

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๒๖ (พ.ศ. ๒๕๒๒)

เรื่อง กำหนดนมโคเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและวิธีการผลิต

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) และ (๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้นมโคดังต่อไปนี้ เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

- (๑) นมโคชนิดนมสดที่จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง
- (๒) นมโคชนิดผง
- (๓) นมโคชนิดนมข้น
- (๔) นมโคชนิดนมคั้นรูป
- (๕) นมโคชนิดนมแปลงไขมัน

ข้อ ๒ นมสด ได้แก่นมที่รีดมาจากแม่โคมี ๓ ชนิด

- (๑) นมสดที่มิได้แยกออกหรือเติมเข้าไปซึ่งวัตถุอื่นใด
- (๒) นมสดพร้อมไขมันเนยที่ได้แยกไขมันเนยบางส่วนออกจากนมสด
- (๓) นมสดขาดไขมันเนยที่ได้แยกไขมันเนยออกแล้วเกือบหมดจาก

นมสด

ข้อ ๓ นมผง ได้แก่ นมสดที่ทำให้น้ำระเหยออกด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ จนเป็นผง มี ๓ ชนิด

- (๑) นมผงธรรมดา
- (๒) นมผงพร่องมันเนย
- (๓) นมผงขาดมันเนย

ข้อ ๔ นมข้น ได้แก่ นมสดที่ระเหยเอาน้ำบางส่วนออกและอาจทำให้หวานโดยเติมน้ำตาล มี ๔ ชนิด

- (๑) นมข้นไม่หวาน
- (๒) นมข้นหวาน
- (๓) นมข้นขาดมันเนยไม่หวาน
- (๔) นมข้นขาดมันเนยหวาน

ข้อ ๕ นมคนรูป ได้แก่ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเอาส่วนประกอบของนมสดซึ่งได้แยกออกแล้วนำมาผสมกันขึ้นใหม่ ในลักษณะเช่นเดียวกับนมสดหรือนมข้น มี ๕ ชนิด

- (๑) นมคนรูปธรรมดา
- (๒) นมข้นคนรูปไม่หวาน
- (๓) นมข้นคนรูปหวาน
- (๔) นมข้นขาดมันเนยคนรูปไม่หวาน
- (๕) นมข้นขาดมันเนยคนรูปหวาน

ข้อ ๖ นมแปลงไขมัน ได้แก่ นมโคตามข้อ ๑ (๑) ถึง (๔) ซึ่งใช้ไขมันอ่อนบางส่วนหรือทั้งหมดแทนมันเนยที่มีอยู่ และอาจเติมวัตถุอื่นที่มีคุณค่าทางอาหารอีกด้วย มี ๔ ชนิด

- (๑) นมแปลงไขมันธรรมดา

(๒) นมผงแปลงไขมัน

(๓) นมข้นแปลงไขมันไม่หวาน

(๔) นมข้นแปลงไขมันหวาน

ข้อ ๓ นมสด ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) ปราศจากเชื้อโรคอันอาจติดต่อกับคนได้

(๒) ไม่มีน้ำนมเน่าเหลืองเจือปน

(๓) ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารปฏิชีวนะ สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง

(๔) มีไขมันรวมไม่รวมมันเนย ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘.๕ ของน้ำหนัก และมีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓.๒ ของน้ำหนัก สำหรับนมสดตาม

(๑) ของข้อ ๒

(๕) มีไขมันรวมไม่รวมมันเนย ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘.๕ ของน้ำหนัก และมีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๐.๑ และไม่ถึงร้อยละ ๓.๒ ของน้ำหนัก สำหรับนมสดพร้อมมันเนย

(๖) มีไขมันรวมไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘.๘ ของน้ำหนัก และมีมันเนยไม่ถึงร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก สำหรับนมสดขาดมันเนย

(๗) ผ่านความร้อนตามข้อ ๘ ก่อนจำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง

ข้อ ๔ นมสดผ่านความร้อน ได้แก่นมสดที่ผ่านความร้อนตามกรรมวิธีดังต่อไปนี้

(๑) พาสเจอร์ไรส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า ๖๓ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมิไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที

หรือทำให้ร้อนไม่ต่ำกว่า ๗๒ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมิไม่น้อยกว่า ๑๖ วันมาแล้วจึงทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่า ทั้งนี้จะผ่านกรรมวิธีทำนมสดให้เป็นเนื้อเดียวกันหรือไม่ก็ได้

(๒) สเตอริไลส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส โดยใช้เวลาที่เหมาะสม ทั้งนี้จะต้องผ่านกรรมวิธีทำนมสดให้เป็นเนื้อเดียวกัน

(๓) ยู เอช ที หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า ๑๓๓ องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า ๑ วินาที แล้วบรรจุในภาชนะและในสภาวะที่ปราศจากเชื้อ ทั้งนี้จะต้องผ่านกรรมวิธีทำนมสดให้เป็นเนื้อเดียวกัน

รายละเอียดของกรรมวิธีหมักได้เป็นไปตาม (๑) (๒) และ (๓) ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วย

ข้อ ๕ นมสดที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๗ และมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้ด้วย

- (๑) ไม่กลิ่นตามลักษณะเฉพาะของนมชนิดนั้น
- (๒) มีลักษณะเหลวไม่เป็นเม็ดหรือก้อน
- (๓) ไม่มีวัตถุกันเสีย
- (๔) ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (๕) ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

อันตรายต่อสุขภาพ

- (๖) ตรวจไม่พบแบคทีเรชนิด E.coli ในอาหาร ๐.๑ มิลลิลิตร

(๑) ตรวจไม่พบแบคทีเรียในนมสดสเตอร์ไรส์ ๐.๑ มิลลิลิตร และมัมกับเตรี

(ก) ไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ ในนมสดพาสเจอร์ไรส์ ๑ มิลลิลิตร

(ข) ไม่เกิน ๑๐ ในนมสด ยู เอช ที ๑ มิลลิลิตร

ข้อ ๑๐ นมสดที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ ไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียสและระยะเวลาที่จำหน่ายต้องไม่เกิน ๓ วัน นับแต่วัน ที่บรรจุในภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๑ นมผง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มก่ลินตามลักษณะเฉพาะของนมผงชนิดนั้น

(๒) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน

(๓) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๔) มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๖ ของน้ำหนัก สำหรับ

นมผงธรรมดา ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก และไม่ถึงร้อยละ ๒๖

ของน้ำหนัก สำหรับนมผงพร้อมมันเนย และไม่ถึงร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก

สำหรับนมผงขาดมันเนย

(๕) มัมกับเตรีไม่เกิน ๑๐๐,๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

(๖) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๗) ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๘) ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็น

อันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๑๒ นมข้นต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของนมชนิดนั้น

(๒) ต้องเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่เป็นก้อน

(๓) มีธาตุไนโตรเจนไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๗.๕ ของ

น้ำหนัก และมีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗.๕ ของน้ำหนัก สำหรับนมข้น

ไม่หวาน

(๔) มีธาตุไนโตรเจนไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของ

น้ำหนัก และมีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘ ของน้ำหนัก สำหรับนมข้นหวาน

(๕) มีธาตุไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก

สำหรับนมข้นขาดมันเนยไม่หวาน

(๖) มีธาตุไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๔ ของน้ำหนัก

สำหรับนมข้นขาดมันเนยหวาน

(๗) ตรวจไม่พบบัคเตเรียในนมข้นไม่หวาน และนมข้นขาด

มันเนยไม่หวาน ๐.๑ มิลลิเมตร

(๘) มีบัคเตเรียไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ในนมข้นหวานและนมข้นขาด

มันเนยหวาน ๑ กรัม

(๙) ตรวจไม่พบบัคเตเรีย จำพวกโคลิฟอร์ม ในนมข้นหวาน

และนมข้นขาดมันเนยหวาน ๐.๑ กรัม

(๑๐) มียีสต์และเชอรารวมกันได้ไม่เกิน ๑๐ ในนมข้นหวาน

และนมข้นขาดมันเนยหวาน ๑ กรัม

(๑๑) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๑๒) ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ทำให้เกิดโรค

(๑๓) ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็น

อันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๑๓ นมคนรูปต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมสดผ่านความร้อน

สำหรับนมคนรูปธรรมดา

(๒) มีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมข้นไม่หวาน

สำหรับนมข้นคนรูปไม่หวาน

(๓) มีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมข้นหวาน สำหรับ

นมข้นคนรูปหวาน

(๔) มีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมข้นขาดมันเนย

ไม่หวาน สำหรับนมข้นขาดมันเนยคนรูปไม่หวาน

(๕) มีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมข้นขาดมันเนย

หวาน สำหรับนมข้นขาดมันเนยคนรูปหวาน

ข้อ ๑๔ นมคนรูปธรรมดาต้องผ่านกรรมวิธีตามข้อ ๙ และในกรณีผ่านความร้อนตามกรรมวิธีใน (๑) ของข้อ ๙ ต้องปฏิบัติตามข้อ ๑๐ ด้วย

ข้อ ๑๕ นมแปลงไขมัน ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีชาน้ำมันไม่รวมไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙.๕ ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓.๒ ของน้ำหนัก สำหรับนมแปลงไขมันธรรมดา ถ้าเป็นนมแปลงไขมันธรรมดาที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ นมแปลงไขมันธรรมดาที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือนมแปลงไขมันธรรมดาที่ผ่านกรรมวิธี ยู เอช ที ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) และ (๗) ของข้อ ๕

(๒) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๖ ของน้ำหนัก และมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมผงตาม (๑) (๒) (๓) (๕) (๖) (๗) และ (๘) ของข้อ ๑๑ สำหรับนมผงแปลงไขมัน

(๓) มีธาตุน้ำนมไม่รวมไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๑.๕ ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖ ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับคุณภาพหรือมาตรฐานของนมข้นตาม (๑) (๒) (๓) (๑๑) (๑๒) และ (๑๓) ของข้อ ๑๒ สำหรับนมข้นแปลงไขมันไม่หวาน

(๔) มีธาตุน้ำนมไม่รวมไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗ ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับคุณภาพหรือมาตรฐานของนมข้นตาม (๑) (๒) (๘) (๙) (๑๐) (๑๑) (๑๒) และ (๑๓) ของข้อ ๑๒ สำหรับนมข้นแปลงไขมันหวาน

ข้อ ๑๖ นมแปลงไขมันธรรมชาติต้องผ่านกรรมวิธีตามข้อ ๘ และในกรณีผ่านความร้อนตามกรรมวิธีใน (๑) ของข้อ ๘ ต้องปฏิบัติตามข้อ ๑๐ ด้วย

ข้อ ๑๗ ภาชนะบรรจุนมโคที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ต้อง

(๑) สะอาด

(๒) ไม่เคยใช้ใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว

(๓) เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ



ข้อ ๑๘ การผลิตนมโค ถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนในอาหารนอกจาก  
วัตถุกันเสีย จะต้องใช้ในปริมาณและชนิดที่ไม่เป็นอันตรายหรืออาจก่อให้เกิด  
อันตรายแก่ผู้บริโภค ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วย

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา  
เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๒๒

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข