

## นมเปรี้ยว

### ● ประกาศที่เกี่ยวข้อง

1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 289) พ.ศ.2548 เรื่อง นมเปรี้ยว
2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ.2543 และ (ฉบับที่ 252) พ.ศ.2545 เรื่อง ฉลาก
3. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 92 (พ.ศ.2528) และ (ฉบับที่ 295) พ.ศ.2548 เรื่อง ภาชนะบรรจุ
4. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ.2541 และ (ฉบับที่ 219) พ.ศ.2544 เรื่อง ฉลากโภชนาการ
5. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร
6. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 223) พ.ศ.2544 เรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส
7. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
8. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ.2548 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์
9. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความบนฉลากอาหารเกี่ยวกับการได้รับการตรวจประเมินสถานที่ผลิต
10. คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ 343/2548 เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหาร

### ● สารสำคัญของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง นมเปรี้ยว

1. นมเปรี้ยว (Fermented milk) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากน้ำนมจากสัตว์ที่นำมาบริโภคได้ หรือส่วนประกอบของน้ำนมที่ผ่านการทำลายจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคแล้ว หมักด้วยจุลินทรีย์ที่ไม่ทำให้เกิดโรคหรืออันตราย ทำให้ค่าความเป็นกรดเพิ่มขึ้น และอาจปรุงแต่งกลิ่น รส สี หรือเติมวัตถุเจือปนอาหาร สารอาหาร หรือส่วนประกอบอื่นที่มีไขมันด้วยก็ได้ ทั้งนี้ให้รวมถึงนมเปรี้ยวที่นำมาผ่านการฆ่าเชื้อ การแช่แข็ง หรือการทำให้แห้งด้วย
2. นมเปรี้ยวแบ่งตามชนิดของจุลินทรีย์ที่ใช้ในการหมักได้ ดังนี้
  - 2.1 โยเกิร์ต (Yoghurt) หมายถึง นมเปรี้ยวที่ได้จากการหมักด้วยแบคทีเรีย สเตรปโตค็อกคัส เทอร์โมฟิลัส (*Streptococcus thermophilus*) และแล็กโทบาซิลลัส เดลบริคคิโอ ซับสปีชีส์ บัลแกริคัส (*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*) หรือแล็กโทบาซิลลัส ซับสปีชีส์ อื่น
  - 2.2 นมเปรี้ยวแอซิโดฟิลัส (Acidophilus Milk) หมายถึง นมเปรี้ยวที่ได้จากการหมักด้วยแบคทีเรียแล็กโทบาซิลลัส แอซิโดฟิลัส (*Lactobacillus acidophilus*)

2.3 นมเปรี้ยวเคเฟอร์ (Kefir) หมายถึง นมเปรี้ยวที่ได้จากการหมักด้วยแบคทีเรียและยีสต์ ได้แก่ แล็กโทบาซิลลัส เคฟีไร (*Lactobacillus kefir*) หรือแล็กโทค็อกคัส (*Lactococcus*) และแอซิโทแบคเตอร์ (*Acetobacter*) และไคลเวอโรไมซีต มาร์เซียนันัส (*Kluyveromyces marxianus*) และแซ็กคาโรไมซีต ยูนิสปอรัส (*Saccharomyces unisporus*) หรือแซ็กคาโรไมซีต เซรีวิซีอี (*Saccharomyces cerevisiae*) หรือแซ็กคาโรไมซีต แอซิกูอัลัส (*Saccharomyces exiguus*)

2.4 นมเปรี้ยวคูมิส (Kumys) หมายถึง นมเปรี้ยวที่ได้จากการหมักด้วยแบคทีเรียและยีสต์ ได้แก่ แล็กโทบาซิลลัส เดลบริคคิโอ ซับสปีชีส์ บัลแกริคัส (*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*) และไคลเวอโรไมซีต มาร์เซียนันัส (*Kluyveromyces marxianus*)

2.5 นมเปรี้ยวที่ได้จากการหมักด้วยจุลินทรีย์ชนิดที่แตกต่างหรือนอกเหนือจากที่กำหนดไว้ใน 2.1-2.4 เช่น แล็กโทบาซิลลัส คาเซอี ซับสปีชีส์ ชิโรต้า (*Lactobacillus casei subsp. shirota*) บิฟิโดแบคทีเรีย (*Bifidobacterium*)

