

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ 201) พ.ศ.2543

เรื่อง ขอสบางชนิด

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ขอสบางชนิดอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 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 ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 42 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดขอสบางชนิดเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ 13 กันยายน พ.ศ.2522

ข้อ 2 ให้ขอสพริก ขอสมะเขือเทศ ขอสมะละกอ ขอสแบ่งหรือขอสแบ่งผสมสี และขอสผสมเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ 3 ในประกาศนี้ ขอส หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มุ่งหมายใช้เป็นเครื่องปรุงรส มีลักษณะเหลวหรือข้นเป็นเนื้อเดียวกัน แบ่งออกเป็น 5 ชนิด ดังต่อไปนี้

- (1) ขอสพริก หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีพริกและน้ำส้มสายชูหรือกรดอื่นที่ใช้รับประทานได้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ
- (2) ขอสมะเขือเทศ หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีมะเขือเทศเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ
- (3) ขอสมะละกอ หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีมะละกอและน้ำส้มสายชูหรือกรดอื่นที่ใช้รับประทานได้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ
- (4) ขอสแบ่งหรือขอสแบ่งผสมสี หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีแบ่งและน้ำส้มสายชูหรือกรดอื่นที่ใช้รับประทานได้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ

- (5) ขอผสม หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบที่สำคัญของขอสมตาม (1)
(2) (3) หรือ (4) ผสมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป

ข้อ 4 ขอสมต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) มีกลิ่นรสเฉพาะของขอสมนั้น
- (2) มีความเป็นกรด คำนวณเป็นกรดอะซิติก ได้ดังนี้
 - (2.1) ไม่เกินร้อยละ 10 ของน้ำหนัก สำหรับขอสมพริกและขอสมผสม
 - (2.2) ไม่เกินร้อยละ 7 ของน้ำหนัก สำหรับขอสมมะเขือเทศ
 - (2.3) ไม่เกินร้อยละ 3 ของน้ำหนัก สำหรับขอสมมะละกอและขอสมแป้ง หรือขอสมแป้งผสมสี
- (3) มีปริมาณสารทั้งหมด (Total Solid) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของน้ำหนักสำหรับขอสมมะเขือเทศและขอสมแป้ง หรือขอสมแป้งผสมสี และไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 ของน้ำหนัก สำหรับ ขอสมมะละกอ
- (4) มีแบคทีเรียไม่เกิน 10,000 ในอาหาร 1 กรัม
- (5) มีแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) น้อยกว่า 3 ในอาหาร 1 กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)
- (6) มียีสต์และรารวมกันไม่เกิน 10 ในอาหาร 1 กรัม
- (7) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (8) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (9) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือใช้ร่วมกับน้ำตาลนอกจากการใช้น้ำตาลได้

โดยใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับเบิลยู เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศ กำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ 5 การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง

วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ 6 ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าขอสงวนชนิดเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ 7 การใช้ภาชนะบรรจุขอสงวน ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ 8 การแสดงฉลากของขอสงวน ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ 9 ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 42 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดขอสงวนชนิดเป็นอาหาร ควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ 13 กันยายน พ.ศ.2522 ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 10 ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าขอสงวนชนิดที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้ว ให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ 6 ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 11 ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

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