

## ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๔๗ (พ.ศ. ๒๕๒๓)

เรื่อง น้ำปลา

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) และ (๒) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและฉลากสำหรับน้ำปลา ลงวันที่ ๒๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๒๒

ข้อ ๒ ให้น้ำปลาเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ แต่ไม่รวมถึงน้ำบูดู

ข้อ ๓ น้ำปลา หมายความว่า

(๑) น้ำปลาแท้ ซึ่งเป็นของเหลวที่ได้จากการหมักปลาหรือส่วนของปลากับเกลือ หรือจากปลาที่เหลือจากการหมักกับน้ำเกลือตามกรรมวิธีทำน้ำปลา

(๒) น้ำปลาวิทยาศาสตร์ ซึ่งเป็นของเหลวที่ได้จากการหมักปลาหรือส่วนของปลากับกรดเกลือ (Hydrochloric acid) ตามกรรมวิธีไฮโดรไลซิส (Hydrolysis) หรือกรรมวิธีอื่นที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๓) น้ำปลาผสม ซึ่งเป็นน้ำปลาตาม (๑) หรือ (๒) ทมส่งอนที่ไม่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภคมาเจือปนหรือเจือจาง

ทั้งนี้หมายความว่ารวมถึงน้ำปลาตาม (๑) (๒) หรือ (๓) ที่ทำให้  
แห้งโดยระเหยน้ำออก

ข้อ ๔ น้ำปลาแท้ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีสี กลิ่น และรสของน้ำปลาแท้

(๒) ใส ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันเกิดขึ้นตามธรรมชาติ

ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๑ ของน้ำหนัก

(๓) มีเกลือ (Sodium chloride) ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม

ต่อน้ำปลา ๑ ลิตร

(๔) มีไนโตรเจนทั้งหมด (Total nitrogen) ไม่น้อยกว่า

๕ กรัม ต่อน้ำปลา ๑ ลิตร

(๕) มีไนโตรเจนจากกรดอมิโน (Amino acid nitrogen)

ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ และไม่เกินร้อยละ ๖๐ ของไนโตรเจนทั้งหมด

(๖) มีกรดกลูตามิก (Glutamic acid) ต่อนิโตรเจนทั้งหมด

(Total nitrogen) ไม่น้อยกว่า ๐.๔ แต่ต้องไม่เกิน ๐.๖

(๗) ไม่ใช่สี

(๘) ไม่ใช่วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล

ข้อ ๕ น้ำปลาวิทยาศาสตร์ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีสี กลิ่น และรสของน้ำปลาวิทยาศาสตร์

(๒) ใส ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันเกิดขึ้นตามธรรมชาติ

ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๑ ของน้ำหนัก

(๓) มีเกลือ (Sodium chloride) ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม ต่อ น้ำปลา ๑ ลิตร

(๔) มีไนโตรเจนทั้งหมด (Total nitrogen) ไม่น้อยกว่า ๕ กรัม ต่อ น้ำปลา ๑ ลิตร

(๕) มีไนโตรเจนจากกรดอมิโน (Amino acid nitrogen) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ และไม่เกินร้อยละ ๖๐ ของไนโตรเจนทั้งหมด เว้นแต่น้ำปลาวิทยาศาสตร์ที่ผลิตโดยกรรมวิธีอื่นให้มีไนโตรเจนจากกรดอมิโนตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ

(๖) มีกรดกลูตามิก (Glutamic acid) ต่อไนโตรเจนทั้งหมด (Total nitrogen) ไม่น้อยกว่า ๐.๔ แต่ต้องไม่เกิน ๐.๖

(๗) ไม่ใช่สี

(๘) ไม่ใช่วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

ข้อ ๖ น้ำปลาผสม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีสี กลิ่นและรสของน้ำปลาผสม

(๒) ใส ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันเกิดขึ้นตามธรรมชาติ ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๑ ของน้ำหนัก

(๓) มีเกลือ (Sodium chloride) ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม ต่อ น้ำปลา ๑ ลิตร

(๔) มีไนโตรเจนทั้งหมด (Total nitrogen) ไม่น้อยกว่า ๔ กรัม ต่อ น้ำปลา ๑ ลิตร

(๕) มีกรดกลูตามิก (Glutamic acid) ต่อไนโตรเจนทั้งหมด (Total nitrogen) ไม่น้อยกว่า ๐.๔ แต่ต้องไม่เกิน ๐.๗

(๖) ไม่ใช่สี

(๗) ไม่ใช่วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

ข้อ ๗ การแสดงฉลาก ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องฉลาก

ข้อ ๘ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำปลา ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง ภาชนะบรรจุ

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๒๓

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข