



ประกาศกรมวิทยาศาสตร์บริการ
เรื่อง ข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ :
ปลอดจากธรรมชาติแบบใช้ครั้งเดียว (DSS 10-2568)

ด้วยกรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยศูนย์ตรวจและรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ สถาบันพัฒนา
มาตรฐานและตรวจสอบรับรอง ซึ่งเป็นหน่วยรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17065
มีแผนการดำเนินการให้การรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ : ปลอดจากธรรมชาติ
แบบใช้ครั้งเดียว เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีความปลอดภัย มีคุณภาพเหมาะสมกับการใช้งาน และประชาชน
ทั่วไปสามารถเลือกใช้งานได้ตามความเหมาะสม กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงประกาศข้อกำหนดเฉพาะ
ผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ : ปลอดจากธรรมชาติแบบใช้ครั้งเดียว ไว้ดังต่อไปนี้

๑. การรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลอดจากธรรมชาติแบบใช้ครั้งเดียว จะต้องอยู่ภายใต้
ข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ : ปลอดจากธรรมชาติแบบใช้ครั้งเดียว ตามรายละเอียด
ที่แนบท้ายประกาศนี้

๒. กรมวิทยาศาสตร์บริการ จะออกใบรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์สำหรับปลอดธรรมชาติ
แบบใช้ครั้งเดียว ให้แก่ผู้ยื่นคำขอที่ผ่านการตรวจประเมิน โดยรูปแบบการรับรองประเภท 1a และ 1b
ใบรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์มีอายุ ๑ ปี และรูปแบบการรับรองประเภท ๕ ใบรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์
มีอายุ ๓ ปี

๓. ประกาศนี้เป็นข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ : ปลอดจาก
ธรรมชาติแบบใช้ครั้งเดียว เท่านั้น มิใช่การกำหนดเป็นมาตรฐานหรือเป็นการบังคับตามกฎหมาย

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๘

(นายรุ่งเรือง กิจผาติ)
อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ

เอกสารแนบท้ายประกาศ

หลักเกณฑ์ข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ : หลอดจากธรรมชาติแบบใช้ครั้งเดียว
แนบท้ายประกาศกรมวิทยาศาสตร์บริการ ลงวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๘

๑. วัตถุประสงค์

ข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ : หลอดจากธรรมชาติแบบใช้ครั้งเดียว
กำหนดขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อประกอบการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ของกรมวิทยาศาสตร์บริการ

๒. ขอบข่าย

ข้อกำหนดเพื่อการรับรองผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ : หลอดจากธรรมชาติแบบใช้ครั้งเดียว
นี้ เป็นการกำหนดหลักเกณฑ์เฉพาะในการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารหลอดจากธรรมชาติ
แบบใช้ครั้งเดียว โดยครอบคลุมเฉพาะหลอดที่ผลิตจากธรรมชาติ ที่ผ่านกระบวนการทำความสะอาด รวมถึง
การขึ้นผลิตภัณฑ์และมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง หลักเกณฑ์และข้อกำหนดการทดสอบ

๓. เอกสารอ้างอิง ^(๑)

- ๓.๑ มอก.๑๗๐๖๕ การตรวจสอบและรับรอง – ข้อกำหนดสำหรับหน่วยรับรองผลิตภัณฑ์
กระบวนการ
และการบริการ
- ๓.๒ มอก.๑๗๐๒๐ ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับหน่วยตรวจ
- ๓.๓ มอก.๑๗๐๒๕ ข้อกำหนดทั่วไปว่าด้วยความสามารถของห้องปฏิบัติการทดสอบและ
ห้องปฏิบัติการสอบเทียบ
- ๓.๔ มอก.๑๗๐๔๐ การตรวจสอบและรับรอง – ข้อกำหนดทั่วไปว่าด้วยการประเมินเพื่อการ
ยอมรับร่วมของหน่วยตรวจสอบและรับรอง และหน่วยรับรองระบบงาน
- ๓.๕ มอก.๑๗๐๕๐ เล่ม ๑ การตรวจสอบและรับรอง – การรับรองตนเองของผู้ประกอบการ เล่ม ๑
ข้อกำหนดทั่วไป
- ๓.๖ มอก.๑๗๐๕๐ เล่ม ๒ การตรวจสอบและรับรอง – การรับรองตนเองของผู้ประกอบการ เล่ม ๒
- เอกสารสนับสนุน
- ๓.๗ มอก.๒๙๔๘ เรื่องกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระดาษสัมผัสอาหาร
- ๓.๘ มอก.๗๗๖ หลอดพลาสติกสำหรับอาหาร
- ๓.๙ มพช.๑๕๕๘ หลอดจากพืช
- ๓.๑๐ TAPPI T 266 om-02 Determination of sodium, calcium, copper, iron and manganese
in pulp and paper by atomic absorption spectroscopy
- ๓.๑๑ IEC 62321-4 Determination of certain substances in electrotechnical products – Part 4 :
Mercury in polymers, metals and electronics by CV-AAS, CV-AFS, ICP-OES and ICP-MS
- ๓.๑๒ ISO 287 Paper and board - Determination of moisture content of a lot – Oven drying
method
- ๓.๑๓ Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5th ed., 2015
Chapter 3
- ๓.๑๔ Bacteriological Analytical Manual (BAM) chapter 3, chapter 4, chapter 12 and
chapter 18
- ๓.๑๕ ISO 6579-1: Microbiology of the food chain – Horizontal method for the detection,
enumeration and serotyping of *Salmonella* – Part 1: detection of *Salmonella* spp.
- ๓.๑๖ ISO/IEC 17067 Conformity assessment - Fundamentals of product certification and
guidelines for product certification schemes

หมายเหตุ : (๑) เอกสารอ้างอิงให้เป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐาน ฉบับล่าสุด

๔. เกณฑ์กำหนด

๔.๑ ลักษณะทั่วไป

๔.๑.๑ ลักษณะผลิตภัณฑ์ปลอดจากธรรมชาติ

๔.๑.๑.๑ ผลิตภัณฑ์ต้องไม่มีข้อบกพร่องที่เกิดจากกรรมวิธีทำ หรือทำให้มีผลเสียต่อการใช้งาน เช่น มีรู ฉีกขาด และต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอม

การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ

๔.๑.๑.๒ ผลิตภัณฑ์ต้องมีสีตามธรรมชาติ

การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ

๔.๑.๑.๓ กลิ่น ต้องไม่มีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นบูด

การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ และดม

๔.๑.๒ การบรรจุผลิตภัณฑ์

๔.๑.๒.๑ การบรรจุ ให้บรรจุผลิตภัณฑ์ในภาชนะบรรจุที่สะอาด แห้ง เรียบร้อย และปิดสนิท เพื่อป้องกันการปนเปื้อนและป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับผลิตภัณฑ์ได้

การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ

๔.๑.๒.๒ น้ำหนักสุทธิหรือจำนวนชิ้นของผลิตภัณฑ์แต่ละบรรจุภัณฑ์ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

การทดสอบให้ใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสมหรือวิธีนับ

๔.๑.๓ เครื่องหมายและฉลาก

ที่ฉลากหรือภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

๔.๑.๓.๑ ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ หรือชื่อที่สื่อความหมาย เช่น ปลอดจากธรรมชาติ หลอดที่ทำจากพืชฯ

๔.๑.๓.๒ เดือน ปีที่ผลิต

๔.๑.๓.๓ ข้อแนะนำในการใช้ เช่น ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ครั้งเดียว หรือวิธีการใช้ผลิตภัณฑ์

๔.๑.๓.๔ คำเตือน (ถ้ามี) เช่น ห้ามใช้กับของเหลวที่มีอุณหภูมิเกิน ๙๐ องศาเซลเซียส

๔.๑.๓.๕ ประวัติผลิตภัณฑ์ (ถ้ามี)

๔.๑.๓.๖ ราคา

๔.๑.๓.๗ ชื่อผู้ทำหรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียนในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

๔.๒ คุณสมบัติด้านความปลอดภัย

๔.๒.๑ สารปนเปื้อน

๔.๒.๑.๑ ตะกั่ว ต้องไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม In-house method based on TAPPI T 266 om-02 หรือมาตรฐานที่เทียบเท่า

๔.๒.๑.๒ แคดเมียม ต้องไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม In-house method based on TAPPI T 266 om-02

หรือมาตรฐานที่เทียบเท่า

๔.๒.๑.๓ โปรท ต้องไม่เกิน ๐.๓ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม In-house method based on IEC 62321-4

หรือมาตรฐานที่เทียบเท่า

๔.๒.๒ ความชื้น

ต้องไม่เกินร้อยละ ๑๐ โดยน้ำหนัก

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม In-house method based on ISO 287

หรือมาตรฐานที่เทียบเท่า

๔.๒.๓ จุลินทรีย์

๔.๒.๓.๑ จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ต้องน้อยกว่า 1×10^3 โคโลนีต่อชิ้นตัวอย่าง

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม In-house method based on Bacteriological Analytical Manual (BAM) Chapter 3 หรือมาตรฐานที่เทียบเท่า

๔.๒.๓.๒ เอสเชอริเชีย โคไล (*Escherichia coli*) ต้องไม่พบ

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม In-house method based on Bacteriological Analytical Manual (BAM) Chapter 4 หรือมาตรฐานที่เทียบเท่า

๔.๒.๓.๓ สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*) ต้องไม่พบ

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม In-house method based on Bacteriological Analytical Manual (BAM) Chapter 12 หรือมาตรฐานที่เทียบเท่า

๔.๒.๓.๔ แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.) ต้องไม่พบ

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม In-house method based on ISO 6579-1

หรือมาตรฐานที่เทียบเท่า

๔.๒.๓.๕ ราต้องน้อยกว่า ๑๐๐ โคโลนีต่อชิ้นตัวอย่าง

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม In-house method based on Bacteriological Analytical Manual (BAM) Chapter 18 หรือมาตรฐานที่เทียบเท่า

๔.๓ คุณสมบัติทางกายภาพ

๔.๓.๑ ความสามารถในการรักษารูปทรง

ต้องไม่บิดเบี้ยวหรือเสียรูปทรงจนไม่สามารถใช้งานได้

การทดสอบให้ปฏิบัติโดยนำตัวอย่างหลอดจากธรรมชาติมาแช่ในน้ำกลั่นที่มีอุณหภูมิประมาณ (25 ± 2) องศาเซลเซียส โดยแช่หลอดตัวอย่างให้ลึกไม่น้อยกว่า ๓ ส่วนใน ๔ ส่วนของความยาวหลอดในแนวตั้ง เป็นเวลา ๕ นาที แล้วตรวจพินิจหลอดตัวอย่าง หลังจากนั้น แช่หลอดตัวอย่างในน้ำกลั่นที่อุณหภูมิห้องต่อไปอีก เป็นเวลา ๒ ชั่วโมง โดยแช่ให้ลึกในระดับเดียวกับการแช่ครั้งแรก แล้วตรวจพินิจหลอดตัวอย่างอีกครั้ง

๕. กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้จัดทำขอขอบคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการจัดทำข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ : หลอดจากธรรมชาติแบบใช้ครั้งเดียว ดังรายนามต่อไปนี้

คณะกรรมการที่ปรึกษาวิชาการผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ

- | | | |
|--------------------|-----------------|----------------------|
| ๑. นางสาวณตะวัน | ทิพย์วิเศษ | กรมวิทยาศาสตร์บริการ |
| ๒. นางสาวสายจิต | ดาวสุโข | กรมวิทยาศาสตร์บริการ |
| ๓. นางสาวชนิษฐา | อินทร์ประสิทธิ์ | กรมวิทยาศาสตร์บริการ |
| ๔. นายธีระ | ปานทิพย์อำพร | กรมวิทยาศาสตร์บริการ |
| ๕. นางสาวจิตติวิไล | เวฬุวนารักษ์ | กรมวิทยาศาสตร์บริการ |
| ๖. นางพนิดา | อ่อนมัน | กรมวิทยาศาสตร์บริการ |

คณะกรรมการวิชาการข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์ตามแนวทางเศรษฐกิจหมุนเวียน : ผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ

- | | | |
|-----------------|---------------|---|
| ๑. นางสาวดวงกมล | เชาวน์ศรีหมุด | กรมวิทยาศาสตร์บริการ |
| ๒. นางสาวณตะวัน | ทิพย์วิเศษ | กรมวิทยาศาสตร์บริการ |
| ๓. นางพนิดา | อ่อนมัน | กรมวิทยาศาสตร์บริการ |
| ๔. นางสาววิชา | พิชัยณรงค์ | สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม |
| ๕. นายพัสกร | ทัพมงคล | สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค |
| ๖. นางสาวจิตรรา | จำปาทอง | สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย |
| ๗. นางสาวชนกพร | อภิบุญ | บริษัท ปตท. น้ำมันและการค้าปลีก จำกัด (มหาชน) |
| ๘. นายศุภากร | บุรินทร์ชาติ | บริษัท อังกูร วิสาหกิจเพื่อสังคม จำกัด |
| ๙. นายณรงค์ | พลเดช | บริษัท ออร์แกนิก อังเคิล จำกัด |