

(สำเนา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง

การแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากน้ำมันโคสด และน้ำมันโคชนิดเติมมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์

กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง การแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากน้ำมันโคสด และน้ำมันโคชนิดเติมมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ เพื่อกำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขเกี่ยวกับการแสดงข้อความ “พรีเมียม” หรือ “Premium” บนฉลากน้ำมันโคสด และน้ำมันโคชนิดเติมมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ โดยมีสาระสำคัญสรุปได้ ดังนี้

๑. กำหนดหลักเกณฑ์เงื่อนไขสำหรับการแสดงข้อความ “พรีเมียม” หรือ “Premium” บนฉลากน้ำมันโคสด และน้ำมันโคชนิดเติมมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์

๒. น้ำมันโคสด และน้ำมันโคชนิดเติมมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ มีความหมาย ดังนี้

“น้ำมันโคสด” หมายความว่า ผลิตรักษณ์ที่ได้จากการนำน้ำมันโคดิบมาผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๘๐ องศาเซลเซียส มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓.๒ ของน้ำหนัก และมีได้เติมหรือแยกซึ่งวัตถุอื่นใด เว้นแต่การแยกมันเนยออกเท่านั้น

“น้ำมันโคชนิดเติมมันเนย” หมายความว่า ผลิตรักษณ์ที่ได้จากการนำน้ำมันโคดิบมาผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อที่ไม่เข้าลักษณะเป็นน้ำมันโคสด และมีได้แยกหรือเติมเข้าไปซึ่งวัตถุอื่นใด เว้นแต่การแยกหรือเติมมันเนยหรือปรับปริมาณเนื้อมด้วยนมผงไม่เกินร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก และมีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓.๒ ของน้ำหนัก

“พาสเจอร์ไรส์” หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนเพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์ ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ฟอสฟาเทส โดยใช้อุณหภูมิและเวลาอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๖๓ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า ๓๐ นาทีแล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า หรือ

(๒) อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๗๒ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า ๑๕ วินาทีแล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า หรือ

(๓) อุณหภูมิและเวลาที่ให้ผลในการฆ่าเชื้อได้เทียบเท่ากับ (๑) และ (๒) แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า

๓. การแสดงข้อความ “พรีเมียม” หรือ “Premium” บนฉลากน้ำมันโคสด และน้ำมันโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ในลักษณะที่เป็นข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ หรือเครื่องหมาย บนฉลากอาหารทุกผลิตภัณฑ์ จะต้องได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน

การยื่นขออนุญาตแสดงข้อความดังกล่าวบนฉลากอาหารให้ยื่นคำขอ ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากว่าด้วยเรื่องการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร และต้องแสดงเอกสารหรือหลักฐานเพิ่มเติมตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามข้อ ๓ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง การแสดงข้อความ “พรีเมียม”บนฉลากน้ำมันโคสด และน้ำมันโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ได้แก่

(๑) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง เช่น คุณภาพหรือมาตรฐานน้ำมันโคสดหรือน้ำมันโคชนิดเต็มมันเนย และการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมโค, ยาสัตว์ตกค้าง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๓) พ.ศ. ๒๕๕๐ เรื่อง อาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง, จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๔) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค, มาตรฐานสารปนเปื้อน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๘ พ.ศ. ๒๕๒๙ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒๗๓) พ.ศ. ๒๕๔๖ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน (ฉบับที่ ๒), สารพิษตกค้างตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๓๖๑) พ.ศ. ๒๕๔๖

(๒) มีระบบการตรวจสอบรับรองกระบวนการผลิต ตามหลักการสากลหรือเทียบเท่าตั้งแต่วัตถุดิบจนถึงผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป และมีระบบตามสอบสินค้า (Traceability)

(๓) ฟาร์มที่ผลิตน้ำมันโคดิบ สถานที่รวบรวมน้ำมันโคดิบ และสถานที่ผลิตน้ำมันโคสด และน้ำมันโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องผลิตจากสถานที่ผลิตที่ได้รับการรับรองตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้จากหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ หรือหน่วยรับรองที่หน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ให้การยอมรับ แล้วแต่กรณีดังนี้

(๓.๑) ฟาร์มที่ผลิตน้ำมันโคดิบต้องได้รับการรับรองตามมาตรฐานใดมาตรฐานหนึ่งดังต่อไปนี้

(๓.๑.๑) การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agriculture Practice; GAP) หรือ

(๓.๑.๒) แนวปฏิบัติที่ว่าด้วยเรื่องการผลิต แปรรูป แสดงฉลาก และจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์และผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ (Guidelines for The Production, Processing, Labeling, and Marketing of Organically Food Produced Foods) หรือ

(๓.๑.๓) มาตรฐานอื่นที่ไม่ต่ำกว่า การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agriculture Practice; GAP) หรือ แนวปฏิบัติที่ว่าด้วยเรื่องการผลิต แปรรูป แสดงฉลาก และจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์และผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ (Guidelines for The Production, Processing, Labeling, and Marketing of Organically Food Produced Foods)

(๓.๒) สถานที่...

(๓.๒) สถานที่รวบรวมน้ำนมโคดิบ ต้องได้รับการรับรองตามมาตรฐานใดมาตรฐานหนึ่งดังต่อไปนี้

(๓.๒.๑) หลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี (Recommended Code of Practice General Principles of Food Hygiene) หรือ

(๓.๒.๒) การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point; HACCP) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือ

(๓.๒.๓) ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System; ISO22000) หรือ

(๓.๒.๓) มาตรฐานอื่นที่ไม่ต่ำกว่าหลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี (Recommended Code of Practice General Principles of Food Hygiene) หรือการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point; HACCP) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือ ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System; ISO 22000)

(๓.๓) สถานที่ผลิตน้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องได้รับการรับรองตามมาตรฐานใดมาตรฐานหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๓.๓.๑) หลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี (Code of Practice General Principles of Food Hygiene) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือ

(๓.๓.๒) การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point; HACCP) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือ

(๓.๓.๓) ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System; ISO22000) หรือ

(๓.๓.๔) มาตรฐานอื่นที่ไม่ต่ำกว่าหลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี (Code of Practice General Principles of Food Hygiene) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือ การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point; HACCP) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือ ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System; ISO 22000)

(๔) น้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน หรือลักษณะเด่นเป็นพิเศษกว่าน้ำนมโคสด และน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์โดยทั่วไป ดังต่อไปนี้

(๔.๑) ผลิตจากน้ำนมโคดิบที่ตรวจพบจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด (Standard Plate Count) ไม่เกิน ๒๐๐,๐๐๐ ใน ๑ มิลลิลิตร (cfu/ml) และตรวจพบเซลล์เม็ดเลือดขาว (Somatic Cell Count) ไม่เกิน ๓๐๐,๐๐๐ เซลล์ต่อมิลลิลิตร

(๔.๒) มีปริมาณโปรตีนนม (Milk Protein) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓.๑ โดยน้ำหนัก

(๔.๓) มีปริมาณมันเนย (Fat) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔.๐ โดยน้ำหนัก

(๔.๔) มีปริมาณเนื้อนมไม่รวมมันเนย (Solid non Fat) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘.๕ โดยน้ำหนัก

(๔.๕) ตรวจพบจุลินทรีย์ทั้งหมดในน้ำนมโคสดและน้ำนมโคที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ได้ไม่เกิน ๑,๐๐๐ ใน ๑ มิลลิลิตร (cfu/ml) ณ แหล่งผลิตและไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ใน ๑ มิลลิลิตร (cfu/ml) ตลอดระยะเวลาเมื่อออกจากแหล่งผลิตจนถึงวันหมดอายุการบริโภคที่ระบุบนฉลาก

๔. ผู้ผลิตหรือนำเข้า น้ำมันมโคสด และน้ำมันมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ที่ได้รับอนุญาตให้แสดงข้อความว่า “พรีเมียม” หรือ “Premium” บนฉลาก ไว้ก่อนวันที่ ๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๕๖ ต้องทำการแก้ไขให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในวันที่ ๒๗ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๕๘

๕. วันบังคับใช้: ประกาศฯ มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๕๖ เป็นต้นไป

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง ศึกษารายละเอียดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวและปฏิบัติตามโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐-๒๕๕๐-๗๑๗๓ และ ๐-๒๕๕๐-๗๑๗๔ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๘

บุญชัย สมบูรณ์สุข

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

รับรองสำเนาถูกต้อง
จิรารัตน์ เทชะศิลป์
นักวิชาการและอาหารชำนาญการพิเศษ