

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๒๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒)

เรื่อง กำหนดนมเปรี้ยวเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ
และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

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

ข้อ ๑ ให้นมเปรี้ยวเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๒ นมเปรี้ยว (CULTURED MILK) หมายความว่า นมหรือผลิตภัณฑ์
ที่ได้จากนมที่เพาะด้วยเชื้อจุลินทรีย์ที่ไม่ทำให้เกิดโรคหรือที่ทำให้เกิดพิษ
ทั้งนี้อาจเติมวัตถุอื่นที่จำเป็นต่อกรรมวิธีการผลิตหรืออาจปรุงแต่งสี กลิ่น รส ด้วย
ก็ได้

ข้อ ๓ นมเปรี้ยว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

- (๑) มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก
- (๒) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด E.coli ในอาหาร ๐.๑ กรัม
- (๓) ไม่ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล
- (๔) ไม่มีวัตถุกันเสีย
- (๕) ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (๖) ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็น
อันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๔ ภาชนะบรรจุนมเปรี้ยว ต้อง

(๑) สะอาด

(๒) ไม่เคยใช้ใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว

(๓) เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๕ นมเปรี้ยวที่ผลิตเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส และระยะเวลาที่จำหน่ายต้องไม่เกิน ๗ วันนับแต่วันที่บรรจุในภาชนะบรรจุ

ข้อ ๖ การผลิตนมเปรี้ยว ถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนในอาหารนอกจากวัตถุกันเสีย จะต้องใช้ในปริมาณและชนิดที่ไม่เป็นอันตรายหรืออาจก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วย

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๒๒

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข