

## ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๔๗)

พ.ศ. ๒๕๕๕

## เรื่อง วิธีการผลิตอาหารที่ใช้ไขมันทอดซ้ำ

ด้วยปรากฏข้อมูลว่าไขมันที่ผ่านการทอดอาหารมาแล้ว อาจมีสารโพลาร์ในปริมาณสูง และอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และ ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้ “น้ำมันทอดซ้ำ” หมายความว่า น้ำมันหรือไขมันที่ใช้เป็นอาหาร และผ่านการทอดอาหารมาแล้ว

ข้อ ๒ ให้อาหารที่ใช้ไขมันทอดซ้ำ เป็นอาหารกำหนดวิธีการผลิตอาหาร

ข้อ ๓ ผู้ผลิตอาหารที่ใช้ไขมันทอดซ้ำในการผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย เช่น การทอด ทา ผัด หรือใช้เป็นส่วนผสมหรือส่วนประกอบของอาหาร ต้องใช้ไขมันทอดซ้ำที่มีสารโพลาร์ ไม่เกินร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนัก

ข้อ ๔ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวัน นับตั้งแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๕

ประดิษฐ์ สิวณณรงค์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข