

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๖ (พ.ศ. ๒๕๒๒)

เรื่อง กำหนดน้ำส้มสายชูเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ กำหนดคุณภาพ หรือมาตรฐานการเจือสี และฉลากสำหรับน้ำส้มสายชู

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้น้ำส้มสายชูเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ให้ถือว่าผลิตภัณฑ์ผลิตขึ้นเพื่อจุดประสงค์ที่จะใช้ผลิตภัณฑ์นั้นในทำนองเดียวกับน้ำส้มสายชู เป็นน้ำส้มสายชูด้วย

ข้อ ๒ น้ำส้มสายชู มีสามชนิด

(๑) น้ำส้มสายชูหมัก เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำธัญพืช ผลไม้ หรือน้ำตาลมาหมักกับสำเหล้า แล้วหมักกับเชื้อน้ำส้มสายชูตามกรรมวิธีธรรมชาติ

(๒) น้ำส้มสายชูกลั่น เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำแอลกอฮอล์กลั่นเจือจาง (Dilute Distilled Alcohol) มาหมักกับเขื่อน้ำส้มสายชู

(๓) น้ำส้มสายชูเทียม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเอากรดน้ำส้ม (Acetic Acid) มาเจือจาง

ข้อ ๓ น้ำส้มสายชูหมักหรือน้ำส้มสายชูกลั่น ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีกรดน้ำส้มไม่น้อยกว่า ๔ กรัม ต่อ ๑๐๐ มิลลิลิตร
ที่ ๒๑ องศาเซนติเกรด

(๒) ไม่มีกรดน้ำส้มที่มิได้มาจากการผลิตน้ำส้มสายชูหมักหรือน้ำส้มสายชูกลั่น

(๓) ไม่มีกรดซัลฟูริกหรือกรดแอสซอร์บิกอย่างอื่น

(๔) ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันเกิดขึ้นตามธรรมชาติ

(๕) ไม่มีหนอนน้ำส้ม (Vinegar eel)

ข้อ ๔ การแต่งสีน้ำส้มสายชูหมักหรือน้ำส้มสายชูกลั่นให้ใสน้ำตาลเคี้ยวไหม้ (Caramel) เท่านั้น

ข้อ ๕ น้ำส้มสายชูเทียม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีกรดน้ำส้มไม่น้อยกว่า ๔ กรัม และไม่เกิน ๗ กรัม
ต่อ ๑๐๐ มิลลิลิตร ที่ ๒๑ องศาเซลเซียส

(๒) ไม่มีกรดซัลฟูริกหรือกรดแอสซอร์บิกอย่างอื่น

(๓) ไม่มีตะกอน

(๔) ไม่มีสารเจือสีใดๆ

(๕) มินาที่ใช้เป็นส่วนผสมเพื่อเจือจางกรดน้ำส้มตามมาตรฐาน

ที่กำหนดไว้ท้ายประกาศน

ข้อ ๖ นาส้มสายชูหมัก นาส้มสายชูกลั่น และนาส้มสายชูเทียม ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย ต้องมีฉลาก ข้อความในฉลากต้องเป็นภาษาไทยอ่านได้ชัดเจน และอย่างน้อยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

(๑) “นาส้มสายชูหมัก” หรือ “นาส้มสายชูกลั่น” หรือ “นาส้มสายชูเทียม” แล้วแต่กรณี มีขนาดตัวอักษรไม่เล็กกว่า ๕ มิลลิเมตร

(๒) ชื่อและเลขทะเบียนอาหาร

(๓) ปริมาตรของนาส้มสายชูเป็นมิลลิลิตร

(๔) ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต

(๕) สำหรับกรณีนาส้มสายชูกลั่นหมักกรดน้ำส้มเกินกว่า ๗ กรัม ต่อ ๑๐๐ มิลลิลิตร ที่ ๒๗ องศาเซลเซียส จะต้องแสดงปริมาณของกรดน้ำส้มคิดเป็นกรัม ต่อ ๑๐๐ มิลลิลิตร ที่ ๒๗ องศาเซลเซียส และวิธีทำให้เจือจางก่อนนำไปใช้บริโภค

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๒๒

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

มาตรฐานของน้ำสะอาด

คุณสมบัติทางฟิสิกส์

สี (Colour) ในข้อกำหนดของฮาเซนยูนิต (in terms of Hazen Units)	ต้องไม่เกิน 20
กลิ่น (Odor)	ต้องไม่มีกลิ่น แต่ไม่รวมถึงกลิ่นคลอรีน
ความขุ่น (Turbidity) ในข้อกำหนดของ ซิลิกา สเกล (in terms of Silica Scale)	ต้องไม่เกิน 5.0
ค่าความเป็นกรด—ด่าง (pH Value)	ต้องอยู่ระหว่าง 6.5—8.5

คุณสมบัติทางเคมี

ปริมาณสารทั้งหมด (Total Solids)	ต้องไม่เกิน 1000.0 มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม
ความกระด้างทั้งหมด (Total hardness) คำนวณเป็น คัลเซียมคาร์บอเนต (expressed as calcium carbonate)	ต้องไม่เกิน 300.0 มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม
คลอไรด์ (Chloride) คำนวณเป็นคลอรีน (expressed as chlorine)	ต้องไม่เกิน 250.0 มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม
ฟลูออไรด์ (Fluoride) คำนวณเป็นฟลูออรีน (expressed as fluorine)	ต้องไม่เกิน 1.5 มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม
อัลบูมินอย แอมโมเนีย (Albuminoid ammonia) คำนวณเป็น แอมโมเนีย (expressed as ammonia)	ต้องไม่เกิน 0.1 มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม
ฟรี แอมโมเนีย (Free ammonia) คำนวณเป็นแอมโมเนีย (expressed as ammonia)	ต้องไม่เกิน 0.1 มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม
ไนเตรท (Nitrates) คำนวณเป็นไนโตรเจน (expressed as nitrogen)	ต้องไม่เกิน 4.0 มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม
ไนไตรท์ (Nitrite) คำนวณเป็นไนโตรเจน (expressed as nitrogen)	ต้องไม่เกิน 0.1 มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม
เหล็ก (Iron)	ต้องไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม
ตะกั่ว (Lead)	ต้องไม่เกิน 0.1 มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม
สารหนู (Arsenic)	ต้องไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม

คุณสมบัติทางแบคทีเรีย

1. Standard plate count ที่ 35—37 องศาเซลเซียส 24 ชั่วโมง	ต้องไม่เกิน 500 โคโลนี
2. Most Probable Number of Coliform Organism ต่อ 100 มิลลิลิตร (M.P.N.)	ต้องน้อยกว่า 2.2
3. E. coli type 1 (Escherichia coli)	ต้องไม่มี