

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๑๕๘) พ.ศ. ๒๕๕๓

เรื่อง นำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง นำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๐ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง นำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๒๕

ข้อ ๒ ให้นำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ นำนมถั่วเหลือง หมายความว่า ของเหลวที่ได้จากถั่วเหลือง หรือส่วนหนึ่งส่วนใดของถั่วเหลือง และอาจผสมวัตถุอื่นที่มีคุณค่าทางอาหารด้วยหรือไม่ก็ได้

ทั้งนี้ ให้หมายความรวมถึงนำนมถั่วเหลืองชนิดเข้มข้นที่ต้องเจือจางก่อนบริโภค และนำนมถั่วเหลืองชนิดแห้งที่ต้องละลายก่อนบริโภค

ข้อ ๔ การผลิตน้ำนมถั่วเหลือง ต้องใช้ถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก และในกรณีที่เป็นน้ำนมถั่วเหลืองชนิดเหลวต้องผ่านกรรมวิธีแล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(๑) สเตอริไลส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส ภายในระยะเวลาที่เหมาะสม

(๒) ยูเอชที หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า ๑๓๓ องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า ๑ วินาที และนำมาบรรจุในสภาวะที่ปราศจากเชื้อ (Aseptic Condition)

(๓) กรรมวิธีอื่นที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๕ น้ำนมถั่วเหลืองตามข้อ ๓ วรรคหนึ่ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นและรสตามลักษณะของน้ำนมถั่วเหลืองนั้น

(๒) มีลักษณะเป็นของเหลวเนื้อเดียวกัน

(๓) มีโปรตีนจากถั่วเหลืองไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒ ของน้ำหนัก

(๔) มีไขมันจากถั่วเหลืองไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก

(๕) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๖) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๗) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณ

ที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

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

(๕) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*)

ในน้ำนมถั่วเหลือง ๐.๑ มิลลิลิตร

(๑๐) ตรวจไม่พบแบคทีเรียในน้ำนมถั่วเหลืองที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ ๐.๑ มิลลิลิตร และมีแบคทีเรียไม่เกิน ๑๐ ในน้ำนมถั่วเหลืองที่ผ่านกรรมวิธี ยู เอช ที ๑ มิลลิลิตร

(๑๑) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือใช้ร่วมกับน้ำตาล นอกจากการใช้น้ำตาลได้ โดยใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีความมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๑๒) ไม่มีสารปนเปื้อน เว้นแต่

(๑๒.๑) สารหนู ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง  
๑ กิโลกรัม

(๑๒.๒) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง  
๑ กิโลกรัม

(๑๒.๓) ทองแดง ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง  
๑ กิโลกรัม

(๑๒.๔) สังกะสี ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง  
๑ กิโลกรัม

(๑๒.๕) เหล็ก ไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง

๑ กิโลกรัม

(๑๒.๖) ดีบุก ไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง

๑ กิโลกรัม

(๑๒.๗) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง ๑ กิโลกรัม

ข้อ ๖ น้ำนมถั่วเหลืองชนิดเข้มข้นเมื่อเจือจางตามที่กำหนดไว้ในฉลากแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๕

ข้อ ๗ น้ำนมถั่วเหลืองชนิดแห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีลักษณะเป็นผงไม่เกาะเป็นก้อน

(๒) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๖ ของน้ำหนัก

(๓) มีแบคทีเรียไม่เกิน ๑๐๐,๐๐๐ ในน้ำนมถั่วเหลืองชนิดแห้ง

๑ กรัม

(๔) เมื่อละลายหรือผสมน้ำตามที่กำหนดไว้ในฉลากแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๕

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๙ การใช้ภาชนะบรรจุ น้ำนมถั่วเหลือง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของน้ำมันถั่วเหลือง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๑ ประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับกับน้ำมันถั่วเหลืองที่ผลิตเพื่อจำหน่ายโดยสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าลักษณะเป็นโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน

ข้อ ๑๒ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๐ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง น้ำมันถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๒๕ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ได้สองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๓ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำมันถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๘ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๔ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข