

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๒๘. (พ.ศ. ๒๕๒๒)

เรื่อง กำหนดกรรมเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

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

ข้อ ๑ ให้กรรมเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๒ กรรม หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่แยกได้จากนม โดยกรรมวิธีต่าง ๆ และมีมันเนยเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ หรือมีไขมันชนิดอื่นแทนมันเนย แต่บางส่วนหรือทั้งหมด แบ่งเป็น ๔ ชนิด

(๑) ครีมเหลวมี ๕ ชนิด ดังต่อไปนี้

(ก) ครีมพ่องมันเนย (Half Cream)

(ข) ครีมธรรมดา (Cream หรือ Single Cream)

(ค) วิปปิงครีม (Whipping Cream)

(ง) ดับเบิลครีม (Double Cream หรือ Heavy Cream หรือ Thick Cream)

(จ) ครีมเปรี้ยว (Sour Cream)

(๒) ครีมผง

(๓) ครีมผสม ได้แก่ครีมตาม (๑) หรือ (๒) ที่มีไขมันอื่นเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย และมีมันเนยอยู่ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ ของไขมันทั้งหมด

(๔) ครีมเทียม ได้แก่ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเช่นเดียวกับ (๑) (๒) หรือ (๓) แต่ใช้ไขมันอ่อนแทนมันเนยทั้งหมดหรือบางส่วน แบ่งเป็น ๒ ชนิด คือ ครีมเทียมชนิดเหลวและครีมเทียมชนิดผง

ข้อ ๓ ไขมันครีม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) ทำจากนม

(๒) ไม่มีกลิ่นหืน

(๓) มีมันเนย ดังต่อไปนี้

(ก) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ และไม่ถึงร้อยละ ๑๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมพว่องมันเนย

(ข) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมธรรมดา

(ค) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๘ ของน้ำหนัก สำหรับวิปครีม

(ง) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๖ ของน้ำหนัก สำหรับดับเบิ้ลครีม

(จ) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก สำหรับครีมเปรี้ยว

(๔) มีความเป็นกรด ค่าอนวนเป็นกรดแลคติกได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก นอกจากครีมเปรี้ยว

(๕) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด E. coli ในอาหาร ๐.๐๑ กรัม

(๖) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๑) ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๒) ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็น

อันตรายต่อสุขภาพ

(๕) ใช้กากที่ไม่เป็นพิษหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ในกรรม
วิธีการผลิตทั่วไป

ข้อ ๔ krimmg ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ทำจากนม

(๒) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน

(๓) ไม่มีกลิ่นหืน

(๔) มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ ของน้ำหนัก

(๕) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๖) มีבקเตริไม่เกิน ๑๐๐๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

(๗) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๘) ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๙) ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็น

อันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๕ krimmผสมชนิดเหลว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๒) มีมันเนยผสมอยู่ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ ของไขมันทั้งหมด

(ก) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ และไม่ถึงร้อยละ ๑๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมผสมชนิดพร้อมมันเนย

(ข) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมผสมชนิดธรรมดา

(ค) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมผสมชนิดวิปิ้งครีม

(ง) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๖ ของน้ำหนัก สำหรับครีมผสมชนิดดับเบิ้ลครีม

(๓) มีความเป็นกรด ค่ามวลเป็นกรดแลคติกได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก

(๔) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด E. coli ในอาหาร ๐.๐๑ กรัม

(๕) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๖) ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ทำให้เกิดโรค

(๗) ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๘) ใช้ก๊าซที่ไม่เป็นพิษหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ในกรรมวิธีการผลิตครีมผสมชนิดวิปิ้งครีม

ข้อ ๖ ครีมผสมชนิดผง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๒) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน

(๓) มีไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ ของน้ำหนัก

- (๔) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก
- (๕) มีแบคทีเรียไม่เกิน ๑๐๐๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม
- (๖) ไม่มีวัตถุกันเสีย
- (๗) ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ทำให้เกิดโรค
- (๘) ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๗ ครีมเทียมชนิดเหลว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

- (๑) ไม่มีกลิ่นหืน
- (๒) มีไขมัน ดังต่อไปนี้
 - (ก) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ และไม่ถึงร้อยละ ๑๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมเทียมชนิดพร้อมไขมัน
 - (ข) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมเทียมชนิดธรรมดา
 - (ค) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมเทียมชนิดทวีปิ้งครีม
 - (ง) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๖ ของน้ำหนัก สำหรับครีมเทียมชนิดดับเบิ้ลครีม
- (๓) มีความเป็นกรดคำนวณเป็นกรดแลคติกได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก
- (๔) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด E.coli ในอาหาร ๐.๐๑ กรัม
- (๕) ไม่มีวัตถุกันเสีย

- (๖) ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ทำให้เกิดโรค
- (๗) ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (๘) ใช้ก๊าซที่ไม่เป็นพิษหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ในกรรมวิธีการผลิตกรรมเทียมชนิดทวีปิ้งกรรม

ข้อ ๔ กรรมเทียมชนิดผง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

- (๑) ไม่มีกลิ่นหืน
- (๒) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน
- (๓) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ ของน้ำหนัก
- (๔) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก
- (๕) มีבקเตร์ไม่เกิน ๑๐๐๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม
- (๖) ไม่มีวัตถุกันเสีย
- (๗) ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ทำให้เกิดโรค
- (๘) ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๕ ภาชนะบรรจุกรรม ต้อง

- (๑) สะอาด
- (๒) ไม่เคยใช้ใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว
- (๓) เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๑๐ การผลิตครีม ถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนในอาหารนอกจาก
วัตถุกันเสีย จะต้องใช้ในปริมาณและชนิดที่ไม่เป็นอันตรายหรืออาจก่อให้เกิด
อันตรายแก่ผู้บริโภคตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วย

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา
เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๒๒

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข