

## หลักเกณฑ์การจัดทำฉลากวัตถุเจือปนอาหาร

เอกสารนี้ประกอบด้วย	หน้า
1. คำแนะนำสำหรับผู้ประกอบการที่ผลิต/นำเข้าวัตถุเจือปนอาหาร	2
2. หลักเกณฑ์ทั่วไปเกี่ยวกับการแสดงฉลากวัตถุเจือปนอาหาร	3
3. ข้อกำหนดการจัดทำแบบฉลาก	3
รายละเอียดการจัดทำแบบฉลากและคู่วัตถุเจือปนอาหารตารางเปรียบเทียบข้อกำหนดแบบฉลากวัตถุเจือปนอาหาร 3 กรณี	4
a. วัตถุเจือปนอาหารที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค รวมทั้งที่จำหน่ายให้ผู้แบ่งบรรจุวัตถุเจือปนอาหาร ผู้ปรุง เช่น ภัตตาคาร ร้านอาหาร โรงแรม	
b. วัตถุเจือปนอาหารที่จำหน่ายให้ผู้ผลิตอาหาร ทั้งที่เข้าข่ายและไม่เข้าข่ายโรงงาน	
c. วัตถุเจือปนอาหารที่ส่งออก	
ตัวอย่างฉลาก คู่มือและแบบฟอร์มตรวจสอบปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร	7
4. ภาคผนวก	17
4.1 แบบฟอร์มคำนวณเพื่อตรวจสอบปริมาณวัตถุเจือปนอาหารประกอบการแจ้งวิธีใช้	
4.2 บัญชีรายชื่อกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร	

## 1. คำแนะนำสำหรับผู้ประกอบการที่ผลิต/นำเข้าวัตถุดิบอาหาร

1. โปรดจัดทำตัวอย่างฉลาก 4 ชุด ตามรูปแบบที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ.2548 แก้ไขเพิ่มเติมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 363) พ.ศ.2556 (บังคับใช้ตั้งแต่ 29 มกราคม 2557 เป็นต้นไป สำหรับรายใหม่) แนบมาพร้อมกับคำขอขึ้นทะเบียนอาหาร (อ.17) หรือ คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (สบ.3)
2. ผู้ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนวัตถุดิบอาหารที่จำหน่ายให้โรงงานผลิตอาหารที่ไม่สามารถแสดงรายละเอียดครบถ้วนบนฉลาก ให้จัดทำคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายแนบมาพร้อมกับฉลากด้วย 4 ชุด
3. ให้แนบบแบบฟอร์ม เอกสารตรวจสอบปริมาณการใช้วัตถุดิบอาหาร ชนิดเดียว หรือชนิดผสม (ตามภาคผนวก 4.1) เพื่อประกอบการพิจารณาเงื่อนไขการใช้ที่อนุญาตตามแต่กรณี 1 ชุด
4. เอกสารที่เกี่ยวข้อง
  - 4.1 แบบฟอร์มคำนวณเพื่อตรวจสอบปริมาณวัตถุดิบอาหารประกอบการแจ้งวิธีใช้ (ภาคผนวก 4.1)
  - 4.2 ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง วัตถุดิบอาหาร สามารถดาวน์โหลดได้ทางเว็บไซต์สำนักอาหาร [http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food\\_54/](http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_54/) หัวข้อ “กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบอาหาร” (ภาคผนวก 4.2)

## 2. หลักเกณฑ์ทั่วไปเกี่ยวกับการแสดงฉลากวัตถุเจือปนอาหาร

การแสดงฉลากวัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ. 2543 เรื่อง ฉลาก และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 363) พ.ศ. 2556 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2) ให้ปฏิบัติ ดังนี้

1.1 ต้องปิด ติด หรือแสดงไว้ในที่เปิดเผยที่ภาชนะบรรจุ และ/หรือหีบห่อของภาชนะบรรจุ และมองเห็นได้ชัดเจน

1.2 ต้องไม่มีข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย ที่แนะนำผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น ไม่ว่าจะโดยทางตรงหรือทางอ้อมซึ่งอาจทำให้เข้าใจผิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เหล่านั้นวัตถุเจือปนอาหาร

1.3 ฉลากที่มีข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมายหรือเครื่องหมายการค้าไม่ว่าจะเป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลากต้อง

1.3.1 ไม่เป็นเท็จ หรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ

1.3.2 ไม่แสดงถึง ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร ส่วนประกอบ อัตราส่วน ปริมาณ หรือแสดงถึงสรรพคุณของวัตถุเจือปนอาหารอันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ

1.3.3 ไม่ทำให้เข้าใจผิดว่ามีวัตถุตามข้อความ ชื่อ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าดังกล่าวผสมอยู่ในวัตถุเจือปนอาหาร โดยที่ไม่มีวัตถุนั้นผสมอยู่ หรือมีผสมอยู่ในปริมาณที่ไม่อาจแสดงสรรพคุณได้

1.4 การแสดงสีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกัน ซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน ขนาดของตัวอักษรหรือบริเวณพื้นที่ในฉลากที่ระบุข้อความนั้นต้องมีขนาดตัวอักษรสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก เว้นแต่ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีข้อกำหนดอื่นได้ออกไป

1.5 การแปลและการทับศัพท์ภาษาต่างประเทศ

ชื่ออาหาร ชื่อสามัญของวัตถุเจือปนอาหาร หรือข้อความอื่นใดที่แปลหรือทับศัพท์จากภาษาต่างประเทศให้ตรวจสอบศัพท์บัญญัติ หรือหลักเกณฑ์การทับศัพท์ของราชบัณฑิตยสถานตามแต่กรณี

## 3. ข้อกำหนดการจัดทำแบบฉลาก

ผู้ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนตำอาหาร (อ.17) หรือ คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (สบ.3) สำหรับวัตถุเจือปนอาหารเพื่อจำหน่ายจะต้องส่งหลักฐานหรือข้อมูล ที่จำเป็นเพื่อให้ผู้ผลิตอาหารสามารถควบคุมการใช้วัตถุเจือปนอาหารให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร โดยจัดทำแบบฉลากและคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่ายให้ถูกต้องดังแสดงในตารางที่ 1 และตารางเปรียบเทียบข้อกำหนดแบบฉลาก/คู่มือวัตถุเจือปนอาหาร เป็น 3 กรณี ดังที่แสดงในตารางที่ 2

ตารางที่ 1 รายละเอียดการจัดทำแบบฉลากและคู่มือ/เอกสารประกอบการจำหน่ายวัตถุดิบอาหาร

ที่	หัวข้อที่ต้องระบุในคู่มือ/ฉลาก	วิธีการแสดง
1	ชื่ออาหาร	ระบุชื่อตามใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.18)
2	เลขสารบบอาหาร*	ระบุเลขสารบบอาหารของอาหารนั้นๆที่ได้รับอนุญาต
3	ชื่อและที่อยู่ผู้ผลิต/แบ่งบรรจุ ผู้นำเข้า*	<ul style="list-style-type: none"> <li>● กรณีผลิต....(แจ้งชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต) อาจแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ได้</li> <li>● กรณีแบ่งบรรจุ ให้แสดงข้อความว่า ผลิต-แบ่งบรรจุโดย.... (แจ้งชื่อและที่ตั้งของผู้แบ่งบรรจุ) หรือ แบ่งบรรจุโดย....(แจ้งชื่อและที่ตั้งของผู้แบ่งบรรจุ) อาจแสดงชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ได้</li> <li>● กรณีนำ....(แจ้งชื่อประเทศผู้ผลิต และชื่อและที่อยู่ผู้นำเข้า)</li> </ul>
4	รุ่นที่ผลิต*	<ul style="list-style-type: none"> <li>● รุ่นที่ผลิต คือ ครั้งที่การผลิต/แบ่งบรรจุวัตถุดิบอาหารแต่ละครั้งในวงจรการผลิตเดียวกัน ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้ควรมีคุณลักษณะและคุณภาพที่สม่ำเสมอทั้งหมด ผู้ผลิต/แบ่งบรรจุอาจกำหนดรุ่นที่ผลิตเป็นเลขที่หรืออักษรอย่างใดอย่างหนึ่ง หรือทั้งสองอย่างรวมกัน เพื่อบ่งชี้ถึงรายละเอียด ตลอดจนความเป็นมาต่างๆเกี่ยวกับการผลิต ควบคุมคุณภาพการบรรจุวัตถุดิบอาหารเพื่อจำหน่ายแต่ละครั้ง และสามารถใช้ในการตรวจสอบย้อนกลับได้โดยเฉพาะกรณีพบปัญหาเกี่ยวกับคุณภาพและความปลอดภัยของวัตถุดิบอาหารรุ่นการผลิตนั้นๆ</li> <li>● แสดงข้อความว่า “รุ่นที่ผลิต” หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกัน เช่น หมายเลขชุดผลิต, หมายเลขผลิต หรือ LOT (NO./number), BATCH (NO./number) สำหรับฉลากวัตถุดิบอาหารที่นำเข้าและจำหน่ายให้โรงงานผลิต</li> <li>● ระบุรุ่นที่ผลิต หรือ ระบุตำแหน่งที่แจ้งรุ่นที่ผลิตไว้ด้วย</li> </ul>
5	ปริมาณสุทธิ*	ระบุปริมาณสุทธิ หรือ ระบุตำแหน่งที่แจ้งปริมาณสุทธิ ไว้ด้วย
6	ผลิต/หมดอายุ*	<p>-ระบุเดือน/ปีที่ผลิตหรือหมดอายุ</p> <p>-ระบุเดือน/ปีที่หมดอายุ (กรณีวัตถุดิบอาหารอายุไม่เกิน 18 เดือน)</p> <p>หรือ ระบุตำแหน่งที่แจ้ง เดือน/ปีที่ผลิต หรือ หมดอายุ</p>
7	สูตรส่วนประกอบ	<p>แสดงส่วนประกอบตามลำดับ ดังนี้</p> <p>1. วัตถุดิบอาหาร ให้แสดงชื่อวัตถุดิบอาหารเป็นภาษาไทย อาจมีภาษาอังกฤษด้วยก็ได้ พร้อมทั้งกำกับด้วยรหัส INS โดยให้เรียงลำดับตามปริมาณจากมากไปหาน้อย และแสดงปริมาณเป็นร้อยละของวัตถุดิบอาหารแต่ละชนิดในส่วนประกอบด้วย หากจำหน่ายให้โรงงานจะต้องแสดงรายละเอียดที่ครบถ้วนไว้ในคู่มือ</p> <p>2. ส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่วัตถุดิบอาหาร ให้แสดงชื่อส่วนประกอบ โดยเรียงลำดับตามปริมาณจากมากไปหาน้อย</p>
8	วิธีใช้	-ควรแสดงแบบย่อในตาราง ระบุจุดประสงค์ ชนิดอาหารและปริมาณเป็นร้อยละ หรือ

ที่	หัวข้อที่ต้องระบุใน คู่มือ/ฉลาก	วิธีการแสดง
		-หากแปลจากคู่มือภาษาอังกฤษให้ทำตารางเปรียบเทียบไว้ด้วย -อาจมีข้อความว่า“การใช้...(ระบุชื่ออาหาร).....นอกเหนือจากวิธีใช้ข้างต้นให้ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร” ด้วยก็ได้
9	คำแนะนำในการเก็บรักษา	-ระบุวิธีเก็บรักษา
10	ข้อจำกัดในการใช้และคำเตือนหรือข้อควรระวัง (ถ้ามี)	-ระบุข้อจำกัดในการใช้และคำเตือนหรือข้อควรระวัง (ถ้ามี)


\*หากไม่สามารถแสดงรายละเอียดในคู่มือ อาจระบุตำแหน่งที่แสดงข้อความ เช่น รุ่นที่ผลิต: “ระบุบนฉลาก” เป็นต้น

ตารางที่ 2 ตารางเปรียบเทียบข้อกำหนดแบบฉลากวัตถุเจือปนอาหาร (ยกเว้นวัตถุเพิ่มความชื้น)

ที่	ข้อความ	จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค รวมทั้งที่ จำหน่ายให้ผู้แบ่งบรรจุวัตถุเจือปนอาหาร ผู้ปรุง เช่น โรงแรม ภัตตาคาร ร้านอาหาร (แสดงภาษาไทยแต่จะมีภาษาอังกฤษก็ได้)	จำหน่ายให้ผู้ผลิตอาหาร ทั้งที่เข้าขาย และไม่เข้าขายโรงงาน (แสดงภาษาอังกฤษได้)	ส่งออก (ภาษาใดก็ได้)	หมายเหตุ
1	ชื่ออาหาร มีคำว่า “วัตถุเจือปนอาหาร” หรือ กลุ่มหน้าที่ กำกับ	บนฉลาก	บนฉลาก	-	ต้องแสดงในตำแหน่งที่สามารถเห็นได้ชัดเจน
2	เลขสารบบอาหาร	บนฉลาก	บนฉลาก	บนฉลาก	กรณีส่งออก อาจระบุเลขสถานที่ผลิตอาหารได้
3	ชื่อ-ที่อยู่ผู้ผลิต/แบ่งบรรจุ ประเทศผู้ผลิตและชื่อ-ที่อยู่ผู้นำเข้า	บนฉลาก	บนฉลาก	บนฉลาก	-กรณีนำเข้าให้แสดงประเทศผู้ผลิตด้วย -กรณีส่งออก ต้องระบุประเทศผู้ผลิต
4	รุ่นที่ผลิต มีคำว่า “รุ่นที่ผลิต” หรือข้อความ	บนฉลาก	บนฉลาก	บนฉลาก	
5	ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารเป็นระบบเมตริก	บนฉลาก	บนฉลาก	-	ต้องแสดงในตำแหน่งที่สามารถเห็นได้ชัดเจน
6	เดือนและปีที่ผลิต/หมดอายุ	บนฉลาก	บนฉลาก	-	ต้องแสดงในตำแหน่งที่สามารถเห็นได้ชัดเจน กรณีแสดงไว้ด้านล่างของภาชนะบรรจุต้องมี ข้อความที่สื่อตำแหน่ง
7	ส่วนประกอบ* แยกวัตถุเจือปนอาหารและส่วนประกอบ	บนฉลาก -FA (ชื่อ (INS)+%) เรียงจากมากไปน้อย -อื่นๆ (ชื่อ) เรียงจากมากไปน้อย	บนฉลากหรือคู่มือ** -FA (ชื่อ (INS)) เรียงจากมากไปน้อย*** -อื่นๆ (ชื่อ) เรียงจากมากไปน้อย	-	*กรณีส่วนประกอบอื่นมีวัตถุแต่งกลิ่นรส **คู่มือต้องมีรายละเอียดครบถ้วน แลคงเป็น
8	วิธีใช้	บนฉลาก	บนฉลากหรือคู่มือ**	-	
9	คำแนะนำในการเก็บรักษา	บนฉลาก	บนฉลากหรือคู่มือ**	-	*** ต้องแสดงส่วนประกอบของวัตถุเจือปน
10	ข้อจำกัดในการใช้และคำเตือนหรือข้อควร	บนฉลาก	บนฉลากหรือคู่มือ**	-	
11	ข้อความอื่น	-	“เป็นวัตถุดีสำหรับแปรรูปอาหาร	-	* ระบุเฉพาะกรณีที่แสดงรายละเอียดตามข้อ 7-


หมายเหตุ สีเทาคือข้อความที่เพิ่มเติมจากแนวปฏิบัติเดิม

## ตัวอย่างแบบฉลากวัตถุเจือปนอาหาร (ชนิดเดี่ยว)

1	<b>ดีอีเอฟ (วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล) DEF (Sweetener)</b>								
7	ส่วนประกอบ: สตีวีออลไกลโคไซด์ (INS.960) 100%								
5	น้ำหนักสุทธิ: 10 กิโลกรัม								
6	หมดอายุ: กรุณาดูเดือน/ปีที่หมดอายุใต้กล่อง								
3	ประเทศผู้ผลิต: ประเทศเกาหลี ผู้นำเข้า: บริษัท กอชอคอ จำกัด เลขที่ 123 หมู่ 5 ต. ตลาดขวัญ อ.เมือง นนทบุรี 11000								
4	LOT No. กรุณาดูใต้กล่อง								
2									
8	วิธีใช้ ใช้เพื่อให้ความหวานแทนน้ำตาลในอาหารบางชนิด ดังนี้								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>ปริมาณที่แนะนำ %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ไอศกรีมประเภทหวานเย็น</td> <td>0.082</td> </tr> <tr> <td>ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าจากรัฐพีช</td> <td>0.1063</td> </tr> <tr> <td>นํ้านมถั่วเหลือง</td> <td>0.03</td> </tr> </tbody> </table>		ปริมาณที่แนะนำ %	ไอศกรีมประเภทหวานเย็น	0.082	ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าจากรัฐพีช	0.1063	นํ้านมถั่วเหลือง	0.03
	ปริมาณที่แนะนำ %								
ไอศกรีมประเภทหวานเย็น	0.082								
ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าจากรัฐพีช	0.1063								
นํ้านมถั่วเหลือง	0.03								
9	เก็บในที่แห้งและเย็น								

1. ขอรับรองว่าเป็นฉลากนำเข้าจริง
2. ขอรับรองว่าพื้นฉลากสี...ขาว...ตัวอักษรสี...ดำ...ตัดกับพื้นฉลาก
3. ขอรับรองว่า แจ้ง เดือน ปี ที่หมดอายุ จริง โดยมีคำว่า “หมดอายุ” กำกับ
4. ขอรับรองว่าแสดงเลขสารบบอาหารในเครื่องหมาย ออย ด้วยตัวเลขที่มีสีตัดกับสีพื้นของกรอบ และมีขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร สีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก
5. ขอรับรองว่ารุ่นที่ผลิตซึ่งมีคำว่า”.. LOT No..” กำกับ สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

ตัวอย่างแบบฉลากวัตถุเจือปนอาหาร (ชนิดเดี่ยว)  
(เฉพาะกรณีจำหน่ายให้โรงงานผลิตอาหาร และจะต้องแนบคู่มือด้วย)

1	<b>ดีอีเอฟ (วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล) DEF (Sweetener)</b>
5	น้ำหนักสุทธิ: 10 กิโลกรัม
6	หมดอายุ: 02/2559
3	ประเทศผู้ผลิต: ประเทศเกาหลี ผู้นำเข้า: บริษัท กอชอคอ จำกัด เลขที่ 123 หมู่ 5 ต. ตลาดขวัญ อ.เมือง นนทบุรี 11000
4	LOT No. 02-02-2015-FA0002
2	
<b>“เป็นวัตถุดิบสำหรับแปรรูปอาหารเท่านั้น”</b>	

1. ขอรับรองว่าเป็นฉลากนำเข้าจริง
2. ขอรับรองว่าพื้นฉลากสี...ขาว...ตัวอักษรสี...ดำ...ตัดกับพื้นฉลาก
3. ขอรับรองว่า แจ็ง เดือน ปี ที่หมดอายุ จริง โดยมีคำว่า “หมดอายุ” กำกับ
4. ขอรับรองว่าแสดงเลขสารบบอาหารในเครื่องหมาย อย ด้วยตัวเลขที่มีสีตัดกับสีพื้นของกรอบ และมีขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร สีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก
5. ขอรับรองว่าไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคแต่จำหน่ายให้กับโรงงานผลิตอาหาร
6. ขอรับรองว่ารุ่นที่ผลิตซึ่งมีคำว่า”.. LOT No..” กำกับ สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้



ตัวอย่างคู่มือประกอบฉลากวัตถุเจือปนอาหาร(ชนิดเดี่ยว) ที่จำหน่ายให้โรงงานผลิตอาหาร

### 1. ชื่ออาหาร

ดีอีเอฟ (วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล)

DEF (Sweetener)

### 2. เลขสารบบอาหาร

10-3-xxxxx-Y-YYYY

### 3. ชื่อและที่อยู่ผู้นำเข้า

ประเทศผู้ผลิต: ประเทศเกาหลี

ผู้นำเข้า: บริษัท กอชอคอ จำกัด เลขที่ 123 หมู่ 5 ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง นนทบุรี 11000

### 4. รุ่นที่ผลิต

ระบุบนฉลาก

### 5. ปริมาณสุทธิ

10 กิโลกรัม

### 6. เดือนและปีที่หมดอายุ

ระบุบนฉลาก

### 7. สูตรส่วนประกอบ

สตีวียอลไกลโคไซด์ (INS.960) 100%

### 8. วิธีใช้

ใช้เพื่อให้ความหวานแทนน้ำตาลในอาหารบางชนิด ดังนี้

	ปริมาณที่แนะนำ %
ไอศกรีมประเภทหวานเย็น	0.082
ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าจากธัญพืช	0.1063
น้ำนมถั่วเหลือง	0.03

“การใช้...ดีอีเอฟ... นอกเหนือจากวิธีใช้ข้างต้นให้ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร”

### 9. คำแนะนำในการเก็บรักษา

เก็บในที่แห้งและเย็น

ตัวอย่างการคำนวณปริมาณวัตถุเจือปนอาหารประกอบการแจ้งวิธีใช้บนฉลากหรือคู่มือ (ชนิดเดียว)

ชื่ออาหาร.....ดีอีเอฟ (สารให้ความหวานแทนน้ำตาล).....ประเภท .....วัตถุเจือปนอาหาร.....  
 ชื่อวัตถุเจือปนอาหารในส่วนประกอบ .....สติวอลไกลโคไซด์ (รีบาติโอไซด์ เอ) (INS 960)..... ปริมาณในสูตรร้อยละ.....100%.....  
 วิธีใช้ที่แนะนำคำนวณเทียบกับค่ากฎหมาย


ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ปริมาณที่แนะนำในอาหาร เมื่อใช้ตามวิธีที่แนะนำ (มก./กก.) <sup>1</sup>	ปริมาณที่อนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง (ระบุตามแหล่งอ้างอิง,หน่วย มก./กก.)					ผลการประเมิน	
			ประเภท อาหาร/FC no.	ประกาศ สธ. เฉพาะ	ประกาศ สธ. 281/359/360	GSFA	ปริมาณที่เคย ได้รับอนุญาต	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1	ไอศกรีมประเภทหวานเย็น	0.082X 10000 X 0.329* = 269.78	03.0	-	270 จำนวน เป็นสติวอล	-	-	✓	
2	ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าจากธัญพืช	0.1063 X 10000X 0.329* = 349.72	06.3	-	350 จำนวน เป็นสติวอล	-	-	✓	
3	น้ำนมถั่วเหลือง	0.03 X10000 X 0.329* = 98.7	06.8.1	-	100 จำนวน เป็นสติวอล	-	-	✓	

<sup>1</sup> ปริมาณในอาหารเมื่อใช้ตามวิธีที่แนะนำในหน่วยมก./กก. กรณีระบุหน่วยเป็นร้อยละให้คุณด้วย 10,000 ก่อนแล้วจึงเทียบกับปริมาณที่อนุญาตตามกฎหมาย

\*conversion factor กรณีมีสารประกอบฟอสฟอรัส ซัลไฟต์ เบนโซเอต ซอร์เบต สติวอลไกลโคไซด์ ให้คำนวณในรูปสารที่กำหนดค่าสูงสุดไว้ด้วย


<p><b>สำหรับผู้ประกอบการ</b></p> <p>ลงชื่อ.....สมชาย กิจการรุ่งเรือง.....ผู้ประเมิน          (.....นายสมชาย กิจการรุ่งเรือง.....)          ว/ด/ป</p>	<p><b>สรุปผลการประเมิน</b></p> <p><input type="checkbox"/> ผ่าน  <input type="checkbox"/> ไม่ผ่าน</p>
--	---

## ตัวอย่างแบบฉลากวัตถุเจือปนอาหาร (ชนิดผสม)

1	<b>เอปีซี (วัตถุเจือปนอาหาร) ABC (Food Additive)</b>	
7	ส่วนประกอบ: โซเดียมเบนโซเอต (INS211) 50% สีคาราเมล (INS150c) 10% ไอโซมอลต์ (INS953) 7% ไอออนออกไซด์ (INS172(i)) 1% น้ำตาล	
8	วิธีใช้: ใช้สำหรับกันเสียและแต่งสีในมะม่วงกวน ร้อยละ 0.2	
3	ประเทศผู้ผลิต: ไต้หวัน ผู้นำเข้า: บริษัท กอชอคอ จำกัด เลขที่ 123 หมู่ 5 ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง นนทบุรี 11000	
4	รุ่นที่ผลิต: 01/2557 FA0001	
2		5
		น้ำหนักสุทธิ: 500 กรัม
		6
		ผลิต: 01/2557
9	คำแนะนำในการเก็บรักษา: เก็บในที่แห้งและเย็น	

- 1.ขอรับรองว่าเป็นฉลากนำเข้าจริง
- 2.ขอรับรองว่าพื้นฉลากสี...ขาว..ตัวอักษรสี..ดำ....ตัดกับพื้นฉลาก
- 3.ขอรับรองว่า แจ้ง เดือน ปี ที่ผลิตจริง โดยมีคำว่า “ผลิต”
- 4.ขอรับรองว่าแสดงเลขสารบบอาหารในเครื่องหมาย ออย ด้วยตัวเลขที่มีสีตัดกับสีพื้นของกรอบ และมีขนาด ไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร สีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก
5. ขอรับรองว่ารุ่นที่ผลิตซึ่งมีคำว่า”รุ่นที่ผลิต” กำกับ สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

ตัวอย่างการแสดงฉลากวัตถุเจือปนอาหาร (ชนิดผสม)  
(เฉพาะกรณีจำหน่ายให้โรงงานผลิตอาหาร และจะต้องแนบคู่มือด้วย)

1	<b>เอปีซี (วัตถุเจือปนอาหาร) ABC (Food Additive)</b>
5	ปริมาณสุทธิ: 25 กิโลกรัม
6	ผลิต: 01/2557
3	ประเทศผู้ผลิต: มาเลเซีย ผู้นำเข้า: บริษัท กอชอคอ จำกัด เลขที่ 123 หมู่ 5 ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง นนทบุรี 11000
4	รุ่นที่ผลิต: FA0001
2	
<b>“เป็นวัตถุติดสำหรับแปรรูปอาหารเท่านั้น”</b>	

1. ขอรับรองว่าเป็นฉลากนำเข้าจริง
2. ขอรับรองว่าพื้นฉลากสี...ขาว...ตัวอักษรสี...ดำ...ตัดกับพื้นฉลาก
3. ขอรับรองว่า แจ้ง เดือน ปี ที่ผลิตจริง โดยมีคำว่า “ผลิต” กำกับ
4. ขอรับรองว่าแสดงเลขสารบบอาหารในเครื่องหมาย อย ด้วยตัวเลขที่มีสีตัดกับสีพื้นของกรอบ และมีขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร สีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก
5. ขอรับรองว่าไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคแต่จำหน่ายให้กับโรงงานผลิตอาหาร
6. ขอรับรองว่ารุ่นที่ผลิตซึ่งมีคำว่า “รุ่นที่ผลิต” กำกับ สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

ตัวอย่างคู่มือประกอบฉลากวัตถุเจือปนอาหาร (ชนิดผสม)  
(กรณีจำหน่ายให้โรงงานผลิตอาหาร)

1. ชื่ออาหาร

เอปซีซี (วัตถุเจือปนอาหาร)

ABC (Food Additive)

2. เลขสารบบอาหาร

10-3-xxxxx-Y-YYYY

3. ชื่อและที่อยู่ผู้นำเข้า

ประเทศผู้ผลิต: มาเลเซีย

ผู้นำเข้า: บริษัท กอชอคอ จำกัด เลขที่ 123 หมู่ 5 ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง นนทบุรี 11000

4. รุ่นที่ผลิต

FA0001

5. ปริมาณสุทธิ

25 กิโลกรัม

6. เดือนและปีที่ผลิต

01/2557

7. สูตรส่วนประกอบ

โซเดียมเบนโซเอต (INS211) 50%

สีคาราเมล (INS150c) 10%

ไอโซมอลต์ (INS953) 7%

ไอออนออกไซด์ (INS172(i)) 1%

น้ำตาล

8. วิธีใช้

สำหรับกันเสียและแต่งสีในมะม่วงกวนร้อยละ 0.2

“การใช้ ...เอปซีซี...นอกเหนือจากวิธีใช้ข้างต้นให้ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่า  
ด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร”

9. คำแนะนำในการเก็บรักษา

เก็บในที่แห้งและเย็น

## เอกสารประกอบการพิจารณาการแจ้งวิธีใช้วัตถุเจือปนอาหาร (ชนิดผสม)

ชื่ออาหาร.....เอปซี (วัตถุเจือปนอาหาร).....ประเภท .....วัตถุเจือปนอาหาร.....

วิธีใช้ที่แนะนำบนฉลาก

วัตถุประสงค์การใช้.....กันเสียและแต่งสี.....ชนิดอาหาร (Food Category no.).....มะม่วงกวน..(04.1.2.7).....ร้อยละ.....0.2 (ก).....

ที่	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	INS No.	หน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณที่ใช้ในสูตร (%) (ข)	ปริมาณในอาหารเมื่อใช้ตามวิธีที่แนะนำ (มก./กก.) <sup>1</sup>	ประเภทอาหารและปริมาณที่อนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง (ระบุตามแหล่งอ้างอิง, หน่วย มก./กก.)					ผลการประเมิน	
						ประเภทอาหาร/FC no.	ประกาศ สธ. เฉพาะ	ประกาศ สธ. 281/359/360	GSFA	ปริมาณที่เคยได้รับอนุญาต	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1	โซเดียมเบนโซเอต	211	กันเสีย	50	=0.2X50X100X0.847* =847.41	ผลไม้กวน	-	1000 คำนวน เป็นกรดเบนโซอิก	-	-	✓	
2	คาราเมล	150c	สี	10	=0.2X10X100 = 200	ขนมหวานที่ทำจากผลไม้	-	ปริมาณที่เหมาะสม	-	-	✓	
3	ไอโซมอลต์	953	ให้ความหวานเพิ่มปริมาณ	7	=0.2X7X100 =140	ขนมหวานที่ทำจากผลไม้	-	ปริมาณที่เหมาะสม	-	-	✓	
4	ไอออนออกไซด์	172(i)	สี	1	=0.2X1X100 =20	04.1.2.7	-	-	250	-	✓	

<sup>1</sup> ปริมาณในอาหารเมื่อใช้ตามวิธีที่แนะนำ (มก./กก.)

= [ปริมาณผลิตภัณฑ์ที่แนะนำเป็นร้อยละ(ก) X ปริมาณในสูตรเป็นร้อยละ(ข)] X [factor ที่ใช้แปลงหน่วยเป็น มก./กก. ในที่นี้คือ 100]

กรณีมีสารประกอบฟอสฟอรัส ซัลไฟด์ เบนโซเอต ซอร์เบท สตีวียอลไกลโคไซด์ ให้คำนวณในรูปสารที่กำหนดค่าสูงสุดไว้ด้วย ตัวอย่างเช่น ใช้โซเดียมเบนโซเอต ดังนั้น ปริมาณโซเดียมเบนโซเอตในอาหารเมื่อใช้ตามวิธีที่แนะนำคำนวณเป็นกรดเบนโซอิก (มก./กก.)

