

(สำเนา)  
 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข  
 (ฉบับที่ 203) พ.ศ.2543  
 เรื่อง น้ำปลา

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำปลา

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(3)(4)(5)(6)(7) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 35 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 118 (พ.ศ.2532) เรื่อง น้ำปลา ลงวันที่ 8 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2532

ข้อ 2 ให้น้ำปลาเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน แต่ไม่รวมถึงน้ำบูดู

ข้อ 3 น้ำปลา หมายความว่า ผลិតภัณฑ์ที่เป็นของเหลวรสเค็มใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสของอาหาร แบ่งออกเป็น 3 ชนิด ดังต่อไปนี้

(1) น้ำปลาแท้ หมายความว่า น้ำปลาที่ได้จากการหมัก หรือย่อยปลา หรือส่วนของปลาหรือกากของปลาที่เหลือจากการหมัก ตามกรรมวิธีการผลิตน้ำปลา

(2) น้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่น หมายความว่า น้ำปลาที่ได้จากการหมัก หรือย่อยสัตว์อื่น ซึ่งมีไข่ปลา หรือส่วนของสัตว์อื่น หรือกากของสัตว์อื่นที่เหลือจากการหมัก ตามกรรมวิธีการผลิตน้ำปลา และให้หมายความรวมถึงน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นที่มีน้ำปลาแท้ผสมอยู่ด้วย

(3) น้ำปลาผสม หมายความว่า น้ำปลาตาม (1) หรือ (2) ที่มีสิ่งอื่นที่ไม่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภคเจือปน หรือเจือจาง หรือปรุงแต่งกลิ่นรส

ทั้งนี้หมายความรวมถึงน้ำปลาตาม (1) (2) หรือ (3) ที่ได้ระเหยน้ำออกด้วย

ข้อ 4 น้ำปลาแท้และน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่น ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) มีสี กลิ่น และรส ของน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่น แล้วแต่กรณี

(2) ใส ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันเกิดขึ้นตามธรรมชาติไม่เกิน 0.1 กรัม ต่อน้ำปลา 1 ลิตร

(3) มีเกลือในน้ำปลา 1 ลิตร

(3.1) โซเดียมคลอไรด์ (Sodium Chloride) ไม่น้อยกว่า 200 กรัม

(3.2) กรณีที่ใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ผสมกับเกลือใน (3.1) หรือใช้เกลือ

โพแทสเซียมคลอไรด์อย่างเดียว ให้มีปริมาณเกลือชนิดใดชนิดหนึ่งหรือทั้ง 2 ชนิดรวมกันแล้วไม่น้อยกว่า 200 กรัม

(4) มีไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า 9 กรัม ต่อน้ำปลา 1 ลิตร

(5) มีไนโตรเจนจากกรดอะมิโนไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 และไม่เกินร้อยละ 60 ของ

ไนโตรเจนทั้งหมด

(6) มีกรดกลูตามิคต่อไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า 0.4 แต่ต้องไม่เกิน 0.6

(7) <sup>(1)</sup>(8) <sup>(1)</sup>

ข้อ 5 น้ำปลาผสม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) มีสี กลิ่น และรส ของน้ำปลาผสม

(2) ใส ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันเกิดขึ้นตามธรรมชาติไม่เกิน 0.1 กรัม ต่อน้ำปลา 1 ลิตร

(3) มีเกลือในน้ำปลา 1 ลิตร

(3.1) โซเดียมคลอไรด์ (Sodium Chloride) ไม่น้อยกว่า 200 กรัม

(3.2) กรณีที่ใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ผสมกับเกลือใน (3.1) หรือใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์อย่างเดียว ให้มีปริมาณเกลือชนิดใดชนิดหนึ่งหรือทั้ง 2 ชนิดรวมกันแล้วไม่น้อยกว่า 200 กรัม

(4) มีไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า 4 กรัม ต่อน้ำปลา 1 ลิตร

(5) มีกรดกลูตามิคต่อไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า 0.4 แต่ต้องไม่เกิน 1.3

(6) <sup>(2)</sup>(7) <sup>(2)</sup>ข้อ 5/1 น้ำปลาแท้ น้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่น และน้ำปลาผสม นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 4 และข้อ 5 แล้วแต่กรณีแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้ด้วย <sup>(3)</sup>

(1) มีปริมาณไอโอดีนไม่น้อยกว่า 2 มิลลิกรัมและไม่เกิน 3 มิลลิกรัมต่อน้ำปลา 1 ลิตร สำหรับน้ำปลาที่มีการเติมไอโอดีนในกระบวนการผลิต หรือ

(2) มีปริมาณไอโอดีนตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับน้ำปลาที่มีการใช้เกลือบรีโกลเสริมไอโอดีนเป็นส่วนผสม โดยเกลือบรีโกลนั้นต้องมีมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เกลือบรีโกล”

ข้อ 6 น้ำปลาที่ได้ระเหยน้ำออกเมื่อทำให้เป็นรูปแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามชนิดของน้ำปลานั้น แล้วแต่กรณี

ข้อ 7 การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ 8 ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าน้ำปลาเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ 9 การใช้ภาชนะบรรจุน้ำปลา ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง

<sup>1</sup> ความในข้อ 4 (7) (8) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 203) พ.ศ.2543 ถูกยกเลิก โดยข้อ 31 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1)

<sup>2</sup> ความในข้อ 5 (6) (7) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 203) พ.ศ.2543 ถูกยกเลิก โดยข้อ 32 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1)

<sup>3</sup> ความในข้อ 5/1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข น้ำปลา ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ. 2544 ถูกเพิ่มเติม โดยข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำปลา (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 27 กันยายน พ.ศ. 2553 (127 ร.จ. ตอนที่ 115 ง.(ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจฯ) ลงวันที่ 1 ตุลาคม พ.ศ.2553)

ภาชนะบรรจุ

ข้อ 10 การแสดงฉลากของน้ำปลา

(1) ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก เว้นแต่การใช้ชื่อน้ำปลาให้ปฏิบัติ ดังนี้

(1.1) น้ำปลาตามข้อ 3(1) ต้องใช้ชื่อว่า “น้ำปลาแท้”

(1.2) น้ำปลาตามข้อ 3(2) ต้องใช้ชื่อว่า “น้ำปลาจาก .....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของสัตว์อื่นที่ทำน้ำปลา) หรือ “น้ำปลาจาก .....% ผสมกับน้ำปลาแท้.....%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของสัตว์อื่นที่ทำน้ำปลาและปริมาณที่ผสม) หรือ “น้ำปลาจาก.....% ผสมกับน้ำปลาจาก .....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของสัตว์ที่ทำน้ำปลาและปริมาณที่ผสม) แล้วแต่กรณี

(1.3) น้ำปลาตามข้อ 3(3) นอกจากจะต้องใช้ชื่อว่า “น้ำปลาผสม” แล้วกรณีที่เป็นน้ำปลาผสมที่ทำจากสัตว์อื่นต้องมีข้อความว่า “ทำจากน้ำปลาจาก.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของสัตว์อื่นที่ทำน้ำปลา) กำกับชื่อไว้ด้วย

(2) ให้แสดงข้อความ “ใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ไม่เหมาะสำหรับผู้ป่วยโรคไต” ด้วยตัวอักษรเส้นที่สีแดง ขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร กรณีที่มีการใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์

(3) น้ำปลาที่มีเกลือบรีโกลเป็นส่วนผสมและเติมไอโอดีนในกระบวนการผลิต หรือน้ำปลาที่ใช้เกลือบรีโกลเสริมไอโอดีนเป็นส่วนผสมแล้วแต่กรณี ต้องแสดงข้อความ ดังนี้<sup>(4)</sup>

(3.1) กรณีที่มีเกลือบรีโกลเป็นส่วนผสมและเติมไอโอดีนในกระบวนการผลิต ให้ใช้ข้อความ “ไอโอดีน.....มิลลิกรัมต่อลิตร” หรือ “ใช้ไอโอดีนเป็นส่วนผสม” หรือ “ผสมไอโอดีน” ไว้ในตำแหน่งที่เห็นได้ง่าย

(3.2) กรณีที่ใช้เกลือบรีโกลเสริมไอโอดีนเป็นส่วนผสม ให้ใช้ข้อความอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

(3.2.1) “เกลือบรีโกลเสริมไอโอดีน .....” %” หรือ “เกลือเสริมไอโอดีน .....” %” หรือ “เกลือไอโอดีน .....” %” ไว้ที่สูตรส่วนประกอบของอาหาร

(3.2.2) “ใช้เกลือบรีโกลเสริมไอโอดีน” หรือ “ใช้เกลือเสริมไอโอดีน” หรือ “ใช้เกลือไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือบรีโกลเสริมไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือเสริมไอโอดีน” หรือ “ผสมเกลือไอโอดีน” ไว้ในตำแหน่ง ที่เห็นได้ง่าย

ทั้งนี้ อาจระบุชนิดของเกลือ เช่น “เกลือสมุทร” หรือ “เกลือสินเธาว์” ประกอบข้อความดังกล่าวด้วยก็ได้

(4) ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด (ถ้ามี)

ข้อ 10/1 น้ำปลาที่มีวัตถุประสงค์สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามข้อ 5/1 และการแสดงฉลากให้แสดงข้อความว่า “สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน” ด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจนด้วย<sup>(5)</sup>

<sup>4</sup> ความในข้อ 10 (3) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 203) พ.ศ. 2543 เรื่อง น้ำปลา ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ. 2544 ถูกแก้ไขโดยข้อ 1 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 403) เรื่อง น้ำปลา (ฉบับที่ 3) ลงวันที่ 22 มีนาคม พ.ศ. 2562 และใช้ข้อความใหม่แทนแล้ว

ข้อ 11 ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 118 (พ.ศ.2532) เรื่อง น้ำปลา ลงวันที่ 8 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2532 ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 12 ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า น้ำปลาที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ 8 ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 13 ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 118 ตอนพิเศษ 6 ง. ลงวันที่ 24 มกราคม พ.ศ.2544)

<sup>5</sup> ความในข้อ 10/1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำปลา ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ. 2544 ถูกแก้ไขโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำปลา (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 27 กันยายน พ.ศ. 2553 ไม่ใช้บังคับกับน้ำปลาที่ผลิตเพื่อการส่งออก