

(ร่าง)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ... (พ.ศ.)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร

ด้วยเป็นการสมควรกำหนดมาตรการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร เพื่อเป็นการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค

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

ข้อ ๑ ให้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับ เป็นอาหารควบคุม

ข้อ ๒ ในประกาศฉบับนี้

“ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร” หมายความว่า วัตถุเจือปนอาหารที่มีวัตถุประสงค์การใช้เป็นสารช่วยในการผลิต สำหรับการชะล้าง ทำความสะอาด ขจัดหรือลดปริมาณสิ่งที่เป็นอันตรายในอาหาร ทั้งอันตรายทางกายภาพ ชีวภาพ และเคมี แล้วแต่กรณี

“สารช่วยในการผลิต” หมายความว่า สารหรือวัตถุใดซึ่งมิได้ใช้บริโภคในลักษณะเป็นส่วนประกอบของอาหาร แต่ใช้ในกระบวนการผลิตวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหารเพื่อให้เป็นไปตามเทคโนโลยีระหว่างการปรับคุณภาพหรือการแปรรูป โดยอาจจะมีสารหรืออนุพันธ์ของสารนั้นเหลือตกค้างในผลิตภัณฑ์ได้โดยไม่ตั้งใจและไม่อาจหลีกเลี่ยงได้

ข้อ ๓ ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร แบ่งออกเป็น ๓ ประเภท ดังต่อไปนี้

(๑) ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด

(๒) ผลิตภัณฑ์ฆ่าเชื้อ

(๓) ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ

ข้อ ๔ ผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๓ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) สารที่ใช้เป็นผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร หรือ สารที่ใช้เป็นสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ (active ingredient) ในผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ต้องไม่เป็นอันตรายหรือก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน เงื่อนไขใดเงื่อนไขหนึ่งดังต่อไปนี้

(๑.๑) ตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives ฉบับล่าสุด

(๑.๒) ตามที่กำหนดไว้ใน Food Chemical Codex Monograph ฉบับล่าสุด

(๑.๓) ตามที่กำหนดไว้ใน The Code of Federal Regulations Title ๒๑ ประเทศสหรัฐอเมริกา ฉบับล่าสุด

(๑.๔) ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ตามเงื่อนไขของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

(๒) ส่วนประกอบอื่นที่ใช้ในผลิตภัณฑ์ต้องไม่เป็นอันตรายหรือก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ และต้องเป็นไปตามเงื่อนไขดังนี้

(๒.๑) วัตถุเจือปนอาหารสำหรับใช้เพื่อทำหน้าที่ในการรักษาคุณภาพของสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ในผลิตภัณฑ์ ให้ใช้ตามชื่อวัตถุเจือปนอาหาร และหน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

(๒.๒) สารแต่งกลิ่นที่ใช้ ต้องเป็นสารแต่งกลิ่นที่ใช้สำหรับอาหาร

(๒.๓) ส่วนประกอบอื่นนอกเหนือจาก (๒.๑) และ (๒.๒) จะต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๓) สารปนเปื้อน ดังต่อไปนี้

(๓.๑) คุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ใน (๑) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบที่เป็นสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์เท่านั้น

(๓.๒) สารหนู ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และตะกั่ว ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบอื่นตาม (๒) ผสมอยู่ด้วย

ข้อ ๕ ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดสำหรับล้างผักและผลไม้ที่มีสารลดแรงตึงผิวเป็นส่วนประกอบ นอกจากจะต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามข้อ ๔ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) ค่าความเป็นกรด-ด่าง อยู่ระหว่าง ๖.๐ ถึง ๑๐.๕ สำหรับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีสารลดแรงตึงผิวจากกรดไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก (เมื่อเจือจางด้วยน้ำกลั่น ๓๐ เท่า) และอยู่ระหว่าง ๖.๐ ถึง ๘.๐ สำหรับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีสารลดแรงตึงผิวอื่นที่มีได้จากกรดไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก (เมื่อเจือจางด้วยน้ำกลั่น ๑๕๐ เท่า)

(๒) ตรวจพบเมทานอล ได้ไม่เกิน ๑ ไมโครลิตร/กรัม (ในรูปของเหลว) (ทดสอบโดยเติมไอโซโพรพิล แอลกอฮอล์ (Isopropyl alcohol) ๑๐ กรัม ลงในตัวอย่าง ๑๐๐ กรัม)

