

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๒๒) พ.ศ. ๒๕๖๔

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง น้ำมันปลา

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานน้ำมันปลาเป็นการเฉพาะ เพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากลและการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตในปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้น้ำมันปลา เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“น้ำมันปลา” (fish oils) หมายความว่า กลีเซอไรด์ของกรดไขมันชนิดต่าง ๆ รวมถึงกรดไขมันในรูปของเอทิลเอสเทอร์ที่ได้จากปลาหรือสัตว์น้ำประเภทมีเปลือกที่ใช้บริโภคเป็นอาหาร อาจมีส่วนประกอบของลิพิดอื่น (lipids) และสารที่แซพอนิไฟต์ไม่ได้ ซึ่งพบได้ตามธรรมชาติ ทั้งนี้ ให้น้ำมันปลาที่ทำให้แห้งด้วย

“ปลา” หมายความว่า สัตว์น้ำเลือดเย็นที่มีกระดูกสันหลังไม่รวมถึงสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ และสัตว์เลื้อยคลานที่อาศัยอยู่ในน้ำ

“สัตว์น้ำประเภทมีเปลือก” หมายความว่า สัตว์น้ำในกลุ่มมอลลัสกา (mollusca) และสัตว์พวกกุ้งปู (crustaceans)

ข้อ ๓ น้ำมันปลา แบ่งออกเป็น ๕ ชนิด ได้แก่

(๑) น้ำมันปลาที่มีชื่อเฉพาะ (named fish oils) หมายความว่า น้ำมันปลาที่ผลิตจากวัตถุดิบตามคุณลักษณะของปลาหรือสัตว์น้ำประเภทมีเปลือกที่ใช้ในการสกัดน้ำมัน โดยแบ่งได้ ดังนี้

(๑.๑) น้ำมันปลากะตัก (anchovy oil) ได้จากปลาชนิด *Engraulis ringens* และจากปลาในสกุล *Engraulis* (วงศ์ *Engraulidae*)

(๑.๒) น้ำมันปลาทูน่า (tuna oil) ได้จากปลาในสกุล *Thunnus* และจากปลาชนิด *Katsuwonus pelamis* (วงศ์ *Scombridae*)

(๑.๓) น้ำมันปลาเมนแฮเดน (menhaden oil) ได้จากปลาในสกุล *Brevortia* และ *Ethmidium* (วงศ์ *Clupeidae*)

(๑.๔) น้ำมันปลาแซลมอน (salmon oil) ได้จากปลาในวงศ์ *Salmonidae*

(๑.๕) น้ำมันคริลล์ (krill oil) ได้จากกุ้งคริลล์ชนิด *Euphausia superba*

(๒) น้ำมันปลาชนิดอื่น (unnamed fish oils) หมายความว่า น้ำมันปลาที่ผลิตจากปลา หรือสัตว์น้ำประเภทมีเปลือก หนึ่งชนิดหรือมากกว่าหนึ่งชนิดผสมกัน และรวมถึงน้ำมันปลาที่มีส่วนผสม ของน้ำมันตับปลา

(๓) น้ำมันตับปลา (fish liver oils) หมายความว่า น้ำมันที่ได้จากตับของปลาและมีส่วนประกอบ ของกรดไขมัน วิตามินหรือส่วนประกอบอื่น ๆ ที่ได้จากการสกัดน้ำมันจากตับของปลาหลายชนิด โดยแบ่งได้ ดังนี้

(๓.๑) น้ำมันตับปลาค็อด (cod liver oil) ได้จากตับของปลาค็อด ชนิด *Gadus morhua* L และจากปลาในสกุล *Gadidae*

(๓.๒) น้ำมันตับปลาอื่น (unnamed fish liver oils) ได้จากตับของปลา หนึ่งชนิด หรือมากกว่าหนึ่งชนิดผสมกัน

(๔) น้ำมันปลาชนิดเข้มข้นได้จากน้ำมันปลาตาม (๑) (๒) หรือ (๓) ที่ผ่านกรรมวิธีต่าง ๆ เช่น การแยกสลายด้วยน้ำ (hydrolysis) กระบวนการแยกลำดับส่วน (fractionation) กระบวนการ วินเทอร์ไรเซชัน (winterization) และ/หรือการเกิดเอสเทอร์ใหม่ (รีเอสเทอร์ริฟิเคชัน หรือ re-esterification) เพื่อเพิ่มความเข้มข้นของกรดไขมันบางชนิดโดยแบ่งได้ ดังนี้

(๔.๑) น้ำมันปลาเข้มข้น (concentrated fish oil) หมายความว่า น้ำมันปลา ที่มีกรดไขมันรวมของ C20:5 (n-3) eicosapentaenoic acid (EPA) และ C22:6 (n-3) docosahexaenoic acid (DHA) ในปริมาณร้อยละ ๓๕-๕๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันทั้งหมด และไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันชนิด EPA และ DHA ต้องอยู่ในรูปของไตรกลีเซอไรด์ และ/หรือ ฟอสโฟลิพิด

(๔.๒) น้ำมันปลาเข้มข้นสูง (highly concentrated fish oil) หมายความว่า น้ำมันปลา ที่มีกรดไขมันรวมของ C20:5 (n-3) eicosapentaenoic acid (EPA) และ C22:6 (n-3) docosahexaenoic acid (DHA) ในปริมาณมากกว่าร้อยละ ๕๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันทั้งหมด และไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันชนิด EPA และ DHA ต้องอยู่ในรูปของไตรกลีเซอไรด์ และ/หรือ ฟอสโฟลิพิด

(๕) น้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเทอร์ชนิดเข้มข้นได้จากน้ำมันปลาตาม (๑) (๒) หรือ (๓) ที่มีกรดไขมันในรูปเอทิลเอสเทอร์เป็นองค์ประกอบหลัก โดยแบ่งได้ ดังนี้

(๕.๑) น้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเทอร์เข้มข้น (concentrated fish oil ethyl esters) หมายความว่า น้ำมันปลาที่มีกรดไขมันรวมในรูปเอสเทอร์ของเอทานอล ของ C20:5 (n-3) eicosapentaenoic acid (EPA) และ C22:6 (n-3) docosahexaenoic acid (DHA) ในปริมาณ ร้อยละ ๔๐ - ๖๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันทั้งหมด

(๕.๒) น้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเทอร์เข้มข้นสูง (highly concentrated fish oil ethyl esters) หมายความว่า น้ำมันปลาที่มีกรดไขมันรวมในรูปเอสเทอร์ของเอทานอล ของ C20:5 (n-3)

eicosapentaenoic acid (EPA) และ C22:6 (n-3) docosahexaenoic acid (DHA) ในปริมาณมากกว่าร้อยละ ๖๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันทั้งหมด

ข้อ ๔ วิธีการผลิตน้ำมันปลาทำโดยนำน้ำมันปลาดิบ (crude fish oil) หรือน้ำมันตับปลาดิบ (crude liver fish oil) ที่สกัดได้มาจากวัตถุดิบ ผ่านกระบวนการต่าง ๆ เช่น การผ่านความร้อน การใช้กรดหรือด่าง การกำจัดน้ำออก การกำจัดกรดไขมันอิสระ อาจฟอกสี หรือกำจัดกลิ่นด้วยก็ได้ ทั้งนี้ ให้รวมถึงการนำมาผ่านกระบวนการต่าง ๆ เช่น การแยกสลายด้วยน้ำ (hydrolysis) กระบวนการวินเทอร์ไรเซชัน (winterization) กระบวนการแยกลำดับส่วน (fractionation) กระบวนการเติมเต็มไฮโดรเจน (ฟูลไฮโดรจิเนชัน หรือ full hydrogenation) กระบวนการเกิดเอสเทอร์ใหม่ (รีเอสเทอร์ริฟิเคชัน หรือ re-esterification) หรือกระบวนการอินเทอร์เอสเทอร์ริฟิเคชัน (inter-esterification) ด้วย

ข้อ ๕ น้ำมันปลา ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) สี เป็นไปตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันปลา

(๒) กลิ่นและรส ตามคุณลักษณะเฉพาะของน้ำมันปลา โดยไม่มีสิ่งแปลกปลอม และไม่มีกลิ่นหืน

(๓) มืองค์ประกอบของกรดไขมันตามชนิดของน้ำมันปลา เป็นไปตามบัญชีหมายเลข ๑ และ มืองค์ประกอบอื่นที่จำเป็นของน้ำมันปลาบางชนิดตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

(๔) มีค่าของกรด (acid value) ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม ยกเว้น น้ำมันปลาที่มีความเข้มข้นของฟอสโฟลิพิดสูงตั้งแต่ร้อยละ ๓๐ โดยน้ำหนัก ให้มีค่าของกรดไม่เกิน ๔๕ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม

(๕) มีค่าเพอร์ออกไซด์ (peroxide value) ไม่เกิน ๕ มิลลิสมมูลย์ ต่อน้ำมัน ๑ กิโลกรัม

(๖) มีค่าแอนิซิดีน (anisidine value) ไม่เกิน ๒๐ เฉพาะน้ำมันปลาที่มีความเข้มข้นของฟอสโฟลิพิดน้อยกว่าร้อยละ ๓๐ โดยน้ำหนัก

(๗) มีค่าออกซิเดชันรวม (total oxidation value: ToTox) ไม่เกิน ๒๖ เฉพาะน้ำมันปลาที่มีความเข้มข้นของฟอสโฟลิพิดน้อยกว่าร้อยละ ๓๐ โดยน้ำหนัก

(๘) ปริมาณวิตามินเอ (vitamin A) ไม่น้อยกว่า ๔๐ ไมโครกรัมของเรตินอลอีควิวเลนต์ (retinol equivalent: RE) ต่อน้ำมัน ๑ มิลลิลิตร เฉพาะน้ำมันตับปลา

(๙) ปริมาณวิตามินดี (vitamin D) ไม่น้อยกว่า ๑.๐ ไมโครกรัม ต่อน้ำมัน ๑ มิลลิลิตร เฉพาะน้ำมันตับปลา

ทั้งนี้ ปริมาณวิตามินตาม (๘) และ (๙) ไม่ใช้กับน้ำมันตับปลาจากปลาฉลามน้ำลึก (deep sea shark liver oil)

ข้อ ๖ น้ำมันปลาที่ทำให้แห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน หรือมีลักษณะตามรูปลักษณะนั้น

(๒) มีความชื้น ไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๓) น้ำมันปลาที่ใช้เป็นวัตถุดิบ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๕

(๔) มีส่วนประกอบอื่น หรือคุณภาพหรือมาตรฐานอื่น ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาต

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๘ ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

ข้อ ๙ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหาร ด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ข้อ ๑๐ ผู้ผลิตหรือนำเข้าน้ำมันปลาเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๑๑ ภาชนะบรรจุน้ำมันปลา ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๒ การแสดงฉลากของน้ำมันปลาให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และต้องแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้เพิ่มเติม แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) ชื่อของวัตถุดิบที่ใช้ผลิตน้ำมันปลา ในชื่ออาหาร สำหรับน้ำมันปลาตามข้อ ๓ (๑) และข้อ ๓ (๓) (๓.๑)

(๒) แหล่งที่มาของปลา สำหรับน้ำมันปลาแอมอน ตามข้อ ๓ (๑) (๑.๔)

(๓) ปริมาณวิตามินเอ และวิตามินดีสำหรับน้ำมันตับปลา ตามข้อ ๓ (๓)

(๔) ปริมาณ EPA และ DHA สำหรับน้ำมันปลากะตัก ตามข้อ ๓ (๑) (๑.๑) น้ำมันปลาเข้มข้นตามข้อ ๓(๔) และน้ำมันปลาในรูปเอทิลเอสเทอร์ชนิดเข้มข้น ตามข้อ ๓ (๕)

(๕) ชนิดน้ำมันปลาที่เป็นส่วนประกอบตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อยโดยแสดงต่อจากชื่ออาหารสำหรับน้ำมันปลาตามข้อ ๓ (๒) ข้อ ๓ (๓) (๓.๒) และน้ำมันปลาที่ทำให้แห้ง

ข้อ ๑๓ การนำน้ำมันปลาตามประกาศนี้ไปใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารอื่น ผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้ต้องมีคุณภาพมาตรฐาน เงื่อนไขการใช้ การแสดงฉลาก เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์อาหารนั้น ๆ

ข้อ ๑๔ ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำมันปลาที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้จำหน่ายต่อไปได้ ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำมันปลาตามวรรคหนึ่ง ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๕ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๔

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีหมายเลข ๑

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๒) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง น้ำมันปลา

องค์ประกอบของกรดไขมันเฉพาะสำหรับน้ำมันปลาชนิดต่างๆ โดยวิธีโครมาโทกราฟีแบบแก๊ส-ของเหลว (gas liquid chromatography: GLC) แสดงในรูปร้อยละของกรดไขมันรวม

ชนิดกรดไขมัน	น้ำมันปลากะตัก (anchovy oil)	น้ำมันปลาทูน่า (tuna oil)	น้ำมันคริลล์ (krill oil)	น้ำมันปลาเมนเฮเดน (menhaden oil)	น้ำมันปลาแซลมอน (salmon oil)		น้ำมันตับปลาค็อด (cod liver)
					ธรรมชาติ	เพาะเลี้ยง	
C๑๔:๐ กรดไมริสติก (myristic acid)	๒.๗-๑๑.๕	ND-๕.๐	๕.๐-๑๓.๐	๘.๐-๑๑.๐	๒.๐-๕.๐	๑.๕-๕.๕	๒.๐-๖.๐
C๑๕:๐ กรดเพนตะเดคาโนอิก (pentadecanoic acid)	ND-๑.๕	ND-๒.๐	NA	ND-๑.๐	ND-๑.๐	ND-๐.๕	ND-๐.๕
C๑๖:๐ กรดพัลมิติก (palmitic acid)	๑๓.๐-๒๒.๐	๑๔.๐-๒๔.๐	๑๗.๐-๒๔.๖	๑๘.๐-๒๐.๐	๑๐.๐-๑๖.๐	๖.๕-๑๒.๐	๗.๐-๑๔.๐
C๑๖:๑ (n-๗) กรดพัลมิโทลีนอิก (palmitoleic acid)	๔.๐-๑๒.๖	ND-๑๒.๕	๒.๕-๙.๐	๙.๐-๑๓.๐	๔.๐-๖.๐	๒.๐-๕.๐	๔.๕-๑๑.๕
C๑๗:๐ กรดเฮปตะเดคาโนอิก (heptadecanoic acid)	ND-๒.๐	ND-๓.๐	NA	ND-๑.๐	ND-๑.๐	ND-๐.๕	NA
C๑๘:๐ กรดสเตียริก (stearic acid)	๑.๐-๗.๐	ND-๗.๕	NA	๒.๕-๔.๐	๒.๐-๕.๐	๒.๐-๕.๐	๑.๐-๔.๐
C๑๘:๑ (n-๗) กรดแว็กเซนิก (vaccenic acid)	๑.๗-๓.๗	ND- ๗.๐	๔.๗-๘.๑	๒.๕-๓.๕	๑.๕-๒.๕	NA	๒.๐-๗.๐
C๑๘:๑ (n-๙) กรดโอลีนอิก (oleic acid)	๓.๖-๑๗.๐	๑๐.๐-๒๕.๐	๖.๐-๑๔.๕	๕.๕-๘.๕	๘.๐-๑๖.๐	๓๐.๐-๔๗.๐	๑๒.๐-๒๑.๐
C๑๘:๒ (n-๖) กรดลิโนลีนอิก (linoleic acid)	ND-๓.๕	ND-๓.๐	ND-๓.๐	๒.๐-๓.๕	๑.๕-๒.๕	๘.๐-๑๕.๐	๐.๕-๓.๐
C๑๘:๓ (n-๓) กรดลิโนลีนอิก (linolenic acid)	ND-๗.๐	ND-๒.๐	๐.๑-๔.๗	ND-๒.๐	ND-๒.๐	๓.๐-๖.๐	ND-๒.๐
C๑๘:๓ (n-๖) กรดแกมมา-ลิโนลีนอิก (γ-linolenic acid)	ND-๕.๐	ND-๔.๐	NA	ND-๒.๕	ND-๒.๐	ND-๐.๕	NA
C๑๘:๔ (n-๓) กรดสเตียริโดนิก (stearidonic acid)	ND-๕.๐	ND-๒.๐	๑.๐-๘.๑	๑.๕-๓.๐	๑.๐-๔.๐	๐.๕-๑.๕	๐.๕-๔.๕
C๒๐:๐ กรดอะแรคติดิก (arachidic acid)	ND-๑.๘	ND-๒.๕	NA	๐.๑-๐.๕	ND-๐.๕	๐.๑-๐.๕	NA
C๒๐:๑ (n-๙) กรดไอโคซีนอิก (eicosenoic acid) หรือ กรดกอนโดอิก (gondoic acid)	ND-๔.๐	ND-๒.๕	NA	ND-๐.๕	๒.๐-๑๐.๐	๑.๕-๗.๐	๕.๐-๑๗.๐

ชนิดกรดไขมัน	น้ำมันปลากะตัก (anchovy oil)	น้ำมันปลาทูน่า (tuna oil)	น้ำมันคริลล์ (krill oil)	น้ำมันปลาเมนเฮเดน (menhaden oil)	น้ำมันปลาแซลมอน (salmon oli)		น้ำมันตับปลาค็อด (cod liver)
					ธรรมชาติ	เพาะเลี้ยง	
C๒๐:๑ (n-๑๑) กรดไอโคซีนอิก (eicosenoic acid) หรือ กรดแกโดลีนอิก (gadoleic acid)	ND-๔.๐	ND-๓.๐	NA	๐.๕-๒.๐	NA	NA	๑.๐-๕.๕
C๒๐:๔ (n-๖) กรดอะเรคิโดนิก (arachidonic acid)	ND-๒.๕	ND-๓.๐	NA	ND-๒.๐	๐.๕-๒.๕	ND-๑.๒	ND-๑.๕
C๒๐:๔ (n-๓) กรดไอโคซะเทตระอิก (eicosatetraenoic acid)	ND-๒.๐	ND-๑.๐	NA	NA	๑.๐-๓.๐	๐.๕-๑.๐	ND-๒.๐
C๒๐:๕ (n-๓) กรดไอโคซะเพนตะอิก (eicosapentaenoic acid)	๕.๐-๒๖.๐	๒.๕-๙.๐	๑๔.๓-๒๘.๐	๑๒.๕-๑๙.๐	๖.๕-๑๑.๕	๒.๐-๖.๐	๗.๐-๑๖.๐
C๒๑:๕ (n-๓) กรดเฮนไอโคซะเพนตะอิก (heneicosapentaenoic acid)	ND-๔.๐	ND-๑.๐	NA	๐.๕-๑.๐	ND-๔.๐	NA	ND-๑.๕
C๒๒:๑ (n-๙) กรดอีรูซิก (erucic acid)	ND-๒.๓	ND-๒.๐	ND-๑.๕	๐.๑-๐.๕	ND-๑.๕	๓.๐-๗.๐	ND-๑.๕
C๒๒:๑ (n-๑๑) กรดเซโทลีนอิก (cetoleic acid)	ND-๕.๖	ND-๑.๐	NA	ND-๐.๑	๑.๐-๑.๕	NA	๕.๐-๑๒.๐
C๒๒:๕ (n-๓) กรดโดโคซะเพนตะอิก (docosapentaenoic acid)	ND-๔.๐	ND-๓.๐	ND-๐.๗	๒.๐-๓.๐	๑.๕-๓.๐	๑.๐-๒.๕	๐.๕-๓.๐
C๒๒:๖ (n-๓) กรดโดโคซะเฮกซะอิก (docosahexaenoic acid)	๔.๐-๒๖.๕	๒๑.๐-๔๒.๕	๗.๑-๑๕.๗	๕.๐-๑๑.๕	๖.๐-๑๔.๐	๓.๐-๑๐.๐	๖.๐-๑๘.๐

หมายเหตุ : ND = Non-detect หมายถึง ไม่พบ ที่ระดับค่าต่ำสุดที่วิเคราะห์ได้ (limit of detection, LOD) $\leq ๐.๐๕\%$

NA = Not applicable or available หมายถึง ไม่กำหนด

บัญชีหมายเลข ๒

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๒) พ.ศ. ๒๕๖๔ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง น้ำมันปลา

องค์ประกอบอื่นที่จำเป็นของน้ำมันปลาบางชนิด

ชนิดน้ำมันปลา	องค์ประกอบอื่นที่จำเป็น
๑. น้ำมันปลากะตัก (anchovy oil)	ต้องมีปริมาณรวมของกรดไขมันชนิด EPA และ DHA ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๗ ของกรดไขมันทั้งหมด
๒. น้ำมันคริลล์ (krill oil)	ส่วนประกอบหลักเป็นไตรกลีเซอไรด์และฟอสโฟลิพิด และต้องมีปริมาณฟอสโฟลิพิดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ โดยน้ำหนัก
๓. น้ำมันปลาเข้มข้น (concentrated fish oils) และน้ำมันปลาเข้มข้นสูง (highly concentrated fish oils)	ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ โดยน้ำหนักของกรดไขมันชนิด EPA และ DHA ต้องอยู่ในรูปของไตรกลีเซอไรด์ และ/หรือ ฟอสโฟลิพิด