

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๓๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒)

เรื่อง กำหนดเนยแข็ง (Cheese) เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ  
และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

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

ข้อ ๑ ให้เนยแข็ง (Cheese) เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๒ เนยแข็ง หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำนม ครีม  
บัตเตอร์มิลค์ (Butter Milk) หรือเวย์ (Whey) อย่างหนึ่งอย่างใดหรือหลายอย่าง  
มาผสมกับเอนไซม์ (Enzyme) หรือกรดหรือจุลินทรีย์ จนเกิดการรวมตัวเป็นก้อน  
แล้วแยกส่วนที่เป็นน้ำออก และจะนำมาใช้ในลักษณะสดหรือนำมาบ่มให้โต  
ก่อนใช้

ข้อ ๓ เนยแข็ง แบ่งเป็น ๕ ชนิด คือ

(๑) ครีมชีส (Cream Cheese) หมายความว่า เนยแข็งตาม  
ข้อ ๒ ที่ใช้ครีมเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการผลิต

(๒) โฮลมีลค์ชีส (Whole Milk Cheese) หมายความว่า  
เนยแข็งตามข้อ ๒ ที่ใช้นมเป็นส่วนประกอบที่สำคัญใน  
การผลิต

- (๓) สกิมมิลค์ชีส (Skimmed Milk Cheese) หมายความว่า เนยแข็งตามข้อ ๒ ที่ไขมันพร้อมมันเนย หรือนมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ หรือเวย์ เป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการผลิต
- (๔) โพรเซสชีส (Processed Cheese) หมายความว่า เนยแข็งตามข้อ ๒ ซึ่งได้ผ่านกรรมวิธีทำให้เล็กลง เติมสารอิมัลซิฟาย และนำมาพาสเจอร์ไรส์ และจะแต่งสี กลิ่นรสหรือไม่ก็ได้
- (๕) เนมชีส (Named Cheese) หมายความว่า เนยแข็งตามข้อ ๒ ที่มีชื่อ ซึ่งเป็นที่ยอมรับกัน โดยทั่วไปตามชนิดของเนยแข็ง และมีกรรมวิธีการผลิตเฉพาะ ตามชนิดของเนยแข็งนั้น

ข้อ ๔ เนยแข็งตาม (๑) ถึง (๕) ของข้อ ๓ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

- (๑) มีมันเนยคำนวณโดยไม่รวมน้ำ ดังต่อไปนี้
- (ก) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก สำหรับครีมชีส
- (ข) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของน้ำหนัก สำหรับโฮลมิลค์ชีส
- (ค) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๕ ของน้ำหนัก สำหรับสกิมมิลค์ชีส
- (ง) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๕ ของน้ำหนัก สำหรับโพรเซสชีส

(๒) มั้น้ำใ้ดั่งต่อไปนี้

(ก) ไม่เกินร้อยละ ๕๕ ของน้ำหนัก สำหรับครีมช้ส

(ข) ไม่เกินร้อยละ ๓๗ ของน้ำหนัก สำหรับโฮลมีลค์ช้ส

(ค) ไม่เกินร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก สำหรับสกีมีลค์ช้ส

(ง) ไม่เกินร้อยละ ๔๕ ของน้ำหนัก สำหรับโพรเซสช้ส

(๓) ไม่มีเชอจุลินทรีย์ท้ทำให้เกิดโรค

(๔) ไม่มีสารเบ็นพิษจากเชอจุลินทรีย์ใ้ปริมาณท้อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๕ เนยแข็งตาม (๕) ของข้อ ๓ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๓) และ (๔) ของข้อ ๔ และมีคุณภาพหรือมาตรฐานอันตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วย

ข้อ ๖ .การผลัดเนยแข็ง ถ้าจำเป็นต้องใ้ใช้วัตถุเจือปนใ้ในอาหาร จะต้องใ้ใ้ในปริมาณและชนิดท้ไม่เป็นอันตรายหรืออาจท้อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคตามท้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วย

ประกาศฉบับนี้ใ้ใ้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศใ้ในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๒๒

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข