

# ร่าง

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ .. พ.ศ. ....

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อกำหนดของมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน  
อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) และ (๔) แห่งพระราชบัญญัติ  
อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๘ (พ.ศ. ๒๕๒๙) เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มี  
สารปนเปื้อน ลงวันที่ ๒๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๙

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๗๓) พ.ศ. ๒๕๔๖ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มี  
สารปนเปื้อน (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๐ กรกฎาคม ๒๕๔๖

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกบทบัญญัติเกี่ยวกับสารปนเปื้อนตามระบุไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้าย  
ประกาศนี้

ข้อ ๓ ให้อาหารที่มีสารปนเปื้อนเป็นอาหารที่กำหนดมาตรฐาน

ข้อ ๔ ในประกาศนี้

"สารปนเปื้อน" หมายความว่าสารที่ปนเปื้อนกับอาหาร โดยไม่ได้ตั้งใจเติมลงไปในการ  
แต่ปนเปื้อนโดยเป็นผลเนื่องจากการผลิต กระบวนการเตรียม กระบวนการแปรรูป การบรรจุ การขนส่งหรือการ  
เก็บรักษาหรือปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อมทั้งนี้ไม่รวมถึงสิ่งแปลกปลอมทางกายภาพ

"ปริมาณสูงสุด" หมายถึง ปริมาณสารปนเปื้อนสูงสุดในอาหารมีหน่วยเป็นมิลลิกรัมต่อ ๑  
กิโลกรัม หรือไมโครกรัมต่อ ๑ กิโลกรัมของอาหารในส่วนที่บริโภคได้ยกเว้นกรณีที่มีการกำหนดลักษณะของ  
อาหารไว้เป็นการเฉพาะ

ข้อ ๕ อาหารที่มีสารปนเปื้อนต้องมีมาตรฐาน โดยตรวจไม่พบสารปนเปื้อนยกเว้นกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ตรวจพบสารปนเปื้อนตกค้างได้ไม่เกินปริมาณสารปนเปื้อนสูงสุด ตามที่ระบุไว้ใน  
บัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้

(๒) ตรวจพบสารปนเปื้อนนอกเหนือจาก (๑) ได้ไม่เกินข้อกำหนดของคณะกรรมการอาหารของ  
โครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO  
Food Standards Programme)

(๓) ตรวจพบสารปนเปื้อนอื่นนอกเหนือจาก (๑) และ (๒) ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบตามคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารซึ่งสอดคล้องตามแนวทางการพิจารณากำหนดค่าปริมาณการปนเปื้อนสูงสุดสำหรับสารปนเปื้อนตาม Codex Alimentarius Commission Procedure Manual และตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับสารปนเปื้อนและสารพิษในอาหารและอาหารสัตว์ (Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed; CODEX STAN ๑๙๓-๑๙๙๕)

ข้อ ๖ วิธีการตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนให้เป็นไปตามที่กำหนดในบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๗ ประกาศนี้ ไม่บังคับใช้กับ

- (๑) วัตถุเจือปนอาหาร และสารช่วยในการผลิต ตามประกาศว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร
- (๒) น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท ตามประกาศว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- (๓) น้ำแร่ธรรมชาติ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำแร่ธรรมชาติ
- (๔) วัตถุแต่งกลิ่นรส ตามประกาศว่าด้วยเรื่องวัตถุแต่งกลิ่นรส
- (๕) อาหารอื่นที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดสารปนเปื้อนไว้เป็นการเฉพาะ

ข้อ ๘ ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าซึ่งอาหารที่ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในประกาศนี้อยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๙ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา

ประกาศ ณ วันที่

ฉบับเวียนขอคิดเงิน

## บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ .. พ.ศ. ....เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

