ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๒๖๖) พ.ศ. ๒๕๔๕
เรื่อง นมปรุงแต่ง

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง นมปรุงแต่ง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) (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 ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำน้ำนมโคหรือนมโคชนิดนมผงมาผ่านกรรมวิธีการผลิตต่างๆ แล้วปรุงแต่งด้วยกลิ่นหรือรส 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 กรรมวิธีฆ่าเชื้อนมปรุงแต่งชนิดเหลวที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ องศาเซสเซียส โดยใช้เวลาที่เหมาะสม ทั้งนี้ จะต้องผ่านกรรมวิธีทำให้เป็นเนื้อเดียวกันด้วย

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

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

ข้อ ๖ นมปรุงแต่งชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๘ องศาเซลเซียส ตลอดระยะเวลาหลังบรรจุจนถึงผู้บริโภค และระยะเวลาการบริโภคต้องไม่เกิน ๑๐ วัน นับจากวันที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย

กรณีที่แสดงระยะเวลาการบริโภคเกินกว่าที่กำหนดตามวรรคหนึ่ง ต้องมีมาตรการในการควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ตลอดระยะเวลาตั้งแต่หลังการบรรจุถึงการจำหน่ายถึงผู้บริโภค เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๗ นมปรุงแต่งชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๕ (๒) หรือ (๓) ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิปกติ ในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๕ วัน นับแต่วันที่บรรจุในภาชนะก่อนออกจำหน่าย เพื่อตรวจสอบว่ายังคงมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดและไม่เปลี่ยนแปลงไปจากลักษณะเดิมที่ทำขึ้น

ข้อ ๘ นมปรุงแต่งชนิดเหลว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องปราศจากเชื้อโรคอันอาจจะติดต่อคนได้ เช่น เชื้อที่ทำให้เกิดวัณโรค เชื้อที่ทำให้เกิดโรคแท้งติดต่อ เป็นต้น

(๒) ไม่มีน้ำนมน้ำเหลืองเจือปน

(๓) มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของนมปรุงแต่งนั้น

(๔) มีลักษณะเหลวเป็นเนื้อเดียวกัน

(๕) ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อนในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลาทอกซิน เป็นต้น

(๖) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๗) ไม่มีวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๘) มีโปรตีนนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒.๖ ของน้ำหนัก

(๙) มีเนื้อนมไม่รวมมันเนยหรือไขมันและมันเนยหรือไขมัน ดังนี้

(๙.๑) เนื้อนมไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗.๗ ของน้ำหนัก และมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓ ของน้ำหนัก สำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลวเต็มมันเนยหรือเต็มไขมัน

(๙.๒) เนื้อนมไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗.๗ ของน้ำหนัก และมันเนยหรือไขมันมากกว่าร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๓ ของน้ำหนัก สำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลวพร่องมันเนยหรือพร่องไขมัน

(๙.๓) เนื้อนมไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 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 ณ แหล่งผลิต และไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ ตลอดระยะเวลาเมื่อออกจากแหล่งผลิตจนถึงวันหมดอายุการบริโภคที่ระบุบนฉลาก

(๑๓) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มได้ไม่เกิน ๑๐๐ ในนมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ๑ มิลลิลิตร ณ แหล่งผลิต

(๑๔) ตรวจไม่พบแบคทีเรียในนมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์และนมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธี ยู เอช ที ๐.๑ มิลลิลิตร

ข้อ ๕ นมปรุงแต่งชนิดแห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่น รส ตามลักษณะเฉพาะของนมปรุงแต่งนั้น

(๒) มีลักษณะเฉพาะของนมปรุงแต่งนั้น

(๓) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๔) มีเนื้อนม โปรตีนนม และมันเนยหรือไขมัน ดังนี้

(๔.๑) เนื้อนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก โปรตีนนมในเนื้อนมไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๔ ของน้ำหนัก และมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๖.๕ ของน้ำหนัก สำหรับนมปรุงแต่งอัดเม็ดเต็มมันเนยหรือเต็มไขมัน

(๔.๒) เนื้อนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก โปรตีนนมในเนื้อนมไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๔ ของน้ำหนัก และมันเนยหรือไขมันมากกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๑๖.๕ ของน้ำหนัก สำหรับนมปรุงแต่งอัดเม็ดพร่องมันเนยหรือพร่องไขมัน

(๔.๓) เนื้อนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก โปรตีนนมในเนื้อนมไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๔ ของน้ำหนัก และมันเนยหรือไขมันไม่เกินร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก สำหรับนมปรุงแต่งอัดเม็ดขาดมันเนยหรือขาดไขมัน

(๔.๔) เนื้อนมไม่รวมมันเนยหรือไขมัน โปรตีนนม และมันเนยหรือไขมันเป็นไปตามนมปรุงแต่งชนิดเหลว 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 เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๑๓ การใช้ภาชนะบรรจุนมปรุงแต่ง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๔ การแสดงฉลากของนมปรุงแต่ง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก เว้นแต่การใช้ชื่ออาหารของนมปรุงแต่งตามข้อ ๓ ให้ใช้ชื่ออย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) “นมปรุงแต่ง.....” หรือ “นมปรุงแต่งพร่องมันเนย.....” หรือ “นมปรุงแต่งพร่องไขมัน.....” หรือ “นมปรุงแต่ง.....พร่องมันเนย” หรือ “นมปรุงแต่ง.....พร่องไขมัน” หรือ “นมปรุงแต่งขาดมันเนย.....” หรือ “นมปรุงแต่งขาดไขมัน.....” หรือ “นมปรุงแต่ง.....ขาดมันเนย” หรือ “นมปรุงแต่ง.....ขาดไขมัน” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกลิ่นหรือรสที่ปรุงแต่ง และสำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลวให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๕ แล้วแต่กรณี) สำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลวที่ทำจากน้ำนมโคและนมปรุงแต่งชนิดแห้ง ทั้งนี้ นมปรุงแต่งชนิดแห้งอาจระบุลักษณะของผลิตภัณฑ์เป็นส่วนของชื่ออาหารด้วยก็ได้ เช่น นมผงปรุงแต่ง นมปรุงแต่งอัดเม็ด เป็นต้น

(๒) “นมคืนรูปปรุงแต่ง.....” หรือ “นมคืนรูปปรุงแต่งพร่องมันเนย.....” หรือ “นมคืนรูปปรุงแต่งพร่องไขมัน.....” หรือ “นมคืนรูปปรุงแต่ง.....พร่องมันเนย” หรือ “นมคืนรูปปรุงแต่ง.....พร่องไขมัน” หรือ “นมคืนรูปปรุงแต่งขาดมันเนย.....” หรือ “นมคืนรูปปรุงแต่งขาดไขมัน.....” หรือ “นมคืนรูปปรุงแต่ง.....ขาดมันเนย” หรือ “นมคืนรูปปรุงแต่ง.....ขาดไขมัน” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกลิ่นหรือรสที่ปรุงแต่งและกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ 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 ๑๐๙ (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 ๒๙ 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 ฉลาก ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๒) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕ อยู่ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ให้ปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ยื่นคำขอแก้ไขรายละเอียดให้ถูกต้องตามประกาศนี้ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปได้ดังนี้

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

(๑.๒) ฉลากที่แสดงเลขสารบบอาหาร ให้ใช้ได้ไม่เกินหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

(๒) ดำเนินการให้เป็นไปตามข้อ ๑๒ ภายในวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๖

ข้อ ๑๖ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข