

# “การทำน้ำมันลูกหมูเพื่อจำหน่าย”

เข้าข่ายเป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตามกฎหมายการสาธารณสุขหรือไม่?

โดย นางสาวสุกฤษฎา คุณาโรตม์  
ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข

## “น้ำมันลูกหมู” คืออะไร ?? ปัจจุบันมักจะมีการนำน้ำมันทอดซ้ำที่เสื่อมสภาพไปฟอกสีให้ใส

แล้วบรรจุใส่ถุงพลาสติกมัดปากถุงด้วยหนังยางแล้วนำกลับมาจำหน่ายให้กับผู้บริโภคตามตลาดนัดและตลาดสด ซึ่งประชาชนทั่วไปรู้จักกันในชื่อ “น้ำมันลูกหมู” วิธีสังเกตง่ายๆ คือ ลักษณะถุงที่บรรจุน้ำมันลูกหมูจะไม่มีฉลาก และเมื่อตรวจสอบปริมาณสารโพลาาร์ในน้ำมันดังกล่าวพบว่า มีปริมาณสารโพลาาร์เกินร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนัก ซึ่งเกินเกณฑ์มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๘๓ พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง กำหนดปริมาณสารโพลาาร์ในน้ำมันที่ใช้ทอดหรือประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย ถือเป็นภัยเงียบที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ เนื่องจากเป็นสาเหตุทำให้เกิดโรคความดันโลหิตสูงและโรคมะเร็ง ซึ่งเป็นสิ่งที่น่าวิตกกังวลต่อความปลอดภัยต่อสุขภาพประชาชนอย่างยิ่ง

“น้ำมันลูกหมู” เข้าข่ายเป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือไม่ และผู้ที่ทำน้ำมันลูกหมูเพื่อจำหน่ายต้องขอใบอนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือไม่???

จากลักษณะของกิจกรรมที่มีการนำน้ำมันทอดซ้ำที่เสื่อมสภาพไปฟอกสีให้ใสแล้วบรรจุใส่ถุงพลาสติกมัดปากถุงด้วยหนังยางแล้วนำกลับมาจำหน่ายให้กับผู้บริโภคตามตลาดนัดและตลาดสด ซึ่งประชาชนทั่วไปรู้จักกันในชื่อ “น้ำมันลูกหมู” นั้น ลักษณะของกิจกรรมดังกล่าวไม่เข้าข่ายกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ผู้ที่ทำน้ำมันลูกหมูเพื่อจำหน่ายจึงไม่ต้องขอใบอนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น **ถึงแม้ว่า** ลักษณะของกิจกรรมดังกล่าวจะไม่เข้าข่ายกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ แต่ก็มีกฎหมายที่สามารถใช้ควบคุมกำกับได้คือ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๘๓ พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง กำหนดปริมาณสารโพลาาร์ในน้ำมันที่ใช้ทอดหรือประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย ให้มีปริมาณสารโพลาาร์ได้ไม่เกินร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนัก ซึ่งหากตรวจสอบพบว่าผู้ประกอบการที่ใช้ น้ำมันทอดอาหารที่มีปริมาณสารโพลาาร์เกินมาตรฐานที่กำหนดและจำหน่ายแก่ผู้บริโภค ถือเป็นการจำหน่ายอาหาร ผิดมาตรฐานฝ่าฝืนมาตรา ๒๕(๓) ของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ระวังโทษปรับไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ บาท

อย่างไรก็ตาม เจ้าพนักงานท้องถิ่น เจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ซึ่งมีอำนาจหน้าที่ในการควบคุมกำกับดูแลผู้ประกอบการตลาด สถานจำหน่ายอาหาร และสถานที่จำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ โดยดำเนินการส่งเสริมให้ความรู้และเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการเลือกซื้อน้ำมันปรุงประกอบอาหาร วิธีสังเกตน้ำมันที่เสื่อมสภาพ และผลเสียของการบริโภคน้ำมันทอดซ้ำที่เสื่อมสภาพ รวมถึงการให้คำแนะนำเกี่ยวกับการกำจัดน้ำมันทอดซ้ำเสื่อมสภาพให้ถูกวิธีโดยไม่เททิ้งน้ำมันที่ไม่ใช้แล้วลงในท่อระบายน้ำซึ่งเป็นสาเหตุทำให้เกิดท่อระบายน้ำอุดตันส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและเป็นแหล่งแพร่พันธุ์ของพาหะนำโรคต่างๆ อีกด้วย หรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับวิธีการนำน้ำมันใช้แล้วมาใช้ให้เกิดประโยชน์ เช่น การนำไปผลิตเป็นไบโอดีเซล เป็นต้น

.....

