



ประกาศกรมวิทยาศาสตร์บริการ
เรื่อง ข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ :
ภาชนะกาบหมาก (DSS 7-2568)

ตามที่ได้มีประกาศกรมวิทยาศาสตร์บริการ เรื่อง ข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์ตามแนวทางเศรษฐกิจหมุนเวียน : ภาชนะสัมผัสอาหารจากธรรมชาติกาบหมาก (DSS 7-2566) ฉบับลงวันที่ ๗ มีนาคม ๒๕๖๖ และโดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกรมวิทยาศาสตร์บริการฉบับดังกล่าว ให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

กรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยศูนย์ตรวจและรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ สถาบันพัฒนามาตรฐานและตรวจสอบรับรอง ซึ่งเป็นหน่วยรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17065 และให้บริการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ภาชนะสัมผัสอาหารจากธรรมชาติกาบหมาก เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีความปลอดภัย มีคุณภาพเหมาะสมกับการใช้งาน และประชาชนทั่วไปสามารถเลือกใช้งานได้ตามความเหมาะสม กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงออกประกาศข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ : ภาชนะกาบหมาก ไว้ดังต่อไปนี้

๑. ให้ยกเลิกประกาศกรมวิทยาศาสตร์บริการ เรื่อง ข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์ตามแนวทางเศรษฐกิจหมุนเวียน : ภาชนะสัมผัสอาหารจากธรรมชาติกาบหมาก (DSS 7-2566) ฉบับลงวันที่ ๗ มีนาคม ๒๕๖๖ และให้ใช้ประกาศฉบับนี้แทน

๒. การรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ภาชนะกาบหมาก จะต้องอยู่ภายใต้ข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ : ภาชนะกาบหมาก ตามรายละเอียดที่แนบท้ายประกาศนี้

๓. กรมวิทยาศาสตร์บริการ จะออกใบรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์สำหรับภาชนะกาบหมาก ให้แก่ผู้ยื่นคำขอที่ผ่านการตรวจประเมิน โดยรูปแบบการรับรองประเภท 1a และ 1b ใบรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์มีอายุ ๑ ปี และรูปแบบการรับรองประเภท ๕ ใบรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์มีอายุ ๓ ปี

๔. ประกาศนี้เป็นข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ : ภาชนะกาบหมาก เท่านั้น มิใช่การกำหนดเป็นมาตรฐานหรือเป็นการบังคับตามกฎหมาย

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๘

ด.ว.

(นายรุ่งเรือง กิจผาติ)

อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ

เอกสารแนบท้ายประกาศ
หลักเกณฑ์ข้อกำหนดเฉพาะ
วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ : ภาชนะกาบหมาก
แนบท้ายประกาศกรมวิทยาศาสตร์บริการ ลงวันที่ ๒๖ มกราคม ๒๕๖๔

๑. วัตถุประสงค์

ข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ : ภาชนะกาบหมาก กำหนดขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อประกอบการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ของกรมวิทยาศาสตร์บริการ

๒. ขอบข่าย

ข้อกำหนดเฉพาะวัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ : ภาชนะกาบหมากนี้ เป็นการกำหนดหลักเกณฑ์เฉพาะในการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติภาชนะกาบหมากที่ใช้กับอาหารแบบใช้ครั้งเดียว โดยครอบคลุมเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ทำด้วยกาบหมากเป็นวัสดุหลักที่ผ่านกระบวนการอัดขึ้นรูป รวมถึงการขึ้นรูปผลิตภัณฑ์และมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง หลักเกณฑ์และข้อกำหนดการทดสอบ ทั้งนี้ไม่ครอบคลุมการใช้งานของภาชนะกาบหมากที่ใช้สำหรับของเหลวร้อน ภาชนะกาบหมากที่ใช้สำหรับการอุ่น และภาชนะกาบหมากที่ใช้สำหรับการปรุงสุกอาหาร

๓. เอกสารอ้างอิง ^(๑)

๓.๑ มอก.๑๗๐๖๕ การตรวจสอบและรับรอง - ข้อกำหนดสำหรับหน่วยรับรองผลิตภัณฑ์ กระบวนการ และการบริการ

๓.๒ มอก.๑๗๐๒๐ ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับหน่วยตรวจ

๓.๓ มอก.๑๗๐๒๕ ข้อกำหนดทั่วไปว่าด้วยความสามารถของห้องปฏิบัติการทดสอบและห้องปฏิบัติการสอบเทียบ

๓.๔ มอก.๑๗๐๔๐ การตรวจสอบและรับรอง - ข้อกำหนดทั่วไปว่าด้วยการประเมินเพื่อการยอมรับร่วมของหน่วยตรวจสอบและรับรอง 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 เรื่องกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกระดาษสัมผัสอาหาร

๓.๘ มอก.๑๑๔๑ มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมถ้วยกระดาษสำหรับเครื่องดื่ม

๓.๙ TAPPI T 266 om-02 Determination of sodium, calcium, copper, iron and manganese in pulp and paper by atomic absorption spectroscopy

๓.๑๐ 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

๓.๑๑ ISO 287 Paper and board - Determination of moisture content of a lot - Oven drying method

๓.๑๒ Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5th ed., 2015 Chapter 3

๓.๑๓ Bacteriological Analytical Manual (BAM) chapter 3, chapter 4, chapter 12 and chapter 18

๓.๑๔ ISO 6579 – 1 Microbiology of the food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of *Salmonella* – Part 1: detection of *Salmonella* spp.

๓.๑๕ ISO/IEC 17065 Conformity assessment – Requirements for bodies certifying products, processes and services

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 ลักษณะผลิตภัณฑ์กากหมากที่ใช้กับอาหาร

๔.๑.๑.๑ ผลิตภัณฑ์ต้องไม่มีข้อบกพร่องที่เกิดจากกรรมวิธีทำ หรือทำให้มีผลเสียต่อการใช้งาน เช่น มีรู ฉีกขาด รอยต่อไม่แยกออกจากกัน และต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอม การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ

๔.๑.๑.๒ ผลิตภัณฑ์ต้องมีสีตามธรรมชาติ

การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ

๔.๑.๑.๓ กลิ่น ต้องไม่มีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นบูด

การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจและดม

๔.๑.๒ การบรรจุผลิตภัณฑ์

๔.๑.๒.๑ การบรรจุ ให้บรรจุผลิตภัณฑ์กากหมากในภาชนะบรรจุที่สะอาด แห้ง เรียบร้อย เพื่อป้องกันการปนเปื้อนและป้องกันความเสียหายที่อาจจะเกิดขึ้นกับผลิตภัณฑ์ได้

การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ

๔.๑.๒.๒ น้ำหนักสุทธิหรือจำนวนชิ้นของผลิตภัณฑ์แต่ละบรรจุภัณฑ์ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

การทดสอบให้ใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสมหรือวิธีนับ

๔.๑.๓ เครื่องหมายและฉลาก

ที่ฉลากหรือภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

๔.๑.๓.๑ ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ หรือชื่อที่สื่อความหมาย เช่น ขามกากหมาก จานกากหมาก

๔.๑.๓.๒ เดือน ปีที่ผลิต

๔.๑.๓.๓ ข้อแนะนำในการใช้ เช่น ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ครั้งเดียว หรือวิธีการใช้ผลิตภัณฑ์

๔.๑.๓.๔ คำเตือน เช่น ห้ามใช้กับของเหลวร้อน

๔.๑.๓.๕ ประวัติผลิตภัณฑ์ (ถ้ามี)

๔.๑.๓.๖ ราคา

๔.๑.๓.๗ ชื่อผู้ทำหรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียนในกรณี ที่ใช้ภาษาต่างประเทศ 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 โคลิ (*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 การร่วซึม (เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ระบุใช้กับของเหลวได้)

ต้องไม่มีการร่วซึม

การทดสอบให้นำตัวอย่างผลิตภัณฑ์วางบนกระดาษพิมพ์หรือกระดาษเขียนสีขาวบนพื้นราบที่เรียบและแห้ง โดยให้ผลิตภัณฑ์ตั้งตรงไม่เอียงหรือโคลงเคลง ใส่ น้ำกลั่นที่มีอุณหภูมิประมาณ ๒๗ องศาเซลเซียส ให้เต็มจนถึงขอบปากภาชนะ ตั้งทิ้งไว้เป็นเวลา ๑๕ นาที แล้วพิจารณาการร่วซึมของน้ำ

๔.๓.๒ ความคงรูป (เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ระบุใช้กับของเหลวได้)

ต้องคงรูปเดิมอยู่ได้

การทดสอบให้ปฏิบัติตามข้อ ๔.๓.๑ เมื่อปฏิบัติตามแล้ว ให้ตรวจพินิจความเปลี่ยนแปลงของภาชนะตัวอย่างทันที

๕. กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้จัดทำขอขอบคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการจัดทำข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ : ภาชนะกาบหมาก ดังรายนามต่อไปนี้

คณะกรรมการที่ปรึกษาวิชาการผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ

๑. นางสาวณตะวัน	ทิพย์วิเศษ	กรมวิทยาศาสตร์บริการ
๒. นางสาวสายจิต	ดาวสุโข	กรมวิทยาศาสตร์บริการ
๓. นางสาวชนิษฐา	อินทร์ประสิทธิ์	กรมวิทยาศาสตร์บริการ
๔. นายธีระ	ปานทิพย์อำพร	กรมวิทยาศาสตร์บริการ
๕. นางสาวจิตวิไล	เวฬุনারักษ์	กรมวิทยาศาสตร์บริการ
๖. นางพนิดา	อ่อนม้น	กรมวิทยาศาสตร์บริการ

คณะกรรมการวิชาการข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์ตามแนวทางเศรษฐกิจหมุนเวียน : ผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ

๑. นางสาวดวงกมล	เชาวน์ศรีหมุด	กรมวิทยาศาสตร์บริการ
๒. นางสาวณตะวัน	ทิพย์วิเศษ	กรมวิทยาศาสตร์บริการ
๓. นางพนิดา	อ่อนม้น	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

ผู้ทรงคุณวุฒิ

นางสาวจิตรา ผดุงศักดิ์ เครือข่ายผลิตภัณฑ์จากกาบหมากและวัสดุธรรมชาติทางฉัตร จังหวัดลำปาง