

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๔๘) พ.ศ. ๒๕๕๕

เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม

ด้วยปัจจุบันมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์เนยเทียม โดยมีสูตรส่วนประกอบของไขมันที่แตกต่างกัน เพื่อเป็นทางเลือกของผู้บริโภค จึงเห็นสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง เนยเทียม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๗) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง เนยเทียม ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๒ ให้ เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

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

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

(๓) “เนยผสม” (Blends) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันซึ่งมีลักษณะคล้ายเนย โดยมีปริมาณไขมันทั้งหมดร้อยละ ๘๐ - ๙๐ ของน้ำหนัก และมีมันเนยมากกว่าร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด

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

อาหารตามวรรคหนึ่ง ไม่รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณไขมันทั้งหมดน้อยกว่าสองในสามส่วน เมื่อทำให้แห้งแล้ว โดยไม่รวมปริมาณเกลือในผลิตภัณฑ์ดังกล่าว

ข้อ ๔ อาหารตามข้อ ๓ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๒) มีมันเนยได้ไม่เกินร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด สำหรับเนยเทียมและผลิตภัณฑ์เนยเทียม และมีมันเนย มากกว่าร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด สำหรับเนยผสม และผลิตภัณฑ์เนยผสม

(๓) มีปริมาณไขมันทั้งหมด ดังนี้

(๓.๑) ร้อยละ ๘๐ - ๙๐ ของน้ำหนัก สำหรับเนยเทียมและเนยผสม

(๓.๒) ร้อยละ ๑๐ แต่ไม่ถึงร้อยละ ๘๐ ของน้ำหนัก สำหรับผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม

(๔) มีเกลือโซเดียมคลอไรด์ได้ไม่เกินร้อยละ ๔ ของน้ำหนัก

(๕) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(๖) สารหนู ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(๗) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๘) ปริมาณและชนิดของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ให้เป็นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ข้อ ๕ การเติมส่วนผสมอื่นที่เป็นวิตามินเอ เอสเทอร์ของวิตามินเอ วิตามินดี วิตามินอี และเอสเทอร์ของวิตามินอี ให้มีได้ดังนี้

(๑) ไม่เกิน ๓๓.๕ ไมโครกรัม อาร์ อี ต่ออาหาร ๑ กรัม สำหรับวิตามินเอ เอสเทอร์ ของวิตามินเอ หรือทั้งสองอย่างรวมกัน

(๒) ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กรัม สำหรับวิตามินดี

(๓) ไม่เกิน ๐.๔ มิลลิกรัม แอลฟา - ที อี ต่ออาหาร ๑ กรัม สำหรับวิตามินอี เอสเทอร์ ของวิตามินอี หรือทั้งสองอย่างรวมกัน

ข้อ ๖ การเติมส่วนผสมอื่นที่มีใช้วิตามินตามข้อ ๕ น้ำตาล (สารให้ความหวานที่เป็นคาร์โบไฮเดรต) โปรตีนบริโภคนได้ที่เหมาะสม และเกลือโซเดียมคลอไรด์ตามข้อ ๔ (๔) ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้

ข้อ ๘ การใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส

ข้อ ๙ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารตามข้อ ๓ เพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๑๐ การใช้ภาชนะบรรจุอาหารตามข้อ ๓ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๑ การแสดงฉลากของอาหารตามข้อ ๓ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก และการแสดงส่วนประกอบที่สำคัญตามข้อ ๓ (๕) ของประกาศฯ ดังกล่าว ให้ระบุปริมาณไขมันทั้งหมด ไขมันนมหรือมันเนย และปริมาณเกลือ (ถ้ามีการใช้) ด้วย

ข้อ ๑๒ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารตามข้อ ๓ ที่ได้รับเลขสารบบอาหารอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในประกาศนี้ภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

เมื่อผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารตามวรรคหนึ่งได้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในประกาศนี้แล้วให้ถือว่าเลขสารบบอาหารเดิมเป็นเลขสารบบที่ได้รับอนุญาตตามประกาศฉบับนี้ด้วย

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๕

ประติษฐ สิ้นจวนรงค์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๘) พ.ศ. ๒๕๕๕

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 คำนวณเป็นกรดตาร์ตริก
		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 คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
2.	สารป้องกันการเกิดฟอง	โพลีไดเมทิลซิล็อกเซน (Polydimethylsiloxane) (INS; 900a)	10 ใช้สำหรับการทอดเท่านั้น
3.	สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน	แอสคอร์บิล เอสเทอร์ (Ascorbyl esters) (INS; 304, 305)	500 คำนวณเป็นแอสคอร์บิล 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)	
		เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (Tertiary butylhydroquinone) (INS; 319)	
		บิวทิลเลตเตตไฮดรอกซีอะนิโซล (Butylated hydroxyanisole) (INS; 320)	
		บิวทิลเลตเตตไฮดรอกซีโทลูอีน (Butylated hydroxytoluene) (INS; 321)	

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		เอทิลีนไดอามีนเตตระอะซีเตต (EDTAs) (INS; 385, 386)	100 คำนวณเป็น แอนไฮดรัส แคลเซียม ไดโซเดียมเอทิลีนไดอามีนเตตระอะซีเตต
		ไทโอดีโพรปิโอเนต (Thiodipropionates) (INS; 388, 389)	200 คำนวณเป็น กรดไทโอดีโพรปิโอนิก
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'- (Carotenoic acid, methyl or ethyl ester, beta-apo-8'-) (INS; 160f)	100 คำนวณเป็นบิกซิน
		สีค้ำแสด (Annatto extracts, bixin-based) (INS; 160b(i))	

อันดับ	วัตถุประสงค	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
5.	อิมัลซิไฟเออร์	กลุ่มโพลีซอร์เบต (Polysorbates) (ได้แก่ INS; 432, 433, 434, 435, 436)	10,000 ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน
		ไดกลีเซอไรด์เอสเทอร์ของกรดไดอะซีทิลตาร์ตาริก (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
		โพลีกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดริซินอเลอิกที่ถูกอินเทอร์เอสเทอริไฟด์ (Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid) (INS; 476)	4,000
		โพรพิลีนไกลคอลเอสเทอร์ของกรดไขมัน (Propylene glycol esters of fatty acids) (INS; 477)	20,000
		น้ำมันถั่วเหลืองที่ถูกออกซิไดซ์ที่อุณหภูมิสูงที่ทำปฏิกิริยากับ เอสเทอร์ฟิเคชัน (Thermally oxidized soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids) (INS; 479)	5,000 ใช้ในอิมัลชันของไขมันที่ใช้สำหรับการทอดและในขนมอบเท่านั้น
		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

๒. การใช้วัตถุเจือปนอาหารอื่นนอกเหนือจากที่กำหนดไว้ตามข้อ ๑ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นสารควบคุมความเป็นกรด สารป้องกันการเกิดฟอง สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน สี อิมัลซิไฟเออร์ สารกันเสีย สารเพิ่มรสชาติ สารทำให้คงตัว สารให้ความข้นเหนียว และก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร ให้ใช้ได้ตามชนิดวัตถุเจือปนอาหารตามตารางที่ ๓ (Table Three) ของมาตรฐานทั่วไปสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (Codex General Standard for Food Additives) ฉบับล่าสุด