

(สำเนา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๘) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง เนยเทียม เนยผสม
ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม

ด้วยปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์เนยเทียมมีส่วนประกอบของไขมันแตกต่างไปจากเดิมสำหรับเป็นทางเลือกของผู้บริโภค ประกอบกับมาตรฐานสากล (โคเด็กซ์) ได้ปรับปรุงข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของเนยเทียมให้ครอบคลุมและเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ดังกล่าว สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงได้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๗) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง เนยเทียม และออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๘) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม ลงวันที่ ๑๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๕ ซึ่งมีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

๑. กำหนดให้ เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

๒. กำหนดผลิตภัณฑ์ให้ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีไขมันทั้งหมด หรือมีมันเนยในปริมาณที่แตกต่างจากเนยเทียม ดังนี้

(๒.๑) “เนยเทียม” (Margarine) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมัน ซึ่งมีลักษณะคล้ายเนย โดยมีปริมาณไขมันทั้งหมดร้อยละ ๘๐-๙๐ ของน้ำหนัก และมีมันเนยไม่เกินร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด

(๒.๒) “ผลิตภัณฑ์เนยเทียม” (Fat spreads) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมัน ซึ่งมีลักษณะคล้ายเนย โดยมีปริมาณไขมันทั้งหมดตั้งแต่ร้อยละ ๑๐ แต่ไม่ถึงร้อยละ ๘๐ ของน้ำหนัก และมีมันเนยไม่เกินร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด

(๒.๓) “เนยผสม” (Blends) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมัน ซึ่งมีลักษณะคล้ายเนย โดยมีปริมาณไขมันทั้งหมดร้อยละ ๘๐-๙๐ ของน้ำหนัก และมีมันเนยมากกว่าร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด

(๒.๔) “ผลิตภัณฑ์เนยผสม” (Blended fat spreads) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันซึ่งมีลักษณะคล้ายเนย โดยมีปริมาณไขมันทั้งหมดตั้งแต่ร้อยละ ๑๐ แต่ไม่ถึงร้อยละ ๘๐ ของน้ำหนัก และมีมันเนยมากกว่าร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด

อย่างไรก็ตามผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะทำนองเดียวกันนี้ ซึ่งเมื่อทำให้แห้งแล้ว (dry matter) มีปริมาณไขมันทั้งหมดน้อยกว่าสองในสามส่วน โดยไม่รวมปริมาณเกลือในผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ไม่อยู่ในข่ายผลิตภัณฑ์ที่ถูกควบคุมตามประกาศฯ ฉบับนี้ เช่น มายองเนส (mayonnaise) และชีสสเปรด (cheese spread) เป็นต้น

๓. คุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับอาหารตามประกาศฯ ฉบับนี้ สรุปได้ดังนี้

คุณภาพหรือมาตรฐาน	ข้อกำหนดตามชนิดอาหาร			
	เนยเทียม	เนยผสม	ผลิตภัณฑ์เนยเทียม	ผลิตภัณฑ์เนยผสม
คุณภาพทางเคมี				
- มันเนย	ไม่เกินร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด	มากกว่าร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด	ไม่เกินร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด	มากกว่าร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด
- ไขมันทั้งหมด	ร้อยละ ๘๐-๙๐ ของน้ำหนัก	ร้อยละ ๘๐-๙๐ ของน้ำหนัก	ร้อยละ ๑๐ แต่ไม่ถึงร้อยละ ๘๐ ของน้ำหนัก	ร้อยละ ๑๐ แต่ไม่ถึงร้อยละ ๘๐ ของน้ำหนัก
- กลีเซอไซด์เยมคลอไรด์	มีได้ไม่เกินร้อยละ ๔ ของน้ำหนัก			
- ตะกั่ว	ปนเปื้อนได้ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม			
- สารหนู	ปนเปื้อนได้ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม			
คุณภาพทางกายภาพ				
- กลิ่นหืน	ไม่มีกลิ่นหืน			
คุณภาพทางจุลินทรีย์				
- จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค เว้นแต่ - <i>Salmonella</i> spp. ต้องไม่พบใน ๒๕ กรัม - <i>Staphylococcus aureus</i> ต้องไม่พบใน ๐.๑ กรัม			
- สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์	ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ			

