

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒)

เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและฉลากสำหรับน้ำปลา

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

ข้อ ๑ ให้น้ำปลาเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม มาตรา ๖ (๓) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ โดยแยกเป็น ๓ ประเภทดังต่อไปนี้ แต่ไม่รวมถึงน้ำบูดู

(๑) น้ำปลาแท้ หมายความว่า ผลึกกันชนที่เป็นของเหลวซึ่ง ได้จากการหมักปลาหรือส่วนของปลากับเกลือ หรือกากปลาที่เหลือจากการหมักกับ น้ำเกลือตามกรรมวิธีทำน้ำปลา

(๒) น้ำปลาวิทยาศาสตร์ หมายความว่า ผลึกกันชนที่เป็นของ เหลวที่ได้จากการหมักปลาหรือส่วนของปลา โดยกรรมวิธีไฮโดรไลซิส (Hydrolysis) ด้วยกรดเกลือ (Hydrochloric acid) หรือเอนไซม์ (Enzyme)

(๓) น้ำปลาผสม หมายความว่า น้ำปลาตาม (๑) หรือ (๒) ที่เจือปนหรือเจือจางด้วยสิ่งอื่นที่ไม่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค

ทั้งนี้ หมายความว่ารวมถึง น้ำปลาตาม (๑) (๒) หรือ (๓) ที่ได้ระเหย น้ำออกและทำให้เป็นผงหรือก้อน

ข้อ ๒ น้ำปลาต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีสี กลิ่น และรสของน้ำปลา

(๒) ใส ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันเกิดขึ้นตามธรรมชาติ

ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๑ ของน้ำหนัก

(๓) มีเกลือ (Sodium chloride) ไม่น้อยกว่า ๒๓๐ กรัม

ต่อน้ำปลา ๑ ลิตร

(๔) มีความตึงจำเพาะไม่น้อยกว่า ๑.๒

(๕) มีไนโตรเจนทั้งหมด (Total nitrogen) ไม่น้อยกว่า ๕ กรัม ต่อ ๑ ลิตร สำหรับน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาวิทยาศาสตร์ หรือน้อยกว่า ๔ กรัมต่อ ๑ ลิตรสำหรับน้ำปลาผสม

(๖) มีอัตราส่วนของกรดกลูตามิก (Glutamic acid) ต่อไนโตรเจนทั้งหมด (Total nitrogen) ไม่เกิน ๐.๖ สำหรับน้ำปลาแท้ และไม่เกิน ๑.๓ สำหรับน้ำปลาผสม

ข้อ ๓ การแต่งสีของน้ำปลาต้องใช้น้ำตาลเคี้ยวใหม่เท่านั้น

ข้อ ๔ การแต่งรสของน้ำปลาห้ามใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล

ข้อ ๕ ภาชนะบรรจุที่บรรจุน้ำปลาต้อง

(๑) สะอาด

(๒) ทนต่อการกัดกร่อนและ/หรือการละลาย

ข้อ ๖ การผลิตน้ำปลาวิทยาศาสตร์เพื่อจำหน่าย ต้องผลิตตามกรรมวิธี

ที่กระทรวงสาธารณสุขเห็นชอบด้วย

ข้อ ๑ การผลิตน้ำปลาผสม ต้องใช้สิ่งเจือปนหรือเจือจางที่ไม่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค ได้ไม่เกินร้อยละห้าสิบของน้ำหนัก

ข้อ ๒ น้ำปลาที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ต้องมีฉลาก ข้อความในฉลากต้องเป็นภาษาไทย ปรากฏให้เห็นชัดและอ่านได้ชัดเจน และอย่างน้อยต้องมีข้อความ ดังต่อไปนี้

(๑) “น้ำปลาแท้” “น้ำปลาวิทยาศาสตร์” หรือ “น้ำปลาผสม”

แล้วแต่กรณี

(๒) น้ำปลาที่ทำเป็นผงหรือก้อน ให้ระบุว่า “ชนิดผง” หรือ “ชนิดก้อน” และต้องแจ้งปริมาณของน้ำที่จะผสมกับน้ำปลาก่อนใช้ด้วย

(๓) ปริมาณสุทธิเป็นระบบเมตริก

(๔) ชนิดและปริมาณของวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additive) ที่ใช้

(๕) ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ สิงหาคม ๒๕๒๒

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข