

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๙๐) พ.ศ. ๒๕๔๗

เรื่อง ชาสมุนไพร

ด้วยปรากฏว่ามีการนำพืชสมุนไพรมาใช้เป็นอาหารในลักษณะดื่มกันอย่างแพร่หลาย ดังนั้น เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค จึงจำเป็นต้องกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของชาสมุนไพร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๑๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๕ มาตรา ๔๙ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญ แห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ชาสมุนไพร เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๒ “ชาสมุนไพร” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการต้มหรือชงกับน้ำ ซึ่งมีได้ประสงค์โดยมีจุดประสงค์เพื่อนำไปบริโภคโดยการต้มหรือชงกับน้ำ

ข้อ ๓ พืชตามข้อ ๒ ให้เป็นไปตามรายชื่อในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ และรายชื่อเพิ่มเติมที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๔ ชาสมุนไพร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีความชื้นตามมาตรฐานที่กำหนดในตำราฯที่รัฐมนตรีประกาศตามกฎหมาย
ว่าด้วยยาในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ ให้มีความชื้นได้ไม่เกินร้อยละ ๑๐
ของน้ำหนัก

(๒) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๓) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ สารเคมีป้องกันกำจัดคัตตูฟิช สารปนเปื้อน
หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เว้นแต่ดังต่อไปนี้

(๓.๑) สารหนู ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(๓.๒) แคดเมียม ไม่เกิน ๐.๓ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(๓.๓) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(๓.๔) ทองแดง ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(๓.๕) สังกะสี ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(๓.๖) เหล็ก ไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(๓.๗) ดีบุก ไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(๓.๘) ชาเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(๔) ไม่มียาแผนปัจจุบันหรือวัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติด^{ให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี}

(๕) ไม่ใส่สี

(๖) ไม่มีการปรุงแต่งกลิ่น รส ด้วยวัตถุอื่น นอกจากพิชที่ระบุในบัญชีแบบท้าย
ประกาศตามข้อ ๓ หรือใบ ยอด และก้านที่ยังอ่อนอยู่ของต้นชาในสกุล Camellia
ข้อ ๕ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าชาสมุนไพรเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศ
กระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และ
การเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๖ การใช้ภาษชนะบรรจุชาสมุนไพร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ภาษชนะบรรจุ

ข้อ ๗ การแสดงฉลากของชาสมุนไพร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๘ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าชาสมุนไพรที่ได้รับใบสำคัญการที่นั่นทะเบียน คำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๒๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง เครื่องดื่มในภาษชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๗ แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๐) พ.ศ. ๒๕๔๙ เรื่อง เครื่องดื่มในภาษชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๙ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้เลขสารบนาอาหารดังกล่าวต่อไปได้ โดยถือว่าได้ยื่นจดทะเบียนรายละเอียดของอาหาร ตามประกาศนี้แล้ว

ข้อ ๙ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๗

สุดารัตน์ เกญราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 280) พ.ศ. 2547

เรื่อง ชาสมุนไพร

รายชื่อพืชหรือส่วนด่าง ๆ ของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาสมุนไพร มีดังนี้

อันดับที่	ชื่อ	ชื่อสามัญ	ชื่อวิทยาศาสตร์
1.	ผลมะตูม	Bael Fruit	<i>Aegle marmelos</i> (L.) Corr.
2.	ดอกกระเจี๊ยบแดง (กลีบเดี่ยงและร้าวประดับ)	Rosella	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.
3.	根姜	Ginger	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe
4.	根姜花	Galangal	<i>Alpinia galanga</i> (L.) Willd
5.	เหง้าและต้นตะไคร้แกง	Lemon Grass	<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf
6.	ใบหม่อน	White Mulberry	<i>Morus alba</i> L.
7.	ดอกคำฝอย	Safflower (American Saffron)	<i>Carthamus tinctorius</i> L.
8.	ใบบัวบก	Asiatic Pennywort	<i>Centella asiatica</i> (L.) Urban
9.	ใบเตยหอม	Pandanus	<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.
10.	ดอกเกี๊ยวย	Chrysanthemum	<i>Chrysanthemum indicum</i> L.
11.	ผลหล่อห้องกัวย	Luo Han Gua	<i>Momordica grosvenori</i> Swingle
12.	เห็ดหลินจือ	Reishi (Ling Zhi)	<i>Ganoderma lucidum</i> (Fr.) Karst.
13.	ผลมะขามป้อม	Indian Gooseberry	<i>Phyllanthus emblica</i> L.
14.	ใบเหลืองตันเจียงกุ้งตาม	Jiaogulan	<i>Gynostemma pentaphyllum</i> (Thunb.) Mak.
15.	เก้าอี้เยียง	Jewel Vine	<i>Derris scandens</i> Benth.