

(สำเนา)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข  
เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

-----  
โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมข้อกำหนดเกี่ยวกับเกณฑ์มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6 (2) (3) และ (9) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคลซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 33 มาตรา 41 มาตรา 43 และ มาตรา 45 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิกความในข้อกำหนดเกี่ยวกับจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคในประกาศกระทรวงสาธารณสุขตามที่ระบุไว้ในบัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศนี้ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค เว้นแต่จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคตามชนิดและปริมาณที่ระบุไว้ในบัญชีหมายเลข 2 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ลงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2552”

ข้อ 2 อาหารอื่นนอกเหนือจากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขในบัญชีหมายเลข 1 ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ต้องไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค เว้นแต่จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคตามชนิดและปริมาณที่ระบุไว้ในบัญชีหมายเลข 3 แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ 3 วิธีการตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคตามประกาศนี้ ให้เป็นไปตามที่กำหนดในบัญชีหมายเลข 4 แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ 4 ประกาศนี้ ไม่ใช้บังคับกับ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร และอาหารอื่น ซึ่งได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดชนิดและปริมาณจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคไว้โดยเฉพาะ

ข้อ 5 ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 10 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2552

วิทยา แก้วภราดัย  
(นายวิทยา แก้วภราดัย)  
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 126 ตอนพิเศษ 41ง  
ลงวันที่ 19 มีนาคม 2552)

รับรองสำเนาถูกต้อง

พัชนี อินทรลักษณ์

(นางสาวพัชนี อินทรลักษณ์)

นักวิชาการอาหารและยา ชำนาญการพิเศษ

## บัญชีหมายเลข 1

### รายชื่อประกาศกระทรวงสาธารณสุข

แบบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 61 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 7 กันยายน พ.ศ.2524 ข้อ 3 (3) (ค)
2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ.2527) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ 16 มกราคม พ.ศ.2527 ข้อ 3 (3) (ค)
3. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 83 (พ.ศ.2527) เรื่อง ซ็อกโกแลต ลงวันที่ 15 พฤศจิกายน พ.ศ.2527 ข้อ 3 (2)
4. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 121 (พ.ศ.2532) เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ลงวันที่ 23 พฤษภาคม พ.ศ.2532 ข้อ 3(5)
5. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 144 (พ.ศ.2535) เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 2 กรกฎาคม พ.ศ.2535 ข้อ 4(2)
6. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 156 (พ.ศ.2537) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารก และนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ 14 ตุลาคม พ.ศ.2537 ข้อ 4(4.10)
7. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 157 (พ.ศ.2537) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ 14 ตุลาคม พ.ศ.2537 ข้อ 4(4.9)
8. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 158 (พ.ศ.2537) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับทารก และเด็กเล็ก ลงวันที่ 14 ตุลาคม พ.ศ.2537 ข้อ 3(3.10)
9. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 195) พ.ศ.2543 เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 4(5) (ค)
10. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 196) พ.ศ.2543 เรื่อง ชา ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 6(6)
11. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543 เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 10(5)
12. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 198) พ.ศ.2543 เรื่อง นำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 5(6)
13. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 199) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำแร่ธรรมชาติ ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 5(4) (4.3)
14. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 201) พ.ศ.2543 เรื่อง ซอสบางชนิด ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 4(7)
15. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 202) พ.ศ.2543 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 4(5)
16. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 206) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำมันเนย ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 4(5)

17. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 207) พ.ศ.2543 เรื่อง เนยเทียม ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 4(6)
18. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543 เรื่อง ครีม ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 5(7) ข้อ 6(8) ข้อ 7(6) ข้อ 8(7) ข้อ 9(6) และ ข้อ 10 (7)
19. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 209) พ.ศ.2543 เรื่อง เนยแข็ง ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 5 (3)
20. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 210) พ.ศ.2543 เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 5(4) ข้อ 6(4) ข้อ 7(4) ข้อ 8(3) และ ข้อ 9(2)
21. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 211) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำผึ้ง ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 4(12)
22. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ.2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 4(4)
23. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 214) พ.ศ.2543 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 4(6)
24. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 222) พ.ศ.2544 เรื่อง ไอศกรีม ลงวันที่ 24 กรกฎาคม พ.ศ.2544 ข้อ 5(4)(4.6) และข้อ 6(8)
25. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544 เรื่อง เนยใสหรือกี (Ghee) ลงวันที่ 23 กรกฎาคม พ.ศ.2544 ข้อ 4(3) ข้อ 5 (4) และ ข้อ 6(4)
26. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 227) พ.ศ.2544 เรื่อง เนย ลงวันที่ 23 กรกฎาคม พ.ศ.2544 ข้อ 4(7)
27. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 236) พ.ศ.2544 เรื่อง ไข่เยี่ยวม้า ลงวันที่ 20 สิงหาคม พ.ศ.2544 ข้อ 4(1)
28. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 262) พ.ศ.2545 เรื่อง สตีวิโอไซด์และอาหารที่มีส่วนผสมของสตีวิโอไซด์ ลงวันที่ 26 กันยายน พ.ศ.2545 ข้อ 2(5)
29. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 265) พ.ศ. 2545 เรื่อง นมโค ลงวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ.2545 ข้อ 12(10) ข้อ 15(9) และ ข้อ 16 (9)
30. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 266) พ.ศ.2545 เรื่อง นมปรุงแต่ง ลงวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ.2545 ข้อ 8(10) และ ข้อ 9(8)
31. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 267) พ.ศ.2545 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม ลงวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ.2545 ข้อ 7(3)
32. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 280) พ.ศ.2547 เรื่อง ชาสมุนไพร ลงวันที่ 4 มิถุนายน พ.ศ.2547 ข้อ 4(2)
33. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 289) พ.ศ.2548 เรื่อง นมเปรี้ยว ลงวันที่ 17 มกราคม พ.ศ.2548 ข้อ 7(7)

บัญชีหมายเลข 2  
มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
1. นมดัดแปลงสำหรับทารก (ชนิดผงหรือแห้ง) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 156 (พ.ศ.2537) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ 14 ตุลาคม พ.ศ.2537	1. <i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
	4. <i>Enterobacter sakazakii</i>	ไม่พบใน 10 กรัม
2. อาหารทารก (ชนิดผงหรือแห้ง) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 157 (พ.ศ.2537) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ 14 ตุลาคม พ.ศ.2537	1. <i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
3. นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ชนิดผงหรือแห้ง) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 156 (พ.ศ.2537) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ 14 ตุลาคม พ.ศ.2537	1. <i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
	4. อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ชนิดผงหรือแห้ง) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 157 (พ.ศ.2537) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ 14 ตุลาคม พ.ศ.2537	1. <i>Salmonella</i> spp.
5. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ชนิดผงหรือแห้ง) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 158 (พ.ศ.2537) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ 14 ตุลาคม พ.ศ.2537	2. <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
	4. <i>Clostridium perfringens</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
6. ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์		
(6.1) นมโค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 265) พ.ศ.2545 เรื่อง นมโค ลงวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ.2545	1. <i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร
(6.2) นมปรุงแต่ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 266) พ.ศ.2545 เรื่อง นมปรุงแต่ง ลงวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ.2545	2. <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 มิลลิลิตร
(6.3) ผลิตภัณฑ์ของนม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 267) พ.ศ.2545 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม ลงวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ.2545	3. <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร
(6.4) ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากนมของสัตว์อื่นที่มีไขมันของโค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่ 214) พ.ศ.2543 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543	4. <i>Listeria monocytogenes</i>	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร
7. นมผง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 265) พ.ศ.2545 เรื่อง นมโค ลงวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ.2545	1. <i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
8. นมปรุงแต่ง (ชนิดแห้ง) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 266) พ.ศ.2545 เรื่อง นมปรุงแต่ง ลงวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ.2545	2. <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม
9. ผลิตภัณฑ์นม (ชนิดแห้ง) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 267) พ.ศ.2545 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม ลงวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ.2545	3. <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
10. เนยแข็ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 209) พ.ศ.2543 เรื่อง เนยแข็ง ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543		
(10.1) ที่มี $a_w \geq 0.9$	1. <i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
	4. <i>Clostridium perfringens</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
	5. <i>Listeria monocytogenes</i>	ไม่พบใน 25 กรัม
(10.2) ที่มี $a_w$ ระหว่าง 0.82-0.9	1. <i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 500 ใน 1 กรัม
	4. <i>Listeria monocytogenes</i>	ไม่พบใน 25 กรัม
(10.3) ที่มี $a_w \leq 0.82$	1. <i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. <i>Listeria monocytogenes</i>	ไม่พบใน 25 กรัม

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
11. ครีม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543 เรื่อง ครีม ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543		
(11.1) ครีมที่ทำให้แห้ง	1. <i>Salmonella</i> spp. 2. <i>Staphylococcus aureus</i> 3. <i>Bacillus cereus</i>	ไม่พบใน 25 กรัม ไม่พบใน 0.1 กรัม ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
(11.2) ครีมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์	1. <i>Salmonella</i> spp. 2. <i>Staphylococcus aureus</i> 3. <i>Bacillus cereus</i> 4. <i>Listeria monocytogenes</i>	ไม่พบใน 25 กรัม ไม่พบใน 0.1 กรัม ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม ไม่พบใน 25 กรัม
12. ไอศกรีม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 222) พ.ศ.2544 เรื่อง ไอศกรีม ลงวันที่ 24 กรกฎาคม พ.ศ.2544		
(12.1) ไอศกรีมนม ไอศกรีมดัดแปลง ไอศกรีมผสม	1. <i>Salmonella</i> spp. 2. <i>Staphylococcus aureus</i> 3. <i>Bacillus cereus</i> 4. <i>Listeria monocytogenes</i>	ไม่พบใน 25 กรัม ไม่พบใน 0.1 กรัม ไม่เกิน 500 ใน 1 กรัม ไม่พบใน 25 กรัม
(12.2) ไอศกรีมนม ไอศกรีมดัดแปลง ไอศกรีมผสม (ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ และ ชนิดผงหรือแห้ง )	1. <i>Salmonella</i> spp. 2. <i>Staphylococcus aureus</i> 3. <i>Bacillus cereus</i> 4. <i>Listeria monocytogenes</i>	ไม่พบใน 25 กรัม ไม่พบใน 0.1 กรัม ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม ไม่พบใน 25 กรัม
13 ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคชนิดเหลว ที่มี pH $\geq$ 4.3 เฉพาะที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์		
(13.1) เครื่องดื่ม <sup>(1)</sup> ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่ 214) พ.ศ.2543 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543	1. <i>Salmonella</i> spp. 2. <i>Staphylococcus aureus</i> 3. <i>Bacillus cereus</i>	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร ไม่พบใน 0.1 มิลลิลิตร ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร
(13.2) ชา ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 196) พ.ศ.2543 เรื่อง ชา ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543	4. <i>Clostridium perfringens</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร เว้นแต่เครื่องดื่มรจก ไม่เกิน 1,000 ใน 1 มิลลิลิตร
(13.3) กาแฟ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543 เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 และ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 276) พ.ศ.2546 เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 3 ธันวาคม พ.ศ.2546	5. <i>Listeria monocytogenes</i> <sup>(2)</sup>	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร
(13.4) น้านมถั่วเหลือง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 198) พ.ศ.2543 เรื่อง น้านมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543		

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
14. เครื่องดื่มชนิดเข้มข้น หรือชนิดแห้ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่ 214) พ.ศ.2543 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิด สนิท ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543	1. <i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
	4. <i>Clostridium perfringens</i> <sup>(3)</sup>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
	5. <i>Listeria monocytogenes</i> <sup>(2)</sup>	ไม่พบใน 25 กรัม
15. อาหารกึ่งสำเร็จรูป ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 210) พ.ศ.2543 เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543		
(15.1) ก๋วยจั๊บน้ำใส ก๋วยเตี๋ยว บะหมี่เส้นหมี่ วุ้นเส้นที่ปรุงแต่ง	1. <i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
(15.2) เครื่องปรุงที่บรรจุอยู่ในภาชนะบรรจุ ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บน้ำใส บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้น	1. <i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม
	4. <i>Clostridium perfringens</i>	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม
(15.3) ข้าวต้มและโจ๊กที่ปรุงแต่ง แยกจืด และซूप ชนิดผงหรือชนิดแห้ง	1. <i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 200 ใน 1 กรัม
	4. <i>Clostridium perfringens</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
(15.4) แยกจืด และซूप ชนิดเข้มข้น <sup>(4)</sup> ชนิดก้อน	1. <i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม
	4. <i>Clostridium perfringens</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
(15.5) แยกและน้ำพริกต่างๆ <sup>(4)</sup>	1. <i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม
	4. <i>Clostridium perfringens</i>	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม
16. ซอสบางชนิด <sup>(4)</sup> ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 201) พ.ศ.2543 เรื่อง ซอสบางชนิด ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543	1. <i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม
	4. <i>Clostridium perfringens</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
17. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 202) พ.ศ. 2543 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ. 2543	1. <i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม
	4. <i>Clostridium perfringens</i>	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม
18. ไข่เยี่ยวม้า ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 236) พ.ศ.2544 เรื่อง ไข่เยี่ยวม้า ลงวันที่ 20 สิงหาคม พ.ศ.2544	1. <i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. <i>Clostridium perfringens</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
19. อาหารตามบัญชีหมายเลข 1 นอกเหนือจากที่ระบุไว้ข้างต้น	1. <i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบใน 25 กรัมหรือมิลลิลิตร เว้นแต่น้ำและน้ำแข็งไม่พบใน 100 มิลลิลิตร
	2. <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัมหรือมิลลิลิตร เว้นแต่น้ำและน้ำแข็งไม่พบใน 100 มิลลิลิตร

หมายเหตุ

- (1) ผลิตภัณฑ์ลำดับที่ 13 (13.1) ที่เป็นเครื่องดื่มว่านหางจระเข้ ให้ตรวจเฉพาะ *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus* และ *Bacillus cereus*
- (2) ผลิตภัณฑ์ลำดับที่ 13 ทุกรายการที่ใส่นม และลำดับที่ 14 เฉพาะเครื่องดื่มชนิดเข้มข้นที่ใส่นม ต้องตรวจ *Listeria monocytogene* ด้วย
- (3) ผลิตภัณฑ์ลำดับที่ 14 ที่เป็นเครื่องดื่มธัญพืช ต้องตรวจ *Clostridium perfringens* ด้วย
- (4) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีการผลิต ที่มีใช้กรรมวิธีตามข้อ 3(1) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 144) พ.ศ. 2535 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 2 กรกฎาคม พ.ศ.2535

**บัญชีหมายเลข 3**  
**มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค**  
แบบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
1. ไข่สำเร็จรูปและขนมเยลลี่ที่มีไข่ชนิดแห้ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 100 (พ.ศ.2529) เรื่อง การแสดงฉลากของไข่สำเร็จรูป และขนมเยลลี่ ลงวันที่ 10 เมษายน พ.ศ.2529	1. <i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. <i>Clostridium perfringens</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
2. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท <sup>(4)</sup> ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 200) พ.ศ.2543 เรื่อง ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543		
	(2.1) น้ำจิ้มชนิดต่าง ๆ	1. <i>Salmonella</i> spp. ไม่พบใน 25 กรัม 2. <i>Staphylococcus aureus</i> ไม่พบใน 0.1 กรัม 3. <i>Bacillus cereus</i> ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม 4. <i>Clostridium perfringens</i> ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม
	(2.2) เต้าเจี้ยว	1. <i>Salmonella</i> spp. ไม่พบใน 25 กรัม 2. <i>Staphylococcus aureus</i> ไม่พบใน 0.1 กรัม 3. <i>Bacillus cereus</i> ไม่เกิน 2,500 ใน 1 กรัม 4. <i>Clostridium perfringens</i> ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม
	(2.3) ซอสชนิดต่างๆ	1. <i>Salmonella</i> spp. ไม่พบใน 25 กรัม 2. <i>Staphylococcus aureus</i> ไม่พบใน 0.1 กรัม 3. <i>Bacillus cereus</i> ไม่เกิน 500 ใน 1 กรัม 4. <i>Clostridium perfringens</i> ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม
3. ขนมปัง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 224) พ.ศ.2544 เรื่อง ขนมปัง ลงวันที่ 23 กรกฎาคม พ.ศ.2544	1. <i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
	4. <i>Clostridium perfringens</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
4. แป้งข้าวกล้อง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 44 ( พ.ศ.2523) เรื่อง แป้งข้าวกล้อง ลงวันที่ 12 มกราคม พ.ศ.2523	1. <i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม
5. ข้าวเติมวิตามิน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 150 (พ.ศ.2536) เรื่อง ข้าวเติมวิตามิน ลงวันที่ 3 พฤศจิกายน พ.ศ.2536	1. <i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
6. คุกกี้ บิสกิต แครกเกอร์ ขนมปังกรอบ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อม ปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ลงวันที่ 20 สิงหาคม พ.ศ.2544	1. <i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม
	4. <i>Clostridium perfringens</i>	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม

หมายเหตุ

<sup>(4)</sup> สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีการผลิต ที่มีไข่กรรมวิธีตามข้อ 3(1) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 144) พ.ศ. 2535 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 2 กรกฎาคม พ.ศ.2535

#### บัญชีหมายเลข 4

#### วิธีการตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

การตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ให้ใช้วิธีวิเคราะห์สำหรับจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคแต่ละชนิด ดังต่อไปนี้

ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	วิธีการตรวจวิเคราะห์
1. <i>Bacillus cereus</i>	Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online. U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)
2. <i>Clostridium perfringens</i>	Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online. U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)
3. <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1: Microbiology of food and animal feeding stuffs-Horizontal Method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> - Part 1: Detection method ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)
4. <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579: Microbiology of food and animal feeding stuffs-Horizontal Method for Detection of <i>Salmonella</i> spp. ที่เป็นปัจจุบัน ( updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method) เว้นแต่การตรวจวิเคราะห์น้ำและน้ำแข็ง ให้ใช้วิธี ISO 6340: Water Quality-Detection of <i>Salmonella</i> species ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)
5. <i>Staphylococcus aureus</i>	Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online. U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method) เว้นแต่การตรวจวิเคราะห์น้ำและน้ำแข็ง ให้ใช้วิธี Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater: American Public Health Association (APHA) ที่เป็นปัจจุบัน ( updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)
6. <i>Enterobacter sakazakii</i>	ISO/TS 22964: Milk and milk products- Detection of <i>Enterobacter sakazakii</i> ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)