

## ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๑๘ (พ.ศ. ๒๕๖๒)

เรื่อง น้ำปลา

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๑ (พ.ศ. ๒๕๒๓) เรื่อง น้ำปลา ลงวันที่ ๔ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๒๓

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๑ (พ.ศ. ๒๕๒๓) เรื่อง น้ำปลา ลงวันที่ ๔ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๒๓

ข้อ ๒ ให้น้ำปลาเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ แต่ไม่รวมถึงน้ำบูดู

ข้อ ๓ น้ำปลา หมายความว่า ผลตกตะกอนที่เป็นของเหลวรสเค็มใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสของอาหาร แบ่งออกเป็น ๓ ชนิด ได้แก่

(๑) น้ำปลาแท้ หมายความว่า น้ำปลาที่ได้จากการหมักหรือบ่มปลา หรือส่วนของปลา หรือกากของปลาที่เหลือจากการหมัก ตามกรรมวิธีการผลิตน้ำปลา

(๒) น้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่น หมายความว่า น้ำปลาที่ได้จากการหมักหรือบ่มสัตว์อื่นซึ่งมิใช่ปลา หรือส่วนของสัตว์อื่น หรือกากของสัตว์อื่นที่เหลือจากการหมัก ตามกรรมวิธีการผลิตน้ำปลา และให้หมายความรวมถึงน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นที่หมักน้ำปลาแท้ผสมอยู่ด้วย

(๓) น้ำปลาผสม หมายความว่า น้ำปลาทาม (๑) หรือ (๒) ที่มีสิ่งอื่นที่ไม่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภคเจือปนหรือเจือจางหรือปรุงแต่งกลิ่นรส ทั้งนี้หมายความรวมถึงน้ำปลาทาม (๑) (๒) หรือ (๓) ที่ได้ระเหยน้ำออกด้วย

ข้อ ๔ น้ำปลาแท้และน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีสี กลิ่น และรสของน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่น แล้วแต่กรณี

(๒) ใส ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันเกิดขึ้นตามธรรมชาติไม่เกิน ๐.๑ กรัมต่อน้ำปลา ๑ ลิตร

(๓) มีเกลือ (Sodium chloride) ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัมต่อน้ำปลา ๑ ลิตร

(๔) มีไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า ๕ กรัมต่อน้ำปลา ๑ ลิตร

(๕) มีไนโตรเจนจากกรดอะมิโนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ และไม่เก็ยร้อยละ ๖๐ ของไนโตรเจนทั้งหมด

(๖) มีกรดกลูตามิกต่อไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า ๐.๔ แต่ต้องไม่เกิน ๐.๖

(๑) ไม่ใช่สี เว้นแต่สีน้ำตาลเคี้ยวไหม้หรือสีคาราเมล

(๔) ไม่ใช่วัตถุที่ทำให้ความหวานแทนน้ำตาล

ข้อ ๕ น้ำปลาผสม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีสี กลิ่น และรสของน้ำปลาผสม

(๒) ใส ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันเกิดขึ้นตามธรรมชาติ

ไม่เกิน ๐.๑ กรัมต่อน้ำปลา ๑ ลิตร

(๓) มีเกลือไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัมต่อน้ำปลา ๑ ลิตร

(๔) มีไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า ๔ กรัมต่อน้ำปลา ๑ ลิตร

(๕) มีกรดกลูตามิกต่อไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า ๐.๔ แต่

ต้องไม่เกิน ๑.๓

(๖) ไม่ใช่สี เว้นแต่สีน้ำตาลเคียวไหมหรือสีคาราเมล

(๗) ไม่ใช่วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล

ข้อ ๖ น้ำปลาที่วิเคราะห์แล้วพบว่าเกินข้อกำหนดแล้วแต่กรณี

ข้อ ๗ การแสดงฉลากของน้ำปลาให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก เว้นแต่การใช้ชื่อน้ำปลาให้ปฏิบัติตามต่อไปนี้

(๑) น้ำปลาตามข้อ ๓ (๑) ต้องใช้ชื่อว่า "น้ำปลาแท้"

(๒) น้ำปลาตามข้อ ๓ (๒) ต้องใช้ชื่อว่า "น้ำปลาจาก...."

(ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของสัตว์อนททำน้ำปลา) หรือ "น้ำปลาจาก....% ผสมกับน้ำปลาแท้....%" (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของสัตว์อนททำน้ำปลา และปริมาณที่ผสม) หรือ "น้ำปลาจาก....% ผสมกับน้ำปลาจาก....%"

(ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของสัตว์อนททำน้ำปลาและปริมาณที่ผสม) แล้วแต่กรณี

(๓) น้ำปลาตามข้อ ๓ (๓) นอกจากจะต้องใช้ชื่อว่า "น้ำปลา

ผสม" แล้วกรณีที่เป็นน้ำปลาผสมที่ทำจากสัตว์อนทต้องขอความว่า "ทำจาก

นำปลาจาก.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของสัตว์อนที่นำมาปลา) กำกับ  
ข้อไว้ด้วย

ข้อ ๘ การใช้วัตถุเจือปนอาหารและภาชนะบรรจุอาหารให้ปฏิบัติตาม  
ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหารและภาชนะบรรจุอาหาร  
แล้วแต่กรณี

ข้อ ๙ ให้ถือว่าผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามประกาศ  
กระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๗ (พ.ศ. ๒๕๒๓) เรื่อง นำปลา ลงวันที่ ๔  
กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๒๓ ทุกรายละเอียดถูกต้องตรงตามประกาศฉบับนี้เป็นผู้ได้  
รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามประกาศฉบับนี้

ข้อ ๑๐ ให้ผู้ผลิตนำปลาวิทยาศาสตร์ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากไว้แล้ว  
ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๗ (พ.ศ. ๒๕๒๓) เรื่อง นำปลา  
ลงวันที่ ๔ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๒๓ ยื่นคำขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงฉลากให้ถูกต้อง  
หรือขอใช้ฉลากใหม่ภายในหกสัปดาห์ นับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ และ  
เมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้คงใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนได้จนกว่าจะได้รับ  
อนุญาตหรือถึงวันที่ผู้อนุญาตได้แจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาตให้ใช้ฉลากนั้นต่อไป  
ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา  
เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๓๒

ชวน หลีกภัย

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข