

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๐๓) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง น้ำปลา

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำปลา อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๑๘ (พ.ศ. ๒๕๓๒) เรื่อง น้ำปลา ลงวันที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๓๒

ข้อ ๒ ให้น้ำปลาเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน แต่ไม่รวมถึง น้ำบูดู

ข้อ ๓ น้ำปลา หมายความว่า ผลตกค้างที่เป็นของเหลวรสเค็มใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสของอาหาร แบ่งออกเป็น ๓ ชนิด ดังต่อไปนี้

(๑) น้ำปลาแท้ หมายความว่า น้ำปลาที่ได้จากการหมัก หรือ ย่อยปลา หรือส่วนของปลา หรือกากของปลาที่เหลือจากการหมัก ตามกรรมวิธีการผลิตน้ำปลา

(๒) น้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่น หมายความว่า น้ำปลาที่ได้จากการหมักหรือย่อยสัตว์อื่นซึ่งมิใช่ปลา หรือส่วนของสัตว์อื่น หรือกากของสัตว์อื่นที่เหลือจากการหมัก ตามกรรมวิธีการผลิตน้ำปลา และให้หมายความรวมถึงน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นที่มีน้ำปลาแท้ผสมอยู่ด้วย

(๓) น้ำปลาผสม หมายความว่า น้ำปลาตาม (๑) หรือ (๒) ที่มีสิ่งอื่นที่ไม่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภคเจือปน หรือเจือจาง หรือปรุงแต่งกลิ่นรส

ทั้งนี้ หมายความว่ารวมถึงน้ำปลาตาม (๑) (๒) หรือ (๓) ที่ได้ระเหยน้ำออกด้วย

ข้อ ๔ น้ำปลาแท้และน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่น ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีสี กลิ่น และรส ของน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นแล้วแต่กรณี

(๒) ใส ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันเกิดขึ้นตามธรรมชาติไม่เกิน ๐.๑ กรัม ต่อน้ำปลา ๑ ลิตร

(๓) มีเกลือในน้ำปลา ๑ ลิตร

(๓.๑) โซเดียมคลอไรด์ (Sodium Chloride) ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม

(๓.๒) กรณีที่ใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ผสมกับเกลือใน (๓.๑) หรือใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์อย่างเดียว ให้มีปริมาณเกลือชนิดใดชนิดหนึ่งหรือทั้ง ๒ ชนิดรวมกันแล้วไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม

(๔) มีไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า ๕ กรัมต่อน้ำปลา ๑ ลิตร

(๕) มีไนโตรเจนจากกรดอมิโนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ และไม่เกินร้อยละ ๖๐ ของไนโตรเจนทั้งหมด

(๖) มีกรดกลูตามิกต่อไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า ๐.๔ แต่ต้องไม่เกิน ๐.๖

(๗) ไม่ใช่สี เว้นแต่สีน้ำตาลเขียวไหม้หรือสีคาราเมล

(๘) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๕ น้ำปลาผสม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีสี กลิ่น และรส ของน้ำปลาผสม

(๒) ใส ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันเกิดขึ้นตามธรรมชาติไม่เกิน ๐.๑ กรัมต่อน้ำปลา ๑ ลิตร

(๓) มีเกลือในน้ำปลา ๑ ลิตร

(๓.๑) โซเดียมคลอไรด์ (Sodium Chloride) ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม

(๓.๒) กรณีที่ใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ผสมกับเกลือใน (๓.๑) หรือใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์อย่างเดียว ให้มีปริมาณเกลือชนิดใดชนิดหนึ่งหรือทั้ง ๒ ชนิด รวมกันแล้วไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม

(๔) มีไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า ๔ กรัมต่อน้ำปลา ๑ ลิตร

(๕) มีกรดกลูตามิกต่อไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า ๐.๔ แต่ต้อง

ไม่เกิน ๑.๓

(๖) ไม่ใช่สี เว้นแต่สีน้ำตาลเขียวไหม้หรือสีคาราเมล

(๗) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหาร
เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง
วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงาน
คณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการ
อาหาร

ข้อ ๖ น้ำปลาที่ไ้ระเหยน้ำออกเมื่อทำให้คืนรูปแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือ
มาตรฐานตามชนิดของน้ำปลานั้น แล้วแต่กรณี

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าน้ำปลาเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศ
กระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และ
การเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๙ การใช้ภาชนะบรรจุน้ำปลา ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของน้ำปลา

(๑) ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก เว้นแต่การใช้ชื่อน้ำปลาให้ปฏิบัติ ดังนี้

(๑.๑) น้ำปลาตามข้อ ๓ (๑) ต้องใช้ชื่อว่า “น้ำปลาแท้”

(๑.๒) น้ำปลาตามข้อ ๓ (๒) ต้องใช้ชื่อว่า “น้ำปลาจาก.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของสัตว์อื่นที่ทำน้ำปลา) หรือ “น้ำปลาจาก.....% ผสมกับน้ำปลาแท้.....%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของสัตว์อื่นที่ทำน้ำปลาและ ปริมาณที่ผสม) หรือ “น้ำปลาจาก.....% ผสมกับน้ำปลาจาก.....%” (ความที่เว้นไว้ ให้ระบุชนิดของสัตว์ที่ทำน้ำปลาและปริมาณที่ผสม) แล้วแต่กรณี

(๑.๓) น้ำปลาตามข้อ ๓ (๓) นอกจากจะต้องใช้ชื่อว่า “น้ำปลาผสม” แล้วกรณีที่เป็นน้ำปลาผสมที่ทำจากสัตว์อื่นต้องมีข้อความว่า “ทำจากน้ำปลาจาก.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของสัตว์อื่นที่ทำน้ำปลา) กำกับ ชื่อไว้ด้วย

(๒) ให้แสดงข้อความ “ใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ไม่เหมาะสำหรับผู้ป่วยโรคไต” ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร กรณีที่มีการใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์

(๓) น้ำปลาที่ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล ต้องแสดง ข้อความ “ใช้.....เป็นวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อ ของวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้) ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลาก

(๔) ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด (ถ้ามี)

ข้อ ๑๑ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๑๘ (พ.ศ. ๒๕๓๒) เรื่อง น้ำปลา ลงวันที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๓๒ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยังคงใช้ได้ไปอีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๒ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำปลาที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๘ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

กร ทักษะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข