

เอกสารนี้ประกอบด้วย

1. ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศเฉพาะเรื่อง
2. รายการสารที่ห้ามใช้ในอาหาร
3. รายการอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่าย

ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศเฉพาะเรื่อง

ที่	อาหาร	ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศเฉพาะเรื่อง
1	น้ำมันปาล์ม	ตามบัญชีท้าย ป.สธ. ฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันปาล์ม เท่านั้น
2	น้ำมันมะพร้าว	ตามบัญชีท้าย ป.สธ. ฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว เท่านั้น
3	ช็อกโกแลต	1. ไม่ใช้ sweetener 2. ไม่มีการเจือสีใด ๆ ในช็อกโกแลต ช็อกโกแลตปรุงแต่งและช็อกโกแลตขาว (white chocolate) 3. วัตถุเจือปนอาหารอื่นตามบัญชีท้าย ป.สธ. ฉบับที่ 83 (พ.ศ.2527) เรื่อง ช็อกโกแลต
4	น้ำมันและไขมัน	1. ตามบัญชีท้าย ป.สธ. (ฉบับที่ 205) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำมันและไขมัน 2. อื่นๆ ต้องได้รับความเห็นชอบจาก ออย.
5	น้ำผึ้ง	ไม่ใช้สีและไม่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร ป.สธ. (ฉบับที่ 211) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำผึ้ง
6	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	1. ไม่มีวัตถุที่ทำให้ความหวานชนิดอื่นนอกจากน้ำตาล 2. อื่นๆ ตามบัญชีท้าย ป.สธ. (ฉบับที่ 213) พ.ศ.2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
7	เนยใสหรือกี้ (Ghee)	1. ไม่มีวัตถุกันเสียในเนยใสหรือกี้บางชนิด ในเนยใสหรือกี้ที่ทำจากนมหรือครีมหรือเนย เนยใสเทียมหรือกี้เทียม เนยใสผสมหรือกี้ผสม 2. วัตถุเจือปนอาหารอื่นตามบัญชีท้าย ป.สธ. (ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544 เรื่อง เนยใสหรือกี้ (Ghee)
8	เนย	1. ต้องไม่มีวัตถุกันเสีย 2. ให้ใช้วัตถุเจือปนอาหารบัญชีแนบท้าย ป.สธ. (ฉบับที่ 227) พ.ศ.2544 เรื่อง เนย 3. อื่นๆ ตาม GSFA ฉบับล่าสุด
9	เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม	1. ตามบัญชีท้าย ป.สธ. (ฉบับที่ 348) พ.ศ. 2555 เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม 2. วัตถุเจือปนอาหารอื่นๆ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็น สารควบคุมความเป็นกรด สารป้องกันการเกิดฟอง สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน สี อิมัลซิไฟเออร์ สารกันเสีย สาร เพิ่มรสชาติ สารทำให้คงตัว สารให้ความข้นเหนียว และก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร ให้ใช้ได้ตารางที่ 3 (Table Three) ของ GSFA ฉบับล่าสุด
10	นมโค	1. ไม่มีวัตถุกันเสียในน้ำนมโคสดหรือน้ำนมโค นมผง นมข้น 2. ไม่ใช้วัตถุที่ทำให้ความหวานแทนน้ำตาลในนมโคสดหรือน้ำนมโค นมผง นมข้น 3. วัตถุเจือปนอาหารอื่นนอกจากวัตถุกันเสีย ตามบัญชีแนบท้าย ป.สธ. (ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง นมโค
11	นมปรุงแต่ง	1. ต้องไม่มีวัตถุที่ทำให้ความหวานแทนน้ำตาล (ในนมปรุงแต่งชนิดเหลวและชนิดแห้ง) 2. ต้องไม่มีวัตถุกันเสีย (ในนมปรุงแต่งชนิดเหลวและชนิดแห้ง) 3. วัตถุเจือปนอาหารนอกจากวัตถุกันเสีย ให้ปฏิบัติตาม ป.สธ. ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ป.สธ. (ฉบับที่ 351) พ.ศ.2556 เรื่อง นมปรุงแต่ง)
12	เครื่องดื่มเกลือแร่	ไม่ใช้วัตถุให้ความหวานแทน (ป.สธ. (ฉบับที่ 195) พ.ศ.2543 เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่)

13	อาหารเสริม สำหรับทารกและ เด็กเล็ก	<ol style="list-style-type: none"> 1. ต้องไม่ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล 2. ต้องไม่มีวัตถุกันเสีย 3. ต้องไม่ใส่สี ไม่ใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร 4. วัตถุเจือปนอาหารนอกจากวัตถุกันเสีย ให้ใช้ตาม ป.สธ.ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ป.สธ. ฉบับที่ 158 (พ.ศ.2537) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก)
14	นมดัดแปลง สำหรับทารกและ นมดัดแปลงสูตร ต่อเนื่องสำหรับ ทารกและเด็กเล็ก	<ol style="list-style-type: none"> 1. ไม่ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล 2. ไม่มีวัตถุกันเสีย 3. ไม่ใส่สี ไม่แต่งกลิ่นรส หรือไม่ใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร ทั้งนี้ เว้นแต่นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาจมีการแต่งกลิ่นรสตามที่ได้รับความคิดเห็นชอบจาก ออย. 4. วัตถุเจือปนอาหารนอกจากวัตถุกันเสีย ให้ใช้ตาม ป.สธ.ว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร (ป.สธ. ฉบับที่ 156 (พ.ศ.2537) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก)
15	อาหารทารกและ อาหารสูตร ต่อเนื่องสำหรับ ทารกและเด็กเล็ก	<ol style="list-style-type: none"> 1. ไม่ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล 2. ไม่มีวัตถุกันเสีย 3. ไม่ใส่สี ไม่แต่งกลิ่นรส หรือไม่ใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร ทั้งนี้ เว้นแต่อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาจมีการแต่งกลิ่นรสตามที่ได้รับความคิดเห็นชอบจาก ออย. 4. วัตถุเจือปนอาหารนอกจากวัตถุกันเสีย ให้ใช้ตาม ป.สธ.ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ป.สธ.ฉบับที่ 157 (พ.ศ.2537) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก)
16	ชา	<ol style="list-style-type: none"> 1. ไม่ใส่สี (เฉพาะในชา และชาผงสำเร็จรูป (instant tea)) 2. ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือใช้ร่วมกับน้ำตาล ได้ตาม GSFA ฉบับล่าสุด อื่นๆ ให้ ออย. ประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร 3. ให้ใช้วัตถุกันเสียได้ตามที่กำหนดใน ป.สธ. (ฉบับที่ 196) พ.ศ.2543 เรื่อง ชา)
17	กาแฟ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ไม่ใส่สี เว้นแต่สีน้ำตาลเคียวไหมหรือสีคาราเมล (ในกาแฟแท้และกาแฟสำเร็จรูปผสม) 2. ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตาม GSFA ฉบับล่าสุด อื่นๆ ให้ ออย. ประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร 3. มีวัตถุกันเสียได้ตามที่กำหนดใน ป.สธ (ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543 เรื่อง กาแฟ)
18	น้ำนมถั่วเหลืองใน ภาชนะบรรจุที่ปิด สนิท	<ol style="list-style-type: none"> 1. ไม่มีวัตถุกันเสีย 2. ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตาม GSFA ฉบับล่าสุด อื่นๆ ให้ ออย. ประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร (ป.สธ. (ฉบับที่ 198) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท)
19	น้ำมันเนย	<ol style="list-style-type: none"> 1. ไม่มีวัตถุกันเสีย 2. การใช้วัตถุเจือปนอาหารให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (น้ำมันเนยตาม ป.สธ. (ฉบับที่ 206) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำมันเนย)
20	ครีม	<ol style="list-style-type: none"> 1. ไม่มีวัตถุกันเสีย (ในครีมแท้ ครีมแท้ที่ทำให้แห้ง ครีมผสม ครีมผสมที่ทำให้แห้ง ครีมเทียม ครีมเทียมที่ทำให้แห้ง) 2. การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปน

		อาหาร (ครีမ်ตาม ป.สธ. (ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543 เรื่อง ครีမ်)
21	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	1. ไม่ใช้สี เว้นแต่สีน้ำตาลเคียวไหม้หรือสีคาราเมล 2. วัตถุเจือปนอาหารอื่นๆ ให้ปฏิบัติ ป.สธ. ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ป.สธ. เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง)
22	ชาสมุนไพร	ต้องไม่ใส่สี (ป.สธ. (ฉบับที่ 280) พ.ศ.2547 เรื่อง ชาสมุนไพร)
23	นมเปรี้ยว	1. ไม่ใช้วัตถุกันเสีย (ในนมเปรี้ยวที่มีได้ปรุงแต่ง) 2. การใช้วัตถุเจือปนอาหารนอกจากวัตถุกันเสีย ให้ใช้ตาม ป.สธ.ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ป.สธ. (ฉบับที่ ๓๕๓) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง นมเปรี้ยว)
24	ไอศกรีม	1. ไม่มีวัตถุกันเสีย (ในไอศกรีมบางชนิด) 2. ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลตาม GSFA ฉบับล่าสุด อื่นๆ ให้ อย.ประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร 3. การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตาม ป.สธ.ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ป.สธ. (ฉบับที่ ๓๕๔) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง ไอศกรีม)
25	อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	1. ไม่มีวัตถุกันเสีย (ยกเว้น carry over และKNO3 ในcured meat product 2.การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตาม ป.สธ.ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ป.สธ. (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท)
26	เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	1.ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล ตาม GSFA ฉบับล่าสุด อื่นๆให้ อย.ประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร 2. มีวัตถุกันเสียได้ ตามที่กำหนดใน ป.สธ. (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท)
27	น้ำปลา	1.ไม่ใช้สี เว้นแต่สีน้ำตาลเคียวไหม้หรือสีคาราเมล 2.ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตาม GSFA ฉบับล่าสุด อื่นๆ ให้ อย.ประกาศกำหนดฯ 3. วัตถุเจือปนอาหารอื่นๆ ให้ปฏิบัติตาม ป.สธ.ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (น้ำปลาตาม ป.สธ. (ฉบับที่ 203) พ.ศ.2543เรื่อง น้ำปลา)
28	น้ำส้มสายชู	1. การแต่งสี ให้ใช้น้ำตาลเคียวไหม้หรือสีคาราเมล (ในน้ำส้มสายชูหมักหรือน้ำส้มสายชูกลั่น) 2.ไม่ใช้สี (ในน้ำส้มสายชูเทียม) 3.ให้ใช้วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives) ได้ ตามป.สธ. (ฉบับที่ 204) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำส้มสายชู

สารที่ห้ามใช้ในอาหาร

กลุ่มที่ 1	สารห้ามใช้ในอาหาร	อาหาร	อ้างอิง
1	น้ำมันพืชที่ผ่านกรรมวิธีเติมโบรมีน (Brominated vegetable oil)	อาหารทุกชนิด	ป.สธ. ฉบับที่ 151 (พ.ศ.2536) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร
2	กรดซาลิซิลิก (Salicylic acid)	อาหารทุกชนิด	
3	กรดบอริก (Boric acid)	อาหารทุกชนิด	
4	บอร์แรกซ์ (Borax)	อาหารทุกชนิด	
5	แคลเซียมไอโอเดต หรือโพแทสเซียมไอโอเดต (Calcium iodate and Potassium iodate) ยกเว้นการใช้เพื่อปรับสภาวะโภชนาการเกี่ยวกับการขาดสารไอโอดีนตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	อาหารทุกชนิด	
6	ไนโตรฟูราโซน (Nitrofurazone)	อาหารทุกชนิด	
7	โพแทสเซียมคลอเรท (Potassium chlorate)	อาหารทุกชนิด	
8	ฟอร์มัลดีไฮด์ (Formaldehyde) สารละลายฟอร์มัลดีไฮด์ (Formaldehyde Solution) และพาราฟอร์มัลดีไฮด์ (Paraformaldehyde)	อาหารทุกชนิด	
9	คูมาริน (Coumarin) หรือ 1,2-เบนโซไพโรน (1,2-Benzopyrone) หรือ 5,6-เบนโซแอลฟาไพโรน (5,6-Benzo- α -pyrone) หรือ ซิส-ออร์โธ-คูมาริก แอซิด แอนไฮไดรด์ (cis-o-coumaric acid anhydride) หรือ ออร์โธ-ไฮดรอกซีซินนามิก แอซิด แลคโตน (O-Hydroxycinnamic acid, lactone)	อาหารทุกชนิด	
10	ไดไฮโดรคูมาริน (Dihydrocoumarin) หรือเบนโซไดไฮโดรไพโรน (Benzodihydropyrene) หรือ 3,4-ไดไฮโดรคูมาริน (3,4-Dihydrocoumarin) หรือไฮโดรคูมาริน (Hydrocoumarin)	อาหารทุกชนิด	
11	เมทิลแอลกอฮอล์ (Methyl alcohol) หรือเมทานอล (Methanol)	1. ยกเว้นการใช้เป็นสารช่วยในการผลิตอาหาร (Food processing aids) เพื่อการส่งออก 2. ยกเว้นการผลิต คัลเซียม 5'-ไรโบ	

