

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๖๖) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง การแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลากน้ำมันโคสด และน้ำมันโคชนิดเต็มมันเนย
ที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการแสดงข้อความ “พรีเมียม” บนฉลาก
น้ำมันโคสดและน้ำมันโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๗) และ (๑๐)
แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิ
และเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๖ มาตรา ๔๓ และ ๔๕ ของรัฐธรรมนูญ
แห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการ
กระทรวงสาธารณสุขจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ การแสดงข้อความ “พรีเมียม” หรือ “Premium” บนฉลากน้ำมันโคสด และน้ำมันโค
ชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๒ การแสดงข้อความ “พรีเมียม” หรือ “Premium” บนฉลากน้ำมันโคสด และน้ำมันโค
ชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไข ดังนี้

(๑) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนมโค

(๒) มีระบบการตรวจสอบรับรองกระบวนการผลิตตามหลักการสากลหรือเทียบเท่าตั้งแต่วัตถุดิบ
จนถึงผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป และมีระบบตามสอบสินค้า (Traceability)

(๓) ผลิตจากสถานที่ผลิตน้ำมันโคดิบ สถานที่รวบรวมน้ำมันโคดิบ และสถานที่ผลิตน้ำมันโคสด
และน้ำมันโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ดังนี้

(๓.๑) สถานที่ผลิตน้ำมันโคดิบ ต้องได้รับการรับรองตามมาตรฐานสินค้าเกษตรเกี่ยวกับการ
ปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agriculture Practice; GAP) หรือแนวปฏิบัติที่ว่าด้วยเรื่องการผลิต
แปรรูป แสดงฉลาก และจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์และผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ (Guidelines for The
Production, Processing, Labeling, and Marketing of Organically Food Produced Foods)
หรือมาตรฐานอื่นที่ไม่ต่ำกว่านี้จากหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ หรือหน่วยรับรองที่หน่วยงานของรัฐที่มี
อำนาจหน้าที่ให้การยอมรับ

(๓.๒) สถานที่รวบรวมน้ำมันโคดิบ ต้องได้รับการรับรองตามหลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี
(Recommended Code of Practice General Principles of Food Hygiene) หรือการวิเคราะห์อันตราย
และจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point; HACCP) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์
หรือระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System; ISO22000)

หรือมาตรฐานอื่นที่ไม่ต่ำกว่านี้ จากหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ หรือหน่วยรับรองที่หน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ให้การยอมรับ

(๓.๓) สถานที่ผลิตนํ้านมโคสด และนํ้านมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องได้รับการรับรองตามหลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี (Recommended Code of Practice General Principles of Food Hygiene) หรือการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point ; HACCP) ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ หรือระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System ; ISO22000) หรือมาตรฐานอื่นที่ไม่ต่ำกว่านี้ จากหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ หรือหน่วยรับรองที่หน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ให้การยอมรับ

(๔) มีคุณภาพหรือมาตรฐาน หรือลักษณะเด่นเป็นพิเศษกว่านํ้านมโคสด และนํ้านมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์โดยทั่วไป ดังต่อไปนี้

(๔.๑) ผลิตจากนํ้านมโคดิบที่มีจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด (Standard Plate Count) ไม่เกิน ๒๐๐,๐๐๐ ใน ๑ มิลลิลิตร (cfu/ml) และเซลล์เม็ดเลือดขาว (Somatic Cell Count) ไม่เกิน ๓๐๐,๐๐๐ เซลล์ต่อมิลลิลิตร

(๔.๒) มีปริมาณโปรตีนนม (Milk Protein) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓.๑ โดยน้ำหนัก

(๔.๓) มีปริมาณมันเนย (Fat) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔.๐ โดยน้ำหนัก

(๔.๔) มีปริมาณเนื้อนมไม่รวมมันเนย (Solid non Fat) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘.๕ โดยน้ำหนัก

(๔.๕) ตรวจพบจุลินทรีย์ทั้งหมดในนํ้านมโคสดและนํ้านมโคที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ได้ไม่เกิน ๑,๐๐๐ ใน ๑ มิลลิลิตร (cfu/ml) ณ แหล่งผลิตและไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ใน ๑ มิลลิลิตร (cfu/ml) ตลอดระยะเวลาเมื่อออกจากแหล่งผลิตจนถึงวันหมดอายุการบริโภคที่ระบุบนฉลาก

ข้อ ๓ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้านํ้านมโคสด และนํ้านมโคชนิดเต็มมันเนยที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ที่ได้รับอนุญาตให้แสดงข้อความว่า “พรีเมียม” หรือ “Premium” บนฉลาก อยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ

ข้อ ๔ ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๖

ประติษฐ สิวธวรงค์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข