

ศูนย์สารสนเทศอัจฉริยะอุตสาหกรรมฮาลาล
Halal Intelligence Unit
: ฐานข้อมูลมาตรฐาน



REGULATION OF THE INDONESIAN FOOD AND DRUG
AUTHORITY NUMBER 3 OF 2026 CONCERNING AMENDMENT
TO REGULATION OF THE INDONESIAN FOOD AND DRUG
AUTHORITY NUMBER 13 OF 2019

**MAXIMUM LIMITS OF
MICROBIAL CONTAMINATION
IN PROCESSED FOOD**

HEAD OF THE INDONESIAN FOOD AND DRUG AUTHORITY



ระเบียบสำนักงานควบคุมอาหารและยาแห่งอินโดนีเซีย (BPOM) ฉบับที่ 3 ปี 2026

เรื่อง: การแก้ไขปรับปรุงระเบียบ BPOM ฉบับที่ 13 ปี 2019 ว่าด้วยเกณฑ์มาตรฐานสูงสุดของการปนเปื้อนทางจุลินทรีย์ในอาหารแปรรูป (MAXIMUM LIMITS OF MICROBIAL CONTAMINATION IN PROCESSED FOOD)

หน่วยงานผู้ออกกฎหมาย (TEU) องค์การอาหารและยาแห่งอินโดนีเซีย (Badan Pengawas Obat dan Makanan)

หมวดหมู่ กฎระเบียบ BPOM (IFDA Regulations)

อักษรย่อประเภท-สถานที่ออกกฎหมาย จาการ์ตา

วันที่ลงนามอนุมัติ 18 กุมภาพันธ์ 2026

วันที่ประกาศใช้ 26 กุมภาพันธ์ 2026

สินค้าที่เกี่ยวข้อง อาหาร

แหล่งที่มา ราชกิจจานุเบกษา (BN) ปี 2026 ฉบับที่ 132 จำนวน 4 หน้า

หัวข้อ การปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์

ข้อมูลเพิ่มเติม-สถานะ มีผลบังคับใช้

สาระสำคัญ แก้ไขเกณฑ์ปริมาณสูงสุดของการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารแปรรูป ฉบับที่ 13 ปี 2019

ภาษา อินโดนีเซีย

สรุปประเด็นสำคัญ

ระเบียบสำนักงานควบคุมอาหารและยาแห่งอินโดนีเซีย (BPOM) ฉบับที่ 3 ปี 2026

เรื่อง: การแก้ไขปรับปรุงระเบียบ BPOM ฉบับที่ 13 ปี 2019

ว่าด้วยเกณฑ์มาตรฐานสูงสุดของการปนเปื้อนทางจุลินทรีย์ในอาหารแปรรูป

(MAXIMUM LIMITS OF MICROBIAL CONTAMINATION IN PROCESSED FOOD)

1. ข้อมูลทั่วไปและการประกาศใช้

หน่วยงานผู้ออกระเบียบ: สำนักงานควบคุมอาหารและยาแห่งอินโดนีเซีย (Badan Pengawas Obat dan Makanan - BPOM)

ชื่อระเบียบ: Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 3 Tahun 2026

วันที่ลงนาม: 18 กุมภาพันธ์ 2026

ผู้ลงนาม: นาย Taruna Ikrar (หัวหน้าสำนักงาน BPOM) และ นาย Dhahana Putra (อธิบดีกรม

กฎหมาย กระทรวงยุติธรรมแห่งอินโดนีเซีย)

