

องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติและองค์การอนามัยโลก¹
(Food and Agriculture Organization of the United Nations ; FAO)
(World Health Organization ; WHO)

แนะนำว่า การบริโภคผักและผลไม้สดประมาณ วันละ 400 – 600 กรัม
สามารถลดความเสี่ยงของการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง(NCDs) ได้แก่

- หัวใจขาดเลือด ร้อยละ 31
 - เส้นเลือดในสมองตีบ ร้อยละ 19
 - ลดอัตราการป่วยและเสียชีวิตจากมะเร็งกระเพาะอาหาร ร้อยละ 19
 - ลดอัตราการป่วยและเสียชีวิตจากมะเร็งปอด ร้อยละ 12
 - ลดอัตราการป่วยและเสียชีวิตจากมะเร็งลำไส้ใหญ่ ร้อยละ 2
- เป็นต้น

¹Fruit and vegetable promotion initiative /a meeting report, WHO/FAO, 2003

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560

เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและ การเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

นิยาม:

- ผลิต** หมายความว่า การคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดที่มีการรับวัตถุดิบจากผู้อื่น หรือการคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดที่ไม่มีการรับวัตถุดิบจากผู้อื่นแต่มีอาคารหรือโรงเรือนสำหรับการคัดและบรรจุ
- การคัดและบรรจุ** หมายความว่า กระบวนการจัดการผักหรือผลไม้สดหลังเก็บเกี่ยว ตั้งแต่การคัด และบรรจุไว้ในการบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ เพื่อการจำหน่าย ทั้งนี้อาจมีการทำความสะอาด การตัดแต่ง การเคลือบผิว หรือกระบวนการอื่นๆ เพื่อรักษาคุณภาพของผักหรือผลไม้สด ด้วยหรือไม่ก็ได้
- ผักหรือผลไม้สดบางชนิด** หมายถึง ผักหรือผลไม้สดตามบัญชีหมายเลข 1 (พบการปนเปื้อนสารเคมีกำจัดศัตรูพืช หรือมีข้อมูลปริมาณการบริโภคสูง และอยู่ในขอบข่ายการตรวจรับรองตามหลักเกณฑ์ GAP ของกรมวิชาการเกษตร)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560
เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและ
การเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

บังคับใช้กับ :

1. การคัดและบรรจุที่มีการรับวัตถุดิบจากผู้อื่น หรือ
2. การคัดและบรรจุที่ไม่ได้มีการรับวัตถุดิบจากผู้อื่น แต่มีอาคารหรือโรงเรือนสำหรับคัดและบรรจุ
3. การนำเข้าเพื่อจำหน่าย

ไม่บังคับใช้กับ :

1. ผักหรือผลไม้สดบางชนิด ที่ผู้ผลิตเป็นผู้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค
2. ผักหรือผลไม้สดบางชนิด ที่จำหน่ายเป็นอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

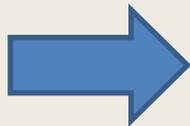
ระยะบังคับใช้

รายใหม่ : 25 สิงหาคม 2561

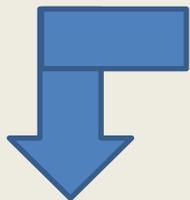
รายเก่า : 25 สิงหาคม 2562



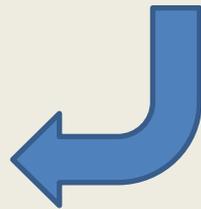
ฟาร์ม



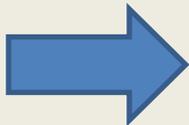
จุดรับซื้อ/รวบรวม



โรงคัด/บรรจุ



สถานที่จำหน่าย



ผู้บริโภค

หลักเกณฑ์วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและ การเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด (บัญชีหมายเลข 2)

ข้อกำหนด 6 หมวด

1. สถานที่ตั้งและอาคาร
2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต
3. **การควบคุมกระบวนการผลิต** 
4. การสุขาภิบาล
5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด
6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

ข้อบกพร่องรุนแรง

(Major defect)

- 1) การคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพและความปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด
- 2) การควบคุมกระบวนการผลิต (คัดและบรรจุ)
 - กรณีใช้วัตถุเจือปนอาหาร
 - กรณีใช้สารเคมีล้างทำความสะอาด
- 3) การบ่งชี้ หรือระบุกระบวนการผลิต หรือวันที่ผลิต เพื่อการตามสอบย้อนกลับ (Traceability)

การแสดงผลการตรวจของผู้ที่เกี่ยวข้อง

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ
เครื่องใช้ในการผลิตและ การเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงผลการ

การแสดงผลการตรวจเพื่อเป็นประโยชน์ในการตามสอบย้อนกลับ (Traceability)

1. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่
แล้วแต่กรณี
2. เลขสถานที่ผลิต หรือ เลขสถานที่นำเข้า แล้วแต่กรณี
โดยแสดงกลุ่มตัวเลขอยู่ในกรอบสี่เหลี่ยม และมีขนาดไม่
เล็กกว่า 2 mm สีของตัวเลขตัดกับสีพื้นกรอบ
3. รหัสสัญลักษณ์หรือรูปแบบใดๆ ที่บ่งชี้รุ่นการผลิต เช่น
QR CODE / Barcode / เลขรหัสที่กำหนดโดยผู้ผลิตเอง
(Major defect มีการบ่งชี้ หรือ ระบุรุ่นการผลิต หรือ
วันที่ผลิต)

XX - Y - DDDDD

Lot : 3A-180261



ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

- ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 243) พ.ศ. 2544 ได้แก่
 - ลูกชิ้น
 - ไส้กรอก
 - แหนม
 - หมูยอ
 - กุนเชียง
 - ผลิตภัณฑ์ที่มีกระบวนการผลิตในทำนองเดียวกันนี้
ที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

- **มาตรฐานกระบวนการผลิต ต้องปฏิบัติตาม**
 - ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543
เรื่อง วิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
 - **บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข**
เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป
(Good Manufacturing Practice : GMP)
 - **บันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ตส.1(50)**

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 381) พ.ศ. 2559

เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 4)

- ให้ยกเลิกความในข้อ 6 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ. 2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ 18 สิงหาคม 2557 และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน
- “ข้อ 6 การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ต้องใช้ตามชื่อวัตถุเจือปนอาหาร หมวดอาหาร หรือชนิดอาหาร หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต และปริมาณสูงสุดที่อนุญาตที่กำหนดไว้ตามบัญชีหมายเลข 1 โดยมีคำอธิบายเพิ่มเติมตามบัญชีหมายเลข 2 แนบท้ายประกาศนี้”
- การใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลข ในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป จะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิดไม่เกิน 1

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 381) พ.ศ. 2559

เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 4)

- กรณีการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่แตกต่างไปจากข้อ 6 ต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอาหารและยา โดยจะต้องผ่านการประเมินความปลอดภัย ดังนี้
 1. ต้องเป็นวัตถุเจือปนอาหารที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและค่าความปลอดภัยไว้แล้วอย่างสมบูรณ์ ตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives ฉบับล่าสุด หรือ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ว่าด้วยเรื่องข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร
 2. ผ่านการประเมินการได้รับสัมผัสวัตถุเจือปนอาหาร
 3. มีเอกสารวิชาการหรือผลการศึกษาวิจัยที่น่าเชื่อถือ ซึ่งสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิตและประสิทธิภาพของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ในผลิตภัณฑ์อาหารที่จะเสนอขอใช้
 4. มีกฎหมายหรือกฎระเบียบฉบับล่าสุดของประเทศที่มีระบบประเมินความปลอดภัยที่น่าเชื่อถือตั้งแต่ 2 ประเทศขึ้นไป ที่ยอมรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ในผลิตภัณฑ์อาหารที่จะเสนอขอใช้

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 381) พ.ศ. 2559

เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 4)

- ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ
- ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป (ประกาศเมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2559) เล่ม 133 ตอนพิเศษ 298 ง หน้า 3

หน้า ๓
เล่ม ๑๓๓ ตอนพิเศษ ๒๙๘ ง ราชกิจจานุเบกษา ๒๐ ธันวาคม ๒๕๕๙

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙

เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งรวมถึงซัลไฟตามิตและสตีวีออลไกลโคไซด์ เกี่ยวกับข้อกำหนดการใช้ให้มีความเหมาะสมตามความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิตอาหารและเพิ่มประสิทธิภาพในการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคให้มากยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) (๘) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑. ให้ยกเลิกความในข้อ ๖ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๖ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ต้องใช้ตามชื่อวัตถุเจือปนอาหาร หมวกอาหาร หรือชนิดอาหาร หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต และปริมาณสูงสุดที่อนุญาตที่กำหนดไว้ตามบัญชีหมายเลข ๑ โดยมีคำอธิบายเพิ่มเติมตามบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้

แนวทางการเลือกใช้วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ตามประกาศฯ 381

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบาย	
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ได้จากการบดหรือถอดกระดูก อาจผ่านการหมัก(Curing) หรือหมักเกลือ(Salting) ตามหมวด 08.3.1.1 แล้วทำให้แห้ง หรือ อาจทำให้แห้งโดยไม่ผ่านการหมัก การทำให้แห้งอาจใช้ลมร้อนหรือภายใต้ความดัน ตัวอย่างเช่น กุนเชียง, เนื้อแผ่น (Beef jerky), และ ไส้กรอกโซบราซาดา เป็นต้น	
ชนิดวัตถุกันเสีย	ปริมาณวัตถุกันเสีย (มิลลิกรัม mg / กิโลกรัม kg)	เงื่อนไขการใช้
- กรดเบนโซอิก	ไม่เกิน 1,000	3,13
- กรดซอร์บิก	ไม่เกิน 1,500	42, XS88, XS89, XS98, TH20
- ไนเตรท	ไม่อนุญาตให้ใช้	ไม่อนุญาตให้ใช้
- ไนไตรต์	ไม่เกิน 80	32,TH10,TH21

คำอธิบาย

3 = ใช้สำหรับผิวหน้าเท่านั้น

13 = จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก (Benzoic acid)

32 = จำนวนเป็น NO2 ที่ตกค้าง

TH10 = เฉพาะกุนเชียง

TH21 = ห้ามใช้ร่วมกับสารกันเสียกลุ่มซอร์เบต

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบาย	
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา บด หรือถอดกระดูก ที่ผ่านกระบวนการหมัก (Fermentation) ด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติกและเกลือ เช่น แหนม ไส้กรอกอีสาน หม่า เป็นต้น	
ชนิดวัตถุกันเสีย	ปริมาณวัตถุกันเสีย (มิลลิกรัม mg / กิโลกรัม kg)	เงื่อนไขการใช้
- กรดเบนโซอิก	ไม่อนุญาตให้ใช้	ไม่อนุญาตให้ใช้
- กรดซอร์บิก	ไม่เกิน 1,500	42, XS88, XS89, XS98, TH20
- ไนเตรท	ไม่อนุญาตให้ใช้	ไม่อนุญาตให้ใช้
- ไนไตรต์	ไม่เกิน 80	32,TH8,TH11,TH21

คำอธิบาย

32 = จำนวนเป็น NO2 ที่ตกค้าง

TH8 = เฉพาะแหนม

TH11 = เฉพาะไส้กรอกอีสาน

TH21 = ห้ามใช้ร่วมกับสารกันเสียกลุ่มซอร์เบต

แนวทางการเลือกใช้วัตถุดิบอาหารในผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ตามประกาศฯ 381

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบาย	
08.3.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา บดและทำให้สุกโดยผ่านความร้อน (ทั้งที่หมักแล้วทำให้สุก หรือทำแห้งแล้วทำให้สุก) รวมถึงการสเตอริไรส์ ตัวอย่างเช่น หมูยอ, ลูกชิ้น, ไส้กรอกเวียนนา ตับห่านบด, เนื้อบดสำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์ (แพตตี้ (Patties), คอนบีฟกระป๋อง, เนื้อบดต้มซีอิ๊ว (ทซีคุดัง), ไส้กรอกชนิดต่างๆ ปาเต้ (Pate) รวมถึงผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุกที่ผ่านการปรุงแต่งและทำให้แห้งเช่น หมูหรือเนื้อสวรรค์ หมูหยอง หมูหรือเนื้อทุบ เป็นต้น	
ชนิดวัตถุดิบเสีย	ปริมาณวัตถุดิบเสีย (มิลลิกรัม mg / กิโลกรัม kg)	เงื่อนไขการใช้
- กรดเบนโซอิก	ไม่อนุญาตให้ใช้	ไม่อนุญาตให้ใช้
- กรดซอร์บิก	ไม่เกิน 1,500	42,XS88,XS89,XS98, TH20
- ไนเตรท	ไม่อนุญาตให้ใช้	ไม่อนุญาตให้ใช้
- ไนไตรต์	ไม่เกิน 80	32,286,287,TH12,TH21

แนวทางการเลือกใช้วัตถุดิบอาหารในผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ตามประกาศฯ 381

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบาย	
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลาอาจเป็นทั้งตัว ชิ้นส่วน หรือบด ที่ผ่านการนึ่ง ต้ม และการทำให้สุก ด้วยวิธีอื่นๆ ยกเว้นการทอด(ตามหมวด 09.2.4.3) ตัวอย่างเช่น ไส้กรอกปลา, ลูกชิ้นปลา ปลานึ่งหรือต้มซีอิ๊ว (ทซึคุดัง) ไข่ปลาสุก และผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลาบดหรือผลิตภัณฑ์ซูริมิ ต่างๆ ประงสุก (คามะโบะโกะ (kamaboko) หรือ คานิคะมะ (kanikama) หรือจิกุวะ (chikuwa)) เป็นต้น ยกเว้นผลิตภัณฑ์เนื้อปลาบดแบบเอเชียตะวันออก ตามหมวด 09.3.4	
ชนิดวัตถุดิบเสีย	ปริมาณวัตถุดิบเสีย (มิลลิกรัม mg / กิโลกรัม kg)	เงื่อนไขการใช้
- กรดเบนโซอิก	ไม่อนุญาตให้ใช้	ไม่อนุญาตให้ใช้
- กรดซอร์บิก	ไม่เกิน 2,000	42
- ไนเตรท	ไม่อนุญาตให้ใช้	ไม่อนุญาตให้ใช้
- ไนไตรต์	ไม่อนุญาตให้ใช้	ไม่อนุญาตให้ใช้