

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง น้ำมันและไขมัน

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำมัน และไขมัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติ ที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการ กระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันและไขมันเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันและไขมัน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๒ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๕ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๕

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๓๔ (พ.ศ. ๒๕๓๔) เรื่อง น้ำมันและไขมันผสม (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) ลงวันที่ ๑๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๓๔

(๔) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๖๔) พ.ศ. ๒๕๓๘ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำมันและไขมัน (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๑๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๓๘

ข้อ ๒ ให้น้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นอาหารได้ ซึ่งได้แก่ กลีเซอรไรด์ของกรดไขมันต่างๆ ที่ได้จากพืชหรือสัตว์ซึ่งใช้เป็นอาหารและบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท กล่อง ซอง หรือสิ่งห่อหุ้มที่ปิดผนึกเพื่อจำหน่ายเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ทั้งนี้ไม่รวมถึงเนยและเนยเทียม

ข้อ ๓ น้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นอาหาร แบ่งออกเป็นสามชนิด

(๑) น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืช

(๒) น้ำมันและไขมันที่ได้จากสัตว์

(๓) น้ำมันและไขมันผสม ได้แก่ น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชต่างชนิดผสมกันไม่เกินสองชนิด หรือน้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชหรือสัตว์ตั้งแต่สองชนิดขึ้นไปที่ผสมกันโดยผ่านกรรมวิธีไฮโดรจิเนชัน (Hydrogenation) หรือเอสเตอริฟิเคชัน (Esterification) หรือน้ำมันและไขมันผสมตามชนิดและกรรมวิธีอื่นที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๔ พืชหรือไขมันของสัตว์ที่จะนำมาผลิตเอาน้ำมันและไขมัน ต้องมีสภาพที่เหมาะสมจะใช้ผลิตอาหาร และอยู่ในสภาพที่ให้น้ำมันและไขมันซึ่งบริโภคได้โดยปราศจากอันตราย

ข้อ ๕ วิธีการผลิตน้ำมันและไขมันให้ทำได้ ดังนี้

(๑) วิธีธรรมชาติ ทำโดยการบีบอัดโดยใช้ความร้อนหรือวิธีธรรมชาติอื่น ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาทำให้สะอาดโดยการล้าง การตั้งไว้ให้ตกตะกอน การกรอง หรือการหมุนเหวี่ยง

(๒) วิธีผ่านกรรมวิธี ทำโดยนำน้ำมันและไขมันที่ได้จากวิธีธรรมชาติ หรือที่ได้จากการสกัดด้วยสารละลายตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาผ่านกรรมวิธีทำให้บริสุทธิ์อีกครั้งหนึ่ง

(๓) วิธีอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๖ น้ำมันและไขมันต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีค่าของกรด (Acid Value) คิดเป็นมิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม

(๑.๑) ได้ไม่เกิน ๔.๐ สำหรับน้ำมันและไขมันซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติ

(๑.๒) ได้ไม่เกิน ๐.๖ สำหรับน้ำมันและไขมันซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(๑.๓) ได้ไม่เกิน ๔.๐ สำหรับน้ำมันและไขมันผสมซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติ

(๑.๔) ได้ไม่เกิน ๐.๖ สำหรับน้ำมันและไขมันผสมซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(๑.๕) ได้ไม่เกิน ๑.๐ สำหรับน้ำมันและไขมันซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธีผสมกับน้ำมันและไขมัน ซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติ

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

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

(๔) มีปริมาณสบู่ (Soap Content) ได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๕ ของน้ำหนัก

(๕) มีสิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (Insoluble Impurities) ได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก

(๖) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันและไขมัน ยกเว้น น้ำมันและไขมันผสม

(๗) ไม่มีกลิ่นหืน

(๘) ตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินที่กำหนด ดังต่อไปนี้

(๘.๑) ไม่พบน้ำมันแร่ (Mineral oil)

(๘.๒) เหล็ก

ในน้ำมันหรือไขมันธรรมชาติและในน้ำมันหรือไขมันผสม ไม่เกิน ๕.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

ในน้ำมันหรือไขมันผ่านกรรมวิธีไม่เกิน ๑.๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๘.๓) ทองแดง

ในน้ำมันหรือไขมันธรรมชาติและในน้ำมันหรือไขมันผสม ไม่เกิน ๐.๔ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

ในน้ำมันหรือไขมันผ่านกรรมวิธีไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม

ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๘.๔) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน

๑ กิโลกรัม

(๘.๕) สารหนูไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน

๑ กิโลกรัม

(๘.๖) อฟลาท็อกซิน (Aflatoxin) ไม่เกิน ๒๐ ไมโครกรัม
ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม (ไม่เกิน ๒๐ ส่วนในพันล้านส่วน)

(๘.๗) ไซโคลโพรเพนอยด์ แพลตตี แอซิด (Cyclopropenoid
Fatty Acid) ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ โดยน้ำหนัก

น้ำมันและไขมันผสมนอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม
วรรคหนึ่งแล้ว อาจมีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นตามที่ได้ความเห็นชอบจากสำนักงาน
คณะกรรมการอาหารและยาด้วยก็ได้

น้ำมันและไขมันที่ผลิตตามวิธีอื่นในข้อ ๕ (๓) ให้มีคุณภาพหรือ
มาตรฐานตามที่ได้ความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้
ในบัญชีท้ายประกาศนี้

การใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นนอกจากที่กำหนดให้ใช้ได้ตามวรรคแรก
ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือนำเข้าน้ำมันและไขมันเพื่อจำหน่ายต้องปฏิบัติตามประกาศ
กระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และ
การเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๘ การใช้ภาชนะบรรจุน้ำมันและไขมัน ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของน้ำมันและไขมัน ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๑ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันและไขมันเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานวิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันและไขมัน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๒ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๕ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๕ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๓๔ (พ.ศ. ๒๕๓๔) เรื่อง น้ำมันและไขมันผสม (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) ลงวันที่ ๑๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๓๔ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๖๔) พ.ศ. ๒๕๓๘ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำมันและไขมัน (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๑๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๓๘ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๒ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำมันและไขมันที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๘ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไป จนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

กร ทักษะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ขาดใบ

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 206) พ.ศ. 2543
เรื่อง น้ำมันและไขมัน

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ เป็นมิลลิกรัมต่อกิโลกรัม	หมายเหตุ
1.	<p>ประเภทวัตถุเจือปนอาหาร</p> <p>สี (colour) : ให้ใช้เพื่อความมุ่งหมายที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์มีสีเหมือนธรรมชาติ</p>	<p>1.1 เบตา-คาโรทีน (beta-carotene)</p> <p>1.2 ลีโคปีน (lycopene)</p> <p>1.3 เคอร์คิวมิน หรือเทอร์เมอร์อิด (curcumin or turmeric)</p> <p>1.4 เบตา-อะโป-8'-คาโรทีนอล (beta-apo-8'-carotenol)</p> <p>1.5 เมทิลและเอทิลเอสเทอร์ของกรดเบตา-อะโป-8'-คาโรทีนอิก แอซิด (methyl and ethyl ester of beta-apo-8'-carotenoic acid)</p>	<p>25</p> <p>20</p> <p>5</p> <p>25</p> <p>25</p>	<p>คำนวณเป็น bixin หรือ norbixin ทั้งหมด</p> <p>คำนวณเป็น total curcumin</p>
2.	<p>การแต่งกลิ่น (Flavours) : ให้ใช้กลิ่นสังเคราะห์ได้ ทั้งนี้วัตถุประสงค์ดังกล่าวจะต้องไม่เป็นอันตรายแก่สุขภาพและไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่าเป็นสารบิวติง</p> <p>บึงซ้อนนั้นความเค็มของนมผงแห้งนั้นหรือไขมัน หรือทำให้ไขมันหรือไขมันนั้นมีความสูงกว่ความเป็นจริง</p>			

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ เป็นมิลลิกรัมต่อกิโลกรัม	หมายเหตุ
3.	วัตถุกันเสีย (antioxidants)	<p>3.1 โพรพิล แกาลเลท (propyl gallate)</p> <p>3.2 บิวทิลไฮดรอกซีโทลูอีน (butylated hydroxytoluene, BHT)</p> <p>3.3 บิวทิลไฮดรอกซีอะนิโซล (butylated hydroxyanisole, BHA)</p> <p>3.4 เทอร์โทอิล บิวทิล ไฮดรอกซิโนน (tertiary butyl hydroquinone, TBHQ)</p> <p>3.5 โพรพิล แกาลเลท (propyl gallate) ร่วมกับ BHA หรือ BHT หรือ TBHQ หรือรวมกันสามอย่างใช้รวมกัน</p>	<p>100</p> <p>75</p> <p>175</p> <p>120</p> <p>200</p>	
		<p>3.6 แอสคอร์บิลปัลมิเตท (ascorbyl palmitate)</p> <p>3.7 แอสคอร์บิลสเตียเรท (ascorbyl stearate)</p>	<p>แต่ปริมาณการใช้ของแต่ละตัวต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนดใน 3.1, 3.2, 3.3 และ 3.4</p> <p>500</p> <p>500</p>	<p>วัตถุกันเสียตาม 3.6 และ 3.7 จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือ รวมกันได้ในไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม</p>
		<p>3.8 ไทโคเฟอรอลสังเคราะห์และซินดีเรท (natural and synthetic tocopherols)</p> <p>3.9 ไดอิลริล ไทโอไดโพรไพโอเนท (dilauryl thiodipropionate)</p>	<p>500</p> <p>200</p>	

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ เป็นผลิตภัณฑ์ต่อกรัม	หมายเหตุ
4.	สารเสริมฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ (antioxidant synergists)	4.1 กรดซิตริกและโซเดียมซิเตรท (citric acid and sodium citrate) 4.2 ไอโซพโรพิลซิเตรท (isopropyl citrate) 4.3 กรดฟอสฟอริก (phosphoric acid) 4.4 โมโนกลีเซอไรด์ซิเตรท (monoglyceride citrate)	ตาม GMP 100 100 100	สารเสริมฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระตามข้อ 4.2, 4.3 และ 4.4 จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือใช้รวมกันไม่ได้ไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกรัม
5.	วัตถุกันฟอง (antifoaming agents)	ไดเมทิลโพลีซิลอกเซน (dimethyl polysiloxane หรือ dimethyl silicone) อย่างเดียว หรือผสมกับซิลิคอนไดออกไซด์ (silicon dioxide)	10	
6.	วัตถุกันตกผลึก (crystallization inhibitor)	ออกซิลสเตียรีน (oxystearin)	1,250	