2. วัตถุประสงค์และเหตุผลในการปรับปรุงระเบียบ

- **การคุ้มครองผู้บริโภค:** เพื่อปกป้องประชาชนจากความเสี่ยงและอันตรายต่อสุขภาพอันเกิดจากการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารแปรรูป
- **การเพิ่มเกณฑ์ควบคุมสำหรับหมวดอาหารใหม่:** เนื่องจากระเบียบเดิม (ฉบับที่ 13 ปี 2019) ยังไม่ได้กำหนดเกณฑ์ปนเปื้อนทางจุลินทรีย์สำหรับผลิตภัณฑ์ประเภทแป้ง/สตาร์ชแปรรูปพร้อมบริโภค (หมวดอาหาร 06.4.3) และไส้กรอกหรือลูกชิ้นเนื้อสัตว์ที่ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ (หมวดอาหาร 08.3.2)
- **การปรับปรุงเกณฑ์เดิมให้ทันสมัย:** มาตรฐานการปนเปื้อนจุลินทรีย์สำหรับเครื่องดื่มชนิดผงปรุงแต่งรสที่มีส่วนผสมของนม ผลิตภัณฑ์นม ครีมเมอร์ หรือช็อกโกแลต (หมวดอาหาร 14.1.4.3) รวมถึงชาแห้ง ชาผง และชาซอง (หมวดอาหาร 14.1.5) ในระเบียบเดิม ไม่สอดคล้องกับความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารในปัจจุบัน จึงจำเป็นต้องแก้ไขปรับปรุง

3. สาระสำคัญของข้อบังคับทางกฎหมาย

มาตรา 1 (Pasal I): แก้ไขปรับปรุงข้อกำหนดเกณฑ์ทางจุลชีววิทยา (Microbiological Criteria) สำหรับอาหารแปรรูปในภาคผนวกของระเบียบ BPOM ฉบับที่ 13 ปี 2019 โดยให้ยึดตามข้อกำหนดใหม่ตามภาคผนวกของระเบียบฉบับนี้

มาตรา 2 (Pasal II)

- **ระยะเวลาปรับตัว (Grace Period):** ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชนิดผงปรุงแต่งรสที่มีส่วนผสมของนม ผลิตภัณฑ์นม ครีมเมอร์ หรือช็อกโกแลต ที่ได้รับใบอนุญาตประกอบธุรกิจแล้ว หรืออยู่ระหว่างขั้นตอนการขออนุมัติใบอนุญาตก่อนที่ระเบียบนี้จะมีผลบังคับใช้ จะต้องปรับปรุงเกณฑ์มาตรฐานจุลินทรีย์ให้สอดคล้องกับระเบียบใหม่ภายในระยะเวลาไม่เกิน **12 เดือน** นับแต่วันที่ระเบียบนี้ได้รับการประกาศใช้

- **ขอบเขตการบังคับใช้ใบอนุญาต:** ใบอนุญาตประกอบธุรกิจเป็นข้อกำหนดทางกฎหมายสำหรับการวางจำหน่ายอาหารแปรรูปในประเทศอินโดนีเซีย ซึ่งครอบคลุมถึงอาหารที่ผลิตจากอุตสาหกรรมในครัวเรือน (P-IRT) ด้วย
- **วันมีผลบังคับใช้:** ระเบียบฉบับนี้มีผลบังคับใช้ทันทีนับตั้งแต่วันที่ได้รับการประกาศในราชกิจจานุเบกษา (Berita Negara Republik Indonesia)

4. สาระสำคัญของเกณฑ์มาตรฐานทางจุลชีววิทยาในภาคผนวก

ภาคผนวกของระเบียบกำหนดเกณฑ์การสุ่มตัวอย่าง (\$n, c\$), ค่าขีดจำกัดจุลินทรีย์ (\$m, M\$) และวิธีวิเคราะห์มาตรฐาน (ISO / SNI) สำหรับจุลินทรีย์แต่ละชนิดในแต่ละหมวดอาหารแปรรูปอย่างละเอียด ได้แก่

หมวด 01.0 ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ทดแทนนม: กำหนดเกณฑ์ควบคุมเชื้อ *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, Enterobacteriaceae และจำนวนจุลินทรีย์รวม (ALT/TPC) ในนมพาสเจอร์ไรส์ นมผง เนยแข็ง และของหวานจากนม

หมวด 02.0 ไขมัน น้ำมัน และอิมัลชันน้ำมัน: กำหนดเกณฑ์สำหรับเนย เนยขาว (Shortening) และวัตถุทดแทนไขมัน โดยควบคุมเชื้อ *Salmonella*, *S. aureus*, Enterobacteriaceae และรา/ยีสต์

หมวด 03.0 น้ำแข็งสำหรับบริโภค (Edible Ice): กำหนดเกณฑ์สำหรับ ALT, Coliform และ *Salmonella*

หมวด 04.0 ผลไม้ ผัก เห็ด รา ถั่ว และสาหร่าย: ตรวจสอบเชื้อ *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus* และรา/ยีสต์ โดยแยกตามสภาวะผลิตภัณฑ์ (เช่น แช่แข็ง, อบแห้ง, พาสเจอร์ไรส์, หมัก)

หมวด 05.0 ขนมหวาน/อมยิ้ม และซ็อกโกแลต: ควบคุมการปนเปื้อนในผงโกโก้ ซ็อกโกแลต ลูกอมเนื้อแข็ง/เนื้อนุ่ม โดยเน้นตรวจ *Salmonella*, Enterobacteriaceae และรา/ยีสต์

หมวด 06.0 ธัญพืช ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช แป้ง เส้นก๋วยเตี๋ยว/พาสต้า: กำหนดเกณฑ์มาตรฐานสำหรับ แป้ง ซีเรียล บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป บะหมี่สด และผลิตภัณฑ์แป้งพร้อมบริโภค โดยควบคุม *Bacillus cereus*, *E. coli*, *Salmonella*, *S. aureus* และรา/ยีสต์

หมวด 07.0 ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่: ควบคุมเชื้อในขนมปัง แครกเกอร์ และแป้งพรีมิกซ์สำเร็จรูป โดยกำหนดค่าความปลอดภัยสำหรับ ALT, Enterobacteriaceae, *Salmonella*, *S. aureus* และรา/ยีสต์

หมวด 08.0 เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์: ควบคุมความปลอดภัยทางชีวภาพอย่างเข้มงวดในผลิตภัณฑ์เนื้อหมัก อบแห้ง แช่แข็ง ไส้กรอก และลูกชิ้นพาสเจอร์ไรส์ โดยตรวจวัด *E. coli*, *S. aureus*, *Salmonella*, *Clostridium perfringens* และ *Listeria monocytogenes*

หมวด 09.0 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ประมง: ควบคุมการปนเปื้อนในปลา สัตว์น้ำเปลือกแข็ง และมอลลัสก์ (สด/แช่แข็ง/ต้ม/นึ่ง/ซูปแป็งทอด) ตรวจวัด *E. coli*, *Salmonella*, *Vibrio parahaemolyticus*, *S. aureus* และ *Listeria monocytogenes*

หมวด 10.0 ไข่และผลิตภัณฑ์ไข่ / หมวด 12.0 เครื่องปรุงรส สมุนไพร ซอส และซูป: กำหนดเกณฑ์ความปลอดภัยทางจุลชีววิทยาตามประเภทและลักษณะกระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์

สำหรับเกณฑ์ระดับความปลอดภัยที่อนุญาตตามประกาศ สามารถตรวจสอบได้จากไฟล์ต้นฉบับที่แนบ หรือ
ลิงค์ด้านล่าง

เอกสารอ้างอิง

ระเบียบสำนักงานควบคุมอาหารและยาแห่งอินโดนีเซีย (BPOM) ฉบับที่ 3 ปี 2026

เรื่อง: การแก้ไขปรับปรุงระเบียบ BPOM ฉบับที่ 13 ปี 2019 ว่าด้วยเกณฑ์มาตรฐานสูงสุดของการปนเปื้อน
ทางจุลินทรีย์ในอาหารแปรรูป

<https://jdih.pom.go.id/view/slide/1737/3/2026/c92a10324374fac681719d63979d00fe>

ข้อมูลนี้เป็นเพียงการสรุปสาระสำคัญหากผู้ประกอบการต้องการต้นฉบับมาตรฐานการอ้างอิงที่ถูกต้อง
สามารถสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ ศูนย์อุตสาหกรรมฮาลาลไทย (<https://hiu.oie.go.th>)