

## ประกาศกรมสรรพสามิต

### เรื่อง กำหนดมาตรฐานของเครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิตสุรา

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๑๖ (๑) (ก) ข้อ ๑๖ (๓) และข้อ ๑๗ (๒) แห่งกฎกระทรวง การผลิตสุรา พ.ศ. ๒๕๖๕ อธิบดีกรมสรรพสามิตจึงกำหนดมาตรฐานของเครื่องจักรหรืออุปกรณ์ การผลิตสุราไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ โรงอุตสาหกรรมสุราแช่ที่ไม่ใช่สุราแช่ชนิดเบียร์และโรงอุตสาหกรรมสุรากลั่น ชนิดสุราขาว ซึ่งเป็นโรงอุตสาหกรรมสุราขนาดกลาง ที่ใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมหรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ ห้าแรงม้าแต่น้อยกว่าห้าสิบแรงม้า หรือใช้คนงานตั้งแต่เจ็ดคนแต่น้อยกว่าห้าสิบคน หรือกรณี ใช้ทั้งเครื่องจักรและคนงานเครื่องจักรมีกำลังรวมหรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ห้าแรงม้าแต่น้อยกว่าห้าสิบแรงม้า และคนงานมีจำนวนตั้งแต่เจ็ดคนแต่น้อยกว่าห้าสิบคน และโรงอุตสาหกรรมสุราแช่ชนิดเบียร์ประเภท ผลิตเพื่อขาย ณ สถานที่ผลิต ต้องใช้เครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิตสุราที่เป็นไปตามมาตรฐานทั่วไป ดังนี้

๑.๑ เครื่องจักรหรืออุปกรณ์ที่สัมผัสกับน้ำสุรา ต้องมีการออกแบบที่ถูกสุขลักษณะ โดยใช้วัสดุที่ไม่เป็นสนิม ไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำสุรา ทนต่อการกัดกร่อน ออกแบบให้สามารถทำความสะอาด และฆ่าเชื้อได้ง่าย ไม่มีซอกมุมหรือรอยเชื่อมต่อน้ำที่ทำความสะอาดไม่ทั่วถึง

๑.๒ เครื่องจักรหรืออุปกรณ์ต้องติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสม เป็นไปตามสายการผลิต สามารถทำความสะอาดและซ่อมบำรุงได้ง่าย

๑.๓ เครื่องจักรหรืออุปกรณ์ต้องสัมพันธ์กับชนิดและกรรมวิธีการผลิตสุรา มีจำนวน เพียงพอกับกำลังการผลิต และมีประสิทธิภาพสอดคล้องตามวัตถุประสงค์ของการใช้งาน

๑.๔ กรณีใช้ระบบท่อในการลำเลียงน้ำสุรา พื้นผิวภายในท่อ เครื่องสูบ ข้อต่อ ปะเก็น วาล์วต่าง ๆ รวมทั้งอุปกรณ์ส่วนควบอื่นใดที่เกี่ยวข้องกับระบบท่อในการลำเลียงน้ำสุรา ต้องมีการออกแบบที่ถูกสุขลักษณะ ไม่มีจุดอับและซอกมุมที่ก่อให้เกิดการสะสมของสิ่งสกปรก และยากต่อการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ สามารถทำความสะอาดได้ทั่วถึง และมีอุปกรณ์ปิดปลายท่อที่ยังไม่ใช้งาน

๑.๕ เครื่องจักรหรืออุปกรณ์ต้องอยู่ในสภาพดี ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน กรณีอุปกรณ์หรือส่วนประกอบของเครื่องจักรหรืออุปกรณ์มีการจำกัดอายุ การใช้งาน ต้องบันทึกอายุการใช้งานและเปลี่ยนอุปกรณ์หรือส่วนประกอบนั้นเมื่อครบกำหนด

๑.๖ กรณีใช้อุปกรณ์การชั่งตวงวัด ต้องมีความเที่ยงตรงแม่นยำ มีการสอบเทียบ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

ข้อ ๒ โรงอุตสาหกรรมสุราแช่ที่ไม่ใช่สุราแช่ชนิดเบียร์และโรงอุตสาหกรรมสุรากลั่นชนิดสุราขาว ซึ่งเป็นโรงอุตสาหกรรมสุราขนาดกลาง ที่ใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมหรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ห้าแรงม้าแต่น้อยกว่าห้าสิบแรงม้า หรือใช้คนงานตั้งแต่เจ็ดคนแต่น้อยกว่าห้าสิบคน หรือกรณีใช้ทั้งเครื่องจักรและ

คนงาน เครื่องจักรมีกำลังรวมหรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ห้าแรงม้าแต่น้อยกว่าห้าสิบแรงม้าและคนงาน มีจำนวนตั้งแต่เจ็ดคนแต่น้อยกว่าห้าสิบคน และโรงอุตสาหกรรมสุราแห่งชาติเบียร์ประเภทผลิตเพื่อขาย ณ สถานที่ผลิต ต้องใช้เครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิตสุราเป็นไปตามมาตรฐานเครื่องจักรหรืออุปกรณ์เฉพาะ ตามประเภทโรงอุตสาหกรรมสุราที่กำหนดท้ายประกาศนี้

กรณีไม่มีรายการเครื่องจักรหรืออุปกรณ์ตามที่กำหนดไว้ หรือกรณีประสงค์จะใช้เครื่องจักร หรืออุปกรณ์การผลิตสุราที่มีคุณสมบัติแตกต่างจากมาตรฐานเครื่องจักรหรืออุปกรณ์เฉพาะตามประเภท โรงอุตสาหกรรมสุราที่กำหนดท้ายประกาศนี้ ให้แจ้งเหตุผลและรายละเอียดคุณสมบัติของเครื่องจักร หรืออุปกรณ์ที่จะใช้ให้กรมสรรพสามิตพิจารณาอนุญาตเป็นรายกรณีไป

ข้อ ๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันออกประกาศเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖

เอกนิติ นิติทัณฑ์ประภาศ

อธิบดีกรมสรรพสามิต

## มาตรฐานเครื่องจักรหรืออุปกรณ์เฉพาะตามประเภทโรงอุตสาหกรรมสุรา

๑. โรงอุตสาหกรรมสุราแช่ชนิดเบียร์ประเภทผลิตเพื่อขาย ณ สถานที่ผลิต ต้องมีเครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิตสุรายน้อย ดังนี้

ที่	รายการเครื่องจักรหรืออุปกรณ์	คุณสมบัติ
๑	เครื่องบดมอลต์	๑. เป็นเครื่องจักรที่ออกแบบสำหรับบดมอลต์เป็นการเฉพาะ ๒. ทำจากโลหะที่ไม่เป็นสนิม และใช้กำลังมอเตอร์ ๓. สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย ไม่มีชอกมุมหรือรอยเชื่อมต่อที่ทำความสะอาดไม่ทั่วถึง
๒	เครื่องต้มเวอร์ท (Wort)	๑. เป็นเครื่องจักรที่ออกแบบเพื่อการต้มเวอร์ทสำหรับผลิตเบียร์เป็นการเฉพาะ ๒. ใช้พลังงานในการต้ม ประเภทที่ไม่ก่อให้เกิดควันไฟ ๓. มีระบบควบคุมอุณหภูมิที่สามารถกำหนดอุณหภูมิในการต้มได้อย่างคงที่ ๔. ต้องมีถังต้มเวอร์ท (Mash Tun) และถังแยกกากมอลต์ (Lauter Tun) แยกออกจากกัน โดยมีระบบการกวนผสมเวอร์ทที่เป็นระบบปิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนระหว่างการต้ม ๕. ทำจากโลหะประเภทสแตนเลส เกรด ๓๐๔ หรือสูงกว่า ผิวสัมผัสเรียบ ปราศจากชอกมุมเพื่อให้สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย ๖. มีขนาดปริมาณการต้มเวอร์ทแต่ละครั้งไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ ลิตร
๓	อุปกรณ์แลกเปลี่ยนความร้อน	เป็นอุปกรณ์ที่ออกแบบสำหรับแลกเปลี่ยนความร้อนที่ใช้ในการผลิตเบียร์เป็นการเฉพาะ
๔	ถังหมักหรือถังบ่ม	๑. เป็นถังหมักหรือถังบ่มที่ออกแบบสำหรับใช้หมักหรือบ่มเบียร์เป็นการเฉพาะ ๒. ทำจากโลหะประเภทสแตนเลส เกรด ๓๐๔ หรือสูงกว่า ผิวสัมผัสเรียบ ปราศจากชอกมุมเพื่อให้สามารถล้างทำความสะอาดได้อย่างทั่วถึง ๓. ต้องติดตั้งเครื่องมือแสดงระดับปริมาณน้ำเบียร์ ๔. มีขนาดบรรจุเพียงพอและสอดคล้องกับกำลังการผลิต

