

สรุปสาระสำคัญมาตรการ/กฎระเบียบ	
ชื่อเรื่อง	การออกกฎระเบียบควบคุมปริมาณไขมันทรานส์ในอาหาร
หน่วยงานเจ้าของเรื่อง	องค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา
ประเทศเจ้าของเรื่อง	สหรัฐอเมริกา
ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง	ไขมันทรานส์ในผลิตภัณฑ์อาหาร
ระยะเวลาของการบังคับใช้	18 มิถุนายน 2561
สาระสำคัญ	เมื่อประมาณ 2 ปีที่ผ่านมา (วันที่ 17 มิถุนายน 2558) องค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกาได้ออกประกาศแจ้งล่วงหน้าว่าไขมันทรานส์เป็นสิ่งที่ไม่ปลอดภัยสำหรับการบริโภคโดยให้เวลาผู้ผลิต 3 ปี ในการที่จะต้องปรับปรุงไม่ให้ใช้ไขมันทรานส์ในกระบวนการผลิตอาหารโดยเด็ดขาด นอกจากนี้ ไขมันทรานส์เป็นไขมันที่เกิดจากการแปรรูป ซึ่งย่อยสลายได้ยากกว่าไขมันชนิดอื่น ทำให้ตับต้องสลายไขมันทรานส์ด้วยวิธีการที่แตกต่างไปจากการย่อยสลายไขมันตัวอื่น และอาจนำไปสู่ภาวะการทำงานของตับที่ผิดปกติ โดยองค์การอนามัยโลกประกาศจำกัดการบริโภคไขมันทรานส์ให้น้อยกว่าร้อยละ 1 ของพลังงานที่ร่างกายต้องการ
ประเทศที่ได้รับผลกระทบ	ทุกประเทศ
ผลกระทบ	ไขมันทรานส์มีประโยชน์ต่ออุตสาหกรรมอาหารทำให้มีอายุการใช้งานที่นานมากขึ้น ทนความร้อนได้สูง และมีรสชาติใกล้เคียงกับไขมันจากสัตว์แต่ราคาถูกกว่าไขมันสัตว์ จึงถูกนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารหลากหลายประเภทเพื่อลดต้นทุนการผลิต เช่น อาหารที่ผ่านการทอดแบบน้ำมันท่วม (Deep frying) แต่ในขณะเดียวกันไขมันทรานส์ส่งผลเสียต่อสุขภาพ ทำให้ระดับ LDL ในเลือดเพิ่มขึ้นและลดระดับ HDL ซึ่งเป็นคอเลสเตอรอลชนิดดีในเลือด ซึ่งเป็นที่มาของการเกิดโรคไขมันอุดตันในเส้นเลือดเพิ่มมากขึ้นทำให้อัตราการเสียชีวิตด้วยโรคหัวใจของคนอเมริกันสูงขึ้น จึงเป็นที่มาของการห้ามใช้ไขมันทรานส์ในอาหารอย่างเด็ดขาด ปัจจุบันประเทศไทยยังไม่มีกฎหมายบังคับเพื่อจำกัดปริมาณของไขมันทรานส์ในอาหาร มีเพียงแต่การกระตุ้นเตือนและให้ความรู้เกี่ยวกับอันตรายที่เกิดจากการบริโภคและวิธีหลีกเลี่ยงไขมันทรานส์ อย่างไรก็ตามสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอยู่ในระหว่างจัดทำร่างประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ฉบับที่ 3) กำหนดห้ามใช้น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน (ไขมันทรานส์) ดังนั้นการห้ามใช้ไขมันทรานส์ในการผลิตอาหารของสหรัฐอเมริกาจึงส่งผลต่อผู้ประกอบการส่งออกของไทยที่จะส่งผลิตภัณฑ์อาหารไปยังสหรัฐอเมริกา นอกจากนี้เพื่อให้การผลิตสินค้าอาหารไทยที่ปราศจากไขมันทรานส์หรือเป็นไปตามที่กำหนดไว้ ผู้ประกอบการจะมีต้นทุนในการผลิตที่สูงขึ้นเนื่องจากการหาวิธีการผลิตและวัตถุดิบเพื่อมาใช้ทดแทนไขมันทรานส์ ซึ่งแน่นอนว่าจะส่งผลต่อราคาสินค้าที่สูงขึ้น

	<p>ทั้งนี้ สิ่งที่น่ากังวลอีกหนึ่งประเด็น คือ อาหารและเบเกอรี่ต่างๆ ที่ผลิตโดยมีไขมันทรานส์จากโรงงานในสหรัฐอเมริกาอาจจะถูกส่งเข้ามาจำหน่ายในประเทศไทย ช่วงก่อนที่องค์การอาหารและยาของสหรัฐจะประกาศห้ามไม่ให้มีไขมันทรานส์ในอาหาร หลังวันที่ 18 มิถุนายน 2561</p>
<p>การปฏิบัติให้สอดคล้อง</p>	<p>ผู้ประกอบการจะต้องเตรียมตัวและวางแผนปรับปรุงกระบวนการใช้วัตถุดิบในการผลิต เพื่อให้สินค้าไทยปราศจากไขมันทรานส์ ในขณะที่ผู้ผลิตน้ำมันและไขมันจะต้องดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทดแทนผลิตภัณฑ์เดิมที่ปนเปื้อนกรดไขมันทรานส์ โดยใช้กระบวนการ oil blending</p> <p><u>หน่วยตรวจสอบและรับรอง</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ห้องปฏิบัติการทดสอบ กรมวิทยาศาสตร์บริการ</li> <li>2. บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด</li> <li>3. ห้องปฏิบัติการทดสอบ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์</li> </ol>
<p>เนื้อหา</p>	<p style="text-align: center;">TH</p>