

## ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔)

เรื่อง น้ำมันปาล์ม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕)

(๑) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้น้ำมันปาล์มที่ได้จากผลของต้นปาล์มที่มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *เอลีส์ กีนีเอนซิส* (*Elaeis guineensis*) เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๒ น้ำมันปาล์มแบ่งออกได้ ดังต่อไปนี้

(๑) น้ำมันปาล์มจากเนือปาล์ม (Palm oil)

(๒) น้ำมันปาล์มโอลีนจากเนือปาล์ม (Palm olein)

(๓) น้ำมันปาล์มสเตียร์นจากเนือปาล์ม (Palm stearin)

(๔) น้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์ม (Palm kernel oil)

(๕) น้ำมันปาล์มโอลีนจากเมล็ดปาล์ม (Palm kernel olein)

(๖) น้ำมันปาล์มสเตียร์นจากเมล็ดปาล์ม (Palm kernel stearin)

ข้อ ๓ การผลิตน้ำมันปาล์มให้ทำได้ ดังนี้

(๑) วิศวกรรมชาติ ทำโดยการบีบอัดหรือบีบอัดโดยใช้ความร้อนหรือวิศวกรรมชาติอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาทำให้สะอาด โดยการล้าง การตั้งไว้ให้ตกตะกอน การกรองหรือการหมุนเหวี่ยง

(๒) วิษผ่านกรรมวิษ ทำโดยนำน้ำมันปาล์มที่ได้จากวิษธรรมชาติ หรือที่ได้จากการสกัดด้วยสารละลายตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาผ่านกรรมวิษทำให้บริสุทธิ์อีกครั้งหนึ่ง

(๓) วิษอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๔ น้ำมันปาล์มตามข้อ ๒ (๑) (๒) และ (๓) ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย เพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีค่าของกรด (Acid value) ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัม โปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม สำหรับน้ำมันปาล์มที่ทำโดยวิษธรรมชาติ และไม่เกิน ๐.๖ มิลลิกรัม โปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม สำหรับน้ำมันปาล์มที่ทำโดยวิษผ่านกรรมวิษ

(๒) มีค่าเพอร์ออกไซด์ (Peroxide value) ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมสมมูลย์เพอร์ออกไซด์ออกซิเจน ต่อน้ำมัน ๑ กิโลกรัม

(๓) มีส่วนประกอบของกรดไขมันเป็นร้อยละของกรดไขมันทั้งหมด โดยวิษวิษกาซติควิตโครมาโตกราฟี หรือ จี แอล ซี (Gas Liquid Chromatography หรือ GLC) ดังนี้

กรดลอริก (Lauric acid) ไม่เกิน ๑.๒

กรดไมริสติก (Myristic acid) ระหว่าง ๐.๕ ถึง ๕.๕

กรดปาล์มมีติก (Palmitic acid) ระหว่าง ๓๒ ถึง ๕๕

กรดปาล์มมิโตลลิก (Palmitoleic acid) ไม่เกิน ๐.๖

กรดสเตียริก (Stearic acid) ระหว่าง ๑.๕ ถึง ๘.๐

กรดโอเลอิก (Oleic acid) ระหว่าง ๒๗ ถึง ๕๒.๐

กรดไลโนลีนิก (Linoleic acid) ระหว่าง ๕.๐ ถึง ๑๔

กรดไลโนลินิก (Linolenic acid) ไม่เกิน ๑.๕

กรดอาราซิดิก (Arachidic acid) ไม่เกิน ๑.๐

(๔) มีค่าสaponification (Saponification value) ระหว่าง ๑๕๐ ถึง ๒๐๕ มิลลิกรัมโปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม

(๕) มีค่าไอโอดีนแบบวิจส์ (Iodine value, Wijs) ดังนี้

(ก) ระหว่าง ๕๐-๕๖ สำหรับน้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม

(ข) ไม่น้อยกว่า ๕๕ สำหรับน้ำมันปาล์มโอลีนจากเนื้อปาล์ม

(ค) ไม่เกิน ๔๘ สำหรับน้ำมันปาล์มสเตียรินจากเนื้อปาล์ม

(๖) มีสารที่สaponification ไม่ได้ (Unsaponifiable matter)

ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก

(๗) มีสิ่งระเหยได้ (Volatile matter) ที่อุณหภูมิ ๑๐๕

องศาเซลเซียส ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก

(๘) มีปริมาณสบู่ (Soap content) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๕