๒. โรงอุตสาหกรรมสุราแช่ที่ไม่ใช่สุราแช่ชนิดเบียร์ ซึ่งเป็นโรงอุตสาหกรรมสุราขนาดกลาง ที่ใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมหรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ห้าแรงม้าแต่น้อยกว่าห้าสิบแรงม้า หรือใช้คนงานตั้งแต่เจ็ดคนแต่น้อยกว่าห้าสิบคน หรือกรณีใช้ทั้งเครื่องจักรและคนงาน เครื่องจักรมีกำลังรวมหรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ห้าแรงม้าแต่น้อยกว่าห้าสิบแรงม้าและคนงานมีจำนวนตั้งแต่เจ็ดคนแต่น้อยกว่าห้าสิบคน ต้องมีเครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิตสุรายน้อย ดังนี้

ที่	รายการเครื่องจักรหรืออุปกรณ์	คุณสมบัติ
๑	ภาชนะเก็บวัตถุดิบ	๑. ต้องเป็นโลหะ หรือพลาสติกที่มีเอกสารรับรองว่าสามารถใช้บรรจุน้ำสุราได้โดยไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำสุรา ๒. ไม่เป็นสนิม ทนต่อการกัดกร่อน ๓. มีผิวสัมผัสเรียบ ปราศจากซอกมุมเพื่อให้สามารถล้างทำความสะอาดได้อย่างทั่วถึง
๒	ภาชนะสำหรับหมักน้ำสุรา	๑. ทำจากวัสดุไม่เป็นสนิม ทนต่อการกัดกร่อนและไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำสุรา ๒. มีผิวสัมผัสเรียบ ปราศจากซอกมุมเพื่อให้สามารถล้างทำความสะอาดได้อย่างทั่วถึง
๓	ภาชนะเก็บน้ำสุราสำเร็จรูป	๑. มีรูปทรงถาวร ๒. สามารถตรวจสอบปริมาตรความจุได้ ๓. ต้องทำเครื่องหมายแสดงระดับของปริมาตรความจุของภาชนะให้เห็นชัดเจน ๔. ขนาดไม่ต่ำกว่า ๒๐ ลิตร ๕. ต้องเป็นโลหะ หรือพลาสติกที่มีเอกสารรับรองว่าสามารถใช้บรรจุน้ำสุราได้โดยไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำสุรา ๖. มีผิวสัมผัสเรียบ ปราศจากซอกมุมเพื่อให้สามารถล้างทำความสะอาดได้อย่างทั่วถึง
๔	ภาชนะปรุงแต่งแรงแอลกอฮอล์	๑. มีรูปทรงถาวร ๒. สามารถตรวจสอบปริมาตรความจุได้ ๓. ต้องทำเครื่องหมายแสดงระดับของปริมาตรความจุของภาชนะให้เห็นชัดเจน ๔. ขนาดไม่ต่ำกว่า ๒๐ ลิตร ๕. ต้องเป็นโลหะ หรือพลาสติกที่มีเอกสารรับรองว่าสามารถใช้บรรจุน้ำสุราได้โดยไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำสุรา ๖. มีผิวสัมผัสเรียบ ปราศจากซอกมุมเพื่อให้สามารถล้างทำความสะอาดได้อย่างทั่วถึง