๔. การเติมส่วนผสม มีได้ดังนี้

(๔.๑) น้ำตาล (สารให้ความหวานที่เป็นคาร์โบไฮเดรต) เช่น กลูโคส ฟรักโทส เดกซ์โทส ซูโครส มอลโทส แล็กโทส กาแล็กโทส เป็นต้น

(๔.๒) โปรตีนบริโภคนได้ที่เหมาะสม เช่น โปรตีนจากหางนม โปรตีนจากไข่ โปรตีนจากถั่วเหลือง เคซีน เป็นต้น

(๔.๓) กลีเซอไซด์เยมคลอไรด์ มีได้ไม่เกินร้อยละ ๔ ของน้ำหนัก

(๔.๔) วิตามินเอ เอสเทอร์ ของวิตามินเอ หรือทั้งสองอย่างรวมกัน ให้มีได้ไม่เกิน ๓๓.๕ ไมโครกรัม อาร์ อี ต่ออาหาร ๑ กรัม

(๔.๕) วิตามินดี ให้มีได้ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กรัม

(๔.๖) วิตามินอี เอสเทอร์ของวิตามินอี หรือทั้งสองอย่างรวมกัน ให้มีได้ไม่เกิน ๐.๔ มิลลิกรัม แอลฟา-ที อี ต่ออาหาร ๑ กรัม

(๔.๗) ส่วนผสมอื่นนอกเหนือจาก (๔.๑) – (๔.๖) ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยยื่นขออนุญาตพร้อมระบุชนิดและปริมาณ และเหตุผลความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตประกอบการพิจารณาด้วย

๕. การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้ ทั้งนี้การใช้วัตถุเจือปนอาหารอื่นนอกเหนือจากที่กำหนดไว้ตามบัญชีท้ายประกาศนี้ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นสารควบคุมความเป็นกรด สารป้องกันการเกิดฟอง สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน สี อิมัลซิไฟเออร์ สารกันเสีย สารเพิ่มรสชาติ สารทำให้คงตัว สารให้ความข้นเหนียว และก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร สามารถใช้ได้ตามชนิด วัตถุเจือปนอาหารตามตารางที่ ๓ (Table Three) ของมาตรฐานทั่วไปสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (Codex General Standard for Food Additives) ฉบับล่าสุด

๖. การใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส ต้องเป็นวัตถุแต่งกลิ่นรสที่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส

๗. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารตามประกาศฯ ฉบับนี้ เพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

๘. การใช้ภาชนะบรรจุอาหารตามประกาศฯ ฉบับนี้ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

๙. การแสดงฉลากของอาหารตามประกาศฯ ฉบับนี้ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องฉลาก และสำหรับการแสดงส่วนประกอบที่สำคัญ นอกจากปฏิบัติตามประกาศฯดังกล่าวแล้ว ต้องระบุ ปริมาณไขมันทั้งหมด ไขมันนมหรือมันเนย และปริมาณเกลือ (ถ้ามีการใช้) ด้วย

อนึ่ง การแสดงชื่ออาหารจะต้องมีข้อความว่า “เนยเทียม” “เนยผสม” “ผลิตภัณฑ์เนยเทียม” หรือ “ผลิตภัณฑ์เนยผสม” แล้วแต่กรณี ประกอบชื่ออาหารหรือกำกับชื่ออาหารไว้ด้วย สำหรับการแสดงข้อความเกี่ยวกับเกลือบริโภค ให้ปฏิบัติตามประกาศว่าด้วยเรื่อง เกลือบริโภค ด้วย

๑๐. ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารตามประกาศฯ ฉบับนี้ และได้รับเลขสารบบอาหารอยู่ก่อนวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๖ ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในประกาศฯ ฉบับนี้ ภายในวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ และเมื่อได้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในประกาศฯ นี้แล้ว ให้ถือว่าเลขสารบบอาหารเดิม เป็นเลขสารบบอาหารที่ได้รับอนุญาตตามประกาศฯ นี้ด้วย

๑๑. ประกาศฯ ฉบับนี้ได้ลงประกาศในราชกิจจานุเบกษา เมื่อวันที่ ๒๕ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๖ และมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๖ เป็นต้นไป

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัย ประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๖

บุญชัย สมบูรณ์สุข

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

รับรองสำเนาถูกต้อง

อรสุรางค์ ธีระวัฒน์

นักวิชาการและอาหารชำนาญการพิเศษ