

ผลิตภัณฑ์ของนม

● ประกาศที่เกี่ยวข้อง

1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 267) พ.ศ.2545 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม
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.2549 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์
9. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความบนฉลากอาหารเกี่ยวกับการได้รับการตรวจประเมินสถานที่ผลิต
10. คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ 343/2528 เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหาร

● สารสำคัญของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม

ผลิตภัณฑ์ของนม (Other Milk Products) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากน้ำนมโคนอกเหนือจากนมโค นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ไอศกรีม ครีม เนยใสหรือกึ่ง เนยแข็ง เนย น้ำมันเนย และผลิตภัณฑ์อื่น ซึ่งได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้แล้วโดยเฉพาะ

● ชื่ออาหาร

1. ชื่ออาหารต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ ไม่เป็นเท็จ ไม่เป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ ทำให้เข้าใจผิดหรือขัดกับวัฒนธรรมอันดีงามของไทย หรือส่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย และมีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน ขนาดตัวอักษรใกล้เคียงกัน อ่านได้ชัดเจน และให้ชื่อดังต่อไปนี้

1.1 ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญ หรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ เช่น ผลิตภัณฑ์ของนมชนิดมิลค์เชค รสโกโก้

1.2 ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร เช่น ผลิตภัณฑ์ของนมชนิดพว่องมันเนย ยูเอชที รสหวาน

1.3 ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้จะต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดอาหารกำกับ ชื่ออาหารด้วย โดยจะอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้า ก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน เช่น บุป (ผลิตภัณฑ์ของนมพว่องมันเนย ยูเอชที รสหวาน)

2. ชื่ออาหารต้องมีคำว่า “ผลิตภัณฑ์ของนม” เป็นส่วนของชื่ออาหาร หรือเป็นคำกำกับชื่ออาหาร

3. การพิจารณาชื่ออาหารผลิตภัณฑ์ของนมมีดังนี้

3.1 สูตรมีการใส่อาหารนั้น ๆ อนุญาตให้ใช้คำว่า “รส” หรือ “ผสม” เป็นส่วนของชื่ออาหาร เช่น ผลิตภัณฑ์ของนมพว่องมันเนย ยูเอชที รสโกโก้, ผลิตภัณฑ์ของนมพว่องมันเนย ยูเอชที ผสมน้ำผึ้ง

3.2 สูตรมีการใส่อาหารซึ่งทำให้เกิดรสหวาน เช่น น้ำตาล อนุญาตให้ใช้คำว่า “รสหวาน” เป็นส่วนของชื่ออาหาร เช่น ผลิตภัณฑ์ของนมพว่องมันเนย ยูเอชที รสหวาน

3.3 สูตรมีการใส่วัตถุแต่งกลิ่นรสอาหาร ไม่ว่าจะ เป็นชนิดธรรมชาติ ชนิดเลียนธรรมชาติ หรือชนิดสังเคราะห์ ซึ่งทำให้เกิดเฉพาะกลิ่น แต่มิได้ให้รสแต่อย่างใด ให้ใช้คำว่า “กลิ่น” เป็นส่วนของชื่ออาหาร เช่น มิลค์เชคชนิดพาสเจอร์ไรส์ กลิ่นวานิลลา (ผลิตภัณฑ์ของนมกลิ่นวานิลลา)

3.4 ผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลว ให้ระบุกรรมวิธีการฆ่าเชื้อเป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหารด้วย เช่น ผลิตภัณฑ์ของนมพว่องมันเนย ยูเอชที

● ตัวอย่างชื่ออาหาร

- ผลิตภัณฑ์ของนมชนิดพว่องมันเนยละลายทันที Instant Low Fat Powder Milk Product

- นมผงผสมนมถั่วเหลืองละลายทันที (ผลิตภัณฑ์ของนม) Instant Powdered Milk with Soya Milk (Milk Product)

- มิลค์เชครสโกโก้ (ผลิตภัณฑ์ของนมพาสเจอร์ไรส์) Cocoa Flavoured Milk Shake

(Milk Product, Pasteurized)

- ผลิตภัณฑ์นมชนิดพว่องมันเนยพาสเจอร์ไรส์ Pasteurized Partially Non-Fat Milk Product

- ผลิตภัณฑ์ของนมชนิดพว่องมันเนย ยูเอชที รสหวาน UHT Low Fat Sweetened

Flavoured Milk Product

- Calcium Caseinate (Milk Product)

- Lactic Casein (Milk Product)

- Acid Casein (Milk Product)

- Spray Dried Edible Acid Casein (Milk Product)

- Milk Protein EMHV (Roller Dried Sodium Caseinate) (Milk Product)

● สูตรส่วนประกอบ

1. ต้องครบ 100%
2. ต้องทำจากน้ำนมโค
3. ผลิตภัณฑ์ของนม
 - 3.1 ชนิดเหลว มีเนื้อมนมทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 8 ของน้ำหนัก
 - 3.2 ชนิดแห้ง มีเนื้อมนมทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 65 ของน้ำหนัก
4. อนุญาตให้มีการเติมสารอาหารได้ ทั้งนี้ชนิดและปริมาณที่เติมต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้
5. การใช้สีผสมอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล ให้ใช้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร
6. การใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส ต้องแจ้งชื่อและชนิดของวัตถุแต่งกลิ่นรส หรือแจ้งเลขสารบบอาหาร ทั้งนี้ต้องมีสูตรที่เหมาะสมในการใช้เป็นวัตถุแต่งกลิ่นรส และเป็นชนิดที่ไม่เป็นอันตรายหรืออาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้

● กรรมวิธีการผลิต

1. ผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลว ต้องผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้ออย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้
 - 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. ผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส ตลอดระยะเวลาหลังบรรจุจนถึงผู้บริโภค และระยะเวลาการบริโภคต้องไม่เกิน 10 วัน นับจากวันที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย

กรณีที่จะแสดงระยะเวลาการบริโภคเกินกว่าที่กำหนด ต้องมีมาตรการในการควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ตลอดระยะเวลาตั้งแต่หลังการบรรจุถึงการจำหน่ายถึงผู้บริโภค เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอาหาร

3. ผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ 1.2 หรือ 1.3 ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิปกติ ในระยะเวลาไม่น้อยกว่า 5 วัน นับแต่วันที่บรรจุในภาชนะก่อนออกจำหน่าย เพื่อตรวจสอบว่ายังคงมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดและไม่เปลี่ยนแปลงไปจากลักษณะเดิมที่ทำขึ้น

4. กรรมวิธีการผลิตต้องเป็นไปตามข้อเท็จจริง สอดคล้องกับที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขและตรงตามสูตร เริ่มตั้งแต่การผลิตจนถึงการบรรจุ

● ภาชนะบรรจุ

ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ของนม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

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

- ภาชนะบรรจุพลาสติกที่ใช้บรรจุผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลว ต้องทำจากพลาสติกชนิดพอลิเอทิลีน หรือ เอทิลีน 1- แอลคีน โคพอลิเมอร์ไรซัดเรซิน, พอลิพรอพิลีน พอลิสไตรีน พอลิเอทิลีนเทเรพทาเลต การใช้ภาชนะบรรจุกล่องกระดาษเคลือบพลาสติก พีอี บรรจุผลิตภัณฑ์ของนม ยอมให้มีปริมาณไดออกซินตกค้างได้ไม่เกิน 1 ppt โดยให้ส่งหนังสือรับรองจากหน่วยงานราชการระบุว่ากระดาษหรือกล่องกระดาษดังกล่าวมีปริมาณไดออกซินตกค้างไม่เกิน 1 ppt

