

(สำเนา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง

คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ๗ ฉบับ

(นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม นมเปรี้ยว ไอศกรีม อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และ
เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท)

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้มีการปรับระบบงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร เพื่อสนองนโยบายกระทรวงสาธารณสุขมุ่งส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจในการปฏิบัติตามกฎหมายให้ถูกต้อง พร้อมทั้งให้มีการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารให้รัดกุมยิ่งขึ้น ทั้งนี้โดยได้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุขจำนวน ๗ ฉบับ และได้ออกประกาศฉบับใหม่ ได้แก่ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมโค, ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๑) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมปรุงแต่ง, ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม, ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมเปรี้ยว, ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๔) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ไอศกรีม, ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท โดยมีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

๑. กำหนดให้นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม นมเปรี้ยว ไอศกรีม อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

๒. คุณภาพหรือมาตรฐานผลิตภัณฑ์ดังกล่าวยังคงเป็นไปตามข้อกำหนดตามประกาศเดิมที่ได้ยกเลิก ยกเว้นนมโคได้มีการปรับแก้ไข และเพิ่มเติมในบางประเด็น

๓. การปรับแก้ไขนมโค มีดังนี้

(๓.๑) ปรับและเพิ่มนิยาม ให้เป็น ดังนี้

- เพิ่มคำนิยาม ของ “นมโค” และ “นํ้านมโคสด”

- ปรับคำนิยามของ “นํ้านมโค (นมสด)” เป็น “นํ้านมโคดิบ” และ

“นํ้านมโคดิบที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ” เป็น “นํ้านมโค”

(๒.๒) ปรับชื่ออาหาร นํ้านมโคสดหรือนํ้านมโค ให้เป็น ดังนี้

- “นํ้านมโคสดพาสเจอร์ไรส์” สำหรับนํ้านมโคสดพาสเจอร์ไรส์ จากเดิมที่ใช้ “นมโคสดพาสเจอร์ไรส์”

- “นํ้านมโค....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อสำหรับนํ้านมโคชนิดเต็มมันเนย

- “นํ้านมโค.....พร้อมมันเนย” หรือ “นํ้านมโคพร้อมมันเนย.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อ สำหรับนํ้านมโคชนิดพร้อมมันเนย

- “นํ้านมโค.....ขาดมันเนย” หรือ “นํ้านมโคขาดมันเนย.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อ) สำหรับนํ้านมโคชนิดขาดมันเนย

(๓.๓) ปรับการแสดงส่วนประกอบ ดังนี้

(๓.๓.๑) นมข้น นมคั้นรูป นมแปลงไขมัน ที่ใช้นมผงเป็นส่วนประกอบต้องระบุชนิดของนมผงให้ชัดเจน เช่น “นมผงชนิดเต็มมันเนย” หรือ “นมผงชนิดพร่องมันเนย” เป็นต้น

(๓.๓.๒) น้านมโค ที่มีการปรับปริมาณเนื้อมด้วยนมผงไม่เกินร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก ต้องระบุชนิดของนมผงที่ส่วนประกอบ หรืออาจใช้ข้อความ “ใช้นมผงในการปรับปริมาณเนื้อม” แทนการแสดงส่วนประกอบ

(๓.๔) ปรับข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร โดยให้ใช้เฉพาะในนมผง นมผงแปลงไขมัน นมคั้นรูป นมข้นแปลงไขมัน นมข้นหวานแปลงไขมันตามที่กำหนดไว้ที่บัญชีแนบท้ายประกาศฯ โดยอ้างอิงตาม Commodity Standard ของโคเด็กซ์ และไม่อนุญาตให้ใช้วัตถุกันเสียและวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๓.๕) ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้านมโคที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารอยู่ก่อนวันที่ประกาศใช้บังคับ (วันที่ ๒๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๗) ให้ยื่นแก้ไขรายละเอียดให้ถูกต้องภายใน วันที่ ๑๙ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ (๑๘๐ วัน นับแต่วันที่ประกาศใช้บังคับ) และเมื่อยื่นขอแก้ไขรายละเอียดให้ถูกต้องแล้วให้ใช้ฉลากเดิมต่อไปได้แต่ไม่เกิน วันที่ ๒๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๙ (๒ ปี นับแต่วันที่ประกาศใช้บังคับ)

๔. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารตามประกาศฯ ทั้ง ๗ ฉบับ ต้องจัดให้มีสถานที่ผลิตหรือใบรับรองสถานที่นำเข้า ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice; GMP) แล้วแต่กรณีดังนี้

(๔.๑) นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม นมเปรี้ยว ซึ่งเป็นชนิดเหลวพาสเจอร์ไรส์ และผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่ผลิตจากนมของสัตว์อื่นที่นำมาบริโภคนในลักษณะที่เป็นนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวพาสเจอร์ไรส์ ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๘) พ.ศ. ๒๕๕๐ เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

(๔.๒) นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ซึ่งเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำหรือชนิดที่ปรับกรด ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด เว้นแต่ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ ๑๙ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๖ ต้องปฏิบัติตามประกาศฯ ภายในวันที่ ๑๙ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

(๔.๓) อาหารอื่นนอกเหนือจากที่ต้องปฏิบัติตาม (๔.๑) และ (๔.๒) ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

๕. อาหารตามประกาศฯ ทั้ง ๗ ฉบับ หากเข้าข่ายเป็นอาหารมีวัตถุประสงคพิเศด้วย ต้องยื่นขออนุญาตใช้ฉลากจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงจะนำไปใช้ได้

อาหารมีวัตถุประสงคพิเศ หมายถึง อาหารตามความหมายในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๘) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง อาหารมีวัตถุประสงคพิเศ ลงวันที่ ๑๑ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๔ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารที่มีวัตถุประสงคพิเศ (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๖ เช่น อาหารที่ใช้สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค หรือผู้ที่มีสภาพผิดปกติทางร่างกาย อาหารที่ใช้สำหรับบุคคลผู้มีวัตถุประสงคในการบริโภคอาหารเป็นพิเศ อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักตัว อาหารสำหรับผู้สูงอายุ อาหารสำหรับผู้สตรีมีครรภ์ เป็นต้น

๖. วันบังคับใช้: ประกาศทั้ง ๗ ฉบับมีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๗ เป็นต้นไป และสำหรับผู้ผลิตหรือนำเข้าอาหารตามประกาศทั้ง ๗ ฉบับ ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือ ใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ ๒๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๗ ใช้เลขสารบบอาหารเดิมต่อไปได้ โดยถือว่าได้จดทะเบียนอาหารตามประกาศฉบับนี้แล้ว

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกันและขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด และหากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๖

นายบุญชัย สมบูรณ์สุข
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

รับรองสำเนาถูกต้อง
จिरารัตน์ เทชะศิลป์
(นางสาวจिरารัตน์ เทชะศิลป์)
นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการพิเศษ