

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๓๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒)

เรื่อง กำหนดไอศกรีมเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ
และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและวิธีการผลิต

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

ข้อ ๑ ให้ไอศกรีม เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๒ ไอศกรีมแบ่งเป็น ๕ ชนิด

(๑) ไอศกรีมนม ได้แก่ไอศกรีมที่ทำขึ้นโดยใช้นมหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม

(๒) ไอศกรีมดัดแปลง ได้แก่ไอศกรีมตาม (๑) ที่ทำขึ้นโดยใช้ไขมันชนิดอื่นแทนมันเนยทั้งหมดหรือแต่บางส่วน หรือไอศกรีมที่ทำขึ้นโดยใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีไขมัน แต่ผลิตภัณฑ์นั้นมีไขมันผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม

(๓) ไอศกรีมผสม ได้แก่ไอศกรีมตาม (๑) หรือ (๒) แล้วแต่กรณี ซึ่งมีผลไม้หรือวัตถุดิบที่เป็นอาหารเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

(๔) ไอศกรีมตาม (๑) (๒) หรือ (๓) ชนิดแห้งหรือผง

(๕) ไอศกรีมหวานเย็น ได้แก่ไอศกรีมที่ทำขึ้นโดยใช้น้ำและน้ำตาล หรืออาจมีวัตถุดิบที่เป็นอาหารเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

ไอศกรีมดังกล่าวอาจใส่วัตถุแต่งกลิ่น รส และสีด้วยก็ได้

ข้อ ๓ ไอศกรีมนอกจากชนิดแห้งหรือผง ต้องผ่านกรรมวิธีตามลำดับดังต่อไปนี้

(๑) ไอศกรีมนอกจากชนิดแห้งหรือผง ต้องผ่านกรรมวิธีหนึ่งวิธีใด ดังนี้

(ก) ทำให้ร้อนจนถึงอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๖๘.๕ องศาเซลเซียส และคงไว้ที่อุณหภูมิไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที หรือ

(ข) ทำให้ร้อนจนถึงอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๘๐ องศาเซลเซียส และคงไว้ที่อุณหภูมิไม่น้อยกว่า ๒๕ วินาที และจะต้องมีเครื่องวัดอุณหภูมิพร้อมด้วยเครื่องบันทึกอัตโนมัติแสดงอุณหภูมิเวลาที่ใช้จริง หรือ

(ค) ทำให้ร้อนโดยกรรมวิธีอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วย

(๒) ทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๔ องศาเซลเซียส และคงไว้ที่อุณหภูมิ

(๓) ปั่น กวน หรือผสม แล้วแต่กรณี และทำให้เยือกแข็งที่อุณหภูมิไม่สูงกว่า - ๒.๒ องศาเซลเซียส ก่อนบรรจุลงในภาชนะบรรจุเพื่อจำหน่าย และต้องเก็บไว้ที่อุณหภูมิไม่สูงกว่า - ๒.๒ องศาเซลเซียส นานกว่าจะจำหน่าย

ข้อ ๔ ไอศกรีม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) ไอศกรีมนม ต้องมีมันเนยเป็นส่วนผสมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก และมีธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก

(๒) ไอศกรีมดัดแปลง ต้องมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๓) ไอศกรีมผสม ต้องมีมาตรฐานเช่นเดียวกับ (๑) หรือ (๒) แล้วแต่กรณี ทั้งนี้โดยไม่นับรวมน้ำหนักของผลไม้หรือวัตถุที่ผสมอาหารอื่นผสมอยู่

(๔) ไอศกรีมหวานเย็นและไอศกรีมตาม (๑) (๒) หรือ (๓)

ต้อง

(ก) ไม่มีกลิ่นหืน

(ข) ไม่ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล

(ค) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(ง) มีบัคเตรียได้ไม่เกิน ๖๐๐๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

(จ) ตรวจไม่พบบัคเตรียชนิด E. coli ในอาหาร ๐.๐๑ กรัม

(ฉ) ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(ช) ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็น

อันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๕ ไอศกรีมชนิดแข็งหรือผง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๒) มกนตามลักษณะเฉพาะของไอศกรีมชนิดนั้น

(๓) มีลักษณะไม่เกาะเป็นก้อน ผิดไปจากลักษณะที่จำขึ้น

(๔) ไม่ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๕) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๖) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๗) มีบัคเตรียได้ไม่เกิน ๑๐๐๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

(๘) ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๕) ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๖ การผลิตไอศกรีม ถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนในอาหารในอาหาร เช่น การใช้มัลติไฟเบอร์และสเตบิลไลเซอร์หรือทิกเคนเนอร์ จะต้องใช้ในปริมาณ และชนิดที่ไม่เป็นอันตรายหรืออาจก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วย

ข้อ ๗ การผลิตไอศกรีมชนิดแท่งหรือหลอดหุ้มสังข์หรือถั่วฝักคู่กับเนือไอศกรีม สังข์หรือถั่วอื่นต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) สะอาด

(๒) ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๘ ภาชนะบรรจุไอศกรีม ต้อง

(๑) สะอาด

(๒) ไม่เคยใช้ใส่อาหารหรือวัตถุดิบใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว

(๓) เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๒๒

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข