

กระทู้ถามที่ ๑๐๕๒ ร.

สภาผู้แทนราษฎร

๑๔ กรกฎาคม ๒๕๕๓

เรื่อง กำหนดให้มีการระบุงการไขมันทรานส์บนฉลากโภชนาการ

กราบเรียน ประธานสภาผู้แทนราษฎร

ข้าพเจ้าขอตั้งกระทู้ถาม ตามรัฐธรรมนูญว่าการกระทรวงสาธารณสุข ดังต่อไปนี้

ปัจจุบันได้มีการใช้ไขมันทรานส์ (TRANS FATTY ACID) ในอุตสาหกรรมการผลิตอาหารเป็นจำนวนมาก เพราะทำให้ลดต้นทุนการผลิต สินค้าคงรูปทรงได้นาน เก็บได้นานไม่มีกลิ่นหืน ซึ่งไขมันทรานส์คือไขมันพืชที่แปรรูปจากกระบวนการไฮโดรจิเนชัน (HYDROGENATION) มีผลทำให้ผู้บริโภคมียคอเลสเตอรอลชนิดเลว (LDL) ในเลือดสูง และลดระดับคอเลสเตอรอลชนิดดี (HDL) ในเลือดอีกด้วย ทำให้ผู้ที่บริโภคไขมันทรานส์ติดต่อกันเป็นเวลานานมีความเสี่ยงต่อการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด รวมถึงสภาวะน้ำหนักเกินปกติและเป็นโรคอ้วนในที่สุด จึงขอเรียนถามว่า

๑. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้มีการพิจารณาเรื่องนี้หรือไม่ อย่างไร
ขอทราบรายละเอียด

๒. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จะกำหนดให้มีการระบุงการไขมันทรานส์บนฉลากโภชนาการได้หรือไม่ หากได้จะเริ่มได้เมื่อใด

๓. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จะให้คำแนะนำความรู้แก่ประชาชนในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีไขมันดังกล่าว หรือกำหนดให้มีปริมาณของกรดไขมันทรานส์น้อยกว่า ๐.๕ กรัมต่อหนึ่งหน่วยบริโภคได้หรือไม่

ขอให้อตอบในราชกิจจานุเบกษา

ขอแสดงความนับถืออย่างยิ่ง

เชิรชัย สุวรรณเพ็ญ

สมาชิกสภาผู้แทนราษฎร พรรคประชาธิปัตย์

จังหวัดตาก

คำตอบกระทู้ถามที่ ๑๐๕๒ ร.

นาย เชียรชัย สุวรรณเพ็ญ สมาชิกสภาผู้แทนราษฎร

พรรคประชาธิปัตย์ จังหวัดตาก

เรื่อง กำหนดให้มีการระบุการใช้ไขมันทรานส์บนฉลากโภชนาการ

ข้าพเจ้า นายจรินทร์ ลักษณวิศิษฐ์ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ขอตอบกระทู้ถามของท่านสมาชิกผู้มีความสนใจ ดังนี้

คำถามที่ ๑ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้มีการพิจารณาเรื่องนี้หรือไม่ อย่างไร ขอทราบรายละเอียด

คำตอบที่ ๑ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ตระหนักในความปลอดภัยของผู้บริโภคจึงได้ร่วมกับสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ทำการศึกษาและสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนของกรดไขมันชนิดทรานส์ในผลิตภัณฑ์อาหารในประเทศไทย ในปี พ.ศ. ๒๕๕๐ โดยได้รับการสนับสนุนจากมูลนิธิสาธารณสุขแห่งชาติ และสำนักงานกองทุนสนับสนุนงานวิจัย ผลการสำรวจพบว่า ผลิตภัณฑ์อาหารที่จำหน่ายในประเทศไทยมีปริมาณกรดไขมันชนิดทรานส์ค่อนข้างต่ำเมื่อเปรียบเทียบกับข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารจากต่างประเทศ อาหารที่มีการใช้ไขมันอิ่มตัวที่อาจมาจากกระบวนการไฮโดรจิเนชัน และอาหารที่มีการทอดแบบใช้น้ำมันท่วม (deep frying) ถูกจัดอยู่ในกลุ่มเสี่ยงสูง คือ มีปริมาณกรดไขมันชนิดทรานส์ > ๐.๓ กรัม/หนึ่งหน่วยบริโภค และกรดไขมันอิ่มตัว+กรดไขมันชนิดทรานส์ > ๔ กรัม/หนึ่งหน่วยบริโภค อย่างไรก็ตาม ผลการวิเคราะห์ความเสี่ยงแสดงให้เห็นว่า ปริมาณกรดไขมันชนิดทรานส์ในอาหารกลุ่มอื่นมีได้สูงจนเป็นปัญหา แต่กลับเป็นกรดไขมันอิ่มตัวที่มีปริมาณสูงเกิน อีกทั้งการบริโภคอาหารที่มีไขมันสูงในปริมาณที่มากเกินไปจะเป็นการเพิ่มความเสี่ยงต่อโรคหัวใจและหลอดเลือดได้

จากการศึกษาดังกล่าว สรุปได้ว่า ความเสี่ยงของการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือดมาจากการบริโภคอาหารที่มีปริมาณไขมันสูง ทั้งนี้พบว่าส่วนใหญ่มาจากกรดไขมันอิ่มตัวเป็นหลัก โดยกรดไขมันชนิดทรานส์มีส่วนไม่มากนักและมีข้อคิดเห็นว่าในสถานการณ์ปัจจุบันจึงยังไม่มี ความจำเป็นต้องแนะนำในเรื่องการหลีกเลี่ยงกรดไขมันชนิดทรานส์ แต่ควรแนะนำให้จำกัดการบริโภคไขมันและไขมันอิ่มตัวจะเหมาะสมกว่า

คำถามที่ ๒ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จะกำหนดให้มีการระบุการใช้ไขมันทรานส์บนฉลากโภชนาการได้หรือไม่ หากได้จะเริ่มได้เมื่อใด

คำตอบที่ ๒ เนื่องจากในปัจจุบันมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) ยังไม่ได้บังคับแสดงปริมาณกรดไขมันชนิดทรานส์บนฉลากโภชนาการ อีกทั้ง จากผลการศึกษาข้างต้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้กำหนดแนวทางในการให้ข้อมูลเกี่ยวกับไขมันชนิดทรานส์ในฉลากอาหาร ซึ่งดำเนินการมาตั้งแต่ ปี พ.ศ. ๒๕๕๐ ดังนี้

๑) การแสดงปริมาณกรดไขมันชนิดทรานส์ ให้เป็นแบบสมัครใจ

๒) ให้แสดงปริมาณกรดไขมันชนิดทรานส์เฉพาะในกรอบข้อมูลโภชนาการในตำแหน่งต่อจากไขมันอิ่มตัว ซึ่งสอดคล้องและเป็นไปตามที่หน่วยงานมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) กำหนด

อย่างไรก็ตาม สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ติดตามข้อมูลอย่างต่อเนื่องและจะนำมาพิจารณาทบทวนมาตรการให้เกิดความปลอดภัยแก่ผู้บริโภคเหมาะสมต่อไป

คำถามที่ ๓ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จะให้คำแนะนำความรู้แก่ประชาชนในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีไขมันดังกล่าว หรือกำหนดให้มีปริมาณของกรดไขมันทรานส์น้อยกว่า ๐.๕ กรัมต่อหนึ่งหน่วยบริโภคได้หรือไม่

คำตอบที่ ๓ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ดำเนินการให้คำแนะนำและความรู้แก่ผู้บริโภคเกี่ยวกับการเลือกซื้อและบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งการให้ความรู้ความเข้าใจ เรื่องฉลากโภชนาการ เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่เหมาะสมกับภาวะโภชนาการที่ดีของตนเอง หลีกเลี่ยงหรือควบคุมการบริโภคผลิตภัณฑ์ที่มีสารอาหารที่มีผลเสียต่อสุขภาพ เช่น การหลีกเลี่ยงหรือลดอาหารที่มีไขมันและไขมันอิ่มตัวสูง รวมถึงกรดไขมันชนิดทรานส์ ซึ่งแม้การแสดงกรดไขมันชนิดทรานส์ในฉลากโภชนาการจะยังไม่ใช่มาตรการบังคับ แต่ผู้บริโภคสามารถพิจารณาจากสูตรส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ โดยหลีกเลี่ยงอาหารที่มีการใช้ไขมัน Shortening และไขมันอื่นที่ในการผลิตได้ผ่านกระบวนการไฮโดรจิเนชัน ซึ่งจะช่วยลดความเสี่ยงจากการได้รับปริมาณไขมันชนิดทรานส์ได้เช่นกัน