

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๕๑) พ.ศ. ๒๕๖๗

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง น้ำมันและไขมัน (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยน้ำมันและไขมัน เพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากลและการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตในปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๖/๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันและไขมัน ลงวันที่ ๑๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๔

“ข้อ ๖/๑ กรณีคุณลักษณะทางเคมีและกายภาพ หรือองค์ประกอบของกรดไขมันตามชนิดของน้ำมันและไขมัน ไม่เป็นไปตามข้อ ๖ (๓) หรือ (๔) เนื่องจากสายพันธุ์ พื้นที่ ฤดูกาล การเพาะปลูก การเพาะเลี้ยง ซึ่งไม่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัย ให้ยื่นหลักฐานข้อมูลของวัตถุดิบที่ใช้ผลิตน้ำมันและไขมัน ข้อมูลคุณลักษณะทางเคมีและกายภาพของน้ำมันและไขมัน ข้อมูลองค์ประกอบของกรดไขมัน และข้อมูลเอกสารทางวิชาการ ตามบัญชีหมายเลข ๖ ท้ายประกาศนี้ ต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อประกอบการพิจารณาอนุญาต”

ข้อ ๒ ให้เพิ่มบัญชีหมายเลข ๖ ในท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันและไขมัน ลงวันที่ ๑๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ข้อ ๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๙ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

สมศักดิ์ เทพสุทิน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีหมายเลข ๖

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันและไขมัน

เอกสารหลักฐานเพื่อยื่นขอให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาตน้ำมัน
และไขมัน

๑. ข้อมูลของวัตถุดิบ หมายถึง สายพันธุ์ พื้นที่ ฤดูกาล การเพาะปลูก การเพาะเลี้ยง
๒. ข้อมูลคุณลักษณะทางเคมีและกายภาพของน้ำมันและไขมัน ตามรายการที่ระบุไว้ในบัญชี
หมายเลข ๔ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความใน
พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันและไขมัน ดังนี้

(๒.๑) ผลวิเคราะห์ค่าแซพอนิฟิเคชัน (saponification value)

(๒.๒) ผลวิเคราะห์ค่าไอโอดีนแบบวิจส์ (iodine value (wijs))

(๒.๓) ผลวิเคราะห์อันแซพอนิฟิเอเบิลแมตเตอร์ (unsaponifiable matter)

(๒.๔) ผลวิเคราะห์อุณหภูมิไทเทอร์ กรณีแหล่งวัตถุดิบมาจากสัตว์

๓. ผลวิเคราะห์องค์ประกอบของกรดไขมัน โดยต้องมีชนิดกรดไขมันครบถ้วนอย่างน้อยตามที่
กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๕ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตาม
ความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันและไขมัน

๔. ข้อมูลคุณภาพมาตรฐาน (specification) ของน้ำมันและไขมัน (ถ้ามี)

๕. ข้อมูลเอกสารทางวิชาการสนับสนุน

ทั้งนี้ ผลวิเคราะห์ตามข้อ ๒ และ ๓ ต้องเป็นผลวิเคราะห์จำนวนอย่างน้อย ๒ ตัวอย่าง
จากต่างรุ่นการผลิต