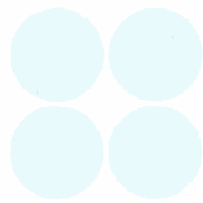


CONTENT

ภาค 7

มาตรฐานสารตกค้าง และจุลินทรีย์ปนเปื้อนของประเทศคู่ค้า

| | | |
|----------|--|-----|
| บทที่ 1 | อาหารกลุ่มธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | 9 |
| บทที่ 2 | อาหารกลุ่มผลไม้เปลือกแข็ง ถั่ว ถั่วเมล็ด และพืชหัว | 15 |
| บทที่ 3 | อาหารกลุ่มพืช ผัก และผลิตภัณฑ์ | 23 |
| บทที่ 4 | อาหารกลุ่มผลไม้ และผลิตภัณฑ์ | 45 |
| บทที่ 5 | อาหารกลุ่มเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์ | 67 |
| บทที่ 6 | อาหารกลุ่มปลา สัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์ | 85 |
| บทที่ 7 | อาหารกลุ่มนม และผลิตภัณฑ์ | 111 |
| บทที่ 8 | อาหารกลุ่มน้ำมัน ไขมัน และผลิตภัณฑ์ | 131 |
| บทที่ 9 | อาหารกลุ่มน้ำตาล น้ำเชื่อม และผลิตภัณฑ์ | 141 |
| บทที่ 10 | อาหารกลุ่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ | 147 |
| บทที่ 11 | อาหารกลุ่มน้ำ และเครื่องดื่ม | 159 |
| บทที่ 12 | อาหารกลุ่มน้ำเครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส | 181 |
| บทที่ 13 | อาหารกลุ่มไข่ และผลิตภัณฑ์ | 193 |
| บทที่ 14 | อาหารกลุ่มอาหารว่าง | 197 |
| บทที่ 15 | อาหารกลุ่มขนมหวาน และลูกกวาด | 199 |
| บทที่ 16 | อาหารกลุ่มขนมขบเคี้ยว | 209 |
| บทที่ 17 | อาหารกลุ่มผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 213 |
| บทที่ 18 | อาหารกลุ่มอาหารพร้อมรับประทาน และพร้อมปรุง | 219 |
| บทที่ 19 | อาหารกลุ่มอาหารเบ็ดเตล็ด | 223 |
| บทที่ 20 | อาหารกลุ่มอาหารสัตว์ | 229 |



231 บทที่ 1 ข้อกำหนดสารตกค้าง และจุลินทรีย์ปนเปื้อนในอาหารของประเทศไทย

- 231 1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 21) พ.ศ.2522 กำหนดสีผสมอาหารเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และ กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน การใช้ การผสม และฉลาก
- 243 2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 38) พ.ศ.2522 เรื่อง กำหนดวัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหารเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน
- 252 3. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 98) พ.ศ.2529 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน
- 253 4. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 102) พ.ศ.2522 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีกัมมันตรังสี
- 254 5. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 113) พ.ศ.2531 เรื่อง โขเดียมซัยคลาเมต และอาหารที่มีโซเดียมซัยคลาเมต
- 255 6. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 116) พ.ศ.2531 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีกัมมันตรังสี (ฉบับที่ 2)
- 256 7. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 151) พ.ศ.2536 เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร
- 257 8. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 202) พ.ศ.2543 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
- 259 9. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 223) พ.ศ.2544 เรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส
- 261 10. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 231) พ.ศ.2544 เรื่อง อาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง
- 270 11. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 247) พ.ศ.2544 เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ฉบับที่ 2)
- 271 12. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 248) พ.ศ.2544 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (ฉบับที่ 2)
- 272 13. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 259) พ.ศ.2545 เรื่อง การใช้เมทิลแอลกอฮอล์เป็นสารช่วยในการผลิต (Processing aid) อาหารบางชนิด
- 273 14. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 262) พ.ศ.2545 เรื่อง สตีวีโอไซด์และอาหารที่มีส่วนผสมของสตีวีโอไซด์
- 275 15. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 268) พ.ศ.2546 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด
- 276 16. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 288) พ.ศ.2546 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

