

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๑๕) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เครื่องดื่ม
ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๖)
(๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติ
ที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕
ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย
บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการ
กระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๒ (พ.ศ. ๒๕๒๕)
เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๒
และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๐) พ.ศ. ๒๕๔๒ เรื่อง เครื่องดื่ม
ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๒ พฤศจิกายน ๒๕๔๐

ข้อ ๒ ให้เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๓ เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามข้อ ๒ แบ่งออกเป็น ๕ ชนิด
ดังต่อไปนี้

(๑) น้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วย

(๒) เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์

คาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม

(๓) เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจน ผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม

(๔) เครื่องดื่มตาม (๒) หรือ (๓) ชนิดเข้มข้นซึ่งต้องเจือจางก่อนบริโภค

(๕) เครื่องดื่มตาม (๒) หรือ (๓) ชนิดแห้ง

ข้อ ๔ เครื่องดื่มตามข้อ ๒ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มิกซ์และรสตามลักษณะเฉพาะของเครื่องดื่มนั้น

(๒) ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันมีตามธรรมชาติของส่วนประกอบ

(๓) น้ำที่ใช้ผลิตต้องเป็นน้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๔) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มน้อยกว่า ๒.๒ ต่อเครื่องดื่ม ๑๐๐ มิลลิลิตร โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

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

(๖) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๗) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๘) ไม่มียีสต์และเชื้อรา

(๙) ไม่มีสารปนเปื้อน เว้นแต่ดังต่อไปนี้

๙.๑ สารหนู ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม

๙.๒ ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม

- ๕.๓ ทองแดง ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม
 ๕.๔ สังกะสี ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม
 ๕.๕ เหล็ก ไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม
 ๕.๖ ดีบุก ไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม
 ๕.๗ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม

๑ กิโลกรัม

(๑๐) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือใช้ร่วมกับน้ำตาล นอกจากการใช้น้ำตาลได้โดยให้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหารและฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่งให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๑๑) มีแอลกอฮอล์อันเกิดขึ้นจากธรรมชาติของส่วนประกอบและแอลกอฮอล์ที่ใช้ในกรรมวิธีการผลิต รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ ของน้ำหนัก ถ้าจำเป็นต้องมีแอลกอฮอล์ในปริมาณสูงกว่าที่กำหนดไว้ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

แอลกอฮอล์ที่ใช้ในกรรมวิธีการผลิตต้องไม่ใช่เมทิลแอลกอฮอล์

เครื่องดื่มชนิดเข้มข้นที่ต้องเจือจางหรือเครื่องดื่มชนิดแห้งที่ต้องละลายก่อนบริโภคตามที่กำหนดไว้ในฉลาก เมื่อเจือจางหรือละลายแล้วตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มได้ตาม (๔) และมีสารปนเปื้อนได้ตามที่กำหนดไว้ใน (๕)

ข้อ ๕ เครื่องดื่มตามข้อ ๓ นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะ ดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) เครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๒) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประเภทหรือชนิดของผลไม้ พืชหรือผักนั้นๆ ที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๒) เครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๒) ชนิดเข้มข้นหรือชนิดแห้ง เมื่อเจือจางหรือละลายแล้วต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประเภทหรือชนิดของผลไม้ พืชหรือผักนั้นๆ ที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๓) เครื่องดื่มชนิดแห้งมีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๖ ของน้ำหนัก ถ้าเป็นเครื่องดื่มชนิดแห้งที่ผลิตจากพืชหรือผัก ให้มีความชื้นได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๔) เครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๒) หรือ ๓ (๓) มีวัตถุกันเสียได้ดังต่อไปนี้

(๔.๑) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน ๗๐ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม

(๔.๒) กรดเบนโซอิก หรือกรดซอร์บิก หรือเกลือของกรดทั้งสองนี้โดยคำนวณเป็นตัวกรดได้ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม

เครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๒) หรือ ๓ (๓) ชนิดเข้มข้น เมื่อเจือจางแล้วมีวัตถุกันเสียได้ไม่เกินที่กำหนดไว้ใน (๔)

เครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๒) หรือ ๓ (๓) ชนิดแห้ง เมื่อละลายแล้วมีวัตถุกันเสียได้ไม่เกินที่กำหนดไว้ใน (๔)

