

การจัดประเภทอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

ด้วยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่342) พ.ศ.2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย กำหนดให้สถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายต้องปฏิบัติตาม primary GMP โดยมีผลบังคับใช้ตั้งแต่ 7 พฤศจิกายน 2555 และเพื่อให้มีแนวปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารดังกล่าวเป็นไปในทิศทางเดียวกัน สำนักอาหารจึงได้กำหนดเป็นแนวทางเพื่อใช้เป็นเกณฑ์ในการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายว่าอาหารใดเข้าข่าย GMP หรือ primary GMP โดยอ้างอิงข้อมูล

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 239) พ.ศ.2544 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 (ฉบับที่ 2) และแนวปฏิบัติเดิมในการจัดประเภทอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่342) พ.ศ.2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

ผลิตภัณฑ์	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที	
	GMP	primary GMP	GMP	primary GMP	GMP	primary GMP
	<ul style="list-style-type: none"> ผ่านกระบวนการเตรียม/ผลิตเบื้องต้น ไม่มีการปรุงรส (ยกเว้นเพื่อการถนอมอาหาร) ยังบริโภคไม่ได้/ไม่นิยมบริโภค/ต้องบริโภคร่วมกับอาหารอื่น 		<ul style="list-style-type: none"> มีการจัดเตรียมไว้ในภาชนะบรรจุเพื่อนำไปทำอาหารชนิดใดชนิดหนึ่ง โดยการผ่านความร้อน ไม่รวมถึงส่วนประกอบที่ใช้ในการถนอมอาหารเช่น การแช่น้ำมัน, การแช่น้ำเกลือ 		<ul style="list-style-type: none"> อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตเรียบร้อยแล้วพร้อมรับประทาน อาหารที่เตรียมมาแล้วและต้องคลุกเพื่อรับประทาน 	
1. สัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์	แช่แข็ง	สด, แห้ง, หมักดอง เช่น อาหารทะเลแห้ง/ดอง, ปลาร้า, ปลาจ่อม, ปลาแจ่ว, ปลาเค็ม, กะปิ, กุ้งแห้ง, ปลาทุยี่	- แช่แข็ง - มีส่วนประกอบแยกจากกันเป็นส่วนๆ เช่น ชูดแกงส้มกุ้ง, ชูดยารวมมิตรทะเล	- ไม่สามารถแยกส่วนประกอบจากกันได้ เช่น หมูบดปรุงรส, ทอดมันกุ้ง/ปลา(ดิบ), หอยจืดดิบ, สเต็ก เนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ	- แช่แข็ง - ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เช่น หมูทุบ, หมูหยอง, หมูสวรรค์, หมูแผ่น, หมูอบ, ปลากรอบปรุงรส, เต้าหู้ปลา, หมักปรุงรส, หอยจืด, ปูอัดเทียม, ทอดมันปลา/กุ้ง, เบคอน เป็นต้น	-

					- สัตว์ทั้งตัว เช่น ปลา/กุ้ง/ หอย, ปูทอด หรืออบกรอบ, กุ้งเสียบ เป็นต้น	
--	--	--	--	--	--	--

ผลิตภัณฑ์	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที	
	GMP	primary GMP	GMP	primary GMP	GMP	primary GMP
1. สัตว์และผลิตภัณฑ์ จากสัตว์ - ชิ้นส่วนอื่นของ สัตว์	แช่แข็ง	เครื่องในสัตว์ หนังสัตว์ หรือส่วนอื่น เช่น ริงนก , เลือดหมู, ไช้สด, ไช้ เค็ม(ดิบ), หูฉลาม, ไส้ เทียม	- แช่แข็ง - มีส่วนประกอบแยก จากกันเป็นส่วนๆ เช่น ชุดแกงส้มกุ้ง, ชุดรวมมิตร	- ไม่สามารถแยก ส่วนประกอบจากกัน ได้ เช่น ตับหมูปรุงรส	- แช่แข็ง	- ส่วนที่นอกเหนือจาก สัตว์ทั้งตัวและผลิตภัณฑ์ จากเนื้อสัตว์ เช่น เครื่อง ในสัตว์ปรุงรสอบ/ทอด กรอบ, แคนหมู, หนัง ปลาทอด, ก้างปลาปรุง รสทอด/อบ, ไช้ต้ม, ไช้ เค็ม(สุก)
2. พืชและผลิตภัณฑ์ - พืชผักผลไม้ - ธัญพืช	- แช่แข็ง	- พืชผักผลไม้สด(ตัด แต่ง/แห้ง) พืชผักหมัก ดอง - ธัญพืชและข้าวชนิด ต่างๆ เช่น ข้าวสาร/ ถั่ว/งา/ข้าวโพด	- แช่แข็ง - มีส่วนประกอบแยก จากกันเป็นส่วนๆ เช่น ชุดยำรวมมิตร	- ทอดมันข้าวโพด, ข้าวโพดดิบปรุงรส	- แช่แข็ง	- ผลไม้ดอง/แช่อิ่ม - พืชผักดองปรุงรส เช่น แตงกวาดอง, กะหล่ำปลี ดอง, กิมจิ - จมูกข้าวสาลี - ถั่วและนัตอบกรอบ/ ทอดกรอบ ข้าวเกรียบ

						- พืชผักผลไม้ทอด/อบ กรอบ, หน้าเลียบ, ถั่ว เน่า
- ผลิตภัณท์จากพืช	- แซ่แข็ง	กะทิ, ฟองเต้าหู้, เต้าซี่, พืชผักผลไม้ 100% ชนิดผง	- มีส่วนประกอบแยก จากกันเป็นส่วนๆ	-	-	- ชุดส้มตำผลไม้ - เต้าหู้, เต้าหู้ยี้

ผลิตภัณท์	อาหารทั่วไป		อาหารพร้อมปรุง		อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที	
	GMP	primary GMP	GMP	primary GMP	GMP	primary GMP
3. แป้งและผลิตภัณท์	- แซ่แข็ง - กว๊วยเตี้ยและเส้น หมี่ที่ทำจากแป้งข้าว เจ้า	- แป้งต่างๆ, แป้งประกอบอาหาร (ที่ต้องเติมส่วนประกอบอื่น) - วุ้นเส้น, สปาเก็ตตี้, มักรโรนี, ขนม ปังป่น, บะหมี่, เกี๊ยมอี, ขนมจีน, ข้าวสุก, อดัง, แผ่นแป้งโรตี่ (ดิบ)	- แซ่แข็ง	-	- แซ่แข็ง - ผลิตภัณท์ขนมอบที่ทำ จากแป้งเป็นองค์ประกอบ หลัก(ตามระบบการจัด หมวดอาหาร (Food Category System) ของ โคเด็กซ์ หมวด07.0 เช่น โดนัท, เค้ก, เพสตรี, คุกกี้, ขนมปังกรอบ, แครกเกอร์, บิสกิต, ขนมปังที่แต่งหน้า หรือใส่ไส้ ขนมเปียะ และ ซาลาเปา	- ขนมขบเคี้ยวต่างๆ - ขนมไทย - ข้าวหมาก, ข้าวหลาม, ขนมนางเล็ด

๔. ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค	-	ผลิตภัณฑ์แต่งหน้า หรือสอด้ไส้หรือราดหน้าขนม	-	-	-	-
5. เครื่องปรุงรส	-	มะขามเปียกที่ไม่มีการปรุงรส, น้ำส้มพริกดอง, ผงบ๊วย 100%, เครื่องแกงที่บดผสมแล้วไม่ผ่านความร้อน, น้ำมันหอม/กระเทียมเจียว, พริกเกลือ(จิ้มผลไม้)	-	-	-	น้ำพริกต่างๆ, คลุกข้าว, น้ำสลัดต่างๆ, น้ำพริกเผา, ส้มขยา
6. เครื่องเทศ	-	เครื่องเทศชนิดต่างๆ เช่น มัสตาร์ด, พริกไทย, พริกป่น, เมล็ดผักชี เป็นต้น	-	-	-	-
7. น้ำตาล	-	น้ำตาลทุกชนิด, น้ำเชื่อม(ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส)	-	-	-	น้ำเชื่อมที่มีการปรุงแต่งกลิ่นรส

- หมายเหตุ**
1. กรณีอาหารข้างต้นบรรจุในภาชนะที่เข้าข่ายอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 144) พ.ศ.2535 และไม่ได้รับการยกเว้นตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนดชนิดของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 144) พ.ศ.2535 อาหารดังกล่าวจะถูกจัดเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
 2. กรณีเครื่องปรุงรสมีการใช้วัตถุเจือปนในกลุ่ม (วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร) ตั้งแต่ 10% ขึ้นไปจัดเป็นวัตถุเจือปนอาหาร
 3. เครื่องแกงที่บดผสมและมีการผ่านความร้อน เพื่อเป็นส่วนประกอบของการทำแกงชนิดต่างๆ จัดเป็นอาหารสำเร็จรูป
 4. อาหารแช่แข็งสำเร็จรูป (Ready Meal) จัดเป็นอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ที่ต้องปฏิบัติตาม GMP