

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๖๖) พ.ศ. ๒๕๕๕

เรื่อง นมปรุงแต่ง

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง นมปรุงแต่ง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๓) (๕) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๕ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดนมปรุงแต่ง (Flavoured Milk) เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและวิธีการผลิต ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๐๕ (พ.ศ. ๒๕๓๐) เรื่อง กำหนดนมปรุงแต่ง (Flavoured Milk) เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและวิธีการผลิต (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๓๐

ข้อ ๒ ให้นมปรุงแต่ง (Flavoured Milk) เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๓ นมปรุงแต่ง หมายความว่า ผลึกภัณฑ์ที่ได้จากการนำน้ำนมโคหรือนมโคชนิดนมผงมาผ่านกรรมวิธีการผลิตต่างๆ แล้วปรุงแต่งด้วยกลินหรือรอส และอาจเติมวัตถุอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพอีกด้วยก็ได้

ข้อ ๔ การเติมสารอาหารอื่นเพื่อเพิ่มชนิดและปริมาณสารอาหารในนมปรุงแต่งตามข้อ ๓ ให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง การเติมสารอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร

ข้อ ๕ นมปรุงแต่งชนิดเหลว ต้องผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้ออย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้

(๑) พาสเจอร์ไรส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่เกิน ๑๐๐ องศาเซลเซียส โดยใช้อุณหภูมิและเวลาอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑.๑) อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๖๓ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่าหรือ

(๑.๒) อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๗๒ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า ๑๕ วินาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า

(๒) สเตอริไลส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื่อนมปรุงแต่งชนิดเหลวที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส โดยใช้เวลาที่เหมาะสม ทั้งนี้ จะต้องผ่านกรรมวิธีทำให้เป็นเนื้อเดียวกันด้วย

(๓) ยู เอช ที หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๑๓๓ องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า ๑ วินาที แล้วบรรจุในภาชนะและในสถานะที่ปราศจากเชื้อ ทั้งนี้ จะต้องผ่านกรรมวิธีทำให้เป็นเนื้อเดียวกันด้วย

(๔) กรรมวิธีอื่นที่มีมาตรฐานเทียบเท่ากรรมวิธีตาม (๑) (๒) หรือ (๓) ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๖ นมปรุงแต่งชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๘ องศาเซลเซียส ตลอดระยะเวลาหลังบรรจุจนถึงผู้บริโภค และระยะเวลาการบริโภคต้องไม่เกิน ๑๐ วัน นับจากวันที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย กรณีที่แสดงระยะเวลาการบริโภคเกินกว่าที่กำหนดตามวรรคหนึ่ง ต้องมีมาตรการในการควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ตลอดระยะเวลาตั้งแต่หลังการบรรจุถึงการจำหน่ายถึงผู้บริโภค เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๗ นมปรุงแต่งชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีมาเชื้อตามข้อ ๕ (๒) หรือ (๓) ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิกัด ในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๕ วัน นับแต่วันที่บรรจุในภาชนะก่อนออกจำหน่าย เพื่อตรวจสอบว่ายังคงมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดและไม่เปลี่ยนแปลงไปจากลักษณะเดิมที่ทำขึ้น

ข้อ ๘ นมปรุงแต่งชนิดเหลว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องปราศจากเชื้อโรคอันอาจติดต่อคนได้ เช่น เชื้อที่ทำให้เกิดวัณโรค เชื้อที่ทำให้เกิดโรคแท้งติดต่อ เป็นต้น

(๒) ไม่มีนํ้านมเน่าเหลืองเจือปน

(๓) มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของนมปรุงแต่งนั้น

(๔) มีลักษณะเหลวเป็นเนื้อเดียวกัน

(๕) ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อนในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลาทอกซิน เป็นต้น

(๖) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๗) ไม่มีวัตถุที่ทำให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๘) มีโปรตีนนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒.๖ ของน้ำหนัก

(๙) มีเนื้อมันไม่รวมมันเนยหรือไขมันและมันเนยหรือไขมัน ดังนี้

(๙.๑) เนื้อมันไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗.๗ ของน้ำหนัก และมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓ ของน้ำหนัก สำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลวเติมมันเนยหรือเติมไขมัน

(๙.๒) เนื้อมันไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗.๗ ของน้ำหนัก และมันเนยหรือไขมันมากกว่าร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๓ ของน้ำหนัก สำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลวพร้อมมันเนยหรือพร้อมไขมัน

(๙.๓) เนื้อมันไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘ ของน้ำหนัก และมันเนยหรือไขมันไม่เกินร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก สำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลวขาดมันเนยหรือขาดไขมัน

(๑๐) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๑๑) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) ในนมปรุงแต่ง ๐.๑ มิลลิลิตร

(๑๒) ตรวจพบแบคทีเรียในนมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ๑ มิลลิลิตร ได้ไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ๓ หลักรวม และไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ ตลอดระยะเวลาเมื่อออกจากแหล่งผลิตจนถึงวันหมดอายุการบริโภคที่ระบุบนฉลาก

(๑๓) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มได้ไม่เกิน ๑๐๐ ในนมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ๑ มิลลิลิตร ๓ หลักรวม

(๑๔) ตรวจไม่พบแบคทีเรียในนมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์และนมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธี ยู เอช ที ๐.๑ มิลลิลิตร

ข้อ ๘ นมปรุงแต่งชนิดแห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่น รส ตามลักษณะเฉพาะของนมปรุงแต่งนั้น

(๒) มีลักษณะเฉพาะของนมปรุงแต่งนั้น

(๓) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๔) มีเนื้อม โปรตีนนม และมันเนยหรือไขมัน ดังนี้

(๔.๑) เนื้อมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก โปรตีนนมในเนื้อมไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๔ ของน้ำหนัก และมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๖.๕ ของน้ำหนัก สำหรับนมปรุงแต่งอัดเม็ดเติมมันเนยหรือเติมไขมัน

(๔.๒) เนื้อมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก โปรตีนนมในเนื้อมไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๔ ของน้ำหนัก และมันเนยหรือไขมันมากกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๑๖.๕ ของน้ำหนัก สำหรับนมปรุงแต่งอัดเม็ดพร้อมมันเนยหรือพร้อมไขมัน

(๔.๓) เนื้อมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก โปรตีนนมในเนื้อมไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๔ ของน้ำหนัก และมันเนยหรือไขมันไม่เกินร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก สำหรับนมปรุงแต่งอัดเม็ดขาดมันเนยหรือขาดไขมัน

(๔.๔) เนื้อนมไม่รวมมันเนยหรือไขมัน โปรตีนนม และมันเนยหรือไขมัน เป็นไปตามนมปรุงแต่งชนิดเหลว แล้วแต่กรณี สำหรับนมปรุงแต่งชนิดแห้งเมื่ออยู่ในสภาพพร้อมบริโภคตามวิธีละลายเพื่อบริโภคที่ระบุไว้บนฉลาก

(๕) ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อน ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลาทอกซิน เป็นต้น

(๖) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๗) ไม่มีวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๘) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๙) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) ในนมปรุงแต่ง ๐.๑ กรัม

(๑๐) ตรวจพบแบคทีเรียได้ไม่เกิน ๑๐๐,๐๐๐ ในนมปรุงแต่ง ๑ กรัม

ข้อ ๑๐ การผลิตนมปรุงแต่งถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหารนอกจากวัตถุกันเสีย ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๑๑ การใช้สีผสมอาหารในนมปรุงแต่ง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง สีผสมอาหาร

ข้อ ๑๒ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้านมปรุงแต่งเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๑๓ การใช้ภาชนะบรรจุนมปรุงแต่ง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๔ การแสดงฉลากของนมปรุงแต่ง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก เว้นแต่การใช้ชื่ออาหารของนมปรุงแต่งตามข้อ ๓ ให้ใช้ชื่ออย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) “นมปรุงแต่ง.....” หรือ “นมปรุงแต่งพร้อมมันเนย.....” หรือ “นมปรุงแต่งพร้อมไขมัน.....” หรือ “นมปรุงแต่ง.....พร้อมมันเนย” หรือ “นมปรุงแต่ง.....พร้อมไขมัน” หรือ “นมปรุงแต่งขาดมันเนย.....” หรือ “นมปรุงแต่งขาดไขมัน.....” หรือ “นมปรุงแต่ง.....ขาดมันเนย” หรือ “นมปรุงแต่ง.....ขาดไขมัน” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกลิ่นหรือรสที่ปรุงแต่ง และสำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลวให้ระบุกรรมวิธีมาเชื่อมตามข้อ ๕ แล้วแต่กรณี) สำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลวที่ทำจากน้ำนมโคและนมปรุงแต่งชนิดแห้ง ทั้งนี้ นมปรุงแต่งชนิดแห้งอาจระบุลักษณะของผลิตภัณฑ์เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหารด้วยก็ได้ เช่น นมผงปรุงแต่ง นมปรุงแต่งอัดเม็ด เป็นต้น

(๒) “นมคีนรูปปรุงแต่ง.....” หรือ “นมคีนรูปปรุงแต่งพร้อมมันเนย.....” หรือ “นมคีนรูปปรุงแต่งพร้อมไขมัน.....” หรือ “นมคีนรูปปรุงแต่ง.....พร้อมมันเนย” หรือ “นมคีนรูปปรุงแต่ง.....พร้อมไขมัน” หรือ “นมคีนรูปปรุงแต่งขาดมันเนย.....” หรือ “นมคีนรูปปรุงแต่งขาดไขมัน.....” หรือ “นมคีนรูปปรุงแต่ง.....ขาดมันเนย” หรือ “นมคีนรูปปรุงแต่ง.....ขาดไขมัน” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกลิ่นหรือรสที่ปรุงแต่งและกรรมวิธีมาเชื่อมตามข้อ ๕ แล้วแต่กรณี) สำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลวที่ทำจากนมผงหรือมีนมผงเป็นส่วนผสม

(๓) ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้ต้องมีข้อความตาม (๑) หรือ (๒) กำกับชื่ออาหารด้วย โดยจะอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน

ข้อ ๑๕ ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๕ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดนมปรุงแต่ง (Flavoured Milk) เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและวิธีการผลิต ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๐๕ (พ.ศ. ๒๕๓๐) เรื่อง กำหนดนมปรุงแต่ง (Flavoured Milk) เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและวิธีการผลิต (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๓๐ และผู้ที่ได้รับใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๒๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๘ หรือประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๕๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๒) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕ อยู่ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ให้ปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ยื่นคำขอแก้ไขรายละเอียดให้ถูกต้องตามประกาศนี้ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปได้ดังนี้



(๑.๑) ฉลากที่ไม่แสดงเลขสารบบอาหาร ให้ใช้ได้ไม่เกินวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๖

(๑.๒) ฉลากที่แสดงเลขสารบบอาหาร ให้ใช้ได้ไม่เกินหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

(๒) ดำเนินการให้เป็นไปตามข้อ ๑๒ ภายในวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๖  
ข้อ ๑๖ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๕

สุดารัตน์ เกตุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข