[B.E. 2555(2012)년 보건부고시(제342호)]는
2021년 4월 10일부로 폐지되고,
[B.E. 2564(2021)년 보건부고시(제420호)]로 대체되었습니다.

※ 보건부고시(제420호) 바로가기:
https://foodlaw.foodinfo.or.kr/lawview/detail.do?docNo=953&docDtl=997&docGrpCd=58&menuKey=162&currentPageNo=1

B.E. 2555(2012) 보건부고시(제342호)
즉석판매 용기포장 가공식품의 생산방법, 생산설비 및 보관

소비자들이 깨끗하고 안전한 식품을 소비할 수 있도록 함을 목적으로 한다. ASEAN경제공동체 가입에 대비하여 가공식품의 생산 기준을 제고할 뿐만 아니라 물리적-화학적 및 생물학적 오염을 감소시키기 위해 가공식품의 품질에 대해 보장해야 한다.

개인의 권리 및 자유의 제한과 관련된 특정 조항이 담긴 법률인 B.E. 2522년 식품법의 제5항 및 6(7)호와 태국 헌법의 제29항, 제33항, 제41항, 제43항 및 제45항에 따라 그리고 식품위원회 권고에 따라 보건부는 아래와 같이 고시를 발표했다.

제1항. 본 고시에서

"즉석판매 용기포장 가공식품"이란 요리 또는 취식, 굽기, 건조, 발효 등을 위해 절단된 것과 같이 가공되었거나 음식 특성이 변화된 식품을 의미한다. 또는 성공적으로 가공되어 소비자에게 안전한 용기에 포장된 식품을 말한다. 하지만, 구체적 통제 식품이나 품질 또는 표준 규정 식품은 포함되지 않는다. 보건복지부 고시가 규정한 라벨이 필요한 식품이며 식품의 생산방법, 생산설비 및 보관방법을 준수해야 한다.

제2항. 즉석판매 용기포장 가공식품은 식품의 생산방법, 생산설비 및 보관이 규정된 식품이다.

제3항. 제2항에 따른 판매용 식품 생산자는 본 고시안 말미의 목록 1에 규정한 규정기준 이상의 즉석판매 용기포장 가공식품의 생산방법, 생산설비 및 보관방법을 준수해야 한다.

위 단락에 따른 식품 생산지 검사는 본 고시안 말미의 목록 2 및 목록 3에 따른 기준 및 기록을 사용하도록 한다.

제4항. 제2항에 따른 판매용 식품 수입업자는 본 고시안 말미의 목록 1에 규정한 규정기준 이상의 즉석판매 용기포장 가공식품의 생산방법, 생산설비 및 보관 인증서를 갖춰야 한다.

제5항. 본 고시가 발효되기 전에 제2항에 따른 식품에 대한 식품생산 허가서 또는 식품 생산지 번호, 식품 수입허가서를 취득한 자 중 제3항 및 제4항에 부합되지 않는 모든 내용을 본 고시에 부합되도록, 본 고시의 발효일로부터 3년 이내에 본 고시에서 언급한 대로 개정, 수정, 인증서 취득을 하도록 한다.

제6항. 본 고시는 제2항에 따라 요리사 또는 생산업자가 소비자에 대한 직접 판매하는 식품에는 강제성을 가지지 않는다.

제7항. 본 고시는 관보에 게시된 날의 180일 이후로 유효하다.

B.E. 2555(2012)년 4월 17일 고시
위타야 부라나씨리
공중보건부 장관

[첨부]

1. 목록 1, 즉석판매 용기포장 가공식품의 생산방법, 생산설비 및 보관에 관한 보건부 고시(제342호) 첨부 목록. 식품 생산 시 생산 방법, 생산설비 및 식품 보관 규정이 있어야 하며 아래 사항들을 고려해 명시된 대로 이행해야 한다.
2. 목록 2, 즉석판매 용기포장 가공식품의 생산지 검사 기록
3. 목록 3, 즉석판매 용기포장 가공식품의 생산지 검사 결과 진단 규정

빠리야눗/ 작성
2012년 5월 15일

찬 / 검토
2012년 5월 18일