

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๒๐ (พ.ศ. ๒๕๒๒)

เรื่อง กำหนดน้ำบริโภคและเครื่องดื่มเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน เงื่อนไข วิธีการผลิตและฉลาก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้น้ำบริโภคและเครื่องดื่มนั้นเป็น เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

(๑) น้ำบริโภค ได้แก่ น้ำที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทซึ่งประสงค์จะผลิตเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย ไม่ว่าจะนำนั้นจะมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม แต่ไม่รวมถึงน้ำแร่ (Mineral Water)

(๒) เครื่องดื่ม ได้แก่

(ก) เครื่องดื่มที่ไม่มีน้ำตาลไม่ตามธรรมชาติผสมอยู่ด้วย และบรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทซึ่งประสงค์จะผลิตเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย ไม่ว่าจะเครื่องดื่มนั้นจะมี ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม

(ข) เครื่องดื่มที่เป็นน้ำตาลไม่ล้วนหรือน้ำผลไม้ผสม และบรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทซึ่งประสงค์จะผลิตเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย ไม่ว่าจะเครื่องดื่มนั้นจะมี ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม

(ค) เครื่องดื่มเข้มข้นที่ตามปกติจะบริโภคได้ต้องเจือปนหรือเจือจางและบรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ซึ่งประสงค์จะผลิตเพื่อจำหน่ายหรือจำหน่าย

ทั้งนี้ให้หมายความรวมถึง เครื่องดื่มชนิดแห้งที่ต้องละลายก่อนบริโภค

ข้อ ๒ นาน้ำบริโภคต้องมีคุณภาพตามมาตรฐานของน้ำสะอาดที่กำหนดไว้ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ เครื่องดื่มต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) น้ำที่ใสผลิตต้องเป็นน้ำที่มาตรฐานของน้ำสะอาดตามที่กำหนดไว้ท้ายประกาศนี้

(๒) ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันมีคามธรรมชาติจากวัตถุดิบผสม

(๓) มีคุณสมบัติทางจุลินทรีย์ดังต่อไปนี้

(ก) Standard plate count ที่ ๓๕-๓๗ องศาเซลเซียส ๒๔ ชั่วโมง ไม่เกิน ๕๐๐ โคโลนี ต่อ ๑ มิลลิลิตร

(ข) Most Probable Number of Coliform Organism ต่อ ๑๐๐ มิลลิลิตร (M.P.N.) น้อยกว่า ๒.๒

(ค) ไม่มี E.coli type 1 (Escherichia coli)

(ง) ไม่มียีสต์และเชอรา

(๔) ไม่มีวัตถุที่ทำให้ความหวานชนิดอื่นใดนอกจากน้ำตาล

(๕) มีแอลกอฮอล์อันเกิดขึ้นจากธรรมชาติของส่วนประกอบได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ ของน้ำหนัก สำหรับเครื่องดื่มผลไม้เป็นส่วนประกอบ

## (๖) มีสารปนเปื้อน (Contaminants) ดังต่อไปนี้

(ก) สารหนู ได้ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัม ต่อน้ำหนักของเครื่องต้ม ๑ กิโลกรัม

(ข) ตะกั่ว ได้ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำหนักของเครื่องต้ม ๑ กิโลกรัม

(ค) ทองแดง ได้ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำหนักของเครื่องต้ม ๑ กิโลกรัม

(ง) สังกะสี ได้ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำหนักของเครื่องต้ม ๑ กิโลกรัม

(จ) เหล็ก ได้ไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำหนักของเครื่องต้ม ๑ กิโลกรัม

(๑) มีวัตถุกันเสียซัลเฟอร์ไดออกไซด์ได้ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม หรือกรดเบนโซอิก หรือกรดซอร์บิก หรือเกลือของกรดทั้งสองนี้ โดยคำนวณเป็นตัวกรดได้ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับเครื่องต้มตาม (ก) และ (ข) ของ (๒) แห่งข้อ ๑

(๒) มีวัตถุกันเสียซัลเฟอร์ไดออกไซด์ได้ไม่เกิน ๓๕๐ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม หรือกรดเบนโซอิก หรือกรดซอร์บิก หรือเกลือของกรดทั้งสองนี้ โดยคำนวณเป็นตัวกรดได้ไม่เกิน ๑,๐๐๐ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับเครื่องต้มเขมขุ่นดื่มได้ทำจากน้ำผลไม้

(๓) มีวัตถุกันเสียซัลเฟอร์ไดออกไซด์ได้ไม่เกิน ๑,๐๐๐ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม หรือกรดเบนโซอิก หรือกรดซอร์บิก หรือเกลือของ

กรดทั้งสองนี้โดยคำนวณเป็นตัวกรดได้ไม่เกิน ๒,๐๐๐ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับเครื่องดื่มเข้มข้นที่ทำจากน้ำผลไม้

การใช้วัตถุกันเสียตาม (๑) (๔) และ (๕) นั้น ให้ใช้เพียงชนิดใดชนิดหนึ่ง ถ้าจะใช้เกินหนึ่งชนิดต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกินปริมาณของวัตถุกันเสียชนิดที่กำหนดให้ใช้น้อยที่สุด

การใช้วัตถุกันเสียสำหรับเครื่องดื่มผสมกาแฟเย็น และไวตามิ้นนั้น ให้ใช้วัตถุกันเสียตามที่กำหนดไว้ใน (๑) ถ้าจะใช้เกินหนึ่งชนิด ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกินปริมาณของวัตถุกันเสียชนิดที่กำหนดให้ใช้น้อยที่สุด ในกรณีที่ไม่ประสงค์จะใช้วัตถุกันเสียตามที่กำหนดไว้ใน (๑) หรือในกรณีที่ใช้แอลกอฮอล์เป็นตัวละลายวัตถุกันเสีย ให้ทำได้เมื่อได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๔ ภาชนะบรรจุที่บรรจุน้ำบริโภคหรือเครื่องดื่มต้องตรวจבקได้ ไม่เกิน ๑ โคลิน ต่อความจ ๑ มิลลิตร

ข้อ ๕ น้ำบริโภคและเครื่องดื่มที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่ายต้องมีฉลากขงมลักษณะถาวร แสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุซึ่งมิใช่ที่ฝาของภาชนะบรรจุ ข้อความในฉลากต้องเป็นภาษาไทยปรากฏให้เห็นชัดและอ่านได้ชัดเจน และอย่างน้อยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

- (๑) ชื่อของน้ำบริโภคหรือเครื่องดื่ม
- (๒) เลขทะเบียนอาหาร
- (๓) ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต
- (๔) หน้าที่สุทธิหรือปริมาตรสุทธิเป็นระบบเมตริก

(๕) “ใส่ตัวตกกันเสีย” ถ้าใส่ตัวตกกันเสีย

(๖) ซอส ถ้าเจอส

ฉลากสำหรับเครื่องดื่มที่ไม่มีน้ำตาลไม่ผสมอยู่ ต้องไม่ใช่ชื่อ รูปภาพ หรือข้อความอื่นใดอันอาจทำให้เข้าใจผิดว่าเครื่องดื่มนั้นทำจากน้ำตาลไม่

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

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