นมเปรี้ยวตาม 2.1, 2.2, 2.3 และ 2.4 อาจใส่จุลินทรีย์ที่ใช้ในการหมักชนิดอื่นเพิ่มเติมจากที่กำหนดได้

## ● ชื่ออาหาร

### 1. ชื่ออาหาร

1.1 นมเปรี้ยวตามข้อ 2.1 ให้ใช้ชื่ออาหารว่า “โยเกิร์ต” หรือ “นมเปรี้ยวโยเกิร์ต” สำหรับกรณีที่ประสงค์จะใช้ชื่ออาหารว่า “นมเปรี้ยว” ต้องกำกับชื่ออาหารด้วยข้อความว่า “ชนิดโยเกิร์ต”

1.2 นมเปรี้ยวตามข้อ 2.2 ให้ใช้ชื่ออาหารว่า “นมเปรี้ยวแอซิโดฟิลัส” สำหรับกรณีที่ประสงค์จะใช้ชื่ออาหารว่า “นมเปรี้ยว” ต้องกำกับชื่ออาหารด้วยข้อความว่า “ชนิดแอซิโดฟิลัส”

1.3 นมเปรี้ยวตามข้อ 2.3 ให้ใช้ชื่ออาหารว่า “นมเปรี้ยวเคเฟอร์” สำหรับกรณีที่ประสงค์จะใช้ชื่ออาหารว่า “นมเปรี้ยว” ต้องกำกับชื่ออาหารด้วยข้อความว่า “ชนิดเคเฟอร์”

1.4 นมเปรี้ยวตามข้อ 2.4 ให้ใช้ชื่ออาหารว่า “นมเปรี้ยวคูมิส” สำหรับกรณีที่ประสงค์จะใช้ชื่ออาหารว่า “นมเปรี้ยว” ต้องกำกับชื่ออาหารด้วยข้อความว่า “ชนิดคูมิส”

1.5 “นมเปรี้ยว” สำหรับนมเปรี้ยวตามข้อ 2.5

2. การใช้ชื่ออาหารของนมเปรี้ยวอาจใช้ชื่อทางการค้าได้ แต่ต้องมีข้อความตาม 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 หรือ 1.5 แล้วแต่กรณี กำกับชื่ออาหารด้วย โดยจะแสดงอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน

หากประสงค์จะแสดงชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ ต้องแสดงให้เห็นสอดคล้องชื่ออาหารภาษาไทย เช่น นมเปรี้ยวกลิ่นส้ม (Orange Flavoured Cultured Milk) หรือ Orange Flavour Fermented Milk

3. นมเปรี้ยวที่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมักต้องแสดงข้อความ “พาสเจอร์ไรส์” หรือ “ยูเอชที” เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหารหรือกำกับชื่ออาหาร แล้วแต่กรณี

