

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๒๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒)

เรื่อง กำหนดน้ำมันและไขมันเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลากสำหรับน้ำมันและไขมัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑)(๒)(๔)(๕) (๖)(๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้น้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นอาหารได้ ซึ่งได้แก่กลีเซอรไรด์ ของกรดไขมันต่างๆ ที่ได้จากพืชหรือสัตว์ ซึ่งใช้เป็นอาหาร และบรรจุในภาชนะ ทัปตสนัด กล่อง ซอง หรือสิ่งห่อหุ้มที่ปกคลุมเพื่อจำหน่ายเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ ทั้งนี้ ไม่รวมถนอมและเนยเทียม

ข้อ ๒ น้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นอาหารแบ่งออกเป็นสามชนิด

(๑) น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืช

(๒) น้ำมันและไขมันที่ได้จากสัตว์

(๓) น้ำมันและไขมันผสม ได้แก่ น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชต่างชนิดผสมกัน น้ำมันและไขมันที่ได้จากสัตว์ต่างชนิดผสมกัน หรือน้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชผสมกับน้ำมันและไขมันที่ได้จากสัตว์

ข้อ ๓ การผลิตน้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นอาหาร ให้ทำได้เพียงสองวิธี คือ

(๑) ธรรมชาติ ทำโดยการบีบอัด หรือบีบอัดโดยใช้ความร้อน

และทำให้สะอาดโดยการล้าง การตั้งไว้ให้ตกตะกอน การกรอง หรือการหมุนเหวี่ยง

(๒) ผ่านกรรมวิธี ทำโดยนำน้ำมันและไขมันที่ได้จากวิธ
กรรมชาติ หรือที่ได้จากการสกัดด้วยสารละลายตามที่ได้รับอนุญาตจากกระทรวง
สาธารณสุข แล้วมาผ่านกรรมวิธีทำให้บริสุทธิ์อีกครั้งหนึ่ง

ข้อ ๔ พืชหรือไขมันของสัตว์ที่จะนำมาผลิตเอาน้ำมันและไขมันที่ใช้
เป็นอาหาร ต้องมีสภาพที่เหมาะสมจะใช้ผลิตอาหาร และอยู่ในสภาพที่ให้น้ำมัน
และไขมันซึ่งบริโภคได้โดยปราศจากอันตราย

ข้อ ๕ น้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อ
จำหน่าย หรือที่จำหน่าย เพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งในอาหารต้องมีคุณภาพ
หรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีค่าของกรด (Acid Value) คิดเป็นมิลลิกรัมโปตัสเซียม
ไฮดรอกไซด์ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม

(ก) ได้ไม่เกิน ๕.๐ สำหรับน้ำมันและไขมันซึ่งทำโดย
วิธีกรรมชาติ

(ข) ได้ไม่เกิน ๐.๖ สำหรับน้ำมันและไขมันซึ่งทำโดย
วิธีผ่านกรรมวิธี

(ค) ได้ไม่เกิน ๕.๐ สำหรับน้ำมันและไขมันผสมซึ่งทำ
โดยวิธีกรรมชาติ

(ง) ได้ไม่เกิน ๐.๖ สำหรับน้ำมันและไขมันผสมซึ่งทำ
โดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(จ) ได้ไม่เกิน ๑.๐ สำหรับน้ำมันและไขมันซึ่งทำโดย
วิธีผ่านกรรมวิธีผสมกับน้ำมันและไขมันซึ่งทำโดยวิธีกรรมชาติ

(๒) มีค่าเปอร์ออกไซด์ (Peroxide Value) คิดเป็นมิลลิกรัม สมมูลต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม ได้ไม่เกิน ๑๐

(๓) มีน้ำและสิ่งที่จะระเหยได้ (Water and Volatile Matter) ที่อุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียส ได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก

(๔) มีปริมาณสบู่ (Soap Content) ได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก

(๕) มีสิ่งที่ไม่ละลาย (Insoluble Impurities) ได้ไม่เกิน ร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก

(๖) มีกลิ่นและรสชาติตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันและไขมัน ขกเว้นน้ำมันและไขมันผสม

(๗) ไม่มีกลิ่นหืน

ข้อ ๖ น้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นอาหารนั้นถ้ามีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives) หรือสารปนเปื้อน (Contaminants) ใหม่ๆ ได้ตามชนิด และปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้

ข้อ ๗ ภาชนะบรรจุน้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นอาหารต้อง

(๑) สะอาด

(๒) ทนต่อการละลาย

(๓) เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารใน

ปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๘ น้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นอาหาร ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้า เพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่ายต้องมฉลาก ข้อความในฉลากต้องเป็นภาษาไทย ปรากฏให้เห็นชัดและอ่านได้ชัดเจน และอย่างน้อยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

(๑) ชนิดของน้ำมันและไขมันตามข้อ ๒ และวิธีผลิตตามข้อ ๓ ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๕ มิลลิเมตร ใต้ชื่อทางการค้าของน้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นอาหารนั้น ดังต่อไปนี้

(ก) ถ้าเป็นน้ำมันและไขมันที่ได้จากพืช ตามข้อ ๒ (๑) ให้ระบุว่าเป็น "น้ำมัน....." หรือ "ไขมัน....." (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของพืชที่มาของน้ำมันหรือไขมันที่ใช้เป็นอาหารนั้น และวิธีผลิตโดยวิธีธรรมชาติ หรือวิธีผ่านกรรมวิธี)

(ข) ถ้าเป็นน้ำมันและไขมันที่ได้จากสัตว์ ตามข้อ ๒ (๒) ให้ระบุว่าเป็น "น้ำมัน....." หรือ "ไขมัน....." (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของสัตว์ที่มาของน้ำมันหรือไขมันที่ใช้เป็นอาหารนั้น และวิธีผลิตโดยวิธีธรรมชาติ หรือวิธีผ่านกรรมวิธี)

(ค) ถ้าเป็นน้ำมันและไขมันผสม ตามข้อ ๒ (๓) ให้ระบุว่าเป็น "น้ำมันผสม" หรือ "ไขมันผสม" แล้วแต่กรณี

(๒) ชนิด วิธีผลิตและอัตราส่วนของน้ำมันหรือไขมันที่ผสมอยู่ ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๓ มิลลิเมตร ถัดจากข้อความที่ต่อระบบตาม (๑)

- (๓) ชื่อและเลขทะเบียนอาหาร
- (๔) ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต
- (๕) นำหนักสุทธิหรือปริมาณสุทธิเป็นระบบเมตริก
- (๖) วัน เดือน ปีที่ผลิต จากโรงงานผลิต และวัน เดือน ปีที่

แบ่งบรรจุด้วย สำหรับอาหารที่นำเข้ามาแบ่งบรรจุในประเทศ

(๓) รหัสของครั่งที่ผลิต (ถ้ามี)

(๔) ถ้าใช้วัตถุเจือปนในอาหารให้ระบุคำว่า “ใช้วัตถุเจือปนในอาหาร” ถ้าใช้สีช่วยให้ระบุคำว่า “เจือสี” กำกับไว้ด้วย และถ้าใช้วัตถุเจือปนในอาหารเพื่อการแต่งกลิ่นอีกด้วย ให้ระบุคำว่า “เจือกลิ่น” และชนิดของกลิ่นด้วย

ข้อ ๕ น้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นอาหารแต่มิใช่วัตถุประสงค์ที่จะนำมาใช้เพื่อประโยชน์อย่างอื่นนอกจากใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งในอาหาร ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามที่ระบุไว้ในข้อ ๕ ข้อ ๖ และไม่ต้องปฏิบัติตามข้อ ๗ และข้อ ๘ แต่ต้องแสดงฉลากไว้ที่ภาชนะบรรจุว่า “ห้ามใช้รับประทาน” ด้วยตัวอักษรสีแดงขนาดไม่เล็กกว่า ๑ เซนติเมตร และในฉลากนั้นให้แสดงรหัสครั่งที่ผลิตไว้ด้วย

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๒๒

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives)

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
1.	สี (colour) : ให้ใช้เพื่อเพิ่มความสวยงามที่จะทำให้นผลิตภัณฑ์มีสีเหมือนธรรมชาติ	ก) เบตา-คาโรทีน (beta-carotene) ข) ลูทีน (lutein) ค) เคอร์คูมิน (curcumin) ง) แคนธาแซนทีน (canthaxanthin) จ) เบตา-อะโป-8'-คาโรทีนาล (beta-apo-8'-carotenal) ฉ) เมทิลและเอทิลเอสเทอร์ของเบตา-อะโป-8'-คาโรทีนอล (methyl and ethyl ester of beta-apo-8'-carotenol acid)	— — — — — —	
2.	การแต่งกลิ่น (flavour) : ให้ใช้กลิ่นสังเคราะห์ที่หนึ่งหรือสองรสใดรสหนึ่งจะต้องไม่เป็นอันตรายแก่สุขภาพ และไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่าเป็นการบิดเบือนหรือสร้างความดีอกุศลภาพของน้ำมันหรือไขมัน หรือทำให้ไขมันหรือไขมันนั้นมีคุณค่าสูงกว่าความเป็นจริง			

บัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives)

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
3.	อิมัลซิไฟเออร์ (emulsifiers)	<p>ก) โมโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน (mono and diglycerides of fatty acid)</p> <p>ข) โมโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน (mono and diglycerides of fatty acid) ซึ่งทำให้เป็นเอสเทอร์ด้วยกรดต่อไปนี้ อะซีติก (acetic) ทาร์ทาริก (tartaric) ซิตริก (citric) อะซีติลทาร์ทาริก (acetyl tartaric) แลคติก (lactic) รวมทั้งเอสเทอร์และเกลือคัลเซียมของกรดข้างต้น</p> <p>ค) เลซิธินและองค์ประกอบของเลซิธิน (lecithins and components of commercial lecithin)</p> <p>ง) โพลีกลีเซอโรลเอสเทอร์ของกรดไขมัน (polyglycerol esters of fatty acid)</p> <p>จ) เอสเทอร์ของกรดไขมันกับโพลีอัลกอฮอล์ที่มีใช้กิลีเซอรอล (esters of fatty acid with polyalcohols other than glycerol) ดังต่อไปนี้ ซอร์บิทแทน โมโนพาล์มิเตท (sorbitan monopalmitate) ซอร์บิทแทน โมโนสเตียเรท (sorbitan monostearate) ซอร์บิทแทน ไตรสเตียเรท (sorbitan tristearate)</p> <p>จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 2 ของน้ำหนัก</p> <p>ฉ) โพรพิลีนไกลัยคอลเอสเทอร์ของกรดไขมัน (1,2-propylene glycol esters of fatty acid)</p> <p>ช) ซูโครสเอสเทอร์ของกรดไขมันรวมทั้งซูโครสไกลีเซอไรด์ (sucrose esters of fatty acid) including sucroglyceride)</p> <p>ซ) กรดสเตียริลแลคทิดลิดและเกลือคัลเซียมของกรดนี้ (stearyl lactic acid and its calcium salts)</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>อิมัลซิไฟเออร์ตาม (ข) ถึง (จ) จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 2 ของน้ำหนัก</p>

บัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives)

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
4.	วัตถุกันหืน (anti oxidants)	ก) โพรพิล ออคติล และโดเดซิลแลกเตท (propyl, octyl and dodecyl galactes) ข) บิวทิลแลคต ไฮดรอกซีโบลีน (butylated hydroxytoluene, BHT) บิวทิลแลคต ไฮดรอกซีอะนิโซล (butylated hydroxyanisole, BHA) ค) สารพวกแกลเลท (galactes) ร่วมกับ BHA หรือ BHT หรือรวมทั้งสองอย่างใช้ร่วมกัน	0.01 0.02 0.02	จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือ รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำหนัก จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งรวมกัน ได้ไม่เกินร้อยละ 0.02 ของ น้ำหนัก
		ฅ) โพลีกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดริซิโนเลอิกที่ถูกรีดิวซ์ไฮโดรเจน (polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid) จ) โพลีเอทิลีนซีลีลีน (20) ซอร์บิแทนโพลีเอทิลีน (polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate) ฉ) โพลีเอทิลีนซีลีลีน (20) ซอร์บิแทนโพลีเอทิลีน (polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate)	2 2 2	

บัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives)

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ได้ เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
		<p>ง) แอสคอร์บิลพาล์มิเตท (ascorbyl palmitate)</p> <p>จ) แอสคอร์บิลสเตียเรท (ascorbyl stearate)</p> <p>ฉ) โทโคเฟอรอลซินดิครวมชาติและซินดิสังเคราะห์ (natural and synthetic tocopherols)</p> <p>ช) ไคโอไดโพรพิโอนัท (dilauryl thiodipropionate)</p>	<p>0.02</p> <p>0.02</p> <p>0.02</p> <p>0.02</p>	<p>วัตถุกันเสียตาม (ง) และ (จ) จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.02 ของน้ำหนัก</p>
5.	สารเสริมฤทธิ์วัตถุกันเสีย (synergists)	<p>ก) กรดซิตริกและโซเดียมซิเตรท (citric acid and sodium citrate)</p> <p>ข) ไอโซพรอปิลซิเตรท (isopropyl citrate)</p> <p>ค) กรดฟอสฟอริก (phosphoric acid)</p> <p>ง) โมโนกลีเซอไรด์ซิเตรท (monoglyceride citrate)</p>	<p>—</p> <p>0.01</p> <p>0.01</p> <p>0.01</p>	<p>สารเสริมฤทธิ์วัตถุกันเสีย ตามข้อ (ข) (ค) และ (ง) จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำหนัก</p>
6.	วัตถุกันฟอง (antifoaming agents)	ไดเมทิลโพลีซิลอกเซน (dimethyl polysiloxane) อย่างเดียวหรือผสมกับซิลิคอนไดออกไซด์ (silicon dioxide)	0.001	
7.	วัตถุกันตกผลึก (crystallization inhibitors)	ออกซีสเตียเรท (oxystearin)	0.125	

บัญชีสารปนเปื้อน (Contaminants)

อันดับ	สารปนเปื้อน	ปริมาณสูงสุดที่ได้รับได้ เบี่ยงลัดการรบกวนต่อโลก	หมายเหตุ
1.	น้ำมันแร่ (mineral oil) ปริมาณเหล็ก : ในน้ำมันหรือไขมันธรรมชาติ และในน้ำมันหรือไขมันผสม ในน้ำมันหรือไขมันผ่านการรมวิธี ปริมาณทองแดง : ในน้ำมันหรือไขมันธรรมชาติ และในน้ำมันหรือไขมันผสม ในน้ำมันหรือไขมันผ่านการรมวิธี ปริมาณตะกั่ว ปริมาณสารหนู ปริมาณอาฟลาทอกซิน (aflatoxin) ปริมาณโซโคโลโปรพีนอยด์ แพนตตีแอซิด (cytoloopropenoid fatty acid)	ไม่มี 5.0 2.5 0.4 0.1 0.1 0.1 ไม่เกิน 20 ไมโครกรัมต่อ 1 กิโลกรัม (ไม่เกิน 20 ส่วนในพันล้านส่วน) ไม่เกินร้อยละ 0.4 โดยน้ำหนัก	
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			