

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๖๕) พ.ศ. ๒๕๕๕

เรื่อง นมโค

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง นมโค อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) (๘) 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 ๒๖ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดนมโคเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและวิธีการผลิต ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๔๕ (พ.ศ. ๒๕๓๖) เรื่อง กำหนดนมโคเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและวิธีการผลิต (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๖

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๘) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง กำหนดนมโคเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและวิธีการผลิต (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๘ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๔

ข้อ ๒ ให้นมโคเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๓ ในประกาศนี้ “นํ้านมดิบ” หมายความว่า นํ้านมที่รีดจากแม่โค

ข้อ ๔ นมโค หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำนํ้านมดิบมาผ่านกรรมวิธีการผลิตต่างๆ ให้มีลักษณะตามกระบวนการผลิตนั้นๆ มี ๕ ชนิด ได้แก่

(๑) นํ้านมดิบที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ

(๒) นมผง

(๓) นมข้น

(๔) นมกึ่งรูป

(๕) นมแปลงไขมัน

ข้อ ๕ นํ้านมดิบที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ มี ๓ ชนิด ได้แก่

(๑) นํ้านมดิบชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ หมายถึง นํ้านมดิบที่ได้แยกออกหรือเติมเข้าไปซึ่งวัตถุดิบใด เว้นแต่การปรับปริมาณมันเนยโดยการแยกหรือเติมมันเนย และต้องผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๑๑

(๒) นํ้านมดิบชนิดพร่องมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ หมายถึง นํ้านมดิบที่ได้แยกมันเนยออกบางส่วน และต้องผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๑๑

(๓) นํ้านมดิบชนิดขาดมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ หมายถึง นํ้านมดิบที่ได้แยกมันเนยออกเกือบทั้งหมด และต้องผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๑๑

ข้อ ๖ นมผง หมายความว่า นํ้านมดิบที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อที่ระเหยนํ้าออกด้วยกรรมวิธีต่างๆ จนเป็นผง และอาจมีการเติมวัตถุดิบใดที่เป็นองค์ประกอบของนมอีกด้วยก็ได้ มี ๓ ชนิด ได้แก่

(๑) นมผงชนิดเต็มมันเนย

(๒) นมผงชนิดพร่องมันเนย

(๓) นมผงชนิดขาดมันเนย

ข้อ ๗ นมข้น หมายความว่า นำนมดิบที่ระเหยเอาน้ำบางส่วนออกและอาจเติมน้ำตาลหรือวัตถุอื่นใดที่เป็นองค์ประกอบของนมอีกด้วยก็ได้ มี ๖ ชนิด ได้แก่

(๑) นมข้นไม่หวานชนิดเต็มมันเนย

(๒) นมข้นหวานชนิดเต็มมันเนย

(๓) นมข้นไม่หวานชนิดพร่องมันเนย

(๔) นมข้นหวานชนิดพร่องมันเนย

(๕) นมข้นไม่หวานชนิดขาดมันเนย

(๖) นมข้นหวานชนิดขาดมันเนย

ข้อ ๘ นมคั้นรูป หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเอานมคั้นประกอบของน้ำนมดิบมาผสมกันให้มีลักษณะเช่นเดียวกับนมโคตามข้อ ๔ (๑) หรือ (๓) และอาจเติมน้ำนมดิบหรือวัตถุอื่นใดที่เป็นองค์ประกอบของนมอีกด้วยก็ได้ มี ๕ ชนิด ได้แก่

(๑) นมคั้นรูปชนิดเต็มมันเนย

(๒) นมคั้นรูปชนิดพร่องมันเนย

(๓) นมคั้นรูปชนิดขาดมันเนย

(๔) นมข้นคั้นรูปไม่หวานชนิดเต็มมันเนย

(๕) นมข้นคั้นรูปหวานชนิดเต็มมันเนย

(๖) นมข้นคั้นรูปไม่หวานชนิดพว่องมันเนย

(๗) นมข้นคั้นรูปหวานชนิดพว่องมันเนย

(๘) นมข้นคั้นรูปไม่หวานชนิดขาดมันเนย

(๙) นมข้นคั้นรูปหวานชนิดขาดมันเนย

ข้อ ๕ นมแปลงไขมัน หมายความว่า นมโคตามข้อ ๔ (๑) (๒) (๓) หรือ (๔) ที่ใช้ไขมันอื่นบางส่วนหรือทั้งหมดแทนมันเนยที่มีอยู่ มี ๘ ชนิด ได้แก่

(๑) นมแปลงไขมันชนิดเต็มไขมัน

(๒) นมแปลงไขมันชนิดพว่องไขมัน

(๓) นมผงแปลงไขมันชนิดเต็มไขมัน

(๔) นมผงแปลงไขมันชนิดพว่องไขมัน

(๕) นมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดเต็มไขมัน

(๖) นมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดพว่องไขมัน

(๗) นมข้นแปลงไขมันหวานชนิดเต็มไขมัน

(๘) นมข้นแปลงไขมันหวานชนิดพว่องไขมัน

ข้อ ๑๐ นมโคตามข้อ ๖ ข้อ ๗ ข้อ ๘ หรือข้อ ๙ อาจมีการเติมสารอาหารอื่น เพื่อเพิ่มชนิดและปริมาณสารอาหารนอกเหนือจากที่กำหนดในประกาศนี้ได้ โดยปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วย เรื่อง การเติมสารอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร

ข้อ ๑๑ กรรมวิธีฆ่าเชื้อนมโคตามข้อ ๔ (๑) ต้องเป็นกรรมวิธีฆ่าเชื้อ อย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) พาสเจอร์ไรส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่เกิน ๑๐๐ องศาเซลเซียส โดยใช้อุณหภูมิและเวลาอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑.๑) อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๖๓ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า หรือ

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

(๒) สเตอริไลส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อมนโคตามข้อ ๔ (๑) ที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส โดยใช้เวลาที่เหมาะสม ทั้งนี้ จะต้องผ่านกรรมวิธีทำให้เป็นเนื้อเดียวกันด้วย

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

(๔) กรรมวิธีอย่างอื่นที่มีมาตรฐานเทียบเท่ากรรมวิธีตาม (๑) (๒) หรือ (๓) โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๑๒ นํ้านมดิบที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) ต้องปราศจากเชื้อโรคอันอาจติดต่อคนได้ เช่น เชื้อที่ทำให้เกิดวัณโรค เชื้อที่ทำให้เกิดโรคแท้งติดต่อ เป็นต้น

(๒) ไม่มีนํ้านมเน่าเหลืองเจือปน

- (๓) มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของน้ำนมดิบที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อชนิดนั้น
- (๔) มีลักษณะเหลวเป็นเนื้อเดียวกัน
- (๕) ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อนในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลาทอกซิน เป็นต้น
- (๖) ไม่มีวัตถุกันเสีย
- (๗) ไม่มีวัตถุที่ทำให้ความหวานแทนน้ำตาล
- (๘) มีโปรตีนนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒.๘ ของน้ำหนัก
- (๙) มีเนื้อมักรวมมันเนยและมันเนย ดังนี้
- (๙.๑) เนื้อมักรวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘.๒๕ ของน้ำหนัก และมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓.๒ ของน้ำหนัก สำหรับน้ำนมดิบชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ
- (๙.๒) เนื้อมักรวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘.๕ ของน้ำหนัก และมันเนยมากกว่าร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๓.๒ ของน้ำหนัก สำหรับน้ำนมดิบชนิดพว่องมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ
- (๙.๓) เนื้อมักรวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘.๘ ของน้ำหนัก และมันเนยไม่เกินร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก สำหรับน้ำนมดิบชนิดขาดมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ
- (๑๐) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (๑๑) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) ในน้ำนมดิบที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ ๐.๑ มิลลิลิตร

(๑๒) ตรวจพบแบคทีเรียในน้ำมันดิบที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ๑ มิลลิลิตร ได้ไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ฌ แหล่งผลิต และไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ ตลอดระยะเวลาเมื่อออกจากแหล่งผลิตจนถึงวันหมดอายุการบริโภคที่ระบุบนฉลาก

(๑๓) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มได้ไม่เกิน ๑๐๐ ในน้ำมันดิบที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ๑ มิลลิลิตร ฌ แหล่งผลิต

(๑๔) ตรวจไม่พบแบคทีเรียในน้ำมันดิบที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์และน้ำมันดิบที่ผ่านกรรมวิธี ยู เอช ที ๐.๑ มิลลิลิตร

ข้อ ๑๓ น้ำมันดิบที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๘ องศาเซลเซียส ตลอดระยะเวลาหลังบรรจุจนถึงผู้บริโภค และระยะเวลาการบริโภคต้องไม่เกิน ๑๐ วัน นับจากวันที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย

กรณีที่จะแสดงระยะเวลาการบริโภคเกินกว่าที่กำหนดตามวรรคหนึ่ง ต้องมีมาตรการในการควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานผลิตภัณฑ์ตลอดระยะเวลาตั้งแต่หลังการบรรจุถึงการจำหน่ายถึงผู้บริโภคเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๑๔ น้ำมันดิบที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๑๑ (๒) หรือ (๓) ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิปกติในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๕ วัน นับแต่วันที่บรรจุในภาชนะก่อนออกจำหน่าย เพื่อตรวจสอบว่ายังคงมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดและไม่เปลี่ยนแปลงไปจากลักษณะเดิมที่ทำขึ้น

ข้อ ๑๕ นมผงต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของนมผงชนิดนั้น

(๒) มีลักษณะเป็นผงไม่เกาะเป็นก้อน

(๓) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

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

(๕) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๖) ไม่มีวัตถุที่ทำให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๗) มีโปรตีนนมในเนื้อนมไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๔ ของน้ำหนัก

(๘) มีมันเนย ดังนี้

(๘.๑) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๖ ของน้ำหนัก สำหรับนมผงชนิด เต็มมันเนย

(๘.๒) มากกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๒๖ ของน้ำหนัก สำหรับนมผงชนิดพร่องมันเนย

(๘.๓) ไม่เกินร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก สำหรับนมผงชนิดขาดมันเนย

(๙) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๑๐) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) ในนมผง ๐.๑ กรัม

(๑๑) ตรวจพบแบคทีเรียได้ไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ ในนมผง ๑ กรัม

ข้อ ๑๖ นมข้นต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของนมข้นชนิดนั้น

(๒) มีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่เป็นก้อน

(๓) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๔) ไม่มีวัตถุที่ทำให้ความหวานแทนน้ำตาล

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

(๖) มีโปรตีนนมในเนื้อมั้รวมมั้เนยไม่ม้น้อยกว่าร้อยละ ๓๔ ของน้ำหนั้

(๗) มีเนื้อมั้และมั้เนย ดังนั้

(๗.๑) เนื้อมั้ไม่ม้น้อยกว่าร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนั้ และมั้เนย ไม่ม้น้อยกว่าร้อยละ ๗.๕ ของน้ำหนั้ สำหรับนมข้นไม่หวานชนิดเต็มมั้เนย

(๗.๒) เนื้อมั้ไม่ม้น้อยกว่าร้อยละ ๒๔ ของน้ำหนั้ และมั้เนย ไม่ม้น้อยกว่าร้อยละ ๘ ของน้ำหนั้ สำหรับนมข้นหวานชนิดเต็มมั้เนย

(๗.๓) เนื้อมั้ไม่ม้น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนั้ และมั้เนย มากกว่าร้อยละ ๑ ของน้ำหนั้ แต่ไม่ถึงร้อยละ ๗.๕ ของน้ำหนั้ สำหรับนมข้น ไม่หวานชนิดพรวงมั้เนย

(๗.๔) เนื้อมั้ไม่ม้น้อยกว่าร้อยละ ๒๔ ของน้ำหนั้ และมั้เนย มากกว่าร้อยละ ๑ ของน้ำหนั้ แต่ไม่ถึงร้อยละ ๘ ของน้ำหนั้ สำหรับนมข้นหวาน ชนิดพรวงมั้เนย

(๗.๕) เนื้อมั้ไม่ม้น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนั้ และมั้เนย ไม่เกินร้อยละ ๑ ของน้ำหนั้ สำหรับนมข้นไม่หวานชนิดขาดมั้เนย

(๗.๖) เนื้อมั้ไม่ม้น้อยกว่าร้อยละ ๒๔ ของน้ำหนั้ และมั้เนย ไม่เกินร้อยละ ๑ ของน้ำหนั้ สำหรับนมข้นหวานชนิดขาดมั้เนย

(๘) มีวิตามินเอไม่น้อยกว่า ๓๓๐ ไมโครกรัมเรตินอล ต่อนมข้นหวาน ๑๐๐ กรัม

(๙) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๑๐) ตรวจพบยีสต์และเชื้อรารวมกันได้ไม่เกิน ๑๐ ในนมข้นหวาน ๑ กรัม

(๑๑) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มในนมข้นหวาน ๐.๑ กรัม

(๑๒) ตรวจพบแบคทีเรียได้ไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ในนมข้นหวาน ๑ กรัม

(๑๓) ตรวจไม่พบแบคทีเรียในนมข้นไม่หวาน ๐.๑ มิลลิลิตร

ข้อ ๑๓ นมคีนรูป ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) นมคีนรูปชนิดเต็มมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำมันดิบชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ

(๒) นมคีนรูปชนิดพว่องมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำมันดิบชนิดพว่องมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ

(๓) นมคีนรูปชนิดขาดมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำมันดิบชนิดขาดมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ

(๔) นมข้นคีนรูปไม่หวานชนิดเต็มมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมข้นไม่หวานชนิดเต็มมันเนย

(๕) นมข้นคีนรูปหวานชนิดเต็มมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมข้นหวานชนิดเต็มมันเนย

(๖) นมข้นคีนรูปไม่หวานชนิดพว่องมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมข้นไม่หวานชนิดพว่องมันเนย

(๓) นมข้นคีนรูปหวานชนิดพ่องมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมข้นหวานชนิดพ่องมันเนย

(๔) นมข้นคีนรูปไม่หวานชนิดขาดมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมข้นไม่หวานชนิดขาดมันเนย

(๕) นมข้นคีนรูปหวานชนิดขาดมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมข้นหวานชนิดขาดมันเนย

ข้อ ๑๘ นมคีนรูปตามข้อ ๘ (๑) (๒) และ (๓) ต้องผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๑๑ และต้องปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

(๑) กรณีที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๑๑ (๑) ต้องปฏิบัติตามข้อ ๑๓

(๒) กรณีที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๑๑ (๒) หรือ (๓) ต้องปฏิบัติตามข้อ ๑๔

ข้อ ๑๙ นมแปลงไขมัน ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) นมแปลงไขมันชนิดเต็มไขมันต้องมีเนื้อมันรวมไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘.๒๕ ของน้ำหนักและมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓.๒ ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๑๒ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) (๘) (๑๐) (๑๑) (๑๒) (๑๓) และ (๑๔)

(๒) นมแปลงไขมันชนิดพ่องไขมันต้องมีเนื้อมันรวมไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘.๕ ของน้ำหนักและมีไขมันทั้งหมดมากกว่าร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๓.๒ ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๑๒ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) (๘) (๑๐) (๑๑) (๑๒) (๑๓) และ (๑๔)

(๓) นมผงแปลงไขมันชนิดเต็มไขมัน ต้องมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๖ ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๑๕ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) (๘) (๑๐) และ (๑๑)

(๔) นมผงแปลงไขมันชนิดพร่องไขมัน ต้องมีไขมันทั้งหมดมากกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๒๖ ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๑๕ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) (๘) (๑๐) และ (๑๑)

(๕) นมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดเต็มไขมัน ต้องมีเนื้อมันรวมไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๗.๕ ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖ ของน้ำหนักและต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๑๖ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๘) และ (๑๓)

(๖) นมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดพร่องไขมัน ต้องมีเนื้อมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนักและมีไขมันทั้งหมดมากกว่าร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๖ ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๑๖ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๘) และ (๑๓)

(๗) นมข้นแปลงไขมันหวานชนิดเต็มไขมัน ต้องมีเนื้อมันรวมไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗ ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๑๖ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๘) (๙) (๑๐) (๑๑) และ (๑๒)

(๘) นมข้นแปลงไขมันหวานชนิดพร่องไขมันต้องมีเนื้อมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๔ ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดมากกว่าร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๗ ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๑๖ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๘) (๙) (๑๐) (๑๑) และ (๑๒)

ข้อ ๒๐ นมแปลงไขมันตามข้อ ๕ (๑) และ (๒) ต้องผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๑๑ และต้องปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

(๑) กรณีที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๑๑ (๑) ต้องปฏิบัติตามข้อ ๑๓

(๒) กรณีที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๑๑ (๒) หรือ (๓) ต้องปฏิบัติตามข้อ ๑๔

ข้อ ๒๑ การผลิตนมโคถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหารนอกจากวัตถุกันเสียให้ใช้ได้ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๒๒ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้านมโคเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๒๓ การใช้ภาชนะบรรจุนมโค ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๒๔ การแสดงฉลากของนมโค ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก เว้นแต่การใช้ชื่อนมโคและการแสดงข้อความสำหรับนมโคบางชนิด ให้ปฏิบัติดังต่อไปนี้

(๑) การใช้ชื่ออาหารของนมโค ได้แก่

(๑.๑) นำนมดิบที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๕ ให้ใช้ชื่อดังนี้

(๑.๑.๑) “นม.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๑๑) สำหรับชนิดเต็มมันเนย

(๑.๑.๒) “นม.....พร่องมันเนย” หรือ “นมพร่องมันเนย.....”

(ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๑๑) สำหรับชนิดพร่องมันเนย

(๑.๑.๓) “นม.....ขาดมันเนย” หรือ “นมขาดมันเนย.....”

(ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีมาเชื้อตามข้อ ๑๑) สำหรับชนิดขาดมันเนย

(๑.๒) นมผงตามข้อ ๖ ให้ใช้ชื่อดังนี้

(๑.๒.๑) “นมผง” สำหรับนมผงชนิดเต็มมันเนย

(๑.๒.๒) “นมผงพร่องมันเนย” สำหรับนมผงชนิดพร่องมันเนย

(๑.๒.๓) “นมผงขาดมันเนย” สำหรับนมผงชนิดขาดมันเนย

(๑.๓) นมข้น ตามข้อ ๗ ให้ใช้ชื่อดังนี้

(๑.๓.๑) “นมข้นไม่หวาน” สำหรับนมข้นไม่หวานชนิด

เต็มมันเนย

(๑.๓.๒) “นมข้นหวาน” สำหรับนมข้นหวานชนิดเต็มมันเนย

(๑.๓.๓) “นมข้นไม่หวานพร่องมันเนย” สำหรับนมข้นไม่หวาน

ชนิดพร่องมันเนย

(๑.๓.๔) “นมข้นหวานพร่องมันเนย” สำหรับนมข้นหวาน

ชนิดพร่องมันเนย

(๑.๓.๕) “นมข้นไม่หวานขาดมันเนย” สำหรับนมข้นไม่หวาน

ชนิดขาดมันเนย

(๑.๓.๖) “นมข้นหวานขาดมันเนย” สำหรับนมข้นหวาน

ชนิดขาดมันเนย

(๑.๔) นมคั้นรูปตามข้อ ๘ ให้ใช้ชื่อดังนี้

(๑.๔.๑) “นมคั้นรูป.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีมาเชื้อ

ตามข้อ ๑๑) สำหรับนมคั้นรูปชนิดเต็มมันเนย

(๑.๕.๒) “นมคีนรูปพร่องมันเนย.....” หรือ “นมคีนรูป.....พร่องมันเนย” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๑๑) สำหรับนมคีนรูปชนิดพร่องมันเนย

(๑.๕.๓) “นมคีนรูปขาดมันเนย.....” หรือ “นมคีนรูป.....ขาดมันเนย” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๑๑) สำหรับนมคีนรูปชนิดขาดมันเนย

(๑.๕.๔) “นมข้นคีนรูปไม่หวาน” สำหรับนมข้นคีนรูปไม่หวานชนิดเต็มมันเนย

(๑.๕.๕) “นมข้นคีนรูปหวาน” สำหรับนมข้นคีนรูปหวานชนิดเต็มมันเนย

(๑.๕.๖) “นมข้นคีนรูปไม่หวานพร่องมันเนย” สำหรับนมข้นคีนรูปไม่หวานชนิดพร่องมันเนย

(๑.๕.๗) “นมข้นคีนรูปหวานพร่องมันเนย” สำหรับนมข้นคีนรูปหวานชนิดพร่องมันเนย

(๑.๕.๘) “นมข้นคีนรูปไม่หวานขาดมันเนย” สำหรับนมข้นคีนรูปไม่หวานชนิดขาดมันเนย

(๑.๕.๙) “นมข้นคีนรูปหวานขาดมันเนย” สำหรับนมข้นคีนรูปหวานชนิดขาดมันเนย

(๑.๕) นมแปลงไขมันตามข้อ ๕ ให้ใช้ชื่อดังนี้

(๑.๕.๑) “นมแปลงไขมัน.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๑๑) สำหรับนมแปลงไขมันชนิดเต็มไขมัน

(๑.๕.๒) “นมแปลงไขมันชนิดพร่องไขมัน.....” หรือ “นมแปลงไขมัน.....ชนิดพร่องไขมัน” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตาม ข้อ ๑๑) สำหรับนมแปลงไขมันชนิดพร่องไขมัน

(๑.๕.๓) “นมผงแปลงไขมัน” สำหรับนมผงแปลงไขมันชนิดเต็มไขมัน

(๑.๕.๔) “นมผงแปลงไขมันชนิดพร่องไขมัน” สำหรับนมผงแปลงไขมันชนิดพร่องไขมัน

(๑.๕.๕) “นมข้นแปลงไขมันไม่หวาน” สำหรับนมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดเต็มไขมัน

(๑.๕.๖) “นมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดพร่องไขมัน” สำหรับนมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดพร่องไขมัน

(๑.๕.๗) “นมข้นแปลงไขมันหวาน” สำหรับนมข้นแปลงไขมันหวานชนิดเต็มไขมัน

(๑.๕.๘) “นมข้นแปลงไขมันหวานชนิดพร่องไขมัน” สำหรับนมข้นแปลงไขมันหวานชนิดพร่องไขมัน

การใช้ชื่ออาหารของนมโคอาจใช้ชื่อทางการค้าได้ แต่ต้องมีข้อความตาม (๑) แล้วแต่ชนิดของนมโคกำกับชื่ออาหารด้วย โดยจะแสดงอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน

(๒) การแสดงข้อความสำหรับนมโคบางชนิด ดังนี้

(๒.๑) ข้อความว่า “อย่าใช้เลี้ยงทารก” ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมพื้นขาว สีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก สำหรับนมโคตามข้อ ๖ (๒) และ (๓) ข้อ ๗ (๓) และ (๕) ข้อ ๘ (๖) และ (๘) และข้อ ๙ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) และ (๖)

(๒.๒) ข้อความว่า “อย่าใช้เลี้ยงทารกอายุต่ำกว่า ๑ ปี” ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมพื้นขาว สีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก สำหรับนมโคตามข้อ ๗ (๒) (๔) และ (๖) ข้อ ๘ (๕) (๗) และ (๙) และข้อ ๙ (๓) และ (๘)

ข้อ ๒๕ ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๖ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดนมโคเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและวิธีการผลิต ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๔๙ (พ.ศ. ๒๕๓๖) เรื่อง กำหนดนมโคเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและวิธีการผลิต (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๖ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๘) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง กำหนดนมโคเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและวิธีการผลิต (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๘ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๔ และผู้ที่ได้รับใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร ซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๒๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๘ หรือประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔)

พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฌลาก ลงวันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๒) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง ฌลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕ อยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ยื่นคำขอแก้ไขรายละเอียดให้ถูกต้องตามประกาศนี้ ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ใช้ฌลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปได้ ดังนี้

(๑.๑) ฌลากที่ไม่แสดงเลขสารบบอาหาร ให้ใช้ได้ไม่เกินวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๖

(๑.๒) ฌลากที่แสดงเลขสารบบอาหาร ให้ใช้ได้ไม่เกินหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

(๒) ดำเนินการให้เป็นไปตามข้อ ๒๒ ภายในวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๖
ข้อ ๒๖ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

สุดารัตน์ เกตุราพันธ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 265) พ.ศ.2545 เรื่อง นมโค

1. หลักเกณฑ์การใช้วัตถุเจือปนอาหารในนมผงและนมผงแปลงไขมัน

อันดับ	วัตถุประสงค์	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม)
1.	สตาบิไลเซอร์ (Stabilizers)	โซเดียมซิเตรต (Sodium citrates) โพแทสเซียมซิเตรต (Potassium citrates)	5,000 ใช้อย่างเดียว หรือใช้ร่วมกัน คำนวณในสภาพปราศจากน้ำ
2.	วัตถุทำให้คงรูป (Firming agents)	โพแทสเซียมคลอไรด์ (Potassium chloride) แคลเซียมคลอไรด์ (Calcium chloride)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความ จำเป็นในการผลิต
3.	สารปรับความเป็น กรด - ต่าง (Acidity Regulators)	โซเดียมฟอสเฟต (Sodium phosphates) โพแทสเซียมฟอสเฟต (Potassium phosphates) ไดฟอสเฟต (Diphosphates) ไตรฟอสเฟต (Triphosphates) โพลิฟอสเฟต (Polyphosphates) โซเดียม คาร์บอเนต (Sodium carbonates) โพแทสเซียมคาร์บอเนต (Potassium carbonates)	5,000 ใช้อย่างเดียว หรือใช้ร่วมกัน คำนวณในสภาพปราศจากน้ำ
4.	อิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifiers)	เลซิธิน (Lecithins or phospholipids from natural sources) โมโนและไดกลีเซอไรด์ (Mono - and diglycerides of fatty acids)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความ จำเป็นในการผลิต 2,500
5.	วัตถุกันการรวมตัวเป็น ก้อน (Anti - caking Agents)	แคลเซียมคาร์บอเนต (Calcium carbonate) ไตรแคลเซียม ออโรฟอสเฟต (Tricalcium orthophosphate) ไตรแมกนีเซียม ออโร ฟอสเฟต (Trimagnesium orthophosphate) แมกนีเซียมคาร์บอเนต (Magnesium carbonate) แมกนีเซียมออกไซด์ (Magnesium oxide) ซิลิคอน ไดออกไซด์ (Silicon dioxide, amorphous) แคลเซียม ซิลิเกต (Calcium silicate) แมกนีเซียมซิลิเกต (Magnesium silicate) โซเดียม อะลูมิโนซิลิเกต (Sodium aluminosilicate) แคลเซียม อะลูมิเนียม ซิลิเกต (Calcium aluminium silicate) อะลูมิเนียม ซิลิเกต (Aluminium silicate) โพลีไดเมทิลซิลอกเซน (Polydimethylsiloxane)	10,000 ใช้อย่างเดียว หรือใช้ร่วมกัน 10
6.	วัตถุกันหืน (Antioxidants)	กรดแอสคอร์บิก (L - Ascorbic acid) โซเดียมแอสคอร์เบต (Sodium ascorbate) แอสคอร์บิลปาล์มิเตต (Ascorbyl palmitate) บิวทิลไฮดรอกซีอะนิโซล (Butylated hydroxyanisole BHA)	500 คำนวณเป็นกรดแอสคอร์บิก 100

2. หลักเกณฑ์การใช้วัตถุเจือปนอาหารในนมชั้น นมข้นคั้นรูปและนมข้นแปลงไขมัน

อันดับ	วัตถุประสงค์	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม)
1.	สเตบิลไลเซอร์ (Stabilizers)	โซเดียมซิเตรต (Sodium citrates) โพแทสเซียมซิเตรต (Potassium citrates) แคลเซียมซิเตรต (Calcium citrates)	2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ 3,000 ใช้ร่วมกันคำนวณในสภาพที่ ปราศจากน้ำ
2.	วัตถุทำให้คงรูป (Firming agents)	โพแทสเซียม คลอไรด์ (Potassium chloride) แคลเซียม คลอไรด์ (Calcium chloride)	2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ 3,000 ใช้ร่วมกัน คำนวณในสภาพที่ ปราศจากน้ำ
3.	สารปรับความเป็น กรด - ด่าง (Acidity Regulators)	แคลเซียม คาร์บอเนต (Calcium carbonates) โซเดียม ฟอสเฟต (Sodium phosphates) โพแทสเซียม ฟอสเฟต (Potassium phosphates) แคลเซียม ฟอสเฟต (Calcium phosphates) ไดฟอสเฟต (Diphosphates) ไตรฟอสเฟต (Triphosphates) โพลีฟอสเฟต (Polyphosphates) โซเดียม คาร์บอเนต (Sodium carbonates) โพแทสเซียม คาร์บอเนต (Potassium carbonates)	2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ 3,000 ใช้ร่วมกัน คำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
4.	อิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier)	เลซิธิน (Lecithins)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความ จำเป็นในการผลิต
5.	สารทำให้ข้น (Thickener)	คาราจีแนน (Carrageenan)	150