

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๑๒) พ.ศ. ๒๕๖๒

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดมาตรการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร เพื่อเป็นการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) (๘) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารเป็นวัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๒ ในประกาศฉบับนี้

“ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร” หมายความว่า วัตถุเจือปนอาหาร ที่มีวัตถุประสงค์การใช้เป็นสารช่วยในการผลิต สำหรับการชะล้าง ทำความสะอาด ขจัดหรือลดปริมาณ สิ่งที่เป็นอันตรายในอาหาร ทั้งอันตรายทางกายภาพ ชีวภาพ และเคมี แล้วแต่กรณี

“สารช่วยในการผลิต” หมายความว่า สารหรือวัตถุใดซึ่งมิได้ใช้บริโภคในลักษณะเป็นส่วนประกอบของอาหาร แต่ใช้ในกระบวนการผลิตวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหารเพื่อให้เป็นไปตามเทคโนโลยีระหว่างการผลิตหรือการแปรรูป โดยอาจจะมีสารหรืออนุพันธ์ของสารนั้น เหลือตกค้างในผลิตภัณฑ์โดยไม่ตั้งใจแต่หลีกเลี่ยงไม่ได้

ข้อ ๓ ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร แบ่งออกเป็น ๓ ประเภท ดังต่อไปนี้

(๑) ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด

(๒) ผลิตภัณฑ์ฆ่าเชื้อ

(๓) ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ

ข้อ ๔ ผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๓ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) สารที่ใช้เป็นผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร หรือ สารที่ใช้เป็นสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ (active ingredient) ในผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ต้องไม่เป็นอันตรายหรือก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน เงื่อนไขใดเงื่อนไขหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(ก) ตามที่กำหนดไว้ใน Combined Compendium of Food Additive Specifications, FAO JECFA Monographs ฉบับล่าสุด

(ข) ตามที่กำหนดไว้ใน Food Chemical Codex Monograph ฉบับล่าสุด

(ค) ตามที่กำหนดไว้ใน The Code of Federal Regulations Title 21 ประเทศสหรัฐอเมริกา ฉบับล่าสุด

(ง) ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา พิจารณาอนุญาตตามคำแนะนำของคณะกรรมการอาหาร ตามเงื่อนไขของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

(๒) ส่วนประกอบอื่นที่ใช้ในผลิตภัณฑ์ต้องไม่เป็นอันตรายหรือก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ และต้องเป็นไปตามเงื่อนไขดังนี้ แล้วแต่กรณี

(ก) วัตถุเจือปนอาหาร ให้ใช้ตามชื่อวัตถุเจือปนอาหาร และหน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

(ข) สารแต่งกลิ่นที่ใช้ ต้องเป็นสารแต่งกลิ่นที่ใช้สำหรับอาหาร

(ค) น้ำที่ใช้ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำบริโภค ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(ง) ส่วนประกอบอื่นนอกเหนือจาก (ก) ถึง (ค) จะต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๓) สารปนเปื้อน สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๓ ที่ได้จากการผสมสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ตาม (๑) ตั้งแต่ ๒ ชนิดขึ้นไปเข้าด้วยกัน หรือ ผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๓ ที่ได้จากการผสมสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ตาม (๑) กับส่วนประกอบอื่นตาม (๒) ต้องมีมาตรฐาน ดังนี้

(ก) สารหนู ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

(ข) ตะกั่ว ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ข้อ ๕ ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดสำหรับล้างผักและผลไม้ที่มีสารลดแรงตึงผิวเป็นส่วนประกอบ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามข้อ ๔ และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) ค่าความเป็นกรด - ด่าง อยู่ระหว่าง ๖.๐ ถึง ๑๐.๕ สำหรับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีสารลดแรงตึงผิวจากกรดไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก (เมื่อเจือจางด้วยน้ำกลั่น ๓๐ เท่า) และอยู่ระหว่าง ๖.๐ ถึง ๘.๐ สำหรับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีสารลดแรงตึงผิวอื่นที่ได้จากกรดไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก (เมื่อเจือจางด้วยน้ำกลั่น ๑๕๐ เท่า)

(๒) ตรวจพบเมทานอล ได้ไม่เกิน ๑ ไมโครลิตรต่อกรัม (ในรูปของเหลว) ซึ่งทดสอบโดยเติมไอโซโพรพิล แอลกอฮอล์ (Isopropyl alcohol) ๑๐ กรัม ลงในตัวอย่าง ๑๐๐ กรัม หรือวิธีอื่นที่เทียบเท่า

(๓) ไม่มีส่วนประกอบของเอนไซม์ (enzymes) หรือสารที่มีคุณสมบัติฟอก (bleaching action)

(๔) การย่อยสลายทางชีวภาพ (biodegradability) ของสารลดแรงตึงผิวที่ใช้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๕ ภายในเวลา ๑๙ วัน เฉพาะผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีการใช้สารลดแรงตึงผิวที่เป็นประจุลบ (anionic surfactant)

(๕) ความเข้มข้นของสารลดแรงตึงผิวเมื่อเตรียมผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดในสภาพพร้อมใช้ มีได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ สำหรับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีสารลดแรงตึงผิวจากกรดไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก และมีได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๑ สำหรับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีสารลดแรงตึงผิวอื่นที่มีได้จากกรดไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก

ข้อ ๖ การใช้สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ต้องสอดคล้องตามประเภทของผลิตภัณฑ์ ตามข้อ ๓ และต้องเป็นไปตามรายชื่อของสารที่ใช้ ชนิดอาหาร หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต และปริมาณการตกค้างในอาหาร ตามที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๗ การใช้สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ในผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ ที่แตกต่างไปจากการใช้ที่กำหนดไว้ ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยให้ยื่นหลักฐานและเอกสารเกี่ยวกับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๘ การแสดงฉลากให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร และต้องมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) ชื่ออาหาร โดยมีคำว่า “ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ใช้สำหรับ.....” “ผลิตภัณฑ์ล้าง.....” “ผลิตภัณฑ์ฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับ.....” “ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับ.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุประเภทหรือชนิดของอาหาร) หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกัน กำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี

(๒) วิธีการใช้ ที่เข้าใจได้ง่ายและปฏิบัติได้ถูกต้อง โดยอย่างน้อยต้องระบุ

(ก) วัตถุประสงค์การใช้

(ข) ชนิดของอาหารที่ใช้

(ค) ปริมาณการใช้สำหรับอาหาร

(ง) วิธีการเตรียมหรือวิธีการใช้ผลิตภัณฑ์ โดยต้องแสดงตามเงื่อนไขเฉพาะที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ ด้วยแล้วแต่กรณี

(จ) วิธีการล้างหรือขจัดผลิตภัณฑ์ออกจากอาหารที่มีการใช้ ต้องแสดงฉลากเป็นไปตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

๑) กรณีการล้างหรือขจัดผลิตภัณฑ์ออกจากอาหาร สำหรับผลิตภัณฑ์ ซึ่งจำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค

ก) ข้อความว่า “การแช่ในสารละลายของผลิตภัณฑ์ตามที่ระบุในวิธีการใช้ ต้องล้างน้ำสะอาดซ้ำโดยเปลี่ยนน้ำมากกว่า ๒ ครั้ง” หรือ

ข) ข้อความว่า “การล้างผ่านน้ำสะอาดไหลซ้ำอีกครั้งหนึ่งไม่น้อยกว่า ๓๐ วินาที” หรือ

ค) ข้อความว่า “การแช่ในสารละลายของผลิตภัณฑ์ตามที่ระบุในวิธีการใช้ ต้องล้างน้ำสะอาดซ้ำโดยเปลี่ยนน้ำมากกว่า ๒ ครั้ง หรือ การล้างผ่านน้ำสะอาดไหลซ้ำอีกครั้งหนึ่ง ไม่น้อยกว่า ๓๐ วินาที” หรือ

ง) ข้อความอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยา

๒) กรณีการล้างหรือขจัดผลิตภัณฑ์ออกจากอาหาร สำหรับผลิตภัณฑ์ซึ่งไม่ได้ จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ให้เป็นไปตามการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารนั้น ๆ ที่เหมาะสม

(๓) ข้อความคำเตือน อย่างน้อยต้องแสดงข้อความว่า “ห้ามรับประทาน” “ระวังอย่าให้เข้าตา” “สำหรับผู้ที่ผิวหนังแพ้สารเคมีง่ายหรือต้องล้างเป็นเวลานานหรือเป็นประจำ ควรสวมถุงมือยาง” และ “ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์หรือภาชนะบรรจุที่ใช้หมดแล้วลงในแม่น้ำ คู คลอง แหล่งน้ำสาธารณะ” ด้วยขนาดความสูงของตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร

(๔) วิธีแก้พิษเบื้องต้น

(๕) ข้อความอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด (ถ้ามี)

ข้อ ๙ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๑๐ การใช้ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหารให้ปฏิบัติตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุอาหาร

ข้อ ๑๑ ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร ที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๒) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๒
เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อสำหรับอาหาร

ลำดับ	สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์	หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต	ชนิดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเมื่อเตรียมในสภาพพร้อมใช้	ปริมาณการตกค้างในอาหาร	เงื่อนไขเฉพาะ
1.	แคลเซียมออกไซด์ (Calcium oxide) (INS 529; CAS 1305-78-8)	สารทำความสะอาด	ผักและผลไม้	1,000 มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่กำหนด	
2.	แคลเซียมไฮดรอกไซด์ (Calcium hydroxide) (INS 526; CAS 1305-62-0)	สารทำความสะอาด	ผักและผลไม้	1,000 มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่กำหนด	
3.	โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Sodium hydrogen carbonate) (INS 500(ii); CAS 144-55-8)	สารทำความสะอาด	ผักและผลไม้	2,000 มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่กำหนด	
4.	สารลดแรงตึงผิวที่ไม่มีประจุ กลุ่มอัลคิลโพลีไกลโคไซด์ (Alkyl polyglycoside, Decyl glucoside, Lauryl glucoside) (INS - ; CAS 68515-73-1, 132778-08-6, 110615-47-9)	สารทำความสะอาด	ผักและผลไม้	5,000 มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่กำหนด	การล้างหรือการทำความสะอาดผักหรือผลไม้ โดยการแช่ในสารละลายของผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีสารลดแรงตึงผิวเป็นส่วนประกอบตามที่ระบุในวิธีการใช้ ต้องไม่เกิน 5 นาที
5.	กรดเปอร์ออกซิแอซีติก (Peroxyacetic acid) ที่ได้ จากการเตรียมระหว่าง ไฮโดรเจน เปอร์ออกไซด์	สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	ผักและผลไม้	กรดเปอร์ออกซิแอซีติก ได้ไม่เกิน 80 มิลลิกรัมต่อลิตร ไฮโดรเจน เปอร์ออกไซด์ ได้ไม่เกิน 59 มิลลิกรัมต่อลิตร และกรดไฮดรอก	ไม่กำหนด	

ลำดับ	สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์	หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต	ชนิดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเมื่อเตรียมในสภาพพร้อมใช้	ปริมาณการตกค้างในอาหาร	เงื่อนไขเฉพาะ
	(Hydrogen peroxide) กรดแอซีติก (Acetic acid) และสารช่วยให้คงตัวที่อนุญาต (กรดไฮดรอกซีเอทิลลิซีนไดฟอสฟอนิก (1-Hydroxy ethylidene-1,1-diphosphonic acid; HEDP) (INS -; CAS 79-21-0)			ซีเอทิลลิซีนไดฟอสฟอนิก ได้ไม่เกิน 4.8 มิลลิกรัมต่อลิตร		
			เนื้อสัตว์สด และอวัยวะ	กรดเปอร์ออกซิแอซีติก ได้ไม่เกิน 220 มิลลิกรัมต่อลิตร ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ ได้ไม่เกิน 75 มิลลิกรัมต่อลิตร และกรดไฮดรอกซีเอทิลลิซีนไดฟอสฟอนิก ได้ไม่เกิน 13 มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่กำหนด	
			เนื้อสัตว์ปีก สด และอวัยวะ	กรดเปอร์ออกซิแอซีติก ได้ไม่เกิน 220 มิลลิกรัมต่อลิตร ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ ได้ไม่เกิน 110 มิลลิกรัมต่อลิตร และกรดไฮดรอกซีเอทิลลิซีนไดฟอสฟอนิก ได้ไม่เกิน 13 มิลลิกรัมต่อลิตร	ไม่กำหนด	
6.	คลอรีเนเตดไตรโซเดียมฟอสเฟต (Chlorinated trisodium phosphate) (INS -; CAS 11084-85-8, 56802-99-4)	สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	ผักและผลไม้	100 มิลลิกรัมต่อลิตร คำนวณเป็นคลอรีนอิสระ (Available chlorine)	1 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นคลอรีนอิสระ (Available chlorine)	
7.	ก๊าซคลอรีน (Chlorine gas) (INS 925; CAS 7782-50-5)	สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	ผักและผลไม้	100 มิลลิกรัมต่อลิตร คำนวณเป็นคลอรีนอิสระ (Available chlorine)	1 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นคลอรีนอิสระ (Available chlorine)	

ลำดับ	สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์	หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต	ชนิดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเมื่อเตรียมในสภาพพร้อมใช้	ปริมาณการตกค้างในอาหาร	เงื่อนไขเฉพาะ
8.	โซเดียมไฮโปคลอไรต์ (Sodium hypochlorite) (INS -; CAS 7681-52-9)	สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	ผักและผลไม้	100 มิลลิกรัมต่อลิตร คำนวณเป็นคลอรีนอิสระ (Available chlorine)	1 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นคลอรีนอิสระ (Available chlorine)	
9.	แคลเซียมไฮโปคลอไรต์ (Calcium hypochlorite) (INS -; CAS 7778-57-3)	สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	ผักและผลไม้	100 มิลลิกรัมต่อลิตร คำนวณเป็นคลอรีนอิสระ (Available chlorine)	1 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นคลอรีนอิสระ (Available chlorine)	
10.	แอซิดิฟด์ โซเดียมคลอไรต์ (Acidified sodium chlorite) ที่ได้จากการเตรียมระหว่างสารละลายโซเดียมคลอไรต์และกรด (INS -; CAS -)	สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	ผักและผลไม้	500 - 1,200 มิลลิกรัมต่อลิตร คำนวณเป็นโซเดียมคลอไรต์	ไม่กำหนด	1. ใช้ในการผลิตระดับอุตสาหกรรมเท่านั้น 2. ควบคุมค่าความเป็นกรดต่างของสารละลายพร้อมใช้ให้อยู่ระหว่าง 2.3 - 2.9
11.	โซเดียมคลอไรต์ (Sodium chlorite) (INS -; CAS 7758-19-2)	สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	ผักและผลไม้	500 - 1,200 มิลลิกรัมต่อลิตร โดยคำนวณเป็นโซเดียมคลอไรต์	ไม่กำหนด	1. ใช้ในการผลิตระดับอุตสาหกรรมเท่านั้น 2. ควบคุมค่าความเป็นกรดต่างของสารละลายพร้อมใช้ให้อยู่ระหว่าง 2.3 - 2.9
12.	คลอรีนไดออกไซด์ (Chlorine dioxide) และสารที่ใช้ในการเตรียม ได้แก่ โซเดียมคลอไรต์ โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต (INS -; CAS 10049-04-4)	สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	ผักและผลไม้	3 มิลลิกรัมต่อลิตร (คำนวณเป็นคลอรีนไดออกไซด์)	ไม่กำหนด	1. คลอรีนไดออกไซด์ต้องเตรียมตามวิธีการ ดังนี้ 1.1 เตรียมโดยการเติมก๊าซคลอรีน หรือ สารผสมระหว่างโซเดียมไฮโปคลอไรต์และกรดไฮโดรคลอริก ลงในสารละลายโซเดียมคลอไรต์

ลำดับ	สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์	หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต	ชนิดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเมื่อเตรียมในสภาพพร้อมใช้	ปริมาณการตกค้างในอาหาร	เงื่อนไขเฉพาะ
						<p>1.2 เตรียมโดยการเติมไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ในสารละลายโซเดียมคลอไรด์ในสถานะที่มีกรดซัลฟูริก</p> <p>1.3 เตรียมจากสารละลายโซเดียมคลอไรด์ด้วยกระบวนการอิเล็กโทรลิซิส (Electrolysis)</p> <p>2. ใช้ในการผลิตระดับอุตสาหกรรมเท่านั้น</p> <p>3. ห้ามใช้ในผักผลไม้ที่บริโภคสด</p>
13.	โอโซน (Ozone) (INS -; CAS 10028-15-6)	สารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	น้ำบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม	ไม่กำหนด	น้ำบริโภคที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยโอโซน พบโบรมेटได้ไม่เกิน 10 ไมโครกรัมต่อลิตร
			ผักและผลไม้	ปริมาณที่เหมาะสม	ไม่กำหนด	<p>1. การผลิตในระดับอุตสาหกรรมสามารถใช้ได้ทั้งวิธีการรมด้วยก๊าซโอโซนโดยตรง (fumigation) หรือวิธีการผ่านก๊าซโอโซนให้ละลายในน้ำ (ozonated water) เพื่อเตรียมให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน และต้องควบคุมการใช้ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร</p>

ลำดับ	สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์	หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต	ชนิดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเมื่อเตรียมในสภาพพร้อมใช้	ปริมาณการตกค้างในอาหาร	เงื่อนไขเฉพาะ
						2. การใช้ในระดับครัวเรือนต้องเตรียมให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้ด้วยการผ่านก๊าซโอโซนให้ละลายในน้ำ (ozonated water) ก่อนการใช้งาน เท่านั้น
			เนื้อสัตว์สดและอวัยวะ	ปริมาณที่เหมาะสม	ไม่กำหนด	1. ใช้ในการผลิตระดับอุตสาหกรรมเท่านั้น 2. ใช้ได้ทั้งวิธีการรมด้วยก๊าซโอโซนโดยตรง (fumigation) หรือวิธีการผ่านก๊าซโอโซนให้ละลายในน้ำ (ozonated water) เพื่อเตรียมให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน และต้องควบคุมการใช้ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร
			เนื้อสัตว์ปีกสดและอวัยวะ	ปริมาณที่เหมาะสม	ไม่กำหนด	1. ใช้ในการผลิตระดับอุตสาหกรรมเท่านั้น 2. ใช้ได้ทั้งวิธีการรมด้วยก๊าซโอโซนโดยตรง (fumigation) หรือวิธีการผ่านก๊าซโอโซนให้ละลายในน้ำ (ozonated water)

ลำดับ	สารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์	หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต	ชนิดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเมื่อเตรียมในสภาพพร้อมใช้	ปริมาณการตกค้างในอาหาร	เงื่อนไขเฉพาะ
						เพื่อเตรียมให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน และต้องควบคุมการใช้ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร