

## คู่มือ

แนวทางการปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๘ พ.ศ.๒๕๖๑  
เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

สำนักอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

กระทรวงสาธารณสุข

ตุลาคม ๒๕๖๑



## คำนำ

ด้วยปรากฏหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่ชัดเจนว่ากรดไขมันทรานส์ (Trans Fatty Acids) จากน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน (Partially Hydrogenated Oils) ส่งผลต่อการเพิ่มความเสียหายของการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด คือ ทำให้ระดับคอเลสเตอรอลรวม (Total cholesterol) คอเลสเตอรอลชนิดไม่ดี (LDL-Cholesterol) และไตรกลีเซอไรด์ (Triglyceride) เพิ่มขึ้น และทำให้ระดับคอเลสเตอรอลชนิดดี (HDL-Cholesterol) ลดลง กระทรวงสาธารณสุขจึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๘ พ.ศ.๒๕๖๑ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ มิถุนายน ๒๕๖๑ เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค โดยการลดปัจจัยเสี่ยงของการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยสำนักอาหาร จึงจัดทำคู่มือการปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๘ พ.ศ.๒๕๖๑ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ขึ้น เพื่อให้เกิดความชัดเจนในการกำกับดูแลและการปฏิบัติงาน

## สารบัญ

|  | หน้า |
|--|------|
| แนวทางการปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๘ พ.ศ.๒๕๖๑  |      |
| สาระสำคัญของประกาศฯ  | ๑    |
| ขอบข่ายของประกาศฯ  | ๑    |
| ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีโอกาสใช้น้ำมันและไขมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน   | ๑    |
| แนวทางปฏิบัติให้ถูกต้องตามกฎหมาย   |      |
| • การเตรียมความพร้อมของผู้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้จำหน่าย ผลิตภัณฑ์อาหาร   | ๒    |
| • เอกสารหลักฐานที่แสดง ณ ด่านอาหารและยา  | ๓    |
| • เอกสารหลักฐานที่แสดง ณ แหล่งผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย  | ๓    |
| ประเด็นคำถาม-คำตอบ   | ๔    |
| ภาคผนวก  |      |
| • ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๘ พ.ศ.๒๕๖๑ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย   | ๙    |
| • ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๘ พ.ศ.๒๕๖๑ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย | ๑๐   |



แนวทางการปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๘ พ.ศ.๒๕๖๑  
เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

สาระสำคัญของประกาศฯ

๑. กำหนดให้น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน และอาหารที่มีน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบ เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

๒. ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๙ มกราคม ๒๕๖๑ เป็นต้นไป ซึ่งจะต้องไม่มีการผลิต จำหน่าย หรือนำเข้าน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน และอาหารที่มีน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบ รวมถึงการผลิตเพื่อการส่งออกด้วย

๓. หากผู้ใดฝ่าฝืนประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ซึ่งออกตามมาตรา ๖(๘) จะมีโทษตาม มาตรา ๕๐ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ คือ ต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่ ๖ เดือน ถึง ๒ ปี และปรับตั้งแต่ ๕,๐๐๐ บาท ถึง ๒๐,๐๐๐ บาท

**“ห้ามการผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน ซึ่งเป็นแหล่งหลักของไขมันทรานส์ แต่มิได้ห้ามตรวจพบไขมันทรานส์ในอาหาร”**

ขอบข่ายของประกาศฯ

“น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน (Partially Hydrogenated Oils, PHOs)” หมายถึง น้ำมันและไขมันทั้งชนิดที่ได้จากพืชและจากสัตว์ที่นำมาผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน (Partial hydrogenation) และมีผลทำให้เกิดกรดไขมันทรานส์

ทั้งนี้ ไม่รวมถึงน้ำมันและไขมันที่ผ่านกระบวนการอื่น เช่น

- การเติมไฮโดรเจนแบบสมบูรณ์ (Fully hydrogenation)
- การผสมน้ำมัน (Oil blending)
- กระบวนการอินเทอร์เอสเทอริฟิเคชัน (Inter-esterification)
- กระบวนการแยกส่วน (Fractionation)

ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีโอกาสใช้น้ำมันและไขมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน

- เนยเทียม (Margarine)
- เนยขาว (Shortening)
- Hydrogenated Oils
- ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เช่น พาย พัฟ เพสตรี เค้ก คุกกี้ เป็นต้น
- อาหารที่ผ่านการทอดโดยใช้น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนแบบน้ำมันท่วม (Deep frying) ซึ่งต้องใช้อุณหภูมิสูง เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีลักษณะเนื้อสัมผัสที่ดี กรอบนอก นุ่มใน และมีสีเหลืองน่ายรับประทาน เช่น โดนัททอด

• ผลิตภัณฑ์อาหารที่ระบุว่ามี “เนยเทียม เนยขาว ไขมันพืช” เป็นส่วนประกอบ โดยแสดงไว้ที่ส่วนประกอบสำคัญบนฉลากอาหาร

ทั้งนี้ ไม่รวมถึงน้ำมันพืชหรือน้ำมันบริโภคผ่านกรรมวิธี (Refined edible oil/Refined cooking oil) และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของน้ำมันดังกล่าว

## แนวทางปฏิบัติให้ถูกต้องตามกฎหมาย

### ๑. การเตรียมความพร้อมของผู้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้จำหน่าย ผลิตภัณฑ์อาหาร

ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้จำหน่าย มีหน้าที่และความรับผิดชอบต่อผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย โดยต้องไม่มีการผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายน้ำมันและไขมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน และอาหารที่มีการใช้น้ำมันและไขมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบแล้วแต่กรณี ดังนี้

- ผู้ผลิตน้ำมันและไขมัน

ปรับกระบวนการผลิตน้ำมันและไขมัน โดยไม่ใช้กระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน และต้องมีกระบวนการหรือขั้นตอนที่ทำให้ผู้ซื้อหรือผู้ใช้น้ำมันใจได้ว่ามิได้มีการใช้กระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน โดยอาจออกเป็นหนังสือ (Letter of Confirmation) รับรองกระบวนการผลิต ข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐาน (Specification) ของน้ำมันและไขมัน หรือใบรับรองผลวิเคราะห์ (Certificate of Analysis) (ถ้ามี)

- ผู้นำเข้าน้ำมันและไขมัน

สื่อสารไปยังผู้ผลิตต่างประเทศ และต้องทำให้มั่นใจได้ว่าน้ำมันและไขมันที่นำเข้ามาได้ใช้กระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน โดยอาจขอหนังสือ (Letter of Confirmation) รับรองกระบวนการผลิต ข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐาน (Specification) ของน้ำมันและไขมัน หรือใบรับรองผลวิเคราะห์ (Certificate of Analysis) (ถ้ามี) จากผู้ผลิตต่างประเทศ

- ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร

ต้องปรับสูตรผลิตภัณฑ์โดยเปลี่ยนวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหาร ต้องเป็นวัตถุดิบที่ไม่มีส่วนประกอบของน้ำมันและไขมันที่ไม่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน โดยอาจขอหนังสือ (Letter of Confirmation) รับรองกระบวนการผลิต ข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐาน (Specification) หรือใบรับรองผลวิเคราะห์ (Certificate of Analysis) (ถ้ามี) จากผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าวัตถุดิบหรือน้ำมันและไขมันที่ใช้

- ผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์อาหาร

สื่อสารไปยังผู้ผลิตต่างประเทศ และต้องทำให้มั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่นำเข้ามาไม่มีน้ำมันและไขมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน หรือไม่มีวัตถุดิบที่มีน้ำมันและไขมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบ โดยอาจขอหนังสือ (Letter of Confirmation) รับรองสูตรส่วนประกอบ กระบวนการผลิต ข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐาน (Specification) หรือใบรับรองผลวิเคราะห์ (Certificate of Analysis) (ถ้ามี) ทั้งผลิตภัณฑ์อาหารและวัตถุดิบที่ใช้จากผู้ผลิตต่างประเทศ

- ผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้เป็นวัตถุดิบ (น้ำมันและไขมัน เนยเทียม เนยขาว)

ต้องมั่นใจได้ว่าวัตถุดิบที่จำหน่ายนั้น ไม่เป็นน้ำมันและไขมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน หรือมีส่วนประกอบของน้ำมันและไขมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน โดยอาจขอหนังสือ (Letter of Confirmation) สูตรส่วนประกอบ กระบวนการผลิต ข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐาน (Specification) หรือใบรับรองผลวิเคราะห์ (Certificate of Analysis) (ถ้ามี) จากผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้เป็นวัตถุดิบนั้นๆ

- ผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหาร

ต้องมั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่จำหน่ายไม่มีส่วนประกอบของน้ำมันและไขมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน โดยอาจขอหนังสือ (Letter of Confirmation) สูตรส่วนประกอบ

กระบวนการผลิต ข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐาน (Specification) หรือใบรับรองผลวิเคราะห์ (Certificate of Analysis) (ถ้ามี) จากผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ

## ๒. เอกสารหลักฐานที่แสดง ณ ด้านอาหารและยา

เอกสารหลักฐานที่ผู้นำเข้าต้องแสดง ณ ด้านอาหารและยา เมื่อมีการนำเข้ามาผลิตภัณฑอาหาร ที่มีโอกาสใช้น้ำมันและไขมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบ

- ผู้นำเข้าน้ำมันและไขมัน เนยเทียม เนยขาว ต้องแสดงเอกสารจากผู้ผลิตต่างประเทศ ดังนี้
  - หนังสือรับรองกระบวนการผลิตของน้ำมันและไขมัน โดยต้องเป็นหนังสือต้นฉบับจากผู้ผลิต หรือสำเนาหนังสือจากผู้ผลิตที่รับรองจาก Notary Public หรือ Chamber of Commerce
  - ข้อกำหนดคุณภาพของน้ำมันและไขมัน (ถ้ามี)
  - ใบรับรองผลวิเคราะห์ (ถ้ามี)
- ผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องแสดงเอกสารจากผู้ผลิตต่างประเทศ ดังนี้
  - หนังสือรับรองสูตรส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ โดยต้องเป็นหนังสือต้นฉบับจากผู้ผลิต หรือสำเนาหนังสือจากผู้ผลิตที่รับรองจาก Notary Public หรือ Chamber of Commerce
  - หนังสือรับรองกระบวนการผลิตของวัตถุดิบที่อาจมีโอกาสน้ำมันและไขมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบ โดยต้องเป็นหนังสือต้นฉบับจากผู้ผลิต หรือสำเนาหนังสือจากผู้ผลิตที่รับรองจาก Notary Public หรือ Chamber of Commerce (ถ้ามี)
  - ข้อกำหนดคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารและวัตถุดิบ (ถ้ามี)
  - ใบรับรองผลวิเคราะห์ของผลิตภัณฑ์อาหารและวัตถุดิบ (ถ้ามี)

## ๓. เอกสารหลักฐานที่แสดง ณ แหล่งผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

เอกสารหลักฐานที่ผู้ผลิต ผู้นำเข้า หรือผู้จำหน่าย ต้องแสดง ณ แหล่งผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย เพื่อให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบและมั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่มีโอกาสใช้น้ำมันและไขมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบ ที่ผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายนั้น ไม่มีการใช้น้ำมันและไขมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน

- หนังสือรับรองสูตรส่วนประกอบ และกระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์ โดยต้องเป็นหนังสือต้นฉบับจากผู้ผลิต หรือสำเนาหนังสือจากผู้ผลิตที่รับรองจาก Notary Public หรือ Chamber of Commerce
- หนังสือรับรองกระบวนการผลิตของวัตถุดิบที่อาจมีโอกาสน้ำมันและไขมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบ โดยต้องเป็นหนังสือต้นฉบับจากผู้ผลิต หรือสำเนาหนังสือจากผู้ผลิตที่รับรองจาก Notary Public หรือ Chamber of Commerce
- ข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหารและวัตถุดิบ (ถ้ามี)
- รายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ (ถ้ามี)

ทั้งนี้ อาจมีการสุ่มตัวอย่างอาหารที่มีโอกาสใช้น้ำมันและไขมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบ เพื่อวิเคราะห์ปริมาณไขมันทรานส์ประกอบการพิจารณาด้วย

สอบถามเพิ่มเติม: กลุ่มกำหนดมาตรฐาน สำนักอาหาร โทร ๐๒-๕๙๐-๗๑๘๕ โทรสาร ๐๒-๕๙๑-๘๔๗๖

E-mail: p2food@fda.moph.go.th

## ประเด็นถาม-ตอบ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๘ พ.ศ.๒๕๖๑ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

คำสำคัญ: ประกาศ ฉบับนี้

**“ห้ามการผลิต นำเข้า จำหน่าย PHOs ซึ่งเป็นแหล่งหลักของไขมันทรานส์ แต่มิได้ห้ามตรวจพบไขมันทรานส์ในอาหาร”**

### ๑. ไขมันทรานส์ คืออะไร

ไขมันทรานส์ (Trans Fat) เป็นกรดไขมันไม่อิ่มตัวที่บริเวณพันธะคู่มีการจัดเรียงตัวของไฮโดรเจนอะตอมอยู่ตรงข้ามกัน สามารถพบได้ทั้งในธรรมชาติ และจากกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนลงในน้ำมัน

- ไขมันทรานส์จากธรรมชาติ พบได้ในเนื้อมัน วัว ไขมันหมู ซึ่งเป็นสัตว์เคี้ยวเอื้อง และผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสัตว์ดังกล่าว เช่น นม เนย ชีส แต่พบในปริมาณเพียงเล็กน้อย

- ไขมันทรานส์จากกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน (Partial Hydrogenation) ลงไปในน้ำมันที่มีกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูง ซึ่งน้ำมันที่ผ่านกระบวนการดังกล่าวจะเรียกว่า Partially Hydrogenated Oil ทำให้น้ำมันที่อยู่ในสภาพของเหลวเปลี่ยนเป็นไขมันที่มีสภาพแข็งขึ้นหรือเป็นของกึ่งเหลว พบในอุตสาหกรรมเนยเทียม (margarine) หรือเนยขาว (shortening) ซึ่งไขมันดังกล่าวจะหืนช้า และมีอายุการเก็บรักษานานขึ้น

### ๒. อาหารที่มีโอกาสใช้น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน (Partial hydrogenation)

- เนยเทียม (Margarine) และเนยขาว (Shortening)
- ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เช่น ขนมปังกรอบ เค้ก พาย พัฟ เพสตรี และคุกกี้ เป็นต้น
- อาหารที่ผ่านการทอดโดยใช้น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนแบบน้ำมันท่วม (Deep frying) ซึ่งต้องใช้อุณหภูมิสูง เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีลักษณะสัมผัสที่ดี กรอบนอก นุ่มใน และมีสีเหลืองน่ารับประทาน เช่น โดนัททอด

**ปัจจุบัน ผู้ประกอบการน้ำมันและไขมันส่วนใหญ่ได้ปรับใช้กระบวนการอื่นแทนกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน และมีการปรับสูตรผลิตภัณฑ์อาหารโดยไม่ใช้น้ำมันที่ผ่านการเติมไฮโดรเจนบางส่วนแล้ว** ดังนั้น เมื่อประกาศฯ มีผลใช้บังคับ (๙ มกราคม ๒๕๖๒) แล้ว ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวข้างต้นจะไม่มี การใช้น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนอีกต่อไป อย่างไรก็ตาม สามารถตรวจพบปริมาณไขมันทรานส์ในผลิตภัณฑ์ข้างต้นได้ เนื่องจากอาจมีการใช้วัตถุดิบที่มีองค์ประกอบของไขมันทรานส์ตามธรรมชาติ เช่น นม เนย ชีส เป็นต้น ทั้งนี้ ปริมาณที่ตรวจพบน้อยมาก เมื่อเทียบกับการใช้น้ำมันที่ผ่านการเติมไฮโดรเจนบางส่วน

ดังนั้น ผู้บริโภคควรอ่านรายละเอียดต่างๆ โดยเฉพาะส่วนประกอบสำคัญที่ระบุไว้บนฉลากของผลิตภัณฑ์ รวมทั้งฉลากโภชนาการ ประกอบการตัดสินใจเลือกซื้อและบริโภค

### ๓. อันตรายจากไขมันทรานส์

ไขมันทรานส์ให้ผลร้ายกว่ากรดไขมันอิ่มตัว คือ ทำให้ระดับโคเลสเตอรอลรวม (Total Cholesterol) ไขมันชนิดเลว (LDL-Cholesterol) และไตรกลีเซอไรด์ (Triglyceride) เพิ่มขึ้น และมีผลทำให้ระดับไขมันชนิดดี (HDL-Cholesterol) ลดลง ซึ่งเป็นการเพิ่มความเสี่ยงต่อการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด

#### ๔. ปริมาณที่สามารถบริโภคได้ต่อวัน

องค์การเกษตรและอาหารแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization, FAO) แนะนำปริมาณสูงสุดในการบริโภคไขมันทรานส์ต้องไม่เกิน ๑% ของค่าพลังงานต่อวัน (หรือประมาณ ๒.๒ กรัมต่อวัน หรือประมาณ ๐.๕ กรัมต่อหน่วยบริโภค) อย่างไรก็ตาม FAO ยังแนะนำปริมาณสูงสุดในการบริโภคไขมันอิ่มตัวที่ไม่เกิน ๑๐% ของค่าพลังงาน (หรือประมาณ ๒๐ กรัมต่อวัน หรือประมาณ ๕ กรัมต่อมื้อ) ไว้ด้วย เนื่องจากตระหนักว่าไขมันทั้งสองประเภทยังเป็นสาเหตุหลักของโรคหัวใจและหลอดเลือด ดังนั้น จึงต้องควบคุมปริมาณการบริโภคร่วมกัน

#### ๕. ขอบเขตของประกาศกระทรวงสาธารณสุขและการบังคับใช้

ประกาศฯ ฉบับนี้ มีขอบเขตการบังคับใช้น้ำมันและไขมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน (Partially hydrogenation) และอาหารที่มีน้ำมันและไขมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบเท่านั้น มิได้หมายรวมถึงน้ำมันและไขมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนแบบสมบูรณ์ (Fully hydrogenation) ซึ่งเป็นกระบวนการที่ไม่ทำให้เกิดไขมันทรานส์

ประกาศฯ ฉบับนี้ ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน และอาหารที่มีน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบ แต่มิได้ห้ามตรวจพบไขมันทรานส์ในผลิตภัณฑ์อาหาร

#### ๖. วันที่ประกาศฯ มีผลใช้บังคับ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๘ พ.ศ.๒๕๖๑ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๙ มกราคม ๒๕๖๒ เป็นต้นไป

#### ๗. กรณีผลิตอาหารเพื่อการส่งออกเท่านั้น สามารถใช้น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบได้หรือไม่

เนื่องจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๘ พ.ศ.๒๕๖๑ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย มิได้มีข้อยกเว้นสำหรับกรณีการผลิตเพื่อการส่งออก ดังนั้น กรณีผลิตอาหารที่มีการใช้น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบเพื่อการส่งออก จึงไม่สามารถกระทำได้ ประกอบกับหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่ปรากฏชัดเจนเกี่ยวกับผลร้ายของไขมันทรานส์ต่อสุขภาพ ดังนั้น อาหารที่ผลิตเพื่อการส่งออกจึงไม่ควรมีการใช้น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเช่นกัน

#### ๘. การเตรียมความพร้อมของผู้ประกอบการในการปฏิบัติให้ถูกต้องตามกฎหมาย

ผู้ประกอบการมีหน้าที่และความรับผิดชอบในการตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารของตนว่าต้องไม่มีการใช้น้ำมันและไขมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบ

- ผู้ผลิตน้ำมันและไขมัน ต้องปรับกระบวนการผลิตน้ำมันและไขมันโดยไม่ใช้กระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน และต้องมีกระบวนการหรือขั้นตอนที่ทำให้ผู้ซื้อหรือผู้ใช้น้ำมันใจได้ว่ามิได้ใช้กระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน โดยอาจขอใบรับรองกระบวนการผลิต (Letter of Confirmation) ข้อกำหนดคุณภาพ (Specification) หรือใบรับรองผลวิเคราะห์ (Certificate of Analysis)

- ผู้นำเข้าน้ำมันและไขมัน ต้องมั่นใจได้ว่าน้ำมันและไขมันที่นำเข้ามาได้ใช้กระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน โดยอาจขอใบรับรองกระบวนการผลิต (Letter of Confirmation) ข้อกำหนดคุณภาพ (Specification) หรือใบรับรองผลวิเคราะห์ (Certificate of Analysis) จากผู้ผลิตต่างประเทศ



- ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องปรับสูตรผลิตภัณฑ์โดยเปลี่ยนวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหาร ต้องเป็นส่วนประกอบที่ไม่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน โดยอาจขอใบรับรองกระบวนการผลิต (Letter of Confirmation) ข้อกำหนดคุณภาพ (Specification) หรือใบรับรองผลวิเคราะห์ (Certificate of Analysis) ของวัตถุดิบที่ใช้จากผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าน้ำมันและไขมัน

- ผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องมั่นใจได้ว่าอาหารที่นำเข้ามาได้มีส่วนประกอบของน้ำมันและไขมันที่ใช้กระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน โดยอาจขอใบรับรอง (Letter of Confirmation) เกี่ยวกับสูตรส่วนประกอบ กระบวนการผลิต ข้อกำหนดคุณภาพ (Specification) หรือใบรับรองผลวิเคราะห์ (Certificate of Analysis) ทั้งผลิตภัณฑ์อาหารและวัตถุดิบที่ใช้จากผู้ผลิตต่างประเทศ

- ผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่ใช้เป็นวัตถุดิบ เช่น เนยเทียม หรือเนยขาว ต้องมั่นใจได้ว่าวัตถุดิบที่จำหน่ายมิได้ใช้กระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน โดยอาจขอใบรับรองกระบวนการผลิต (Letter of Confirmation) ข้อกำหนดคุณภาพ (Specification) หรือใบรับรองผลวิเคราะห์ (Certificate of Analysis) จากผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ที่ใช้เป็นวัตถุดิบนั้น

- ผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องมั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่จำหน่ายไม่มีส่วนประกอบที่มีน้ำมันและไขมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน โดยอาจขอใบรับรองเกี่ยวกับสูตรส่วนประกอบ กระบวนการผลิต ข้อกำหนดคุณภาพ (Specification) หรือใบรับรองผลวิเคราะห์ (Certificate of Analysis) จากผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ

#### ๙. การกำกับดูแล ตรวจสอบ และเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจมีการใช้น้ำมันและไขมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนหลังจากที่ประกาศฯ ฉบับนี้มีผลใช้บังคับ

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาดำเนินการตรวจสอบเฝ้าระวัง ณ สถานที่ผลิต สถานที่นำเข้า หรือสถานที่จำหน่ายอย่างเข้มงวด โดยพิจารณาจากเอกสารหลักฐาน เช่น สูตรส่วนประกอบ กระบวนการผลิต ข้อกำหนดคุณภาพ (Specification) ของวัตถุดิบที่ใช้ เป็นต้น ทั้งนี้ อาจสุ่มตัวอย่างวิเคราะห์ปริมาณไขมันทรานส์ในผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยง ดังนั้น หลังจากประกาศฉบับนี้มีผลใช้บังคับ ผลิตภัณฑ์ที่วางจำหน่ายในท้องตลาดจะต้องไม่มีส่วนประกอบของน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน

#### ๑๐. การดำเนินการตามกฎหมาย กรณีตรวจพบการใช้น้ำมันและไขมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนในผลิตภัณฑ์อาหาร

ผู้ผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหาร ต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ หากฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา ๖(๘) จะมีโทษตามมาตรา ๕๐ คือ ต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่ ๖ เดือน ถึง ๒ ปี และปรับตั้งแต่ ๕,๐๐๐ บาท ถึง ๒๐,๐๐๐ บาท

#### ๑๑. ไขมันทรานส์สามารถตรวจพบได้ในผลิตภัณฑ์อาหาร แต่แหล่งที่มาต้องไม่ใช่จากน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน

ไขมันทรานส์สามารถตรวจพบได้ในผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆ เนื่องจากอาจมีการใช้วัตถุดิบบางชนิดที่ได้จากสัตว์เคี้ยวเอื้องซึ่งตามธรรมชาติมีไขมันทรานส์เป็นองค์ประกอบ เช่น นม เนย ชีส นอกจากนี้ น้ำมันบริโภคผ่านกรรมวิธีที่ทำให้บริสุทธิ์ (Refined edible oils) หรือน้ำมันพืชบรรจุขวด ซึ่งอาจผ่านกรรมวิธีที่ใช้อุณหภูมิสูงจนทำให้เกิดไขมันทรานส์ขึ้นได้ แต่พบในปริมาณเพียงเล็กน้อยเท่านั้น

ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าว เป็นประกาศฯ ที่กำหนดให้น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนและอาหารที่มีน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบ เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ทั้งนี้ มิได้กำหนดห้ามพบไขมันทรานส์ในอาหารแต่อย่างใด ดังนั้น ควรต้องตรวจสอบเอกสารหลักฐานในเบื้องต้นว่า ไขมันทรานส์ที่ตรวจพบในอาหารนั้นมาจากแหล่งใด เช่น ตรวจสอบแหล่งวัตถุดิบที่ใช้และกรรมวิธีการผลิตวัตถุดิบ คุณภาพมาตรฐานของวัตถุดิบ สูตรส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ คุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ เป็นต้น หากพบว่ามีการใช้ไขมันและไขมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน จะถูกดำเนินคดีตามกฎหมาย

## ๑๒. การสื่อสารประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับไขมันทรานส์แก่ผู้บริโภค

- ให้แสดงข้อความ “ปราศจากน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน ซึ่งเป็นแหล่งหลักของไขมันทรานส์” “No partially hydrogenated oils that is the main source of trans fat” ในการสื่อสารประชาสัมพันธ์แก่ผู้บริโภคในช่องทางต่างๆ เช่น ป้ายติดหน้าร้าน ตู้หรือชั้นแสดงสินค้า สื่อสิ่งพิมพ์ เป็นต้น

- แสดงปริมาณไขมันทรานส์ได้เฉพาะในกรอบข้อมูลโภชนาการเท่านั้น โดยให้แสดงไว้ที่ตำแหน่งใต้ไขมันอิ่มตัว และใช้หลักเกณฑ์การปิดตัวเลขเช่นเดียวกับไขมันอิ่มตัว

## ๑๓. สามารถแสดงข้อความกล่าวอ้าง “ปราศจากไขมันทรานส์” บนฉลากอาหารได้หรือไม่

ปัจจุบันยังไม่สามารถแสดงข้อความกล่าวอ้าง “ปราศจากไขมันทรานส์” ได้ เนื่องจากขณะนี้ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอยู่ระหว่างการกำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขสำหรับการกล่าวอ้างปริมาณของไขมันทรานส์ โดยอ้างอิงตามมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) ซึ่งอยู่ระหว่างการพิจารณา (ร่าง) หลักเกณฑ์การกล่าวอ้างไขมันทรานส์ โดยกำหนดเงื่อนไขควบคู่กับปริมาณไขมันอิ่มตัวต้องต่ำด้วย จึงจะแสดงข้อความกล่าวอ้างดังกล่าว อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการสามารถแสดงปริมาณไขมันทรานส์ให้ผู้บริโภคทราบได้ในกรอบข้อมูลโภชนาการ โดยแสดงไว้ที่ตำแหน่งใต้ไขมันอิ่มตัว

## ๑๔. การใช้ข้อความ “ปลอดภัยจากไขมันทรานส์” ได้หรือไม่

ไม่ได้ เนื่องจากทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่าอาหารต้องปราศจากไขมันทรานส์เท่านั้นจึงจะปลอดภัย โดยแท้ที่จริงแล้ว ผู้บริโภคต้องคำนึงถึงไขมันทั้งหมดและไขมันอิ่มตัวในอาหารด้วย นอกจากนี้ ผลิตภัณฑ์อาหารสามารถตรวจพบไขมันทรานส์ได้ แม้ว่าจะไม่มีการใช้น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนแล้วก็ตาม ทั้งนี้ องค์การเกษตรและอาหารแห่งสหประชาชาติ (FAO) แนะนำปริมาณสูงสุดในการบริโภคไขมันทรานส์ต้องไม่เกิน ๑% ของค่าพลังงานต่อวัน (หรือประมาณ ๒ กรัมต่อวัน หรือประมาณ ๐.๕ กรัมต่อหน่วยบริโภค) และปริมาณสูงสุดในการบริโภคไขมันอิ่มตัวไม่เกิน ๑๐% ของค่าพลังงาน (หรือประมาณ ๒๐ กรัมต่อวัน หรือประมาณ ๕ กรัมต่อมื้อ) ไว้ด้วย เนื่องจากตระหนักว่าไขมันทั้งสองประเภทเป็นสาเหตุหลักของโรคหัวใจและหลอดเลือด ดังนั้น จึงต้องควบคุมปริมาณการบริโภคร่วมกัน

## ๑๕. น้ำมันบริโภคผ่านกรรมวิธี (Refined edible oil / Refined cooking oil) เป็นแหล่งของไขมันทรานส์จริงหรือไม่

น้ำมันบริโภคผ่านกรรมวิธี คือ น้ำมันที่ได้จากการนำพืชไขมัน เช่น ผลปาล์ม เมล็ดถั่วเหลือง มาสกัดจนได้เป็นน้ำมันดิบ จากนั้นนำมาผ่านกรรมวิธีกำจัดยาง สี กลิ่น สิ่งเจือปน และกรดไขมัน จนได้เป็นน้ำมันบริโภคที่บริสุทธิ์ กระบวนการเหล่านี้เป็นที่มาของคำว่า “ผ่านกรรมวิธี” ซึ่งมีได้เกี่ยวข้องหรือใช้

กระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน (Partial hydrogenation) แต่อย่างไรก็ดี ดังนั้น น้ำมันบริโภคผ่านกรรมวิธีจึงมิได้เป็นแหล่งของไขมันทรานส์

#### ๑๖. น้ำมันทอดซ้ำที่ใช้หลายๆ ครั้ง มีไขมันทรานส์เกิดขึ้นจริงหรือไม่?

มีงานวิจัยที่ทดสอบการใช้ไขมันทอดซ้ำต่อการเกิดไขมันทรานส์ พบว่า น้ำมันที่ใช้ทอดซ้ำหลายครั้ง ตรวจพบไขมันทรานส์ แต่อยู่ในเกณฑ์ที่ค่อนข้างต่ำถึงต่ำมาก ดังนั้น น้ำมันทอดซ้ำจึงมิใช่เป็นแหล่งของไขมันทรานส์ แต่อันตรายของน้ำมันทอดซ้ำที่ควรคำนึงถึงเป็นสำคัญ คือ สารก่อมะเร็ง ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๓) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง กำหนดปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันที่ใช้ทอดหรือประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๗) พ.ศ.๒๕๕๕ เรื่อง วิธีการผลิตอาหารที่ใช้ไขมันทอดซ้ำ ในการกำกับดูแล

#### ๑๗. อาหารที่มีส่วนประกอบของเนยเทียม (Margarine) หรือเนยขาว (Shortenings) ยังคงสามารถรับประทานได้หรือไม่

อาหารที่มีส่วนประกอบของเนยเทียม หรือเนยขาว ผู้บริโภคยังคงสามารถรับประทานได้ เนื่องจากปัจจุบัน ผู้ประกอบการน้ำมันและไขมันส่วนใหญ่ได้ปรับใช้กระบวนการอื่นแทนกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน และมีการปรับสูตรผลิตภัณฑ์อาหารโดยไม่ใช้น้ำมันที่ผ่านการเติมไฮโดรเจนบางส่วนแล้ว อย่างไรก็ตาม สามารถตรวจพบปริมาณไขมันทรานส์ในผลิตภัณฑ์ข้างต้นได้ ทั้งนี้ ปริมาณที่ตรวจพบน้อยมากเมื่อเทียบกับการใช้น้ำมันที่ผ่านการเติมไฮโดรเจนบางส่วน

#### ๑๘. วิธีการวิเคราะห์ และห้องปฏิบัติการที่มีความสามารถในการตรวจวิเคราะห์ไขมันทรานส์

วิธีการตรวจวิเคราะห์ไขมันทรานส์ในผลิตภัณฑ์อาหารต้องเป็นวิธีที่มีมาตรฐานอ้างอิงและน่าเชื่อถือ เช่น AOAC ๙๙๖.๐๖ นอกจากนี้ ห้องปฏิบัติการที่ตรวจวิเคราะห์ไขมันทรานส์ต้องเป็นห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ที่ได้รับการรับรองจากกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ หรือหน่วยงานที่มีการรับรองระบบบริหารงานคุณภาพหรือเทียบเท่า ISO/IEC ๑๗๐๒๕

หมายเหตุ: ข้อมูลปรับปรุงวันที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๖๑

## ภาคผนวก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๘ พ.ศ.๒๕๖๑ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

หน้า ๕

เล่ม ๑๓๕ ตอนพิเศษ ๑๖๖ ง

ราชกิจจานุเบกษา

๑๓ กรกฎาคม ๒๕๖๑

### ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เลขที่ ๓๘๘ พ.ศ. ๒๕๖๑

เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

โดยปรากฏหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่ชัดเจนว่า กรดไขมันทรานส์ (Trans Fatty Acids) จากน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน (Partially Hydrogenated Oils) ส่งผลต่อการเพิ่มความเสี่ยงของการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๘) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนและอาหารที่มีน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบ เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ข้อ ๒ ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๑

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข



ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข  
เลขที่ ๓๘๘ พ.ศ.๒๕๖๑ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย  
(สำเนา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๘ พ.ศ.๒๕๖๑ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

เนื่องด้วยปรากฏหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่ชัดเจนว่า กรดไขมันทรานส์ (Trans Fatty Acids) จากน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน (Partially Hydrogenated Oil) ส่งผลต่อการเพิ่มความเสี่ยงของการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด กระทรวงสาธารณสุขจึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๘ พ.ศ.๒๕๖๑ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย โดยมีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

ข้อ ๑ กำหนดให้น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน และอาหารที่มีน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบ เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

“น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน (Partially Hydrogenated Oil)” หมายถึง น้ำมันและไขมันทั้งชนิดที่ได้จากพืชและจากสัตว์ที่นำมาผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน และมีผลทำให้เกิดกรดไขมันทรานส์ ทั้งนี้ ไม่รวมถึงน้ำมันและไขมันที่ผ่านกระบวนการอื่น เช่น การเติมไฮโดรเจนแบบสมบูรณ์ (Fully hydrogenation) การผสมน้ำมัน (Oil blending) และกระบวนการอินเทอร์เอสเทอริฟิเคชัน (Inter-esterification)

ข้อ ๒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๘ พ.ศ.๒๕๖๑ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ลงวันที่ ๑๓ มิถุนายน ๒๕๖๑ ได้ลงประกาศในราชกิจจานุเบกษาเมื่อวันที่ ๑๓ กรกฎาคม ๒๕๖๑ และมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๙ มกราคม ๒๕๖๒ เป็นต้นไป ซึ่งจะต้องไม่มีการผลิต จำหน่าย หรือนำเข้าน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน และอาหารที่มีน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบ รวมถึงการผลิตเพื่อการส่งออกด้วย

ข้อ ๓ ผู้ผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหาร ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๘ พ.ศ.๒๕๖๑ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย หากฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา ๖(๘) จะมีโทษตามมาตรา ๕๐ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ คือ ต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่ ๖ เดือน ถึง ๒ ปี และปรับตั้งแต่ ๕,๐๐๐ บาท ถึง ๒๐,๐๐๐ บาท

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือผู้จำหน่ายอาหาร ปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าว โดยเคร่งครัด และหากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๘๕ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๖๑

วันชัย สัตยารุฒิพงศ์

(นายวันชัย สัตยารุฒิพงศ์)

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

รับรองสำเนาถูกต้อง

นางสาวมยุรี ดิษย์เมธาโรจน์

นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