

## นมโค

### ● ประกาศที่เกี่ยวข้อง

1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 265) พ.ศ.2545 และ (ฉบับที่ 282) พ.ศ.2547 เรื่อง นมโค
2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ.2541 และ (ฉบับที่ 219) พ.ศ.2544 เรื่อง ฉลากโภชนาการ
3. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ.2543 และ (ฉบับที่ 252) พ.ศ.2545 เรื่อง ฉลาก
4. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 92 (พ.ศ.2528) และ (ฉบับที่ 295) พ.ศ.2548 เรื่อง ภาชนะบรรจุ
5. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร
6. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 223) พ.ศ.2544 เรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส
7. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2544 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
8. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ.2549 เรื่อง วิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์
9. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความ บนฉลากอาหารเกี่ยวกับการได้รับการตรวจประเมินสถานที่ผลิต
10. คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ 343/2528 เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดง รูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหาร

### ● สารสำคัญของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง นมโค

1. น้่านมโค (นมสด) หมายความว่า น้่านมที่รีดจากแม่โค
2. นมโค หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำน้่านมโคมาผ่านกรรมวิธีการผลิตต่าง ๆ ให้มีลักษณะตามกระบวนการผลิตนั้น ๆ มี 5 ชนิด ได้แก่
  - 2.1 น้่านมโคที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ
  - 2.2 นมผง
  - 2.3 นมข้น
  - 2.4 นมคั้นรูป
  - 2.5 นมแปลงไขมัน

3. น้ำมันโคที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ มี 3 ชนิด ได้แก่

3.1 น้ำมันโคชนิดเติมมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ หมายถึง น้ำมันโคที่ได้แยกออกหรือเติมเข้าไปซึ่งวัตถุดิบใด เว้นแต่การปรับปริมาณมันเนยโดยการแยกหรือเติมมันเนย และต้องผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามที่กำหนดไว้ในข้อ 3 ของกรรมวิธีการผลิต

3.2 น้ำมันโคชนิดพร่องมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ หมายถึง น้ำมันโคที่ได้แยกมันเนยออกบางส่วน และต้องผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามที่กำหนดไว้ในข้อ 3 ของกรรมวิธีการผลิต

3.3 น้ำมันโคชนิดขาดมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ หมายถึง น้ำมันโคที่ได้แยกมันเนยออกเกือบทั้งหมด และต้องผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามที่กำหนดไว้ในข้อ 3 ของกรรมวิธีการผลิต

4. นมผง หมายความว่า น้ำมันโคที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อที่ระเหยน้ำออกด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ จนเป็นผง และอาจมีการเติมวัตถุดิบที่เป็นองค์ประกอบของนมอีกด้วยก็ได้ มี 3 ชนิด ได้แก่

4.1 นมผงชนิดเติมมันเนย

4.2 นมผงชนิดพร่องมันเนย

4.3 นมผงชนิดขาดมันเนย

5. นมข้น หมายความว่า น้ำมันโคที่ระเหยเอาน้ำบางส่วนออกและอาจเติมน้ำตาลหรือวัตถุดิบใดที่เป็นองค์ประกอบของนมอีกด้วยก็ได้ มี 6 ชนิด ได้แก่

5.1 นมข้นไม่หวานชนิดเติมมันเนย

5.2 นมข้นหวานชนิดเติมมันเนย

5.3 นมข้นไม่หวานชนิดพร่องมันเนย

5.4 นมข้นหวานชนิดพร่องมันเนย

5.5 นมข้นไม่หวานชนิดขาดมันเนย

5.6 นมข้นหวานชนิดขาดมันเนย

6. นมคั้นรูป หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเอาองค์ประกอบของน้ำมันโคมาผสมกันให้มีลักษณะเช่นเดียวกับนมโคตามข้อ 2.1 หรือ 2.3 และอาจเติมน้ำมันโคหรือวัตถุดิบใดที่เป็นองค์ประกอบของนมอีกด้วยก็ได้ มี 9 ชนิด ได้แก่

6.1 นมคั้นรูปชนิดเติมมันเนย

6.2 นมคั้นรูปชนิดพร่องมันเนย

6.3 นมคั้นรูปชนิดขาดมันเนย

6.4 นมข้นคั้นรูปไม่หวานชนิดเติมมันเนย

6.5 นมข้นคั้นรูปหวานชนิดเติมมันเนย

6.6 นมข้นคั้นรูปไม่หวานชนิดพร่องมันเนย

6.7 นมข้นคั้นรูปหวานชนิดพร่องมันเนย

6.8 นมข้นคั้นรูปไม่หวานชนิดขาดมันเนย

6.9 นมข้นคั้นรูปหวานชนิดขาดมันเนย

7. นมแปลงไขมัน หมายความว่า นมโคตามข้อ 2.1, 2.2, 2.3 หรือ 2.4 ที่ใช้ไขมันอื่นบางส่วนหรือทั้งหมดแทนมันเนยที่มีอยู่ มี 8 ชนิด ได้แก่

- 7.1 นมแปลงไขมันชนิดเต็มไขมัน
- 7.2 นมแปลงไขมันชนิดพร่องไขมัน
- 7.3 นมผงแปลงไขมันชนิดเต็มไขมัน
- 7.4 นมผงแปลงไขมันชนิดพร่องไขมัน
- 7.5 นมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดเต็มไขมัน
- 7.6 นมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดพร่องไขมัน
- 7.7 นมข้นแปลงไขมันหวานชนิดเต็มไขมัน
- 7.8 นมข้นแปลงไขมันหวานชนิดพร่องไขมัน

8. นมโคตามข้อ 4, ข้อ 5, ข้อ 6 หรือ 7 อาจมีการเติมสารอาหารอื่น เพื่อเพิ่มชนิดและปริมาณสารอาหารนอกเหนือจากที่กำหนดในประกาศได้ โดยปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การเติมสารอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร

● ชื่ออาหาร

ต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ ไม่เป็นเท็จ ไม่เป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ ทำให้เข้าใจผิดหรือขัดกับวัฒนธรรมอันดีงามของไทย หรือส่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย และมีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน ขนาดตัวอักษรใกล้เคียงกัน อ่านได้ชัดเจน และให้ใช้ชื่อ ดังต่อไปนี้

(1) การใช้ชื่ออาหารของนมโค ได้แก่

(1.1) นำนมโคที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ 3 ของกรรมวิธีการผลิต ให้ใช้ชื่อดังนี้

(1.1.1) “นม.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ 3 ของกรรมวิธีการผลิต) สำหรับชนิดเต็มมันเนย ทั้งนี้ นำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ 3.1 ของกรรมวิธีการผลิตที่อุณหภูมิไม่เกิน 80 องศาเซลเซียส และยังคงคุณลักษณะใกล้เคียงกับนมนมโคมากที่สุด ให้แสดงชื่ออาหาร “นมสดพาสเจอร์ไรส์” ได้

(1.1.2) “นม.....พร่องมันเนย” หรือ “นมพร่องมันเนย.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ 3 ของกรรมวิธีการผลิต) สำหรับชนิดพร่องมันเนย

(1.1.3) “นม.....ขาดมันเนย” หรือ “นมขาดมันเนย.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ 3 ของกรรมวิธีการผลิต) สำหรับชนิดขาดมันเนย

(1.2) นมผงตามข้อ 4 ให้ใช้ชื่อดังนี้

(1.2.1) “นมผง” สำหรับนมผงชนิดเต็มมันเนย

(1.2.2) “นมผงพร่องมันเนย” สำหรับนมผงชนิดพร่องมันเนย

(1.2.3) “นมผงขาดมันเนย” สำหรับนมผงชนิดขาดมันเนย

(1.3) นมชั้นตามข้อ 5 ให้ใช้ชื่อดังนี้

(1.3.1) “นมชั้นไม่หวาน” สำหรับนมชั้นไม่หวานชนิดเต็มมันเนย

(1.3.2) “นมชั้นหวาน” สำหรับนมชั้นหวานชนิดเต็มมันเนย

(1.3.3) “นมชั้นไม่หวานพร้อมมันเนย” สำหรับนมชั้นไม่หวานชนิดพร้อมมันเนย

(1.3.4) “นมชั้นหวานพร้อมมันเนย” สำหรับนมชั้นหวานชนิดพร้อมมันเนย

(1.3.5) “นมชั้นไม่หวานขาดมันเนย” สำหรับนมชั้นไม่หวานชนิดขาดมันเนย

(1.3.6) “นมชั้นหวานขาดมันเนย” สำหรับนมชั้นหวานชนิดขาดมันเนย

(1.4) นมคั้นรูปตามข้อ 6 ให้ใช้ชื่อดังนี้

(1.4.1) “นมคั้นรูป.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ 3 ของกรรมวิธีการผลิต) สำหรับนมคั้นรูปชนิดเต็มมันเนย

(1.4.2) “นมคั้นรูปพร้อมมันเนย.....” หรือ “นมคั้นรูป.....พร้อมมันเนย” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ 3 ของกรรมวิธีการผลิต) สำหรับนมคั้นรูปชนิดพร้อมมันเนย

(1.4.3) “นมคั้นรูปขาดมันเนย.....” หรือ “นมคั้นรูป.....ขาดมันเนย” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ 3 ของกรรมวิธีการผลิต) สำหรับนมคั้นรูปชนิดขาดมันเนย

(1.4.4) “นมชั้นคั้นรูปไม่หวาน” สำหรับนมชั้นคั้นรูปไม่หวานชนิดเต็มมันเนย

(1.4.5) “นมชั้นคั้นรูปหวาน” สำหรับนมชั้นคั้นรูปหวานชนิดเต็มมันเนย

(1.4.6) “นมชั้นคั้นรูปไม่หวานพร้อมมันเนย” สำหรับนมชั้นคั้นรูปไม่หวานชนิด

พร้อมมันเนย

(1.4.7) “นมชั้นคั้นรูปหวานพร้อมมันเนย” สำหรับนมชั้นคั้นรูปหวานชนิดพร้อมมันเนย

(1.4.8) “นมชั้นคั้นรูปไม่หวานขาดมันเนย” สำหรับนมชั้นคั้นรูปไม่หวานชนิดขาดมันเนย

(1.4.9) “นมชั้นคั้นรูปหวานขาดมันเนย” สำหรับนมชั้นคั้นรูปหวานชนิดขาดมันเนย

(1.5) นมแปลงไขมันตามข้อ 7 ให้ใช้ชื่อดังนี้

(1.5.1) “นมแปลงไขมัน.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ 3 ของกรรมวิธีการผลิต) สำหรับนมแปลงไขมันชนิดเต็มไขมัน

(1.5.2) “นมแปลงไขมันชนิดพร้อมไขมัน.....” หรือ “นมแปลงไขมัน..... ชนิดพร้อมไขมัน” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ 3 ของกรรมวิธีการผลิต) สำหรับนมแปลงไขมันชนิดพร้อมไขมัน

(1.5.3) “นมผงดแปลงไขมัน” สำหรับนมผงดแปลงไขมันชนิดเต็มไขมัน

(1.5.4) “นมผงดแปลงไขมันชนิดพร้อมไขมัน” สำหรับนมผงดแปลงไขมันชนิดพร้อมไขมัน

(1.5.5) “นมชั้นแปลงไขมันไม่หวาน” สำหรับนมชั้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดเต็มไขมัน

(1.5.6) “นมชั้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดพร้อมไขมัน” สำหรับนมชั้นแปลงไขมัน

ไม่หวานชนิดพร้อมไขมัน

(1.5.7) “นมชั้นแปลงไขมันหวาน” สำหรับนมชั้นแปลงไขมันหวานชนิดเต็มไขมัน

(1.5.8) “นมชั้นแปลงไขมันหวานชนิดพร้อมไขมัน” สำหรับนมชั้นแปลงไขมันหวาน

ชนิดพร้อมไขมัน

การใช้ชื่ออาหารของนมโคอาจใช้ชื่อทางการค้าได้ แต่ต้องมีข้อความตาม (1) แล้วแต่ชนิดของนมโคกำกับชื่ออาหารด้วย โดยจะแสดงอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน

ตัวอย่างชื่ออาหารที่เคยอนุญาต

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| - นมสดพาสเจอร์ไรส์                     | Pasteurized Fresh Milk                |
| - นมสดพาสเจอร์ไรส์รสจืด                | Whole Milk Pasteurized                |
| - นมขาดมันเนยพาสเจอร์ไรส์              | Pasteurized Skimmed Milk              |
| - นมสดเกษตร (นมสดพาสเจอร์ไรส์)         | Kaset Fresh Milk                      |
| - นมยูเอชที                            | UHT Milk                              |
| - นมยูเอชทีขาดมันเนย                   | UHT Non Fat Milk                      |
| - นมคีนรูปยูเอชที                      | UHT Recombined Milk                   |
| - นมข้นคีนรูปไม่หวาน                   | Recombined Unsweetened Condensed Milk |
| - นมข้นแปลงไขมันไม่หวานสูตรน้ำมันปาล์ม | Unsweetened Condensed Filled Milk     |

Palm Oil Formula

- นมข้นแปลงไขมันหวานสูตรน้ำมันปาล์มผสมน้ำมันเนย Sweetened Condensed

Skimmed Milk Palm Oil and Milk Fat Formula

- นมผงแปลงไขมัน Instant Full Filled Milk Powder
- นมผงแปลงไขมันชนิดละลายทันที Instant Filled Milk Powder
- นมผง Milk Powder
- Spray Process Whole Milk Powder
- Instant Partly Skimmed Milk Powder
- Prolac H30 (Partly Skimmed Milk)
- Evaporated Milk

#### ● สูตรส่วนประกอบ

1. แฉ่งให้ครบ 100%
2. ห้ามใช้วัตถุกันเสีย
3. ห้ามใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล
4. สูตรต้องสอดคล้องกับชนิดของนมโค เช่น นมสด, นมผงขาดมันเนย
5. นำนมดิบชนิดเต็มมันเนย ไม่อนุญาตให้เติมวัตถุอื่นใด เว้นแต่การปรับปริมาณมันเนย

โดยการแยกหรือเติมมันเนย

6. อนุญาตให้มีการเติมสารอาหารในนมผง, นมข้น, นมคีนรูป หรือนมแปลงไขมัน ได้ โดยปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการเติมสารอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร

7. ถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ใช้ได้ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 265) พ.ศ.2548 เรื่อง นมโค

8. นมผงชนิดละลายทันทีที่สูตรไม่มีการเติมเลซิติน ให้ส่งตัวอย่างทดสอบการละลายก่อนที่จะอนุญาตให้ใช้ชื่ออาหารดังกล่าวได้

#### ● กรรมวิธีการผลิต

1. กรรมวิธีการผลิต ต้องสอดคล้องกับชนิดของนมโคนั้น ๆ เช่น

1.1 นมพร่องมันเนย ได้จากการแยกมันเนยบางส่วนออกจากร้านนมโค

1.2 นมข้นหวาน ได้จากร้านนมโคที่ระเหยน้ำออกบางส่วนและเติมน้ำตาล หรือวัตถุอื่นใด

ที่เป็นองค์ประกอบของนม

2. หากมีการผ่านความร้อนให้แจ้งอุณหภูมิ และเวลาที่ใช้ด้วย

3. น้านมโคผ่านความร้อน, นมคั้นรูป, นมแปลงไขมัน ต้องผ่านความร้อนตามกรรมวิธีดังต่อไปนี้

3.1 “พาสเจอร์ไรส์” หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนเพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค และยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ฟอสฟาเทส โดยใช้อุณหภูมิและเวลาอย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้

3.1.1 อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 63 องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า 30 นาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า หรือ

3.1.2 อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 72 องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า 15 วินาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า หรือ

3.1.3 อุณหภูมิและเวลาที่ให้ผลในการฆ่าเชื้อได้เทียบเท่ากับ (3.1.1) และ (3.1.2) แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า

3.2 สเตอริไลส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเขื่อน้านนมโคที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส โดยใช้เวลาที่เหมาะสม ทั้งนี้จะต้องผ่านกรรมวิธีทำให้เป็นเนื้อเดียวกันด้วย

3.3 ยูเอชที หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 133 องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า 1 วินาที แล้วบรรจุในภาชนะและในสภาวะที่ปราศจากเชื้อ ทั้งนี้จะต้องผ่านกรรมวิธีทำให้เป็นเนื้อเดียวกันด้วย

3.4 กรรมวิธีอย่างอื่นที่มีมาตรฐานเทียบเท่ากรรมวิธีตาม 3.1, 3.2 หรือ 3.3 โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอาหาร

4. น้ำมันโค, นมคั้นรูป, นมแปลงไขมัน ที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส ตลอดระยะเวลาหลังบรรจุจนถึงผู้บริโภค และระยะเวลาการบริโภคต้องไม่เกิน 10 วัน นับจากวันที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย

กรณีที่จะแสดงระยะเวลาการบริโภคเกินกว่าที่กำหนดข้างต้น ต้องมีมาตรการในการควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ตลอดระยะเวลาตั้งแต่หลังการบรรจุถึงการจำหน่ายถึงผู้บริโภค เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอาหาร

5. น้ำมันโค, นมคั้นรูป, นมแปลงไขมัน ที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยูเอชที ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิปกติในระยะเวลาไม่น้อยกว่า 5 วัน นับแต่วันที่บรรจุในภาชนะก่อนออกจำหน่าย เพื่อตรวจสอบว่ายังคงมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนด และไม่เปลี่ยนแปลงไปจากลักษณะเดิมที่ทำขึ้น

#### ● ภาชนะบรรจุ

ภาชนะบรรจุพลาสติกที่ใช้บรรจุนมโคชนิดเหลว ต้องเป็นชนิด พอลิเอทิลีนหรือเอทิลีน 1-แอลคีนโคพอลิเมอร์ไรซิด์เรซิน, พอลิพรอพิลีน, พอลิสไตรีน พอลิเอทิลีนเทรฟทาเลต ทั้งนี้เนื้อพลาสติกต้องมีคุณภาพทางเคมีและการแพร่กระจายเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ.2548 หากเป็นพลาสติกที่มีสีจะต้องส่งผลวิเคราะห์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ.2548

การใช้ภาชนะบรรจุกล่องกระดาษเคลือบพลาสติก พีอี บรรจุนมโค ยอมให้มีปริมาณไดออกซินตกค้างได้ไม่เกิน 1 ppt และในการนำเข้ากระดาษหรือกล่องกระดาษดังกล่าว จะต้องส่งหนังสือรับรองจากหน่วยงานราชการระบุว่ากระดาษหรือกล่องกระดาษดังกล่าวมีปริมาณไดออกซินตกค้างไม่เกิน 1 ppt

#### ● ฉลาก

การแสดงฉลากอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก

อนุญาตให้แสดงเครื่องหมาย Q ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ที่ฉลากได้ ในกรณีที่เป็นน้ำมันโคพร้อมดื่มที่ผลิตจากนมโค 100% และได้รับอนุญาตให้ขึ้นทะเบียนตำรับอาหารจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ทั้งนี้โรงงานผลิตอาหารต้องผ่านการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามประกาศ (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 หรือ (ฉบับที่ 298) พ.ศ.2549 และมีหลักฐานการได้รับอนุญาตเครื่องหมาย Q ที่ถูกต้องเป็นปัจจุบันมาประกอบการพิจารณา

การแสดงฉลากโภชนาการ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ

#### ● การแสดงคำเตือน

1) ข้อความว่า “อย่าใช้เลี้ยงทารก” ด้วยตัวอักษรเส้นที่สีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 5 มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมพื้นขาว สีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก สำหรับนมผงชนิดพว่องมันเนย, นมผงชนิดขาดมันเนย, นมข้นไม่หวานชนิดพว่องมันเนย, นมข้นไม่หวานชนิดขาดมันเนย, นมข้นคั้นรูปไม่หวานชนิดพว่องมันเนย, นมข้นคั้นรูปไม่หวานชนิดขาดมันเนย, นมแปลงไขมันชนิดเต็มมันเนย, นมแปลงไขมันชนิดพว่องไขมัน, นมผงแปลงไขมันชนิดเต็มไขมัน, นมผงแปลงไขมันชนิดพว่องไขมัน, นมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดเต็มไขมัน และนมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดพว่องไขมัน

2) ข้อความ “อย่าใช้เลี้ยงทารกอายุต่ำกว่า 1 ปี” ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 5 มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมพื้นขาว สีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก สำหรับนมชั้นหวานชนิดเต็มมันเนย, นมชั้นหวานชนิดพ่องมันเนย, นมชั้นหวานชนิดขาดมันเนย, นมชั้นคั้นรูปหวานชนิดเต็มมันเนย, นมชั้นคั้นรูปหวานชนิดพ่องมันเนย, นมชั้นคั้นรูปหวานชนิดขาดมันเนย, นมชั้นแปลงไขมันหวานชนิดเต็มไขมัน และนมชั้นแปลงไขมันหวานชนิดพ่องไขมัน

● การพิจารณารายงานผลการตรวจวิเคราะห์

1. ผลวิเคราะห์ที่ต้องออกโดยส่วนราชการหรือสถาบันที่คณะกรรมการอาหารกำหนด

2. ผลวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานอาหารต้องมีอายุไม่เกิน 1 ปี นับตั้งแต่วันที่ออกรายงานการตรวจวิเคราะห์จนถึงวันที่ยื่นคำขอ กรณีที่มีหลักฐานที่เป็นลายลักษณ์อักษรแสดงว่า เคยยื่นมาก่อนวันที่รายงานการตรวจวิเคราะห์จะหมดอายุการใช้ แต่เนื่องจากเอกสารและหลักฐานต่างๆ ยังไม่ครบถ้วนและไม่ถูกต้อง ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ส่งคืนผู้ขออนุญาตแก้ไขใหม่ให้ถูกต้องก่อนจึงจะรับคำขอได้ ก็จะพิจารณาผ่อนผันให้ใช้ผลวิเคราะห์ที่มีอายุเกิน 1 ปี

3. รายละเอียดของชื่ออาหาร ผู้ผลิต และสถานที่ตั้ง ที่รายงานในผลวิเคราะห์ต้องตรงกับรายละเอียดในการขออนุญาต

4. ผลวิเคราะห์ที่ได้มาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง นมโค และอย่างน้อยต้องมีรายการวิเคราะห์ครบตามข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์ที่ระบุในคู่มือรายงานการตรวจวิเคราะห์อาหารควบคุมเฉพาะ และอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน เพื่อประกอบการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือขอใช้ฉลากอาหาร รายการที่ต้องตรวจวิเคราะห์ มีดังนี้

- โปรตีนนม หรือโปรตีนนมในเนื้อมนมไม่รวมมันเนย (แล้วแต่ชนิดของนมโคตามที่กำหนด)
- เนื้อมนม หรือเนื้อมนมไม่รวมมันเนย (แล้วแต่ชนิดของนมโคตามที่กำหนด)
- มันเนย
- จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
  - Salmonella sp
  - Clostridium perfringens
  - Staphylococcus aureus
  - Bacillus cereus
- อี.โคไล (Escherichia Coli) (แล้วแต่ชนิดของนมโคตามที่กำหนด)
- ยีสต์และรา (แล้วแต่ชนิดของนมโคตามที่กำหนด)
- แบคทีเรียทั้งหมด
- สารปฏิชีวนะ (เฉพาะน้ำนมโคที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ)
- สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง (เฉพาะน้ำนมโคที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ)

และให้ผู้ขออนุญาตรับรองว่าจะผลิตหรือนำเข้านมโคให้ได้คุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด



5. การพิจารณาอนุญาตให้ใช้ผลวิเคราะห์รวม อาหารที่จะใช้ผลวิเคราะห์รวมจะต้องมีสูตร ส่วนประกอบและกรรมวิธีการผลิตตรงกับอาหารที่ได้รับอนุญาตไว้แล้ว และต้องส่งหนังสือขอใช้และ ยินยอมให้ใช้ผลวิเคราะห์รวมมาประกอบการพิจารณา ในกรณีนำเข้าอาหารดังกล่าวจะต้องผลิตจากผู้ผลิต เดียวกันด้วย กรณีผลิตต้องเป็นสถานที่ผลิตเดียวกันหรือในเครือนิติบุคคลเดียวกัน

6. อาหารที่มีสี ให้พิจารณาชนิดและปริมาณสีในอาหาร โดยชนิดสีในผลวิเคราะห์ต้องตรงกับ สูตรและปริมาณในผลวิเคราะห์เกินจากสูตรได้ไม่เกิน 10%

7. การพิจารณารายงานผลการตรวจวิเคราะห์ อนุญาตให้มีค่าความคลาดเคลื่อนของผลวิเคราะห์ ดังนี้

7.1 ค่าความคลาดเคลื่อนสำหรับการพิจารณาผลวิเคราะห์เทียบกับมาตรฐานตามที่ ประกาศกำหนด จะยอมรับค่าความคลาดเคลื่อนที่  $\pm 10\%$  (โดยการคำนวณความคลาดเคลื่อน  $\pm 10\%$  ของผลวิเคราะห์เทียบกับมาตรฐาน) เฉพาะคุณภาพหรือมาตรฐานทางเคมีและทางฟิสิกส์เท่านั้น สำหรับการ วิเคราะห์ในส่วนของสารอาหารจะยอมรับค่าความคลาดเคลื่อนที่  $\pm 20\%$

7.2 ค่าความคลาดเคลื่อนสำหรับการพิจารณาผลวิเคราะห์เทียบกับข้อมูลสารอาหาร บนฉลาก สารอาหารทั้งกลุ่ม macronutrient และ micronutrient จะยอมรับค่าความคลาดเคลื่อนที่  $\pm 20\%$  และสารอาหารกลุ่ม micronutrient ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขดังนี้เพิ่มเติมด้วย

(1) กรณีที่สารอาหารนั้นมีในผลิตภัณฑ์ตามธรรมชาติ จะต้องตรวจพบไม่น้อยกว่า 80% ของปริมาณที่ระบุบนฉลาก

(2) กรณีที่สารอาหารนั้นเป็นการเติมในผลิตภัณฑ์ (Nutrification) จะต้องตรวจพบ ไม่น้อยกว่าปริมาณที่ระบุบนฉลาก

(3) ปริมาณที่ตรวจพบของกรณี (1) และ (2) จะต้องไม่เกินค่าปริมาณสูงสุดของ สารอาหารที่ยอมให้มีได้ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค

(4) สารอาหารที่ประสงค์จะแสดงค่าเป็น 0 ในฉลากได้ ปริมาณสารอาหารนั้นจะต้อง เป็นไปตามหลักเกณฑ์การปิดตัวเลขของการแสดงค่าปริมาณสารอาหารบนฉลากโภชนาการ