

ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารสัตว์ควบคุมเฉพาะ ประเภทวัตถุดิบ

พ.ศ. ๒๕๕๘

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) แห่งพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๘ โดยคำแนะนำของคณะกรรมการควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารสัตว์ควบคุมเฉพาะ ประเภทวัตถุดิบ พ.ศ. ๒๕๕๘”

ข้อ ๒ ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับนับตั้งแต่วันที่ถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“กากถั่วเหลือง” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองที่ได้จากการนำน้ำมันออกจากเมล็ดถั่วเหลืองซึ่งอาจนำเปลือกกลับเข้าไปรวมกับกาก ที่เรียกว่า “กากถั่วเหลืองรวมเปลือก” หรือไม่นำเปลือกเข้าไปรวมกับกาก ที่เรียกว่า “กากถั่วเหลืองไม่รวมเปลือก” แล้วนำไปผ่านกระบวนการลดขนาด

“ถั่วเหลืองอบ” หมายความว่า ถั่วเหลืองทั้งเมล็ดที่นำมาผ่านกระบวนการทำให้สุก แล้วอาจนำมาบดอัดเป็นเกล็ด หรือเป็นผง

“กากถั่วลิสง” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดถั่วลิสงที่ได้จากการนำน้ำมันออกจากเมล็ดถั่วลิสงแล้ว

“รำสกัดน้ำมัน” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากรำข้าวที่ผ่านกระบวนการสกัดน้ำมันออกไปแล้ว

“ข้าวโพดปน เกรด ๑” หมายความว่า เมล็ดข้าวโพดที่สีออกจากฝักแล้วนำมาบดหรือทำให้แตกออกอย่างละเอียด มีปริมาณโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘

“ข้าวโพดปน เกรด ๒” หมายความว่า เมล็ดข้าวโพดที่สีออกจากฝักแล้วนำมาบดหรือทำให้แตกออกอย่างละเอียด มีปริมาณโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗.๕

“โปรตีนข้าวโพดหรือกลูเทินข้าวโพด” หมายความว่า ส่วนที่เหลือจากอุตสาหกรรมแป้งข้าวโพดหรือน้ำเชื่อมข้าวโพด โดยแยกเปลือกนอก แป้ง และคัพภะ (germ) ของเมล็ดข้าวโพดออก แล้วนำไปผ่านกระบวนการทำให้แห้ง

“กากดีดีจีเอส” หมายความว่า ส่วนที่เหลือจากการผลิตเอทิลแอลกอฮอล์ โดยการหมัก เมล็ดธัญพืช ได้แก่ ข้าวโพด ข้าวไรย์ ข้าวฟ่าง ข้าวสาลี ข้าวบาร์เลย์ โดยการกลั่นแยกเอทิลแอลกอฮอล์ออกไปแล้ว นำกากที่เหลือไปทำให้แห้ง หรือนำกากรวมกับของเหลวที่เหลือไปทำให้แห้ง

“กากเรปซีดหรือกากคาโนลา” หมายความว่า ส่วนที่เหลือจากการนำเมล็ดเรปซีด หรือเมล็ดคาโนลาไปผ่านกระบวนการแยกน้ำมันออกทางวิธีกล หรือการสกัดน้ำมันออกโดยสารเคมีที่มีคุณสมบัติละลายน้ำมัน

“กากเมล็ดทานตะวัน” หมายความว่า ส่วนที่เหลือจากการนำเมล็ดทานตะวันทั้งเมล็ดหรือกะเทาะเปลือกออกบางส่วนหรือทั้งหมด แล้วนำไปผ่านกระบวนการทำให้แตกหรือบด และแยกน้ำมันออกทางวิธีกล หรือการสกัดน้ำมันออกโดยสารเคมีที่มีคุณสมบัติละลายน้ำมัน

“ปลาปน ชั้นคุณภาพที่ ๑” หมายความว่า ปลาที่มาจากปลาเปิด เศษปลาเล็กปลาน้อยหรือหัวปลา ก้างปลาที่เหลือจากโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ นำมาผ่านกระบวนการอบแห้ง แล้วนำมาบดปนจนเป็นผง โดยมีปริมาณโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

“ปลาปน ชั้นคุณภาพที่ ๒” หมายความว่า ปลาที่มาจากปลาเปิด เศษปลาเล็กปลาน้อยหรือหัวปลา ก้างปลาที่เหลือจากโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ นำมาผ่านกระบวนการอบแห้ง แล้วนำมาบดปนจนเป็นผง โดยมีปริมาณโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๕

“ปลาปน ชั้นคุณภาพที่ ๓” หมายความว่า ปลาที่มาจากปลาเปิด เศษปลาเล็กปลาน้อยหรือหัวปลา ก้างปลา ที่เหลือจากโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ นำมาผ่านกระบวนการอบแห้ง แล้วนำมาบดปนจนเป็นผง โดยมีปริมาณโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐

“ปลาและกระดูกปลาปน” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเศษปลาเล็กปลาน้อย หรือหัวปลา ก้างปลา ที่เหลือจากโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ นำมาผ่านกระบวนการอบแห้ง แล้วนำมาบดปนจนเป็นผง โดยมีปริมาณโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐

“เนื้อปน” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเนื้อสัตว์ที่เลี้ยงลูกด้วยนม โดยผ่านกระบวนการผลิตที่เหมาะสมไม่รวมถึงเลือด ขน เขา กีบ หนัง มูล กระเพาะ และสิ่งตกค้างในกระเพาะเดี่ยวกระเพาะหมัก เว้นแต่ ที่ปนมาจากกระบวนการผลิตในปริมาณที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้

“เนื้อปนสกัดไขมัน” หมายความว่า เนื้อปนซึ่งสกัดไขมันออกแล้ว

“เนื้อและกระดูกปน (โปรตีน ร้อยละ ๕๐)” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเนื้อและกระดูกของสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม โดยผ่านกระบวนการผลิตที่เหมาะสมไม่รวมถึงเลือด ขน เขา กีบ หนัง มูล กระเพาะ และสิ่งตกค้างในกระเพาะเดี่ยว กระเพาะหมัก เว้นแต่ที่ปนมาจากกระบวนการผลิตในปริมาณที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ โดยมีปริมาณโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐

“เนื้อและกระดูกปน (โปรตีน ร้อยละ ๔๕)” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเนื้อและกระดูกของสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม โดยผ่านกระบวนการผลิตที่เหมาะสมไม่รวมถึงเลือด ขน เขา กีบ หนัง มูล กระเพาะ และสิ่งตกค้างในกระเพาะเดี่ยว กระเพาะหมัก เว้นแต่ที่ปนมาจากกระบวนการผลิตในปริมาณที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ โดยมีปริมาณโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๕

“เนื้อสัตว์ปีกปน” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสัตว์ปีก โดยผ่านกระบวนการผลิตที่เหมาะสม ไม่รวมถึงเลือด ขนสัตว์ปีก หัว เถ้า ลำไส้ เว้นแต่ที่ปนมาจากกระบวนการผลิตในปริมาณที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้

“ผลพลอยได้จากสัตว์ปีกปน” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสัตว์ปีก โดยผ่านกระบวนการผลิตที่เหมาะสมไม่รวมถึงขนสัตว์ปีก เว้นแต่ ที่ปนมาจากกระบวนการผลิตในปริมาณที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้

“ขนสัตว์ปีกปน” หมายความว่า ขนสัตว์ปีกจำพวก นก ไก่ เป็ด ห่านปน ที่จะใช้เป็นวัตถุดิบในอาหารสัตว์ และจะต้องทำขึ้นตามกระบวนการย่อยภายใต้ความดันอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสม

ข้อ ๔ กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานทางเคมีของอาหารสัตว์ควบคุมเฉพาะ ประเภทวัตถุดิบตามอัตราส่วนคิดเป็นร้อยละของน้ำหนักวัตถุดิบ ดังต่อไปนี้

(๑) กากถั่วเหลือง

โปรตีน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๒
ไขมัน	ไม่มากกว่าร้อยละ ๗
กาก	ไม่มากกว่าร้อยละ ๘
ความชื้น	ไม่มากกว่าร้อยละ ๑๓
เถ้า	ไม่มากกว่าร้อยละ ๘

(๒) ถั่วเหลืองอบ

โปรตีน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๖
ไขมัน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕
กาก	ไม่มากกว่าร้อยละ ๗
ความชื้น	ไม่มากกว่าร้อยละ ๑๑
เถ้า	ไม่มากกว่าร้อยละ ๖

(๓) กากถั่วลิสง

โปรตีน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๒
ไขมัน	ไม่มากกว่าร้อยละ ๑๐
กาก	ไม่มากกว่าร้อยละ ๘
ความชื้น	ไม่มากกว่าร้อยละ ๑๒
เถ้า	ไม่มากกว่าร้อยละ ๑๓

(๔) รำสกัดน้ำมัน

โปรตีน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๔.๕
ไขมัน	ไม่มากกว่าร้อยละ ๓
กาก	ไม่มากกว่าร้อยละ ๑๕
ความชื้น	ไม่มากกว่าร้อยละ ๑๓
เถ้า	ไม่มากกว่าร้อยละ ๑๔

(๕) ข้าวโพดปน เกรด ๑	
โปรตีน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘
ไขมัน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒
กาก	ไม่มากกว่าร้อยละ ๓
ความชื้น	ไม่มากกว่าร้อยละ ๑๓
เถ้า	ไม่มากกว่าร้อยละ ๒
(๖) ข้าวโพดปน เกรด ๒	
โปรตีน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗.๕
ไขมัน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒
กาก	ไม่มากกว่าร้อยละ ๓
ความชื้น	ไม่มากกว่าร้อยละ ๑๓
เถ้า	ไม่มากกว่าร้อยละ ๒
(๗) โปรตีนข้าวโพดหรือกลูเทินข้าวโพด	
โปรตีน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๕
กาก	ไม่มากกว่าร้อยละ ๔
ความชื้น	ไม่มากกว่าร้อยละ ๑๒
(๘) กากดีดีจีเอส	
โปรตีน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๔
กาก	ไม่มากกว่าร้อยละ ๑๒
ความชื้น	ไม่มากกว่าร้อยละ ๑๒.๕
(๙) กากเรปซีดหรือกากคาโนลา	
โปรตีน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๒
กาก	ไม่มากกว่าร้อยละ ๑๓
ความชื้น	ไม่มากกว่าร้อยละ ๑๓
(๑๐) กากเมล็ดทานตะวัน	
โปรตีน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๗
กาก	ไม่มากกว่าร้อยละ ๓๐
ความชื้น	ไม่มากกว่าร้อยละ ๑๒.๕
(๑๑) ปลาปน ชั้นคุณภาพที่ ๑	
โปรตีน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
กาก	ไม่มากกว่าร้อยละ ๒
ความชื้น	ไม่มากกว่าร้อยละ ๑๐
เถ้า	ไม่มากกว่าร้อยละ ๒๖
เกลือ	ไม่มากกว่าร้อยละ ๓

(๑๒) ปลาปน ชั้นคุณภาพที่ ๒		
โปรตีน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ	๕๕
กาก	ไม่มากกว่าร้อยละ	๒
ความชื้น	ไม่มากกว่าร้อยละ	๑๐
เถ้า	ไม่มากกว่าร้อยละ	๒๘
เกลือ	ไม่มากกว่าร้อยละ	๓
(๑๓) ปลาปน ชั้นคุณภาพที่ ๓		
โปรตีน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ	๕๐
กาก	ไม่มากกว่าร้อยละ	๒
ความชื้น	ไม่มากกว่าร้อยละ	๑๐
เถ้า	ไม่มากกว่าร้อยละ	๓๐
เกลือ	ไม่มากกว่าร้อยละ	๓
(๑๔) ปลาและกระดูกปลาปน		
โปรตีน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ	๔๐
ไขมัน	ไม่มากกว่าร้อยละ	๑๘
กาก	ไม่มากกว่าร้อยละ	๒
ความชื้น	ไม่มากกว่าร้อยละ	๑๐
เถ้า	ไม่มากกว่าร้อยละ	๓๓
เกลือ	ไม่มากกว่าร้อยละ	๓
(๑๕) เนื้อปน		
โปรตีน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ	๕๔
ไขมัน	ไม่มากกว่าร้อยละ	๑๕
กาก	ไม่มากกว่าร้อยละ	๔
ความชื้น	ไม่มากกว่าร้อยละ	๑๐
เถ้า	ไม่มากกว่าร้อยละ	๒๙
(๑๖) เนื้อปนสกัดไขมัน		
โปรตีน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ	๖๐
ไขมัน	ไม่มากกว่าร้อยละ	๕
กาก	ไม่มากกว่าร้อยละ	๔
ความชื้น	ไม่มากกว่าร้อยละ	๑๐
เถ้า	ไม่มากกว่าร้อยละ	๒๙

(๑๗) เนื้อและกระดูกป่น (โปรตีน ร้อยละ ๕๐)	
โปรตีน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐
ไขมัน	ไม่มากกว่าร้อยละ ๑๕
กาก	ไม่มากกว่าร้อยละ ๔
ความชื้น	ไม่มากกว่าร้อยละ ๑๐
เถ้า	ไม่มากกว่าร้อยละ ๓๒
(๑๘) เนื้อและกระดูกป่น (โปรตีน ร้อยละ ๔๕)	
โปรตีน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๕
ไขมัน	ไม่มากกว่าร้อยละ ๑๕
กาก	ไม่มากกว่าร้อยละ ๔
ความชื้น	ไม่มากกว่าร้อยละ ๑๐
เถ้า	ไม่มากกว่าร้อยละ ๓๕
(๑๙) เนื้อสัตว์ปีกป่น	
โปรตีน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๕
ไขมัน	ไม่มากกว่าร้อยละ ๑๕
กาก	ไม่มากกว่าร้อยละ ๔
ความชื้น	ไม่มากกว่าร้อยละ ๑๐
เถ้า	ไม่มากกว่าร้อยละ ๒๕
(๒๐) ผลพลอยได้จากสัตว์ปีกป่น	
โปรตีน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐
ไขมัน	ไม่มากกว่าร้อยละ ๑๘
กาก	ไม่มากกว่าร้อยละ ๔
ความชื้น	ไม่มากกว่าร้อยละ ๑๐
เถ้า	ไม่มากกว่าร้อยละ ๓๐

วัตถุดิบตาม (๑๕) - (๒๐) ให้มีอัตราการย่อยได้ของโปรตีนโดยเปปซิน (pepsin digestibility) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๒ ของโปรตีน (๐.๒% pepsin, activity ๑:๑๐,๐๐๐ in ๐.๐๗๕ M HCL) และระดับสารกันหืนไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของแต่ละผลิตภัณฑ์

(๒๑) ขนสัตว์ปีกป่น	
โปรตีน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
ไขมัน	ไม่มากกว่าร้อยละ ๕
กาก	ไม่มากกว่าร้อยละ ๑.๕
ความชื้น	ไม่มากกว่าร้อยละ ๑๑
เถ้า	ไม่มากกว่าร้อยละ ๔

กรณีไม่ใช้สารช่วยย่อย (enzyme) ในขบวนการผลิตให้มีค่าการย่อยได้ของโปรตีน โดย เปปซิน (Pepsin Digestibility) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ของโปรตีน สำหรับกรณีใช้สารช่วยย่อย (enzyme) ในขบวนการผลิต ให้มีค่าการย่อยได้ของโปรตีน โดยเปปซิน (Pepsin Digestibility) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของโปรตีน

ข้อ ๕ กำหนดข้อจำกัดในการใช้ หรือข้อห้ามใช้ดังต่อไปนี้ ในอาหารสัตว์ควบคุมเฉพาะประเภทวัตถุดิบ

(๑) ขนสัตว์ปีกปนที่จะใช้เป็นสูตรในการผลิตอาหารสัตว์ ให้ใช้ได้ไม่เกินร้อยละของน้ำหนักอาหารสัตว์ประเภทอื่นตามชนิดและอายุของสัตว์ดังต่อไปนี้

ชนิดและอายุของสัตว์	ให้ใช้เป็นสูตรในการผลิตอาหารสัตว์ ไม่เกินร้อยละของน้ำหนักอาหารสัตว์
ไก่	
ไก่เนื้อแรกเกิดถึงอายุ ๓ สัปดาห์	๔
ไก่เนื้ออายุเกิน ๓ สัปดาห์ขึ้นไป	๖
ไก่พันธุ์หรือไก่ไข่แรกเกิดถึงอายุ ๕ สัปดาห์	๔
ไก่พันธุ์หรือไก่ไข่อายุเกิน ๕ สัปดาห์ ถึง ๑๒ สัปดาห์	๕
ไก่พันธุ์หรือไก่ไข่อายุเกิน ๑๒ สัปดาห์ ถึงเริ่มไข่	๓
ไก่พันธุ์หรือไก่ไข่	๒
ไก่ตอน	๓
เป็ด	
เป็ดแรกเกิดถึงอายุ ๓ สัปดาห์	๓
เป็ดอายุเกิน ๓ สัปดาห์ ถึง ๑๐ สัปดาห์	๔
เป็ดอายุเกิน ๑๐ สัปดาห์ ถึง ๒๐ สัปดาห์	๓
เป็ดพันธุ์หรือเป็ดไข่	๑
สุกร	
สุกรแรกเกิดถึงน้ำหนัก ๑๕ กิโลกรัม	๒
สุกรน้ำหนักเกิน ๑๕ กิโลกรัม ถึง ๖๐ กิโลกรัม	๓
สุกรน้ำหนักเกิน ๖๐ กิโลกรัม ถึงส่งโรงฆ่าสัตว์	๒
สุกรพันธุ์น้ำหนักเกิน ๙๐ กิโลกรัม	ห้ามใช้
สุกรระยะอุ้มท้อง, ให้นม	ห้ามใช้
โค	
โคแรกเกิดถึงอายุ ๓ เดือน	๓
โคอายุเกิน ๓ เดือน ถึง ๖ เดือน	๒
โคอายุเกิน ๖ เดือนถึง ๑ ปี ๖ เดือน	๓
โคอายุเกิน ๑ ปี ๖ เดือน ขึ้นไป	๕
โคระยะอุ้มท้อง และระยะให้นม	๕

(๒) ห้ามใช้ เนื้อปน เนื้อปนสกัดไขมัน เนื้อและกระดูกปน เป็นส่วนผสมในการผลิตเป็นอาหารสัตว์ สำหรับสัตว์เคี้ยวเอื้อง

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๘

พลเอก ฉัตรชัย สาริกัลยะ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์