

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๒๒) พ.ศ. ๒๕๖๔

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง น้ำมันปลา

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานน้ำมันปลาเป็นการเฉพาะ เพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากลและการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตในปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้น้ำมันปลา เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“น้ำมันปลา” (fish oils) หมายความว่า กลีเซอไรด์ของกรดไขมันชนิดต่าง ๆ รวมถึงกรดไขมันในรูปของเอทิลเอสเทอร์ที่ได้จากปลาหรือสัตว์น้ำประเภทมีเปลือกที่ใช้บริโภคเป็นอาหาร อาจมีส่วนประกอบของลิพิดอื่น (lipids) และสารที่แซพอนิไฟด์ไม่ได้ ซึ่งพบได้ตามธรรมชาติ ทั้งนี้ ให้น้ำมันปลาที่ทำให้แห้งด้วย

“ปลา” หมายความว่า สัตว์น้ำเลือดเย็นที่มีกระดูกสันหลังไม่รวมถึงสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ และสัตว์เลื้อยคลานที่อาศัยอยู่ในน้ำ

“สัตว์น้ำประเภทมีเปลือก” หมายความว่า สัตว์น้ำในกลุ่มมอลลัสกา (mollusca) และสัตว์พวกกุ้งปู (crustaceans)

ข้อ ๓ น้ำมันปลา แบ่งออกเป็น ๕ ชนิด ได้แก่

(๑) น้ำมันปลาที่มีชื่อเฉพาะ (named fish oils) หมายความว่า น้ำมันปลาที่ผลิตจากวัตถุดิบตามคุณลักษณะของปลาหรือสัตว์น้ำประเภทมีเปลือกที่ใช้ในการสกัดน้ำมัน โดยแบ่งได้ ดังนี้

(๑.๑) น้ำมันปลากะตัก (anchovy oil) ได้จากปลาชนิด *Engraulis ringens* และจากปลาในสกุล *Engraulis* (วงศ์ *Engraulidae*)

(๑.๒) น้ำมันปลาทูน่า (tuna oil) ได้จากปลาในสกุล *Thunnus* และจากปลาชนิด *Katsuwonus pelamis* (วงศ์ *Scombridae*)

(๑.๓) น้ำมันปลาเมนแฮเดน (menhaden oil) ได้จากปลาในสกุล *Brevoortia* และ *Ethmidium* (วงศ์ *Clupeidae*)

(๑.๔) น้ำมันปลาแซลมอน (salmon oil) ได้จากปลาในวงศ์ *Salmonidae*

(๑.๕) น้ำมันคริลล์ (krill oil) ได้จากกุ้งคริลล์ชนิด *Euphausia superba*

(๒) น้ำมันปลาชนิดอื่น (unnamed fish oils) หมายความว่า น้ำมันปลาที่ผลิตจากปลา หรือสัตว์น้ำประเภทมีเปลือก หนึ่งชนิดหรือมากกว่าหนึ่งชนิดผสมกัน และรวมถึงน้ำมันปลาที่มีส่วนผสม ของน้ำมันตับปลา

(๓) น้ำมันตับปลา (fish liver oils) หมายความว่า น้ำมันที่ได้จากตับของปลาและมีส่วนประกอบ ของกรดไขมัน วิตามินหรือส่วนประกอบอื่น ๆ ที่ได้จากการสกัดน้ำมันจากตับของปลาหลายชนิด โดยแบ่งได้ ดังนี้

(๓.๑) น้ำมันตับปลาค็อด (cod liver oil) ได้จากตับของปลาค็อด ชนิด *Gadus morhua* L และจากปลาในสกุล *Gadidae*

(๓.๒) น้ำมันตับปลาอื่น (unnamed fish liver oils) ได้จากตับของปลา หนึ่งชนิด หรือมากกว่าหนึ่งชนิดผสมกัน

(๔) น้ำมันปลาชนิดเข้มข้นได้จากน้ำมันปลาตาม (๑) (๒) หรือ (๓) ที่ผ่านกรรมวิธีต่าง ๆ เช่น การแยกสลายด้วยน้ำ (hydrolysis) กระบวนการแยกลำดับส่วน (fractionation) กระบวนการ วินเทอร์ไรเซชัน (winterization) และ/หรือการเกิดเอสเทอร์ใหม่ (รีเอสเทอร์ริฟิเคชัน หรือ re-esterification) เพื่อเพิ่มความเข้มข้นของกรดไขมันบางชนิดโดยแบ่งได้ ดังนี้

(๔.๑) น้ำมันปลาเข้มข้น (concentrated fish oil) หมายความว่า น้ำมันปลา ที่มีกรดไขมันรวมของ C20:5 (n-3) eicosapentaenoic acid (EPA) และ C22:6 (n-3) docosahexaenoic acid (DHA) ในปริมาณร้อยละ ๓๕-๕๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันทั้งหมด และไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันชนิด EPA และ DHA ต้องอยู่ในรูปของไตรกลีเซอไรด์ และ/หรือ ฟอสโฟลิพิด

(๔.๒) น้ำมันปลาเข้มข้นสูง (highly concentrated fish oil) หมายความว่า น้ำมันปลา ที่มีกรดไขมันรวมของ C20:5 (n-3) eicosapentaenoic acid (EPA) และ C22:6 (n-3) docosahexaenoic acid (DHA) ในปริมาณมากกว่าร้อยละ ๕๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันทั้งหมด และไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันชนิด EPA และ DHA ต้องอยู่ในรูปของไตรกลีเซอไรด์ และ/หรือ ฟอสโฟลิพิด

(๕) น้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเทอร์ชนิดเข้มข้นได้จากน้ำมันปลาตาม (๑) (๒) หรือ (๓) ที่มีกรดไขมันในรูปเอทิลเอสเทอร์เป็นองค์ประกอบหลัก โดยแบ่งได้ ดังนี้

(๕.๑) น้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเทอร์เข้มข้น (concentrated fish oil ethyl esters) หมายความว่า น้ำมันปลาที่มีกรดไขมันรวมในรูปเอสเทอร์ของเอทานอล ของ C20:5 (n-3) eicosapentaenoic acid (EPA) และ C22:6 (n-3) docosahexaenoic acid (DHA) ในปริมาณ ร้อยละ ๔๐ - ๖๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันทั้งหมด

(๕.๒) น้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเทอร์เข้มข้นสูง (highly concentrated fish oil ethyl esters) หมายความว่า น้ำมันปลาที่มีกรดไขมันรวมในรูปเอสเทอร์ของเอทานอล ของ C20:5 (n-3)

eicosapentaenoic acid (EPA) และ C22:6 (n-3) docosahexaenoic acid (DHA) ในปริมาณมากกว่าร้อยละ ๖๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันทั้งหมด

ข้อ ๔ วิธีการผลิตน้ำมันปลาทำโดยนำน้ำมันปลาดิบ (crude fish oil) หรือน้ำมันตับปลาดิบ (crude liver fish oil) ที่สกัดได้มาจากวัตถุดิบ ผ่านกระบวนการต่าง ๆ เช่น การผ่านความร้อน การใช้กรดหรือด่าง การกำจัดน้ำออก การกำจัดกรดไขมันอิสระ อาจฟอกสี หรือกำจัดกลิ่นด้วยก็ได้ ทั้งนี้ ให้รวมถึงการนำมาผ่านกระบวนการต่าง ๆ เช่น การแยกสลายด้วยน้ำ (hydrolysis) กระบวนการวินเทอร์ไรเซชัน (winterization) กระบวนการแยกลำดับส่วน (fractionation) กระบวนการเติมเต็มไฮโดรเจน (ฟูลไฮโดรจิเนชัน หรือ full hydrogenation) กระบวนการเกิดเอสเทอร์ใหม่ (รีเอสเทอร์ริฟิเคชัน หรือ re-esterification) หรือกระบวนการอินเทอร์เอสเทอร์ริฟิเคชัน (inter-esterification) ด้วย

ข้อ ๕ น้ำมันปลา ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) สี เป็นไปตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันปลา

(๒) กลิ่นและรส ตามคุณลักษณะเฉพาะของน้ำมันปลา โดยไม่มีสิ่งแปลกปลอม และไม่มีกลิ่นหืน

(๓) มืองค์ประกอบของกรดไขมันตามชนิดของน้ำมันปลา เป็นไปตามบัญชีหมายเลข ๑ และ มืองค์ประกอบอื่นที่จำเป็นของน้ำมันปลาบางชนิดตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

(๔) มีค่าของกรด (acid value) ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม ยกเว้น น้ำมันปลาที่มีความเข้มข้นของฟอสโฟลิพิดสูงตั้งแต่ร้อยละ ๓๐ โดยน้ำหนัก ให้มีค่าของกรดไม่เกิน ๔๕ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม

(๕) มีค่าเพอร์ออกไซด์ (peroxide value) ไม่เกิน ๕ มิลลิสมมูลย์ ต่อน้ำมัน ๑ กิโลกรัม

(๖) มีค่าแอนิซิดีน (anisidine value) ไม่เกิน ๒๐ เฉพาะน้ำมันปลาที่มีความเข้มข้นของฟอสโฟลิพิดน้อยกว่าร้อยละ ๓๐ โดยน้ำหนัก

(๗) มีค่าออกซิเดชันรวม (total oxidation value: ToTox) ไม่เกิน ๒๖ เฉพาะน้ำมันปลาที่มีความเข้มข้นของฟอสโฟลิพิดน้อยกว่าร้อยละ ๓๐ โดยน้ำหนัก

(๘) ปริมาณวิตามินเอ (vitamin A) ไม่น้อยกว่า ๔๐ ไมโครกรัมของเรตินอลอีควิวเลนต์ (retinol equivalent: RE) ต่อน้ำมัน ๑ มิลลิลิตร เฉพาะน้ำมันตับปลา

(๙) ปริมาณวิตามินดี (vitamin D) ไม่น้อยกว่า ๑.๐ ไมโครกรัม ต่อน้ำมัน ๑ มิลลิลิตร เฉพาะน้ำมันตับปลา

ทั้งนี้ ปริมาณวิตามินตาม (๘) และ (๙) ไม่ใช้กับน้ำมันตับปลาจากปลาฉลามน้ำลึก (deep sea shark liver oil)

ข้อ ๖ น้ำมันปลาที่ทำให้แห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน หรือมีลักษณะตามรูปลักษณะนั้น

(๒) มีความชื้น ไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๓) น้ำมันปลาที่ใช้เป็นวัตถุดิบ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๕

(๔) มีส่วนประกอบอื่น หรือคุณภาพหรือมาตรฐานอื่น ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาต

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๘ ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

ข้อ ๙ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหาร ด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ข้อ ๑๐ ผู้ผลิตหรือนำเข้าน้ำมันปลาเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๑๑ ภาชนะบรรจุน้ำมันปลา ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๒ การแสดงฉลากของน้ำมันปลาให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และต้องแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้เพิ่มเติม แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) ชื่อของวัตถุดิบที่ใช้ผลิตน้ำมันปลา ในชื่ออาหาร สำหรับน้ำมันปลาตามข้อ ๓ (๑) และข้อ ๓ (๓) (๓.๑)

(๒) แหล่งที่มาของปลา สำหรับน้ำมันปลาแซลมอน ตามข้อ ๓ (๑) (๑.๔)

(๓) ปริมาณวิตามินเอ และวิตามินดีสำหรับน้ำมันตับปลา ตามข้อ ๓ (๓)

(๔) ปริมาณ EPA และ DHA สำหรับน้ำมันปลากะตัก ตามข้อ ๓ (๑) (๑.๑) น้ำมันปลาเข้มข้นตามข้อ ๓(๔) และน้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเทอร์ชนิดเข้มข้น ตามข้อ ๓ (๕)

(๕) ชนิดน้ำมันปลาที่เป็นส่วนประกอบตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อยโดยแสดงต่อจากชื่ออาหารสำหรับน้ำมันปลาตามข้อ ๓ (๒) ข้อ ๓ (๓) (๓.๒) และน้ำมันปลาที่ทำให้แห้ง

ข้อ ๑๓ การนำน้ำมันปลาตามประกาศนี้ไปใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารอื่น ผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้ต้องมีคุณภาพมาตรฐาน เงื่อนไขการใช้ การแสดงฉลาก เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์อาหารนั้น ๆ

ข้อ ๑๔ ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำมันปลาที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้จำหน่ายต่อไปได้ ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำมันปลาตามวรรคหนึ่ง ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๕ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๔

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีหมายเลข ๑

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๒) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันปลา

องค์ประกอบของกรดไขมันเฉพาะสำหรับน้ำมันปลาชนิดต่างๆ โดยวิธีโครมาโทกราฟีแบบแก๊ส-ของเหลว (gas liquid chromatography: GLC) แสดงในรูปร้อยละของกรดไขมันรวม

