

**หลักเกณฑ์และแนวทางปฏิบัติสำหรับผลิตภัณฑ์วัตถุเจือปนอาหารที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารอื่น
เพื่อรักษาคุณภาพของวัตถุเจือปนอาหารที่เป็นองค์ประกอบสำคัญ
(Food additives in Food additives)**

๑. การขออนุญาต

ผู้ผลิตหรือนำเข้าผลิตภัณฑ์วัตถุเจือปนอาหารที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารอื่นเพื่อรักษาคุณภาพของวัตถุเจือปนอาหารที่เป็นองค์ประกอบสำคัญจะต้อง ส่งมอบข้อมูลประกอบการขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารประเภทวัตถุเจือปนอาหาร เพิ่มเติม ดังนี้

๑.๑ ข้อมูลสูตรส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ซึ่งมีการระบุหน้าที่หรือวัตถุประสงค์อย่างชัดเจน ทั้งในส่วนของวัตถุเจือปนอาหารที่เป็นองค์ประกอบสำคัญที่ให้ผลทางด้านเทคโนโลยีการผลิตในผลิตภัณฑ์สุดท้าย และวัตถุเจือปนอาหารที่ทำหน้าที่ในการรักษาคุณภาพของวัตถุเจือปนอาหารที่เป็นองค์ประกอบสำคัญ

๑.๒ ข้อมูลปริมาณการตกค้างของวัตถุเจือปนอาหารที่ทำหน้าที่ในการรักษาคุณภาพของวัตถุเจือปนอาหารที่เป็นองค์ประกอบสำคัญ ในผลิตภัณฑ์อาหารสุดท้าย ทั้งนี้หากปริมาณที่ตกค้างมีปริมาณสูงจนอาจมีผลทางด้านเทคโนโลยีการผลิตจะต้องส่งหลักฐานที่น่าเชื่อถือเพื่อแสดงให้เห็นว่าปริมาณที่ตกค้างในผลิตภัณฑ์สุดท้ายไม่มีผลต่อคุณภาพหรือลักษณะของอาหาร

๒. การตกค้างของวัตถุเจือปนอาหารที่ทำหน้าที่ในการรักษาคุณภาพของวัตถุเจือปนอาหารที่เป็นองค์ประกอบสำคัญ

การตกค้างของวัตถุเจือปนอาหารที่ทำหน้าที่ในการรักษาคุณภาพของวัตถุเจือปนอาหารที่เป็นองค์ประกอบสำคัญในผลิตภัณฑ์อาหารสุดท้าย จะต้องเป็นไปตามบัญชีแนบท้ายนี้ หากไม่สอดคล้องตามบัญชีแนบท้ายดังกล่าว ผู้ประกอบการสามารถทำหนังสือขอหารือเพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา พิจารณาอนุญาต โดยแจ้งชนิดของวัตถุเจือปนอาหารที่ทำหน้าที่ในการรักษาคุณภาพของวัตถุเจือปนอาหารที่เป็นองค์ประกอบสำคัญ ระบุหน้าที่หรือวัตถุประสงค์ในการใช้ และปริมาณการตกค้างในผลิตภัณฑ์สุดท้าย เมื่อนำวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสมดังกล่าวไปใช้ พร้อมแนบหลักฐานการชำระเงิน รายการละ ๓,๐๐๐ บาท ตามบัญชี ๓ ข้อ ๓.๑ (๓.๒) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ค่าใช้จ่ายที่จะจัดเก็บจากผู้ยื่นคำขอในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร พ.ศ. ๒๕๖๐

๓. การแสดงฉลาก

ผู้ผลิตหรือนำเข้าผลิตภัณฑ์วัตถุเจือปนอาหารจะต้องจัดทำฉลากให้สอดคล้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๒) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๓) ทั้งนี้ในส่วนของการแสดงส่วนประกอบจะต้องแสดงข้อความที่สื่อถึงหน้าที่หรือวัตถุประสงค์ของวัตถุเจือปนอาหารที่ทำหน้าที่รักษาคุณภาพของวัตถุเจือปนอาหารที่เป็นองค์ประกอบสำคัญในผลิตภัณฑ์วัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม เช่น Propylene glycol สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา

สำหรับวิธีการใช้ บนฉลากผลิตภัณฑ์ให้แสดงเฉพาะวิธีการใช้ของวัตถุเจือปนอาหารที่เป็นองค์ประกอบสำคัญที่ให้ผลทางด้านเทคโนโลยีการผลิตในผลิตภัณฑ์สุดท้าย

บัญชีแนบท้าย

INS	ชื่อวัตถุดิบอาหาร	หน้าที่	ปริมาณตกค้างในผลิตภัณฑ์อาหารสุดท้าย (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	วัตถุดิบอาหารหรือวัตถุดิบที่เป็นองค์ประกอบสำคัญ
1520	โพรพิลีนไกลคอล (Propylene glycol)	สารช่วยทำละลายหรือช่วยพา (Carrier)	1,000	สี, อิมัลซิไฟเออร์, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น
-	มอลโทเดกซ์ทรีน (Maltodextrin)	สารช่วยทำละลายหรือช่วยพา (Carrier)	100	สารอาหารทุกชนิดรวมทั้งวิตามินผสม (Vitamin premix)