(๓) ไม่มีส่วนประกอบของเอนไซม์ (enzymes) หรือสารที่มีคุณสมบัติฟอก (bleaching action)

(๔) การย่อยสลายทางชีวภาพ (biodegradability) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๕ สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้สารลดแรงตึงผิวที่เป็นประจุลบ (anionic surfactant)

(๕) ความเข้มข้นของสารลดแรงตึงผิวเมื่อเตรียมในสภาพพร้อมใช้ มีได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ สำหรับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีสารลดแรงตึงผิวจากกรดไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก และมีได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๑ สำหรับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีสารลดแรงตึงผิวอื่นที่มีได้จากกรดไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก

ข้อ ๖ การใช้สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ (active ingredient) ต้องสอดคล้องตามประเภทของผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๓ และต้องเป็นไปตามรายชื่อของสารที่ใช้ ชนิดอาหาร หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต และปริมาณการตกค้างในอาหาร ตามที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๗ การแสดงฉลากให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และต้องมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) ชื่ออาหาร โดยมีคำว่า “ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ใช้สำหรับ.....”, “ผลิตภัณฑ์ฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับ.....” “ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับ.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุประเภทหรือชนิดของอาหาร) หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกันกำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี

(๒) วิธีการใช้ ที่เข้าใจได้ง่ายและปฏิบัติได้ถูกต้อง โดยอย่างน้อยต้องระบุ

(๒.๑) วัตถุประสงค์การใช้

(๒.๒) ชนิดของอาหารที่ใช้

(๒.๓) ปริมาณการใช้ในอาหาร

(๒.๔) วิธีการเตรียมหรือวิธีการใช้ผลิตภัณฑ์ โดยต้องแสดงตามเงื่อนไขเฉพาะที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศฯ ด้วยแล้วแต่กรณี

(๒.๕) วิธีการล้างหรือขจัดผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๓ ออกจากอาหารที่มีการใช้ ต้องแสดงฉลากเป็นไปตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(ก) กรณีการล้างหรือขจัดผลิตภัณฑ์ออกจากอาหาร สำหรับผลิตภัณฑ์ซึ่งจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค

๑) ข้อความว่า “การแช่ในสารละลายของผลิตภัณฑ์ตามที่ระบุในวิธีการใช้ ต้องล้างน้ำสะอาดซ้ำโดยเปลี่ยนน้ำมากกว่า ๒ ครั้ง” หรือ

๒) ข้อความว่า “การล้างผ่านน้ำสะอาดไหลซ้ำอีกครั้งหนึ่งไม่น้อยกว่า ๓๐ วินาที” หรือ

๓) ข้อความว่า “การแช่ในสารละลายของผลิตภัณฑ์ตามที่ระบุในวิธีการใช้ ต้องล้างน้ำสะอาดซ้ำโดยเปลี่ยนน้ำมากกว่า ๒ ครั้ง หรือ การล้างผ่านน้ำสะอาดไหลซ้ำอีกครั้งหนึ่งไม่น้อยกว่า ๓๐ วินาที” หรือ

๔) ข้อความอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(ข) กรณีการล้างหรือขจัดผลิตภัณฑ์ออกจากอาหาร สำหรับผลิตภัณฑ์ซึ่งไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ให้เป็นไปตามการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารนั้นๆ ที่เหมาะสม

(๓) ข้อความคำเตือน อย่างน้อยต้องแสดงข้อความว่า “ห้ามรับประทาน” “ระวังอย่าให้เข้าตา” “สำหรับผู้ที่ผิวหนังแพ้สารเคมีง่ายหรือต้องล้างเป็นเวลานานหรือเป็นประจำ ควรสวมถุงมือยาง” และ “ห้ามทิ้ง.....(ระบุชื่อการค้าของผลิตภัณฑ์) หรือภาชนะบรรจุที่ใช้หมดแล้วลงในแม่น้ำ คู คลอง แหล่งน้ำสาธารณะ” ด้วยตัวอักษรหนาทึบ สีของตัวอักษรตัดกับสีของพื้นกรอบ

(๔) วิธีแกพิษเบื้องต้น

(๕) ข้อความอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด (ถ้ามี)

ข้อ ๘ การใช้สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ในผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร ที่ได้กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยให้ยื่นหลักฐานและเอกสารเกี่ยวกับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๙ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร เพื่อจำหน่ายต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๑๐ การใช้ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๑ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่

เอกสารสำหรับเวียนรับฟังความคิดเห็น

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ... (พ.ศ.) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง ผลิตภัณฑืทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อสำหรับอาหาร

สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์	หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต	ชนิดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเมื่อเตรียมในสภาพพร้อมใช้ (มิลลิกรัมต่อลิตร)	ปริมาณการตกค้างในอาหาร (มิลลิกรัมต่อลิตร)	เงื่อนไขเฉพาะ
แคลเซียมออกไซด์ (Calcium oxide) (INS 529; CAS 1305-78-8)	สารทำความสะอาด	ผักและผลไม้	๑,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อลิตร	-	
แคลเซียมไฮดรอกไซด์ (Calcium hydroxide) (INS 526; CAS 1305-62-0)	สารทำความสะอาด	ผักและผลไม้	๑,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อลิตร	-	
โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Sodium hydrogen carbonate) (INS 500(ii); CAS 144-55-8)	สารทำความสะอาด	ผักและผลไม้	๒,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อลิตร	-	
สารลดแรงตึงผิว กลุ่มอัลคิลโพลีไกลโคไซด์ (Alkyl polyglycoside, Decyl glucoside, Lauryl glucoside) (INS - ; CAS 68515-73-1, 132778-08-6, 110615-47-9)	สารทำความสะอาด	ผักและผลไม้	๕,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อลิตร	-	การล้างหรือการทำมา สะอาดผักหรือผลไม้ โดย การแช่ในสารละลายของ ผลิตภัณฑืทำความสะอาด สะอาดที่มีสารลดแรงตึง ผิวเป็นส่วนประกอบ ตามที่ระบุในวิธีการใช้ ต้องไม่เกิน 5 นาที
กรดเปอร์ออกซิแอซิติค (Peroxyacetic acid) ที่ได้จาก	สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	ผักและผลไม้	กรดเปอร์ออกซิแอซิติค ได้ไม่เกิน ๘๐ มิลลิกรัมต่อลิตร ไฮโดรเจนเปอร์	-	

สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์	หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต	ชนิดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเมื่อเตรียมในสภาพพร้อมใช้ (มิลลิกรัมต่อลิตร)	ปริมาณการตกค้างในอาหาร (มิลลิกรัมต่อลิตร)	เงื่อนไขเฉพาะ
การเตรียมระหว่างไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ (Hydrogen peroxide) กรดแอสติก (Acetic acid) และสารช่วยให้คงตัวที่อนุญาต (กรดไฮดรอกซีเอทิลลิดีนไดฟอสฟอนิก (1-Hydroxyethylidene-1,1-diphosphonic acid; HEDP) (INS -; CAS 79-21-0)			ออกไซด์ ได้ไม่เกิน ๕๙ มิลลิกรัมต่อลิตร และกรดไฮดรอกซีเอทิลลิดีนไดฟอสฟอนิก ได้ไม่เกิน ๔.๘ มิลลิกรัมต่อลิตร		
		เนื้อสัตว์สดและอวัยวะ	กรดเปอร์ออกซีแอสติก ได้ไม่เกิน ๒๒๐ มิลลิกรัมต่อลิตร ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ ได้ไม่เกิน ๗๕ มิลลิกรัมต่อลิตร และกรดไฮดรอกซีเอทิลลิดีนไดฟอสฟอนิก ได้ไม่เกิน ๑๓ มิลลิกรัมต่อลิตร	-	
		เนื้อสัตว์ปีกสด และอวัยวะ	กรดเปอร์ออกซีแอสติก ได้ไม่เกิน ๒๒๐ มิลลิกรัมต่อลิตร ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ ได้ไม่เกิน ๑๑๐ มิลลิกรัมต่อลิตร และกรดไฮดรอกซีเอทิลลิดีนไดฟอสฟอนิก ได้ไม่เกิน ๑๓ มิลลิกรัมต่อลิตร	-	
คลอรีนเตตระไตรโซเดียมฟอสเฟต (Chlorinated trisodium phosphate) (INS -; CAS 11084-85-8, 56802-99-4)	สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	ผักและผลไม้	๑๐๐ มิลลิกรัมต่อลิตร คำนวณเป็นคลอรีนอิสระ (Available chlorine)	1 มิลลิกรัมต่อลิตร คำนวณเป็นคลอรีนอิสระ (Available chlorine)	
ก๊าซคลอรีน (Chlorine gas) (INS 925; CAS 7782-50-5)	สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	ผักและผลไม้	๑๐๐ มิลลิกรัมต่อลิตร คำนวณเป็นคลอรีนอิสระ (Available chlorine)	1 มิลลิกรัมต่อลิตร คำนวณเป็นคลอรีนอิสระ (Available chlorine) ในอาหารที่ผ่านการล้างตามวิธีใช้ที่แนะนำหลังการฆ่าเชื้อด้วยสารละลายพร้อมใช้	

สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์	หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต	ชนิดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเมื่อเตรียมในสภาพพร้อมใช้ (มิลลิกรัมต่อลิตร)	ปริมาณการตกค้างในอาหาร (มิลลิกรัมต่อลิตร)	เงื่อนไขเฉพาะ
โซเดียมไฮโปคลอไรต์ (Sodium hypochlorite) (INS -; CAS 7681-52-9)	สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	ผักและผลไม้	๑๐๐ มิลลิกรัมต่อลิตร คำนวณเป็นคลอรีนอิสระ (Available chlorine)	1 มิลลิกรัมต่อลิตร คำนวณเป็นคลอรีนอิสระ (Available chlorine) ในอาหารที่ผ่านการล้างตามวิธีใช้ที่แนะนำหลังการฆ่าเชื้อด้วยสารละลายพร้อมใช้	
แคลเซียมไฮโปคลอไรต์ (Calcium hypochlorite) (INS -; CAS 7778-57-3)	สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	ผักและผลไม้	๑๐๐ มิลลิกรัมต่อลิตร คำนวณเป็นคลอรีนอิสระ (Available chlorine)	1 มิลลิกรัมต่อลิตร คำนวณเป็นคลอรีนอิสระ (Available chlorine) ในอาหารที่ผ่านการล้างตามวิธีใช้ที่แนะนำหลังการฆ่าเชื้อด้วยสารละลายพร้อมใช้	
แอซิไดไฟด์ โซเดียมคลอไรต์ (Acidified sodium chlorite) (INS -; CAS -)	สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	ผักและผลไม้	๕๐๐ - ๑,๒๐๐ มิลลิกรัมต่อลิตร คำนวณเป็นโซเดียมคลอไรต์	-	- ใช้ในการผลิตระดับอุตสาหกรรมเท่านั้น - ควบคุมค่าความแตกต่างของสารละลายพร้อมใช้ให้อยู่ระหว่าง 2.3-2.9
โซเดียมคลอไรต์ (Sodium chlorite) (INS -; CAS 7758-19-2)	สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	ผักและผลไม้	๕๐๐ - ๑,๒๐๐ มิลลิกรัมต่อลิตร โดยคำนวณเป็นโซเดียมคลอไรต์	-	- ใช้ในการผลิตระดับอุตสาหกรรมเท่านั้น - ควบคุมค่าความแตกต่างของสารละลายพร้อมใช้ให้อยู่ระหว่าง 2.3-2.9

สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์	หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต	ชนิดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเมื่อเตรียมในสภาพพร้อมใช้ (มิลลิกรัมต่อลิตร)	ปริมาณการตกค้างในอาหาร (มิลลิกรัมต่อลิตร)	เงื่อนไขเฉพาะ
คลอรีนไดออกไซด์ (Chlorine dioxide) และสารที่ใช้ในการเตรียม ได้แก่ โซเดียมคลอไรท์ โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต (INS -; CAS 10049-04-4)	สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	ผักและผลไม้	๓ มิลลิกรัมต่อลิตร (คำนวณเป็นคลอรีนไดออกไซด์)	-	-ใช้ในการผลิตระดับอุตสาหกรรมเท่านั้น -ห้ามใช้ในผักผลไม้ที่บริโภคสด

เอกสารสำหรับเผยแพร่ด้วยความดีความ