

ตอนที่ 1

ตอนที่ 1

การควบคุมอาหารและคุ้มครองผู้บริโภค

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ให้อำนาจจำกัดความของคำว่าอาหารว่า หมายถึง ของกินหรือเครื่องสำอางชีวิต ได้แก่ วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใดหรือในรูปลักษณะใด แต่ทั้งนี้ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี อาหารยังหมายความรวมถึงวัตถุที่มุ่งหมายสำหรับให้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร วัตถุเจือปนอาหารสี เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสด้วย

พระราชบัญญัติอาหารยังได้แบ่งประเภทของอาหารโดยคำนึงถึงคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นเกณฑ์ ออกเป็น 3 ประเภท คือ อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารทั่วไป อาหารควบคุมเฉพาะที่ได้ประกาศไปแล้วมีทั้งหมด 35 ชนิด ซึ่งได้นำมารวบรวมไว้ในที่นี่เป็นบางชนิด เฉพาะที่นักศึกษาคณะรัฐศาสตร์ทั้ง 35 ชนิดนี้ ผู้ได้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย จะต้องนำอาหารมาขอขึ้นทะเบียนต่อรับอาหารก่อนที่จะผลิตหรือนำเข้าได้ ส่วนอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน เป็นอาหารที่ถูกกำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย ในปัจจุบันมีอยู่ 2 ชนิดคือ น้ำที่เหลือจากการผลิตโมโนโซเดียมกลูตาเมต (น้ำมีเอ็กซ์) และอาหารบางชนิดที่มีสารพิษตกค้าง อาหารทั่วไปเป็นอาหารที่นอกเหนือจากอาหารในสองประเภทดังกล่าวแล้ว เช่น กะปิ ปลาร้า ขนม ลูกกวาด เป็นต้น

เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค กระทรวงสาธารณสุขยังได้ออกข้อกำหนดต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับฉลาก ภาชนะบรรจุ ตลอดจนวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ส่วนพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 จะบอกรายละเอียดเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคในด้านการโฆษณา ฉลาก และอื่น ๆ เพื่อประโยชน์ของผู้บริโภคโดยตรง

อาหารทั้ง 35 ชนิดที่มีคังคอปโป

- (1) อาหารอามริงลี
- (2) หอมหัวใหญ่อามริงลี
- (3) กาแฟ
- (4) น้ำแร่
- (5) น้ำแข็ง
- (6) สีสผสมอาหาร
- (7) น้ำกั้นและโซลัน
- (8) น้ำกั้นอัวลิสง
- (9) นมโค
- (10) เนย
- (11) เนยแข็ง
- (12) กี้
- (13) ไอศกรีม
- (14) นมคัคน้ำผึ้งสำหรับทารก
- (15) นมปรุงแต่ง
- (16) ผลิตภัณฑ์ของนม
- (17) เนยเทียม
- (18) วัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร
- (19) น้ำกั้นเนย
- (20) อาหารสิ่งสำเร็จรูป
- (21) อาหารทารก
- (22) ซอสบางชนิด
- (23) นมเปรี้ยว

- (24) น้ำปลา
- (25) น้ำส้มสายชู
- (26) ครีม
- (27) อาหารเสริมสำหรับเด็ก
- (28) น้ำมันปลา
- (29) น้ำมันมะพร้าว
- (30) ชา
- (31) น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- (32) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- (33) เครื่องดื่มเกลือแร่
- (34) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- (35) น้ําหมักเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาหารควบคุมเฉพาะ

กระทรวงสาธารณสุขได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารควบคุมเฉพาะและวิธีการผลิตและฉลาก ไว้ดังต่อไปนี้

น้ำมันและไขมัน

ให้น้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นอาหารได้ ซึ่งได้แก่กลีเซอไรด์ของกรดไขมันต่าง ๆ ที่ได้จากพืชหรือสัตว์ ซึ่งใช้เป็นอาหารและบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท กล่อง ของหรือสิ่งห่อหุ้มที่ปิดสนิทเพื่อจำหน่ายเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ ทั้งนี้ไม่รวมถึงเนยและเนยเทียม

น้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นอาหารแบ่งออกเป็นสามชนิด

1. น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืช
2. น้ำมันและไขมันที่ได้จากสัตว์
3. น้ำมันและไขมันผสม ได้แก่ น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชต่างชนิดผสมกัน

ไม่เกินสองชนิด เว้นแต่ไขมันผสมที่ผ่านกรรมวิธีไฮโดรจิเนชัน (hydrogenation) หรือเอสเทอร์ริฟิเคชัน (esterification) อาจผสมกันได้ตามชนิดและปริมาณที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

การผลิตน้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นอาหารให้ทำได้ดังนี้

1. วิธีธรรมชาติ ทำโดยการบีบอัดหรือมีบอัดโดยใช้ความร้อน หรือวิธีธรรมชาติอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาทำให้สะอาดโดยการล้าง การตั้งไว้ให้ตกตะกอน การกรอง หรือการหมุนเหวี่ยง
2. วิธีผ่านกรรมวิธี ทำโดยนำน้ำมันและไขมันที่ได้จากวิธีธรรมชาติหรือที่ได้จากการสกัดด้วยสารละลายตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาผ่านกรรมวิธีทำให้บริสุทธิ์อีกครั้งหนึ่ง
3. วิธีอื่น ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

พืชหรือไขมันของสัตว์ที่จะนำมาผลิตเอาน้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นอาหาร ต้องมีสภาพที่เหมาะสมจะใช้ผลิตอาหาร และอยู่ในสภาพที่ให้น้ำมันและไขมันซึ่งบริโภคได้ โดยปราศจากอันตราย

น้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย เพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งในอาหารต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

1. มีค่าของกรด (acid value) คิดเป็นมิลลิกรัมโปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมันหรือไขมัน 1 กรัม
 - 1.1 ได้ไม่เกิน 4.0 สำหรับน้ำมันและไขมันซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติ
 - 1.2 ได้ไม่เกิน 0.6 สำหรับน้ำมันและไขมันซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี
 - 1.3 ได้ไม่เกิน 4.0 สำหรับน้ำมันและไขมันผสมซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติ
 - 1.4 ได้ไม่เกิน 0.6 สำหรับน้ำมันและไขมันผสมซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี
 - 1.5 ได้ไม่เกิน 1.0 สำหรับน้ำมันและไขมันซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธีผสมกับน้ำมันและไขมันซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติ
2. มีค่าเปอร์ออกไซด์ (peroxide value) คิดเป็นมิลลิกรัมสมมูลย์ต่อน้ำมันหรือไขมัน 1 กิโลกรัมได้ไม่เกิน 10
3. มีน้ำและสิ่งทีระเหยได้ (water and volatile matter) ที่อุณหภูมิ 105 องศาเซลเซียส ได้ไม่เกินร้อยละ 0.2 ของน้ำหนัก
4. มีปริมาณสบู่ (soap content) ได้ไม่เกินร้อยละ 0.005 ของน้ำหนัก
5. มีสิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (insoluble impurities) ได้ไม่เกินร้อยละ 0.05 ของน้ำหนัก

6. มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันและไขมัน ยกเว้นน้ำมัน และไขมันผสม

7. ไม่มีกลิ่นหืน

น้ำมันและไขมันผสมนอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังกล่าวแล้ว อาจมีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ด้วยก็ได้

น้ำมันและไขมันที่ผลิตตามวิธีอื่นให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

น้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นอาหารนั้นถ้ามีวัตถุเจือปนในอาหาร (food additives) หรือสารปนเปื้อน (contaminants) ให้มีได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ใน ตารางวัตถุเจือปนในอาหารและสารปนเปื้อน

ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำมันและไขมันที่ได้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

การแสดงฉลากของน้ำมันและไขมันที่ได้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก

น้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นอาหารแต่มีวัตถุประสงค์ที่จะนำมาใช้เพื่อประโยชน์อย่างอื่นนอกจากใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ และไม่คงปฏิบัติตามข้อกำหนดเกี่ยวกับภาชนะบรรจุและฉลาก แต่ต้องแสดงฉลากไว้ที่ภาชนะบรรจุว่า "ห้ามใช้รับประทาน" ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดไม่เล็กกว่า 1 เซนติเมตร ในกรอบพื้นสีขาว สีของกรอบติดกับสีพื้นฉลาก และในฉลากนั้น ให้แสดงเครื่องหมายที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาออกให้ไว้ด้วย

น้ำมันถั่วลิสง

การผลิตน้ำมันถั่วลิสง ให้ทำได้เพียงสองวิธีคือ

1. ชรรมชาติ ทำโดยการบีบอัด หรือบีบอัดโดยใช้ความร้อนและทำให้สะอาดโดยการล้าง การตั้งไว้ให้ตกตะกอน การกรอง หรือการหมุนเหวี่ยง
2. ผ่านกรรมวิธี ทำโดยนำน้ำมันถั่วลิสงที่ได้จากวิธีชรรมชาติ แล้วมาผ่านกรรมวิธีทำให้บริสุทธิ์อีกครั้งหนึ่ง

เมล็ดถั่วลิสงที่จะนำมาผลิตน้ำมัน ต้องมีสภาพที่เหมาะสมจะใช้ผลิตอาหารและอยู่ในสภาพที่ให้น้ำมันซึ่งบริโภคได้โดยปราศจากอันตราย

น้ำมันถั่วลิสง ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย เพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งในอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

1. มีค่าของกรด (acid value) คิดเป็นมิลลิกรัมโปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ค่อน้ำมัน 1 กรัม ได้ไม่เกิน 4.0 สำหรับน้ำมันถั่วลิสงที่ทำโดยวิธีชรรมชาติ และไม่เกิน 0.6 สำหรับน้ำมันถั่วลิสงที่ทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี
2. มีค่าเพอร์ออกไซด์ (peroxide value) คิดเป็นมิลลิกรัมสมมูลย์ค่อน้ำมัน 1 กิโลกรัม ได้ไม่เกิน 10
3. มีค่าสaponification value) คิดเป็นมิลลิกรัมโปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ค่อน้ำมัน 1 กรัม ได้ 187 ถึง 196
4. มีค่าไอโอดีนแอมบวิจส์ (Iodine value, W_{I_2}) ได้ 80 ถึง 106
5. มีความหนาแน่นสัมพัทธ์ (relative density) ที่ 30/30 องศาเซลเซียสได้ 0.908 ถึง 0.913
6. มีดัชนีหักเห (refractive index) ที่ 40 องศาเซลเซียส ได้ 1.460 ถึง 1.465

7. มีน้ำและสิ่งทีระเหยได้ (water and volatile matter) ที่อุณหภูมิ 105 องศาเซลเซียส ได้ไม่เกินร้อยละ 0.2 ของน้ำหนัก
8. มีปริมาณสบู่ (soap content) ได้ไม่เกินร้อยละ 0.005 ของน้ำหนัก
9. มีสารสaponifiyable matter ได้ไม่เกินร้อยละ 1 ของน้ำหนัก
10. มีสิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (insoluble impurities) ได้ไม่เกินร้อยละ 0.05 ของน้ำหนัก

11. มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันถั่วลิสง

12. ไม่มีกลิ่นหืน

น้ำมันถั่วลิสงที่มีน้ำมันอื่นหรือไขมันผสมอยู่ ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย เพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งในอาหารต้องมี

1. ค่าของกรด (acid value) คิดเป็นมิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน 1 กรัม

1.1 ได้ไม่เกิน 4.0 สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติ ผสมกับน้ำมันอื่นหรือไขมันซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติ

1.2 ได้ไม่เกิน 0.6 สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี ผสมกับน้ำมันอื่น หรือไขมันซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

1.3 ได้ไม่เกิน 1.0 สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติ ผสมกับน้ำมันอื่นหรือไขมันซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

1.4 ได้ไม่เกิน 1.0 สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี ผสมกับน้ำมันอื่น หรือไขมันซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติ

2. คุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 2 ข้อ 7 ข้อ 8 ข้อ 10 และข้อ 12

ถ้ามีวัตถุเจือปนในอาหาร (food additives) หรือสารปนเปื้อน (contaminants) ให้มีไค้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในตารางวัตถุเจือปนในอาหาร และสารปนเปื้อน

ภาชนะบรรจุน้ำมันถั่วลิสงเพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งในอาหารต้องมีคุณสมบัติต่อไปนี้

1. สะอาด
2. ทนต่อการละลาย
3. เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

น้ำมันถั่วลิสงต้องมีฉลาก ข้อความในฉลากต้องเป็นภาษาไทย ปรากฏให้เห็นชัด และอ่านไค้ชัดเจน และอย่างน้อยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

1. คำว่า "น้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติ" หรือ "น้ำมันถั่วลิสงผ่านกรรมวิธี" หรือ "น้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติผสมน้ำมัน" หรือ "น้ำมันถั่วลิสงผ่านกรรมวิธีผสมน้ำมัน" ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า 5 มิลลิเมตร ใ้ชื่อทางการค้าของน้ำมันนั้น
2. ชนิด วิธีที่ผลิต และอัตราส่วนของน้ำมันอื่น หรือไขมันที่ผสมในน้ำมันถั่วลิสง ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า 3 มิลลิเมตร ดัดจากข้อความที่ต้องระบุตามข้อ 1
3. ชื่อและเลขทะเบียนอาหาร
4. ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต
5. น้ำหนักสุทธิหรือปริมาณสุทธิเป็นระบบเมตริก
6. วัน เดือน ปีที่ผลิต จากโรงงานที่ผลิต และวัน เดือน ปี ที่แบ่งบรรจุด้วย สำหรับอาหารที่นำเข้ามาแบ่งบรรจุในประเทศ

7. รหัสของครั้งที่ผลิต (ถ้ามี)

8. ถ้าใช้วัตถุเจือปนในอาหารให้ระบุคำว่า "ใช้วัตถุเจือปนในอาหาร"
ถ้าใช้สีควยให้ระบุคำว่า "เจือสี" กำกับไว้ด้วย และถ้าใช้วัตถุเจือปนในอาหารเพื่อ
การแต่งกลิ่นอีกควยให้ระบุคำว่า "เจือกลิ่น" และชนิดของกลิ่นควย

น้ำมันถั่วลิสงที่ใส่ประโยชน์อย่างอื่นนอกจากใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่ง
ในอาหาร ให้ได้รับการยกเว้น ไม่ต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามที่ระบุไว้ และไม่ต้องปฏิบัติตาม
ข้อกำหนดเกี่ยวกับภาชนะบรรจุและฉลาก แต่ต้องแสดงฉลากไว้ที่ภาชนะบรรจุว่า
"ห้ามใช้รับประทาน" ควยตัวอักษรสีแดงขนาดไม่เล็กกว่า 1 เซนติเมตร และ
ในฉลากนั้นให้แสดงรหัสของครั้งที่ผลิตไว้ด้วย

ตารางวัตถุเจือปนในอาหาร (ไขมันและน้ำมัน)

ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ ให้ใช้ได้เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
1. สีให้ใช้ได้เพื่อความมุ่งหมาย ที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์มีสีเหมือน ธรรมชาติ	ก. เบตา-คาโรทีน (beta-carotene)	-	
	ข. สีค้ำสค (annatto)	-	
	ค. เคอร์คิวมิน (curcumin)	-	
	ง. แคนธาแซนทีน (canthaxanthine)		
	จ. เบตา-อะโป-8'-คาโรทีนาล (beta-apo-8'-carotenal)		
	a. เมทิลและเอทิลเอสเทอร์ของกรด เบตา-อะโป-8'-คาโรทีโนอิกแอซิด (methyl and ethyl ester of beta-apo-8'-carotenoic acid)		
2. การแต่งกลิ่นให้กลิ่น สังเคราะห์ได้ ทั้งนี้วัตถุ ประสงค์ดังกล่าวจะต้อง ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ และไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจ ผิดว่าเป็นการปิดบังซ่อนเร้น ความค้อยคุณภาพของน้ำมัน หรือไขมัน หรือทำให้น้ำมัน			

ประเภทวัตถุเจือปน ในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ ให้ใช้ได้เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
หรือไขมันนั้นมีคุณค่าสูงกว่า ความเป็นจริง			
3. อิมัลซิไฟเออร์ (emulsifiers)	ก. โมโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน (mono and diglycerides of fatty acid)	2	
	ข. โมโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน (mono and diglycerides of fatty acid) ซึ่งทำให้เป็นเอสเทอร์ ด้วยกรดต่อไปนี้ อะซีติก (acetic) ทาร์ทาริก (tartaric) ซิตริก (citric) อะซีทิล ทาร์ทาริก (acetyl tartaric) แลคติก (lactic) รวมทั้งเกลือโซเดียม และเกลือแคลเซียมของกรดข้างต้น จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ ไม่เกินร้อยละ 2 ของน้ำหนัก	2	อิมัลซิไฟเออร์ทามซอส ข ถึง ๓ จะใช้อย่างใด อย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ ไม่เกินร้อยละ 2 ของ น้ำหนัก

ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ ให้ใช้ได้เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
	ก. เลซีธินและองค์ประกอบของเลซีธิน (lecithins and components of commercial lecithin)	2	
	ง. โพลีกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดไขมัน (polyglycerol esters of fatty acid)	2	
	9. เอสเทอร์ของกรดไขมันกับโพลีอัลกอฮอล์ ที่มีโพลีไฮดรอกซิล (ester of fatty acid with polyalcohols other than glycerol) กึ่งคอปเปอร์ ซอร์บิแทน โมโนพาลมิเตท (Sorbftan monopalmitate) ซอร์บิแทน โมโนสเตียเรท (Sorbitan monostearate) ซอร์บิแทน ไตรสเตียเรท (Sorbftan tristearate)	2	

ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ ให้ใช้ได้เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
	จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ ไม่เกินร้อยละ 2 ของน้ำหนัก		
	จ. โพรพิลีนกลัยคอลเอสเทอร์ของกรดไขมัน (1, 2-propylene glycol esters of fatty acid)	2	
	ข. ซูโครสเอสเทอร์ของกรดไขมัน รวมทั้ง ซูโครกลีเซอไรด์ (sucrose esters of fatty acid including sucroglyceride)	2	
	ข. กรดสเตียริกแลคทิลิกและเกลือ แคลเซียมของกรดนี้ (stearyl lactic acid and its calcium salts)	2	
	ค. โพลีกลีเซอริลเอสเทอร์ของกรด ริซิโนเลอิกที่ถูกรีดิวซ์เอสเทอริไฟด์ (polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid)	2	

ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ ให้ใช้ได้เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
	จ. โพลีออกซีเอซีลีน (20) ซอร์บิแทน โมโนโอเลอเทต (polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate)	2	
	ฉ. โพลีออกซีเอซีลีน (20) ซอร์บิแทน โมโนสเตียเรต (polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate)	2	
4. วัตถุกันหืน (antioxidants)	ก. โพรพิล ออกทิล และโดเดซิล แกลเลต (propyl, octyl and dodecyl gallates)	0.01	จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือรวมกันได้ไม่เกิน ร้อยละ 0.01 ของน้ำหนัก
	ข. บิวทิลไฮดรอกซีโทลูอีน (butylated hydroxytoluene, BHT)	0.02	จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่ง รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.02 ของน้ำหนัก
	บิวทิลไฮดรอกซีอะนิโซล (butylated hydroxyanisole, BHA)		
	เทอร์เชียรี บิวทิลไฮโดรควิโนน (Tertiary butyl hydroquinone, TBHQ)		

ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ ให้ใช้ได้เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
	ค. สารพวกแกลเลท (gallates) รวมกับ BHA หรือ BHT หรือ TBHQ หรือรวมทั้งสามอย่างใช้ รวมกัน	0.02 แต่จะใช้แกลเลทได้ ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำหนัก	
	ง. แอสคอร์บิลพัลมิเทท (ascorbyl palmitate)	0.02	วัตถุกั้นห็นตามข้อ ง และ จ จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่ง
	จ. แอสคอร์บิลสเตียเรท (ascorbyl stearate)	0.02	หรือรวมกันได้ไม่เกิน ร้อยละ 0.02 ของ
	ฉ. โทโคเฟอร์ออลสังเคราะห์ธรรมชาติและ สังเคราะห์ (natural and synthetic tocopherols)	0.02	น้ำหนัก
	ช. ไคลอริล ไธโอไดโพรพิโอนเอท (dilauryl thiodipropionate)	0.02	
5. สารเสริมฤทธิ์วัตถุกั้นห็น (antioxidant synergists)	ก. กรดซิตริกและโซเดียมซิเตรท (citric acid and sodium citrate)	-	

ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ ให้ใช้ได้เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
	ข. ไอโซโพรพิลซิเตรท (isopropyl citrate)	0.01	สารเสริมฤทธิ์วัตถุกันหืน ตามข้อ ข ค และ ง
	ค. กรดฟอสฟอริก (phosphoric acid)	0.01	จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่ง
	ง. โมโนกลีเซอไรด์ซิเตรท (monoglyceride citrate)	0.01	หรือรวมกันได้ไม่เกิน ร้อยละ 0.01
6. วัตถุกันฟอง (antifoaming agents)	ไดเมทิลโพลีซิลอกเซน (dimethyl polysiloxane) อย่างเดียวหรือผสมกับ ซิลิคอนไดออกไซด์ (silicon dioxide)	0.001	ของน้ำหนัก
7. วัตถุกันตกผลึก	ออกซีสตีयरิน (oxystearin)	0.125	

ตารางสารปนเปื้อน (Contaminants)

สารปนเปื้อน	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ เป็นมิลลิกรัมต่อกิโลกรัม	หมายเหตุ
1. น้ำมันแร่ (mineral oil)	ไม่มี	
2. ปริมาณเหล็ก	5.0	
ในน้ำมันหรือไขมันธรรมชาติ		
และในน้ำมันหรือไขมันผสม		
ในน้ำมันหรือไขมันผ่านกรรมวิธี	2.5	
3. ปริมาณทองแดง	0.4	
ในน้ำมันหรือไขมันธรรมชาติ		
และในน้ำมันหรือไขมันผสม		
ในน้ำมันหรือไขมันผ่านกรรมวิธี	0.1	
4. ปริมาณตะกั่ว	0.1	
5. ปริมาณสารหนู	0.1	
6. ปริมาณอะฟลาทอกซิน (aflatoxin)	ไม่เกิน 20 ไมโครกรัมต่อ 1 กก.	
7. ปริมาณไซโคลโพรเพนอยด์ แพนคติก แอซิด (cyclopropenoid fatty acid)	(ไม่เกิน 20 ส่วนในพันล้านส่วน) ไม่เกินร้อยละ 0.4 โคน้ำหนัก	

กาแฟ

กาแฟต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

1. ไม่ผสมวัตถุอื่นใด นอกจากน้ำตาล เนย มากาโรน หรือกา เพื่อการคั่ว และแต่งกลิ่น
2. มีเด้าทั้งหมด (total ash) ใดไม่เกินร้อยละ 6 ของน้ำหนัก และเด้าทั้งหมดนั้น ต้องละลายน้ำได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 75 ของน้ำหนัก
3. มีน้ำตาลคำนวณเป็นน้ำตาลอินเวิร์ททั้งหมด (total invert sugar) ใดไม่เกินร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก
4. มีคาเฟอีน (caffeine) ใดไม่น้อยกว่าร้อยละ 1 ของน้ำหนัก
5. ไม่มีการเจือสี เว้นแต่สีน้ำตาลเคี้ยวใหม่

กาแฟผสมต้องมีวัตถุที่นำมาผสมที่ไม่เป็นอันตรายต่อร่างกายและมีกาแฟอยู่ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความคิดเห็นชอบจากกระทรวงสาธารณสุข

กาแฟเทียม ต้องมีวัตถุที่นำมาผสมที่ไม่เป็นอันตรายต่อร่างกายและมีกาแฟอยู่ต่ำกว่าร้อยละ 50 ของน้ำหนัก แต่ไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานที่ได้รับความคิดเห็นชอบจากกระทรวงสาธารณสุข

กาแฟที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่ายต้องมีฉลากข้อความในฉลากต้องเป็นภาษาไทยอ่านได้ชัดเจน และอย่างน้อยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

1. คำว่า "กาแฟแท้" "กาแฟผสม" หรือ "กาแฟเทียม" แล้วแต่กรณี
2. ชื่อและเลขทะเบียนอาหาร
3. ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต
4. น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก
5. ชนิดของวัตถุที่นำมาผสมสำหรับกาแฟผสม หรือกาแฟเทียม
6. ปริมาณเป็นร้อยละของกาแฟสำหรับกาแฟเทียม

สีผสมอาหาร

สีผสมอาหาร ไขมัน

1. สีอินทรีย์ ที่ได้จากการสังเคราะห์ ดังต่อไปนี้

- 1.1 จำพวกสีแดง ไขมัน ปองโซ 4 อาร์ (Ponceau 4 R)
คาร์โมอีซีน หรือเอโซรูบีน (Carmoisine or Azorubine) เออริโซรซิน
(Erythrosine)
- 1.2 จำพวกสีเหลือง ไขมัน ทาร์ตราซีน (Tartrazine)
ซันเซต เยลโลว์ เอ็พซีเอ็พ (Sunset yellow FCF) โรโบฟลาวิน (Riboflavin)
- 1.3 จำพวกสีเขียว ไขมัน ฟาสต์ กรีน เอ็พซีเอ็พ (Fast green FCF)
- 1.4 จำพวกสีน้ำเงิน ไขมัน อินดิโกคาร์มิน หรืออินดิโกติน (Indigo
carmine or Indigotine) บริลเลียนท์บลู เอ็พซีเอ็พ (Brilliant blue FCF)

2. สีอนินทรีย์ ดังต่อไปนี้

- 2.1 ผงถ่านที่ได้จากการเผาพืช (Vegetable charcoal)
- 2.2 ไทเทเนียมไดออกไซด์ (Titanium dioxide)

3. สีที่ได้จากธรรมชาติโดยการสกัดพืช และสัตว์ที่ไซบริโกลโคไลโดยไม่เกิดอันตราย และสีชนิดเดียวกัน ที่ได้จากการสังเคราะห์ดังต่อไปนี้

- 3.1 โคชินิล (Cochineal)
- 3.2 สีจากคาโรทีนอยด์ (Carotenoids) ไขมันแคนซันทิน
(Canthaxanthine) คาโรทีน (Carotenes, natural) เบตา-คาโรทีน
(Beta-carotene) เบตา-อะโป-8'-คาโรทีนาล (Beta-apo-8'-Carotenal)
เบตา-อะโป-8'-คาโรทีโนอิก แอซิด (Beta-apo-8'-carotenoic acid)
เอทิลเอสเทอร์ของเบตา-อะโป-8'-คาโรทีโนอิกแอซิด (Ethyl ester of beta-apo-8'-

carotenoic acid) เมทิลเอสเทอร์ของเบตา-อะโป-8'-คาโรทีโนอิก แอซิด
(Methyl ester of beta-apo-8'-carotenoic acid)

3.3 คลอโรฟิลล์ (Chlorophyll)

3.4 คลอโรฟิลล์คอปเปอร์คอมเพล็กซ์ (Chlorophyll copper complex)

4. ผลิตภัณฑ์ซึ่งมีสีอินทรีย์ สีอนินทรีย์ หรือสีที่ได้จากธรรมชาติผสมอยู่ และใช้สำหรับแต่งสีอาหารได้

สีผสมอาหารต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. สีอินทรีย์ที่ได้จากการสังเคราะห์ ต้องมีมาตรฐานของแต่ละสีตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข

2. สีอนินทรีย์และสีที่ได้จากธรรมชาติหรือที่ได้จากการสังเคราะห์ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

2.1 มีมาตรฐานของแต่ละสีตามที่ประกาศของกระทรวงสาธารณสุข

2.2 ไม่มีสารที่ทำให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคได้สำหรับสีที่ไม่ได้กำหนดมาตรฐานไว้

3. ผลิตภัณฑ์ซึ่งมีสีตามข้อ 4 ต้องไม่มีสารที่อาจทำให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคได้

4. สีที่ผสมตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณของโลหะหนัก (heavy metals) รวมกันไม่เกินปริมาณสูงสุดที่ยอมให้มีได้ของสีหนึ่งสีใดที่ผสมอยู่

การใช้สีผสมอาหาร ต้องใช้สีตามชนิดที่กำหนดไว้ข้างต้น และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนด เว้นแต่การใช้สีผสมอาหารให้ใช้ตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

ชนิดอาหาร	เงื่อนไขการใช้
1. อาหารทารก	ไม่ให้ใช้สัปดาห์
2. นมคัดแปลงสำหรับทารก	ไม่ให้ใช้สัปดาห์
3. อาหารเสริมสำหรับเด็ก	ไม่ให้ใช้สัปดาห์
4. ผลไม้สด ผลไม้คอง	ไม่ให้ใช้สัปดาห์
5. ผักคอง	ไม่ให้ใช้สัปดาห์
6. เนื้อสัตว์สัปดาห์	ไม่ให้ใช้สัปดาห์ เว้นแต่ผงนม หรือผงกะหรี่สำหรับไก่เท่านั้น
7. เนื้อสัตว์สัปดาห์ที่ปรุงแต่งและทำให้เค็ม หรือหวาน เช่น ปลาเค็ม กุ้งเค็ม เนื้อเค็ม หอยเค็ม ปลาหวาน กุ้งหวาน ฯลฯ	ไม่ให้ใช้สัปดาห์
8. เนื้อสัตว์สัปดาห์ที่ปรุงแต่ง ร่มควัน หรือ ทำให้แห้ง เช่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง หอยแห้ง ฯลฯ	ไม่ให้ใช้สัปดาห์
9. เนื้อสัตว์สัปดาห์ที่ย่าง อบ นึ่ง หรือทอด เช่น ไก่ หมู เนื้อ ย่าง อบ นึ่ง หรือ ทอด ฯลฯ	ไม่ให้ใช้สัปดาห์ เว้นแต่ที่ไค้จาก ธรรมชาติ
10. แหนม	ไม่ให้ใช้สัปดาห์
11. กุนเชียง ไส้กรอก	ไม่ให้ใช้สัปดาห์
12. ลูกชิ้น หมูยอ	ไม่ให้ใช้สัปดาห์
13. ทอคมัน	ไม่ให้ใช้สัปดาห์
14. กะปิ	ไม่ให้ใช้สัปดาห์

	ชนิดอาหาร	เงื่อนไขการใช้สี
15.	ข้าวเกรียบ เช่น ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าวเกรียบปลา หรือข้าวเกรียบใน รูปลักษณะต่าง ๆ ฯลฯ	ไม่ให้ใช้สีทุกชนิด
16.	ขนมที่ถึงสำเร็จรูป เส้นขนม แผ่นกึ่งว มีข้าว สပါเก็คที และมักโรนี	ไม่ให้ใช้สีทุกชนิด เว้นแต่สีที่ได้จาก ธรรมชาติ
17.	น้ำพริกแกง	ไม่ให้ใช้สีทุกชนิด เว้นแต่สีที่ได้จาก ธรรมชาติ

การใช้สีผสมอาหารให้ใช้ตามปริมาณที่กำหนดไว้ ดังต่อไปนี้

1. อาหารประเภทเครื่องคั้น ไก่กริม ลูกกวาด และขนมหวานที่ใช้สีตาม
ข้อ 2 ข้างล่างนี้ ให้ใช้ได้ไม่เกิน 70 มิลลิกรัมต่ออาหารในลักษณะที่จะใช้บริโภค 1 กิโลกรัม
เว้นแต่สีป้องกัน 4 อาร์ และสีบริลเลียนท์บลู เอ็ฟ ซี เอ็ฟ ให้ใช้ได้ไม่เกิน 50 มิลลิกรัม
ต่ออาหารในลักษณะที่จะใช้บริโภค 1 กิโลกรัม

2. อาหารอื่น ๆ

- สีป้องกัน 4 อาร์ ไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่ออาหารในลักษณะที่จะใช้
บริโภค 1 กิโลกรัม

- สีเอโซรุ่มิน ไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่ออาหารในลักษณะที่จะใช้บริโภค
1 กิโลกรัม

- สีเออริโครซิน ไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่ออาหารในลักษณะที่จะใช้
บริโภค 1 กิโลกรัม

- สีคาร์ตราซิน ไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่ออาหารในลักษณะที่จะใช้
บริโภค 1 กิโลกรัม

- ซีซั่นเช็ท เย็นโลว์ เอ็ฟ ซี เอ็ฟ ไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่ออาหาร
ในลักษณะที่จะใช้บริโภค 1 กิโลกรัม
- ซีฟาสท์ กรีน เอ็ฟ ซี เอ็ฟ ไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่ออาหารในลักษณะ
ที่จะใช้บริโภค 1 กิโลกรัม
- ซีอินทิโกคาร์มีน หรืออินทิโกติน ไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่ออาหารในลักษณะ
ที่จะใช้บริโภค 1 กิโลกรัม
- ซีบิวลเลียนท์บลู เอ็ฟ ซี เอ็ฟ ไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่ออาหารในลักษณะ
ที่จะใช้บริโภค 1 กิโลกรัม

การใช้สีรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกิน
ปริมาณของสีชนิดที่กำหนดให้ใช้ใ้ค่น้อยที่สุด

การใช้สีผสมอาหารที่มีใ้ค่นกำหนดชนิดและปริมาณการใช้ หรือการใช้ปริมาณสี
ที่แตกต่างไปจากที่กำหนด ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สีผสมอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่ายต้องมีฉลาก
ข้อความในฉลากต้องเป็นภาษาไทยอ่านใ้ชัดเจน และอย่างน้อยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

- (1) คำว่า "สีผสมอาหาร"
- (2) ชื่อสามัญ
- (3) เลขทะเบียนอาหาร
- (4) ปริมาณสุทธิ เป็นระบบเมตริก
- (5) ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต
- (6) ชนิดของพืชหรือสัตว์ ที่เป็นต้นกำเนิดของสีธรรมชาติ

น้ำแข็ง

การผลิตน้ำแข็ง เพื่อจำหน่ายที่มีวัตถุประสงค์ให้ใช้รับประทานต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. ต้องใช้น้ำสะอาดที่มีมาตรฐานตามที่กระทรวงสาธารณสุขได้กำหนดไว้ และไม่มีสิ่งโคปนเปื้อนอยู่ในน้ำแข็งนั้น
2. ท่อส่งน้ำ ของน้ำแข็ง และเครื่องใช้ในการผลิต จะต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ หนานทนและมีลักษณะที่ง่ายต่อการทำความสะอาด
3. การถอนน้ำแข็งออกจากของน้ำแข็งนั้น ต้องใช้น้ำที่มีมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง
4. พื้นผิวของท่อ ของน้ำแข็ง และเครื่องใช้ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำสะอาด หรือน้ำแข็งต้องสะอาด ไม่คุดช้ำ และไม่มีสิ่งหนึ่งสิ่งใดปนเปื้อนอยู่ในระหว่างที่ทำการผลิต
5. น้ำที่ใช้ในการทำความสะอาดท่อส่งน้ำ ของน้ำแข็ง เครื่องใช้ในการผลิต และภาชนะบรรจุ ต้องใช้น้ำที่มีมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง
6. ภาชนะบรรจุที่ใช้เก็บรักษาน้ำแข็ง เพื่อจำหน่ายหรือที่จำหน่าย ต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

6.1 สะอาด

6.2 ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ ไม่คุดช้ำ และเป็นวัสดุพื้นผิวเรียบ
รักษาความสะอาดได้ง่าย

6.3 มีรูปลักษณะที่ง่ายต่อการทำความสะอาด และมีลักษณะปกปิดที่บ้องกันมิให้มีสิ่งหนึ่งสิ่งใด หรือส่วนหนึ่งส่วนใดจากภายนอกปนเปื้อนน้ำแข็งได้

6.4 ไม่เคยใช้บรรจุผลิตภัณฑ์อื่นนอกจากน้ำแข็ง ทั้งนี้สำหรับภาชนะบรรจุที่มีลักษณะประเภทถุงกระดาษ ถุงพลาสติก หรือประเภทอื่นในลักษณะเดียวกัน

7. ในกรณีที่โซ्यानพาหนะในลักษณะเป็นภาชนะบรรจุถ้วย พื้นผิวที่รองรับ หรือที่สัมผัสกับน้ำแข็งจะต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ ไม่ดูดซึม เป็นวัสดุพื้นผิวเรียบ รักษา ความสะอาดได้ง่าย และต้องมีลักษณะปกปิด

8. น้ำแข็งที่ผลิตเพื่อจำหน่ายและที่จำหน่ายต้องมีฉลากเป็นภาษาไทยอ่านได้ ชัดเจนด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า 5 มิลลิเมตร แสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุ และอย่างน้อย ต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

8.1 ชื่อ ที่ตั้งของโรงงานผลิตน้ำแข็ง

8.2 "น้ำแข็งใช้รับประทานได้" ด้วยตัวอักษรสีน้ำเงิน หรือ "น้ำแข็ง ใช้รับประทานไม่ได้" ด้วยตัวอักษรสีแดง แล้วแต่กรณี

(ภาชนะบรรจุมีไ้รวมหมายถึงภาชนะบรรจุที่มีลักษณะประเภทถ้วย ถ้วยแก้ว ดุง หรือประเภทอื่นในลักษณะเดียวกันที่ใช้ใส่น้ำแข็งเพื่อจำหน่ายโดยตรงแก่ผู้รับประทาน ที่มีปริมาณไม่เกิน 400 ลูกบาศก์เซนติเมตร)

นมโค

นมโคมีทั้งหมด 5 ชนิดดังต่อไปนี้

1. นมสด ได้แก่ นมที่รีดมาจากแม่โคมี 3 ชนิด
 - 1.1 นมสดที่มิได้แยกออกหรือเติมเข้าไปซึ่งวัตถุอื่นใด
 - 1.2 นมสดพร่องมันเนยที่ได้แยกมันเนยบางส่วนออกจากนมสด
 - 1.3 นมสดขาดมันเนยที่ได้แยกมันเนยออกแล้วเกือบหมดจากนมสด
2. นมผง ได้แก่ นมสดที่ทำให้น้ำระเหยออกด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ จนเป็นผง มี 3 ชนิด
 - 2.1 นมผงธรรมดา
 - 2.2 นมผงพร่องมันเนย
 - 2.3 นมผงขาดมันเนย

3. นมชั้น ไขมัน นมสดที่ระเหยเอาน้ำบางส่วนออกและอาจทำให้หวาน โดยเติมน้ำตาล มี 4 ชนิด

3.1 นมชั้นไม่หวาน

3.2 นมชั้นหวาน

3.3 นมชั้นชากมันเนยไม่หวาน

3.4 นมชั้นชากมันเนยหวาน

4. นมคินรูป ไขมัน ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเอาส่วนประกอบของนมสด ซึ่งได้แยกออกแล้วนำมาผสมกันขึ้นใหม่ ให้มีลักษณะเช่นเดียวกับนมสดหรือนมชั้นมี 5 ชนิด

4.1 นมคินรูปธรรมดา

4.2 นมชั้นคินรูปไม่หวาน

4.3 นมชั้นคินรูปหวาน

4.4 นมชั้นชากมันเนยคินรูปไม่หวาน

4.5 นมชั้นชากมันเนยคินรูปหวาน

5. นมแปลงไขมัน ไขมัน นมสดซึ่งใช้ไขมันอื่นบางส่วนหรือทั้งหมดแทนมันเนย ที่มีอยู่ และอาจเติมวัตถุอื่นที่มีคุณค่าทางอาหารอีกด้วยก็ได้ มี 4 ชนิด

5.1 นมแปลงไขมันธรรมดา

5.2 นมผงแปลงไขมัน

5.3 นมชั้นแปลงไขมันไม่หวาน

5.4 นมชั้นแปลงไขมันหวาน

นมแต่ละชนิดต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. นมสด

1.1 ปราศจากเชื้อโรคอันอาจติดต่อกับคนได้

1.2 ไม่มีน้ำนมเน่าเหลืองเจือปน

1.3 ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารปฏิชีวนะ สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง

1.4 มีไขมันรวมไม่รวมไขมันแข็ง ไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.5 ของน้ำหนัก และมีไขมันแข็ง ไม่น้อยกว่าร้อยละ 3.2 ของน้ำหนัก สำหรับนมสด

1.5 มีไขมันรวมไม่รวมไขมันแข็ง ไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.5 ของน้ำหนัก และมีไขมันแข็ง ไม่น้อยกว่าร้อยละ 0.1 และไม่ถึงร้อยละ 3.2 ของน้ำหนัก สำหรับนมสดพร่องไขมัน

1.6 มีไขมันรวมไม่รวมไขมันแข็ง ไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.8 ของน้ำหนัก และมีไขมันแข็งไม่ถึงร้อยละ 0.1 ของน้ำหนัก สำหรับนมสดชากไขมัน

1.7 ผ่านความร้อนตามข้อ 2 ก่อนจำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง

2. นมสดผ่านความร้อน ได้แก่ นมสดที่ผ่านความร้อนตามกรรมวิธีดังต่อไปนี้

2.1 พาสเจอร์ไรส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า 63 องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า 30 นาที หรือทำให้ร้อนไม่ต่ำกว่า 72 องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า 16 วินาทีแล้วจึงทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่า ทั้งนี้จะผ่านกรรมวิธีผ่านนมสดให้เป็นเนื้อเดียวกันหรือไม่ก็ได้

2.2 สเตอริไลส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส โดยใช้เวลาที่เหมาะสม ทั้งนี้จะต้องผ่านกรรมวิธีผ่านนมสดให้เป็นเนื้อเดียวกัน

2.3 ยู เอช ที หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า 133 องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า 1 วินาที แล้วบรรจุในภาชนะและในสภาวะที่ปราศจากเชื้อ ทั้งนี้จะต้องผ่านกรรมวิธีผ่านนมสดให้เป็นเนื้อเดียวกัน

3. นมสดที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์ หรือยู เอช ที ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 1.1 ถึง 1.7 และมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้ด้วย

- 3.1 มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของนมชนิดนั้น
- 3.2 มีกลิ่นเหม็นไม่เป็นเมือกหรือก้อน
- 3.3 ไม่มีวัตถุกันเสีย
- 3.4 ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- 3.5 ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- 3.6 ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด *E. coli* ในอาหาร 0.1 มิลลิลิตร
- 3.7 ตรวจไม่พบแบคทีเรียในนมสดสเตอริไลส์ 0.1 มิลลิลิตร และไม่เกิน 10 ในนมสด ยู เอช ที 1 มิลลิลิตร

นอกจากนี้ นมสดที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน 10 องศาเซลเซียสและระยะเวลาที่จำหน่ายต้องไม่เกิน 3 วัน นับแต่วันที่บรรจุในภาชนะบรรจุ

4. นมผง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้
- 4.1 มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของนมผงชนิดนั้น
 - 4.2 มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน
 - 4.3 มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก
 - 4.4 มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ 26 ของน้ำหนัก สำหรับนมผงธรรมดา ไม่น้อยกว่าร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก และไม่ถึงร้อยละ 26 ของน้ำหนัก สำหรับนมผงพร้อมมันเนย และไม่ถึงร้อยละ 1.5 ของน้ำหนักสำหรับนมผงไขมันเลย
 - 4.5 มีแบคทีเรียไม่เกิน 100,000 ในอาหาร 1 กรัม
 - 4.6 ไม่มีวัตถุกันเสีย
 - 4.7 ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
 - 4.8 ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

5. นมข้น ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

5.1 มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของนมชนิดนั้น

5.2 ต้องเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่เป็นก้อน

5.3 มีไขมันรวมไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ 17.5 ของน้ำหนัก และมีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ 7.5 ของน้ำหนัก สำหรับนมข้นไม่หวาน

5.4 มีไขมันรวมไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของน้ำหนัก และมีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ 8 ของน้ำหนัก สำหรับนมข้นหวาน

5.5 มีไขมันรวมทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของน้ำหนัก สำหรับนมข้นชากมันเนยไม่หวาน

5.6 มีไขมันรวมทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 24 ของน้ำหนัก สำหรับนมข้นชากมันเนยหวาน

5.7 ตรวจไม่พบบัคทีเรียในนมข้นไม่หวาน และนมข้นชากมันเนยไม่หวาน

0.1 มิลลิลิตร

5.8 มีบัคทีเรียไม่เกิน 10,000 ในนมข้นหวานและนมข้นชากมันเนยหวาน 1 กรัม

5.9 ตรวจไม่พบบัคทีเรีย จำพวกโคลิฟอร์ม ในนมข้นหวานและนมข้นชากมันเนยหวาน 0.1 กรัม

5.10 มียีสต์และเชื้อรารวมกันได้ไม่เกิน 10 ในนมข้นหวานและนมข้นชากมันเนยหวาน 1 กรัม

5.11 ไม่มีวัตถุกันเสีย

5.12 ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

5.13 ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อ

สุขภาพ

6. นมกินรูป ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

6.1 มีคุณภาพหรือมาตรฐาน เช่นเดียวกับนมสดผ่านความร้อนสำหรับนมกินรูปธรรมดา

6.2 มีคุณภาพหรือมาตรฐาน เช่นเดียวกับนมข้นไม่หวาน สำหรับนมข้นกินรูปไม่หวาน

6.3 มีคุณภาพหรือมาตรฐาน เช่นเดียวกับนมข้นหวาน สำหรับนมข้นกินรูปหวาน

6.4 มีคุณภาพหรือมาตรฐาน เช่นเดียวกับนมข้นชากมันเนยไม่หวาน สำหรับนมข้นชากมันเนยกินรูปไม่หวาน

6.5 มีคุณภาพหรือมาตรฐาน เช่นเดียวกับนมข้นชากมันเนยหวาน สำหรับนมข้นชากมันเนยกินรูปหวาน

7. นมกินรูปธรรมดาต้องผ่านความร้อนตามกรรมวิธีในข้อ 2 ในกรณีที่ผ่านมา ความร้อนแบบพาสเจอร์ไรส์ ต้องปฏิบัติตามวิธีการเก็บและระยะเวลาการเก็บรักษาด้วย

8. นมแปลงไขมัน ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

8.1 มีชาคู่น้ำนมไม่รวมไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.5 ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 3.2 ของน้ำหนัก สำหรับนมแปลงไขมันธรรมดา ถ้าเป็นนมแปลงไขมันธรรมดาที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ นมแปลงไขมันธรรมดาที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือนมแปลงไขมันธรรมดาที่ผ่านกรรมวิธี ยู เอช ที ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 3 ด้วย

8.2 มีชาคู่น้ำนมไม่รวมไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 17.5 ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 6 ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน เช่นเดียวกับคุณภาพหรือมาตรฐานของนมข้นตามข้อ 5.1 5.2 5.7 5.11 5.12 และ 5.13 สำหรับนมข้นแปลงไขมันไม่หวาน

8.3 มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 26 ของน้ำหนัก และมีคุณภาพหรือมาตรฐาน เช่นเดียวกับนมผงตามข้อ 4 ยกเว้นข้อ 4.4

8.4 มีไขมันน้ำนมไม่รวมไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 7 ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน เช่นเดียวกับคุณภาพหรือมาตรฐานของนมชั้นตามข้อ 5.1 5.2 5.8 5.9 5.10 5.11 5.12 และ 5.13 สำหรับนมชั้นแปลงไขมันหวาน

9. นมแปลงไขมันธรรมชาติต้องผ่านความร้อนตามกรรมวิธีในข้อ 2 และในกรณีผ่านความร้อนแบบพาสเจอร์ไรส์ ต้องปฏิบัติตามวิธีการเก็บและระยะเวลาการเก็บรักษาด้วย

10. ภาชนะบรรจุนมโคที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

10.1 สะอาด

10.2 ไม่เคยใช้ใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว

เป็นแก้ว

10.3 เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

11. การผลิตนมโค ถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนในอาหารนอกจากวัตถุกันเสีย จะต้องใช้ในปริมาณและชนิดที่ไม่เป็นอันตรายหรืออาจก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภค ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วย

เนย (Butter)

เนย หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากส่วนที่เป็นไขมันของนมซึ่งผ่านกรรมวิธีการผลิตและอาจเติมวิตามิน หรือวัตถุอื่นใดที่จำเป็นต่อกรรมวิธีการผลิต

เนย ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. ไม่มีกลิ่นหืน
2. มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของน้ำหนัก
3. มีชากุณน้ำนมไม่รวมมันเนย ได้ไม่เกินร้อยละ 2 ของน้ำหนัก
4. มีเกลือโซเดียมคลอไรด์ได้ไม่เกินร้อยละ 4 ของน้ำหนัก
5. มีน้ำได้ไม่เกินร้อยละ 16 ของน้ำหนัก
6. ไม่มีวัตถุกันเสีย
7. ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
8. ไม่มีสาร เป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ภาชนะบรรจุเนยต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

1. สะอาด
2. ไม่เคยใช้ใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว
3. เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็น

อันตรายต่อสุขภาพ

เนยที่มีวัตถุอื่นที่จำเป็นต่อกรรมวิธีการผลิตนอกจากวิตามินและเกลือเป็นส่วนผสม หรือที่มีวัตถุเจือปนในอาหารนอกจากวัตถุกันเสีย จะต้องใช้ในปริมาณและชนิดที่ไม่เป็นอันตราย หรืออาจก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นสมควร

เนยแข็ง (Cheese)

เนยแข็ง หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำนม ครีมบัตเตอร์มิลค์ (butter milk) หรือเวย์ (whey) อย่างหนึ่งอย่างใดหรือหลายอย่างมาผสมกับ เอนไซม์ หรือกรดหรือจุลินทรีย์ จนเกิดการรวมตัวเป็นก้อนแล้วแยกส่วนที่เป็นน้ำออก และจะนำมาใช้ในลักษณะสคหรือนำมาบ่มให้ได้ที่ก่อนใช้

เนยแข็ง แบ่งเป็น 5 ชนิดดังต่อไปนี้

1. ครีมชีส (cream cheese) หมายความว่า เนยแข็งที่ใช้ครีมเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการผลิต
2. โอลมิลค์ชีส (whole milk cheese) หมายความว่า เนยแข็งที่ใช้นมเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการผลิต
3. สกิมมิลค์ชีส (skimmed milk cheese) หมายความว่า เนยแข็งที่ใช้นมพร่องมันเนย หรือนมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์หรือเวย์ เป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการผลิต
4. โพรเซสชีส (processed cheese) หมายความว่า เนยแข็งซึ่งได้ผ่านกรรมวิธีทำให้เล็กลง เติมสารอิมัลซิฟาย และนำมาพาสเจอร์ไรส์ และจะแต่งสี กลิ่น รส หรือไม่ก็ได้
5. เนมชีส (named cheese) หมายความว่า เนยแข็งที่มีชื่อซึ่งเป็นที่ยอมรับกันโดยทั่วไปตามชนิดของเนยแข็ง และมีกรรมวิธีการผลิตเฉพาะตามชนิดของเนยแข็งนั้น

เนยแข็งชนิดที่ 1 ถึง 4 ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. มีมันเนยคำนวณโดยไม่รวมน้ำ ดังต่อไปนี้
 - 1.1 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของน้ำหนัก สำหรับครีมชีส
 - 1.2 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของน้ำหนัก สำหรับโฮลมิลค์ชีส
 - 1.3 ไม่ถึงร้อยละ 45 ของน้ำหนัก สำหรับสกิมมิลค์ชีส
 - 1.4 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 45 ของน้ำหนัก สำหรับโพรเซสชีส
2. มีน้ำเค็ดดังต่อไปนี้
 - 2.1 ไม่เกินร้อยละ 55 ของน้ำหนัก สำหรับครีมชีส
 - 2.2 ไม่เกินร้อยละ 37 ของน้ำหนัก สำหรับโฮลมิลค์ชีส
 - 2.3 ไม่เกินร้อยละ 60 ของน้ำหนัก สำหรับสกิมมิลค์ชีส
 - 2.4 ไม่เกินร้อยละ 45 ของน้ำหนัก สำหรับโพรเซสชีส
3. ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
4. ไม่มีสาร เป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

เนยแข็งชนิดที่ 5 ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 3 และข้อ 4 และมีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วย

การผลิตเนยแข็ง ถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนในอาหาร จะต้องใช้ในปริมาณ และชนิดที่ไม่เป็นอันตรายหรืออาจก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วย

ไอศกรีม

ไอศกรีมแบ่งเป็น 5 ชนิดดังต่อไปนี้

1. ไอศกรีมนม ได้แก่ ไอศกรีมที่ทำขึ้นโดยใช้นมหรือผลิตภัณฑ์ที่ไ้จากนม

2. ไอศกรีมคัคเปลง ไค้แก๋ ไอศกรีมนมที่ทําชึ้นโดยไซ้ไขมันชนิดอื่นแทน มีนเนยหึ้งหมคหรือค้บงส่วน หรือไอศกรีมที่ทําชึ้นโดยไซ้ชนิดกัคกัคที่มีไขมัน ค้บชนิดกัคกัคนั้น มีไซ้ชนิดกัคกัคที่ไค้จากนม

3. ไอศกรีมผสม ไค้แก๋ ไอศกรีมนม หรือไอศกรีมคัคเปลงแล้วค้กรณึ ซึ่งมิผลไม้หรือวักดูอื่นที่เบ็นอาหาร เบ็นส่วนผสมอยู่ค้วย

4. ไอศกรีมนม ไอศกรีมคัคเปลง หรือไอศกรีมผสมชนิดหังหรือผง

5. ไอศกรีมหวานเย็น ไค้แก๋ ไอศกรีมที่ทําชึ้นโดยไซ้ น้ำและน้ำตาล หรือ อากมีวักดูอื่นที่เบ็นอาหาร เบ็นส่วนผสมอยู่ค้วย

ไอศกรีมนอกจากชนิดหังหรือผง ค้บงผ่านกรรวิธีตามลําคับคังค้บงไปนี้

1. ไอศกรีมนอกจากชนิดหังหรือผง ค้บงผ่านกรรวิธีหึ้งวิธีค้บง คังนี้

1.1 ทําค้บงชึ้นถึงอุณหภูมิไม้ค้บงว่า 68.5 องศาเซลเซียส และค้บงไว้ที่อุณหภูมินี้ไม้น้อยกว่า 30 นาที หรือ

1.2 ทําค้บงชึ้นถึงอุณหภูมิไม้ค้บงว่า 80 องศาเซลเซียส และค้บงไว้ที่อุณหภูมินี้ไม้น้อยกว่า 25 วินาที และจะค้บงมีเครื่องวักอุณหภูมิพร้อมค้วยเครื่องบันทึกอิคโนมิติ แสค้บงอุณหภูมิเวลาที่ไซ้จริง หรือ

1.3 ทําค้บงโดยกรรวิธีอื่นตามทีสํานักงานค้บงกรรการอาหารและยา เเห็นชอบค้วย

2. ทําค้บงเย็นลงท้นทีที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส และค้บงไว้ที่อุณหภูมินี้

3. มีน กวน หรือผสม แล้วค้กรณึ และทําค้บงเย็นค้บงที่อุณหภูมิไม้สูงกว่า

-2.2 องศาเซลเซียส ก่อนบรจูลงในภาชนะบรจูลงเพื่อจําหนาย และค้บงเก็บไว้ที่อุณหภูมิไม้สูงกว่า -2.2 องศาเซลเซียส นี้จนกว่าจะจําหนาย

ไอศกรีม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. ไอศกรีมนม ต้องมีมันเนยเป็นส่วนผสมไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของน้ำหนัก และมีไขมันนมไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ 7.5 ของน้ำหนัก

2. ไอศกรีมคัสตาร์ด ต้องมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของน้ำหนัก

3. ไอศกรีมผสม ต้องมีมาตรฐานเช่นเดียวกับไอศกรีมนม หรือไอศกรีมคัสตาร์ด แล้วแต่กรณี ทั้งนี้โดยไม่นับรวมน้ำหนักของผลไม้หรือวัตถุที่เป็นอาหารอื่นผสมอยู่

4. ไอศกรีมหวานเย็น ไอศกรีมนม ไอศกรีมคัสตาร์ด หรือไอศกรีมผสม ต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

4.1 ไม่มีกลิ่นหืน

4.2 ไม่ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

4.3 ไม่มีวัตถุกันเสีย

4.4 มีบัคทีเรียได้ไม่เกิน 600,000 ในอาหาร 1 กรัม

4.5 ตรวจไม่พบบัคทีเรียชนิด *E. coli* ในอาหาร 0.01 กรัม

4.6 ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

4.7 ไม่มีสาร เป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ไอศกรีมชนิดแข็งหรือผง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. ไม่มีกลิ่นหืน

2. มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของไอศกรีมชนิดนั้น

3. มีลักษณะไม่เกาะเป็นก้อน ดึงไปจากลักษณะที่พำขึ้น

4. ไม่ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

5. ไม่มีวัตถุกันเสีย

6. มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก

7. มีบักเตรีโคไลไม่เกิน 100,000 ในอาหาร 1 กรัม
8. ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
9. ไม่มีสาร เป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

การผลิตไอศกรีม ถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนในอาหาร เช่นการใช้ไอมีลซิโฟเออร์ และสแตบิไลเซอร์หรือทิกเคนเนอร์ จะต้องใช้ในปริมาณและชนิดที่ไม่เป็นอันตรายหรืออาจก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วย

การผลิตไอศกรีมชนิดแท่งหรือหลอดที่มีสิ่งจับหรือติดสัมผัสกับเนื้อไอศกรีม สิ่งจับหรือติดนั้นต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

1. สะอาด
2. ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
3. เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

นมคัคแปลงสำหรับทารก

นมคัคแปลงสำหรับทารก หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ทำขึ้นจากการเปลี่ยนแปลง ส่วนประกอบของนมโคให้มียอดค้ประกอบของสารอาหารให้พอเพียงกับที่ทารกต้องการ เพื่อความมุ่งหมายที่จะใช้เลี้ยงทารกแทนนมมารดา

นมคัคแปลงสำหรับทารก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. มีส่วนประกอบของนมโคไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของน้ำหนัก โดยไม่รวมน้ำ
2. มีแรงงานไม่น้อยกว่า 65 กิโลกรัมแคลอรี และไม่เกิน 70 กิโลกรัมแคลอรี หรือไม่น้อยกว่า 272 กิโลจูล และไม่เกิน 293 กิโลจูล ในจำนวนหรือในอัตราส่วนผสมเพื่อใช้เลี้ยงทารกตามที่ระบุในฉลาก จำนวน 100 มิลลิลิตร

3. มีสารโปรตีน สารคาร์โบไฮเดรต สารไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุต่าง ๆ ในจำนวนที่ให้แรงงาน 100 กิโลกรัมแคลอรี ดังต่อไปนี้

3.1 สารโปรตีนที่ร่างกายใช้ประโยชน์ได้หมด (reference protein) ไม่น้อยกว่า 1.8 กรัม และไม่เกิน 3.0 กรัม และสารโปรตีนนั้นต้องมีคุณค่าทางโภชนาการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของสารโปรตีนตามตารางต่อไปนี้

ชนิดของกรดอะมิโน	ปริมาณ มิลลิกรัม/กรัม ของโปรตีนทั้งหมด
ฮีสทีดีน	26
ไอโซลูซีน	46
ลูซีน	93
ไลซีน	66
เมทไทโอนีน กับซีสทีน	42
ฟีนิลอะลานีน กับไทโรซีน	72
ทรีโอนีน	43
ทริปโตเฟน	17
วาเลีน	55

3.2 สารคาร์โบไฮเดรตต้องเป็นน้ำตาลแลคโตส (lactose) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของน้ำหนักของสารคาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ในกรณีที่ต้องใช้สารคาร์โบไฮเดรตชนิดอื่นนอกจากน้ำตาลแลคโตส สำหรับเลี้ยงทารกที่มีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ ให้อยู่ในดุลยพินิจของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

3.3 สารไขมันไม่น้อยกว่า 3.0 กรัม และไม่เกิน 6.0 กรัม และมีกรดไขมันชนิดไลโนลิอิก ไม่น้อยกว่า 300 มิลลิกรัม ในจำนวนสารไขมันทั้งหมดถ้ามีกรดไขมันชนิดที่มีคาร์บอนในโมเลกุลเกิน 20 อะตอม ให้มีได้ไม่เกินร้อยละ 1 ของแรงงาน 100 กิโลกรัม-แคลอรี

3.4 วิตามินต่าง ๆ ตามชนิดและปริมาณต่อ 100 กิโลกรัมแคลอรี ดังต่อไปนี้

- วิตามินเอ ไม่น้อยกว่า 75 ไมโครกรัม และไม่เกิน 150 ไมโครกรัม

โดยคำนวณเป็นเรตินอล

- วิตามินดี ไม่น้อยกว่า 40 หน่วยสากล และไม่เกิน 80 หน่วยสากล

- วิตามินเค 1 ไม่น้อยกว่า 4 ไมโครกรัม

- วิตามินอี (α -tocopherol compounds) ไม่น้อยกว่า 0.7 หน่วยสากล และมีอัตราส่วนของวิตามินอี 0.4 มิลลิกรัม ต่อกรดไลโนลิอิก 1 กรัม

- วิตามินบี 1 (thiamine) ไม่น้อยกว่า 40 ไมโครกรัม

- วิตามินบี 2 (riboflavin) ไม่น้อยกว่า 60 ไมโครกรัม

- นิโคตินาไมด์ ไม่น้อยกว่า 250 ไมโครกรัม

- วิตามินบี 6 (pyridoxin) ไม่น้อยกว่า 35 ไมโครกรัม หรือ ไม่น้อยกว่า 15 ไมโครกรัม ต่อ 1 กรัม ของโปรตีนที่มีอยู่ในกรณีที่สูตรของนมคัดแปลงสำหรับทารกมีโปรตีนผสมอยู่เกินกว่า 1.8 กรัม ต่อ 100 กิโลกรัมแคลอรี

- กรดโฟลิก ไม่น้อยกว่า 4 ไมโครกรัม

- กรดแพนโทธีนิก ไม่น้อยกว่า 300 ไมโครกรัม

- วิตามินบี 12 (cyanocobalamin) ไม่น้อยกว่า 0.15 ไมโครกรัม

- ไบโอติน ไม่น้อยกว่า 1.5 ไมโครกรัม

- โคลิน ไม่น้อยกว่า 7 มิลลิกรัม

- วิตามินซี (ascorbic acid) ไม่น้อยกว่า 8 มิลลิกรัม

3.5 แร่ธาตุต่าง ๆ ตามชนิดและปริมาณต่อ 100 กิโลกรัม แคลอรี
 ดังต่อไปนี้

- โซเดียม ไม่น้อยกว่า 20 มิลลิกรัม และไม่เกิน 60 มิลลิกรัม
- โพแทสเซียม ไม่น้อยกว่า 80 มิลลิกรัม และไม่เกิน 200 มิลลิกรัม
- คลอไรด์ ไม่น้อยกว่า 55 มิลลิกรัม และไม่เกิน 150 มิลลิกรัม
- แคลเซียม ไม่น้อยกว่า 50 มิลลิกรัม
- ฟอสฟอรัส ไม่น้อยกว่า 25 มิลลิกรัม
- อัตราส่วนของแคลเซียมต่อฟอสฟอรัส ต้องไม่น้อยกว่า 1.2

และไม่เกิน 2.0

- แมกนีเซียม ไม่น้อยกว่า 6 มิลลิกรัม
- เหล็ก ไม่น้อยกว่า 0.15 มิลลิกรัม และไม่เกิน 2.0 มิลลิกรัม
- ไอโอดีน ไม่น้อยกว่า 5 ไมโครกรัม
- ทองแดง ไม่น้อยกว่า 60 ไมโครกรัม
- สังกะสี ไม่น้อยกว่า 0.5 มิลลิกรัม
- แมงกานีส ไม่น้อยกว่า 5 ไมโครกรัม

4. มีส่วนประกอบของสารอาหารตามชนิดและจำนวนที่เหมาะสมสำหรับเลี้ยงทารก
 ถ้าประสงค์จะใช้ส่วนประกอบของสารอาหารชนิดอื่นนอกเหนือไปจากที่ระบุในข้อ 3

5. ไม่เปลี่ยนแปลงไปจากลักษณะเดิมที่สร้างขึ้น เมื่อเก็บไว้ในอุณหภูมิปกติได้
 ไม่น้อยกว่า 7 วันนับแต่วันที่บรรจุในภาชนะบรรจุ สำหรับนมที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์หรือยูเอชที

6. มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของนมคัดแปลงสำหรับทารกนั้น

7. มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก สำหรับนมคัดแปลงสำหรับทารก
 ชนิดผงหรือแห้ง ซึ่งต้องใช้น้ำละลายก่อนใช้เลี้ยงทารก

8. มีลักษณะร่วนเป็นผงหรือแห้ง ไม่เกาะเป็นก้อน สำหรับนมคัดแปลง สำหรับทารกชนิดผงหรือแห้งซึ่งต้องใช้น้ำละลายก่อนใช้เลี้ยงทารกและเมื่อใช้นมดังกล่าว ยึดตามคำแนะนำซึ่งแสดงไว้ในฉลากแล้ว ต้องมีลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อนไม่เป็นฝาลอยขึ้น และเนื้ออาหารต้องไม่หยาบ เหมาะสมที่จะนำไปใช้เลี้ยงทารกได้โดยสามารถผ่านหัวนม ชนิดยางหรือพลาสติกที่ใช้กันตามปกติ

9. ไม่มีสารจำพวกฮอร์โมนหรือปฏิชีวนะ
10. ไม่ใช้วัตถุที่ทำให้ความหวานแทนน้ำตาล
11. ไม่มีวัตถุกันเสีย
12. ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
13. ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
14. ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด *E. coli* ในนมคัดแปลงสำหรับทารก 0.1 กรัม
15. ตรวจไม่พบแบคทีเรียในนมคัดแปลงสำหรับทารกชนิดผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ 0.1 มิลลิลิตร และมีแบคทีเรียได้ในปริมาณต่อไปนี้
 - 15.1 ไม่เกิน 10,000 ในนมคัดแปลงสำหรับทารกชนิดผงหรือแห้ง ซึ่งต้องใช้น้ำละลายก่อนใช้เลี้ยงทารก 1 กรัม
 - 15.2 ไม่เกิน 10 ในนมคัดแปลงสำหรับทารกชนิดผ่านกรรมวิธี ยู เอช ที 1 มิลลิลิตร

นมคัดแปลงสำหรับทารกเหลวที่ใช้เลี้ยงทารกได้โดยมิต้องเจือจางหรือ ชนิดอื่นที่จะต้องเจือจางให้เหมาะสมก่อนใช้เลี้ยงทารก ต้องผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

1. สเตอริไลส์ ใช้ความร้อนไม่ต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส ภายในระยะเวลาที่เหมาะสม ทั้งนี้จะต้องผ่านกรรมวิธีทำนมคักแปลงสำหรับทารกชนิดเหลวหรือชนิดข้นให้เป็นเนื้อเดียวกัน

2. ยู เอช ที ใช้ความร้อนไม่ต่ำกว่า 133 องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า 1 วินาที แล้วบรรจุในภาชนะและในสภาวะที่ปราศจากเชื้อ ทั้งนี้จะต้องผ่านกรรมวิธีทำนมคักแปลงสำหรับทารกชนิดเหลวหรือชนิดข้นให้เป็นเนื้อเดียวกัน

รายละเอียดของกรรมวิธีที่มีได้เป็นไปตามข้อ 1 และข้อ 2 ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วย

ภาชนะบรรจุนมคักแปลงสำหรับทารก ต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

1. สะอาด
2. ไม่เคยใช้ใส่อาหารหรือวัตถุใดมาก่อนเว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว
3. ปิดสนิทและอากาศผ่านเข้าออกไม่ได้
4. เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

อันตรายต่อสุขภาพ

นมปรุงแต่ง (Flavored Milk)

นมปรุงแต่ง หมายความว่า นม หรือนมผงที่ปรุงแต่งด้วยสี กลิ่น หรือรส ไม่ว่าจะปรุงแต่งด้วยวัตถุที่มีคุณค่าทางอาหารอื่นใดอีกด้วยหรือไม่ก็ตาม และสิ่งที้นำมาปรุงแต่งนั้นจะต้องไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

นมปรุงแต่งชนิดเหลว ต้องผ่านกรรมวิธีดังต่อไปนี้

1. พาสเจอร์ไรส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า 63 องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ ไม่น้อยกว่า 30 นาที หรือทำให้ร้อนไม่ต่ำกว่า 72 องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ ไม่น้อยกว่า 16 วินาที แล้วจึงทำให้เย็นลงทันทีที่

อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า ทั้งนี้จะผ่านกรรมวิธีทำนบปรุงแต่งชนิดเหลวให้เป็นเนื้อเดียวกันหรือไม่ก็ได้

2. สเตอริไลส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส โดยใช้เวลาที่เหมาะสม ทั้งนี้ต้องผ่านกรรมวิธีทำนบปรุงแต่งชนิดเหลวให้เป็นเนื้อเดียวกัน

3. ยู เอช ที หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า 133 องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า 1 วินาที แล้วบรรจุในภาชนะและในสภาวะที่ปราศจากเชื้อ ทั้งนี้ต้องผ่านกรรมวิธีทำนบปรุงแต่งชนิดเหลวให้เป็นเนื้อเดียวกัน

รายละเอียดของกรรมวิธีที่มีได้เป็นไปตามข้อ 1 ข้อ 2 และข้อ 3 ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วย

นบปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน 10 องศาเซลเซียส และระยะเวลาที่จำหน่ายต้องไม่เกิน 3 วันนับแต่วันที่บรรจุในภาชนะบรรจุ

นบปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์หรือ ยู เอช ที ต้องรักษาคุณภาพมาตรฐานให้คงอยู่ได้ตามคุณภาพมาตรฐานและไม่เปลี่ยนแปลงไปจากลักษณะเดิมที่ทำขึ้น เมื่อเก็บไว้ในอุณหภูมิปกติได้ไม่น้อยกว่า 7 วัน นับแต่วันที่บรรจุในภาชนะบรรจุ

นบปรุงแต่งชนิดผง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. มีกลิ่น รส ตามลักษณะของนบปรุงแต่งนั้น
2. มีลักษณะร่วนเป็นผงไม่เกาะเป็นก้อน
3. มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก
4. มีค่าคูน้าวมทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของน้ำหนัก
5. ไม่ใช้วัตถุกันเสีย
6. ไม่ใช้วัตถุที่ทำให้ความหวานแทนน้ำตาล

7. ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
8. ไม่มีสาร เป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
9. มีบัคทีเรียได้ไม่เกิน 100,000 ในอาหาร 1 กรัม

นมปรุงแต่งชนิดเหลว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. มีกลิ่น รส ตามลักษณะเฉพาะของนมปรุงแต่งนั้น
2. ต้องมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกันไม่เป็นก้อน
3. มีค่าคุณนํ้านมไม่รวมไขมัน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 8 ของนํ้าหนัก และมี

สิ่งปรุงแต่งรวมกันทั้งสิ้นไม่เกินร้อยละ 6 ของนํ้าหนัก

4. ไม่ใช่วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล
5. ไม่มีวัตถุกันเสีย
6. ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
7. ไม่มีสาร เป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
8. ตรวจไม่พบบัคทีเรียชนิด *E. coli* ในอาหาร 0.1 มิลลิลิตร
9. ตรวจไม่พบบัคทีเรียในนมปรุงแต่งสเตอริไลส์ 0.1 มิลลิลิตรและมีบัคทีเรีย

ได้ในปริมาณต่อไปนี้

9.1 ไม่เกิน 50,000 ในนมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์ 1 มิลลิลิตร

9.2 ไม่เกิน 10 ในนมปรุงแต่ง ยู เอช ที 1 มิลลิลิตร

ภาชนะบรรจุนมปรุงแต่งต้องมีคุณสมบัติต่อไปนี้

1. สะอาด
2. ไม่เคยใช้ใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว
3. เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็น

อันตรายต่อสุขภาพ

การผลิตนมปรุงแต่ง ถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนในอาหารนอกจาก วัตถุกันเสียจะต้องใช้ในปริมาณและชนิดที่ไม่เป็นอันตรายหรืออาจก่อให้เกิดอันตรายแก่ ผู้บริโภคตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วย

ผลิตภัณฑ์ของนมอื่น ๆ

ผลิตภัณฑ์ของนม หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม นอกเหนือไปจากที่ระบุไว้ เกี่ยวกับ กี เนย นมเปรี้ยว นมคัสແປงสำหรับทารก นมปรุงแต่ง ไอศกรีม ครีม และ บัตเตอร์ออยล์ ผลิตภัณฑ์นี้ต้องมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 8 ของน้ำหนัก โดยคิดรวมถึงน้ำที่เป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์นั้น และไม่น้อยกว่าร้อยละ 65 ของน้ำหนัก โดยไม่คิดรวมถึงน้ำที่เป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์นั้น

ผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลว ต้องผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที แล้วแต่กรณี ตามความเหมาะสม

ผลิตภัณฑ์ของนมที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องเก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิไม่เกิน 10 องศาเซลเซียส และระยะเวลาที่จำหน่ายต้องไม่เกิน 3 วัน นับแต่วันที่บรรจุในภาชนะบรรจุ

ผลิตภัณฑ์ของนมที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์หรือ ยู เอช ที ต้องรักษาคุณภาพ มาตราฐานให้อยู่ได้ตามคุณภาพมาตราฐานและไม่เปลี่ยนแปลงไปจากลักษณะเดิมที่สร้างขึ้น เมื่อเก็บไว้ในอุณหภูมิปกติได้ไม่น้อยกว่า 7 วันนับแต่วันที่บรรจุในภาชนะบรรจุ

ผลิตภัณฑ์ของนม ต้องมีคุณภาพหรือมาตราฐานดังต่อไปนี้

1. มีกลิ่น รส ตามลักษณะของผลิตภัณฑ์ของนมนั้น
2. มีไขมันทั้งหมด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 8 ของน้ำหนัก โดยคิดรวมถึงน้ำ ที่เป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์นั้น และไม่น้อยกว่าร้อยละ 65 ของน้ำหนัก โดยไม่คิดรวมถึงน้ำ ที่เป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์นั้น

3. ไม่ใช่วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล
4. ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
5. ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
6. ตรวจไม่พบบักเตรีในผลิตภัณฑ์ของนมสเตอริไลส์ 0.1 มิลลิลิตร และมีบักเตรีได้ในปริมาณต่อไปนี้
 - 6.1 ไม่เกิน 50,000 ในผลิตภัณฑ์ของนมพาสเจอร์ไรส์ 1 มิลลิลิตร
 - 6.2 ไม่เกิน 10 ในผลิตภัณฑ์ของนม ยู เอช ที 1 มิลลิลิตร
7. มีบักเตรีได้ไม่เกิน 100,000 ในผลิตภัณฑ์ของนมชนิดผงหรือแห้ง 1 กรัม
ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ของนมต้องมีคุณสมบัติต่อไปนี้
 1. สะอาด
 2. ไม่เคยใช้ใส่อาหารหรือวัตถุใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว
 3. เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

การผลิตผลิตภัณฑ์ของนม ถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนในอาหารจะต้องใช้ในปริมาณและชนิดที่ไม่เป็นอันตรายหรืออาจก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภค ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วย

เนยเทียม (Margarine)

เนยเทียม หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ทำให้มีลักษณะทำนองเดียวกับเนย โดยมีน้ำมันหรือไขมันชนิดอื่นที่มีไขมันเนยเป็นส่วนประกอบส่วนใหญ่หรือทั้งหมด ผ่านกรรมวิธีการผลิตปรุงแต่งสี กลิ่น รส

เนยเทียมต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. ไม่มีกลิ่นหืน
2. มีไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของน้ำหนัก
3. มีวิตามินเอหรือโทรวิตามินเอ หรือทั้งสองอย่างรวมกันไม่น้อยกว่า

25 หน่วยสากล ในเนยเทียม 1 กรัม

4. มีเกลือโซเดียมคลอไรด์ได้ไม่เกินร้อยละ 4 ของน้ำหนัก
5. มีน้ำได้ไม่เกินร้อยละ 16 ของน้ำหนัก
6. ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
7. ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ภาชนะบรรจุเนยเทียม ต้องมีคุณสมบัติต่อไปนี้

1. สะอาด
2. ไม่เคยใช้ใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว
3. เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็น

อันตรายต่อสุขภาพ

เนยเทียม ที่มีวัตถุประสงค์จะใช้สำหรับผู้ที่มีความจำเป็นต้องรับประทานอาหารที่มีกำลังงานต่ำ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 1 ข้อ 3 ข้อ 4 ข้อ 6 และข้อ 7 และมีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วย

เนยเทียม ที่มีวัตถุอื่นนอกจากวิตามินและเกลือเป็นส่วนผสมจะต้องใช้ในชนิดและปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายหรืออาจก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภค ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วย

การผลิตเนยเทียม หากจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ใช้ตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

อาหารกึ่งสำเร็จรูป

อาหารกึ่งสำเร็จรูป หมายความว่า อาหารที่ผ่านกรรมวิธีและปรุงแต่งมาบ้างแล้วและใช้รับประทานหลังจากผ่านวิธีการอย่างง่าย ๆ และใช้เวลาสั้นโดยการเติมน้ำร้อน การต้ม หรือการเติมอาหารอื่นลงไป

อาหารกึ่งสำเร็จรูปต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ระบุไว้ข้างล่างนี้
 ภาชนะบรรจุอาหารกึ่งสำเร็จรูป ต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

1. สะอาด
2. ไม่เคยใช้ใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว
3. เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็น

อันตรายต่อสุขภาพ

การใช้วัตถุเจือปนในอาหารให้ใช้ได้ตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องการใช้วัตถุเจือปนในอาหาร หรือตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่จะแก้ไขเพิ่มเติมหรือประกาศขึ้นใหม่ต่อไป

อาหารกึ่งสำเร็จรูปที่เป็นอาหารควบคุม

1. บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้นที่ปรุงแต่ง

1.1 คุณภาพหรือมาตรฐาน

- ไม่มีกลิ่นหืน
- มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 10 ของน้ำหนัก ในกรณีที่หอดด้วยน้ำมัน และไม่เกินร้อยละ 13 ของน้ำหนักในกรณีที่ทำโดยกรรมวิธีอื่น
- มีสารโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.5 ของน้ำหนัก สำหรับบะหมี่ และไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของน้ำหนัก สำหรับเส้นหมี่

- ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตราย

คอสุขภาพ

- มีแบคทีเรียชนิด *E. coli* (ตรวจโดยวิธี **most probable number**) น้อยกว่า 3 ในอาหาร 1 กรัม

- มีแบคทีเรียไม่เกิน 30,000 ในอาหาร 1 กรัม
- มีเชื้อราไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 กรัม

1.2 คุณภาพหรือมาตรฐานของเครื่องปรุงที่บรรจุอยู่ในภาชนะหรือแบบมากับภาชนะบรรจุหมี เส้นหมี และวุ้นเส้น

- มีแบคทีเรียไม่เกิน 500,000 ในอาหาร 1 กรัม

- มีแบคทีเรียชนิด *E. coli* (ตรวจโดยวิธี **most probable number**) น้อยกว่า 3 ในอาหาร 1 กรัม

- มีเชื้อราไม่เกิน 1,000 ในอาหาร 1 กรัม
- ไม่มีแบคทีเรียชนิด *Clostridium welchii* ในอาหาร

0.01 กรัม

- ไม่มีแบคทีเรียชนิด *Salmonella* ในอาหาร
- ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตราย

คอสุขภาพ

2. ข้าวต้มและโจ๊กที่ปรุงแต่ง

คุณภาพหรือมาตรฐาน

- ไม่มีกลิ่นหืน
- มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 10 ของน้ำหนัก