

(สำเนา)  
 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข  
 (ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543  
 เรื่อง ครีม

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ครีม อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(3)(4)(5)(6)(7) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 35 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 49 (พ.ศ.2523) เรื่อง ครีม ลงวันที่ 4 มีนาคม พ.ศ.2523

ข้อ 2 ให้ครีมเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ 3 ในประกาศนี้

“ครีม” หมายความว่า ครีมแท้ ครีมผสม และครีมเทียม

“ครีมแท้” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่แยกได้จากนม โดยกรรมวิธีต่าง ๆ และมีมันเนยเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ

“ครีมผสม” หมายความว่า ครีมแท้ที่มีไขมันอื่นเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

“ครีมเทียม” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้ทำจากนมและมีไขมันอื่นนอกจากมันเนยเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ หรือครีมที่มีมันเนยผสมอยู่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของไขมันทั้งหมด

“ครีมเปรี้ยว” หมายความว่า ครีมที่หมักด้วยจุลินทรีย์ที่ไม่ทำให้เกิดโรค หรือที่ไม่ทำให้เกิดพิษ และมีจุลินทรีย์ดังกล่าวที่มีชีวิตคงเหลืออยู่จากกรรมวิธีการหมักนั้น

ข้อ 4 ครีมแบ่งออกเป็น 5 ชนิด ดังต่อไปนี้

- (1) ครีมพว่องมันเนย (Half cream)
- (2) ครีมธรรมชาติ (Cream หรือ Single cream)
- (3) วิปปิ้งครีม (Whipping cream)
- (4) ดับเบิลครีม (Double cream หรือ Heavy cream หรือ Thick cream)
- (5) ครีมเปรี้ยว (Sour cream)

ข้อ 5 ครีมแท้ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) ทำจากนม
- (2) มีมันเนย ดังต่อไปนี้
  - (2.1) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 และไม่ถึงร้อยละ 18 ของน้ำหนัก สำหรับครีมแท้ชนิดพว่องมันเนย

พว่องมันเนย

- (2.2) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 18 ของน้ำหนัก สำหรับครีมแท้ชนิดธรรมชาติ
- (2.3) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 28 ของน้ำหนัก สำหรับครีมแท้ชนิดวิปปิ้งครีม
- (2.4) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 36 ของน้ำหนัก สำหรับครีมแท้ชนิดดับเบิลครีม
- (2.5) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ของน้ำหนัก สำหรับครีมแท้ชนิดครีมเปรี้ยว

(3) มีความเป็นกรด คำนวณเป็นกรดแลคติกได้ไม่เกินร้อยละ 0.2 ของน้ำหนัก นอกจากครีมเปรี้ยว

- (4) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (Escherichia coli) ในอาหาร 0.01 กรัม

(5) ไม่มีกลิ่นหืน

(6)<sup>1</sup>

(7) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค<sup>2</sup>

(8) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(9) ใช้ก๊าซที่ไม่เป็นพิษหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ในกรรมวิธีการผลิตวิปิ้งครีม

ข้อ 6 ครีมแท้ที่ทำให้แข็ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) ทำจากนม

(2) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน หรือมีลักษณะตามรูปลักษณะนั้น

(3) มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ 42 ของน้ำหนัก

(4) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก

(5) ตรวจพบแบคทีเรียไม่เกิน 100,000 ในอาหาร 1 กรัม

(6) ไม่มีกลิ่นหืน

(7)<sup>3</sup>

(8) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค<sup>4</sup>

(9) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ 7 ครีมผสม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) มีมันเนยผสมอยู่ไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของไขมันทั้งหมด และ

(1.1) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 และไม่ถึงร้อยละ 18 ของน้ำหนัก

สำหรับครีมผสมชนิดพว่องมันเนย

(1.2) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 18 ของน้ำหนัก สำหรับครีมผสมชนิด

ธรรมดา

(1.3) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 28 ของน้ำหนัก สำหรับครีมผสมชนิด

วิปิ้งครีม

(1.4) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 36 ของน้ำหนัก สำหรับครีมผสมชนิด

ดับเบิ้ลครีม

<sup>1</sup> ความในข้อ 5 (6) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543 ถูกยกเลิก โดยข้อ 39 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1)

<sup>2</sup> ความในข้อ 5 (7) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543 ถูกยกเลิกโดยข้อ 15 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไขของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค และใช้ความใหม่แทนแล้ว

<sup>3</sup> ความในข้อ 6 (7) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543 ถูกยกเลิก โดยข้อ 40 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1)

<sup>4</sup> ความในข้อ 6 (8) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543 ถูกยกเลิกโดยข้อ 16 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไขของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค และใช้ความใหม่แทนแล้ว

- (2) มีความเป็นกรด คำนวณเป็นกรดแลคติกได้ไม่เกินร้อยละ 0.2 ของน้ำหนัก
- (3) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (Escherichia coli) ในอาหาร 0.01 กรัม
- (4) ไม่มีกลิ่นหืน
- (5) <sup>5</sup>

(6) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค<sup>6</sup>

- (7) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (8) ใช้ก๊าซที่ไม่เป็นพิษหรืออันตรายต่อสุขภาพ ในกรรมวิธีการผลิตครีมผสมชนิด

#### วิปิ้งครีม

ข้อ 8 ครีมผสมที่ทำให้แข็ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน หรือมีลักษณะตามรูปลักษณะนั้น
- (2) มีไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 ของน้ำหนัก
- (3) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก
- (4) ตรวจพบแบคทีเรียไม่เกิน 100,000 ในอาหาร 1 กรัม
- (5) ไม่มีกลิ่นหืน
- (6) <sup>7</sup>

(7) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค<sup>8</sup>

- (8) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ 9 ครีมเทียม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) มีไขมัน ดังต่อไปนี้
  - (1.1) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 และไม่ถึงร้อยละ 18 ของน้ำหนัก สำหรับครีมเทียม

#### ชนิดพร้อมไขมัน

- (1.2) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 18 ของน้ำหนัก สำหรับครีมเทียมชนิดธรรมดา
- (1.3) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 28 ของน้ำหนัก สำหรับครีมเทียมชนิดวิปิ้งครีม
- (1.4) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 36 ของน้ำหนัก สำหรับครีมเทียมชนิดดับเบิลครีม
- (2) มีความเป็นกรดคำนวณเป็นกรดแลคติกได้ไม่เกินร้อยละ 0.2 ของน้ำหนัก
- (3) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (Escherichia coli) ในอาหาร 0.01 กรัม
- (4) ไม่มีกลิ่นหืน

<sup>5</sup> ความในข้อ 8 (6) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543 ถูกยกเลิก โดยข้อ 42 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1)

<sup>6</sup> ความในข้อ 7 (7) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543 ถูกยกเลิกโดยข้อ 17 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไขของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค) และใช้ความใหม่แทนแล้ว

<sup>7</sup> ความในข้อ 7 (5) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543 ถูกยกเลิก โดยข้อ 41 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1)

<sup>8</sup> ความในข้อ 8 (7) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543 ถูกยกเลิกโดยข้อ 18 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไขของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค) และใช้ความใหม่แทนแล้ว

(5) <sup>9</sup>

(6) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค<sup>10</sup>

(7) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(8) ใช้ก๊าซที่ไม่เป็นพิษหรืออันตรายต่อสุขภาพในกรรมวิธีการผลิตครีมเทียมชนิด

วิปป์ครีม

ข้อ 10 ครีมเทียมที่ทำให้แข็ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน หรือมีลักษณะตามรูปปลั๊กขณะนั้น

(2) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของน้ำหนัก

(3) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก

(4) ตรวจพบแบคทีเรียไม่เกิน 100,000 ในอาหาร 1 กรัม

(5) ไม่มีกลิ่นหืน

(6) <sup>11</sup>

(7) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค<sup>12</sup>

(8) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ 11 การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ 12 ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าครีมเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ 13 การใช้ภาชนะบรรจุครีม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

ข้อ 14 การแสดงฉลากของครีม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ 15 ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 49 (พ.ศ.2523) เรื่อง ครีม ลงวันที่ 4 มีนาคม พ.ศ.2523 ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับตั้งแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 16 ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าครีมที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับ

<sup>9</sup> ความในข้อ 9 (5) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543 ถูกยกเลิก โดยข้อ 43 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1)

<sup>10</sup> ความในข้อ 9 (6) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543 ถูกยกเลิกโดยข้อ 19 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไขของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค) และใช้ความใหม่แทนแล้ว

<sup>11</sup> ความในข้อ 10 (6) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543 ถูกยกเลิก โดยข้อ 44 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1)

<sup>12</sup> ความในข้อ 10 (7) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543 ถูกยกเลิกโดยข้อ 20 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไขของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค) และใช้ความใหม่แทนแล้ว

เลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ 12 ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 17 ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 118 ตอนพิเศษ 6 ง. ลงวันที่ 24 มกราคม พ.ศ.2544)