



BMA

กรุงเทพมหานคร

BANGKOK METROPOLITAN ADMINISTRATION

เรียบเรียงโดย นางสาวสุภาวดี ศรีนวล นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
จัดทำโดย นางสาวปัทมวรรณ อินทะวี พนักงานช่วยงานด้านสาธารณสุข

ดูน้ำปลาอย่างไร...

ไม่ให้ปลอม

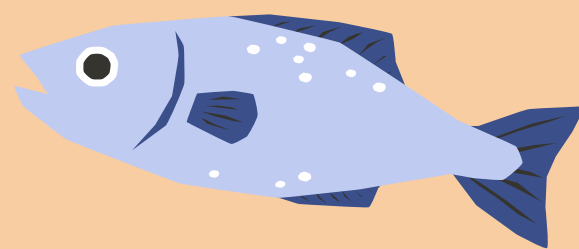


น้ำปลา หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลว รสเค็ม ใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสของอาหาร และให้น้ำปลาเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน แต่ไม่รวมถึงน้ำบูดู

วิธีการเลือกซื้อน้ำปลา

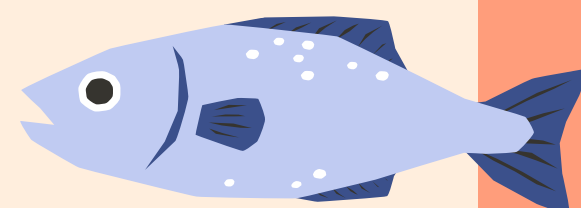


1. น้ำปลาที่ดีต้องใส มีสีน้ำตาลปนแดง ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนที่เกิดจากรธรรมชาติ
2. ภาชนะบรรจุสะอาด ปิดสนิท ไม่ผูก รื้อ หรือซึม
3. ฉลาก ระบุว่า เป็น น้ำปลาแท้ หรือน้ำปลาที่ผลิตจากสัตว์อื่น หรือน้ำปลาผสม
4. ฉลาก ต้องแสดงเลขทะเบียนตำรับอาหาร หรือเลขที่อนุญาตลากอาหาร



วิธีทดสอบน้ำปลาแท้

- เอามาหยดบนกะทะร้อนๆ น้ำปลาแท้ควรจะได้กลิ่นหอมที่เกิดจากโปรตีนจากเนื้อปลา
- เอากระดาษกรองสำหรับทดลองวิทยาศาสตร์มาลองกรองน้ำปลาดู น้ำปลาแท้ไม่ควรจะมีคราบตะกอนเหลืออยู่ ไม่มีรอยสีย้อมติดอยู่
- ลักษณะของน้ำปลาแท้ ต้องใส ไม่มีตะกอนเกลือ
- เอาขวดน้ำปลามาเขย่า น้ำปลาแท้ควรมีฟองเกิดขึ้นค่อนข้างเยอะ เพราะมันมีโปรตีนสูงจากเนื้อปลา



แหล่งข้อมูล: สืบค้นจาก [HTTP://WWW.THAIPBS.OR.TH/LIVE](http://www.thaipbs.or.th/live) (28เม.ย.65) รู้เท่าทัน “น้ำปลาแท้หรือปลอม ทดสอบอย่างไร” (ออนไลน์). สืบค้นจาก คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานฯ กรุงเทพมหานคร พิมพ์ครั้งที่ 1 พิมพ์ที่ห้างหุ้นส่วนจำกัด วิจิตรการพิมพ์ อ.ตะพานหิน จ.พิจิตร(28เม.ย.65)



สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร



@FOODSANITATION



Food Sanitation Division Health Department BMA

