



ที่ นม ๐๐๒๓.๑/ ๐๙๐

ถึง อำเภอกทุกอำเภอก องค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา เทศบาลนครราชสีมา  
เทศบาลเมืองบัวใหญ่ เทศบาลเมืองปากช่อง เทศบาลเมืองสีคิ้ว และเทศบาลเมืองเมืองปัก

ด้วยกระทรวงสาธารณสุข จัดทำประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๘ พ.ศ. ๒๕๖๑ กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๙ มกราคม ๒๕๖๒ ส่งผลให้ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนและอาหารที่มีน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบ และอธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้โปรดอนุมัติให้กองการเจ้าหน้าที่ กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นประชาสัมพันธ์ให้บุคลากรในสังกัดกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้มีความรู้ และเข้าใจเกี่ยวกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าว รวมถึงเพื่อเป็นการส่งเสริมให้บุคลากรตระหนักถึงสุขภาวะด้านการบริโภค ตามหลักการสร้างองค์การแห่งความสุข (Happy Workplace) และสอดคล้องตามเกณฑ์คุณภาพการบริหารจัดการภาครัฐ (PMQA) ในประเด็นรหัส HR๒

ในการนี้ เพื่อเป็นการส่งเสริมสุขภาพแก่บุคลากรในสังกัดกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น และพัฒนาคุณภาพชีวิตของบุคลากรในสังกัด โดยการส่งเสริมให้บุคลากรตระหนักถึงสุขภาวะด้านการบริโภค กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ได้จัดทำข้อมูลเกี่ยวกับ “ไขมันทรานส์หลังกฎหมายบังคับใช้” สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดนครราชสีมา จึงขอประชาสัมพันธ์ให้บุคลากรในสังกัดและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ได้ทราบสำหรับอำเภอกขอให้แจ้งเทศบาลตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบลในพื้นที่ทราบด้วย รายละเอียดปรากฏตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด  
ฝ่ายบริหารทั่วไป  
โทร./โทรสาร. ๐-๔๔๒๕-๖๖๐๘, ๐-๔๔๒๕-๘๘๐๓  
(ท.รณิกา/รัตนอักษร)



สำนักงานท้องถิ่น จ. นครราชสีมา  
รับที่ 2526  
วันที่ ๒๒ ม.ค. ๒๕๖๒  
เวลา

ที่ มท ๐๘๐๒.๒/ว ๑๕๐

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดทุกจังหวัด

ด้วยกระทรวงสาธารณสุข จัดทำประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๘ พ.ศ. ๒๕๖๑ กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๙ มกราคม ๒๕๖๒ ส่งผลให้ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนและอาหารที่มีน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบ และอธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้โปรดอนุมัติให้ กงการเจ้าหน้าที่ กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นประชาสัมพันธ์ให้บุคลากรในสังกัดกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้มีความรู้ และเข้าใจเกี่ยวกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าว รวมถึงเพื่อเป็นการส่งเสริมให้บุคลากรตระหนักถึงสุขภาวะด้านการบริโภคตามหลักการสร้างองค์การแห่งความสุข (Happy Workplace) และสอดคล้องตามเกณฑ์คุณภาพการบริหารจัดการภาครัฐ (PMQA) ในประเด็นรหัส HR ๒

ในการนี้ เพื่อเป็นการส่งเสริมสุขภาพแก่บุคลากรในสังกัดกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น และพัฒนาคุณภาพชีวิตของบุคลากรในสังกัด โดยการส่งเสริมให้บุคลากรตระหนักถึงสุขภาวะด้านการบริโภค กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ได้จัดทำข้อมูลเกี่ยวกับ “ไขมันทรานส์หลังกฎหมายบังคับใช้” จึงขอให้สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น แจ้งประชาสัมพันธ์ให้บุคลากรในสังกัดตลอดจนบุคลากรสังกัด องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งทราบต่อไป

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น  
๒๕ มกราคม ๒๕๖๒  
  
กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

กองการเจ้าหน้าที่

กลุ่มงานบริหารผลการปฏิบัติงาน และสวัสดิการ

โทรศัพท์ ๐ ๒๒๔๑ ๙๐๐๐ ต่อ ๑๒๐๘

โทรสาร ๐ ๒๒๔๓ ๖๖๓๗

ผู้ประสานงาน

นายเปรมสันต์ บุญช่วยบริบูรณ์ ๐๘ ๙๒๐๑ ๓๐๒๙





สภากาชาดไทย  
The Thai Red Cross Society



สถาบันโภชนาการ  
มหาวิทยาลัยมหิดล



LESS FAT  
ลดการบริโภคไขมัน



# จับตาไขมันทรานส์ หลังกฎหมายบังคับใช้

**ไขมันทรานส์ (Trans Fat)** กรดไขมันไม่อิ่มตัวจากการเรียงตัวของไฮโดรเจนอะตอมอยู่ตรงข้ามกัน พบได้ทั้งในธรรมชาติและจากกระบวนการอุตสาหกรรมอาหาร



**ไขมันทรานส์ตามธรรมชาติ** พบในสัตว์เคี้ยวเอื้อง ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ **มีปริมาณน้อย** ไม่ส่งผลเสียต่อสุขภาพ



**ไขมันทรานส์จากกระบวนการอุตสาหกรรมอาหาร** โดยเติมไฮโดรเจนบางส่วน (Partial Hydrogenation) ลงไปในน้ำมันที่มีกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูง เพื่อให้มีคุณสมบัติเหมือนไขมันสัตว์ เพราะมีต้นทุนต่ำกว่า เก็บรักษาได้นาน **มีปริมาณสูง** เสี่ยงต่อโรคหัวใจและหลอดเลือดมากกว่าไขมันอิ่มตัวถึง 10 เท่า!

## ไขมันทรานส์หลังกฎหมายบังคับใช้

9 มกราคม 2562 เป็นต้นไป ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 388 พ.ศ. 2561 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย จะมีผลบังคับใช้ ส่งผลให้ ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนและอาหารที่มีน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบ

ปัจจุบันผู้ประกอบการน้ำมันและไขมันได้ปรับใช้กระบวนการอื่นแทนกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน และมีการปรับสูตรผลิตภัณฑ์อาหารแล้ว ผลิตภัณฑ์อาหารเหล่านี้จึงปลอดไขมันทรานส์ที่เกิดจากกระบวนการทางอุตสาหกรรมอาหารนั่นเอง

ผลิตภัณฑ์อาหารที่ปลอดไขมันทรานส์จากกระบวนการอุตสาหกรรมอาหาร



เนยเทียม (margarine)  
เนยขาว (shortening)



ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่



อาหารทอดแบบท่วม



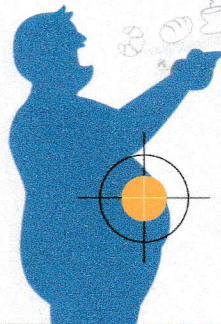
ครีมเทียม  
วิปครีม

แพทย์-นักโภชนาการเตือน

“ระวังพฤติกรรมสวีกินไขมันไม่อิ่ม  
หลังปลดทรานส์”

เสี่ยงโรคหัวใจและหลอดเลือด

ปลดไขมันทรานส์  
TRANSFAT



ไขมันอิ่มตัว  
SATURATED  
FAT

1  
วัน\*

ไขมันทรานส์ ไม่ควรเกิน 2 กรัม

ไขมันอิ่มตัว ไม่ควรเกิน 20 กรัม

ต้องควบคุมปริมาณการบริโภคร่วมกัน เพราะไขมันทั้งสองประเภทเป็นสาเหตุของโรคหัวใจและหลอดเลือด

\*องค์การเกษตรและอาหารแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization, FAO)

ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ [www.thaihealth.or.th](http://www.thaihealth.or.th)



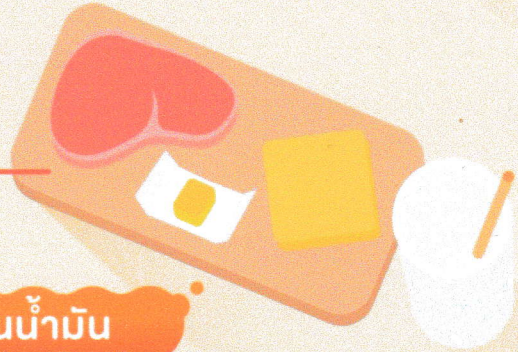
# ไขมันทรานส์

## วายร้าย...ทำลายสุขภาพ

ไขมันทรานส์ (Trans Fat) พบได้ใน?

### 1 ธรรมชาติ

**มีปริมาณน้อย** พบในสัตว์เคี้ยวเอื้อง  
(เนื้อวัว ควาย และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ เช่น นม เนย ชีส)



### 2 กระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนลงในน้ำมัน

ไขมันทรานส์จากกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนลงในน้ำมันที่มีกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูง (Partial Hydrogenation) เพื่อให้มีคุณสมบัติเหมือนไขมันสัตว์ มีต้นทุนต่ำกว่า หืนช้า เก็บรักษานานขึ้น

#### ส่วนใหญ่มีปริมาณสูงพบได้ใน



เนยเทียม (margarine)  
เนยขาว (shortening)



เบเกอรี่ เช่น ขนมปังกรอบ  
เค้ก พาย พัพ คุกกี้



ครีมเทียม



อาหารที่ผ่านการทอดโดยใช้น้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน ใช้อุณหภูมิสูงและน้ำมันท่วม เพื่อให้กรอบนอก นุ่มใน มีสีเหลือง น่ารับประทาน เช่น โดนัททอด

\* ปัจจุบันผู้ประกอบการมีการปรับสูตรโดยไม่ใช้น้ำมันที่ผ่านการเติมไฮโดรเจนบางส่วนแล้ว แต่อาจพบไขมันทรานส์ตามธรรมชาติจากนม เนย อยู่บ้างในปริมาณเล็กน้อย

#### ผลร้ายของ “ไขมันทรานส์”



เสี่ยงเป็นโรคหัวใจ  
และหลอดเลือด

**10x**

รุนแรงกว่า  
ไขมันอิ่มตัว 10 เท่า



#### ควูลากให้มันใจ ปลอดภัยต่อสุขภาพ



ไขมันทรานส์ ไม่ควรเกิน  
**0.5** กรัม ต่อหน่วยบริโภค

ไขมันอิ่มตัว ไม่ควรเกิน  
**5.0** กรัม ต่อหน่วยบริโภค

**\*อย่าชะล่าใจ!** ไขมันทั้งสองประเภทเป็นสาเหตุของโรคหัวใจ  
และหลอดเลือด ควรควบคุมปริมาณการบริโภค

ตั้งแต่ 9 มกราคม 2562 เป็นต้นไป ประเทศไทยจะปลอดไขมันทรานส์จากกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน



# สำรวจปริมาณ ไขมันทรานส์ 10 เมนูฮิต

ต่อ 1 หน่วยบริโภค  
ไขมันทรานส์ ไม่เกิน 0.5 กรัม ไขมันอิ่มตัว ไม่เกิน 5 กรัม



ความจริง  
ไขมันทรานส์

เมนู	จำนวนยี่ห่อ ที่สำรวจ ทั้งหมด	มีไขมันทรานส์/ ไขมันอิ่มตัวในระดับ “กินได้”	มีไขมันทรานส์/ ไขมันอิ่มตัวในระดับ “กินได้พอประมาณ”	มีไขมันทรานส์/ ไขมันอิ่มตัวสูง “ไม่ควรกิน”
 โดนัททอด	18	3	12	3
 พาย	17	4	12	1
 คุกกี้	11	8	3	0
 เวเฟอร์ช็อกโกแลต	6	5	1	0
 มากา린	17	0	15	2
 แฮมเบอร์เกอร์	2	2	0	0
 พิซซ่า	4	1	3	0
 เฟรนช์ฟราย	5	5	0	0
 ช็อกโกแลต	8	2	6	0
 ครีมเทียม	4	4	0	0

\*ข้อมูลจากงานวิจัย “ประเทศไทยปลอดไขมันทรานส์” สำรวจสิงหาคม-ธันวาคม 2560

ปัจจุบัน มีการปรับเปลี่ยนไปใช้กระบวนการอื่นแทนกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนแล้ว แนวโน้มของผลิตภัณฑ์อาหารในประเทศไทยมีไขมันทรานส์ปนเปื้อนในปริมาณที่น้อยลง “ผู้บริโภคควรระมัดระวังการบริโภคไขมันอิ่มตัว เพราะไขมันทรานส์และไขมันอิ่มตัวเป็นสาเหตุหลักของโรคหัวใจและหลอดเลือด จึงต้องควบคุมปริมาณการบริโภคด้วยกัน”

## สถานการณ์ไขมันทรานส์ในไทย

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 388 พ.ศ. 2561 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 9 มกราคม 2562 เป็นต้นไป “ห้ามการผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน ซึ่งเป็นแหล่งหลักของไขมันทรานส์ รวมถึงอาหารที่มีน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบ แต่มีได้ห้ามตรวจพบไขมันทรานส์ในอาหาร”

## กินมากอันตราย...

ผลร้ายของ “ไขมันทรานส์” รุนแรงกว่า “ไขมันอิ่มตัว” ถึง 10 เท่า!  
ไขมันทรานส์ทำให้ระดับโคเลสเตอรอลรวม (Total Cholesterol) ไขมันชนิดเลว (LDL-Cholesterol) และไตรกลีเซอไรด์ (Triglyceride) เพิ่มขึ้น และทำให้ระดับไขมันชนิดดี (HDL-Cholesterol) ลดลง เป็นการเพิ่มความเสี่ยงของการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด



สถาบันโภชนาการ  
มหาวิทยาลัยมหิดล

