

เดือน ก.ค ตอนที่ ๑๕๕

ราชกิจจานุเบกษา

๒๕ ธันวาคม ๒๕๒๕

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๗๒ (พ.ศ. ๒๕๒๕)

เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๒๒ (พ.ศ. ๒๕๒๔)

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๙) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรี ว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกราชการไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๒ (๓) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ฉบับที่ ๒๒ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง กำหนดน้ำมันและไขมันเป็นอาหารควบคุม
เฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลากสำหรับน้ำมัน
และไขมัน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๓) น้ำมันและไขมันผสม ได้แก่ น้ำมันและไขมันที่ได้จาก
พืชต่างชนิดผสมกัน ไม่เกินสองชนิด เว้นแต่ไขมันผสมที่ผ่านกรรมวิธีไฮโดรเจนেชัน
(Hydrogenation) หรืออีสเตอฟิเชฟิชัน (Esterification) อาจผสมกันได้ตาม
ชนิดและปริมาณที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา”

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ฉบับที่ ๒๒ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง กำหนดน้ำมันและไขมันเป็นอาหารควบคุม
เฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลากสำหรับน้ำมัน
และไขมัน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

ฉบับพิเศษ หน้า ๑๖

เล่ม ๕๔ ตอนที่ ๑๕๙

ราชกิจจานุเบนถยา

๒๕ ธันวาคม ๒๕๒๕

“ข้อ ๓ การผลิตน้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นอาหารให้ทำได้ดังนี้

(๑) วิธีธรรมชาติ ทำโดยการบีบอัดหรือบีบอัดโดยใช้ความร้อน หรือวิธีธรรมชาติอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมารำข้าวให้สะอาดโดยการล้าง การตั้งไฟไว้ให้ก่อตัวบนการกรอง หรือการหมุนเหวี่ยง

(๒) วิธีผ่านกรรมวิช ทำโดยน้ำมันและไขมันที่ได้จากวิธีธรรมชาติ หรือที่ได้จากการสกัดด้วยสารละลายตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาผ่านกรรมวิชทำให้บริสุทธิ์อีกครั้งหนึ่ง

(๓) วิธีอื่น ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา”

ข้อ ๓ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นวรรคสองและวรรคสามของข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันและไขมันเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลากสำหรับน้ำมันและไขมัน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

“น้ำมันและไขมันผสมนอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานความวาระหนึ่งแล้ว อาจมีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วยก็ได้

น้ำมันและไขมันที่ผลิตตามวิธีอื่นในข้อ ๓ (๓) ใหม่คุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา”

เล่ม ๕๕ ตอนที่ ๑๕๕

ราชกิจจานุเบกษา

๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๕

ข้อ ๔ ให้ยกเดิกความในข้อ ๗ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๒ (พ.ศ. ๒๕๖๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันและไขมันเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลากสำหรับน้ำมัน และไขมัน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๗ ภัณฑ์บรรจุที่ใช้บรรจุน้ำมันและไขมันที่ใช้รับประทาน หรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภัณฑ์บรรจุ”

ข้อ ๕ ให้ยกเดิกความในข้อ ๘ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๒ (พ.ศ. ๒๕๖๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันและไขมันเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลากสำหรับน้ำมันและไขมัน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๘ การแสดงฉลากของน้ำมันและไขมันที่ใช้รับประทาน หรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก”

ข้อ ๖ ให้ยกเดิกความในข้อ ๙ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๒ (พ.ศ. ๒๕๖๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันและไขมันเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลากสำหรับน้ำมัน และไขมัน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๙ น้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นอาหารแม้มว่าดูประสมก็จะ นำมาใช้เพื่อประโยชน์อื่นนอกจากใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ได้รับการยกเว้น ไม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อกำหนดทั้งหมด ไว้ในข้อ ๕

ฉบับพิเศษ หน้า ๑๕

ເລີ່ມ ຂະ ພອນທີ່ ୧୯୯

ราชกิจจานเบกษา

ଟେକ୍ ରିନ୍ଡାର୍ମ ଟେକ୍ନୋଲୋଜୀସ

และข้อ ๖ และไม่ต้องปฏิบัติตามข้อ ๗ และข้อ ๘ แต่ต้องแสดงฉลากไทย
ภาษาบนบรรจุภัณฑ์ “ห้ามใช้รับประทาน” ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดไม่เล็กกว่า
๑ เซนติเมตร ในกรอบพื้นที่ขาว ส่วนของกรอบตัดกับส่วนของฉลาก และใน
ฉลากนั้น ให้แสดงเครื่องหมายที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาออกให้ไว้
ด้วย”

~~ข้อ ๙ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นวัสดุสามของ ๙. ของอันดับ ๔. แห่ง
บัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives) ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ฉบับที่ ๒๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันและไขมันเป็นอาหารควบคุม
เฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรomatic วิธีการผลิต และฉลากสำหรับน้ำมัน
และไขมัน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒~~

“ເທື່ອເຊຍວິນ ບົວດີລາຍໂໂຄຣຄວິໂນ (Tertiary butylhydro-
quinone, TBHQ)”

ข้อ ๙ ให้ยกเลิกความใน ค. ของอันดับ ๔. แห่งบัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives) ที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๕๒ (พ.ศ. ๒๕๒๑) เรื่อง กำหนดนิยามนและไข้มันเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลากสำหรับน้ำมันนและไข้มัน ลงวันที่ ๐๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๑ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ค.สารพวกแกลเลท (gallates) รวมกับ BHA หรือ BHT
หรือ TBHQ หรือรวมทั้งสามอย่างใช้ร่วมกัน”

ฉบับพิเศษ หน้า ๐๕

เดือน ก.ค ศกนท ๑๔๕

ราชกิจจานุเบกษา

๒๕ ธันวาคม ๒๕๑๕

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดสามสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๐๕ พฤศจิกายน ๒๕๑๕

ส. พรงพวงแก้ว

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ยกเว้น