

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๒๖) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง เนยใสหรือกี (Ghee)

---

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง  
กี (Ghee)

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖)  
(๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราช  
บัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล  
ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของ  
รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติ  
แห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒)  
เรื่อง กำหนดกี (Ghee) เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือ  
มาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๓ (พ.ศ. ๒๕๒๓)  
เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒)  
ลงวันที่ ๑๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๒๓

ข้อ ๒ ให้เนยใสหรือกี (Ghee) เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ เนยใสหรือกี (Ghee) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากนมหรือครีม หรือเนย ซึ่งจะใส่จุลินทรีย์หรือไม่ก็ตาม โดยแยกธาดุน้ำมันไม่รวมมันเนยและระเหยเอาน้ำออก และให้หมายความรวมถึงเนยใสหรือกีที่ทำจากน้ำมันหรือไขมันชนิดอื่นตามกรรมวิธี และอาจปรุงแต่งสี กลิ่น และทำให้มีลักษณะในทำนองเดียวกับเนยใสหรือกี ซึ่งเรียกว่า เนยใสเทียมหรือกีเทียม และเนยใสหรือกีที่ผสมกับเนยใสเทียมหรือกีเทียม ซึ่งเรียกว่า เนยใสผสมหรือกีผสม ด้วย

ข้อ ๔ เนยใสหรือกีที่ทำจากนม หรือครีม หรือเนย ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

- (๑) มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๕.๖ ของน้ำหนัก
- (๒) ไม่มีวัตถุกันเสีย
- (๓) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (๔) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตราย

ต่อสุขภาพ

ข้อ ๕ เนยใสเทียมหรือกีเทียม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

- (๑) มีน้ำมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๕.๐ ของน้ำหนัก
- (๒) มีค่าของกรด (Acid Value) คิดเป็นมิลลิกรัมโพแทสเซียม

ไฮดรอกไซด์ ต่อกีเทียม ๑ กรัม ไม่เกิน ๐.๖

- (๓) ไม่มีวัตถุกันเสีย
- (๔) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (๕) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตราย

ต่อสุขภาพ

- (๖) ไม่มีน้ำมันแร่

ข้อ ๖ เนยใสผสมหรือกึ่งผสม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (๑) มีน้ำมันและมันเนยรวมกันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๕.๐ ของน้ำหนัก
- (๒) มีค่าของกรด (Acid Value) คิดเป็นมิลลิกรัมโพแทสเซียม

ไฮดรอกไซด์ ต่อกึ่งผสม ๑ กรัม ไม่เกิน ๘.๐

- (๓) ไม่มีวัตถุกันเสีย
- (๔) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (๕) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตราย

ต่อสุขภาพ

- (๖) ไม่มีน้ำมันแร่

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเนยใสหรือกึ่งเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๙ การใช้ภาชนะบรรจุเนยใสหรือกึ่ง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของเนยใสหรือกึ่ง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๑ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดกึ่งเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน

พ.ศ. ๒๕๒๒ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๓ (พ.ศ. ๒๕๒๓) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๘ กรกฎาคม ๒๕๒๓ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

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

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๔๔ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

สุดารัตน์ เกษราพันธ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544  
เรื่อง เนยไดโพรอิก (Ghee)

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ เป็นมิลลิกรัมต่อกิโลกรัม	หมายเหตุ
1.	วัตถุกันหืน (antioxidants)	1.1 โพรพิล แกลเลท (propyl gallate) 1.2 บิวทิลเตต ไฮดรอกซีโทลูอีน (butylated hydroxytoluene, BHT) 1.3 บิวทิลเตต ไฮดรอกซีอะนิโซล (butylated hydroxyanisole, BHA) 1.4 โพรพิล แกลเลท (propyl gallate) รวมกับ BHA หรือ BHT หรือรวมทั้งสามอย่างใช้ร่วมกัน	100 75 175 200	
		1.5 แอสคอร์บิลัทโทลไมเตท (ascorbyl palmitate) 1.6 แอสคอร์บิลัทสเตียเรท (ascorbyl stearate) 1.7 โทโคเฟอรอล (Mixed tocopherols concentrate และ $\alpha$ -Tocopherol)	แต่ปริมาณการใช้ของแต่ละตัวต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ใน 1.1, 1.2 และ 1.3 500 500 500	วัตถุประสงค์ตาม 1.5, 1.6 และ 1.7 จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
2.	สารเสริมฤทธิ์วัตถุกันหืน (antioxidant synergists)	2.1 กรดซิตริก (citric acid) 2.2 โซเดียมซิเตรท (sodium citrate)	ปริมาณที่เหมาะสม ปริมาณที่เหมาะสม	