

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๗๐) พ.ศ. ๒๕๖๙

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง นมแพะและนมแพะปรุงแต่ง

โดยที่สมควรให้มีประกาศกำหนดมาตรฐานเฉพาะเพื่อกำกับดูแลคุณภาพ ความปลอดภัย และการแสดงฉลากอาหารของนมแพะและนมแพะปรุงแต่ง เพื่อประโยชน์ในการคุ้มครองผู้บริโภค และยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ให้ได้มาตรฐานสำหรับการบริโภค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๒ ให้นมแพะและนมแพะปรุงแต่ง เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“นมแพะ” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากน้ำนมแพะที่ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อ และได้แยก หรือเติมเข้าไปซึ่งวัตถุอื่นใด เว้นแต่การแยกหรือเติมมันเนยหรือปรับปริมาณเนื้อมันด้วยนมแพะผง ไม่เกินร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก ทั้งนี้ รวมถึงนมแพะผงด้วย

“นมแพะคั้นรูป” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์น้ำนมที่ได้จากการนำนมแพะผงมาคั้นรูปให้มีคุณภาพ หรือมาตรฐานเทียบเท่านมแพะ

“นมแพะปรุงแต่ง” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำนมแพะ มาผ่านกรรมวิธีการผลิตต่าง ๆ และปรุงแต่ง โดยการปรุงแต่งสามารถเติมกลิ่น รส หรือวัตถุอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อ สุขภาพด้วยก็ได้

“นมแพะคั้นรูปปรุงแต่ง” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์น้ำนมที่ได้จากการนำนมแพะผงมาคั้นรูป และปรุงแต่ง ให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานเทียบเท่านมแพะปรุงแต่ง

ข้อ ๔ นมแพะและนมแพะปรุงแต่งต้องปราศจากเชื้อโรคอันอาจจะติดต่อคนได้

ข้อ ๕ นมแพะและนมแพะปรุงแต่งชนิดเหลว ต้องผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ อย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) พาสเจอร์ไรส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนเพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์ ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ฟอสฟาเทส โดยใช้อุณหภูมิและ เวลาอย่างใดอย่างหนึ่ง 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 หรือ

(๑.๓) อุณหภูมิและเวลาที่ให้ผลในการฆ่าเชื้อได้เทียบเท่ากับ (๑.๑) และ (๑.๒) แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า

(๒) สเตอริไลส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื่อน้ำนมแพะหลังการบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทด้วยความร้อน โดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า (Commercial sterilization) ทั้งนี้ จะต้องผ่านกรรมวิธีทำให้เป็นเนื้อเดียวกันด้วย

(๓) ยู เอช ที หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยระบบการผลิตและการบรรจุแบบปลอดเชื้อ (Aseptic processing and aseptic packaging systems) ทั้งนี้ จะต้องผ่านกรรมวิธีทำให้เป็นเนื้อเดียวกันด้วย

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

ข้อ ๖ นมแพะ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (๑) มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของน้ำนมแพะ
- (๒) ปราศจากสิ่งแปลกปลอมและการปลอมปน
- (๓) ไม่มีนม น้ำเหลืองเจือปน
- (๔) มีลักษณะเหลวเป็นเนื้อเดียวกัน
- (๕) มีเนื้อมันไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗.๕ ของน้ำหนัก
- (๖) มีโปรตีนนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒.๘ ของน้ำหนัก
- (๗) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) ใน ๐.๑ มิลลิลิตร
- (๘) ตรวจพบแบคทีเรียในนมแพะพาสเจอร์ไรส์ ๑ มิลลิลิตรได้ไม่เกิน ๕๐,๐๐๐
- (๙) ตรวจไม่พบแบคทีเรียในนมแพะสเตอริไลส์และนมแพะยู เอช ที ๐.๑ มิลลิลิตร

ข้อ ๗ นมแพะผง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (๑) มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของน้ำนมแพะ
- (๒) ปราศจากสิ่งแปลกปลอมและการปลอมปน
- (๓) มีลักษณะเป็นผงไม่เกาะเป็นก้อน
- (๔) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก
- (๕) มีโปรตีนนมในเนื้อมันไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๔ ของน้ำหนัก
- (๖) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) ใน ๐.๑ กรัม
- (๗) ตรวจพบแบคทีเรียได้ไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ ใน ๑ กรัม

ข้อ ๘ นมแพะปรุงแต่ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (๑) มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของนมแพะปรุงแต่งชนิดนั้น
- (๒) ปราศจากสิ่งแปลกปลอมและการปลอมปน
- (๓) ไม่มีนม น้ำเหลืองเจือปน
- (๔) มีเนื้อมันไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗ ของน้ำหนัก
- (๕) มีโปรตีนนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒.๖ ของน้ำหนัก
- (๖) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) ใน ๐.๑ มิลลิลิตร
- (๗) ตรวจพบแบคทีเรียในนมแพะปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ๑ มิลลิลิตรได้ไม่เกิน

๕๐,๐๐๐

(๘) ตรวจไม่พบแบคทีเรียในนมแพะปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์และนมแพะปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธียู เอช ที ๐.๑ มิลลิลิตร

ข้อ ๙ นมแพะปรุงแต่งชนิดแห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (๑) มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของนมแพะปรุงแต่งชนิดนั้น
- (๒) ปราศจากสิ่งแปลกปลอมและการปลอมปน
- (๓) มีลักษณะเป็นผงไม่เกาะเป็นก้อน
- (๔) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก
- (๕) มีเนื้อมันไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗ ของน้ำหนัก เมื่ออยู่ในสภาพพร้อมบริโภค

ตามวิธีละลายเพื่อบริโภคที่ระบุไว้บนฉลาก

(๖) มีโปรตีนนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒.๖ ของน้ำหนัก เมื่ออยู่ในสภาพพร้อมบริโภคตามวิธีละลายเพื่อบริโภคที่ระบุไว้บนฉลาก

(๗) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) ใน ๐.๑ กรัม

(๘) ตรวจพบแบคทีเรียได้ไม่เกิน ๑๐๐,๐๐๐ ใน ๑ กรัม

ข้อ ๑๐ สารปนเปื้อน ตรวจพบได้ไม่เกินชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

ข้อ ๑๑ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ตรวจพบได้ไม่เกินชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ข้อ ๑๒ ยาสัตว์ตกค้าง ตรวจพบได้ไม่เกินชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง

ข้อ ๑๓ สารพิษตกค้าง ตรวจพบได้ไม่เกินชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารที่มีสารพิษตกค้าง

ข้อ ๑๔ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๑๕ ภาชนะบรรจุนมแพะและนมแพะปรุงแต่งให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๖ ผู้ผลิตหรือนำเข้านมแพะและนมแพะปรุงแต่งเพื่อจำหน่าย ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๑๗ การแสดงฉลากอาหารของนมแพะและนมแพะปรุงแต่ง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และต้องแสดงข้อความแล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(๑) ข้อความ “นมแพะ” “นมแพะผง” “นมแพะคั้นรูป” “นมแพะปรุงแต่ง” หรือ “นมแพะคั้นรูปปรุงแต่ง” เป็นส่วนของชื่ออาหารหรือกำกับชื่ออาหาร

(๒) ข้อความ “พาสเจอร์ไรส์” “สเตอริไลส์” “ยู เอช ที” หรือ “.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้ออื่นที่ได้รับอนุญาต) เป็นส่วนของชื่ออาหารหรือกำกับชื่ออาหาร สำหรับนมแพะชนิดเหลว นมแพะคั้นรูปชนิดเหลว นมแพะปรุงแต่งชนิดเหลว และนมแพะคั้นรูปปรุงแต่งชนิดเหลว

ข้อ ๑๘ การแสดงข้อความกล่าวอ้างทางโภชนาการ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยฉลากโภชนาการ

ข้อ ๑๙ การแสดงข้อความกล่าวอ้างทางสุขภาพ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการกล่าวอ้างทางสุขภาพของอาหารบนฉลาก

ข้อ ๒๐ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า นมแพะและนมแพะปรุงแต่ง ที่ได้รับอนุญาตตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ

ประกาศ ณ วันที่ ๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๙

พัฒนา พร้อมพัฒน์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข