

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๐ (พ.ศ. ๒๕๒๕)

เรื่อง นำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๓) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ นำนมถั่วเหลือง ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๒ นำนมถั่วเหลือง หมายความว่า ของเหลวที่ได้จากถั่วเหลือง หรือส่วนหนึ่งส่วนใดของถั่วเหลือง และอาจผสมวัตถุอื่นที่มีคุณค่าทางอาหารด้วยหรือไม่ก็ได้

ทั้งนี้ให้หมายความรวมถึง นำนมถั่วเหลืองชนิดเข้มข้นที่ต้องเจือจางก่อนบริโภค และ นำนมถั่วเหลืองชนิดแห้งที่ต้องละลายก่อนบริโภค

ข้อ ๓ การผลิต นำนมถั่วเหลือง ต้องใช้ถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก และในกรณีที่เป็น นำนมถั่วเหลืองชนิดเหลวต้องผ่านกรรมวิธีแล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(๑) สเตอริไลส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส ภายในระยะเวลาที่เหมาะสม

(๒) ยูเอชที หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ไม่ต่ำกว่า ๑๓๓ องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า ๑ วินาที และนำมาบรรจุในสภาวะที่ปราศจากเชื้อ (Aseptic condition)

(๓) กรรมวิธีอื่นที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๔ น้ำนมถั่วเหลืองตามข้อ ๒ วรรคหนึ่ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

- (๑) มีกลิ่นและรสตามลักษณะของน้ำนมถั่วเหลืองนั้น
- (๒) มีลักษณะเป็นของเหลวเนื้อเดียวกัน
- (๓) มีโปรตีนจากถั่วเหลืองไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒ ของน้ำหนัก
- (๔) มีไขมันจากถั่วเหลืองไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก
- (๕) ไม่มีวัตถุกันเสีย
- (๖) ไม่มีจุลินทรีย์ทำให้เกิดโรค
- (๗) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณ

ที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๘) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม น้อยกว่า ๒.๒ ต่อน้ำนมถั่วเหลือง ๑๐๐ มิลลิลิตร โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๙) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี. โคไล (Escherichia coli) ในน้ำนมถั่วเหลือง ๐.๑ มิลลิลิตร

(๑๐) ตรวจไม่พบแบคทีเรียในน้ำนมถั่วเหลืองที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ ๐.๑ มิลลิลิตร และมีแบคทีเรียไม่เกิน ๑๐ ในน้ำนมถั่วเหลืองที่ผ่านกรรมวิธี ชู เฮช ที ๑ มิลลิลิตร

(๑๑) ไม่มีวัตถุที่ให้ความหวานชนิดอื่นนอกจากน้ำตาล แต่ถ้าเป็นน้ำนมถั่วเหลืองที่มีวัตถุประสงค์จะใช้เฉพาะผู้ขายที่ออกจากรับรองจากกรมโภชนาการ

อาจใช้วัตถุที่ให้ความหวานชนิดอื่นได้ตามชนิดและปริมาณที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๑๒) ไม่มีสารปนเปื้อน เว้นแต่ดังต่อไปนี้

(ก) สารหนู ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง
๑ กิโลกรัม

(ข) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง
๑ กิโลกรัม

(ค) ทองแดง ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง
๑ กิโลกรัม

(ง) สังกะสี ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง
๑ กิโลกรัม

(จ) เหล็ก ไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง
๑ กิโลกรัม

(ฉ) ติบุก ไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง
๑ กิโลกรัม

(ช) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมต่อ
น้ำนมถั่วเหลือง ๑ กิโลกรัม

ข้อ ๕ น้ำนมถั่วเหลืองชนิดเข้มข้นเมื่อเจือจางตามที่กำหนดไว้ในฉลากแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔

ข้อ ๖ น้ำนมถั่วเหลืองชนิดแห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีลักษณะเป็นผงไม่เกาะเป็นก้อน

(๒) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๖ ของน้ำหนัก

(๓) มีบั๊กเตรไม่เกิน ๑๐๐,๐๐๐ ในน้ำหนักถั่วเหลืองชนิดแห้ง

๑ กรัม

(๔) เมื่อละลายหรือผสมน้ำตามที่กำหนดไว้ในฉลากแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔

ข้อ ๗ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำหนักถั่วเหลือง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๘ การแสดงฉลากของน้ำหนักถั่วเหลือง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๙ ประกาศฉบับนี้ ไม่ใช่บังคับกับน้ำหนักถั่วเหลืองชนิดที่ผลิตเพื่อจำหน่ายโดยสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าลักษณะเป็นโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน

ข้อ ๑๐ ประกาศฉบับนี้

(๑) ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขันทะเบียนดำรับอาหารที่ออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๐ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำบริโภคและเครื่องดื่มเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน เอนไซม์ วิธการผลิตและฉลาก ลงวันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๒๒ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๐ (พ.ศ. ๒๕๒๓) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๐ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๘ มีนาคม ๒๕๒๓ เว้นแต่เฉพาะส่วนที่เกี่ยวกับเครื่องดื่มที่น้ำหนักถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลักตามข้อ ๒ ให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขันทะเบียนดำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าวมาดำเนินการแก้ไขดำรับอาหารให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

(๒) ไม่กระทบกระเทือนถึงในสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร
ที่ออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๒ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง
เครื่องต้มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๔ เว้นแต่
เฉพาะส่วนที่เกี่ยวกับเครื่องต้มนานมถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลักตามข้อ ๒
ให้ผู้ที่ได้รับ ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ฉบับดังกล่าวมาดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศ
ฉบับนี้ภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

(๓) ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วัน
ถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๘ สิงหาคม ๒๕๒๕

ส. พริ้งพวงแก้ว

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข