

(สำเนา)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544

เรื่อง เนยใสหรือกี้ (Ghee)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กี้ (Ghee) 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 ให้ยกเลิก

(1) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 32 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดกี้ (Ghee) เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ 13 กันยายน พ.ศ.2522

(2) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 53 (พ.ศ.2523) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 32 (พ.ศ.2522) ลงวันที่ 18 กรกฎาคม พ.ศ.2523

ข้อ 2 ให้เนยใสหรือกี้ (Ghee) เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ 3 เนยใสหรือกี้ (Ghee) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากนม หรือครีม หรือเนย ซึ่งจะใส่จุลินทรีย์หรือไม่ก็ตาม โดยแยกธาตุน้ำมันไม่รวมมันเนยและระเหยเอาน้ำออก และให้หมายความรวมถึงเนยใสหรือกี้ที่ทำจากน้ำมันหรือไขมันชนิดอื่นตามกรรมวิธี และอาจปรุงแต่งสี กลิ่น และทำให้มีลักษณะในทำนองเดียวกับเนยใสหรือกี้ ซึ่งเรียกว่า เนยใสเทียมหรือกี้เทียม และเนยใสหรือกี้ที่ผสมกับเนยใสเทียมหรือกี้เทียม ซึ่งเรียกว่า เนยใสผสมหรือกี้ผสม ด้วย

ข้อ 4 เนยใสหรือกี้ที่ทำจากนม หรือครีม หรือเนย ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ 99.6 ของน้ำหนัก

(2) ¹

(3) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค²

(4) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

¹ ความในข้อ 4 (2) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544 ถูกยกเลิก โดยข้อ 50 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1)

² ความในข้อ 4 (3) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544 ถูกยกเลิกโดยข้อ 29 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไขของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค และใช้ความใหม่แทนแล้ว

ข้อ 5 เนยใสเทียมหรือกึ่งเทียม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) มีน้ำมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 99.0 ของน้ำหนัก
- (2) มีค่าของกรด (Acid Value) คิดเป็นมิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์

1 กรัม ไม่เกิน 0.6 ต่อกึ่งเทียม

(3)³

(4) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค⁴

- (5) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (6) ไม่มีน้ำมันแร่

ข้อ 6 เนยใสผสมหรือกึ่งผสม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) มีน้ำมันและมันเนยรวมกันไม่น้อยกว่าร้อยละ 99.0 ของน้ำหนัก
- (2) มีค่าของกรด (Acid Value) คิดเป็นมิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อกึ่งผสม

1 กรัม ไม่เกิน 8.0

(3)⁵

(4) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค⁶

- (5) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (6) ไม่มีน้ำมันแร่

ข้อ 7 การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย วัตถุเจือปนอาหาร⁷

ข้อ 8 ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเนยใสหรือกึ่งเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

³ ความในข้อ 5 (3) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544 ถูกยกเลิก โดยข้อ 51 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1)

⁴ ความในข้อ 5 (4) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544 ถูกยกเลิกโดยข้อ 30 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไขของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค และใช้ความใหม่แทนแล้ว

⁵ ความในข้อ 6 (3) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544 ถูกยกเลิก โดยข้อ 52 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1)

⁶ ความในข้อ 6 (4) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544 ถูกยกเลิกโดยข้อ 31 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไขของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค และใช้ความใหม่แทนแล้ว

⁷ ความในข้อ 7 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544 ถูกยกเลิก โดยข้อ 53 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1) และใช้ความใหม่แทนแล้ว

ข้อ 9 การใช้ภาชนะบรรจุเนยใสหรือกึ่งให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ 10 การแสดงฉลากของเนยใสหรือกึ่งให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง ฉลาก

ข้อ 11 ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 32 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดให้เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและ กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ 13 กันยายน พ.ศ.2522 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 53 (พ.ศ.2523) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 32 (พ.ศ.2522) ลงวันที่ 18 กรกฎาคม พ.ศ.2523 ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 12 ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าเนยใสหรือกึ่งที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอ รับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการ ผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ 8 ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 13 ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ 24 กรกฎาคม พ.ศ.2544 เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ วันที่ 23 กรกฎาคม พ.ศ.2544

สุดารัตน์ เกตุราพันธ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 118 ตอนพิเศษ 70 ง. ลงวันที่ 26 กรกฎาคม พ.ศ.2544)

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 226) พ.ศ. 2544⁸
เรื่อง เนยใสหรือกี (Ghee)

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ เป็นมิลลิกรัมต่อกิโลกรัม	หมายเหตุ
1.	วัตถุกันหืน (antioxidants)	1.1 โพรพิล แกลเลท (propyl gallate) 1.2 บิวทิลไฮดรอกซีโทลูอีน (butylated hydroxytoluene, BHT) 1.3 บิวทิลไฮดรอกซีอะนิโซล (butylated hydroxyanisole, BHA) 1.4 โพรพิล แกลเลท (propyl gallate) รวมกับ BHA หรือ BHT หรือรวมทั้งสามอย่างใช้รวมกัน 1.5 แอสคอร์บิลพัลมิเตท (ascorbyl palmitate) 1.6 แอสคอร์บิลสเตียเรท (ascorbyl stearate) 1.7 โทโคเฟอร์อลส์ (Mixed tocopherols concentrate และ α - Tocopherol)	100 75 175 200 500 500 500 แต่ปริมาณการใช้ของแต่ละตัวต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ใน 1.1, 1.2 และ 1.3	วัตถุกันหืนตาม 1.5, 1.6 และ 1.7 จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
2.	สารเสริมฤทธิ์วัตถุกันหืน (antioxidant synergists)	2.1 กรดซิตริก (citric acid) 2.2 โซเดียมซิเตรท (sodium citrate)	ปริมาณที่เหมาะสม ปริมาณที่เหมาะสม	

⁸ บัญชีหมายเลขแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544 ถูกยกเลิก โดยข้อ 54 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1)