4. สูตรใส่อาหารนั้นๆ ในปริมาณตั้งแต่ 10% ขึ้นไป อนุญาตให้ใช้เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหารได้ เช่น นมเปรี้ยวรสสับปะรด
  5. สูตรมีการใส่อาหารนั้นๆ อนุญาตให้ใช้คำว่า “รส.....” หรือ “ผสม.....” เป็นส่วนชื่ออาหาร เช่น นมเปรี้ยวรสสับปะรด, นมเปรี้ยวผสมสับปะรด, โยเกิร์ตผสมธัญญาหาร ถั่ว และเมล็ดบัว
  6. สูตรมีการใส่วัตถุแต่งกลิ่นรสธรรมชาติ เช่น Orange Oil, Lemon Oil ซึ่งทำให้เกิดกลิ่นมิได้ เกิดรสแต่อย่างใด ให้ใช้คำว่า “กลิ่น.....” เป็นส่วนชื่อของชื่ออาหาร เช่นนมเปรี้ยวกลิ่นส้ม
  7. สูตรมีการใส่วัตถุแต่งกลิ่นรสชนิดสังเคราะห์ หรือวัตถุแต่งกลิ่นรสชนิดเลียนธรรมชาติ ให้ใช้คำว่า “กลิ่น.....” เป็นส่วนชื่อของชื่ออาหาร เช่น นมเปรี้ยวกลิ่นสตรอเบอร์รี่
  8. หากจะใช้คำว่า “รส.....” เป็นส่วนชื่อของชื่ออาหาร สูตรของวัตถุแต่งกลิ่นรสนั้น จะต้องมีส่วนประกอบที่ทำให้เกิดรสอยู่ด้วย
  9. ชื่ออาหารอนุญาตให้ใช้คำว่า “รสธรรมชาติ” “Plain” หรือ “Natural Flavour” โดยสูตรต้องไม่มีการแต่งกลิ่นรส
  10. ชื่ออาหารอนุญาตให้ใช้คำว่า “สวิสสไตล์” ได้นั้น จะต้องเป็นนมเปรี้ยวซึ่งมีเนื้อผลไม้ผสมรวมกระจายอยู่ในนมเปรี้ยว
  11. ชื่ออาหารอนุญาตให้ใช้คำว่า “แบบซันเด” (Sundae Style/Type) โดยจะต้องเป็นนมเปรี้ยวที่มีเนื้อผลไม้อยู่ก้นภาชนะ
- 1.2 ชื่ออาหาร อนุญาตให้ใช้คำว่า “ชนิดคงตัว” (set) โดยมีลักษณะอาหารแบบคงตัว

● ตัวอย่างชื่ออาหารนมเปรี้ยวที่อนุญาต

- |   |  |
|---|--|
| - นมเปรี้ยว                                     | Fermented Milk หรือ Cultured Milk  |
| - ยาคูลท์ (นมเปรี้ยว)                           | Yakult   |
| - นมเปรี้ยวรสองุ่น                              |  |
| - นมเปรี้ยวกลิ่นสตรอเบอร์รี่                    |  |
| - นมเปรี้ยวพาสเจอร์ไรส์ รสส้ม                   | Pasteurized Drinking Fermented Milk Orange Flavour   |
| - นมเปรี้ยว ยูเอชที รสเลมอน                     | U.H.T. Drinking Fermented Milk Lemon Flavour   |
| - นมเปรี้ยวโยเกิร์ตพร้อมดื่ม, โยเกิร์ตพร้อมดื่ม | Drinking Yoghurt   |
| - นมเปรี้ยวพร้อมดื่มรสมะนาวชนิดโยเกิร์ต         | Drinking Flavoured Lime Flavoured  |
| - โยเกิร์ตผสมส้มสูตรนมพร่องมันเนย               | Yoghurt with Orange Low Fat Milk Formula หรือ<br>Yoghurt with Orange Partly Skimmed Milk Formula |

## ● สูตรส่วนประกอบ

1. แจ้งให้ครบ 100%
2. ทำจากผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากน้ำนมจากสัตว์ที่นำมาบริโภคได้ หรือส่วนประกอบของน้ำนมที่ผ่านการทำงานจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคแล้ว หมักด้วยจุลินทรีย์ที่ไม่ทำให้เกิดโรคหรืออันตราย อาจปรุงแต่งกลิ่น รส สี หรือเติมวัตถุเจือปนอาหาร สารอาหาร หรือส่วนประกอบอื่นที่มีไขมันด้วยก็ได้
3. นมเปรี้ยวที่ปรุงแต่ง ต้องมีนมเป็นส่วนผสมในปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของน้ำหนัก
4. อนุญาตให้มีการเติมสารอาหารได้ ทั้งนี้ชนิดและปริมาณที่เติมต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้
5. อนุญาตให้มีการแต่งกลิ่นรสได้ ดังนี้
  - 5.1 เติมอาหารอื่นๆ เช่น น้ำผลไม้ ผลไม้ ธัญพืช เป็นต้น
  - 5.2 เติมวัตถุแต่งกลิ่นรส (Flavour) โดยต้องแจ้งรายละเอียดของวัตถุแต่งกลิ่นรสนั้น หรือแจ้งเลขสารบบอาหารของวัตถุแต่งกลิ่นรสนั้น ทั้งนี้ต้องมีสูตรที่เหมาะสมในการใช้เป็นวัตถุแต่งกลิ่นรสและเป็นชนิดที่ไม่เป็นอันตราย หรืออาจก่อให้เกิดอันตราย ถ้าไม่สามารถแจ้งรายละเอียดดังกล่าวได้ ให้ส่งหนังสือรับรองวัตถุแต่งกลิ่นรส หรือหนังสือรับรองความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส หรือส่ง Certificate of Free Sale มาประกอบการพิจารณา
6. สูตรต้องแจ้งรายละเอียดของ Culture bacteria ที่ใช้ในกรรมวิธีการผลิต โดยให้ระบุชนิดของแบคทีเรียที่ใช้ เช่น *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*
7. การใช้ส่วนผสมอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร
8. ไม่อนุญาตให้ใช้วัตถุกินเสีย กรณีตรวจพบวัตถุกินเสียที่ตกค้างมาจากวัตถุที่ใช้ปรุงแต่งกลิ่น รส สี หรือส่วนประกอบอื่นที่มีไขมันที่เป็นส่วนผสมอยู่ด้วย ปริมาณที่ตรวจพบจะต้องไม่เกินปริมาณที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบเหล่านั้น

## ● กรรมวิธีการผลิต

1. ให้แจ้งให้สอดคล้องกับสูตร หากมีการฆ่าเชื้อให้แจ้งอุณหภูมิ เวลา ความดันที่ใช้
2. นมเปรี้ยวที่มีจุลินทรีย์ที่ใช้ในกรรมวิธีการหมักเหลืออยู่ และที่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังหมักตามกรรมวิธีการพาสเจอร์ไรส์ ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส และระยะเวลาการบริโภคต้องไม่เกิน 30 วัน นับจากวันที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย แต่ทั้งนี้ไม่รวมนมเปรี้ยวแช่แข็งหรือนมเปรี้ยวชนิดแห้ง
3. นมเปรี้ยวที่จะนำไปผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมัก ต้องทำให้เป็นเนื้อเดียวกันและฆ่าเชื้อด้วยกรรมวิธีอย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้
  - (1) พาสเจอร์ไรส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยใช้อุณหภูมิที่เหมาะสมซึ่งจะไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์สูญเสียลักษณะที่ต้องการเมื่อผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อดังกล่าว โดยใช้อุณหภูมิและเวลาอย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้

(1.1) อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 63 องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า 30 นาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า หรือ

(1.2) อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 72 องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า 15 วินาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า

(2) ยูเอชที หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิตั้งแต่ 100 องศาเซลเซียส ขึ้นไป และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ตามระยะเวลาที่เพียงพอจะทำลายจุลินทรีย์ที่สามารถเพิ่มจำนวนเมื่อเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิปกติ แล้วบรรจุในภาชนะและในสภาวะที่ปราศจากเชื้อ

(3) กรรมวิธีอย่างอื่นที่มีมาตรฐานเทียบเท่ากรรมวิธีตาม (1) หรือ (2) ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอาหาร

#### ● ภาชนะบรรจุ

ภาชนะบรรจุนมเปรี้ยว ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะพลาสติกมีสีบรรจุนมเปรี้ยว ให้ส่งผลวิเคราะห์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ.2548 มาประกอบกรพิจารณาอนุญาต

- ภาชนะบรรจุพลาสติกที่ใช้บรรจุนมเปรี้ยวชนิดเหลว ต้องทำจากพลาสติกชนิดพอลิเอทิลีน หรือ เอทิลีน 1- แอลคีน โคพอลิเมอร์ไรซัดเรซิน, พอลิพรอพิลีน พอลิสไตรีน พอลิเอทิลีนเทรฟทาเลต

การใช้ภาชนะบรรจุกล่องกระดาษเคลือบพลาสติก พีอี บรรจุนมเปรี้ยว ยอมให้มีปริมาณไดออกซินตกค้างได้ไม่เกิน 1 ppt โดยให้ส่งหนังสือรับรองจากหน่วยงานราชการระบุว่ากระดาษหรือกล่องกระดาษดังกล่าวมีปริมาณไดออกซินตกค้างไม่เกิน 1 ppt

#### ● ฉลากอาหาร

การแสดงฉลากอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากและกรณี เป็นนมเปรี้ยวเคเฟออร์และนมเปรี้ยวคัมมิส ต้องแสดงข้อความดังต่อไปนี้ด้วย

“มีเอทิลแอลกอฮอล์ไม่เกิน ...%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุปริมาณแอลกอฮอล์เป็นร้อยละของ น้ำหนัก) ด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน บริเวณเดียวกับชื่ออาหารหรือเครื่องหมายการค้า

“เด็กและสตรีมีครรภ์ ไม่ควรรับประทาน” ด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน

การแสดงฉลากโภชนาการ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก โภชนาการ

#### ● การแสดงคำเตือน

1. ใช้ Aspartame เป็นวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล ต้องแสดงข้อความ “ผู้มีสภาวะฟีนิล คีโตนูเรีย ผลิตภัณฑ์นี้มีฟีนิลอะลานีน” หากจะแสดงเป็นภาษาอังกฤษให้ใช้ข้อความในทำนองเดียวกัน เช่น “Unsuitable For Phenylketonurias” ข้อความดังกล่าวให้แสดงให้เห็นได้ชัดเจน

2. นมเปรี้ยวที่มีส่วนผสมของวุ้นหางจระเข้ ต้องแสดงข้อความดังต่อไปนี้

“เด็กไม่ควรรับประทาน” “ไม่ใช่อาหารทางการแพทย์” และ “หยุดบริโภคเมื่อมีอาการผิดปกติ”  
ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดตัวอักษรไม่ต่ำกว่า 2 มิลลิเมตร เห็นได้ชัดเจนในกรอบสี่เหลี่ยม สีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก

3. นมเปรี้ยวที่มีส่วนผสมของไบเบะก๊วย และสารสกัดจากไบเบะก๊วย จะต้องแสดงข้อความดังต่อไปนี้

“เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรรับประทาน” “อาจมีผลให้เลือดแข็งตัวช้า”

#### ● การพิจารณารายงานผลการตรวจวิเคราะห์

1. ผลวิเคราะห์ต้องออกโดยส่วนราชการหรือสถาบันที่คณะกรรมการอาหารกำหนด

2. ผลวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานอาหารต้องมีอายุไม่เกิน 1 ปี นับตั้งแต่วันที่ออกรายงานการตรวจวิเคราะห์จนถึงวันที่ยื่นคำขอ กรณีที่มีหลักฐานที่เป็นลายลักษณ์อักษรแสดงว่า เคยยื่นมาก่อนวันที่รายงานการตรวจวิเคราะห์จะหมดอายุการใช้ แต่เนื่องจากเอกสารและหลักฐานต่าง ๆ ยังไม่ครบถ้วนและไม่ถูกต้อง ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ส่งคืนผู้ขออนุญาตแก้ไขใหม่ให้ถูกต้องก่อนจึงจะรับคำขอได้ ก็จะพิจารณาผ่อนผันให้ใช้ผลวิเคราะห์ที่มีอายุเกิน 1 ปี

3. รายละเอียดของชื่ออาหาร ผู้ผลิต และสถานที่ตั้ง ที่รายงานในผลวิเคราะห์ต้องตรงกับรายละเอียดในการขออนุญาต

4. ผลวิเคราะห์ได้มาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง นมเปรี้ยว และอย่างน้อยต้องมีรายการวิเคราะห์ครบตามข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์ที่ระบุในคู่มือรายงานการตรวจวิเคราะห์อาหารควบคุมเฉพาะ และอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน เพื่อประกอบการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือขอใช้ฉลากอาหาร

รายการที่ต้องตรวจวิเคราะห์ มีดังนี้

- กลิ่นรส
- โปรตีน
- ไขมัน
- จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
  - *Salmonella* sp.
  - *Clostridium perfringens*
  - *Staphylococcus aureus*
- ยีสต์และเชื้อรา
- แบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม
- จุลินทรีย์ที่ใช้ในกรรมวิธีการหมักที่มีชีวิตคงเหลือ (หากประสงค์จะแสดงบนฉลาก)
- ชนิดและปริมาณวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล (ถ้ามีการใช้)

และให้ผู้ขออนุญาตรับรองว่าจะผลิตหรือนำเข้านมเปรี้ยวให้ได้คุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 289) พ.ศ.2548 กำหนด

5. การพิจารณาอนุญาตให้ใช้ผลวิเคราะห์ร่วม อาหารที่จะใช้ผลวิเคราะห์ร่วมจะต้องมีสูตรส่วนประกอบและกรรมวิธีการผลิตตรงกับกับอาหารที่ได้รับอนุญาตไว้แล้ว และต้องส่งหนังสือขอใช้และยินยอมให้ใช้ผลวิเคราะห์ร่วมมาประกอบการพิจารณา ในกรณีนำเข้าอาหารดังกล่าวจะต้องผลิตจากผู้ผลิตเดียวกันด้วย กรณีผลิตต้องเป็นสถานที่ผลิตเดียวกันหรือในเครือนิติบุคคลเดียวกัน

6. อาหารที่มีสีและวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลให้พิจารณาชนิดและปริมาณที่มีในอาหาร โดยชนิดที่ตรวจพบต้องตรงกับสูตรและปริมาณที่ตรวจพบในผลวิเคราะห์เกินจากสูตรได้ไม่เกิน 10%

7. อนุญาตผลวิเคราะห์ตรวจพบกรดหรือเกลือของเบนโซอิก โดยสูตรไม่ใส่วัตถุกันเสียได้ เนื่องจากอาจเกิดขึ้นในกรรมวิธีการผลิต ได้ดังนี้

7.1 กรณีเป็นนมเปรี้ยวชนิดธรรมดา อนุญาตให้ตรวจพบได้ในปริมาณ 8-10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

7.2 กรณีเป็นนมเปรี้ยว ซึ่งสูตรใช้ *Lactobacillus acidophilus* หรือ *Lactobacillus bulgaricus* อนุญาตให้ตรวจพบได้ในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

8. การพิจารณารายงานผลการตรวจวิเคราะห์ อนุญาตให้มีค่าความคลาดเคลื่อนของผลวิเคราะห์ดังนี้

8.1 ค่าความคลาดเคลื่อนสำหรับการพิจารณาผลวิเคราะห์เทียบกับมาตรฐานตามที่ประกาศกำหนด จะยอมรับค่าความคลาดเคลื่อนที่  $\pm 10\%$  (โดยการคำนวณความคลาดเคลื่อน  $\pm 10\%$  ของผลวิเคราะห์เทียบกับมาตรฐาน) เฉพาะคุณภาพหรือมาตรฐานทางเคมีและฟิสิกส์เท่านั้น สำหรับการวิเคราะห์ในส่วนของสารอาหารจะยอมรับค่าความคลาดเคลื่อนที่  $\pm 20\%$

8.2 ค่าความคลาดเคลื่อนสำหรับการพิจารณาผลวิเคราะห์เทียบกับข้อมูลสารอาหารบนฉลาก สารอาหารทั้งกลุ่ม macronutrient และ micronutrient จะยอมรับค่าความคลาดเคลื่อนที่  $\pm 20\%$  และสารอาหารกลุ่ม micronutrient ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขดังนี้เพิ่มเติมด้วย

(1) กรณีที่สารอาหารนั้นมีในผลิตภัณฑ์ตามธรรมชาติ จะต้องตรวจพบไม่น้อยกว่า 80% ของปริมาณที่ระบุบนฉลาก

(2) กรณีที่สารอาหารนั้นเป็นการเติมในผลิตภัณฑ์ (Nutrification) จะต้องตรวจพบไม่น้อยกว่าปริมาณที่ระบุบนฉลาก

(3) ปริมาณที่ตรวจพบของกรณี (1) และ (2) จะต้องไม่เกินค่าปริมาณสูงสุดของสารอาหารที่ยอมให้มีได้ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค

(4) สารอาหารที่ประสงค์จะแสดงค่าเป็น 0 ในฉลากได้ ปริมาณของสารอาหารนั้นจะต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์การปัดตัวเลขของการแสดงค่าปริมาณสารอาหารบนฉลากโภชนาการ