๓. โรงอุตสาหกรรมสุรากลั่นชนิดสุราขาว ซึ่งเป็นโรงอุตสาหกรรมสุราขนาดกลาง ที่ใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมหรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ห้าแรงม้าแต่น้อยกว่าห้าสิบแรงม้า หรือใช้คนงานตั้งแต่เจ็ดคนแต่น้อยกว่าห้าสิบคน หรือกรณีใช้ทั้งเครื่องจักรและคนงาน เครื่องจักรมีกำลังรวมหรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ห้าแรงม้าแต่น้อยกว่าห้าสิบแรงม้าและคนงานมีจำนวนตั้งแต่เจ็ดคนแต่น้อยกว่าห้าสิบคน ต้องมีเครื่องจักรหรืออุปกรณ์การผลิตสุราอย่างน้อย ดังนี้

ที่	รายการเครื่องจักรหรืออุปกรณ์	คุณสมบัติ
๑	ภาชนะเก็บวัตถุดิบ	๑. ต้องเป็นโลหะ หรือพลาสติกที่มีเอกสารรับรองว่าสามารถใช้บรรจุน้ำสุราได้โดยไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำสุรา ๒. ไม่เป็นสนิม ทนต่อการกัดกร่อน ๓. มีผิวสัมผัสเรียบ ปราศจากซอกมุมเพื่อให้สามารถล้างทำความสะอาดได้อย่างทั่วถึง
๒	เครื่องกลั่นสุรา	๑. ต้องได้รับการรับรองกำลังแรงม้าโดยวิศวกร ไม่ว่าจะเป็ เครื่องกลั่นสุราแบบพื้นบ้าน หรือเครื่องกลั่นสุราแบบไม่ใช่ พื้นบ้าน ๒. ต้องติดตั้งแบบถาวรในโรงอุตสาหกรรมผลิตสุรา ๓. ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน รวมทั้งสามารถทำความสะอาด ได้ง่ายและทั่วถึง
๓	ภาชนะรับน้ำสุราที่กลั่นได้	๑. มีรูปทรงถาวร ๒. สามารถตรวจสอบปริมาตรความจุได้ ๓. ต้องทำเครื่องหมายแสดงระดับของปริมาตรความจุ ของภาชนะให้เห็นชัดเจน ๔. ขนาดไม่ต่ำกว่า ๒๐ ลิตร ๕. ต้องเป็นโลหะ หรือพลาสติกที่มีเอกสารรับรองว่า สามารถใช้บรรจุน้ำสุราได้โดยไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำสุรา ๖. มีผิวสัมผัสเรียบ ปราศจากซอกมุมเพื่อให้สามารถล้าง ทำความสะอาดได้อย่างทั่วถึง
๔	ภาชนะเก็บน้ำสุราสำเร็จรูป	๑. มีรูปทรงถาวร ๒. สามารถตรวจสอบปริมาตรความจุได้ ๓. ต้องทำเครื่องหมายแสดงระดับของปริมาตรความจุ ของภาชนะให้เห็นชัดเจน ๔. ขนาดไม่ต่ำกว่า ๒๐ ลิตร ๕. ต้องเป็นโลหะ หรือพลาสติกที่มีเอกสารรับรองว่า สามารถใช้บรรจุน้ำสุราได้โดยไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำสุรา ๖. มีผิวสัมผัสเรียบ ปราศจากซอกมุมเพื่อให้สามารถล้าง ทำความสะอาดได้อย่างทั่วถึง

ที่	รายการเครื่องจักรหรืออุปกรณ์	คุณสมบัติ
๕	ภาชนะปรุงแต่งแรงแอลกอฮอล์	<ol style="list-style-type: none"><li>๑. มีรูปทรงถาวร</li><li>๒. สามารถตรวจสอบปริมาตรความจุได้</li><li>๓. ต้องทำเครื่องหมายแสดงระดับของปริมาตรความจุของภาชนะให้เห็นชัดเจน</li><li>๔. ขนาดไม่ต่ำกว่า ๒๐ ลิตร</li><li>๕. ต้องเป็นโลหะ หรือพลาสติกที่มีเอกสารรับรองว่าสามารถใช้บรรจุน้ำสุราได้โดยไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำสุรา</li><li>๖. มีผิวสัมผัสเรียบ ปราศจากซอกมุมเพื่อให้สามารถล้างทำความสะอาดได้อย่างทั่วถึง</li></ol>