● ฉลากอาหาร

การแสดงฉลากอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก

การแสดงฉลากโภชนาการ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ

● การแสดงคำเตือน

1. กรณีใช้ Aspartame เป็นวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล ต้องแสดงข้อความ “ผู้มีสภาวะฟีนิล คีโตนูเรีย ผลิตภัณฑ์นี้มีฟีนิลอะลานิน” หากจะแสดงเป็นภาษาอังกฤษให้ใช้ข้อความในทำนองเดียวกัน เช่น “Unsuitable For Phenylketonurias” ข้อความดังกล่าวแสดงให้เห็นได้ชัดเจน

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

3. ผลิตภัณฑ์ของนมที่มีส่วนผสมของไบแปะก๊วย และสารสกัดจากไบแปะก๊วย จะต้องแสดงข้อความดังต่อไปนี้

“เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรรับประทาน” “อาจมีผลให้เลือดแข็งตัวช้า”

● การพิจารณารายงานผลการตรวจวิเคราะห์

1. ผลวิเคราะห์ต้องออกโดยส่วนราชการหรือสถาบันที่คณะกรรมการอาหารกำหนด

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

3. รายละเอียดของชื่ออาหาร ผู้ผลิต และสถานที่ตั้งที่รายงานในผลวิเคราะห์ ต้องตรงกับรายละเอียดในการขออนุญาต

4. ผลวิเคราะห์ที่ได้มาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม และอย่างน้อยต้องมีรายการวิเคราะห์ครบตามข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์ที่ระบุในคู่มือรายงานการตรวจวิเคราะห์อาหารควบคุมเฉพาะและอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน เพื่อประกอบการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือขอใช้ฉลากอาหาร

รายการที่ต้องตรวจวิเคราะห์ มีดังนี้

- ไขมันนม
- จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
 - Salmonella sp.
 - Clostridium perfringens
 - Staphylococcus aureus
 - Bacillus cereus
- แบคทีเรียทั้งหมด
- ชนิดและปริมาณวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล (ถ้ามีการใช้)

กรณีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม

และให้ผู้ขออนุญาตรับรองว่าจะผลิตหรือนำเข้าผลิตภัณฑ์ของนมให้ได้คุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด

5. การพิจารณาอนุญาตให้ใช้ผลวิเคราะห์ร่วม อาหารที่จะใช้ผลวิเคราะห์ร่วมจะต้องมีสูตรส่วนประกอบและกรรมวิธีการผลิตตรงกับอาหารที่ได้รับอนุญาตไว้แล้ว และต้องส่งหนังสือขอใช้และยินยอมให้ใช้ผลวิเคราะห์ร่วมมาประกอบการพิจารณา ในกรณีนำเข้าอาหารดังกล่าวจะต้องผลิตจากผู้ผลิตเดียวกันด้วย กรณีผลิตต้องเป็นสถานที่ผลิตเดียวกัน หรือในเครือนิติบุคคลเดียวกัน

6. อาหารที่มีสีและวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล ให้พิจารณาชนิดและปริมาณที่มีในอาหาร โดยชนิดที่ตรวจพบต้องตรงกับสูตรและปริมาณที่ตรวจพบในผลวิเคราะห์เกินจากสูตรได้ไม่เกิน 10%

7. การพิจารณารายงานผลการตรวจวิเคราะห์ อนุญาตให้มีค่าความคลาดเคลื่อนของผลวิเคราะห์ ดังนี้

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

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

(1) กรณีที่สารอาหารนั้นมีในผลิตภัณฑ์ตามธรรมชาติ จะต้องตรวจพบไม่น้อยกว่า 80% ของปริมาณที่ระบุบนฉลาก

(2) กรณีที่สารอาหารนั้นเป็นการเติมในผลิตภัณฑ์ (Nutrification) จะต้องตรวจพบไม่น้อยกว่าปริมาณที่ระบุบนฉลาก

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

(4) สารอาหารที่ประสงค์จะแสดงค่าเป็น 0 ในฉลากได้ ปริมาณสารอาหารนั้นจะต้อง เป็นไปตามหลักเกณฑ์การปิดตัวเลขของการแสดงค่าปริมาณสารอาหารบนฉลากโภชนาการ