

(สำเนา)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ 348) พ.ศ. 2555

เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม

ด้วยปัจจุบันมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์เนยเทียม โดยมีสูตรส่วนประกอบของไขมันที่แตกต่างกันเพื่อเป็นทางเลือกของผู้บริโภค จึงเห็นสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง เนยเทียม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 วรรคหนึ่ง และมาตรา 6(3)(4)(5)(6)(7) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 33 มาตรา 41 มาตรา 43 และมาตรา 45 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 207) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง เนยเทียม ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543

ข้อ 2 ให้ เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ 3 ในประกาศนี้

(1) “เนยเทียม” (Margarine) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมัน ซึ่งมีลักษณะคล้ายเนย โดยมีปริมาณไขมันทั้งหมดร้อยละ 80-90 ของน้ำหนัก และมีมันเนยไม่เกินร้อยละ 3 ของปริมาณไขมันทั้งหมด

(2) “ผลิตภัณฑ์เนยเทียม” (Fat spreads) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันซึ่งมีลักษณะคล้ายเนย โดยมีปริมาณไขมันทั้งหมดตั้งแต่ร้อยละ 10 แต่ไม่ถึงร้อยละ 80 ของน้ำหนัก และมีมันเนยไม่เกินร้อยละ 3 ของปริมาณไขมันทั้งหมด

(3) “เนยผสม” (Blends) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันซึ่งมีลักษณะคล้ายเนย โดยมีปริมาณไขมันทั้งหมดร้อยละ 80-90 ของน้ำหนัก และมีมันเนยมากกว่า ร้อยละ 3 ของปริมาณไขมันทั้งหมด

(4) “ผลิตภัณฑ์เนยผสม” (Blended fat spreads) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันซึ่งมีลักษณะคล้ายเนย โดยมีปริมาณไขมันทั้งหมดตั้งแต่ร้อยละ 10 แต่ไม่ถึง ร้อยละ 80 ของน้ำหนัก และมีมันเนยมากกว่าร้อยละ 3 ของปริมาณไขมันทั้งหมด

อาหารตามวรรคหนึ่ง ไม่รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณไขมันทั้งหมดน้อยกว่าสองในสามส่วนเมื่อทำให้แห้งแล้ว โดยไม่รวมปริมาณเกลือในผลิตภัณฑ์ดังกล่าว

ข้อ 4 อาหารตามข้อ 3 ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) ไม่มีกลิ่นหืน
- (2) มีมันเนยได้ไม่เกินร้อยละ 3 ของปริมาณไขมันทั้งหมด สำหรับเนยเทียมและผลิตภัณฑ์เนยเทียม และมีมันเนย มากกว่าร้อยละ 3 ของปริมาณไขมันทั้งหมด สำหรับเนยผสม และผลิตภัณฑ์เนยผสม
- (3) มีปริมาณไขมันทั้งหมด ดังนี้
 - (3.1) ร้อยละ 80-90 ของน้ำหนัก สำหรับเนยเทียมและ เนยผสม
 - (3.2) ร้อยละ 10 แต่ไม่ถึงร้อยละ 80 ของน้ำหนัก สำหรับผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม
- (4) มีเกลือโซเดียมคลอไรด์ได้ไม่เกินร้อยละ 4 ของน้ำหนัก
- (5) ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน¹
- (6)²
- (7) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (8) ปริมาณและชนิดของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ให้เป็นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ข้อ 5 การเติมส่วนผสมอื่นที่เป็นวิตามินเอ เอสเทอร์ของวิตามินเอ วิตามินดี วิตามินอี และเอสเทอร์ของวิตามินอี ให้มีได้ดังนี้

- (1) ไม่เกิน 33.5 ไมโครกรัม อาร์ อี ต่ออาหาร 1 กรัม สำหรับวิตามินเอ เอสเทอร์ ของวิตามินเอ หรือทั้งสองอย่างรวมกัน
- (2) ไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กรัม สำหรับวิตามินดี
- (3) ไม่เกิน 0.4 มิลลิกรัม แอลฟา-ที อี ต่ออาหาร 1 กรัม สำหรับวิตามินอี เอสเทอร์ของวิตามินอี หรือทั้งสองอย่างรวมกัน

ข้อ 6 การเติมส่วนผสมอื่นที่มีวิตามินตามข้อ 5 น้ำตาล (สารให้ความหวานที่เป็นคาร์โบไฮเดรต) โปรตีนบริโภคนได้ที่เหมาะสม และเกลือโซเดียมคลอไรด์ตามข้อ 4(4) ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

