

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ. ๒๕๕๓

เรื่อง เนยแข็ง

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เนยแข็ง อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มี บทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการ กระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดเนยแข็ง (Cheese) เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพ หรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

ข้อ ๒ ให้เนยแข็งเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ เนยแข็ง หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำนม ครีมบัตเตอร์มิลค์ (Butter Milk) หรือเวย์ (Whey) อย่างหนึ่งอย่างใดหรือหลายอย่างมาผสมกับ เอนไซม์ (Enzyme) หรือกรด หรือจุลินทรีย์จนเกิดการรวมตัวเป็นก้อนแล้วแยก ส่วนที่เป็นน้ำออก และจะนำมาใช้ในลักษณะสดหรือนำมาบ่มให้ได้ที่ก่อนใช้

ข้อ ๔ เนยแข็ง แบ่งออกเป็น ๕ ชนิด ดังต่อไปนี้

(๑) ครีมชีส (Cream Cheese) หมายความว่า เนยแข็งตามข้อ ๓ ที่ใช้ครีมเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการผลิต

(๒) โฮลมิลค์ชีส (Whole Milk Cheese) หมายความว่า เนยแข็งตามข้อ ๓ ที่ใช้นมเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการผลิต

(๓) สกิมมิลค์ชีส (Skimmed Milk Cheese) หมายความว่า เนยแข็งตามข้อ ๓ ที่ใช้นมพร่องมันเนย หรือนมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ หรือเวย์ เป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการผลิต

(๔) โพรเซสชีส (Processed Cheese) หมายความว่า เนยแข็งตามข้อ ๓ ซึ่งได้ผ่านกรรมวิธีทำให้เล็กลง เติมน้ำตาลหรือไขมัน และนำมาพาสเจอร์ไรส์ และจะแต่งสี กลิ่น รส หรือไม่ก็ได้

(๕) เนมชีส (Named Cheese) หมายความว่า เนยแข็งตามข้อ ๓ ที่มีชื่อตามชนิดของเนยแข็งหรือสถานที่ผลิต ซึ่งเป็นที่ยอมรับกันโดยทั่วไปและมีกรรมวิธีการผลิตเฉพาะตามชนิดของเนยแข็งนั้น

ข้อ ๕ เนยแข็งตามข้อ ๔ (๑) ถึง ๔ (๔) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีมันเนยคำนวณโดยไม่รวมน้ำ ดังต่อไปนี้

(๑.๑) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก สำหรับครีมชีส

(๑.๒) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของน้ำหนัก สำหรับโฮลมิลค์ชีส

(๑.๓) ไม่ถึงร้อยละ ๔๕ ของน้ำหนัก สำหรับสกิมมิลค์ชีส

(๑.๔) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๕ ของน้ำหนัก สำหรับโพรเซสชีส

(๒) มีน้ำได้ ดังต่อไปนี้

(๒.๑) ไม่เกินร้อยละ ๕๕ ของน้ำหนัก สำหรับครีมชีส

(๒.๒) ไม่เกินร้อยละ ๓๗ ของน้ำหนัก สำหรับโฮลมิลค์ชีส

(๒.๓) ไม่เกินร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก สำหรับสกิมมิลค์ชีส

(๒.๔) ไม่เกินร้อยละ ๔๕ ของน้ำหนัก สำหรับไพเรเชสชีส

(๓) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๔) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตราย

ต่อสุขภาพ

ข้อ ๖ เนยแข็งตามข้อ ๔ (๕) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๕ (๓) และ ๕ (๔) และมีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วย

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเนยแข็งเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๙ การใช้ภาชนะบรรจุเนยแข็ง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากเนยแข็ง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๑ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดเนยแข็ง (Cheese) เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๒ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าเนยแข็งที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๘ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข