

(สำเนา)
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ 227) พ.ศ.2544
เรื่อง เนย

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เนย
อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(3)(4)(5)(6)(7) และ (10) แห่ง
พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัด
สิทธิและ เสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 35 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของ
รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 30 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดเนยเป็น
อาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ 13 กันยายน พ.ศ.2522

ข้อ 2 ให้เนย เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ 3 เนย (Butter) หมายความว่า ผลិតภัณฑ์ที่ได้จากส่วนที่เป็นไขมันของนมซึ่งผ่านกรรมวิธี
การผลิต และอาจเติมไวตามินหรือวัตถุอื่นใดที่จำเป็นต่อกรรมวิธีการผลิต

ข้อ 4 เนย ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) ไม่มีกลิ่นหืน

(2) มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของน้ำหนัก

(3) มีธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนย (Milk Solids Non Fat) ได้ไม่เกินร้อยละ 2 ของน้ำหนัก

(4) มีเกลือโซเดียมคลอไรด์ได้ไม่เกินร้อยละ 4 ของน้ำหนัก

(5) มีน้ำได้ไม่เกินร้อยละ 16 ของน้ำหนัก

(6) ¹

(7) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนด
คุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค²

(8) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(9) ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวง
สาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน³

¹ ความในข้อ 4 (6) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 227) พ.ศ.2544 ถูกยกเลิก โดยข้อ 55 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1)

² ความในข้อ 4 (7) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 227) พ.ศ.2544 ถูกยกเลิกโดยข้อ 32 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 415) พ.ศ.
2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไขของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค และใช้ความ
ใหม่แทนแล้ว

ข้อ 5 การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย วัตถุเจือปนอาหาร⁴

ข้อ 6 ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเนยเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ 7 การใช้ภาชนะบรรจุเนย ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ 8 การแสดงฉลากของเนย ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ 9 ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 30 (พ.ศ.2522) เรื่อง เนย ลงวันที่ 13 กันยายน พ.ศ.2522 ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับตั้งแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 10 ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าเนยที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ 6 ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 11 ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ 24 กรกฎาคม พ.ศ.2544 เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 23 กรกฎาคม พ.ศ.2544

สุดารัตน์ เกตุราพันธ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

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

³ ความใน ข้อ 4(8) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 227) พ.ศ.2544 ถูกยกเลิก โดยข้อ 19 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 413) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขหลายฉบับที่กำหนดมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน และให้ความใหม่แทนแล้ว

⁴ ความในข้อ 5 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 227) พ.ศ.2544 ถูกยกเลิก โดยข้อ 56 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1) และให้ความใหม่แทนแล้ว

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 227) พ.ศ.2544 เรื่อง เนย⁵

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ ใช้ได้เป็นมิลลิกรัม ต่อกิโลกรัม (Step)	หมายเหตุ
1.	สี (colour) ให้ใช้ได้เพื่อความ มุ่งหมายที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์มีสี เหมือนธรรมชาติ	1.1 เบตา-คาโรทีน (beta-carotene) 1.2 สีคำแสด (annatto) 1.3 คาโรทีนธรรมชาติ (carotenes) 1.4 เบตา-อะโป-คาโรทีนาล (β -apo-carotenal) 1.5 เมทิลและเอทิลเอสเทอร์ของกรดเบตา-อะโป-8'-คาโรทีโนอิก แอซิด (β -apo-8'-carotenoic acid, methyl or ethyl ester)	25 20 600 35 35	คำนวณเป็น Bixin หรือ Norbixin ทั้งหมด
2.	สารปรับความเป็นกรด-ต่าง (Acidity Regulators)	(2.1) โซเดียมฟอสเฟต (Sodium phosphate) (2.2) โซเดียมคาร์บอเนต (Sodium carbonate) (2.3) โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Sodium hydrogen carbonate) (2.4) โซเดียมไฮดรอกไซด์ (Sodium hydroxide) (2.5) แคลเซียมไฮดรอกไซด์ (Calcium hydroxide)	2,000 ปริมาณที่เหมาะสม ปริมาณที่เหมาะสม ปริมาณที่เหมาะสม ปริมาณที่เหมาะสม	

⁵ บัญชีหมายเลขแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 227) พ.ศ.2544 ถูกยกเลิก โดยข้อ 57 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1)