### รายชื่อประกาศกระทรวงสาธารณสุข

๑. ให้ยกเลิกข้อความ "สารปนเปื้อน (contaminants)" ในข้อ ๖ และบัญชีสารปนเปื้อน (contaminants) แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ.๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสง เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานวิธีการผลิตและฉลากสำหรับน้ำมันถั่วลิสง ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ.๒๕๒๒
๒. ให้ยกเลิกข้อความ "สารปนเปื้อน (contaminants)" ในข้อ ๖ และบัญชีสารปนเปื้อน (contaminants) แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ.๒๕๒๔
๓. ให้ยกเลิกข้อความ "สารปนเปื้อน (contaminants)" ในข้อ ๔ และบัญชีสารปนเปื้อน (contaminants) แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๗ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔
๔. ให้ยกเลิกความในข้อ ข้อ ๓ (๓) และข้อ ๓ (๗) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๓ (พ.ศ.๒๕๒๗) เรื่อง ซ็อกโกแลต ลงวันที่ ๑๕ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๗
๕. ให้ยกเลิกความในข้อ ข้อ ๓ (๖) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๒๑ (พ.ศ.๒๕๓๒) เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ลงวันที่ ๒๓ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๓๒
๖. ให้ยกเลิกความในข้อ ๔.๑๑ ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ.๒๕๓๗) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๓๗
๗. ให้ยกเลิกความในข้อ ๔.๑๐ ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ.๒๕๓๗) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๓๗
๘. ให้ยกเลิกความในข้อ ๓.๑๑ ของข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๘ (พ.ศ.๒๕๓๗) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๓๗
๙. ให้ยกเลิกความในข้อ ๔ (๕) (ง) และข้อ ๔ (๖) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๕) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓
๑๐. ให้ยกเลิกความในข้อ ๖ (๗) และข้อ ๖ (๙) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ชา ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓
๑๑. ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๐ (๖) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓
๑๒. ให้ยกเลิกความในข้อ ๕ (๗) และข้อ ๕ (๑๒) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๘) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง น้ำมันถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓
๑๓. ให้ยกเลิกความในข้อ ๔ (๘) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๑) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ซอสบางชนิด ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓
๑๔. ให้ยกเลิกความในข้อ ๔ (๒) และข้อ ๕ (๒) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำส้มสายชู ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓
๑๕. ให้ยกเลิกความในข้อ ๖ (๘) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำมันและไขมัน ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓
๑๖. ให้ยกเลิกความในข้อ ๔ (๖) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๖) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำมันเนย ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓

๑๗. ให้ยกเลิกความในข้อ ๕ (๘) ข้อ ๖ (๙) ข้อ ๗ (๑๐) ข้อ ๘ (๑๑) ข้อ ๙ (๑๒) และข้อ ๑๐ (๑๓) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง ครีมน้ำผึ้ง ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓
๑๘. ให้ยกเลิกความในข้อ ๕ (๔) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๙) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง เนยแข็ง ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓
๑๙. ให้ยกเลิกความในข้อ ๕ (๕) ข้อ ๖ (๕) ข้อ ๗ (๕) ข้อ ๘ (๔) และข้อ ๙ (๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๐) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓
๒๐. ให้ยกเลิกความในข้อ ๔ (๑๓) และข้อ ๔ (๑๕) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๑) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำผึ้ง ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓
๒๑. ให้ยกเลิกความในข้อ ๔ (๕) และข้อ ๔(๘) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง แยมเยลลี่และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ.๒๕๔๓
๒๒. ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๔ (๔) ข้อ ๕ (๕) และข้อ ๖ (๕) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๖) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง เนยใสหรือกี้ (Ghee) ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๔๔
๒๓. ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๔ (๘) และข้อ ๔ (๙) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เนย ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔
๒๔. ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๔ (๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๖) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ไข่เยี่ยวม้า ลงวันที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๔๔
๒๕. ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๔ (๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๐) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง ชาสมุนไพร ลงวันที่ ๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๗
๒๖. ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๕ (๔) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๓) พ.ศ.๒๕๔๘ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ลงวันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๔๘
๒๗. ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๔ (๓) และ (๔) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ลงวันที่ ๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๓
๒๘. ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๓ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง มาตรฐานอาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี ลงวันที่ ๑๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๔
๒๙. ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๔ (๕) ข้อ ๔ (๖) และข้อ ๔ (๗) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๘) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง เนยเทียม เนยผสมผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม ลงวันที่ ๑๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๕
๓๐. ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๗ (๕) ข้อ ๑๐ (๔) และข้อ ๑๑ (๕) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมโค ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๖
๓๑. ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๘ (๕) และข้อ ๙ (๕) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๑) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมปรุงแต่ง ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖
๓๒. ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๗ (๔) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๖
๓๓. ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๕ (๔) (๔.๗) และ ข้อ ๖ (๙) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๔) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง ไอศกรีม ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๖
๓๔. ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๔ (๓) และข้อ ๔ (๔) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๖
๓๕. ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๔ (๗) และข้อ ๔ (๙) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๖

บัญชีหมายเลข ๒

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ .. พ.ศ. ....เรื่องมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

ตารางที่ ๑ ข้อกำหนดปริมาณสูงสุดของโลหะหนัก

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	หมายเหตุ
ข้าวขัดสี	0.4*	ทั้งเมล็ด	
ข้าวสาลี รวมทั้งดัวร์มีวิต สเปลต์ และเอ็มเมอร์	0.2*	ทั้งเมล็ด	
ชา และชาสมุนไพร	0.3	ในสภาพที่ต้มหรือชงกับน้ำพร้อมบริโภค	
ช็อกโกแลต	0.8*	ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตที่มีปริมาณโกโก้ผง ตั้งแต่ร้อยละ 50 แต่ไม่ถึงร้อยละ 70	
	0.9*	ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตที่มีปริมาณโกโก้ผง ตั้งแต่ร้อยละ 70% ขึ้นไป	
ถั่วฝักสด	0.1*	ทุกส่วนที่สามารถบริโภคได้	
ถั่วเมล็ดแห้ง ยกเว้น ถั่วเหลืองเมล็ดแห้ง	0.1	ทั้งเมล็ด	
ผักตระกูลกะหล่ำ ยกเว้นผักใบตระกูล กะหล่ำ	0.05*	กะหล่ำหัวและกะหล่ำปม: ทุกส่วนแต่ไม่รวม ส่วนที่เน่าเสียและใบเหี่ยว กะหล่ำดอกและบร็อกโคลี: เฉพาะส่วน ดอกที่ยังเจริญไม่เต็มที่ กะหล่ำดาว: เฉพาะปมเท่านั้น	
ผักที่บริโภคลำต้นและก้าน	0.1*	ทุกส่วนที่ตัดแต่งพร้อมบริโภคโดยแยกเอา ส่วนที่เน่าเสียและใบเหี่ยวออก รูบาร์บ: เฉพาะก้านใบ อาร์ติโชค: เฉพาะส่วนดอก หัวเซเลอรี่และหน่อไม้ฝรั่ง: หลังจากล้าง ทำความสะอาดดินออกแล้ว	
ผักบริโภคผล ยกเว้น มะเขือเทศและ เห็ดราที่บริโภคได้	0.05*	ทุกส่วนหลังจากนำขั้วผลออก ข้าวโพดหวานและข้าวโพดสด: หลังจาก ลอกเปลือกออกแล้ว	
ผักใบ รวมทั้งผักใบตระกูลกะหล่ำ	0.2*	ทุกส่วนที่ตัดแต่งพร้อมจำหน่าย โดยเอา ส่วนที่เน่าเสีย หรือใบเหี่ยวออก	
ผักรากและผักหัว ยกเว้น เซเลอรี่แอก	0.1*	ทั้งรากและหัวที่ตัดส่วนก้านใบออกและผ่าน การทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว มันฝรั่ง: ปอกเปลือกแล้ว	
พืชหัวแบบหอม	0.05*	หัวหอมและกระเทียม แบบแห้งและแบบ สดโดยตัดส่วนราก เอาดินออก และ ลอกเปลือกชั้นนอกที่แห้งออก	

## 1. แคดเมียม (ต่อ)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	หมายเหตุ
เมล็ดธัญพืช ยกเว้น บัควีต กานีวา ควินัว ข้าวสาลี และข้าวขัดสี	0.1*	ทั้งเมล็ด	
สัตว์จำพวกหมึก รวมทั้ง หมึกกระดอง หมึกสายและหมึกกล้วย	2*	ทุกส่วนที่บริโภคได้ หลังจากเอากระดอง และอวัยวะภายในออกแล้ว	
หอยสองฝาทุกชนิด รวมทั้งหอยกาบตลับ หอยแครง และหอยแมลงภู่ ยกเว้น หอยนางรม และหอยเชลล์	2*	ทุกส่วนที่บริโภคได้	
หอยฝาเดียวทุกชนิดรวมทั้งหอยหวาน	2*	ทุกส่วนที่บริโภคได้	
สาหร่าย	2*	ในสภาพพร้อมบริโภค	
ปลา	1*	เฉพาะเนื้อปลา ไม่รวมอวัยวะภายใน	
ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	0.3*	ในสภาพพร้อมบริโภค	
เกลือบริโภค	0.5*		

## 2. ดีบุก(tin)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	หมายเหตุ
เครื่องดัดมกระป๋อง	150*	ในสภาพพร้อมบริโภค	
เครื่องดัดเกลือแร่	250	ในสภาพพร้อมบริโภค	
ชาปรุงสำเร็จ	250	ในสภาพพร้อมบริโภค	
ชาสมุนไพร	250	ในสภาพที่ต้มหรือชงกับน้ำพร้อมบริโภค	
น้ำนมถั่วเหลือง	250	ในสภาพพร้อมบริโภค	
เนือบดปรุงสุกที่ไม่ได้บรรจุในกระป๋อง ดีบุก ได้แก่ คอร์นบีฟ	50		
สันชั้นมีด ที่ไม่ได้บรรจุในกระป๋องดีบุก	50*		
ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ตัดแต่งที่ผ่านความร้อน ที่ไม่ได้บรรจุในกระป๋องดีบุก เช่น แฮม	50*		
ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านความร้อน ที่ไม่ได้บรรจุในกระป๋องดีบุก	50*		
สันคอหมูปรุงสุกที่ไม่ได้บรรจุในกระป๋องดีบุก	50*		
อาหารกระป๋อง ยกเว้นเครื่องดัดมกระป๋อง	250*		
แฮม เยลลี่ และมาร์มาเลต	250*		
อาหารอื่นนอกเหนือจากรายการข้างต้น	250		

## 3. ตะกั่ว (Lead)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	หมายเหตุ
เคอร์แรนต์	0.2*	ผลรวมทั้งขั้วผล	
แครนเบอร์รี่	0.2*	ทุกส่วนที่บริโภคได้ หลังจากเอาขั้วผล และกลีบเลี้ยงออกแล้ว	

## ๓. ตะกั่ว (ต่อ)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	หมายเหตุ
ถั่วฝักสด	0.1*	ทุกส่วนที่บริโภคได้	
ถั่วเมล็ดแห้ง	0.2*	ทั้งเมล็ด	
เบอร์รี่และผลไม้ผลเล็ก <i>ยกเว้น</i> แครนเบอร์รี่ เคอร์แรนต์ และ เอลเดอร์เบอร์รี่	0.1*	ทุกส่วนที่บริโภคได้ หลังจากเอาชิ้นผล และกลีบเลี้ยงออก	
ผักตระกูลกะหล่ำ <i>ยกเว้น</i> เคลและผัก ใบตระกูลกะหล่ำ	0.1*	กะหล่ำหัวและกะหล่ำปม: ทุกส่วนที่ ตัดแต่งพร้อมจำหน่าย หลังจาก เอาส่วนที่เน่าเสียหรือใบที่ยาวออก กะหล่ำดอกและบร็อกโคลี่: เฉพาะส่วน ดอกที่ยังเจริญไม่เต็มที่ กะหล่ำดาว: เฉพาะส่วนปมเท่านั้น	
ผักบรีโกลผล <i>ยกเว้น</i> เห็ดราที่บริโภค ได้และเห็ด	0.05*	ทุกส่วนที่บริโภคได้หลังจากเอาชิ้นผลออก ข้าวโพดหวานและข้าวโพดสด: ลอก เปลือกออกแล้ว	
ผักใบ <i>รวมทั้ง</i> ผักใบตระกูลกะหล่ำ <i>ยกเว้น</i> ผักปวยเล้ง	0.3*	ทุกส่วนที่ตัดแต่งพร้อมจำหน่ายหลังจาก ที่เอาส่วนที่เน่าเสีย หรือใบที่ยาวออก	
ผักรากและผักหัว	0.1*	ทั้งรากและหัวที่ตัดส่วนก้านใบออก และ ผ่านการทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว มันฝรั่ง: ปอกเปลือกแล้ว	
พืชหัวแบบหอม	0.1	หัวหอมและกระเทียม แบบแห้งและ แบบสดที่ผ่านการทำความสะอาด และลอกเปลือกชั้นนอกที่แห้งออก	
ผลไม้ <i>ยกเว้น</i> แครนเบอร์รี่ เคอร์ แรนต์ และเอลเดอร์เบอร์รี่	0.1*	ทุกส่วนที่บริโภคได้ ผลไม้ที่มีผลแบบแอปเปิล: หลังจากเอาชิ้น ผลออกแล้ว ผลไม้ผลเดี่ยวที่มีเมล็ดแข็ง อินทผลัม และ มะกอก: ทุกส่วนหลังจากเอาชิ้นผลและ เมล็ดออกแล้ว อะโวคาโด มะม่วง และผลไม้ที่มีเมล็ดแข็ง: ทุกส่วน หลังจากเอาเมล็ดออกแล้ว	
มะกอกที่บริโภคสดและผลิตภัณฑ์มะกอก	0.4*		
เมล็ดธัญพืช <i>ยกเว้น</i> บัควีต กานีวาและควินัว	0.2*	ทั้งเมล็ด	
เห็ดราบริโภคได้ เช่น เห็ดแชมปิญอง หรือ เห็ดกระดุมเห็ดชิตาเกะ เห็ดหอม รวมทั้งเห็ดตระกูลนางรม เช่น เห็ด นางฟ้า เห็ดนางฟ้าเห็ดภูฐาน เห็ดออริโน จิ เห็ดเป่าฮื้อ และเห็ดนางวล เป็นต้น	0.3*	ทุกส่วนที่บริโภคได้	

## ๓. ตะกั่ว (ต่อ)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	หมายเหตุ
เอลเดอร์เบอรี่	0.2*	ทุกส่วนที่บริโภคได้ หลังจากเอาข้าวผลและ กลีบเลี้ยงออกแล้ว	
แตงกวาดอง	0.1*	-	
เนื้อเกลือดองกระป๋อง และเนื้อเกลือดอง กระป๋อง	0.05*	-	
น้ำผลไม้ทุกชนิด ยกเว้นน้ำผลไม้จาก เบอร์รี่และผลไม้ผลเล็ก	0.03*	ในสภาพพร้อมบริโภค	
น้ำผลไม้จากเบอร์รี่และผลไม้ผลเล็ก	0.05*		
น้ำองุ่น	0.04*	ในสภาพพร้อมบริโภค	
ผักกระป๋อง รวมทั้งผักตระกูลกะหล่ำ	0.1*	ในสภาพพร้อมบริโภค	
กระป๋อง			
ผลไม้กระป๋อง	0.1*	ในสภาพพร้อมบริโภค	
มะเขือเทศแปรรูป รวมทั้งมะเขือเทศ เข้มข้น	0.05*	สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ได้จากมะเขือเทศผลสด ซึ่งมีค่าปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายได้ โดยธรรมชาติอ้างอิงเท่ากับ 4.5	
แมงโกชเหนียว	0.4*	-	
แย้ม เยลลี่ และมาร์มาเลต	0.4*	-	
ไซเยียวม้า	2*		
เครื่องในสัตว์จำพวกวัวควาย หมู รวมทั้งสัตว์ปีก	0.5*	ทุกส่วนที่บริโภคได้	
เนื้อและไขมันสัตว์จำพวกวัวควาย หมู และแกะ	0.1*	ไม่รวมกระดูก	
เนื้อและไขมันจากสัตว์ปีก	0.1*	ไม่รวมกระดูก	
เนื้อปลา	0.3*	เนื้อปลาสด ไม่รวมเครื่องใน	
น้ำผึ้ง	0.5		
น้ำมัน	0.02*	น้ำมันจากสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมทุกชนิดใน สภาพเหลว ที่ไม่ผ่านการปรุงแต่งหรือ การเติมส่วนผสมอื่น สำหรับการบริโภค โดยตรง หรือนำไปผ่านกระบวนการ แปรรูปก่อนการบริโภค	
ผลิตภัณฑ์ของนม	0.02*	ผลิตภัณฑ์นมแปรรูปขึ้นทุติยภูมิใน ลักษณะพร้อมบริโภค เช่น นมผง นมข้น นมคั้นรูป นมแปลงไขมัน และนมปรุงแต่ง เป็นต้น ซึ่งได้จากการนำน้ำมันไปผ่าน กระบวนการอย่างง่าย เช่น ดึงน้ำหรือ ไขมันนมออก	
เนย	0.05	-	
เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนย เทียม ผลิตภัณฑ์เนยผสม	0.04*	-	



## ๓. ตะกั่ว (ต่อ)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	หมายเหตุ
ซ็อกโกแลตชนิดไม่หวาน	2	-	
ซ็อกโกแลตทุกชนิด ยกเว้น ซ็อกโกแลต ชนิดไม่หวาน	1	-	
เครื่องดื่มเกลือแร่	0.3	ในสภาพพร้อมบริโภค	
เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	0.5	ในสภาพพร้อมบริโภค	
ชาปรุงสำเร็จ	0.5	ในสภาพพร้อมบริโภค	
ชาสมุนไพร	0.5	ในสภาพที่ดื่มหรือชงกับน้ำพร้อมบริโภค	
น้ำนมถั่วเหลือง	0.5	ในสภาพพร้อมบริโภค	
อาหารเสริมสำหรับทารก อาหารสูตร ต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารทางการแพทย์สำหรับ ทารกและเด็กเล็ก	0.01	ในลักษณะพร้อมบริโภค	
น้ำมันและไขมัน	0.08		
ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	1	สภาพพร้อมบริโภค	
เกลือบริโภค	2		
น้ำส้มสายชู	1	-	
ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อย โปรตีนของถั่วเหลือง	1	ในสภาพของเหลวโดยในสภาพแห้งต้อง คำนวณตามสัดส่วนของของแข็งที่ เหลือจากการระเหยน้ำ	
ไวน์	0.2	-	
อาหารอื่นนอกเหนือจากรายการข้างต้น	1	ในสภาพพร้อมบริโภค	

## 4. เมธิลเมอร์คิวรี (methyl mercury) และปรอท (mercury)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	หมายเหตุ
<b>4.1 เมธิลเมอร์คิวรี (methyl mercury)</b>			
ปลากระโทง	1.7*	เนื้อปลาสด หลังจากเอาระบบทางเดิน อาหารออกแล้ว รวมทั้งผลิตภัณฑ์จาก เนื้อปลา	สามารถตรวจวิเคราะห์ เป็นปริมาณปรอท ทั้งหมดได้ ทั้งนี้หาก ปริมาณปรอททั้งหมดที่ พบมีค่าน้อยกว่าค่า ML ของเมธิลเมอร์คิวรีให้ถือ ว่าสอดคล้องตาม ข้อกำหนด
ปลาคินเฆโด หรือปลากระพงแดงตาโต	1.5*		
ปลาฉลาม	1.6*		
ปลาทูน่า ยกเว้นปลาทูน่าในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท	1.2*		
<b>4.2 ปรอท (mercury)</b>			
ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	0.5*	สภาพพร้อมบริโภค	
เกลือบริโภค	0.1*		

## 4.2 พรอท (ต่อ)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	หมายเหตุ
อาหารทะเล ยกเว้น ปลากระโทง ปลาคินเเมไต (ปลากระพงแดง ตาโต) ปลาฉลาม และปลาทูน่า	0.5		
อาหารอื่นนอกเหนือจากรายการข้างต้น	0.02		

## 5. สารหนู (arsenic)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อ กิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	หมายเหตุ
<b>5.1 สารหนูอนินทรีย์ (inorganic arsenic)</b>			
ข้าวขัดสี	0.2*	ทั้งเมล็ด	สามารถตรวจวิเคราะห์ เป็นปริมาณสารหนู ทั้งหมดได้ ทั้งนี้หากพบ ปริมาณของสารหนู ทั้งหมดมีค่าน้อยกว่าค่า ML ของสารหนูอนินทรีย์ ให้ถือว่าสอดคล้องตาม ข้อกำหนด
ข้าวกล้อง	0.35*	ทั้งเมล็ด	
น้ำมันปลา	0.1*		
สัตว์น้ำ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ และอาหาร ทะเลอื่นๆ	2		
<b>5.2 สารหนูทั้งหมด (arsenic, total)</b>			
ซีอิ๊วกลัดชนิดไม่หวาน ซีอิ๊วกลัด ชนิดผสมและซีอิ๊วกลัดชนิดใส่ไส้	1		
ซีอิ๊วกลัดทุกชนิด ยกเว้น ซีอิ๊วกลัด ชนิดไม่หวาน ซีอิ๊วกลัดชนิดผสม และซีอิ๊วกลัดใส่ไส้	0.5		
เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม	0.1	-	
เครื่องดื่มเกลือแร่	0.2	ในสภาพพร้อมบริโภค	
เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	0.2	ในสภาพพร้อมบริโภค	
ชาปรุงสำเร็จ	0.2	ในสภาพพร้อมบริโภค	
ชาสมุนไพร	0.2	ในสภาพที่ต้มหรือชงกับน้ำพร้อมบริโภค	
น้ำมันถั่วเหลือง	0.2	ในสภาพพร้อมบริโภค	
น้ำมันและไขมัน ยกเว้น น้ำมันปลา	0.1		
น้ำผึ้ง	0.2		
ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2	สภาพบริโภค	
เกลือบริโภค	0.5		
น้ำส้มสายชู	1		
ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อย โปรตีนของถั่วเหลือง	2	ในสภาพเหลว หากมีสภาพแห้งต้องคำนวณตาม สัดส่วนของของแข็งที่เหลือจากการระเหยน้ำ	
อาหารอื่นนอกเหนือจากรายการข้างต้น	2	-	

## หมายเหตุ

\* ปริมาณสูงสุดที่กำหนดใหม่โดยประกาศฉบับนี้

ตารางที่ ๒ ข้อกำหนดปริมาณการปนเปื้อนสูงสุดของสารพิษจากเชื้อรา

1. แอฟลาทอกซิน

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	หมายเหตุ
<b>1.1 แอฟลาทอกซิน เอ็ม 1 (Aflatoxin M1)</b>			
น้ำมัน	0.5*	น้ำมันจากสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมทุกชนิดที่ไม่ผ่านการปรุงแต่งหรือการเติมส่วนผสมอื่น สำหรับการบริโภคโดยตรง หรือนำไปผ่านกระบวนการแปรรูปก่อนการบริโภค	
<b>1.2 แอฟลาทอกซินทั้งหมด (Aflatoxin, total)</b>			
บราซิลินต์	10*	พร้อมบริโภค	
	15*	บราซิลินต์ที่ยังไม่พร้อมบริโภค โดยต้องผ่านกระบวนการคัด หรือทำความสะอาด	
พิสทาชิโอ	10*	พร้อมบริโภค	
	15*	พิสทาชิโอที่ยังไม่พร้อมบริโภค ซึ่งต้องผ่านกระบวนการคัด หรือทำความสะอาด	
มะเดื่อฝรั่งแห้ง	10*	พร้อมบริโภค	
<b>Peanut</b>	<b>20</b>	<b>Peeled peanut which still requires sorting and cleaning process</b>	
อัลมอนต์	10*	พร้อมบริโภค	
	15*	อัลมอนต์แกะเปลือกที่ยังต้องผ่านกระบวนการคัด หรือทำความสะอาด	
ฮาเซลนัต	10*	พร้อมบริโภค	
	15*	ฮาเซลนัตแกะเปลือกที่ยังต้องผ่านกระบวนการคัด หรือทำความสะอาด	
น้ำมันและไขมันรวมทั้งน้ำมันถั่วลิสงและน้ำมันมะพร้าว	20	พร้อมบริโภค	
พริกแห้ง	15*		
เมล็ดข้าวโพดแห้ง	20*	เมล็ดข้าวโพดแห้งที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหาร	
<b>Other food which is not specified above</b>	<b>20</b>		

3. ดีออกซีนิวาเลนอล (Deoxynivalenol: DON)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	หมายเหตุ
แป้งที่ได้จากเมล็ดและเกสรของข้าวสาลี ข้าวโพด หรือข้าวบาร์เลย์	1,000*		
เมล็ดธัญพืชจำพวกข้าวสาลี ข้าวโพด หรือข้าวบาร์เลย์	2,000*	เมล็ดที่ยังต้องผ่านกระบวนการคัด หรือทำความสะอาด	
อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็กที่มีธัญพืชเป็นส่วนผสมหลัก	200*	ในลักษณะแห้ง	

## 4. ฟิวโมนิซินบี 1 และบี 2 (Fumonisins B1+B2)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	หมายเหตุ
เมล็ดข้าวโพดดิบ	4,000*	ทั้งเมล็ด	
แป้งข้าวโพดและอาหารที่ทำจากข้าวโพด	2,000		

## 5. โอคราทอกซินเอ (Ochratoxin A)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	หมายเหตุ
ข้าวบาร์เลย์เมล็ดดิบ	5*	ทั้งเมล็ด	
ข้าวไรย์เมล็ดดิบ	5	ทั้งเมล็ด	
ข้าวสาลีเมล็ดดิบ รวมทั้งดรัมวีต สเปลต์ และเอ็มเมอร์	5*	ทั้งเมล็ด	
พริกแห้ง รวมถึงพริกป่น	30*		
เมล็ดคาแฟดิบ	20	ทั้งเมล็ด	

## 6. พาทูลิน (patulin)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	หมายเหตุ
น้ำแอปเปิล (ไม่รวมน้ำแอปเปิลเข้มข้น)	50*	น้ำแอปเปิลแบบพร้อมดื่ม รวมทั้งน้ำแอปเปิลที่จะนำไปใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารอื่น	

หมายเหตุ

\* ปริมาณสูงสุดที่กำหนดใหม่โดยประกาศฉบับนี้

## ตารางที่ ๓ ข้อกำหนดปริมาณการปนเปื้อนสูงสุดของสารปนเปื้อนอื่นๆ

## 1. กรดไฮโดรไซยานิก (hydrocyanic acid)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	หมายเหตุ
การที่ทำมาจากมันสำปะหลัง	2*		ตรวจวิเคราะห์เป็นปริมาณกรดไฮโดรไซยานิกอิสระ
แป้งมันสำปะหลัง	10*		ตรวจวิเคราะห์เป็นปริมาณกรดไฮโดรไซยานิกทั้งหมด

## 2. ไซโคลโพรพีนอยด์แอซิด (cyclopropenoid fatty acid)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (ร้อยละต่อน้ำหนัก)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	หมายเหตุ
น้ำมันถั่วลิสง น้ำมันและไขมัน	0.4		

## 3. เมลามีน (melamine)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	หมายเหตุ
อาหารสูตรสำหรับทารก อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกอายุตั้งแต่ 6 เดือนถึง 12 เดือน และอาหารสูตรสำหรับเด็กเล็ก	0.15	ชนิดเหลว	
	1	ชนิดผง	
อาหารอื่นที่นอกเหนือจากรายการข้างต้น	2.5		

## 5. ไวนิลคลอไรด์มอนอเมอร์ (vinylchloride monomer)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	หมายเหตุ
อาหารทุกชนิดที่บรรจุในภาชนะพลาสติกชนิดพอลิไวนิลคลอไรด์	0.01		

## 6. อะคริโลไนไตรล์ (Acrylonitrile monomer)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	หมายเหตุ
อาหารทุกชนิดที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่มีอะคริโลไนไตรล์เป็นโมโนเมอร์	0.02*		

## 7. คลอโรโพรเพนอล (chloropropanols) หรือ 3-เอ็มซีพีดี (3-MCPD) หรือ 3-คลอโร-1, 2-โพรเพนไดออล (3-Chloro-1,2-propanediol)

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร	หมายเหตุ
ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	0.4	มีของแข็งที่เหลือหลังจากการระเหยน้ำไม่เกินร้อยละ 40	
	1	มีของแข็งที่เหลือหลังจากการระเหยน้ำเกินกว่าร้อยละ 40	

หมายเหตุ

\* ปริมาณสูงสุดที่กำหนดใหม่โดยประกาศฉบับนี้

ตารางที่ ๔ ข้อกำหนดปริมาณการปนเปื้อนสูงสุดของสารกัมมันตรังสี\*\*

สารกัมมันตรังสีตัวแทน	ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (เบคเคอเรลต่อกิโลกรัม)	หมายเหตุ
พู่โตเนียม-238 (Pu-238)	อาหารสูตรสำหรับทารก อาหารสูตร	1	
พู่โตเนียม-239 (Pu-239)	ต่อเนื่องสำหรับทารกอายุตั้งแต่ 6		
พู่โตเนียม-240 (Pu-240)	เดือนถึง12 เดือน และอาหารสูตร		
อะเมริเซียม-241 (Am-241)	สำหรับเด็กเล็ก		
	อาหารอื่น	10	
สตรอนเชียม-90 (Sr-90)	อาหารสูตรสำหรับทารก อาหารสูตร	100	
รูทีเนียม-106 (Ru-106)	ต่อเนื่องสำหรับทารกอายุตั้งแต่ 6		
ไอโอดีน-129 (I-129)	เดือนถึง12 เดือน อาหารสูตร		
ไอโอดีน-131 (I-131)	สำหรับเด็กเล็ก		
ยูเรเนียม-235 (U-235)	อาหารอื่น	100	
ซัลเฟอร์-35 (S-35)	อาหารสูตรสำหรับทารก อาหารสูตร	1,000	ปริมาณการปนเปื้อนของ
โคบอลต์-60 (Co-60)	ต่อเนื่องสำหรับทารกอายุตั้งแต่ 6		ซัลเฟอร์-35 (S-35) ใน
สตรอนเชียม-89 (Sr-89)	เดือนถึง12 เดือน อาหารสูตร		อาหาร ที่เป็นสารอินทรีย์
รูทีเนียม-103 (Ru-103)	สำหรับเด็กเล็ก		ในรูปแบบที่ไม่แตกตัว
ซีเซียม-134 (Cs-134)	อาหารอื่น	1,000	
ซีเซียม-137 (Cs-137)			
ซีเรียม-144 (Ce-144)			
อิริเดียม-192 (Ir-192)			
ไฮโดรเจน-3 (H-3)	อาหารสูตรสำหรับทารก อาหารสูตร	1,000	ปริมาณการปนเปื้อนของ
คาร์บอน-14 (C-14)	ต่อเนื่องสำหรับทารกอายุตั้งแต่ 6		ตรีเทียมกัมมันตรังสีใน
เทคนิคเซียม-99 (Tc-99)	เดือนถึง12 เดือน และอาหารสูตร		อาหารที่เป็นสารอินทรีย์
	สำหรับเด็กเล็ก		ในรูปแบบที่ไม่แตกตัว
	อาหารอื่น	10,000	

หมายเหตุ

\*\* ปริมาณการปนเปื้อนสูงสุดสำหรับอาหารที่ผลิตในเขตพื้นที่เกิดอุบัติเหตุทางนิวเคลียร์ หรือภัยพิบัติทางนิวเคลียร์

### บัญชีหมายเลข ๓

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ .. พ.ศ. ....เรื่องมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

#### วิธีการตรวจวิเคราะห์

---

วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการสารปนเปื้อนในอาหารต้องเป็นวิธีใดวิธีหนึ่ง ดังต่อไปนี้

๑) วิธีที่กำหนดโดยคณะกรรมการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของโครงการมาตรฐานอาหารเอฟเอโอ/ดับเบิลยูเอชโอที่ระบุในเอกสาร Codex Alimentarius: GENERAL METHODS OF ANALYSIS FOR CONTAMINANTS ฉบับแก้ไขปรับปรุงล่าสุด

๒) วิธีที่ประกาศโดยองค์กรแห่งชาติหรือองค์กรระหว่างประเทศด้านมาตรฐาน หรือตีพิมพ์ในเอกสารคู่มือหรือสิ่งตีพิมพ์ ที่เป็นที่ยอมรับระดับสากล

๓) วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการสารปนเปื้อนที่มีความถูกต้องและเหมาะสม มีผลการประเมินความใช้ได้ (validation) ของผลการทดสอบว่ามีความถูกต้องและเหมาะสม โดยห้องปฏิบัติการที่มีการร่วมศึกษากับเครือข่าย (collaborative study) ตามหลักเกณฑ์ที่สอดคล้องกับองค์รณานาชาติซึ่งเป็นที่ยอมรับทั่วไป หรือโดยห้องปฏิบัติการที่มีระบบคุณภาพเพียงแห่งเดียว (single laboratory validation) ตามหลักเกณฑ์ที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากล และผลการประเมินดังกล่าวนั้นต้องเป็นเอกสารหลักฐานที่สามารถตรวจสอบได้ตามระบบคุณภาพมาตรฐาน ISO/IEC 17025ฉบับล่าสุด

ทั้งนี้ วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการตามข้อ ๒) และ ๓) นั้น ต้องสามารถตรวจวิเคราะห์ปริมาณสารปนเปื้อนตามที่กำหนดไว้ได้อย่างถูกต้อง

ฉบับเวียนขอคิด