| ชนิดกรดไขมัน | น้ำมันปลากะตัก (anchovy oil) | น้ำมันปลาทูน่า (tuna oil) | น้ำมันคริลล์ (krill oil) | น้ำมันปลาเมนแฮเดน (menhaden oil) | น้ำมันปลาแซลมอน (salmon oil) | | น้ำมันตับปลาค็อด (cod liver) |
|--|---------------------------------|------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|------------|---------------------------------|
| | | | | | ธรรมชาติ | เพาะเลี้ยง | |
| C๑๔:๐ กรดไมริสติก (myristic acid) | ๒.๗-๑๑.๕ | ND-๕.๐ | ๕.๐-๑๓.๐ | ๘.๐-๑๑.๐ | ๒.๐-๕.๐ | ๑.๕-๕.๕ | ๒.๐-๖.๐ |
| C๑๕:๐ กรดเพนตะเดคาโนอิก (pentadecanoic acid) | ND-๑.๕ | ND-๒.๐ | NA | ND-๑.๐ | ND-๑.๐ | ND-๐.๕ | ND-๐.๕ |
| C๑๖:๐ กรดพัลมิติก (palmitic acid) | ๑๓.๐-๒๒.๐ | ๑๔.๐-๒๔.๐ | ๑๗.๐-๒๔.๖ | ๑๘.๐-๒๐.๐ | ๑๐.๐-๑๖.๐ | ๖.๕-๑๒.๐ | ๗.๐-๑๔.๐ |
| C๑๖:๑ (n-๗) กรดพัลมิโทลีนอิก (palmitoleic acid) | ๔.๐-๑๒.๖ | ND-๑๒.๕ | ๒.๕-๙.๐ | ๙.๐-๑๓.๐ | ๔.๐-๖.๐ | ๒.๐-๕.๐ | ๔.๕-๑๑.๕ |
| C๑๗:๐ กรดเฮปตะเดคาโนอิก (heptadecanoic acid) | ND-๒.๐ | ND-๓.๐ | NA | ND-๑.๐ | ND-๑.๐ | ND-๐.๕ | NA |
| C๑๘:๐ กรดสเตียริก (stearic acid) | ๑.๐-๗.๐ | ND-๗.๕ | NA | ๒.๕-๔.๐ | ๒.๐-๕.๐ | ๒.๐-๕.๐ | ๑.๐-๔.๐ |
| C๑๘:๑ (n-๗) กรดแว็กเซนิก (vaccenic acid) | ๑.๗-๓.๗ | ND- ๗.๐ | ๔.๗-๘.๑ | ๒.๕-๓.๕ | ๑.๕-๒.๕ | NA | ๒.๐-๗.๐ |
| C๑๘:๑ (n-๗) กรดโอลีนอิก (oleic acid) | ๓.๖-๑๗.๐ | ๑๐.๐-๒๕.๐ | ๖.๐-๑๔.๕ | ๕.๕-๘.๕ | ๘.๐-๑๖.๐ | ๓๐.๐-๔๗.๐ | ๑๒.๐-๒๑.๐ |
| C๑๘:๒ (n-๖) กรดลิโนลีนอิก (linoleic acid) | ND-๓.๕ | ND-๓.๐ | ND-๓.๐ | ๒.๐-๓.๕ | ๑.๕-๒.๕ | ๘.๐-๑๕.๐ | ๐.๕-๓.๐ |
| C๑๘:๓ (n-๓) กรดลิโนลีนอิก (linolenic acid) | ND-๗.๐ | ND-๒.๐ | ๐.๑-๔.๗ | ND-๒.๐ | ND-๒.๐ | ๓.๐-๖.๐ | ND-๒.๐ |
| C๑๘:๓ (n-๖) กรดแกมมา-ลิโนลีนอิก (γ-linolenic acid) | ND-๕.๐ | ND-๔.๐ | NA | ND-๒.๕ | ND-๒.๐ | ND-๐.๕ | NA |
| C๑๘:๔ (n-๓) กรดสเตียริโดนิก (stearidonic acid) | ND-๕.๐ | ND-๒.๐ | ๑.๐-๘.๑ | ๑.๕-๓.๐ | ๑.๐-๔.๐ | ๐.๕-๑.๕ | ๐.๕-๔.๕ |
| C๒๐:๐ กรดอะแรคติดิก (arachidic acid) | ND-๑.๘ | ND-๒.๕ | NA | ๐.๑-๐.๕ | ND-๐.๕ | ๐.๑-๐.๕ | NA |
| C๒๐:๑ (n-๗) กรดไอโคซีนอิก (eicosenoic acid) หรือ กรดกอนโดอิก (gondoic acid) | ND-๔.๐ | ND-๒.๕ | NA | ND-๐.๕ | ๒.๐-๑๐.๐ | ๑.๕-๗.๐ | ๕.๐-๑๗.๐ |

| ชนิดกรดไขมัน | น้ำมันปลากะตัก (anchovy oil) | น้ำมันปลาทูน่า (tuna oil) | น้ำมันคริลล์ (krill oil) | น้ำมันปลาเมนเฮเดน (menhaden oil) | น้ำมันปลาแซลมอน (salmon oil) | | น้ำมันตับปลาค็อด (cod liver) |
|--|---------------------------------|------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|------------|---------------------------------|
| | | | | | ธรรมชาติ | เพาะเลี้ยง | |
| C๒๐:๑ (n-๑๑) กรดไอโคซีนอิก (eicosenoic acid) หรือ กรดแกโดลีนอิก (gadoleic acid) | ND-๔.๐ | ND-๓.๐ | NA | ๐.๕-๒.๐ | NA | NA | ๑.๐-๕.๕ |
| C๒๐:๔ (n-๖) กรดอะเรคิโดนิก (arachidonic acid) | ND-๒.๕ | ND-๓.๐ | NA | ND-๒.๐ | ๐.๕-๒.๕ | ND-๑.๒ | ND-๑.๕ |
| C๒๐:๔ (n-๓) กรดไอโคซะเทตระอิก (eicosatetraenoic acid) | ND-๒.๐ | ND-๑.๐ | NA | NA | ๑.๐-๓.๐ | ๐.๕-๑.๐ | ND-๒.๐ |
| C๒๐:๕ (n-๓) กรดไอโคซะเพนตะอิก (eicosapentaenoic acid) | ๕.๐-๒๖.๐ | ๒.๕-๙.๐ | ๑๔.๓-๒๘.๐ | ๑๒.๕-๑๙.๐ | ๖.๕-๑๑.๕ | ๒.๐-๖.๐ | ๗.๐-๑๖.๐ |
| C๒๑:๕ (n-๓) กรดเฮนไอโคซะเพนตะอิก (heneicosapentaenoic acid) | ND-๔.๐ | ND-๑.๐ | NA | ๐.๕-๑.๐ | ND-๔.๐ | NA | ND-๑.๕ |
| C๒๒:๑ (n-๙) กรดอีรูซิก (erucic acid) | ND-๒.๓ | ND-๒.๐ | ND-๑.๕ | ๐.๑-๐.๕ | ND-๑.๕ | ๓.๐-๗.๐ | ND-๑.๕ |
| C๒๒:๑ (n-๑๑) กรดเซโทลีนอิก (cetoleic acid) | ND-๕.๖ | ND-๑.๐ | NA | ND-๐.๑ | ๑.๐-๑.๕ | NA | ๕.๐-๑๒.๐ |
| C๒๒:๕ (n-๓) กรดโดโคซะเพนตะอิก (docosapentaenoic acid) | ND-๔.๐ | ND-๓.๐ | ND-๐.๗ | ๒.๐-๓.๐ | ๑.๕-๓.๐ | ๑.๐-๒.๕ | ๐.๕-๓.๐ |
| C๒๒:๖ (n-๓) กรดโดโคซะเฮกซะอิก (docosahexaenoic acid) | ๔.๐-๒๖.๕ | ๒๑.๐-๔๒.๕ | ๗.๑-๑๕.๗ | ๕.๐-๑๑.๕ | ๖.๐-๑๔.๐ | ๓.๐-๑๐.๐ | ๖.๐-๑๘.๐ |

หมายเหตุ : ND = Non-detect หมายถึง ไม่พบ ที่ระดับค่าต่ำสุดที่วิเคราะห์ได้ (limit of detection, LOD) $\leq ๐.๐๕\%$

NA = Not applicable or available หมายถึง ไม่กำหนด

บัญชีหมายเลข ๒

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๒) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง น้ำมันปลา

องค์ประกอบอื่นที่จำเป็นของน้ำมันปลาบางชนิด

| ชนิดน้ำมันปลา | องค์ประกอบอื่นที่จำเป็น |
|---|--|
| ๑. น้ำมันปลากะตัก (anchovy oil) | ต้องมีปริมาณรวมของกรดไขมันชนิด EPA และ DHA ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๗ ของกรดไขมันทั้งหมด |
| ๒. น้ำมันคริลล์ (krill oil) | ส่วนประกอบหลักเป็นไตรกลีเซอไรด์และฟอสโฟลิพิด และต้องมีปริมาณฟอสโฟลิพิดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ โดยน้ำหนัก |
| ๓. น้ำมันปลาเข้มข้น (concentrated fish oils) และน้ำมันปลาเข้มข้นสูง (highly concentrated fish oils) | ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันชนิด EPA และ DHA ต้องอยู่ในรูปของไตรกลีเซอไรด์ และ/หรือ ฟอสโฟลิพิด |