

ที่ ยธ ๐๗๐๘.๒/๒๓๕๖

กรมราชทัณฑ์ กระทรวงยุติธรรม
๒๒๒ ถนนนนทบุรี ๑ ตำบลสวนใหญ่
อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๓ สิงหาคม ๒๕๖๑

เรื่อง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต
นำเข้า หรือจำหน่าย จำนวน ๑ ฉบับ
๒. การดูฉลากโภชนาการที่แสดงส่วนประกอบผลิตภัณฑ์ จำนวน ๑ ฉบับ

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย กรดไขมันทรานส์ (Trans Fatty Acids) จากน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน (Partially Hydrogenated Oils) ส่งผลต่อการเพิ่มความเสี่ยงของการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด (สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑) นั้น

ในการนี้ กรมราชทัณฑ์พิจารณาแล้ว เพื่อให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข และเพื่อให้ผู้ต้องขังบริโภคอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ เห็นควรแจ้งเรือนจำ/ทัณฑสถาน ดำเนินการ ดังนี้

๑. สูทกรรม ร้านค้าสงเคราะห์ ฝ่ายฝึกวิชาชีพ แดนหญิง จำหน่ายสินค้าหรือใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหาร เบเกอรี่ ที่ไม่มีไขมันทรานส์เป็นส่วนประกอบ เช่น น้ำมันพืชบางชนิด เนยขาว เนยเทียม มาการีน ครีมเทียม นมข้นหวาน เป็นต้น โดยสามารถดูได้จากฉลากโภชนาการที่แสดงส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ (สิ่งที่ส่งมาด้วย ๒)

๒. การดำเนินการในข้อ ๑ ควรดำเนินการให้แล้วเสร็จก่อนพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันประกาศในราชกิจานุเบกษา (ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๑)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และแจ้งผู้เกี่ยวข้องดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

เพลินใจ

(นางสาวเพลินใจ แต้เกษม)
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมราชทัณฑ์

กองบริการทางการแพทย์
โทร/โทรสาร. ๐ ๒๙๖๗ ๓๓๕๔

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กรมราชทัณฑ์ กองบริการทางการแพทย์ โทร. ๐๒ ๙๖๗ ๓๓๕๔ ภายใน ๑๐๕,๑๐๖

ที่ ยธ ๐๗๐๘.๒/ ๒๓๔๗๐ **วันที่** ๓ สิงหาคม ๒๕๖๑

เรื่อง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

เรียน ผู้บัญชาการเรือนจำ ผู้อำนวยการทัณฑสถาน

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย กรดไขมันทรานส์ (Trans Fatty Acids) จากน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน (Partially Hydrogenated Oils) ส่งผลต่อการเพิ่มความเสี่ยงของการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด (เอกสารหมายเลข ๑) นั้น

ในการนี้ กรมราชทัณฑ์พิจารณาแล้ว เพื่อให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข และเพื่อให้ผู้ต้องขังบริโภคอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ เห็นควรแจ้งเรือนจำ/ทัณฑสถาน ดำเนินการ ดังนี้

๑. สูทกรรม ร้านค้าสงเคราะห์ ฝ่ายฝึกวิชาชีพ แดนหญิง จำหน่ายสินค้าหรือใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหาร เบเกอรี่ ที่ไม่มีไขมันทรานส์เป็นส่วนประกอบ เช่น น้ำมันพืชบางชนิด เนยขาว เนยเทียม มาการีน ครีมเทียม นมข้นหวาน เป็นต้น โดยสามารถดูได้จากฉลากโภชนาการที่แสดงส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ (เอกสารหมายเลข ๒)

๒. การดำเนินการในข้อ ๑ ควรดำเนินการให้แล้วเสร็จก่อนพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันประกาศในราชกิจานุเบกษา (ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๑)

จึงเรียนมาเพื่อทราบ และดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

เพลินใจ

(นางสาวเพลินใจ แต้เกษม)
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมราชทัณฑ์

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 (๗) 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

การดูฉลากโภชนาการที่แสดงส่วนประกอบผลิตภัณฑ์

๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไขมันทรานส์(trans fat)

๑.๑ ไขมันทรานส์(trans fat)

มีส่วนประกอบหลักคือ กรดไขมันไม่อิ่มตัวที่มีโครงสร้างชนิดทรานส์ พบได้เล็กน้อยจากไขมันในเนื้อสัตว์ และนม แต่ส่วนใหญ่ไขมันทรานส์จะเป็นไขมันที่ได้จากการสังเคราะห์ระหว่างกระบวนการผลิตอาหาร โดยการเติมไฮโดรเจนเข้าไปในน้ำมันพืช เพื่อทำให้น้ำมันพืชแข็งตัวมากขึ้นและทำให้ไขมันที่ได้ช่วยยืดอายุของอาหาร เพิ่มความคงตัวของรสชาติอาหาร และมีราคาถูกกว่าไขมันทั่วไป

๑.๒ ผลเสียของการบริโภคไขมันทรานส์

การรับประทานอาหารที่มีไขมันทรานส์ในปริมาณสูง มีโอกาสเสี่ยงสูงในการเกิดโรคเกี่ยวกับหลอดเลือดหัวใจ เพราะไขมันทรานส์เพิ่มระดับไขมันไม่ดี (LDL) ลดไขมันดี (HDL) ที่ทำหน้าที่ขนถ่ายคลอเรสเตอรอลที่ตับ

๒. การดูฉลากโภชนาการที่แสดงส่วนประกอบผลิตภัณฑ์

- เจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้อง เช่น สูทกรรม ร้านค้าสงเคราะห์ ฝ่ายฝึกวิชาชีพแดนหญิงสำรวจสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ที่มีไขมันทรานส์เป็นส่วนประกอบ

- สูทกรรม แดนหญิง ที่ปรุงอาหารหรือเครื่องดื่มจำหน่ายในเรือนจำ ให้ตรวจสอบน้ำมันพืชที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหาร วัตถุดิบอื่นๆ ที่มีไขมันทรานส์เป็นส่วนประกอบเช่น ครีมเทียม ครีมเทียมข้นหวาน

- แดนหญิง ฝ่ายฝึกวิชาชีพที่ทำเบเกอรี่ เค้ก พาย และคุกกี้ ให้ดูผลิตภัณฑ์ที่มีไขมันทรานส์เป็นส่วนประกอบ เช่น เนย ครีม วิปครีม มาการีน เนยขาว

- ร้านสงเคราะห์ผู้ต้องขัง ให้ดู ขนมกรุบกรอบประเภท แป้ง/มันฝรั่งทอดต่างๆ เวเฟอร์เคลือบช็อคโกแลต หรือคุกกี้ นมข้นหวาน คอฟฟี่เมท เป็นต้น

- หากพบว่าสินค้ามีส่วนประกอบของไขมันทรานส์ให้หยุดจำหน่ายตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข

- อาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่มีไขมันทรานส์