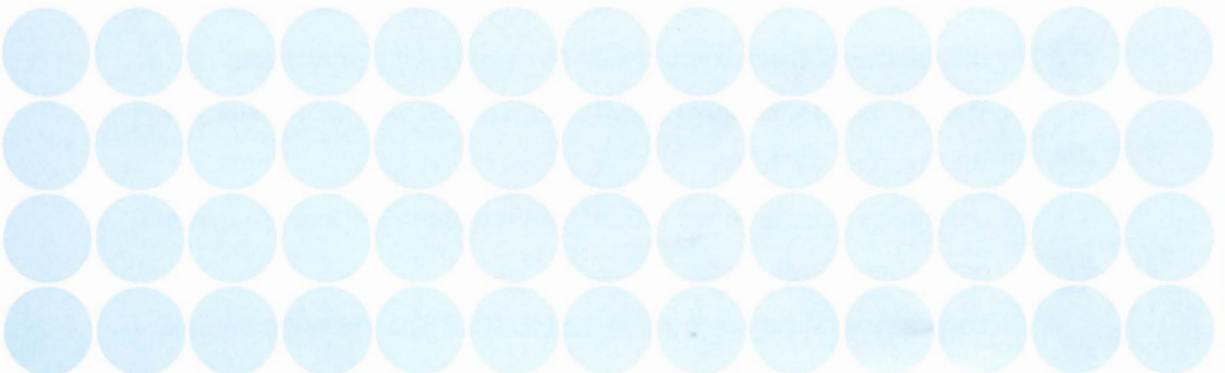
- 277 17. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 269) พ.ศ.2546 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์
- 278 18. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 273) พ.ศ.2546 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน (ฉบับที่ 2)
- 281 19. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร
- 282 20. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 283) พ.ศ.2547 เรื่อง กำหนดปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันที่ใช้ทอดหรือประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย

289 บทที่ 2 ข้อกำหนด วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร (GMP)

- 290 1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
- 296 2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ.2544 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3)
- 301 3. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 239) พ.ศ.2544 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543

302 บรรณานุกรม

CONTENT



คำนำ

ฝ่ายบริการข้อมูลและสารสนเทศ สถาบันอาหารได้จัดทำหนังสือ “มาตรฐานสารตกค้างและจุลินทรีย์ปนเปื้อนในอาหารของประเทศคู่ค้าสำคัญ” ขึ้นซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมการเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ ในโครงการ การประเมินความเสี่ยง (Risk Assessment) ด้านความปลอดภัยของอาหาร โดยเนื้อหาของหนังสือเล่มนี้ได้จากการรวบรวม และเรียบเรียงข้อมูลมาตรฐานของสารตกค้าง และจุลินทรีย์ปนเปื้อนในอาหารรวม 9 ประเภท คือ สารปฏิชีวนะ สารกำจัดแมลงและศัตรูพืช สารพิษจากเชื้อรา โลหะหนัก จุลินทรีย์ สารพิษที่ปนเปื้อนในสิ่งแวดล้อม วัตถุเจือปนอาหาร สารพิษที่เกิดจากกระบวนการผลิต และสารพิษที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ ซึ่งเป็นมาตรฐานที่บังคับใช้โดยประเทศคู่ค้าสินค้าอาหารที่สำคัญของไทยได้แก่ สหรัฐอเมริกา สหภาพยุโรป ญี่ปุ่น และมาตรฐานโคเด็กซ์

การจัดพิมพ์หนังสือ มาตรฐานสารตกค้างและจุลินทรีย์ปนเปื้อนในอาหารของประเทศคู่ค้าสำคัญเล่มนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบการอาหารของไทยสามารถผลิตอาหารที่มีความปลอดภัย และมีคุณภาพตรงตามมาตรฐานข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า รวมทั้งผลักดันให้ทุกส่วนที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารตั้งแต่ต้นน้ำจนกระทั่งถึงปลายน้ำสามารถผลิตอาหารที่มีคุณภาพ และความปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภคชาวไทยและผู้บริโภคต่างประเทศ อีกทั้งยังเป็นการสร้างความตระหนักในความรับผิดชอบต่อสุขอนามัยของประชาชนให้แก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐ และเอกชนอีกด้วย

ฝ่ายบริการข้อมูลและสารสนเทศ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสือเล่มนี้จะอำนวยความสะดวกทั้งผู้ประกอบการอาหารไทย และผู้บริโภคชาวไทยได้อย่างดียิ่ง ทั้งนี้หากผู้ใช้พบข้อผิดพลาดหรือต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อได้โดยตรงที่ฝ่ายบริการข้อมูลและสารสนเทศ สถาบันอาหาร โทร. 0 2886 8088 หรือผ่านทางเว็บไซต์ของสถาบันอาหารที่ www.nfi.or.th

เลขหมู่ 641.0287
๑ ๒9
2548 ๐๖๐๐
เลขทะเบียน 12866
วันที่ ๑๖ มี.ค. 2548

ฝ่ายบริการข้อมูลและสารสนเทศ
สถาบันอาหาร
มีนาคม 2548