		นิวคลีโอไทด์ (Calcium 5'-ribonucleotide) หรือไดโซเดียม 5'-โรโบนิวคลีโอไทด์ (Disodium 5'-ribonucleotide) (2) สตีวียอลไกลโคไซด์ ป.สธ. (ฉบับที่ 360) พ.ศ.2556	247) พ.ศ.2544 เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ฉบับที่ 2)
12	ไดเอทิลีนไกลคอล (Diethylene Glycol) หรือไดไฮดรอกซีไดเอทิลอีเธอร์ (Dihydroxydiethyl ether) หรือไดไกลคอล (diglycol) หรือ 2,2'-ออกซีบิส-เอทานอล (2,2'-oxybis-ethanol) หรือ 2,2'- ออกซีไดเอทานอล (2,2'-Oxydiethanol)	อาหารทุกชนิด	ป.สธ. ฉบับที่ 151 (พ.ศ.2536) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร
กลุ่ม 2	อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย	กลุ่มเสี่ยง	อ้างอิง
1	ดัลซิน (Dulcin) หรือมีชื่อทางเคมีว่า para-phenetolcarbamide ซึ่งให้ความหวานแทนน้ำตาล	วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล	ป.สธ. (358) พ.ศ.2556
2	เอเอฟ 2 (AF2) หรือมีชื่อทั่วไปว่า ฟิวริลฟราไมด์ (Furylframide) หรือมีชื่อทางเคมีว่า 2-(2-furyl)-3-(5-nitro-2-furyl) acrylamide เฉพาะใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหาร	วัตถุเจือปนอาหาร	
3	โพแทสเซียมโบรมेट (Potassium bromate) เฉพาะใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหาร	วัตถุเจือปนอาหาร	
4	อาหารที่มีดัลซิน เอเอฟ 2 หรือ โพแทสเซียมโบรมेट ตามข้อ 1 ข้อ 3 และข้อ 3	วัตถุเจือปนอาหารและอาหารทั่วไป	
5	อาหารที่มีดามิโนไซด์ (Daminozide) หรือซัคซินิคแอซิด 2,2-ไดเมทิลไฮดราไซด์ (Succinic acid 2,2-imethylhydrazide)		
6	หญ้าหวานซึ่งมีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni และผลิตภัณฑ์จากหญ้าหวาน ยกเว้น การผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย (1) ใบหญ้าหวานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ชาสมุนไพร (2) สตีวียอลไกลโคไซด์ (Steviol glycosides) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง สตีวียอลไกลโคไซด์ (3) หญ้าหวาน หรือผลิตภัณฑ์จากหญ้าหวานที่ใช้ผลิต หรือนำเข้า หรือจำหน่ายสำหรับการผลิตสตีวียอลไกลโคไซด์ ตาม (2)	วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล	

	(4) หน้้าหวาน หรือผลิตภัณฑ์จากหน้้าหวานที่ผลิตเพื่อการส่งออก		
7	วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ที่มีส่วนประกอบของกลูโคแมนแนนหรือแป้งจากหัวบุกในภาชนะบรรจุขนาดเล็ก)	วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่	ป.สธ.(263) พ.ศ.2545
8	ปลาปักเป้าทุกชนิดและอาหารที่มีเนื้อปลาปักเป้าเป็นส่วนผสม	ปลาและผลิตภัณฑ์จากปลา	ป.สธ.(264) พ.ศ.2545
9	อาหารที่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มีใช้อาหารในภาชนะบรรจุอาหารและหีบห่อ	ขนมขบเคี้ยวและอาหารทั่วไปที่บรรจุในหีบห่อ	ป.สธ.(310)พ.ศ.2551
10	อาหารที่ตรวจพบสารเมลามีน (Melamine) และสารในกลุ่มเมลามีน (กรดซัยยานูริก (Cyanuric acid)	นม ผลิตภัณฑ์จากนมและอาหารที่มีนมเป็นส่วนผสม	ป.สธ.(344)พ.ศ.2555
11	อาหารที่พ้นกำหนดหมดอายุหรือพ้นกำหนดที่ควรบริโภค	อาหารทั่วไป	ป.สธ.(174) พ.ศ.2539
12	อาหารที่มีการปนเปื้อนสารพันธุกรรมครายไนน์ซี, Cry 9C DNA Sequence	ข้าวโพด	ป.สธ.(345) พ.ศ.2555
13	อาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า	1.อาหารที่เป็นผลผลิตจากโคและผลิตภัณฑ์ที่ได้จากโค ที่มีแหล่งกำเนิดจากประเทศที่มีความเสี่ยงจากการเกิดโรควัวบ้า (ดูรายละเอียดในประกาศ) 2. วัตถุเจือปนอาหารบางชนิด (เจลาตินจากกระดูก และไตแคลเซียมฟอสเฟตที่ไม่มีโปรตีนหรือไขมัน) 3.อาหารอื่นๆ(ดูรายละเอียดในประกาศ)	ป.สธ.(296) พ.ศ.2548