การใช้วัตถุดิบเสียให้ใช้ได้เพียงชนิดหนึ่งชนิดใดตามปริมาณที่กำหนดใน (๔.๑) หรือ (๔.๒) ถ้าใช้เกินหนึ่งชนิด ต้องมีปริมาณของชนิดที่ใช้รวมกันไม่เกินปริมาณของวัตถุดิบเสียชนิดที่กำหนดให้ใช้น้อยที่สุด

เมื่อจำเป็นต้องใช้วัตถุดิบเสียแตกต่างไปจากที่กำหนดไว้ดังกล่าวข้างต้น ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเครื่องดื่มนอกาษนะบรรจุที่ปิดสนิทเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๗ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุเครื่องดื่ม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๘ การแสดงฉลากของเครื่องดื่ม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก เว้นแต่การใช้ชื่อเครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๒) ที่มีหรือทำจากน้ำผลไม้ทั้งชนิดเหลวหรือชนิดแห้งและเครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๓) ซึ่งมีกลิ่นหรือรสผลไม้ที่ได้จากการสังเคราะห์ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง ให้ปฏิบัติดังต่อไปนี้

(๑) เครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๒) ให้ใช้ชื่อ ดังนี้

(๑.๑) “น้ำ.....๑๐๐% (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อผลไม้)

สำหรับเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ล้วน

(๑.๒) “น้ำ.....๑๐๐% จากน้ำ เข้มข้น” (ความที่เว้น

ไว้ให้ระบุชื่อผลไม้) สำหรับเครื่องดื่มที่ทำจากการนำผลไม้ชนิดเข้มข้นมาเจือจางด้วยน้ำ เพื่อให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานเหมือนกับเครื่องดื่มตาม (๑.๑)

(๑.๓) “น้ำ.....%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อและปริมาณ เป็นร้อยละของผลไม้) สำหรับเครื่องคั้นที่มีหรือทำจากผลไม้ตั้งแต่ร้อยละ ๒๐ ของ น้ำหนักขึ้นไป แต่ไม่ใช่เครื่องคั้นตาม (๑.๑)

(๑.๔) “น้ำรส.....%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อและปริมาณ เป็นร้อยละของผลไม้) สำหรับเครื่องคั้นที่มีหรือทำจากผลไม้ไม่ถึงร้อยละ ๒๐ ของ น้ำหนัก

(๒) เครื่องคั้นตามข้อ ๓ (๓) ซึ่งมีกลิ่นหรือรสของผลไม้ที่ได้จากการสังเคราะห์เป็นส่วนผสมให้ใช้ชื่อ ดังนี้

“น้ำหวานกลิ่น.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อกลิ่นของผลไม้ ที่ได้จากการสังเคราะห์)

(๓) เครื่องคั้นตามข้อ ๓ (๔) นอกจากจะต้องใช้ชื่อเครื่องคั้น ตาม (๑) หรือ (๒) โดยไม่ต้องแสดงปริมาณของผลไม้แล้วจะต้องมีข้อความ “เข้มข้น” ต่อท้ายชื่อดังกล่าว และให้แสดงข้อความ “เมื่อเจือจางแล้วมีน้ำ.....%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดและปริมาณของผลไม้) ไว้ได้ชื่อเครื่องคั้นด้วย

(๔) เครื่องคั้นตามข้อ ๓ (๕) นอกจากจะต้องใช้ชื่อเครื่องคั้น ตาม (๑) หรือ (๒) โดยไม่ต้องแสดงปริมาณของผลไม้แล้วจะต้องแสดงข้อความ “เมื่อละลายแล้วมีน้ำ.....%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดและปริมาณของผลไม้) ไว้ได้ชื่อเครื่องคั้นแล้ว

เครื่องคั้นที่ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล ต้องแสดงข้อความว่า “ใช้..... เป็นวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุ ที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้) ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลาก

ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด
(ถ้ามี)

ข้อ ๘ ประกาศนี้ใช้บังคับกับเครื่องคั้นในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในการส่งออก

ข้อ ๑๐ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๒ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง เครื่องคั้นในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๔ แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๐) พ.ศ. ๒๕๔๐ เรื่อง เครื่องคั้นในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๒ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๒ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๑ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าเครื่องคั้นในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติ ตามข้อ ๖ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข