(ร่าง)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ...) พ.ศ. ....
เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม

ด้วยปัจจุบันมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์เนยเทียม โดยมีสูตรส่วนประกอบของไขมันที่แตกต่างกัน เพื่อเป็นทางเลือกของผู้บริโภค จึงเห็นสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เนยเทียม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖(๓)(๔)(๕)(๖)(๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ 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) และ ผลิตภัณฑ์เนยเทียม(Fat spreads)” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันมีลักษณะทำนองเดียวกับเนย มีน้ำมันหรือไขมันอื่นที่มิใช่มันเนยเป็นส่วนประกอบ-และมีมันเนยได้ไม่เกินร้อยละ ๓ ของไขมันทั้งหมด ทั้งนี้อาจเติม น้ำตาล (สารให้ความหวานที่เป็นคาร์โบไฮเดรต) โปรตีนบริโภคได้ที่เหมาะสม และส่วนผสมอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพด้วยหรือไม่ก็ได้

(๒) “เนยผสม(Blends) และ ผลิตภัณฑ์เนยผสม(Blended fat spreads)” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันมีลักษณะทำนองเดียวกับเนย มีน้ำมันหรือไขมันอื่นที่มิใช่มันเนยเป็นส่วนประกอบ และมีมันเนยมากกว่าร้อยละ ๓ ของไขมันทั้งหมด ทั้งนี้อาจเติม น้ำตาล (สารให้ความหวานที่เป็นคาร์โบไฮเดรต) โปรตีนบริโภคได้ที่เหมาะสม และส่วนผสมอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพด้วยหรือไม่ก็ได้

/ อาหารตาม (๑)...

อาหารตาม(๑)และ(๒) ไม่รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณไขมันทั้งหมดน้อยกว่าสองในสามส่วนเมื่อทำให้แห้งแล้ว โดยไม่รวมปริมาณเกลือในผลิตภัณฑ์

ข้อ ๔ อาหารตามข้อ ๓ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๒) มีมันเนยได้ไม่เกินร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด สำหรับอาหารตามข้อ ๓(๑) และมีมันเนย มากกว่าร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด สำหรับอาหารตามข้อ ๓(๒)

(๓) มีปริมาณไขมันทั้งหมด ดังนี้

(๓.๑) ร้อยละ ๘๐-๙๐ ของน้ำหนัก สำหรับเนยเทียม และ เนยผสม

(๓.๒) ร้อยละ ๑๐ แต่ไม่ถึงร้อยละ ๘๐ ของน้ำหนัก สำหรับ ผลิตภัณฑ์เนยเทียมและผลิตภัณฑ์เนยผสม

(๔) มีเกลือโซเดียมคลอไรด์ได้ไม่เกินร้อยละ ๔ ของน้ำหนัก

(๕) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(๖) สารหนู ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(๗) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๘) ปริมาณและชนิดของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ให้เป็นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ข้อ ๕ การเติมส่วนผสมอื่นที่เป็นวิตามินเอ เอสเทอร์ของวิตามินเอ วิตามินดี วิตามินอี และเอสเทอร์ของวิตามินอี ให้มีได้ดังนี้

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

(๒) ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กรัม สำหรับวิตามินดี

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

ข้อ ๖ การเติมส่วนผสมอื่นที่มิใช่วิตามินตามข้อ ๕ น้ำตาล (สารให้ความหวานที่เป็นคาร์โบไฮเดรต) โปรตีนบริโภคได้ที่เหมาะสม และเกลือโซเดียมคลอไรด์ตามข้อ ๔(๔) ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้

/ข้อ ๘ การใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส...

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) ของประกาศฯดังกล่าว ให้ระบุปริมาณไขมันทั้งหมด ไขมันนมหรือมันเนย และปริมาณเกลือ (ถ้ามีการใช้) ด้วย

ข้อ ๑๒ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารตามข้อ ๓ ที่ได้รับเลขสารบบอาหารอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในประกาศนี้ภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

เมื่อผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารตามวรรคหนึ่งได้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในประกาศนี้แล้ว ให้ถือว่าเลขสารบบอาหารเดิมเป็นเลขสารบบที่ได้รับอนุญาตตามประกาศฉบับนี้ด้วย

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ พ.ศ.๒๕๕๕

( )

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม

๑. การใช้วัตถุเจือปนอาหารให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในตารางดังต่อไปนี้

วัตถุเจือปนอาหาร	INS	วัตถุประสงค์	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	เงื่อนไข
โซเดียมไดอะซีเตต (Sodium diacetate)	262(ii)	สารควบคุมความเป็นกรด	1,000	
ตาร์เตรต (Tartrates)	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	สารควบคุมความเป็นกรด	100	คำนวณเป็นกรดตาร์ตาริก
ฟอสเฟต (Phosphates)	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	สารควบคุมความเป็นกรด	1,000	คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
โพลีไดเมทิลไซล๊อกเซน (Polydimethylsiloxane)	900a	สารป้องกันการเกิดฟอง	10	ใช้สำหรับการทอดเท่านั้น
แอสคอร์บิล เอสเตอร์ (Ascorbyl esters)	304, 305	สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น	500	คำนวณเป็นแอสคอสบิลสเตียเรต
ดี-อัลฟ่า-โทโคเฟอรอล (Tocopherol, d-*alpha*-)	307a	สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น	500	ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน
โทโคเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (Tocopherol concentrate, mixed)	307b	สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น		
ดีแอล-อัลฟ่า-โทโคเฟอรอล (Tocopherol, dl-*alpha*-)	307c	สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น		
โปรปิลแกลเลต (Propyl gallate)	310	สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น	200	(คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน) ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน
เทอร์ไทอารีบิวทิลไฮโดรควิโนน (Tertiary butylhydroquinone)	319	สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น		
บิวทิเลตเตตไฮดรอกซีอะนิโซน (Butylated hydroxyanisole)	320	สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น		
บิวทิเลตเตตไฮดรอกซีโทลูอีน (Butylated hydroxytoluene)	321	สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น		
ไอโซโปรปิลซิเตรต (Isopropyl citrates)	384	สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น	100	
เอทิลีนไดอามีนเตตระอะซีเตต (EDTAs)	385, 386	สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น	100	คำนวณเป็นแอนไฮดรัสแคลเซียม ไดโซเดียมเอทิลีนไดอามีนเตตระอะ

วัตถุเจือปนอาหาร	INS	วัตถุประสงค์	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	เงื่อนไข
				ซีเตต
ไทโอไดโปรปิโอเนต (Thiodipropionates)	388, 389	สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น	200	คำนวณเป็นกรดไทโอไดโปรปิโอนิก
เคอร์คิวมิน (Curcumin)	100(i)	สี	10	
ไรโบฟลาวิน (Riboflavins)	101(i),(ii)	สี	300	
คาร์มีน(Carmines)	120	สี	500	
คาราเมล II (คอสติกซัลไฟต์) (Caramel II - caustic sulfite process)	150b	สี	500	
คาราเมล III (แอมโมเนีย) (Caramel III - ammonia process)	150c	สี	500	
คาราเมล IV (ซัลไฟต์แอมโมเนีย) (Caramel IV - sulfite ammonia process)	150d	สี	500	
เบต้า-คาโรทีน (ธรรมชาติ) (beta-Carotenes, (vegetable))	160a(ii)	สี	1,000	
เบต้า-คาโรทีน (สังเคราะห์) (beta-Carotenes (synthetic))	160a(i)	สี	35	ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน
เบต้า-คาโรทีน, บลาเคสเซีย ไตรสปอรา (beta-Carotenes, *Blakeslea trispora*)	160a(iii)	สี		
เบต้า-อะโป-8'-คาโรทีนาล (beta-apo-8'-Carotenal)	160e	สี		
กรดคาโรทีนิก, เมทิลหรือเอทิลเอสเตอร์, เบต้า-อะโป-8'- (Carotenoic acid, methyl or ethyl ester, beta-apo-8'-)	160f	สี		
สีคำแสด (Annatto extracts, bixin-based)	160b(i)	สี	100	คำนวณเป็นบิกซิน
โพลีซอร์เบต (Polysorbates)	432, 433, 434, 435, 436	อีมัลซิไฟเออร์	10,000	ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน
ไดกลีเซอไรด์เอสเตอร์ของกรดไดอะซีติลตาร์ตาริก (Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol)	472e	อีมัลซิไฟเออร์	10,000	
ซูโครสเอสเตอร์ของกรดไขมัน (Sucrose esters of fatty acids)	473	อีมัลซิไฟเออร์	10,000	
ซูโครกลีเซอรไรด์ (Sucroglycerides)	474	อีมัลซิไฟเออร์	10,000	
โพลีกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรด	475	อีมัลซิไฟเออร์	5,000	

วัตถุเจือปนอาหาร	INS	วัตถุประสงค์	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	เงื่อนไข
ไขมัน(Polyglycerol esters of fatty acids)				
โพลีกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรดริซิโนเลอิคที่ถูกอินเตอร์เอสเทอริไฟด์ (Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid)	476	อีมัลซิไฟเออร์	4,000	
โปรปิลีนไกลคอลเอสเตอร์ของกรดไขมัน (Propylene glycol esters of fatty acids)	477	อีมัลซิไฟเออร์	20,000	
น้ำมันถั่วเหลืองที่ถูกออกซิไดซ์ที่อุณหภูมิสูง ที่ทำปฏิกิริยา เอสเตอริฟิเคชัน (Thermally oxidized soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids)	479	อีมัลซิไฟเออร์	5,000	ใช้ในอิมัลชันของไขมันที่ใช้สำหรับการทอดและในขนมอบเท่านั้น
สเตียโรอิล แลกติเลต (Stearoyl-2-lactylates)	481(i), 482(i)	อีมัลซิไฟเออร์	10,000	ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน
สเตียริลซิเตรต (Stearyl citrate)	484	อีมัลซิไฟเออร์	100	คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน
ซอร์บิแทนเอสเตอร์ของกรดไขมัน (Sorbitan esters of fatty acids)	491, 492, 493, 494, 495	อีมัลซิไฟเออร์	10,000	ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน
ซอร์เบต (Sorbates)	200, 201, 202, 203	สารกันเสีย	2,000	ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน (คำนวณเป็นกรดซอร์บิก)
เบนโซเอต (Benzoates)	210, 211, 212, 213	สารกันเสีย	1,000	ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน (คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก)
โปรปิลีนไกลคอลอัลจิเนต (Propylene glycol alginate)	405	สารทำให้คงตัว และสารให้ความข้นเหนียว	3,000	

๒. การใช้วัตถุเจือปนอาหารอื่นนอกเหนือจากที่กำหนดไว้ในตาราง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็น สารควบคุมความเป็นกรด สารป้องกันการเกิดฟอง สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น สี อีมัลซิไฟเออร์ สารกันเสีย สารเพิ่มรสชาติ สารทำให้คงตัว สารให้ความข้นเหนียว และก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร ให้ใช้ได้ตามชนิดวัตถุเจือปนอาหารตามตารางที่ ๓ (Table Three) ของมาตรฐานทั่วไปสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (Codex General Standard for Food Additives) ฉบับล่าสุด