¹ ความใน ข้อ 4 (5) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 348) พ.ศ.2555 ถูกยกเลิก โดยข้อ 24 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 413) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขหลายฉบับที่กำหนดมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน และใช้ความใหม่แทนแล้ว

² ความใน ข้อ 4 (6) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 348) พ.ศ.2555 ถูกยกเลิก โดยข้อ 25 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 413) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขหลายฉบับที่กำหนดมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

ข้อ 7 การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย วัตถุเจือปนอาหาร³

ข้อ 8 การใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส

ข้อ 9 ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารตามข้อ 3 เพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ 10 การใช้ภาชนะบรรจุอาหารตามข้อ 3 ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

ข้อ 11 การแสดงฉลากของอาหารตามข้อ 3 ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องฉลาก และการแสดงส่วนประกอบที่สำคัญตามข้อ 3(5) ของประกาศดังกล่าว ให้ระบุปริมาณไขมันทั้งหมด ไขมันนมหรือมันเนย และปริมาณเกลือ (ถ้ามีการใช้) ด้วย

ข้อ 12 ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารตามข้อ 3 ที่ได้รับเลขสารบบอาหารอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในประกาศนี้ภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

เมื่อผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารตามวรรคหนึ่งได้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในประกาศนี้แล้ว ให้ถือว่าเลขสารบบอาหารเดิมเป็นเลขสารบบที่ได้รับอนุญาตตามประกาศฉบับนี้ด้วย

ข้อ 13 ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 18 ธันวาคม พ.ศ. 2555

นายประดิษฐ์ สິนธวรงค์

(นายประดิษฐ์ สິนธวรงค์)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 130 ตอนพิเศษ 187 ลงวันที่ 25 มกราคม พ.ศ. 2556)

³ ความในข้อ 7 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 348) พ.ศ.2555 ถูกยกเลิก โดยข้อ 60 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1) และใช้ความใหม่แทนแล้ว

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 348) พ.ศ. 2555⁴

เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม

๑. การใช้วัตถุเจือปนอาหารให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในตารางดังต่อไปนี้

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
1.	สารควบคุมความเป็นกรด	โซเดียมไดอะซีเตต (Sodium diacetate) (INS; 262(ii))	1,000
		กลุ่มตาร์เตรต (Tartrates) (ได้แก่ INS; 334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337)	100 จำนวนเป็นกรดตาร์ตริก
		กลุ่มฟอสเฟต (Phosphates) (ได้แก่ INS; 338; 339(i), (ii), (iii); 340(i), (ii), (iii); 341(i), (ii), (iii); 342(i), (ii); 343(i), (ii), (iii); 450(i), (ii), (iii), (v), (vi), (vii); 451(i), (ii); 452(i), (ii), (iii), (iv), (v); 542)	1,000 จำนวนเป็นฟอสฟอรัส
2.	สารป้องกันการเกิดฟอง	โพลีไดเมทิลไซลอกเซน (Polydimethylsiloxane) (INS; 900a)	10 ใช้สำหรับการทอดเท่านั้น
3.	สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน	แอสคอร์บิล เอสเทอร์ (Ascorbyl esters) (INS; 304, 305)	500 จำนวนเป็นแอสคอร์บิล สเตียเรต
		ดี-อัลฟา-โทโคเฟอรอล (Tocopherol, d-alpha-) (INS; 307a)	500 ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน
		โทโคเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (Tocopherol concentrate, mixed) (INS; 307b)	
		ดีแอล-อัลฟา-โทโคเฟอรอล (Tocopherol, dl-alpha-) (INS; 307c)	
		โพรพิลแกลเลต (Propyl gallate) (INS; 310)	200 (จำนวนจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน) ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน
		เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (Tertiary butylhydroquinone) (INS; 319)	
		บิวทิลเลตเตตไฮดรอกซีอะนิโซล (Butylated hydroxyanisole) (INS; 320)	
		บิวทิลเลตเตตไฮดรอกซีโทลูอีน (Butylated hydroxytoluene) (INS; 321)	
		ไอโซโพรพิลซิเตรต (Isopropyl citrates) (INS; 384)	100

