

## นมปรุงแต่ง

### ● ประกาศที่เกี่ยวข้อง

1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 266) พ.ศ.2545 เรื่อง นมปรุงแต่ง
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 เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
8. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ.2548 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์
9. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความ บนฉลากอาหารเกี่ยวกับการได้รับการตรวจประเมินสถานที่ผลิต
10. คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ 343/2528 เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดง รูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหาร

### ● สารสำคัญของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนมปรุงแต่ง

1. นมปรุงแต่ง (Flavoured Milk) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำนมโคหรือนมโคชนิดนมผงมาผ่านกรรมวิธีการผลิตต่างๆ แล้วปรุงแต่งด้วยกลิ่นหรือรส และอาจเติมวัตถุอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพอีกด้วย
2. นมปรุงแต่ง มี 2 ชนิด ดังนี้
  - 2.1 นมปรุงแต่งชนิดเหลว
  - 2.2 นมปรุงแต่งชนิดแห้ง

### ● ชื่ออาหาร

1. ชื่ออาหารต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ ไม่เป็นเท็จ ไม่เป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ ทำให้เข้าใจผิดหรือขัดกับวัฒนธรรมอันดีงามของไทย หรือส่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย และมีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน ขนาดตัวอักษรใกล้เคียงกัน อ่านได้ชัดเจน และให้ใช้ชื่อดังต่อไปนี้

(1) “นมปรุงแต่ง.....” หรือ “นมปรุงแต่งพร้อมมันเนย.....” หรือ “นมปรุงแต่งพร้อมไขมัน.....” หรือ “นมปรุงแต่ง.....พร้อมมันเนย” หรือ “นมปรุงแต่ง.....พร้อมไขมัน” หรือ “นมปรุงแต่งขาดมันเนย.....” หรือ “นมปรุงแต่งขาดไขมัน.....” หรือ “นมปรุงแต่ง.....ขาดมันเนย” หรือ “นมปรุงแต่ง.....ขาดไขมัน” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกลิ่นหรือรสที่ปรุงแต่ง และสำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลว ให้ระบุกรรมวิธี ฆ่าเชื้อแล้วแต่กรณี) สำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลวที่ทำจากน้ำนมโคและนมปรุงแต่งชนิดแห้ง ทั้งนี้นมปรุงแต่งชนิดแห้ง อาจระบุลักษณะของผลิตภัณฑ์เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหารด้วยก็ได้ เช่น นมผงปรุงแต่ง นมปรุงแต่งอัดเม็ด เป็นต้น

(2) “นมคั้นรูปปรุงแต่ง.....” หรือ “นมคั้นรูปปรุงแต่งพร้อมมันเนย.....” หรือ “นมคั้นรูปปรุงแต่งพร้อมไขมัน.....” หรือ “นมคั้นรูปปรุงแต่ง.....พร้อมมันเนย” หรือ “นมคั้นรูปปรุงแต่ง.....พร้อมไขมัน” หรือ “นมคั้นรูปปรุงแต่งขาดมันเนย.....” หรือ “นมคั้นรูปปรุงแต่งขาดไขมัน.....” หรือ “นมคั้นรูปปรุงแต่ง.....ขาดมันเนย” หรือ “นมคั้นรูปปรุงแต่ง.....ขาดไขมัน” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกลิ่นหรือรสที่ปรุงแต่งและกรรมวิธีฆ่าเชื้อแล้วแต่กรณี) สำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลวที่ทำจากนมผงหรือมีนมผงเป็นส่วนผสม

(3) ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้ต้องมีข้อความตาม (1) หรือ (2) กำกับชื่ออาหารด้วย โดยจะอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน

หากประสงค์จะแสดงชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ ต้องแสดงให้เห็นสอดคล้องกับชื่ออาหารภาษาไทย เช่น นมปรุงแต่ง ยูเอชที รสหวาน (UHT Sweetened Flavoured Milk) นมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์ กลิ่นส้ม (Pasteurized Artificial Orange Flavoured Milk)

## 2. การพิจารณาชื่ออาหารของนมปรุงแต่งมีดังนี้

2.1 สูตรมีการใส่อาหารนั้นๆ อนุญาตให้ใช้คำว่า “รส.....” หรือ “ผสม.....” เป็นส่วนของชื่ออาหาร เช่น นมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์ รสโกโก้, นมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์ผสมโกโก้

2.2 สูตรมีการใส่อาหารซึ่งทำให้เกิดรสหวาน เช่น น้ำตาล อนุญาตให้ใช้คำว่า “รสหวาน” เป็นส่วนของชื่ออาหาร เช่น นมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์รสหวาน

2.3 สูตรมีการใส่วัตถุแต่งกลิ่นรสธรรมชาติ เช่น Orange Oil, Lemon Oil ซึ่งทำให้เกิดกลิ่นมิได้ทำให้เกิดรสแต่อย่างใด หรือใส่วัตถุแต่งกลิ่นรสชนิดสังเคราะห์ วัตถุแต่งกลิ่นรสชนิดเลียนธรรมชาติ ให้ใช้คำว่า “กลิ่น.....” เป็นส่วนของชื่ออาหาร เช่น นมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์ กลิ่นเลมอน

### ● ตัวอย่างชื่ออาหาร

- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| - นมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์รสหวาน     | Pasteurized Sweetened Flavoured Milk        |
| - นมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์ กลิ่นกาแฟ | Pasteurized Imitation Coffee Flavoured Milk |
| - นมปรุงแต่งรสหวานสเตอริไลส์       | Sterilized Sweetened Flavoured Milk         |
| - นมปรุงแต่ง ยูเอชที รสโกโก้       | UHT Cocoa Flavoured Milk                    |
| - นมปรุงแต่ง ยูเอชที กลิ่นฟรุ๊ตตี้ | UHT Nature Identical Fruitti Flavoured Milk |

- นมคั้นรูปปรุงแต่ง ยูเอชที รสน้ำผึ้ง Recombined UHT Honey Flavoured Milk
- นมผงปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์ กลิ่นวานิลลา Flavoured Milk Powder Artificial Vanilla Flavour
- นมปรุงแต่งรสน้ำผึ้งชนิดละลายทันที Instant Honey Flavoured Powder Milk
- นมปรุงแต่งกลิ่นผลไม้รวมชนิดเม็ด Artificial Mixed Fruit Flavoured Milk Tablet
- นมปรุงแต่งชนิดเม็ดรสมอลต์ Malt Flavoured Milk Tablet
- นมผงแป้งไขมันปรุงแต่งรสหวาน Sweet Flavoured Filled Milk Powder
- นมปรุงแต่งรสผลไม้เมืองร้อน Tropical Fruit Flavoured Milk Powder
- นูทรี-คอลล กลิ่นสตรอเบอร์รี่ (นมปรุงแต่ง) Artificial Strawberry Flavoured Nutri-Cal (Flavoured Milk)
- Mix Me Strawberry Flavoured Milk Powder

#### ● สูตรส่วนผสมประกอบ

1. ต้องครบ 100%
2. ต้องทำจากน้ำนมโค หรือนมผงที่มีการปรุงแต่งด้วยกลิ่นหรือรส และอาจเติมวัตถุอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพได้
3. ต้องไม่ใช่วัตถุกันเสีย
4. ต้องไม่ใช่วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล
5. อนุญาตให้มีการเติมสารอาหารได้ โดยปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การเติมสารอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร
6. การใช้สีผสมอาหาร และวัตถุเจือปนอาหาร ให้ใช้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร
7. อนุญาตให้มีการแต่งกลิ่นรสได้ดังนี้
  - 7.1 เติมอาหารอื่น ๆ เช่น น้ำส้ม น้ำสตรอเบอร์รี่ ผงโกโก้ น้ำตาล เป็นต้น
  - 7.2 เติมวัตถุแต่งกลิ่นรส (Flavour) โดยต้องแจ้งชื่อและชนิดของวัตถุแต่งกลิ่นรส หรือแจ้งเลขสารบบอาหาร ทั้งนี้ต้องมีสูตรที่เหมาะสมในการใช้เป็นวัตถุแต่งกลิ่นรสและเป็นชนิดที่ไม่เป็นอันตรายหรืออาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้

#### ● กรรมวิธีการผลิต

1. นมปรุงแต่งชนิดเหลว ต้องผ่านกรรมวิธีดังต่อไปนี้
  - 1.1 พาสเจอร์ไรส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่เกิน 100 องศาเซลเซียส โดยใช้อุณหภูมิและเวลาอย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้
    - 1.1.1 อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 63 องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า 30 นาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า หรือ
    - 1.1.2 อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 72 องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า 15 วินาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า

1.2 สเตอริไลส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลวที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส โดยใช้เวลาที่เหมาะสม ทั้งนี้จะต้องผ่านกรรมวิธีทำให้เป็นเนื้อเดียวกันด้วย

1.3 ยูเอชที หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 133 องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า 1 วินาที แล้วบรรจุในภาชนะและในสภาวะที่ปราศจากเชื้อ ทั้งนี้จะต้องผ่านกรรมวิธีทำให้เป็นเนื้อเดียวกันด้วย

1.4 กรรมวิธีอย่างอื่นที่มีมาตรฐานเทียบเท่ากรรมวิธีตาม 1.1, 1.2 หรือ 1.3 โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอาหาร

2. นมปรุงแต่งชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส ตลอดระยะเวลาหลังบรรจุจนถึงผู้บริโภค และระยะเวลาการบริโภคต้องไม่เกิน 10 วัน นับจากวันที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย

กรณีที่จะแสดงระยะเวลาการบริโภคเกินกว่าที่กำหนด ต้องมีมาตรการในการควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ตลอดระยะเวลาตั้งแต่หลังการบรรจุถึงการจำหน่ายถึงผู้บริโภค เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอาหาร

3. นมปรุงแต่งชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์หรือยูเอชที ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิกปกติในระยะเวลาไม่น้อยกว่า 5 วัน นับแต่วันที่บรรจุในภาชนะก่อนออกจำหน่าย เพื่อตรวจสอบว่ายังคงมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดและไม่เปลี่ยนแปลงไปจากลักษณะเดิมที่ทำขึ้น

4. กรรมวิธีการผลิตต้องเป็นไปตามข้อเท็จจริง สอดคล้องกับที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขและตรงตามสูตร เริ่มตั้งแต่การผลิตจนถึงการบรรจุ

● **ลักษณะอาหาร** มีลักษณะเหลวเป็นเนื้อเดียวกัน

● **ภาชนะบรรจุ** ภาชนะบรรจุให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

การใช้ภาชนะพลาสติกมีสีบรรจุนมปรุงแต่งชนิดเหลว ให้ส่งผลวิเคราะห์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ.2548 มาประกอบการพิจารณาอนุญาต

- ภาชนะบรรจุพลาสติกที่ใช้บรรจุนมปรุงแต่งชนิดเหลว ต้องทำจากพลาสติกชนิดพอลิเอทิลีนหรือ เอทิลีน 1-แอลคีน โคพอลิเมอร์ ไรลด์เรซิน, พอลิพรอพิลีน, พอลิสไตรีน พอลิเอทิลีนเทเรพทาเลต

การใช้ภาชนะบรรจุกล่องกระดาษเคลือบพลาสติก พีอี บรรจุนมปรุงแต่ง ยอมให้มีปริมาณไดออกซินตกค้างได้ไม่เกิน 1 ppt โดยให้ส่งหนังสือรับรองจากหน่วยงานราชการระบุว่ากระดาษหรือกล่องกระดาษดังกล่าวมีปริมาณไดออกซินตกค้างไม่เกิน 1 ppt

● **ฉลาก**

การแสดงฉลากอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก

การแสดงฉลากโภชนาการ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก

โภชนาการ

● การพิจารณารายงานผลการตรวจวิเคราะห์

1. ผลวิเคราะห์ต้องออกโดยส่วนราชการหรือสถาบันที่คณะกรรมการอาหารกำหนด

2. ผลวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานอาหารต้องมีอายุไม่เกิน 1 ปี นับตั้งแต่วันที่ออกรายงานการตรวจวิเคราะห์จนถึงวันที่ยื่นคำขอ กรณีที่มีหลักฐานที่เป็นลายลักษณ์อักษรแสดงว่าเคยยื่นมาก่อนวันที่รายงานการตรวจวิเคราะห์จะหมดอายุการใช้ แต่เนื่องจากเอกสารและหลักฐานต่าง ๆ ยังไม่ครบถ้วนและไม่ถูกต้อง ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ส่งคืนผู้ขออนุญาตแก้ไขใหม่ให้ถูกต้องก่อน จึงจะรับคำขอได้ ก็จะพิจารณาผ่อนผันให้ใช้ผลวิเคราะห์ที่มีอายุเกิน 1 ปีได้

3. รายละเอียดของชื่ออาหาร ผู้ผลิต และสถานที่ตั้งที่รายงานในผลวิเคราะห์ ต้องตรงกับรายละเอียดในการขออนุญาต

4. ผลวิเคราะห์ได้มาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับปรับปรุง และอย่างน้อยต้องมีรายการวิเคราะห์ครบตามข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์ที่ระบุในคู่มือรายงานการตรวจวิเคราะห์อาหารควบคุมเฉพาะและอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน เพื่อประกอบการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือขอใช้ฉลากอาหาร

รายการที่ต้องตรวจวิเคราะห์ มีดังนี้

- ลักษณะอาหาร
- ความชื้น (เฉพาะชนิดแห้ง)
- โปรตีนนม (เฉพาะชนิดเหลวและชนิดแห้ง เมื่ออยู่ในสภาพพร้อมบริโภคตามวิธีละลาย

ที่ระบุไว้บนฉลาก)

- ไขมันไม่รวมมันเนยหรือไขมัน (เฉพาะชนิดเหลวและชนิดแห้ง เมื่ออยู่ในสภาพพร้อมบริโภค

ตามวิธีละลายที่ระบุไว้บนฉลาก)

- โปรตีนในไขมันไม่รวมมันเนยหรือไขมัน (เฉพาะชนิดอัดเม็ด)
- ไขมัน (เฉพาะชนิดอัดเม็ด)
- มันเนยหรือไขมัน
- จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

- Salmonella sp.
- Clostridium perfringens
- Staphylococcus aureus
- Bacillus cereus
- อี.โคไล (Escherichia coli)
- แบคทีเรียทั้งหมด

และให้ผู้ขออนุญาตรับรองว่าจะผลิตหรือนำเข้านมปรุงแต่งให้ได้คุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด

5. การพิจารณาอนุญาตให้ใช้ผลวิเคราะห์รวม อาหารที่จะใช้ผลวิเคราะห์รวมจะต้องมีสูตร ส่วนประกอบและกรรมวิธีการผลิตตรงกับกับอาหารที่ได้รับอนุญาตไว้แล้ว และต้องส่งหนังสือขอใช้และ ยินยอมให้ใช้ผลวิเคราะห์รวมมาประกอบการพิจารณา กรณีผลิตต้องเป็นสถานที่ผลิตเดียวกันหรือในเครือ นิติบุคคลเดียวกัน ในกรณีนำเข้าอาหารดังกล่าวจะต้องผลิตจากผู้ผลิตเดียวกันด้วย

6. อาหารที่มีสี ให้พิจารณาชนิดและปริมาณสีในอาหาร โดยชนิดสีในผลวิเคราะห์ต้องตรงกับ สูตรและปริมาณในผลวิเคราะห์เกินจากสูตรได้ไม่เกิน 10%

7. การพิจารณารายงานผลการตรวจวิเคราะห์ อนุญาตให้มีค่าความคลาดเคลื่อนของผลวิเคราะห์ ดังนี้

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

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

(1) กรณีที่สารอาหารนั้นมีในผลิตภัณฑ์ตามธรรมชาติ จะต้องตรวจพบไม่น้อยกว่า 80% ของปริมาณที่ระบุบนฉลาก

(2) กรณีที่สารอาหารนั้นเป็นการเติมในผลิตภัณฑ์ (Nutrification) จะต้องตรวจพบ ไม่น้อยกว่าปริมาณที่ระบุบนฉลาก

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

(4) สารอาหารที่ประสงค์จะแสดงค่าเป็น 0 ในฉลากได้ ปริมาณสารอาหารนั้นจะต้อง เป็นไปตามหลักเกณฑ์การปิดตัวเลขของการแสดงค่าปริมาณสารอาหารบนฉลากโภชนาการ