

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๑๕๖) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง ชา

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ชา

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 ๕๘ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง ชา ลงวันที่ ๒๕ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๒๔

ข้อ ๒ ให้ชาเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ชาตามข้อ ๒ แบ่งออกเป็น ๓ ชนิด ดังต่อไปนี้

(๑) ชา หมายความว่า ใบ ยอด และก้าน ที่ยังอ่อนอยู่ของต้นชา ในสกุล *Camellia* ที่ทำให้แห้งแล้ว

(๒) ชาผงสำเร็จรูป (instant tea) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำของเหลว ซึ่งสกัดมาจากชาและนำมาทำให้เป็นผงกระจายตัวได้ง่ายเพื่อใช้เป็นเครื่องดื่มได้ทันที

(๓) ขาปรุงสำเร็จ หมายความว่า ผลិតภัณฑ์ที่ได้จากชาตาม (๑) หรือ (๒) มาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภคและบรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ไม่ว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจะเป็นชนิดเหลวหรือแห้งให้ถือว่าเป็นชา ซึ่งต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย

ข้อ ๔ ชาตามข้อ ๓ (๑) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๘ ของน้ำหนัก

(๒) มีเถ้าทั้งหมด (total ash) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔ และไม่เกินร้อยละ ๘ ของน้ำหนักชาแห้ง

(๓) มีเถ้าที่ละลายน้ำได้ (water soluble ash) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๕ ของเถ้าทั้งหมด

(๔) มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำร้อน (hot water extract) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๒ ของน้ำหนักชาแห้ง

(๕) มีกาเฟอีน (caffeine) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก

(๖) ไม่ใส่สี

ในกรณีที่ชามีวัตถุอื่นผสมอยู่เพื่อแต่งกลิ่น วัตถุที่นำมาผสมต้องไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย และต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๕ ชาตามข้อ ๓ (๒) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๖ ของน้ำหนัก

(๒) มีเถ้าทั้งหมดไม่เกินร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนักชาผงสำเร็จรูปแห้ง

(๓) มิกาเฟอิน (caffeine) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔.๐ ของน้ำหนัก
เว้นแต่ชาผงสำเร็จรูปที่สกัดเอาคาเฟอีนออกแล้ว ให้มีคาเฟอีนได้ในปริมาณที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๔) ไมโสสี

ในกรณีชาผงสำเร็จรูปมีวัตถุอื่นผสมอยู่เพื่อแต่งกลิ่นหรือรส วัตถุ
ที่นำมาผสมต้องไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย และต้องได้รับความเห็นชอบจาก
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๖ ชาตามข้อ ๓ (๓) ชนิดเหลว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของชา

(๒) ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันมีตามธรรมชาติของส่วนประกอบ

(๓) น้ำที่ใช้ผลิตต้องเป็นน้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศ
กระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๔) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มน้อยกว่า ๒.๒ ต่อชา
ปรู้งสำเร็จ ๑๐๐ มิลลิลิตร โดยวิธีเอ็มพีเอ็น (Most Probable Number)

(๕) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*)

(๖) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๗) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณ
ที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๘) ไม่มียีสต์และเชื้อรา

(๙) ตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินที่กำหนด ดังต่อไปนี้

(๕.๑) สารหนู ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัม ต่อชาปรุ่งสำเร็จ
ชนิดเหลว ๑ กิโลกรัม

(๕.๒) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัม ต่อชาปรุ่งสำเร็จ
ชนิดเหลว ๑ กิโลกรัม

(๕.๓) ทองแดง ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัม ต่อชาปรุ่งสำเร็จ
ชนิดเหลว ๑ กิโลกรัม

(๕.๔) สังกะสี ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัม ต่อชาปรุ่งสำเร็จ
ชนิดเหลว ๑ กิโลกรัม

(๕.๕) เหล็ก ไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัม ต่อชาปรุ่งสำเร็จ
ชนิดเหลว ๑ กิโลกรัม

(๕.๖) ดีบุก ไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัม ต่อชาปรุ่งสำเร็จ
ชนิดเหลว ๑ กิโลกรัม

(๕.๗) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัม ต่อชา
ปรุ่งสำเร็จชนิดเหลว ๑ กิโลกรัม

(๑๐) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหาร
เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วย
เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีการกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการ
อาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๑๑) ให้ใช้วัตถุกันเสียได้ ดังต่อไปนี้

(๑๑.๑) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน ๗๐ มิลลิกรัม ต่อชา
ปรุ่งสำเร็จชนิดเหลว ๑ กิโลกรัม

(๑๑.๒) กรดเบนโซอิกหรือกรดซอร์บิก หรือเกลือของกรดทั้งสองนี้ โดยคำนวณเป็นตัวกรดได้ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัม ต่อชาปรงสำเร็จชนิดเหลว ๑ กิโลกรัม

การใช้วัตถุกันเสียให้ใช้ได้เพียงชนิดหนึ่งชนิดใดตามปริมาณที่กำหนดใน (๑๑.๑) หรือ (๑๑.๒) ถ้าใช้เกินหนึ่งชนิดต้องมีปริมาณของชนิดที่ใช้รวมกันไม่เกินปริมาณของวัตถุกันเสียชนิดที่กำหนดให้ใช้น้อยที่สุด

เมื่อจำเป็นต้องใช้วัตถุกันเสียแตกต่างกันไปจากที่กำหนดไว้ดังกล่าวข้างต้น ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๑๒) ในกรณีชาปรงสำเร็จมีวัตถุอื่นผสมอยู่เพื่อแต่งกลิ่นหรือรส วัตถุที่นำมาผสมต้องไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย และต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๗ ชาปรงสำเร็จชนิดแห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๖ ของน้ำหนัก

(๒) เมื่อละลายหรือผสมน้ำตามที่กำหนดไว้ในฉลาก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๖

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๙ การใช้ภาชนะบรรจุชา ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของชา ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๑ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลาก อาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง ชา ลงวันที่ ๒๕ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๒๕ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๒ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าชาที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่น คำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๘ ภายในสองปี นับแต่ วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้อง ไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่ วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข