

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๒๗) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง เนย

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เนย 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. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดเนยเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

ข้อ ๒ ให้เนยเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ เนย (Butter) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากส่วนที่เป็นไขมันของนมซึ่งผ่านกรรมวิธีการผลิตและอาจเติมไวตามินหรือวัตถุอื่นใดที่จำเป็นต่อกรรมวิธีการผลิต

ข้อ ๔ เนย ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๒) มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของน้ำหนัก

(๓) มีธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนย (Milk Solids Non Fat) ได้ไม่เกินร้อยละ ๒ ของน้ำหนัก

(๔) มีเกลือโซเดียมคลอไรด์ได้ไม่เกินร้อยละ ๔ ของน้ำหนัก

(๕) มีน้ำได้ไม่เกินร้อยละ ๑๖ ของน้ำหนัก

(๖) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๗) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๘) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๙) ตรวจพบสารปนเปื้อนจากตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัมต่อเนย ๑ กิโลกรัม

ข้อ ๕ การใช้วัตถุเจือปนอาหารให้ใช้ได้ตาม ประเภท ชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้ใช้ได้ตามมาตรฐาน เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหารและฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเนยเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๗ การใช้ภาชนะบรรจุเนย ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๘ การแสดงฉลากของเนย ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๙ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลาก อาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๐ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง เนย ลงวันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๒๒ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไป ได้อีกสองปี นับตั้งแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๐ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าเนยที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้ บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๖ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๑ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๔๔ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

สุดารัตน์ เกตุราพันธ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 227) พ.ศ.2544

เรื่อง เนย

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ ให้ได้เป็นผลิตภัณฑ์ ต่อกิโลกรัม (Step)	หมายเหตุ
1.	สี (colour) ให้ใช้ได้เพื่อความ มุ่งหมายที่จะทำให้นผลิตภัณฑ์มีสี เหมือนธรรมชาติ	1.1 เบตา-คาโรทีน (beta-carotene) 1.2 สีคัมเสด (annatto) 1.3 คาโรทีนธรรมชาติ (carotenes) 1.4 เบตา-อะโป-คาโรทีนาล (β-apo-carotenal) 1.5 เมทิลและเอทิลเอสเทอร์ของกรดเบตา-อะโป-8'-คาโรทีโนอิก แอซิด (β-apo-8'-carotenoic acid, methyl or ethyl ester)	25 20 600 35 35	คำนำว่าเป็น Bixin หรือ Norbixin ทั้งหมด
2.	สารปรับความเป็นกรด-ด่าง (Acidity Regulators)	(2.1) โซเดียมฟอสเฟต (Sodium phosphate) (2.2) โซเดียมคาร์บอเนต (Sodium carbonate) (2.3) โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Sodium hydrogen carbonate) (2.4) โซเดียมไฮดรอกไซด์ (Sodium hydroxide) (2.5) แคลเซียมไฮดรอกไซด์ (Calcium hydroxide)	2,000 ปริมาณที่เหมาะสม ปริมาณที่เหมาะสม ปริมาณที่เหมาะสม ปริมาณที่เหมาะสม	