⁴ บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 348) พ.ศ.2555 ถูกยกเลิก โดยข้อ 61 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		เอทิลีนไดอามีนเตตระอะซีเตต (EDTAs) (INS; 385, 386)	100 จำนวนเป็น แอนไฮดรัส แคลเซียม ไดโซเดียมเอทิลีนไดอามีนเตตระอะซีเตต
		ไทโอไดโพรปิโอเนต (Thiodipropionates) (INS; 388, 389)	200 จำนวนเป็น กรดไทโอไดโพรปิโอนิก
4.	สี	เคอร์คิวมิน (Curcumin) (INS; 100(i))	10
		ไรโบฟลาวิน (Riboflavins) (INS; 101(i), (ii))	300
		คาร์มีน (Carmines) (INS; 120)	500
		คาราเมล II (คอสติกซัลไฟต์) (Caramel II - caustic sulfite process) (INS; 150b)	500
		คาราเมล III (แอมโมเนีย) (Caramel III - ammonia process) (INS; 150c)	500
		คาราเมล IV (ซัลไฟต์แอมโมเนีย) (Caramel IV - sulfite ammonia process) (INS; 150d)	500
		เบต้า-คาโรทีน (ธรรมชาติ) (beta-Carotenes, (vegetable)) (INS; 160a(ii))	1,000
		เบต้า-คาโรทีน (สังเคราะห์) (beta-Carotenes (synthetic)) (INS; 160a(i))	35 ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน
		เบต้า-คาโรทีน, บลาเคสเซีย ไตรสปอรา (beta-Carotenes, <i>Blakeslea trispora</i>) (INS; 160a(iii))	
		เบต้า-อะโป-8'-คาโรทีนาล (beta-apo-8'-Carotenal) (INS; 160e)	
		กรดคาโรทีนิก, เมทิลหรือเอทิลเอสเทอร์, เบต้า-อะโป-8'- (Carotenoid acid, methyl or ethyl ester, beta-apo-8'-) (INS; 160f)	
		สีคำแสด (Annatto extracts, bixin-based) (INS; 160b(i))	100 จำนวนเป็นบิกซิน

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
5.	อิมัลซิไฟเออร์	กลุ่มโพลีซอร์เบต (Polysorbates) (ได้แก่ INS; 432, 433, 434, 435, 436)	10,000 ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน
		ไดกลีเซอไรด์เอสเทอร์ของกรดไดอะซีติล ตาร์ตาริก (Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol) (INS; 472e)	10,000
		ซูโครสเอสเทอร์ของกรดไขมัน (Sucrose esters of fatty acids) (INS; 473)	10,000
		ซูโครกลีเซอไรด์ (Sucroglycerides) (INS; 474)	10,000
		โพลีกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดไขมัน (Polyglycerol esters of fatty acids) (INS; 475)	5,000
		โพลีกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดริซินอเลอิกที่ ถูกอินเทอร์เอสเทอริไฟด์ (Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid) (INS; 476)	4,000
		โพรพิลีนไกลคอลเอสเทอร์ของกรดไขมัน (Propylene glycol esters of fatty acids) (INS; 477)	20,000
		น้ำมันถั่วเหลืองที่ถูกออกซิไดซ์ที่อุณหภูมิสูง ที่ทำปฏิกิริยา เอสเทอริไฟเคชัน (Thermally oxidized soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids) (INS; 479)	5,000 ใช้ในอิมัลชันของ ไขมันที่ใช้สำหรับการทอด และในขนมอบเท่านั้น
		สเตียโรอิล แลคทิลเลต (Stearoyl-2-lactylates) (INS; 481(i), 482(ii))	10,000 ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน
		สเตียริลซิเตรต (Stearyl citrate) (INS; 484)	100 คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน
		กลุ่มซอร์บิแทนเอสเทอร์ของกรดไขมัน (Sorbitan esters of fatty acids) (ได้แก่ INS; 491, 492, 493, 494, 495)	10,000 ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
6.	สารกันเสีย	กลุ่มซอร์เบต (Sorbates) (ได้แก่ INS; 200, 201, 202, 203)	2,000 ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน (คำนวณเป็นกรดซอร์บิก)
		กลุ่มเบนโซเอต (Benzoates) (ได้แก่ INS; 210, 211, 212, 213)	1,000 ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน (คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก)
7.	สารทำให้คงตัว และสารให้ความข้นเหนียว	โพรพิลีนไกลคอลอัลจิเนต (Propylene glycol alginate) (INS; 405)	3,000

2. การใช้วัตถุเจือปนอาหารอื่นนอกเหนือจากที่กำหนดไว้ตามข้อ 1 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็น สารควบคุมความเป็นกรด สารป้องกันการเกิดฟอง สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน สี อิมัลซิไฟเออร์ สารกันเสีย สารเพิ่มรสชาติ สารทำให้คงตัว สารให้ความข้นเหนียว และก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร ให้ใช้ได้ตามชนิดวัตถุเจือปนอาหารตามตารางที่ 3 (Table Three) ของมาตรฐานทั่วไปสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (Codex General Standard for Food Additives) ฉบับล่าสุด