

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 *เอล็อส กีนเอนซิส* (*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 ทำโดยนำน้ำมันปาล์มที่ได้จากวิษธรรมชาติหรือที่ได้จากการสกัดด้วยสารละลายตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาผ่านกรรมวิษทำให้บริสุทธิ์อีกครั้งหนึ่ง

(๓) วิษอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๔ น้ำมันปาล์มตามข้อ ๒ (๑) (๒) และ (๓) ที่ผลิตเพื่อจำหน่ายนำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย เพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหารต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

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

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

(๓) มีส่วนประกอบของกรดไขมันเป็นร้อยละของกรดไขมันทั้งหมด โดยวิษก๊าซลิดิวิดโครมาโตกราฟี 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

กรดปาล์มมิติก (Palmitic acid) ระหว่าง ๓๒ ถึง ๕๕

กรดปาล์มมิโตลิก (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 ต่อไขมัน 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 ๑.๒ ของน้ำหนัก

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

(๘) มีปริมาณสบู่ (Soap content) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๕ ของน้ำหนัก

(๙) มกดินและรสตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม

(๑๐) มีสิ่งเจือปนที่ไม่ละลาย (Insoluble impurities) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก

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

(๑๒) ไม่มีกลิ่นหืน

(๑๓) ไม่มีน้ำมันแร่

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

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

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

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

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

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
กรดไลโนลอิก (Linoleic acid)	ระหว่าง ๐.๑ ถึง ๕.๔

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

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

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

(๗) มีสิ่งระเหยได้ (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 น้ำมันปาล์มที่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร (Food additives) หรือทมิสารปนเปื้อน (Contaminants) ต้องใช้หรือมีได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้เท่านั้น

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

ข้อ ๘ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำมันปาล์มที่ใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๙ การแสดงฉลากของน้ำมันปาล์มที่ใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ประกาศฉบับนี้ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันและไขมันเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิตและฉลากสำหรับน้ำมันและไขมัน เว้นแต่เฉพาะส่วนที่เกี่ยวกับน้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์มตามข้อ ๒ (๑) (๒) หรือ (๓) หรือน้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์มตามข้อ ๒ (๔) (๕) หรือ (๖) ให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าวมาดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๒๔

ทองหยด จิตตวัระ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives)

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
1.	สี (Colour) : ให้อำนาจสีเพื่อความมุ่งหมายที่จะทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่มีสีเหมือนธรรมชาติ	ก) เบตา-คาโรทีน (beta-carotene) ข) สีค้ำแซด (annatto) ค) เคอร์คิวมิน (curcumin) ง) แคนธาแซนธิน (canthaxanthin) จ) เบตา-อะโป-8'-คาโรทีนัล (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) : ให้อำนาจแต่งกลิ่นสังเคราะห์ที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเมื่อแต่งกลิ่นตามข้อ 4 (9) และข้อ 5 (9)	ก) โพรพิล ออกซิล และโดเดซิลแกลเลท (propyl, octyl and dodecyl gallates) ข) บิวทิลเลเตด ไฮดรอกซีโทลูอีน (butylated hydroxytoluene, BHT) บิวทิลเลเตด ไฮดรอกซีอะนิโซล (butylated hydroxyanisole, BHA) เทอร์เชียรี บิวทิล ไฮโดรควิโนน (tertiary butyl hydroquinone, TBHQ) ค) สารพวกแกลเลท (gallates) ร่วมกับ BHA หรือ BHT หรือ TBHQ หรือรวมกันสามอย่างใช้รวมกัน	0.01 0.02 0.02	จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกันก็ได้ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำหนัก จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกันก็ได้ไม่เกินร้อยละ 0.02 ของน้ำหนัก
3.	วัตถุกันหืน (Anti Oxidants)		และจะใช้แกลเลทที่ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำหนัก	

บัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives)

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
		ง) แอสคอร์บิลพาล์มิเตท (ascorbyl palmitate) จ) แอสคอร์บิลสเตียเรท (ascorbyl stearate) ฉ) โทโคเฟอรอลส์ชนิดธรรมชาติและชนิดสังเคราะห์ (natural and synthetic tocopherols) ช) ไดเอซิล ไบไฮโดรโพธิโอเนท (diacyl 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	ปริมาณสูงสุดที่ห้ามได้เป็นมลพิษต่อกิโลกรัม	หมายเหตุ
1.	ปริมาณเหล็ก : ในน้ำมันปาล์มธรรมชาติ ในน้ำมันปาล์มผ่านกรรมวิธี	5.0	
2.	ปริมาณทองแดง : ในน้ำมันปาล์มธรรมชาติ ในน้ำมันปาล์มผ่านกรรมวิธี	0.4	
3.	ปริมาณตะกั่ว	0.1	
4.	ปริมาณสารหนู	0.1	