ของน้ำหนัก

(๙) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันปาล์มจาก

เนื้อปาล์ม

(๑๐) มีสิ่งเจือปนที่ไม่ละลาย (Insoluble impurities) ไม่เกิน

ร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก

(๑๑) มีปริมาณคาโรทีนอยทั้งหมด คำนวณเป็นเบตา-คาโรทีน ไม่น้อยกว่า ๕๐๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำมัน ๑ กิโลกรัม และไม่เกิน ๒,๐๐๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำมัน ๑ กิโลกรัม สำหรับน้ำมันปลาที่ทำโดยวิธีธรรมชาติ

(๑๒) ไม่มีกลิ่นหืน

(๑๓) ไม่มีน้ำมันแร่

น้ำมันปลาที่ผลิตตามวิธีอื่นในข้อ ๓ (๓) ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๑) แต่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๕ น้ำมันปลาตามข้อ ๒ (๔) (๕) และ (๖) ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่ายหรือจำหน่าย เพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีค่าของกรด (Acid value) ไม่เกิน ๐.๖ มิลลิกรัม โปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม สำหรับน้ำมันปลาที่ทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(๒) มีค่าเปอร์ออกไซด์ (Peroxide value) ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมสมมูลย์เปอร์ออกไซด์ออกซิเจน ต่อน้ำมัน ๑ กิโลกรัม

(๓) มีส่วนประกอบของกรดไขมันเป็นร้อยละของกรดไขมันทั้งหมดโดยใช้วิธีกาซลิควิดโครมาโตกราฟี หรือ จี แอล ซี (Gas Liquid Chromatography หรือ GLC) ดังนี้ เว้นแต่น้ำมันปลาที่มีไอส์อินจากเมล็ดปลา

และน้ำมันปาล์มสเตียรีนจากเมล็ดปาล์ม ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

กรดคาโปรอิก (Caproic acid)	ไม่เกิน ๐.๕
กรดคาปริลิก (Caprylic acid)	ระหว่าง ๒.๔ ถึง ๖.๒
กรดคาปริค (Capric acid)	ระหว่าง ๒.๖ ถึง ๗.๐
กรดลอริก (Lauric acid)	ระหว่าง ๔.๑ ถึง ๕.๕
กรดไมริสติก (Myristic acid)	ระหว่าง ๑.๔ ถึง ๒.๐
กรดปาล์มมีติก (Palmitic acid)	ระหว่าง ๖.๕ ถึง ๑๑
กรดสเตียริก (Stearic acid)	ระหว่าง ๑.๓ ถึง ๓.๕
กรดโอลีอิก (Oleic acid)	ระหว่าง ๑๐ ถึง ๒๓
กรดไลโนล่อิก (Linoleic acid)	ระหว่าง ๐.๑ ถึง ๕.๔

(๔) มีค่าสaponification value) ระหว่าง  
๒๓๐ ถึง ๒๕๔ มิลลิกรัมโปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม

(๕) มีค่าไอโอดีนแบบวิจส์ (Iodine value, Wijs) ระหว่าง  
๑๓ ถึง ๒๓ เว้นแต่น้ำมันปาล์มโอลีนจากเมล็ดปาล์ม และน้ำมันปาล์มสเตียรีน  
จากเมล็ดปาล์ม ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการ  
อาหารและยา

(๖) มีสารที่สaponification ไม่ได้ (Unsaponifiable matter)  
ไม่เกินร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก

(๗) มีสิ่งที่ระเหยได้ (Volatile matter) ที่อุณหภูมิ ๑๐๕  
องศาเซลเซียส ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก

(๘) มีปริมาณสบู่ (Soap content) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๕ ของน้ำหนัก

(๙) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์ม

(๑๐) มีสิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (Insoluble impurities) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก

(๑๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๑๒) ไม่มีน้ำมันแร่

น้ำมันปาล์มที่ผลิตตามวิธีอื่นในข้อ ๓ (๓) ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๓) (๔) (๕) (๖) และ (๘) แต่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๖ น้ำมันปาล์มที่ใช้วัตถุประสงค์เพื่อป้อนอาหาร (Food additives) หรือทมิสารปนเปื้อน (Contaminants) ต้องใช้หรือมีได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนนี้

ข้อ ๗ น้ำมันปาล์มที่ใช้ประโยชน์อย่างอื่นนอกจากใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ในข้อ ๔ ข้อ ๕ และข้อ ๖ แต่ต้องแสดงฉลากไว้ที่ภาชนะบรรจุว่า "ห้ามใช้รับประทาน" ด้วยตัวอักษรสีแดงขนาดไม่เล็กกว่า ๑ เซนติเมตร ในกรอบพื้นสีขาว และในฉลากนั้นให้แสดงเครื่องหมายที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาออกให้ไว้ด้วย

ข้อ ๘ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำมันปาล์มที่ใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๙ การแสดงฉลากของน้ำมันปาล์มที่ใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ประกาศฉบับนี้ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขันทะเบียนตำรับอาหาร ซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันและไขมันเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานวิธีการผลิตและฉลากสำหรับน้ำมันและไขมัน เว้นแต่เฉพาะส่วนที่เกี่ยวข้องกับน้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์มตามข้อ ๒ (๑) (๒) หรือ (๓) หรือน้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์มตามข้อ ๒ (๔) (๕) หรือ (๖) ให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขันทะเบียนตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าวมาดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๒๔

ทองหยด จิตตวัระ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives)

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
1.	สี (Colour) : ให้ใช้ได้เพื่อความมุ่งหมายที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์นั้นมีสีที่เหมือนธรรมชาติ	ก) เบตา-คาโรทีน (beta-carotene) ข) สีค้ำแซด (annatto) ค) เคอร์คิวมิน (curcumin) ง) แคนธาแซนทีน (canthaxanthine) จ) เบตา-อะโป-8'-คาโรทีนาล (beta-apo-8'-carotenal) ฉ) เมทิลและเอทิลเอสเทอร์ของกรดเบตา-อะโป-8'-คาโรทีโนอิก แอซิด (methyl and ethyl ester of beta-apo-8'-carotenoic acid)	ไม่กำหนด ไม่กำหนด ไม่กำหนด ไม่กำหนด ไม่กำหนด ไม่กำหนด	
2.	กลิ่น (Flavours) : ให้ใช้สารแต่งกลิ่นสังเคราะห์ที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเมื่อแต่งกลิ่นตามข้อ 4 (9) และข้อ 5 (9)			
3.	วัตถุกันหืน (Anti Oxidants)	ก) โพรพิล ออกซิดิล และโดเดซิลแกลเลท (propyl, octyl and dodecyl gallates) ข) บิวทิลเลเตด ไฮดรอกซีโทลูอีน (butylated hydroxytoluene, BHT) บิวทิลเลเตด ไฮดรอกซีอะนิโซล (butylated hydroxyanisole, BHA) เทอร์โทอิล บิวทิล ไฮโดรควิโนน (tertiary butyl hydroquinone, TBHQ) ค) สารพวกแกลเลท (gallates) รวมกับ BHA หรือ BHT หรือ TBHQ หรือรวมกันสามอย่างใช้รวมกัน	0.01 0.02 0.02 แต่จะใช้แกลเลทได้ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำหนัก	จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกันก็ได้ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำหนัก จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกันก็ได้ไม่เกินร้อยละ 0.02 ของน้ำหนัก



บัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives)

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ง) แอสคอร์บิลพาล์มิเตท (ascorbyl palmitate) จ) แอสคอร์บิลสเตียเรท (ascorbyl stearate) ฉ) โทโคเฟอรอลส์ชนิดธรรมชาติและชนิดสังเคราะห์ (natural and synthetic tocopherols) ช) ไดลอริล ไธโอไดโพรไพโอเนท (dilauryl thiodipropionate)	0.05 0.05 ไม่กำหนด 0.02	วัตถุกันหืนตาม (ง) และ (จ) จะใช้อย่างใด อย่างหนึ่งหรือใช้รวมกันก็ได้ไม่เกินร้อยละ 0.05 ของน้ำหนัก
4.	สารเสริมฤทธิ์วัตถุกันหืน (Antioxidant Synergists)	ก) กรดซิตริกและโซเดียมซิเตรท (citric acid and sodium citrate) ข) ไอโซโพรพิลซิเตรท (isopropyl citrate) ค) กรดฟอสฟอริก (phosphoric acid) ง) โมโนกลีเซอไรด์ซิเตรท (monoglyceride citrate)	ไม่กำหนด 0.01 0.01 0.01	สารเสริมฤทธิ์วัตถุกันหืน (ข) (ค) และ (ง) จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกัน ได้ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำหนัก
5.	วัตถุกันฟอง (Antifoaming Agents)	ไดเมทิลโพลีซิลอกเซน (dimethyl polysiloxane) อย่างเดียวหรือผสมกับ ซิลิคอนไดออกไซด์ (silicon dioxide)	0.001	

บัญชีสารปนเปื้อน (Contaminants)

อันดับ	สารปนเปื้อน	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้เป็นผลิตภัณฑ์โลกไว้	หมายเหตุ
1.	ปริมาณเหล็ก : ในน้ำมันปาล์มธรรมชาติ ในน้ำมันปาล์มผ่านกรรมวิธี	5.0	
2.	ปริมาณทองแดง : ในน้ำมันปาล์มธรรมชาติ ในน้ำมันปาล์มผ่านกรรมวิธี	0.4	
3.	ปริมาณตะกั่ว	0.1	
4.	ปริมาณสารหนู	0.1	