegareel)
7. ใสน้ำสะอาดเป็นส่วนผสม

การแต่งสีน้ำส้มสายชูหมักหรือน้ำส้มสายชุกวน ให้ใส่น้ำตาลเคี้ยวไหม้

(caramel) เท่านั้น

น้ำส้มสายชูเทียม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานคงต่อไปนี้

1. มีกรดน้ำส้มไม่น้อยกว่า 4 กรัม และไม่เกิน 7 กรัม ต่อ 100 มิลลิลิตร

ที่ 27 องค์การเซลเซียส

2. มีปริมาณโลหะโคบอลต์ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม สำหรับสารหนู และไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม สำหรับตะกั่ว

3. ใสไม่มีตะกอน
4. ไม่มีกรดกำมะถันหรือกรดแร่หรือสระอย่างอื่น
5. ไม่มีสารเจือสีใด ๆ
6. ไม่มีสารแต่งกลิ่นหรือรส
7. ใสน้ำสะอาดเป็นส่วนผสม

ในการจำหน่ายน้ำส้มสายชูหรือผลิตภัณฑ์ที่เป็นกรดน้ำส้ม ห้ามแสดงคำว่า "หัวน้ำส้ม" หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกัน

กรดน้ำส้ม ถ้าจะจำหน่ายเป็นน้ำส้มสายชูเทียม ต้องแจ้งจางให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานของน้ำส้มสายชูเทียม

ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำส้มสายชู ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

การแสดงฉลากของน้ำส้มสายชู ให้ถือปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ว่าด้วยเรื่องฉลาก

ครีม

ครีม หมายความว่า ครีมแท้ ครีมผสม และครีมเทียม

ครีมแท้ หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่แยกได้จากนมโดยกรรมวิธีต่าง ๆ และมี
มันเนยเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ

ครีมผสม หมายความว่า ครีมแท้ที่มีไขมันอื่นเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

ครีมเทียม หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีไขมันจากนม และมีไขมันอื่นนอกจาก
มันเนยเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ หรือครีมที่มีมันเนยผสมอยู่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของไขมันทั้งหมด

ครีมเปรี้ยว หมายความว่า ครีมที่หมักด้วยจุลินทรีย์ที่ไม่ทำให้เกิดโรค หรือ
ที่ไม่ทำให้เกิดพิษ และมีจุลินทรีย์ดังกล่าวที่มีชีวิตคงเหลือออกจากกรรมวิธีการหมักนั้น

ครีมมี 5 ชนิดได้แก่

1. ครีมพร่องมันเนย (half cream)
2. ครีมธรรมชาติ (cream หรือ single cream)
3. วิปปิ้งครีม (whipping cream)
4. กัมเบิ้ลครีม (double cream หรือ heavy cream หรือ thick cream)
5. ครีมเปรี้ยว (sour cream)

ครีมแท้ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. ทำจากนม
2. มีมันเนย ดังต่อไปนี้
 - 2.1 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 และไม่ถึงร้อยละ 18 ของน้ำหนัก

สำหรับครีมแท้ชนิดพร่องมันเนย

- 2.2 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 18 ของน้ำหนัก สำหรับครีมแท้ชนิดธรรมดา
- 2.3 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 28 ของน้ำหนัก สำหรับครีมแท้ชนิดวิปิ้งครีม
- 2.4 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 36 ของน้ำหนัก สำหรับครีมแท้ชนิดดับเบิ้ลครีม
- 2.5 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ของน้ำหนัก สำหรับครีมแท้ชนิดครีมเปรี้ยว
3. มีความเป็นกรด ค่ามวลเป็นกรดแลคติกได้ไม่เกินร้อยละ 0.2 ของน้ำหนัก

นอกจากครีมเปรี้ยว

4. ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด *E. coli* ในอาหาร 0.01 กรัม
5. ไม่มีกลิ่นหืน
6. ไม่มีวัตถุกันเสีย
7. ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
8. ไม่มีสาร เป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
9. ไซกาสที่ไม่เป็นพิษหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ในกรรมวิธีการผลิต

วิปิ้งครีม

ครีมแท้ที่ทำให้งั้น ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. ทำจากนม
2. มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน หรือมีลักษณะตามรูปลักษณะนั้น
3. มีมันเนย ไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 ของน้ำหนัก
4. มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก
5. ตรวจพบแบคทีเรียไม่เกิน 100,000 ในอาหาร 1 กรัม

6. ไม่มีกลิ่นหืน
 7. ไม่มีวัตถุกันเสีย
 8. ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
 9. ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- ครีมผสม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. มีมันเนยผสมอยู่ไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของไขมันทั้งหมด และ
 - 1.1 มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 และไม่ถึงร้อยละ 18

ของน้ำหนัก สำหรับครีมผสมชนิดพวงมันเนย

- 1.2 มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 18 ของน้ำหนัก สำหรับครีมผสม

ชนิดธรรมดา

- 1.3 มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 28 ของน้ำหนัก สำหรับครีมผสม

ชนิดวิปปิ้งครีม

- 1.4 มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 36 ของน้ำหนัก สำหรับครีมผสม

ชนิดคัมเบิ้ลครีม

2. มีความเป็นกรด ค่าความเป็นกรดแลคติกได้ไม่เกินร้อยละ 0.2 ของน้ำหนัก

3. ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด *E. coli* ในอาหาร 0.01 กรัม

4. ไม่มีกลิ่นหืน

5. ไม่มีวัตถุกันเสีย

6. ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

7. ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

8. ไซกาซที่ไม่เป็นพิษหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ในกรรมวิธีการผลิต

ครีมผสมชนิดวิปปิ้งครีม

ครีมผสมที่ทำให้แห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน หรือมีลักษณะตามรูปลักษณะนั้น
2. มีไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 ของน้ำหนัก
3. มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก
4. ตรวจพบแบคทีเรียไม่เกิน 100,000 ในอาหาร 1 กรัม
5. ไม่มีกลิ่นหืน
6. ไม่มีวัตถุกันเสีย
7. ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
8. ไม่มีสาร เป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ครีมเทียม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. มีไขมัน ดังต่อไปนี้
 - 1.1 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 และไม่ถึงร้อยละ 18 ของน้ำหนัก

สำหรับครีมเทียมชนิดพร่องไขมัน

- 1.2 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 18 ของน้ำหนัก สำหรับครีมเทียมชนิดธรรมดา
- 1.3 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 28 ของน้ำหนัก สำหรับครีมเทียมชนิดวิปป์ครีม
- 1.4 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 36 ของน้ำหนัก สำหรับครีมเทียมชนิดคัสเบิ้ลครีม
2. มีความเป็นกรดคำนวณเป็นกรดแลคติกได้ไม่เกินร้อยละ 0.2 ของน้ำหนัก
3. ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด *E. coli* ในอาหาร 0.01 กรัม
4. ไม่มีกลิ่นหืน
5. ไม่มีวัตถุกันเสีย
6. ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
7. ไม่มีสารพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
8. ไซกาซที่ไม่เป็นพิษหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ในกรรมวิธีการผลิต

ครีมเทียมชนิดวิปป์ครีม

ครีมเทียมที่ทำให้แห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน หรือมีลักษณะตามรูปลักษณะนั้น
2. มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของน้ำหนัก
3. มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก
4. ตรวจพบแบคทีเรียไม่เกิน 100,000 ในอาหาร 1 กรัม
5. ไม่มีกลิ่นหืน
6. ไม่มีวัตถุกันเสีย
7. ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
8. ไม่มีสาร เป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

การผลิตครีม ถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหารนอกจากวัตถุกันเสีย จะต้องใช้ในปริมาณและชนิดที่ไม่เป็นอันตรายหรืออาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ ตามที่ได้รับ ความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุครีม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

การแสดงฉลากของครีมให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องฉลาก

น้ำมันถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

น้ำมันถั่วเหลือง หมายความว่า ของเหลวที่ได้จากถั่วเหลือง หรือส่วนหนึ่ง ส่วนใดของถั่วเหลือง และอาจผสมวัตถุอื่นที่มีคุณค่าทางอาหารด้วยหรือไม่ก็ได้

ทั้งนี้ ให้หมายความรวมถึงน้ำมันถั่วเหลืองชนิดเข้มข้นที่ต้องเจือจางก่อนบริโภค และน้ำมันถั่วเหลืองชนิดแห้งที่ต้องละลายก่อนบริโภค

การผลิตน้ำนมถั่วเหลือง ต้องใช้ถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลักและในกรณีที่เป็นน้ำนมถั่วเหลืองชนิดเหลวต้องผ่านกรรมวิธีแล้วแต่กรณีดังต่อไปนี้

1. สเตอริไลส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส ภายในระยะเวลาที่เหมาะสม

2. ยู เอช ที หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า 133 องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า 1 วินาที และนำมารับใช้ในสภาวะที่ปราศจากเชื้อ (aseptic condition)

3. กรรมวิธีอื่นที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาน้ำนมถั่วเหลืองชนิดของเหลวและชนิดเข้มข้นเมื่อเจือจาง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. มีกลิ่นและรสตามลักษณะของน้ำนมถั่วเหลืองนั้น
2. มีลักษณะเป็นของเหลวเนื้อเดียวกัน
3. มีโปรตีนจากถั่วเหลืองไม่น้อยกว่าร้อยละ 2 ของน้ำหนัก
4. มีไขมันจากถั่วเหลืองไม่น้อยกว่าร้อยละ 1 ของน้ำหนัก
5. ไม่มีวัตถุกันเสีย
6. ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
7. ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

8. ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม น้อยกว่า 2.2 ต่อ น้ำนมถั่วเหลือง 100 มิลลิลิตร โดยวิธี เอ็ม ที เอ็น (most probable number)

9. ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี. โคลิ (Escherichia coli) ในน้ำนมถั่วเหลือง 0.1 มิลลิลิตร

10. ตรวจไม่พบบักเตรีในน้ำนมถั่วเหลืองที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์

0.1 มิลลิลิตร และมีบักเตรีไม่เกิน 10 ในน้ำนมถั่วเหลืองที่ผ่านกรรมวิธี ยู เอช ที

1 มิลลิลิตร

11.- ไม่มีวัตถุที่ให้ความหวานชนิดอื่นนอกจากน้ำตาล แต่ถ้าเป็นน้ำนมถั่วเหลืองที่มีวัตถุประสงคฺจะใช้เฉพาะผู้ป่วยที่ต้องจำกัดการบริโภคน้ำตาลอาจใช้วัตถุที่ให้ความหวานชนิดอื่นได้ตามชนิดและปริมาณที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

12. ไม่มีสารปนเปื้อน เว้นแต่ดังต่อไปนี้

12.1 สารหนู ไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง 1 กิโลกรัม

12.2 ตะกั่ว ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง 1 กิโลกรัม

12.3 ทองแดง ไม่เกิน 5 มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง 1 กิโลกรัม

12.4 สังกะสี ไม่เกิน 5 มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง 1 กิโลกรัม

12.5 เหล็ก ไม่เกิน 15 มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง 1 กิโลกรัม

12.6 ทีนุก ไม่เกิน 250 มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง 1 กิโลกรัม

12.7 ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน 10 มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง

1 กิโลกรัม

น้ำนมถั่วเหลืองชนิดแห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. มีลักษณะเป็นผงไม่เกาะเป็นก้อน

2. มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 6 ของน้ำหนัก

3. มีบักเตรีไม่เกิน 100,000 ในน้ำนมถั่วเหลืองชนิดแห้ง 1 กรัม

4. เมื่อละลายหรือผสมน้ำตามที่กำหนดไว้ในฉลากแล้ว ต้องมีคุณภาพ

หรือมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำนมถั่วเหลืองชนิดของเหลว

ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำมันฉนวนเหลือง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

การแสดงฉลากของน้ำมันฉนวนเหลือง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องฉลาก

อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีความหมายดังต่อไปนี้

1. อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ ด้วยความร้อนภายหลังหรือก่อนการบรรจุหรือปิดผนึก ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัสดุอื่นที่คงรูปที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ หรือ

2. อาหารในภาชนะบรรจุชนิดลามิเนต (laminated) ฉาบ เคลือบ อัด หรือคิกด้วยโลหะหรือสิ่งอื่นใด หรืออาหารในภาชนะบรรจุที่เป็นขวดแก้วที่ผ่านมียาง หรือวัสดุอื่นใด หรืออาหารในภาชนะบรรจุอื่นซึ่งสามารถป้องกันมิให้ความชื้นหรืออากาศ ผ่านซึมเข้าภายในภาชนะบรรจุนั้นได้ในภาวะปกติและสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. ไม่มีสี กลิ่น หรือรส ที่ผิดจากสภาพของอาหารนั้น
2. ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
3. ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. ไม่มีสารปนเปื้อน เว้นแต่ดังต่อไปนี้
 - 4.1 อาหารในภาชนะบรรจุที่เป็นโลหะ
 - ตะกั่ว ไม่เกิน 250 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม
 - สังกะสี ไม่เกิน 100 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

- ทองแดง ไม่เกิน 20 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม
- ตะกั่ว ไม่เกิน 1 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

เว้นแต่อาหารที่มีสารตะกั่วปนเปื้อนตามธรรมชาติในปริมาณสูง ให้มีค่าตามที่ได้รับ

ความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

- สารหนู ไม่เกิน 2 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม
- ปรอท ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

สำหรับอาหารทะเล และไม่เกิน 0.02 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม สำหรับอาหารอื่น

4.2 อาหารในภาชนะบรรจุที่ไม่เป็นโลหะ

- ตะกั่ว ไม่เกิน 1 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

เว้นแต่อาหารที่มีสารตะกั่วปนเปื้อนตามธรรมชาติในปริมาณสูง ให้มีค่าตามที่ได้รับ

ความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

- สารหนู ไม่เกิน 2 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม
- ปรอท ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

สำหรับอาหารทะเล และไม่เกิน 0.02 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม สำหรับอาหารอื่น

อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิกสนิทตามความหมายที่ 1 ที่ผ่านกรรมวิธีให้ความร้อน ภายหลังจากบรรจุหรือปิดผนึก นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานข้างต้นแล้ว ต้องมีคุณภาพ หรือมาตรฐานเฉพาะดังนี้ด้วย คือไม่มีวัตถุกันเสีย เว้นแต่วัตถุกันเสียที่ติดมากับวัตถุดิบที่เป็น ส่วนประกอบของอาหารนั้น

ทั้งนี้ไม่รวมถึงการใช้โปแตสเซียมไนไตรท์ หรือโซเดียมไนไตรท์ หรือ โปแตสเซียมไนเตรท หรือโซเดียมไนเตรท ในปริมาณที่ได้รับความเห็นชอบจาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับเนื้อหมักชนิดเคียวมีทโพรคัก

(cured meat product)

นอกจากนี้อาหารชนิดที่มีความเป็นกรด - ค่าง สูงกว่า 4.5 ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังนี้ด้วยคือ ไม่มีจุลินทรีย์ที่สามารถเจริญเติบโตได้ในระหว่างการเก็บที่อุณหภูมิปกติ

ส่วนอาหารชนิดที่มีความเป็นกรด - ค่าง ตั้งแต่ 4.5 ลงมา และอาหารตามความหมายที่ 2 นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังกล่าวข้างต้นแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วยคือ

1. ตรวจสอบจุลินทรีย์ที่เจริญเติบโตที่อุณหภูมิ 37 องศาเซลเซียส หรือ 55 องศาเซลเซียส
 - 1.1 ไม่เกิน 1,000 ต่ออาหาร 1 กรัม สำหรับอาหารชนิดแรก (ข้อ 1.)
 - 1.2 ไม่เกิน 10,000 ต่ออาหาร 1 กรัม สำหรับอาหารชนิดหลัง (ข้อ 2.)
2. ตรวจสอบยีสต์และราไม่เกิน 100 ต่ออาหาร 1 กรัม
3. ตรวจสอบพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม หรือตรวจสอบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม ไม่เกิน 3 ต่ออาหาร 1 กรัม ในกรณีที่ตรวจโดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (most probable number)

ภาชนะบรรจุอาหาร ต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

1. สะอาด
2. ไม่เคยใช้ใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน ถ้าภาชนะบรรจุนั้นเป็นโลหะ
3. ไม่มีตะกั่ว สนิมเหล็ก หรือสีอื่นใดตกค้างอยู่ที่ก้นในของภาชนะบรรจุ นอกจากสีของแฉกเคอร์หรือสีของคีมุก และก้นในของภาชนะบรรจุที่ทำด้วยแผ่นเหล็กต้องเคลือบคีมุก หรือสารอื่นใดที่ป้องกันมิให้อาหารสัมผัสกับแผ่นเหล็กได้โดยตรง
4. ไม่รั่วหรือบวม
5. เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีน้ำหนักเนื้ออาหาร (drained weight) ตามที่กำหนดไว้ข้างท้ายนี้ เว้นแต่อาหารประเภทที่ไม่อาจแยกเนื้ออาหารได้

การตรวจหาน้ำหนักเนื้ออาหารให้ใช้วิธีตามที่กำหนดในหนังสือ เอ โอ เอ ซี (Association of Official Analytical Chemists) ของประเทศสหรัฐอเมริกา ฉบับพิมพ์ครั้งที่ 13

การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก

น้ำหนักเนื้ออาหาร

ประเภทอาหาร	ชนิด	น้ำหนักเนื้ออาหารเป็นร้อยละของน้ำหนักสุทธิ
ผลไม้	1. ชิ้นหรือแว่น	ไม่น้อยกว่า 60
	2. ทั้งผล	ไม่น้อยกว่า 40
พืชผัก	1. ชิ้น	ไม่น้อยกว่า 60
	2. เมล็ด	ไม่น้อยกว่า 50
	3. ผักหรือหัว	ไม่น้อยกว่า 40
	4. กองเค็มหรือหวาน เช่น ซีเซกฉ่าย กังฉ่าย ทั้งฉ่าย	ไม่น้อยกว่า 65
	5. เต้าหู้	ไม่น้อยกว่า 60
	6. เต้าเจี้ยว	ไม่น้อยกว่า 60

ประเภทอาหาร	ชนิด	น้ำหนักเนื้ออาหาร เป็นร้อยละของน้ำหนักสุทธิ
เนื้อสัตว์	1. บรรจุในน้ำเกลือ ขอส น้ำมัน หรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่เครื่องปรุง	ไม่น้อยกว่า 60
	2. เนื้อหอยในน้ำเกลือ ขอส น้ำมัน หรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่เครื่องปรุง	ไม่น้อยกว่า 50
	3. ไส้กรอกในน้ำเกลือ	ไม่น้อยกว่า 50
อาหารปรุงสำเร็จ ที่ทำให้สุกแล้ว	1. แกงเผ็ดต่าง ๆ	ไม่น้อยกว่า 50
	2. พะแนงต่าง ๆ	ไม่น้อยกว่า 65
	3. แกงกะหรี่ หรือมีสหมั่น	ไม่น้อยกว่า 60
	4. ยัดเยียดอย่างแห้ง เช่น ยัดพริกขิง ยัดเยียดปลาหรือกุ้ง	ไม่น้อยกว่า 90
	5. กุ้งเค็มหรือหวาน	ไม่น้อยกว่า 80
	6. หมูหวาน	ไม่น้อยกว่า 75
	7. ไก่หรือหมูพะโล้/ไก่หรือหมู หรือซานมูทึมเค็ม	ไม่น้อยกว่า 55

หมายเหตุ : เนื้อหรืออาหารประเภทหรือชนิดอื่นที่มีได้กำหนดไว้ในตารางข้างต้นให้มีน้ำหนักเนื้ออาหารตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

หอมหัวใหญ่อาบรังสี

การอาบรังสีหอมหัวใหญ่ เพื่อความมุ่งหมายที่จะยับยั้งการงอกนั้นต้อง

1. ใช้รังสีแกมมาจากรังสีที่มีโคบอลต์-60 (Cobalt-60)

เป็นต้นกำเนิด

2. ได้รับปริมาณรังสีจากโคบอลต์-60 ไม่เกิน 10 กิโลแรด

หอมหัวใหญ่ที่อาบรังสีแล้วต้องเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุหรือหีบห่อที่มีฉลากแสดงว่าได้ผ่านการอาบรังสีแล้ว

หอมหัวใหญ่อาบรังสีที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ต้องมีฉลากข้อความในฉลากเป็นภาษาไทยปรากฏให้เห็นชัดและอ่านได้ชัดเจน และอย่างน้อยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

1. หอมหัวใหญ่ที่ยับยั้งการงอกด้วยรังสีแกมมา
2. ชื่อและเลขทะเบียนอาหาร
3. ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต
4. วัน เดือน ปีที่อาบรังสี
5. นำหนักสุทธิ เป็นระบบเมตริก

หอมหัวใหญ่ที่ไ้อาบรังสีแล้ว ผู้จำหน่ายภายในราชอาณาจักรซึ่งหอมหัวใหญ่อาบรังสีนั้น ต้องจัดทำฉลากและปิดฉลากแสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุเป็นภาษาไทยอ่านได้ชัดเจนว่า "อาบรังสีแล้ว"

น้ำแร่

น้ำแร่ หมายความว่า น้ำแร่ตามธรรมชาติที่ได้จากแหล่งน้ำที่เกิดขึ้นเอง โดยธรรมชาติ และมีแร่ธาตุผสมอยู่เป็นคุณสมบัติสำหรับแหล่งน้ำนั้น ๆ

น้ำแร่ที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่ายเพื่อใช้บริโภคต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

1. ใส ไม่มีตะกอน
2. แร่ธาตุที่มีอยู่ในน้ำแร่ต้องมีปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย
3. มีคุณสมบัติทางจุลินทรีย์ ดังต่อไปนี้

3.1 Standard plate count ที่ 30 - 37 องศาเซลเซียส 24 ชั่วโมง ไม่เกิน 500 โคโลนีต่อ 1 มิลลิลิตร

3.2 Most probable number of Coliform organism (M.P.N.) ต่อ 100 มิลลิลิตร น้อยกว่า 2.2

3.3 ไม่มี E. coli type 1 (Escherichia coli)

การผลิตน้ำแร่ดังกล่าวต้องไม่ผ่านกรรมวิธีทางเคมีหรือวิธีอื่นที่จะทำให้คุณสมบัติทางเคมีของน้ำแร่นั้นต่างไปจากน้ำแร่ธรรมชาติ เว้นแต่

1. ผสมฟลูออไรด์ได้ แต่ปริมาณทั้งหมดที่มีอยู่ต้องไม่เกิน 1 มิลลิกรัมต่อ น้ำแร่ 1 ลิตร

2. เติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือก๊าซโอโซน การเติมก๊าซนั้นให้เติมได้ เพียงชนิดเดียวเท่านั้น

ภาชนะบรรจุที่บรรจุน้ำแร่ตามข้อ 2 ต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

1. ทนรังสีแกมมาได้ไม่เกิน 1 โคลอรีต่อความจุ 1 มิลลิลิตร
2. เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกฤทธิ์เป็นอันตรายในปริมาณที่อาจเป็น

อันตรายต่อสุขภาพ

น้ำแร่ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ต้องมีฉลาก
ซึ่งมีลักษณะถาวร แสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุซึ่งมีใช้ที่ฝาของภาชนะบรรจุ ข้อความในฉลาก
ต้องเป็นภาษาไทยปรากฏให้เห็นชัดและอ่านได้ชัดเจน และอย่างน้อยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

1. ชื่อของน้ำแร่ที่แสดงแหล่งที่มาของน้ำแร่ตามธรรมชาติ
2. ระบุชนิดของแร่ธาตุที่สำคัญ
3. ถ้ายานกรรมวิธีผสมฟลูออไรด์หรือเคมีก้าซ ต้องระบุไว้ในฉลากด้วย
4. ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต
5. เลขทะเบียนอาหาร
6. ปริมาณสุทธิเป็นระบบเมตริก

ส่วนข้อความอื่นที่ประสงค์จะระบุไว้ในฉลากต้องได้รับความเห็นชอบจาก

กระทรวงสาธารณสุข

ขอ

ขอ หมายความว่าผลิตภัณฑ์ที่มุ่งหมายใช้เป็นเครื่องปรุงรส มีลักษณะเหลวหรือข้นเป็นเนื้อเดียวกัน ซึ่งได้แก่

1. ขอสพริก ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีพริกและน้ำส้มสายชูหรือกรรอื่นที่ใช้รับประทานได้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ
2. ขอสมะเขือเทศ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมะเขือเทศเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ
3. ขอสมะละกอ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมะละกอและน้ำส้มสายชูหรือกรรอื่นที่ใช้รับประทานได้ เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ
4. ขอสแน้งหรือขอสแน้งผสมสี ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีแน้งและน้ำส้มสายชูหรือกรรอื่นที่ใช้รับประทานได้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ
5. ขอผสม ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบที่สำคัญของขอสข้างต้นผสมกัน ทั้งทั้งสองชนิดขึ้นไป

ขอ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. มีกลิ่นรสเฉพาะของขอสนั้น
2. มีความเป็นกรด ค่ามวลเป็นกรคอะซิติก ได้ดังนี้
 - 2.1 ไม่เกินร้อยละ 10 ของน้ำหนัก สำหรับขอสพริกและขอผสม
 - 2.2 ไม่เกินร้อยละ 7 ของน้ำหนัก สำหรับขอสมะเขือเทศ
 - 2.3 ไม่เกินร้อยละ 3 ของน้ำหนัก สำหรับขอสมะละกอและขอสแน้งหรือขอสแน้งผสมสี
3. มีปริมาณสารทั้งหมด (total solid) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของน้ำหนักสำหรับขอสมะเขือเทศ และขอสแน้งหรือขอสแน้งผสมสี และไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 ของน้ำหนัก สำหรับขอสมะละกอ

4. มีมักเทรีไม่เกิน 10,000 ในอาหาร 1 กรัม
5. มีมักเทรีชนิด อี.โคไล (ตรวจโดยวิธี **most probable number**)
น้อยกว่า 3 ในอาหาร 1 กรัม
6. มียีสต์และราารวมกันไม่เกิน 10 ในอาหาร 1 กรัม
7. ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
8. ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
9. ไม่ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล

การผลิตขอส หากจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนในอาหาร ให้ใช้ตามที่กระทรวง
สาธารณสุขกำหนดไว้

ภาชนะบรรจุขอส ต้องมีคุณสมบัติต่อไปนี้

1. สะอาด
2. ไม่เคยใช้ใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว
3. เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็น
อันตรายต่อสุขภาพ

อาหารเสริมสำหรับเด็ก (Supplementary Foods for Infants and Children)

อาหารเสริมสำหรับเด็ก หมายความว่า อาหารที่ใส่เสริมคุณค่าอาหารที่ใช้
เลี้ยงเด็กซึ่งมีอายุตั้งแต่ 3 เดือน ถึง 3 ปี แบ่งออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ ๆ ดังนี้

1. อาหารเสริมครบถ้วน ได้แก่ อาหารเสริมสำหรับเด็ก เพื่อให้เด็กมีร่างกาย
เจริญเติบโตอย่างสมบูรณ์
2. อาหารเสริมเฉพาะอย่าง ได้แก่ อาหารเสริมสำหรับเด็กเพื่อสร้าง
ความคุ้นเคยให้กับเด็กในการรับประทานอาหารทั่วไปมี 6 ชนิดดังต่อไปนี้
 - 2.1 แป้ง ได้แก่อาหารที่ทำจากธัญพืชเป็นหลัก
 - 2.2 ยัก ได้แก่อาหารที่ทำจากพืชยักเป็นหลัก

- 2.3 ถั่ว ใ้แก่อาหารที่ทำจากถั่วเป็นหลัก
- 2.4 ผลไม้ ใ้แก่อาหารที่ทำจากผลไม้เป็นหลัก
- 2.5 เนื้อสัตว์ ใ้แก่อาหารที่ทำจากส่วนหนึ่งส่วนใดของสัตว์หรือ
สิ่งที่ได้จากสัตว์ที่ใ้รับประทานได้เป็นหลัก

2.6 ผสม ใ้แก่อาหารเสริมเฉพาะอย่างหลายชนิดผสมกัน

อาหารเสริมครบถ้วน ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. มีสารโปรตีน สารคาร์โบไฮเดรต สารไขมัน วิตามินและแร่ธาตุต่าง ๆ
ในจำนวนอาหารที่ใ้แรงงาน 100 กิโลแคลอรี ดังต่อไปนี้

1.1 สารโปรตีนชนิดที่ร่างกายใ้ประโยชน์ใ้หมด (reference protein) ไม่น้อยกว่า 2.5 กรัม และสารโปรตีนนั้นต้องมีคุณค่าทางโภชนาการ โดยมีกรดอะมิโน (amino acid score) คำนวณได้ไม่น้อยกว่า 70 ของรูปแบบกรดอะมิโน (amino acid pattern) ตามที่กำหนดไว้ในรายงานทางวิชาการขององค์การอนามัยโลก เลขที่ 522 ค.ศ. 1973 (World Health Organization Technical Report 1973 No. 522)

1.2 สารไขมันไม่น้อยกว่า 2.0 กรัม และมีกรดไลโนลีนิกไม่น้อยกว่า 300 มิลลิกรัม

1.3 วิตามินต่าง ๆ ตามชนิดและปริมาณดังต่อไปนี้

- วิตามินเอ ไม่น้อยกว่า 75 ไมโครกรัม และไม่เกิน 150 ไมโครกรัม โดยคำนวณเป็นเรตินอล

- วิตามินบี ไม่น้อยกว่า 40 หน่วยสากล และไม่เกิน 80 หน่วยสากล

- วิตามินอี (α -tocopherol compounds) ไม่น้อยกว่า 0.7 หน่วยสากล และต้องมีวิตามินอีไม่น้อยกว่า 0.7 หน่วยสากล ทอกรทไลโนลีนิก 1 กรัม

- วิตามินซี ไม่น้อยกว่า 8 มิลลิกรัม
- วิตามินบี 1 ไม่น้อยกว่า 40 ไมโครกรัม
- วิตามินบี 2 ไม่น้อยกว่า 60 ไมโครกรัม
- นิโคตินาไมด์ ไม่น้อยกว่า 250 ไมโครกรัม
- วิตามินบี 6 ไม่น้อยกว่า 38 ไมโครกรัม เว้นแต่กรณีอาหารเสริม

ครบถ้วนที่มีโปรตีนเกิน 2.5 กรัม ต่อ 100 กิโลแคลอรี จะต้องมียูเรีย 6 ไม่น้อยกว่า 15 ไมโครกรัม ต่อ 1 กรัม ของโปรตีน

- กรดโฟลิก ไม่น้อยกว่า 4 ไมโครกรัม
- วิตามินบี 12 ไม่น้อยกว่า 0.15 ไมโครกรัม

1.4 แร่ธาตุต่าง ๆ ตามชนิดและปริมาณดังต่อไปนี้

- โซเดียม ไม่น้อยกว่า 20 มิลลิกรัม และไม่เกิน 100 มิลลิกรัม
- โพแทสเซียม ไม่น้อยกว่า 80 มิลลิกรัม และไม่เกิน 250 มิลลิกรัม
- คลอไรด์ ไม่น้อยกว่า 55 มิลลิกรัม และไม่เกิน 250 มิลลิกรัม
- แคลเซียม ไม่น้อยกว่า 60 มิลลิกรัม
- ฟอสฟอรัส ไม่น้อยกว่า 35 มิลลิกรัม

ทั้งนี้อัตราส่วนของแคลเซียมต่อฟอสฟอรัส ต้องไม่น้อยกว่า 1.2

และไม่เกิน 2.0

- เหล็ก ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิกรัม และไม่เกิน 2 มิลลิกรัม
- ไอโอดีน ไม่น้อยกว่า 5 ไมโครกรัม และไม่เกิน 20 ไมโครกรัม

2. มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของอาหารเสริมครบถ้วน

3. มีลักษณะร่วนเป็นผงหรือแห้งไม่เกาะเป็นก้อน สำหรับอาหารเสริมครบถ้วน

ชนิดแห้ง หรือมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน หรือมีชิ้นเล็ก ๆ ผสมอยู่ด้วย สำหรับอาหารเสริมครบถ้วนชนิดเหลว

4. มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก สำหรับอาหารเสริมครบถ้วน ชนิดแห้งที่ไม่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนรับประทาน และไม่เกินร้อยละ 8 ของน้ำหนักสำหรับอาหารเสริมครบถ้วน ชนิดแห้งที่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนรับประทาน

5. ไม่ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

6. ไม่ใช้วัตถุกันเสีย

7. ไม่ใช้สี ไม่แต่งกลิ่นหรือไม่ใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร ทั้งนี้ เว้นแต่จะได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

8. ไม่มีสารจำพวกสเตอรอยนหรือปฏิชีวนะ

9. ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

10. ไม่มีสาร เป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสาร เป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

11. ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล ในอาหาร 0.1 กรัม หรือในอาหาร 0.1 มิลลิลิตร

12. ตรวจพบแบคทีเรียโคไไม่เกิน 50,000 ในอาหาร 1 กรัม สำหรับอาหารเสริมครบถ้วน ชนิดเหลวหรือชนิดแห้งที่ไม่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนรับประทานและไม่เกิน 100,000 ในอาหาร 1 กรัม สำหรับอาหารเสริมครบถ้วน ชนิดแห้งที่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนรับประทาน

13. ตรวจพบแบคทีเรียโคไไม่เกิน 10 ในอาหาร 1 มิลลิลิตรสำหรับอาหารเสริมครบถ้วน ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธี ยู เอช ที

14. ตรวจไม่พบแบคทีเรียในอาหาร 1 มิลลิลิตร สำหรับอาหารเสริมครบถ้วน ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์

15. ข้อกำหนดเกี่ยวกับแบคทีเรียสำหรับอาหารเสริมครบถ้วนชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีอื่นนอกเหนือจากกรรมวิธีสเตอริไลส์และยู เอช ที ให้เป็นไปตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

อาหารเสริมเฉพาะอย่างต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

1. มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของอาหารเสริมเฉพาะอย่าง
2. มีลักษณะร่วนเป็นผงหรือแห้ง ไม่เกาะเป็นก้อนสำหรับอาหารเสริมเฉพาะอย่างชนิดแห้ง หรือมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน หรือมีชิ้นเล็ก ๆ ผสมอยู่ด้วย สำหรับอาหารเสริมเฉพาะอย่าง ชนิดเหลว
3. มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก สำหรับอาหารเสริมเฉพาะอย่างชนิดแห้งที่ไม่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนรับประทาน และไม่เกินร้อยละ 8 ของน้ำหนัก สำหรับอาหารเสริมเฉพาะอย่างชนิดแห้งที่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนรับประทาน
4. ไม่ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล
5. ไม่มีวัตถุกันเสีย
6. ไม่ใส่สี ไม่แต่งกลิ่นหรือไม่ใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร ทั้งนี้ เว้นแต่จะได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
7. ไม่มีสารจำพวกสอร์บอนหรือปฏิชีวนะ
8. ไม่มีสาร เป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสาร เป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
9. ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
10. ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล ในอาหาร 0.1 กรัม หรือในอาหาร 0.1 มิลลิกรัม
11. ตรวจพบแบคทีเรียได้ไม่เกิน 50,000 ในอาหาร 1 กรัม สำหรับอาหารเสริมเฉพาะอย่าง ชนิดเหลว หรือชนิดแห้งที่ไม่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนรับประทาน และไม่เกิน 100,000 ในอาหาร 1 กรัม สำหรับอาหารเสริมเฉพาะอย่างที่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนรับประทาน

12. ตรวจพบบักเทรีได้ไม่เกิน 10 ในอาหาร 1 มิลลิลิตร สำหรับอาหารเสริมเฉพาะอย่าง ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธี ยู เอช ที

13. ตรวจไม่พบบักเทรีในอาหาร 1 กรัม หรือในอาหาร 1 มิลลิลิตร สำหรับอาหารเสริมเฉพาะอย่าง ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์

14. ข้อกำหนดเกี่ยวกับบักเทรีสำหรับอาหารเสริมเฉพาะอย่าง ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีอื่นนอกเหนือจากกรรมวิธีสเตอริไลส์และ ยู เอช ที ให้เป็นไปตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

15. มีสารโซเดียมได้ไม่เกิน 200 มิลลิกรัม ในอาหารเสริมเฉพาะอย่าง 100 กรัม โดยคำนวณจากน้ำหนักอาหารเสริมเฉพาะอย่าง ในลักษณะพร้อมที่จะบริโภคได้

อาหารเสริมสำหรับเด็กทั้งสองประเภทที่เป็นชนิดเหลวต้องผ่านกรรมวิธีอย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้

1. สเตอริไลส์ ใช้ความร้อนไม่ต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส ภายในระยะเวลาที่เหมาะสม หรือ

2. ยู เอช ที ใช้ความร้อนไม่ต่ำกว่า 133 องศาเซลเซียส ภายในระยะเวลาที่เหมาะสม และบรรจุทันทีในภาชนะและในสภาวะที่ปราศจากเชื้อ

3. กรรมวิธีอื่นตามที่ได้ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

อาหารเสริมเฉพาะอย่างที่มีการเติมวิตามิน หรือแร่ธาตุ หรือเกลือไอโอดีน จะต้องใช้ในปริมาณหรือชนิดที่ไม่เป็นอันตรายหรืออาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพและได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

การผลิตอาหารเสริมสำหรับเด็ก ถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหารนอกจากวัตถุกันเสีย จะต้องใช้ในปริมาณหรือชนิดที่ไม่เป็นอันตรายหรืออาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพและได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุอาหารเสริมสำหรับเด็ก ให้ปฏิบัติตามประกาศ
กระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

การแสดงฉลากให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก

น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

น้ำบริโภคต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

1. คุณสมบัติทางฟิสิกส์

- 1.1 สี ต้องไม่เกิน 20 ฮาเซนยูนิต
- 1.2 กลิ่น ต้องไม่มีกลิ่น แต่ไม่รวมถึงกลิ่นคลอรีน
- 1.3 ความขุ่น ต้องไม่เกิน 5.0 ซิลิกาสเทก
- 1.4 ค่าความเป็นกรด-ด่าง ต้องอยู่ระหว่าง 6.5 ถึง 8.5

2. คุณสมบัติทางเคมี

- 2.1 ปริมาณสารทั้งหมด (Total Solid) ไม่เกิน 500.0 มิลลิกรัม

ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร

- 2.2 ความกระด้างทั้งหมด โดยคำนวณเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต

ไม่เกิน 100.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร

- 2.3 สารหนู ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
- 2.4 แอมโมเนีย ไม่เกิน 1.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
- 2.5 แคลเมียม ไม่เกิน 0.01 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
- 2.6 คลอไรด์ โดยคำนวณเป็นคลอรีนไม่เกิน 250.0 มิลลิกรัม

ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร

- 2.7 โครเมียม ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
- 2.8 ทองแดง ไม่เกิน 1.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
- 2.9 เหล็ก ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร

- 2.10 ตะกั่ว ไม่เกิน 0.1 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
- 2.11 แมงกานีส ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
- 2.12 ปรอท ไม่เกิน 0.002 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
- 2.13 ไนเตรท โดยคำนวณเป็นไนโตรเจนไม่เกิน 4.0 มิลลิกรัม

ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร

- 2.14 ฟีนอล ไม่เกิน 0.001 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
- 2.15 ซีลีเนียม ไม่เกิน 0.01 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
- 2.16 เงิน ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
- 2.17 ไซลเฟต ไม่เกิน 250.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
- 2.18 สังกะสี ไม่เกิน 5.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
- 2.19 ฟลูออไรด์ โดยคำนวณเป็นฟลูออรีน ไม่เกิน 1.5 มิลลิกรัม

ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร

3. คุณสมบัติเกี่ยวกับจุลินทรีย์

3.1 ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม น้อยกว่า 2.2 ต่อน้ำบริโภค 100 มิลลิลิตร โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (most probable number)

3.2 ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล

3.3 ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ภาชนะบรรจุที่ใส่น้ำบริโภค ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วย เรื่องภาชนะบรรจุและจะต้องมีลักษณะอย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้ด้วย

1. เป็นภาชนะบรรจุที่ต้องมีฝาหรือจุกปิด เมื่อใส่น้ำบรรจุจะต้องปิดผนึกหรือ ผนึกโดยรอบระหว่างฝาหรือจุกกับขวดหรือภาชนะบรรจุ

2. เป็นภาชนะบรรจุที่ปิดผนึกซึ่งไม่ใช่ภาชนะบรรจุตามข้อ 1

สิ่งที่มีปนเปื้อนหรือส่วนที่มีปนเปื้อนของภาชนะบรรจุทั้ง 2 ลักษณะ ต้องมีลักษณะ
ที่เมื่อเปิดใช้ทำให้สิ่งที่มีปนเปื้อนหรือส่วนที่มีปนเปื้อนหรือภาชนะบรรจุนั้นเสียหายไป

การแสดงฉลากของน้ำบริโภคให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ว่าด้วยเรื่องฉลาก

เครื่องดื่มเกลือแร่

เครื่องดื่มเกลือแร่ หมายความว่า เครื่องดื่มที่มีเกลือแร่เป็นส่วนประกอบหลัก
และหมายความรวมถึง เครื่องดื่มเกลือแร่ชนิดหนึ่งที่คงละลายก่อนบริโภค

เครื่องดื่มเกลือแร่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

1. เครื่องดื่มเกลือแร่ 1 ลิตร ต้องมี

1.1 โซเดียม	40	มิลลิอิกวาเลนซ์
1.2 โพแทสเซียม	4	มิลลิอิกวาเลนซ์
1.3 คลอไรด์	31	มิลลิอิกวาเลนซ์
1.4 ไบคาร์บอเนตหรือซิเตรต	13	มิลลิอิกวาเลนซ์
2. มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของเครื่องดื่มนั้น
3. ไม่มีตะกอน
4. น้ำที่ใสผลิตภัณฑ์ต้องเป็นน้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวง
สาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
5. ตรวจพบแบคทีเรียชนิดคลิฟอร์มน้อยกว่า 2.2 ต่อเครื่องดื่ม 100 มิลลิลิตร
โดยวิธี เอ็ม ที เอ็น (most probable number)
6. ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี. โคลิ (Escherichia coli)
7. ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

8. ไม่มีสาร เป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสาร เป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

9. ไม่มีเชื้อรา

10. ไม่มีสารปนเปื้อน เว้นแต่ดังต่อไปนี้

- | | | | | | | |
|------|----------------------|---------|-----|-------------------------|---|---------|
| 10.1 | สารหนู | ไม่เกิน | 0.2 | มิลลิกรัมต่อเครื่องดื่ม | 1 | ลิโตรัม |
| 10.2 | ตะกั่ว | ไม่เกิน | 0.3 | มิลลิกรัมต่อเครื่องดื่ม | 1 | ลิโตรัม |
| 10.3 | ทองแดง | ไม่เกิน | 5 | มิลลิกรัมต่อเครื่องดื่ม | 1 | ลิโตรัม |
| 10.4 | สังกะสี | ไม่เกิน | 15 | มิลลิกรัมต่อเครื่องดื่ม | 1 | ลิโตรัม |
| 10.5 | เหล็ก | ไม่เกิน | 15 | มิลลิกรัมต่อเครื่องดื่ม | 1 | ลิโตรัม |
| 10.6 | คอปเปอร์ | ไม่เกิน | 250 | มิลลิกรัมต่อเครื่องดื่ม | 1 | ลิโตรัม |
| 10.7 | ซิลิโคเนียมไดออกไซด์ | ไม่เกิน | 10 | มิลลิกรัมต่อเครื่องดื่ม | 1 | ลิโตรัม |

11. ไม่มีวัตถุที่ให้ความหวานชนิดอื่นนอกจากน้ำตาล แต่ถ้าเป็น เครื่องดื่มที่มี วัตถุประสงค์จะใช้เฉพาะผู้ป่วยที่ต้องจำกัดการบริโภคน้ำตาล อาจใช้วัตถุที่ให้ความหวาน ชนิดอื่นได้ตามชนิดและปริมาณที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

12. ไม่มีแอลกอฮอล์เป็นส่วนประกอบ

เครื่องดื่มเกลือแร่ชนิดแห้งที่ต้องละลายก่อนบริโภค ต้องมีความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก เมื่อละลายแล้วตรวจพบบัคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มไม่เกินที่กำหนดไว้ในข้อ 5 และมีสารปนเปื้อนได้ไม่เกินที่กำหนดไว้ในข้อ 10

ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุเครื่องดื่มเกลือแร่ ต้องเป็นภาชนะบรรจุที่สามารถป้องกันไม่ให้อากาศผ่านเข้าออกได้ มีขนาดบรรจุสำหรับเครื่องดื่มเกลือแร่ หรือเครื่องดื่มเกลือแร่ ชนิดแห้ง สำหรับการละลายในน้ำไม่เกิน 1 ลิตร และต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวง สาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

การแสดงฉลากของเครื่องเค็มเกลือแร่ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวง
สาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก และในฉลากนั้นต้องแสดงวัตถุประสงค์ตามข้อ 11 ข้างต้น
ไว้ด้วย (ถ้ามี)

กี (Ghee)

กี หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ทำจากนมหรือครีม หรือเนย ซึ่งจะใส่จุลินทรีย์
หรือไม่ก็ตาม โดยแยกจากไขมันไม่รวมมันเนยและระเหยเอาน้ำออก และหมายความรวมถึง
กีเทียมหรือกีผสมด้วย

กีเทียม หมายความว่า กีที่ทำจากน้ำมันหรือไขมันชนิดอื่นตามกรรมวิธีและ
ปรุงแต่งสี กลิ่น และทำให้มีลักษณะในทำนองเดียวกับกี

กีผสม หมายความว่า กีที่ผสมกับกีเทียม

กีต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

1. มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ 91.0 ของน้ำหนัก
2. มีค่าของกรด (Acid Value) คิดเป็นมิลลิกรัมโปแตสเซียมไฮดรอกไซด์

ต่อกี 1 กรัมไม่เกิน 8.0

3. มีน้ำไม่เกินร้อยละ 8.0 ของน้ำหนัก
4. ไม่มีวัตถุกันเสีย
5. ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
6. ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

กีเทียม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. มีน้ำมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 99.0 ของน้ำหนัก
2. มีค่าของกรด (Acid Value) คิดเป็นมิลลิกรัมโปแตสเซียมไฮดรอกไซด์

ต่อกีเทียม 1 กรัม ไม่เกิน 0.6

3. ไม่มีวัตถุกันเสีย
4. ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
5. ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
6. ไม่มีน้ำมันแร่

ก๊อสม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. มีน้ำมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 95 ของน้ำหนัก
2. มีค่าของกรด คิดเป็นมิลลิกรัมไปแคสเซียมไฮดรอกไซด์ต่อก๊อสม 1 กรัม

ไม่เกิน 8.0

3. มีน้ำไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก
4. ไม่มีวัตถุกันเสีย
5. ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
6. ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
7. ไม่มีน้ำมันแร่

ภาชนะบรรจุ ต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

1. สะอาด
2. ไม่เคยใช้ใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว
3. เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็น

อันตรายต่อสุขภาพ

การผลิต ถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนในอาหารนอกจากวัตถุกันเสีย จะต้องใช้ในปริมาณและชนิดที่ไม่เป็นอันตรายหรืออาจก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วย

เครื่องคั่วในภาชนะที่ปิดสนิท

เครื่องคั่วในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทดังต่อไปนี้ เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

1. น้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วย
2. เครื่องคั่วที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม
3. เครื่องคั่วที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจน ผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม
4. เครื่องคั่วตามข้อ 2 หรือข้อ 3 ชนิดเข้มข้นซึ่งต้องเจือจางก่อนบริโภค
5. เครื่องคั่วตามข้อ 2 หรือข้อ 3 ชนิดแห้ง

เครื่องคั่วในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของเครื่องคั่วนั้น
2. ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันมีตามธรรมชาติของส่วนประกอบ
3. น้ำที่ใส่ผลิตภัณฑ์ต้องเป็นน้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
4. ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มน้อยกว่า 2.2 ต่อเครื่องคั่ว 100 มิลลิลิตร โดยวิธี เอ็ม ที เอ็น (most probable number)
5. ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี. โคไล (Excherichia coli)
6. ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
7. ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
8. ไม่มียีสต์และเชื้อรา
9. ไม่มีสารปนเปื้อน เว้นแต่ดังต่อไปนี้

- 9.1 สารหนู ไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัม ต่อเครื่องคั่ว 1 กิโลกรัม
 9.2 ตะกั่ว ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัม ต่อเครื่องคั่ว 1 กิโลกรัม
 9.3 ทองแดง ไม่เกิน 5 มิลลิกรัม ต่อเครื่องคั่ว 1 กิโลกรัม
 9.4 สังกะสี ไม่เกิน 5 มิลลิกรัม ต่อเครื่องคั่ว 1 กิโลกรัม
 9.5 เหล็ก ไม่เกิน 15 มิลลิกรัม ต่อเครื่องคั่ว 1 กิโลกรัม
 9.6 คีบูก ไม่เกิน 250 มิลลิกรัม ต่อเครื่องคั่ว 1 กิโลกรัม
 9.7 ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน 10 มิลลิกรัม ต่อเครื่องคั่ว 1 กิโลกรัม

10. ไม่มีวัตถุที่ให้ความหวานชนิดอื่นนอกจากน้ำตาล แต่ถ้าวินเครื่องคั่วที่มีจุดประสงค์จะใช้เฉพาะผู้ป่วยที่ท้องจุกักการบริโภคน้ำตาล อาจใช้วัตถุที่ให้ความหวานชนิดอื่นได้ ความชนิดและปริมาณที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และจะต้องแสดงจุดประสงค์ดังกล่าวไว้ในฉลากด้วย

11. มีแอลกอฮอล์อันเกิดขึ้นจากธรรมชาติของส่วนประกอบ และแอลกอฮอล์ที่ใช้ในกรรมวิธีการผลิต รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.5 ของน้ำหนัก ถ้าจำเป็นต้องมีแอลกอฮอล์ในปริมาณสูงกว่าที่กำหนดไว้ ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

แอลกอฮอล์ที่ใช้กรรมวิธีการผลิตต้องไม่ใช่ เมทิล แอลกอฮอล์

เครื่องคั่วชนิดเข้มข้นที่ท้องเจือจาง หรือเครื่องคั่วชนิดแห้งที่ท้องละลายก่อนบริโภคตามที่กำหนดไว้ในฉลาก เมื่อเจือจางหรือละลายแล้ว ตรวจสอบกับเครื่องชนิดโคลิฟอร์มได้แต่ท้องน้อยกว่า 2.2 ต่อเครื่องคั่ว 100 มิลลิกรัม โดยวิธีเอ็ม พี เอ็น (most probable number) และมีสารปนเปื้อนได้ตามข้อ 9.1 ถึง 9.7

นอกจากนี้เครื่องคั่วที่มีหรือทำจากผลไม้ พืช หรือผัก ไม่ว่าจะมีการคาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย

1. ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประเภทหรือชนิดของผลไม้ พืชหรือผักนั้น ๆ ที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

2. ชนิดเข้มข้นหรือชนิดแห้ง เมื่อเจือจางหรือละลายแล้วต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประเภทหรือชนิดของผลไม้ พืชหรือผักนั้น ๆ ที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

3. เครื่องดื่มชนิดหนึ่งมีความเข้มข้นไม่เกินร้อยละ 6 ของน้ำหนัก ถ้าเป็นเครื่องดื่มชนิดแห้งที่ผลิตจากพืชหรือผัก ให้มีความชื้นได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

4. เครื่องดื่มชนิดที่ 2 หรือ 3 มีวัตถุกันเสียได้ ดังต่อไปนี้

4.1 ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน 70 มิลลิกรัมต่อเครื่องดื่ม 1 กิโลกรัม

4.2 กรดเบนโซอิก หรือกรดซอร์บิก หรือเกลือของกรดทั้งสองนี้

โดยคำนวณเป็นตัวกรดได้ไม่เกิน 200 มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม 1 กิโลกรัม

เครื่องดื่มชนิดที่ 2 หรือ 3 ชนิดเข้มข้น เมื่อเจือจางแล้วหรือชนิดแห้งเมื่อละลายแล้ว มีวัตถุกันเสียได้ไม่เกินที่กำหนดไว้ในข้อ 4

การใช้วัตถุกันเสียให้ใช้ได้เพียงชนิดหนึ่งชนิดใดตามปริมาณที่กำหนดในข้อ 4.1 หรือ 4.2 ถ้าใช้เกินหนึ่งชนิด ต้องมีปริมาณของชนิดที่ใช้รวมกันไม่เกินปริมาณของวัตถุกันเสียชนิดที่กำหนดให้ใช้น้อยที่สุด

เมื่อจำเป็นต้องใช้วัตถุกันเสียแตกต่างไปจากที่กำหนดไว้ดังกล่าวข้างต้น ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุเครื่องดื่ม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

การแสดงผลของเครื่องคั้น ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก เว้นแต่การใช้ชื่อเครื่องคั้นชนิดที่ 2 ที่มีหรือทำจากผลไม้ ทั้งชนิดเหลวหรือชนิดแห้งและเครื่องคั้นชนิดที่ 3 ซึ่งมีกลิ่นหรือรสผลไม้ที่ได้จากการ สกัดเคราะห์ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้งให้ปฏิบัติดังต่อไปนี้

1. เครื่องคั้นชนิดที่ 2 ให้ใช้ชื่อดังนี้

1.1 "น้ำ100%" (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อผลไม้) สำหรับ เครื่องคั้นที่มีหรือทำจากผลไม้ล้วน

1.2 "น้ำ100% จากน้ำเข้มข้น" (ความที่เว้นไว้ ให้ระบุชื่อผลไม้) สำหรับ เครื่องคั้นที่ทำจากการนำน้ำผลไม้ชนิดเข้มข้นมาเจือจางด้วยน้ำ เพื่อให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานเหมือนกับเครื่องคั้นตามข้อ 1.1

1.3 "น้ำ%" (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อและปริมาณเป็นร้อยละ ของผลไม้) สำหรับเครื่องคั้นที่มีหรือทำจากผลไม้ตั้งแต่ร้อยละ 20 ของน้ำหนักขึ้นไป แต่ ไม่ใช่เครื่องคั้นตามข้อ 1.1

1.4 "น้ำรส%" (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อและปริมาณเป็น ร้อยละของผลไม้) สำหรับเครื่องคั้นที่มีหรือทำจากผลไม้ ไม่ถึงร้อยละ 20 ของน้ำหนัก

2. เครื่องคั้นชนิดที่ 3 ซึ่งมีกลิ่นหรือรสของผลไม้ที่ได้จากการสกัดเคราะห์ เป็นส่วนผสมให้ใช้ชื่อดังนี้

"น้ำหวานกลิ่น" (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อกลิ่นของผลไม้ ที่ได้จากการสกัดเคราะห์)

3. เครื่องคั้นชนิดที่ 4 นอกจากจะต้องใช้ชื่อเครื่องคั้นตามข้อ 1 หรือ 2 โดยไม่ต้องแสดงปริมาณของผลไม้แล้ว จะต้องมียุทธศาสตร์ "เข้มข้น" ต่อท้ายชื่อดังกล่าว และให้แสดงข้อความ "เมื่อเจือจางแล้ว มีน้ำ" (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดและ ปริมาณของผลไม้) ไว้ใต้ชื่อเครื่องคั้นด้วย

4. เครื่องที่ชนิดที่ 5 นอกจากจะต้องใช้ชื่อเครื่องที่ตามข้อ 1 หรือ 2 โดยไม่ต้องแสดงปริมาณของผลไม้แล้ว จะต้องแสดงข้อความ "เมื่อละลายแล้วมีน้ำ%" (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดและปริมาณของผลไม้) ไว้ที่ชื่อเครื่องที่ด้วย

ฉลาก

อาหารทั้งต่อไปนี้อย่างมีฉลาก

1. อาหารควบคุมเฉพาะหรืออาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน
2. อาหารที่นำเข้าเพื่อจำหน่าย
3. อาหารอื่นที่ รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

ฉลากของอาหารที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ เว้นแต่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จะยกเว้นให้ไม่ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใด

1. ชื่ออาหาร
2. เลขทะเบียนตำรับอาหาร สำหรับอาหารที่ต้องขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร
3. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย แล้วแต่กรณี อาหารที่ผลิตในประเทศอาจแสดงสำนักงานแห่งใหญ่ของผู้ผลิต หรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ ในกรณีที่ เป็นอาหารนำเข้าให้แสดงประเทศผู้ผลิตด้วย
4. ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก
 - 4.1 อาหารที่เป็นผงหรือแห้ง หรือก้อน ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ
 - 4.2 อาหารที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ
 - 4.3 อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิ หรือปริมาตรสุทธิก็ได้
 - 4.4 อื่น ๆ แสดงเป็นน้ำหนักสุทธิ

กรณีที่ เป็นอาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท นอกจากต้องแสดงปริมาณสุทธิแล้ว จะต้องแสดงน้ำหนักเนื้ออาหาร (drained weight) ด้วย เว้นแต่อาหารที่ไม่อาจแยกเนื้ออาหารออกจากน้ำได้

5. ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ ยกเว้น ส่วนประกอบของอาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดให้แสดง เป็นร้อยละของน้ำหนัก และให้แสดงเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย กรณีที่เป็น อาหารซึ่งต้องเจือจางหรือทำละลายก่อนบริโภคตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ประกาศกำหนด ให้แสดงส่วนประกอบที่สำคัญทั้งกล่าวของอาหาร เมื่อเจือจางหรือทำละลาย ตามวิธีปรุงเพื่อรับประทานตามที่แจ้งไว้บนฉลาก

6. วัน เดือน และปีที่ผลิต หรือวัน เดือน และปีที่หมดอายุการใช้ โดยมี ข้อความว่า "ผลิต" หรือ "หมดอายุ" แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

6.1 วัน เดือน และปีที่ผลิต หรือวัน เดือน และปีที่หมดอายุ การใช้ สำหรับอาหารที่เก็บไว้ได้ไม่เกิน 90 วัน

6.2 เดือนและปีที่ผลิต หรือวัน เดือน และปีที่หมดอายุการใช้ สำหรับอาหารที่เก็บไว้ได้เกิน 90 วัน

6.3 วัน เดือน และปีที่หมดอายุการใช้ สำหรับอาหารที่สำนักงาน คณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

7. คำแนะนำในการเก็บรักษา ถ้ามี

8. วิธีปรุงเพื่อรับประทาน ถ้ามี

9. ข้อความว่า "ใช้วัตถุดิบเสีย" ถ้ามีการใช้

10. ข้อความว่า "เจือสี" ถ้ามีการใช้

11. ข้อความว่า "ใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร" ถ้ามีการใช้วัตถุปรุงแต่ง รสอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร ในกรณี ที่มีโมโนโซเดียมกลูตาเมต (ผงชูรส) ให้มีข้อความว่า "ผงชูรส" ไว้ในวงเล็บต่อท้ายด้วย

12. วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารก หรือเด็กอ่อน หรือบุคคลกลุ่มใดใช้โดยเฉพาะ

ฉลากของอาหารที่มีใ้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค แต่จำหน่ายให้กับผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร ให้แสดงฉลากดังกล่าว เว้นแต่ในกรณีที่มีคู่มือหรือเอกสารประกอบที่แสดงรายละเอียดตามข้อ 5 ข้อ 7 ถึงข้อ 12 อยู่แล้ว จะแสดงเพียงข้อ 1 ถึง 4 และ 6 ก็ได้

ฉลากของอาหารที่มีใ้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค และมีใ้อาหารที่ต้องแสดงฉลาก ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย เว้นแต่อาหารที่นำเข้าอาจแสดงข้อความเป็นภาษาอังกฤษก็ได้ และอย่างน้อยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

1. ชื่อและประเภทหรือชนิดของอาหาร
2. เลขทะเบียนคำรับอาหาร สำหรับอาหารที่ต้องขึ้นทะเบียนคำรับอาหาร
3. ปริมาณสุทธิของอาหาร เป็นระบบเมตริก
4. ชื่อผู้ผลิตและประเทศที่ผลิต

ฉลากของอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออก จะแสดงข้อความภาษาไทยก็ได้ แต่อย่างน้อยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

1. ชื่ออาหารในทางการค้า
2. เลขทะเบียนคำรับอาหาร สำหรับอาหารที่ต้องขึ้นทะเบียนคำรับอาหาร
3. ปริมาณสุทธิ
4. ข้อความ "ผลิตในประเทศไทย"

ฉลากของอาหารต้องส่งมอบให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาตรวจอนุมัติให้ใช้ก่อนนำไปใช้

ฉลากของอาหารต้องปิด ตึก หรือแสลงไว้ในที่เปิดเผยที่ภาชนะบรรจุ และ/หรือหีบห่อของภาชนะที่บรรจุอาหารและมองเห็นได้ชัด

ฉลากของอาหารต้องไม่มีข้อความ รูป รูปภาพ รอยประติษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าที่แนะนำผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น ไม่ว่าโดยทางตรงหรือทางอ้อมซึ่งอาจทำให้เข้าใจผิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เหล่านั้นกับอาหาร

ฉลากที่มีข้อความ รูป รูปภาพ รอยประติษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้า ไม่ว่าจะ เป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลาก ต้อง

1. ไม่เป็นเท็จ หรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ

2. ไม่แสดงถึงชื่ออาหาร ส่วนประกอบของอาหาร อัตราส่วนของอาหาร ปริมาณของอาหาร หรือแสดงถึงสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จ หรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ

3. ไม่ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุตามข้อความ ชื่อ รูป รูปภาพ รอยประติษฐ์ เครื่องหมายหรือเครื่องหมายการค้าดังกล่าวผสมอยู่ในอาหาร โดยที่ไม่มีวัตถุนั้นผสมอยู่ หรือมีผสมอยู่ในปริมาณที่ไม่อาจแสดงสรรพคุณได้

ข้อความในฉลากต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดและอ่านได้ง่าย

การแสดงผลข้อความบอกชื่ออาหารและปริมาณของอาหาร ให้แสดงไว้ในส่วนสำคัญของฉลาก (principal display panel) และข้อความบอกวัน เดือน ปีที่ผลิต และหมดอายุ จะแสดงไว้ที่ส่วนสำคัญของฉลากหรือด้านบนหรือด้านล่างของภาชนะบรรจุก็ได้ แต่ถ้าแสดงไว้ที่ด้านล่างของภาชนะบรรจุต้องมีข้อความที่ฉลากนั้นว่าจะดูวัน เดือน และปีที่ผลิต หรือวัน เดือน และปีที่หมดอายุได้ที่ใด

การแสดงผลของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลาก ต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน ขนาดของตัวอักษรหรือบริเวณพื้นที่ในฉลากที่ระบุข้อความนั้น ต้องมีขนาดตัวอักษรสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ของฉลาก เว้นแต่ข้อความดังต่อไปนี้ต้องมีขนาดตัวอักษรและแบบตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

1. เลขทะเบียนคำรับอาหาร
2. ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนดให้ต้องมี

สำหรับอาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

ฉลากที่มีเครื่องหมายการค้าแสดงไว้ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอาจกำหนดให้ระบุคำว่า "ตรง" หรือ "เครื่องหมายการค้า" กำกับเครื่องหมายการค้าไว้ด้วย ทั้งนี้ เพื่อป้องกันมิให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับอาหารนั้น

ชื่ออาหารต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญไม่เป็นเท็จ ไม่เป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ ทำให้เข้าใจผิดหรือชักจูงวัฒนธรรมอันดีงามของไทย หรือสื่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย และมีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน ขนาดของตัวอักษรใกล้เคียงกัน ในกรณีที่ไม่อาจแสดงไคหมคในบรรทัดเดียวกัน อาจแยกเป็นหลายบรรทัดก็ได้ หรือในกรณีที่ไม่อาจใช้ขนาดตัวอักษรใกล้เคียงกัน ให้ใช้ขนาดของตัวอักษรตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นสมควรก็ได้ และให้ใช้ชื่ออย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

1. ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญ หรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ
2. ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร
3. ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้จะต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดของอาหารกำกับชื่ออาหารด้วย โดยจะอยู่ในบรรทัดเดียวหรือต่างบรรทัดกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถเห็นได้ชัดเจน

ในกรณีที่มิชื่ออาหาร เป็นภาษาต่างประเทศด้วย ขนาดของตัวอักษรที่แสดงชื่ออาหาร เป็นภาษาไทยต้องมีขนาดไม่เล็กกว่าขนาดของตัวอักษรที่แสดงชื่ออาหาร เป็นภาษาต่างประเทศ

เพื่อป้องกันมิให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอาจกำหนดให้ระบุข้อความหนึ่งข้อความใดประกอบชื่ออาหาร เช่น สารที่ใช้บรรจุ (packing media) กรรมวิธีการผลิต รูปลักษณะของอาหาร ชนิดหรือส่วนของพืช หรือสัตว์ที่เป็นต้นกำเนิดของอาหาร

มาตรฐานของน้ำสะอาด

คุณสมบัติทางฟิสิกส์

1. สี (Colour) ในข้อกำหนดของฮาเซนยูนิต (in terms of Hazen Units) ต้องไม่เกิน 20
2. ต้องไม่มีกลิ่น แต่ไม่รวมถึงกลิ่นคลอรีน
3. ความขุ่น (Turbidity) ในข้อกำหนดของซิลิกา สเกล (in terms of Silica Scale) ต้องไม่เกิน 5.0 ค่าความเป็นกรด - ด่าง (pH Value) ต้องอยู่ระหว่าง 6.5 - 8.5

คุณสมบัติทางเคมี

1. ปริมาณสารทั้งหมด (Total Solids) ต้องไม่เกิน 1000.0 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม
2. ความกระด้างทั้งหมด (Total hardness) คำนวณเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต (expressed as calcium carbonate) ต้องไม่เกิน 300.0 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม
3. คลอไรด์ (Chloride) คำนวณเป็นคลอรีน (expressed of chlorine) ต้องไม่เกิน 250.0 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม
4. ฟลูออไรด์ (Fluoride) คำนวณเป็นฟลูออรีน (expressed as fluorine) ต้องไม่เกิน 1.5 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม
5. อัลบูมินอย แอมโมเนีย (Albuminoid ammonia) คำนวณเป็นแอมโมเนีย (expressed as ammonia) ต้องไม่เกิน 0.1 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม
6. ฟรี แอมโมเนีย (Free ammonia) คำนวณเป็นแอมโมเนีย (expressed as ammonia) ต้องไม่เกิน 0.1 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม

7. ไนเตรท (Nitrates) คำนวณเป็นไนโตรเจน (expressed as nitrogen) ต้องไม่เกิน 4.0 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม
8. ไนไตรท์ (Nitrite) คำนวณเป็นไนโตรเจน (expressed as nitrogen) ต้องไม่เกิน 0.1 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม
9. เหล็ก (Iron) ต้องไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม
10. ตะกั่ว (Lead) ต้องไม่เกิน 0.1 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม
11. สารหนู (Arsenic) ต้องไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม

คุณสมบัติทางแบคทีเรีย

1. Standard plate count ที่ 35 - 37 องศาเซลเซียส 24 ชั่วโมง
ต้องไม่เกิน 500 โคโลนี
2. Most Probable Number of Coliform Organism ต่อ 100 มิลลิลิตร
(M.P.N.) ต้องน้อยกว่า 2.2
3. ต้องไม่มี E. Coli type 1 (Escherichia coli)

วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

วัตถุต่อไปนี้ เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

1. น้ำมันพืชที่ผ่านกรรมวิธีเติมโบรมีน (Brominated vegetable oil)
2. กรดซาลิซิลิก (Salicylic acid)
3. กรดบอริก (Boric acid)
4. บอรั่ม (Borax)
5. คัลเซียมไอโอเดท หรือโปตัสเซียมไอโอเดท (Calcium iodate and Potassium iodate) ยกเว้นการใช้เพื่อป้องกันและรักษาโรคคอพอก
6. ไนโตรฟูราโซน (Nitrofurazone)
7. โปแตสเซียม คลอเรท (Potassium Chlorate)