

คำสั่งคณะกรรมการอาหาร

ที่ ๔/๒๕๕๔

เรื่อง ประกาศรายชื่อสถาบันที่คณะกรรมการอาหารกำหนด

ให้การรับรองผลการตรวจวิเคราะห์อาหาร (ฉบับที่ ๒)

ด้วยการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ตามมาตรา ๓๕ (๖) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ กำหนดให้ต้องแจ้งรายการหรือรายละเอียดเกี่ยวกับผลการวิเคราะห์อาหารจากส่วนราชการหรือสถาบันที่คณะกรรมการกำหนด

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๕ (๖) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ประกอบกับมติคณะกรรมการอาหารในการประชุมครั้งที่ ๓/๒๕๕๒ เมื่อวันที่ ๒๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๒ เกี่ยวกับการประกาศชื่อสถาบันที่คณะกรรมการอาหารกำหนดให้การรับรองผลการตรวจวิเคราะห์ สำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร คณะกรรมการอาหารจึงมีคำสั่งกำหนดสถาบันที่คณะกรรมการอาหารให้การรับรองผลการตรวจวิเคราะห์อาหารเพิ่มเติม เพื่อประกอบการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ตามมาตรา ๓๑ ดังนี้

ข้อ ๑ ฝ่ายบริการทดสอบ สถาบันอาหาร สำหรับชนิดอาหารและรายการตรวจวิเคราะห์เพิ่มเติมจากข้อ ๔ ของคำสั่งคณะกรรมการอาหาร ที่ ๒/๒๕๕๔ เรื่อง ประกาศรายชื่อสถาบันที่คณะกรรมการอาหารกำหนดให้การรับรองผลการตรวจวิเคราะห์อาหาร ลงวันที่ ๑๘ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๔ ตามรายละเอียดบัญชีแนบท้ายคำสั่งนี้

ข้อ ๒ ทั้งนี้ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๓ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๔

วินัย วิริยกิจจา

ปลัดกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายคำสั่งคณะกรรมการอาหาร

เรื่อง ประกาศราชบัณฑิตยสถานกำหนดเกณฑ์การรับรองผลการตรวจวิเคราะห์อาหาร (ฉบับที่ 2)

สถาบันที่ตรวจวิเคราะห์	ชนิดอาหารที่ตรวจวิเคราะห์	ตรวจจำนวนของอาหารกระป๋อง	ค่าความชื้นโดยประมาณ	ค่าพีเอช (Acidic Plate Count)	กลิ่นและรสชาติ	Escherichia Coli	Acidlic Spoilage Bacteria	Flat Sour	Puritative Anaerobes	Thermophilic Anaerobes	Sulphide Spoilage	Salmonella sp.	Staphylococcus sp.	Clostridium perfringens	Bacillus cereus	Streptococcus sp.	หมายเหตุ
1. ห้องปฏิบัติการด้านอาหาร ฝ่ายวิชาการตลอด สถาบันอาหาร	นมพาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลซ์ และ ชีสที่ทำ	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
	ไอศกรีมนม, ไอศกรีมคัสตาร์ดและ ไอศกรีมผสม	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
	ไอศกรีมนม, ไอศกรีมคัสตาร์ดและ ไอศกรีมผสมชนิดแข็งหรือกึ่งแข็ง	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
	นมปรุงแต่งชนิดเหลว	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
	นมปรุงแต่งชนิดผง	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
	อาหารแห้งสำเร็จรูป	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
	ซอสซอริก, ซอสสะเจือกาก, ซองแห้ง หรือซอสแห้งผสมสี และซอสผสม	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
	นมเปรี้ยว	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
	น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
	กาแฟ	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
	ซีอิ๊วไตเลด	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
	นมยีส และนมรสผลไม้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
	อาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดและที่มีความเป็นกรดสูง (Acid Canned Foods and High Acid Canned Foods)	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
	อาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ (Low Acid Canned Foods)	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
	อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/