

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๓๕ (พ.ศ. ๒๕๒๒)

เรื่อง กำหนดนมปรุงแต่ง (Flavoured Milk) เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และวิธีการผลิต

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

ข้อ ๑ ให้นมปรุงแต่ง (Flavoured Milk) เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๒ นมปรุงแต่ง หมายความว่า นม หรือนมผงที่ปรุงแต่งด้วยสี กลิ่นหรือรสไม่ว่าจะปรุงแต่งด้วยวัตถุที่มีคุณค่าทางอาหารอื่นใดอีกด้วยหรือไม่ก็ตามและสิ่งนำมาปรุงแต่งนั้นจะต้องไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๓ นมปรุงแต่งชนิดเหลว ต้องผ่านกรรมวิธีดังต่อไปนี้

(๑) พาสเจอร์ไรส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า ๖๓ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมิไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที หรือทำให้ร้อนไม่ต่ำกว่า ๗๒ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมิไม่น้อยกว่า ๑๖ วินาที แล้วจึงทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส ทั้งนี้ต้องผ่านกรรมวิธีทำนมปรุงแต่งชนิดเหลวให้เป็นเนื้อเดียวกันหรือไม่ก็ได้

(๒) สเตอริไลส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส โดยใช้เวลาที่เหมาะสม ทั้งนี้ต้องผ่านกรรมวิธีทำนมปรุงแต่งชนิดเหลวให้เป็นเนื้อเดียวกัน

(๓) ยู เอช ที หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน
ไม่ต่ำกว่า ๑๓๓ องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า ๑ วินาที แล้วบรรจุในภาชนะ
และในสภาวะที่ปราศจากเชื้อ ทั้งนี้จะต้องผ่านกรรมวิธีทำความสะอาดชนิดเหลว
ให้เป็นเนื้อเดียวกัน

รายละเอียดของกรรมวิธีที่ได้เป็นไปตาม (๑) (๒) และ (๓)
ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วย

ข้อ ๔ นมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีตาม (๑) ของข้อ ๓ ต้องเก็บรักษา
ไว้ในอุณหภูมิไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส และระยะเวลาที่จำหน่ายต้องไม่เกิน
๓ วัน นับแต่วันที่บรรจุในภาชนะบรรจุ

ข้อ ๕ นมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีตาม (๒) หรือ (๓) ของข้อ ๓ ต้อง
รักษาคุณภาพมาตรฐานให้คงอยู่ได้ตามคุณภาพมาตรฐานและไม่เปลี่ยนแปลงไป
จากลักษณะเดิมที่ทำการ เมื่อเก็บไว้ในอุณหภูมิปกติได้ไม่น้อยกว่า ๗ วัน นับแต่
วันที่บรรจุในภาชนะบรรจุ

ข้อ ๖ นมปรุงแต่งชนิดผง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

- (๑) มีกลิ่น รส ตามลักษณะของนมปรุงแต่งนั้น
- (๒) มีลักษณะร่วนเป็นผงไม่เกาะเป็นก้อน
- (๓) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก
- (๔) มีธาตุน้ำนึ่งทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก
- (๕) ไม่ใช่วัตถุที่ทำให้ความหวานแทนน้ำตาล
- (๖) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๑) ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๒) ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็น

อันตรายต่อสุขภาพ

(๕) มีแบคทีเรียได้ไม่เกิน ๑๐๐๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

ข้อ ๓ นมปรุงแต่งชนิดเหลว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่น รส ตามลักษณะเฉพาะของนมปรุงแต่งนั้น

(๒) ต้องมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่เป็นก้อน

(๓) มีธาตุน้ำนมไม่รวมไขมัน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘ ของน้ำหนัก และมีสิ่งปรุงแต่งรวมกันทั้งสิ้นไม่เกินร้อยละ ๖ ของน้ำหนัก

(๔) ไม่ใช่วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๕) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๖) ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๗) ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็น

อันตรายต่อสุขภาพ

(๘) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด B.coli ในอาหาร ๐.๑ มิลลิลิตร

(๙) ตรวจไม่พบแบคทีเรียในนมปรุงแต่งสเตอริไลส์ ๐.๑ มิลลิลิตร

และมีแบคทีเรีย

(ก) ไม่เกิน ๕๐๐๐๐ ในนมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์ ๑

มิลลิลิตร

(ข) ไม่เกิน ๑๐ ในนมปรุงแต่ง ยู เอช ที ๑ มิลลิลิตร

ข้อ ๘ ภาชนะบรรจุนมปรุงแต่งต้อง

(๑) สะอาด

(๒) ไม่เคยใช้ใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว

(๓) เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๙ การผลิตนมปรุงแต่ง ถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนในอาหารนอกจากวัตถุกันเสียจะต้องใช้ในปริมาณและชนิดที่ไม่เป็นอันตรายหรืออาจก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วย

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๒๒

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข