

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๕๑) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง นมปรุงแต่ง

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง นมปรุงแต่ง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) (๘) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๖) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง นมปรุงแต่ง ลงวันที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

ข้อ ๒ ให้นมปรุงแต่งเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ นมปรุงแต่ง หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำนมโคหรือนมโคชนิดนมผง มาผ่านกรรมวิธีการผลิตต่าง ๆ แล้วปรุงแต่งด้วยกลั่นหรือรส และอาจเติมวัตถุอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพอีกด้วยก็ได้

ข้อ ๔ การเติมสารอาหารอื่นเพื่อเพิ่มชนิดและปริมาณสารอาหารในนมปรุงแต่งตามข้อ ๓ ให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การเติมสารอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร

ข้อ ๕ นมปรุงแต่งชนิดเหลว ต้องผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้ออย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) พาสเจอร์ไรส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่เกิน ๑๐๐ องศาเซลเซียส โดยใช้อุณหภูมิและเวลาอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑.๑) อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๖๓ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า หรือ

(๑.๒) อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๗๒ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า ๑๕ วินาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า

(๒) สเตอริไลส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื่อนมปรุงแต่งชนิดเหลวที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส โดยใช้เวลาที่เหมาะสม ทั้งนี้ จะต้องผ่านกรรมวิธีทำให้เป็นเนื้อเดียวกันด้วย

(๓) ยู เอช ที หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๑๓๓ องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า ๑ วินาที แล้วบรรจุในภาชนะและในสถานะที่ปราศจากเชื้อ ทั้งนี้จะต้องผ่านกรรมวิธีทำให้เป็นเนื้อเดียวกันด้วย

(๔) กรรมวิธีอย่างอื่นที่มีมาตรฐานเทียบเท่ากรรมวิธีตาม (๑) (๒) หรือ (๓) ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๖ นมปรุงแต่งชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๘ องศาเซลเซียส ตลอดระยะเวลาหลังบรรจุจนถึงผู้บริโภค และระยะเวลาการบริโภคต้องไม่เกิน ๑๐ วัน นับจากวันที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย

กรณีที่จะแสดงระยะเวลาการบริโภคเกินกว่าที่กำหนดตามวรรคหนึ่ง ต้องมีมาตรการในการควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานผลิตภัณฑ์ตลอดระยะเวลาตั้งแต่การผลิต การบรรจุ การจำหน่าย จนถึงผู้บริโภคเป็นไปตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ

ข้อ ๗ นมปรุงแต่งชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๕ (๒) หรือ (๓) ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิปกติ ในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๕ วัน นับแต่วันที่บรรจุในภาชนะก่อนออกจำหน่าย เพื่อตรวจสอบว่ายังคงมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนด และไม่เปลี่ยนแปลงไปจากลักษณะเดิมที่ทำขึ้น

ข้อ ๘ นมปรุงแต่งชนิดเหลว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องปราศจากเชื้อโรคอันอาจจะติดต่อกับคนได้ เช่น เชื้อที่ทำให้เกิดวัณโรค เชื้อที่ทำให้เกิดโรคแท้งติดต่อ เป็นต้น

(๒) ไม่มีน้ำนมเน่าเหลืองเจือปน

(๓) มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของนมปรุงแต่งนั้น

(๔) มีลักษณะเหลวเป็นเนื้อเดียวกัน

(๕) ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อนในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลาทอกซิน เป็นต้น

(๖) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๗) ไม่มีวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๘) มีโปรตีนนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒.๖ ของน้ำหนัก

(๙) มีเนื้อมันไม่รวมมันเนยหรือไขมันและมันเนยหรือไขมัน ดังนี้

(๙.๑) เนื้อมันไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗.๗ ของน้ำหนัก และมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓ ของน้ำหนัก สำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลวเต็มมันเนยหรือเต็มไขมัน

(๙.๒) เนื้อมันไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗.๗ ของน้ำหนัก และมันเนยหรือไขมันมากกว่าร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๓ ของน้ำหนัก สำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลวพร่องมันเนยหรือพร่องไขมัน

(๙.๓) เนื้อมันไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘ ของน้ำหนัก และมันเนยหรือไขมันไม่เกินร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก สำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลวขาดมันเนยหรือขาดไขมัน

(๑๐) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

- (๑๑) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) ในนมปรุงแต่ง ๐.๑ มิลลิลิตร
- (๑๒) ตรวจพบแบคทีเรียในนมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ๑ มิลลิลิตร ได้ไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ๓ หน่วยผลิต และไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ ตลอดระยะเวลาเมื่อออกจากแหล่งผลิตจนถึงวันหมดอายุการบริโภคที่ระบุบนฉลาก
- (๑๓) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มได้ไม่เกิน ๑๐๐ ในนมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ๑ มิลลิลิตร ๓ หน่วยผลิต
- (๑๔) ตรวจไม่พบแบคทีเรียในนมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์และนมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธียู เอช ที ๐.๑ มิลลิลิตร
- ข้อ ๙ นมปรุงแต่งชนิดแห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้
- (๑) มีกลิ่น รส ตามลักษณะเฉพาะของนมปรุงแต่งนั้น
- (๒) มีลักษณะเฉพาะของนมปรุงแต่งนั้น
- (๓) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก
- (๔) มีเนื้อมัน โปรตีนนม และมันเนยหรือไขมัน ดังนี้
- (๔.๑) เนื้อมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก โปรตีนนมในเนื้อมันไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๔ ของน้ำหนัก และมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๖.๕ ของน้ำหนัก สำหรับนมปรุงแต่งอัดเม็ดเติมมันเนยหรือเติมไขมัน
- (๔.๒) เนื้อมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก โปรตีนนมในเนื้อมันไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๔ ของน้ำหนัก และมันเนยหรือไขมันมากกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๑๖.๕ ของน้ำหนัก สำหรับนมปรุงแต่งอัดเม็ดพร้อมมันเนยหรือพร้อมไขมัน
- (๔.๓) เนื้อมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก โปรตีนนมในเนื้อมันไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๔ ของน้ำหนัก และมันเนยหรือไขมันไม่เกินร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก สำหรับนมปรุงแต่งอัดเม็ดขาดมันเนยหรือขาดไขมัน
- (๔.๔) เนื้อมันไม่รวมมันเนยหรือไขมัน โปรตีนนม และมันเนยหรือไขมัน เป็นไปตามนมปรุงแต่งชนิดเหลว แล้วแต่กรณี สำหรับนมปรุงแต่งชนิดแห้งเมื่ออยู่ในสภาพพร้อมบริโภคตามวิธีละลายเพื่อบริโภคที่ระบุไว้บนฉลาก
- (๕) ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อน ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลาทอกซิน เป็นต้น
- (๖) ไม่มีวัตถุกันเสีย
- (๗) ไม่มีวัตถุที่ทำให้ความหวานแทนน้ำตาล
- (๘) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (๙) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) ในนมปรุงแต่ง ๐.๑ กรัม
- (๑๐) ตรวจพบแบคทีเรียได้ไม่เกิน ๑๐๐,๐๐๐ ในนมปรุงแต่ง ๑ กรัม

ข้อ ๑๐ การผลิตนมปรุงแต่งถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหารนอกจากวัตถุกันเสีย ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๑๑ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้านมปรุงแต่งเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติ แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร สำหรับนมปรุงแต่งที่มีใช้นมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์ และที่มีใช้นมปรุงแต่งในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

(๒) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ สำหรับนมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์

(๓) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด สำหรับนมปรุงแต่งในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

ข้อ ๑๒ การใช้ภาชนะบรรจุนมปรุงแต่ง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๓ การแสดงฉลากของนมปรุงแต่ง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก เว้นแต่การใช้ชื่ออาหารของนมปรุงแต่งตามข้อ ๓ ให้ใช้ชื่ออย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) “นมปรุงแต่ง.....” หรือ “นมปรุงแต่งพร้อมมันเนย.....” หรือ “นมปรุงแต่งพร้อมไขมัน.....” หรือ “นมปรุงแต่ง.....พร้อมมันเนย” หรือ “นมปรุงแต่ง.....พร้อมไขมัน” หรือ “นมปรุงแต่งขาดมันเนย” หรือ “นมปรุงแต่งขาดไขมัน.....” หรือ “นมปรุงแต่งขาดมันเนย” หรือ “นมปรุงแต่ง.....ขาดไขมัน” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกลิ่นหรือรสที่ปรุงแต่ง และสำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลวให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๕ แล้วแต่กรณี) สำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลวที่ทำจากนํ้านมโคและนมปรุงแต่งชนิดแห้ง ทั้งนี้ นมปรุงแต่งชนิดแห้ง อาจระบุลักษณะของผลิตภัณฑ์เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหารด้วยก็ได้ เช่น นมผงปรุงแต่ง นมปรุงแต่งอัดเม็ด เป็นต้น

(๒) “นมคั้นรูปปรุงแต่ง....” หรือ “นมคั้นรูปปรุงแต่งพร้อมมันเนย.....” หรือ “นมคั้นรูปปรุงแต่งพร้อมไขมัน.....” หรือ “นมคั้นรูปปรุงแต่ง.....พร้อมมันเนย” หรือ “นมคั้นรูปปรุงแต่ง.....พร้อมไขมัน” หรือ “นมคั้นรูปปรุงแต่งขาดมันเนย” หรือ “นมคั้นรูปปรุงแต่งขาดไขมัน.....” หรือ “นมคั้นรูปปรุงแต่ง.....ขาดมันเนย” หรือ “นมคั้นรูปปรุงแต่ง.....ขาดไขมัน” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกลิ่นหรือรสที่ปรุงแต่งและกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๕ แล้วแต่กรณี) สำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลวที่ทำจากนมผงหรือมีนมผงเป็นส่วนผสม

(๓) ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้ต้องมีข้อความตาม (๑) หรือ (๒) กำกับชื่ออาหารด้วย โดยจะอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน

ข้อ ๑๔ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้านมปรุงแต่งที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๖) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง นมปรุงแต่ง ลงวันที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๕ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับใช้เลขสารบบอาหารดังกล่าวต่อไปได้ โดยถือว่าได้จดทะเบียนอาหารตามประกาศฉบับนี้แล้ว

ข้อ ๑๕ ประกาศนี้มีผลบังคับใช้เมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖

ประติษฐ สิ้นธวรงค์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

สมาคมอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์อาหารนมไทย
ใช้เป็นแหล่งอ้างอิงเท่านั้นไม่สามารถใช้ในการขอกฎหมายใดๆได้