= [ปริมาณผลิตภัณฑ์ที่แนะนำเป็นร้อยละ(ก) X ปริมาณในสูตรเป็นร้อยละ(ข)] X 100 X conversion factor\*

สำหรับผู้ประกอบการ

ลงชื่อ.....สมชาย กิจการรุ่งเรือง.....ผู้ประเมิน

(.....นายสมชาย กิจการรุ่งเรือง.....)

ว/ด/ป

สรุปผลการประเมิน

- 
- ผ่าน
- 
- 
- ไม่ผ่าน

## Conversion factor ที่ใช้คำนวณกรณีใช้สารประกอบฟอสเฟต ซัลไฟต์ เบนโซเอต ซอร์เบท และสติวอลไกลโคไซด์

INS.No	ชื่อสารประกอบ	Conversion factor
<b>กลุ่มที่ 1</b>	<b>คำนวณเป็นฟอสฟอรัส (as P)</b>	
338	Phosphoric acid (กรดฟอสฟอริก)	0.316
339(i)	Sodium dihydrogen phosphate (โซเดียมไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต)	0.258
339(ii)	Disodium hydrogen phosphate (ไดโซเดียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต)	0.218
339(iii)	Trisodium phosphate (ไตรโซเดียม ฟอสเฟต)	0.189
340(i)	Potassium dihydrogen phosphate (โพแทสเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต)	0.228
340(ii)	Dipotassium hydrogen phosphate (ไดโพแทสเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต)	0.178
340(iii)	Tripotassium phosphate (ไตรโพแทสเซียม ฟอสเฟต)	0.146
341(i)	Monocalcium dihydrogen phosphate (โมโนแคลเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต)	0.265
341(ii)	Calcium hydrogen phosphate (แคลเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต)	0.228
341(iii)	Tricalcium phosphate (ไตรแคลเซียม ฟอสเฟต)	0.200
342(i)	Ammonium dihydrogen phosphate (แอมโมเนียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต)	0.269
342(ii)	Diammonium hydrogen phosphate (ไดแอมโมเนียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต)	0.235
343(i)	Monomagnesium phosphate (โมโนแมกนีเซียม ฟอสเฟต)	0.254
343(ii)	Magnesium hydrogen phosphate (แมกนีเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต)	0.215
343(iii)	Trimagnesium phosphate (ไตรแมกนีเซียม ฟอสเฟต)	0.193
450(i)	Disodium diphosphate (ไดโซเดียม ไดฟอสเฟต)	0.110
450(ii)	Trisodium diphosphate (ไตรโซเดียม ไดฟอสเฟต)	0.254
450(iii)	Tetrasodium diphosphate (เตตระโซเดียม ไดฟอสเฟต)	0.233
450(v)	Tetrapotassium diphosphate (เตตระโพแทสเซียม ไดฟอสเฟต )	0.188
450(vi)	Dicalcium diphosphate (ไดแคลเซียม ไดฟอสเฟต)	0.244
450(vii)	Calcium dihydrogen diphosphate (แคลเซียม ไดไฮโดรเจน ไดฟอสเฟต)	0.287
451(i)	Pentasodium triphosphate (เพนตะโซเดียม ไตรฟอสเฟต)	0.253
451(ii)	Pentapotassium triphosphate (เพนตะโพแทสเซียม ไตรฟอสเฟต)	0.207
<b>กลุ่มที่ 2</b>	<b>คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก (as benzoic acid)</b>	
210	Benzoic acid (กรดเบนโซอิก )	1
211	Sodium benzoate (โซเดียมเบนโซเอต )	0.847
212	Potassium benzoate (โพแทสเซียมเบนโซเอต )	0.762
213	Calcium benzoate (แคลเซียมเบนโซเอต )	0.433
<b>กลุ่มที่ 3</b>	<b>คำนวณเป็นกรดซอร์บิก (as sorbic acid)</b>	

200	Sorbic acid (กรดซอร์บิก)	1
201	Sodium sorbate (โซเดียม ซอร์เบต)	0.836
202	Potassium sorbate โพแทสเซียม ซอร์เบต()	0.746
203	Calcium sorbate (แคลเซียม ซอร์เบต)	0.427
<b>กลุ่มที่ 4</b>	<b>คำนวณเป็นซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (as SO<sub>2</sub>)</b>	
220	Sulfur dioxide (ซัลเฟอร์ไดออกไซด์) (a)	1
221	Sodium sulfite (โซเดียม ซัลไฟต์)	0.508
222	Sodium hydrogen sulfite (โซเดียม ไฮโดรเจน ซัลไฟต์)	0.616
223	Sodium metabisulfite (โซเดียม เมตาไบซัลไฟต์)	0.674
224	Potassium metabisulfite (โพแทสเซียม เมตาไบซัลไฟต์)	0.576
225	Potassium sulfite (โพแทสเซียม ซัลไฟต์)	0.405
539	Sodium thiosulfate (โซเดียม ไทโอซัลไฟต์)	0.516
<b>กลุ่มที่ 5</b>	<b>คำนวณเป็นสติวอล (as steviol)</b>	
960	Steviol (สติวอล) (a)	1
	Stevioside (สติวิโอไซด์)	0.395
	Rebaudioside A (รีบาดิโอไซด์ เอ)	0.329
	Rebaudioside B (รีบาดิโอไซด์ บี)	0.395
	Rebaudioside C (รีบาดิโอไซด์ ซี)	0.334
	Rebaudioside D (รีบาดิโอไซด์ ดี)	0.282
	Rebaudioside F (รีบาดิโอไซด์ เอฟ)	0.340
	Dulcoside A (ดัลโคไซด์ เอ)	0.400
	Rubusoside (รูบัสไซด์)	0.496
	Steviolbioside (สติวอลไบโอไซด์)	0.496
<b>กลุ่มที่ 6</b>	<b>คำนวณเป็นไนเตรต</b>	
251	Sodium nitrate (โซเดียมไนเตรต)	0.730



# ภาคผนวก

เอกสารประกอบการพิจารณาแจ้งวิธีใช้วัตถุเจือปนอาหาร (ชนิดผสม) (ดาวนโหลดแบบฟอร์ม)

ชื่ออาหาร.....ประเภท .....

วิธีใช้ที่แนะนำบนฉลาก

วัตถุประสงค์การใช้.....ชนิดอาหาร (Food Category no.).....ร้อยละ.....(ก) .....

ที่	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	INS No.	หน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณที่ใช้ในสูตร (%) (ข)	ปริมาณในอาหารเมื่อใช้ตามวิธีที่แนะนำ (มก./กก.) <sup>1</sup>	ประเภทอาหารและปริมาณที่อนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง (ระบุตามแหล่งอ้างอิง,หน่วย มก./กก.)					ผลการประเมิน	
						ประเภทอาหาร/FC no.	ประกาศ สธ. เฉพาะ	ประกาศ สธ. 281/359/360	GSFA	ปริมาณที่เคยได้รับอนุญาต	ผ่าน	ไม่ผ่าน

<sup>1</sup> ปริมาณในอาหารเมื่อใช้ตามวิธีที่แนะนำ (มก./กก.)  
 = [ปริมาณผลิตภัณฑ์ที่แนะนำเป็นร้อยละ(ก) X ปริมาณในสูตรเป็นร้อยละ(ข)] X [factor ที่ใช้แปลงหน่วยเป็น มก./กก. ในที่นี้คือ 100]  
 กรณีมีสารประกอบฟอสฟอรัส ซัลไฟต์ เบนโซเอต ซอร์เบต สตีวียอลไกลโคไซด์ ให้คำนวณในรูปสารที่กำหนดค่าสูงสุดไว้ด้วย ตัวอย่างเช่น ใช้โซเดียมเบนโซเอต ดังนั้น ปริมาณโซเดียมเบนโซเอตในอาหารเมื่อใช้ตามวิธีที่แนะนำคำนวณเป็นกรดเบนโซอิก (มก./กก.)  
 = [ปริมาณผลิตภัณฑ์ที่แนะนำเป็นร้อยละ(ก) X ปริมาณในสูตรเป็นร้อยละ(ข)] X 100 X conversion factor\*

<p>สำหรับผู้ประกอบการ</p> <p>ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน</p> <p>(.....)</p> <p>ว/ด/ป</p>	<p>สรุปผลการประเมิน</p> <p><input type="checkbox"/> ผ่าน</p> <p><input type="checkbox"/> ไม่ผ่าน</p>
--	--



## ภาคผนวก 4.2

## กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร

ที่	คุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร
1	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร
2	ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารเล่ม 1
3	ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารเล่ม 2
4	ประกาศสำนักงานฯ เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียว (11 ชนิด)
5	ประกาศสำนักงานฯ เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียว (ฉบับที่ 2) (2 ชนิด)
6	ประกาศสำนักงานฯ เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียว (ฉบับที่ 3) (1 ชนิด)
7	ประกาศสำนักงานฯ เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียว (ฉบับที่ 4) (2 ชนิด)
8	ประกาศสำนักงานฯ เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม
9	ประกาศสำนักงานฯ เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานอาหาร
10	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 359) พ.ศ.2556 เรื่อง ซัยคลาเมต
11	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 360) พ.ศ.2556 เรื่อง สตีวีโอลไกลโคไซด์
	<b>เงื่อนไขการใช้ (กำหนดชนิดอาหารและปริมาณการใช้)</b>
12	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร
13	ประกาศสำนักงานฯ เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (296 ชนิด)
14	ประกาศสำนักงานฯ เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ฉบับที่ 2 ( โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต)
15	ประกาศสำนักงานฯ เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ฉบับที่ 3 (Ice Structuring Protein)
16	ประกาศสำนักงานฯ เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ฉบับที่ 4 (โมโนโพแทสเซียมทาร์เทรต และแอล-ซีเอสเทอีนไฮโดรคลอไรด์)
17	<p>มาตรฐานทั่วไปสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ฉบับล่าสุด ปี 2012 (CODEX STAN 192-1995. Rev 2013) (311)</p> <p>+</p>
18	เงื่อนไขการใช้ที่ผ่านความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อยู่ระหว่างการดำเนินการ)
19	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 359) พ.ศ.2556 เรื่อง ซัยคลาเมต
20	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 360) พ.ศ.2556 เรื่อง สตีวีโอลไกลโคไซด์
	<b>การแสดงฉลาก</b>
21	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร
22	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 363) พ.ศ.2556 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2)
23	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ.2543 เรื่อง ฉลาก

	วิธีตรวจวิเคราะห์
24	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร
25	ประกาศสำนักงานฯ เรื่อง หลักเกณฑ์การใช้วิธีการตรวจวิเคราะห์ วัตถุเจือปนอาหารที่แตกต่างไปจากข้อกำหนดในโคเด็กซ์