



ประกาศกรมสรรพสามิต

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการผลิตสุราและการนำสุรา^{ออก}จากโรงอุตสาหกรรมเพื่อตรวจวิเคราะห์ในขั้นตอนการผลิต
(ฉบับที่ ๒)

เพื่อให้ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุรา ผลิตสุราที่มีคุณสมบัติเป็นไปตามมาตรฐานที่อธิบดีกรมสรรพสามิตกำหนด อาศัยอำนาจตามความใน มาตรา ๒๖ (๓) และมาตรา ๑๕๓ วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติภาคี สรรพสามิต พ.ศ. ๒๕๖๐ ประกอบกับข้อ ๙ แห่งกฎกระทรวงการอนุญาตผลิตสุรา พ.ศ. ๒๕๖๐ อธิบดีกรมสรรพสามิต จึงออกประกาศเพิ่มเติมไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๖ ของประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการผลิตสุราและการนำสุรา^{ออก}จากโรงอุตสาหกรรมเพื่อตรวจวิเคราะห์ในขั้นตอนการผลิต ลงวันที่ ๒๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๐ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๖ ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุราต้องผลิตสุราที่มีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

๖.๑ ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุรา เช่นชุมชนต้องผลิตสุรา เช่นชุมชนที่มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน ๑๕ ดีกรี หรือในกรณีที่นำสุราเช่นที่ผลิตได้ไปผสมกับสุราล้วนแล้วจะต้องมีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน ๑๕ ดีกรี

๖.๒ สุราขาวที่ผลิตเพื่อขายในราชอาณาจักรต้องมีแรงแอลกอฮอล์ ๒๘ ดีกรี ๓๐ ดีกรี ๓๕ ดีกรีและ ๔๐ ดีกรี เว้นแต่กรณีสุราขาวที่มีไว้สุราล้วนชุมชนที่ผลิตเพื่อใช้เป็นวัตถุดูบในการผลิตสุราหรือสินค้า

๖.๓ ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุราทุกชนิด ต้องผลิตสุราที่มีคุณสมบัติเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดท้ายประกาศนี้ เว้นแต่อาจก่อผลกระทบและสร้างความทับทิมให้มีคุณสมบัติเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม”

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความในข้อ ๗ ของประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการผลิตสุราและการนำสุรา^{ออก}จากโรงอุตสาหกรรมเพื่อตรวจวิเคราะห์ในขั้นตอนการผลิต ลงวันที่ ๒๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๐ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๗ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุราส่งตัวอย่างสุราที่ผลิตได้ตัวอย่างละ ๓ ภายนะบรรจุ โดยมีปริมาตรรวมไม่น้อยกว่า ๐.๕๐๐ ลิตร ให้หน่วยงานต่อไปนี้ ตรวจวิเคราะห์คุณภาพก่อนนำสุราออกจากโรงอุตสาหกรรมสุราในกรณีจำเป็นจะต้องใช้ตัวอย่างสุราเพื่อตรวจวิเคราะห์เพิ่มเติม ให้หน่วยงานที่ตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างสุราแจ้งให้ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุราส่งตัวอย่างสุราสำหรับตรวจวิเคราะห์เพิ่มเติมได้อีktตัวอย่างละ ๓ ภายนะบรรจุ โดยมีปริมาตรรวมไม่น้อยกว่า ๐.๕๐๐ ลิตร ทั้งนี้ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุราเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจวิเคราะห์คุณภาพสุราดังกล่าว

๗.๑ กรณีสุราและสุราคลั่นชุมชน ให้ส่งกลุ่มวิเคราะห์สินค้าและของกลาง กรมสรรพสามิต กรมวิชาการเกษตร สถาบันราชภัฏ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมวิทยาศาสตร์บริการ หรือหน่วยงานของกรมหรือสถาบันดังกล่าว และหน่วยงานตามบัญชีรายชื่อที่กำหนดท้ายประกาศนี้

๗.๒ กรณีสุราทุกชนิดยกเว้นสุราชุมชน ให้ส่งกลุ่มวิเคราะห์สินค้าและของกลาง กรมสรรพสามิต หรือหน่วยงานอื่นที่อธิบดีอนุญาต

การส่งตัวอย่างให้หน่วยงานตาม ๗.๑ และ ๗.๒ ตรวจวิเคราะห์ ให้ส่งทุก ๓ ปี โดยใน การส่งให้ส่งภายใน ๓ นับแต่วันที่มีรายงานผลการทดสอบ เว้นแต่กรณีมีการเปลี่ยนแปลงกรรมวิธีการผลิตสุรา หรือเปลี่ยนแปลงชนิดวัตถุที่ใช้ต่างไปจากเดิม ให้ส่งตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ใหม่ ทั้งนี้ กรณีผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุรารายเดิมได้รับใบอนุญาตฉบับใหม่ให้นับระยะเวลาการส่งตรวจวิเคราะห์สุราต่อเนื่องจากใบอนุญาตฉบับเดิม

ในการส่งตัวอย่างสุราเพื่อตรวจวิเคราะห์ตามวรรคหนึ่ง ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุรา ยื่นหนังสือขอนำสุราที่ยังไม่ได้เสียภาษีโดยถูกต้องออกจากโรงอุตสาหกรรมเพื่อตรวจวิเคราะห์ต่อสรรพสามิตพื้นที่ แห่งท้องที่โรงอุตสาหกรรมสุราตั้งอยู่ เพื่อให้สรรพสามิตพื้นที่พิจารณาออกหนังสือนำสุราที่ยังไม่ได้เสียภาษี โดยถูกต้องออกจากโรงอุตสาหกรรมเพื่อตรวจวิเคราะห์ไปยังหน่วยงานตรวจวิเคราะห์ต่อไป”

ข้อ ๓ ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุราที่ได้ส่งตัวอย่างสุราตรวจวิเคราะห์คุณภาพก่อนนำสุราออกจากโรงอุตสาหกรรมแล้ว หรือผู้ได้รับใบอนุญาตทำสุราตามกฎหมายว่าด้วยสุราที่ได้รับอนุญาตให้นำสุราออกจากโรงงานสุราตามกฎหมายว่าด้วยสุราแล้วตามข้อ ๑๐ ของประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการผลิตและการนำสุราออกจากโรงอุตสาหกรรมเพื่อตรวจวิเคราะห์ในขั้นตอนการผลิต ลงวันที่ ๒๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๐ ให้ส่งตัวอย่างสุราตรวจวิเคราะห์ว่ามีคุณสมบัติเป็นไปตามท้ายประกาศนี้ภายใต้ ๓ ปี นับแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ เว้นแต่สุราและสุราคลั่นชุมชน และเบียร์ ให้ส่งภายใน ๖๐ วัน นับแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ โดยให้ดำเนินการตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๗

ข้อ ๔ ตัวอย่างสุราที่ได้ส่งไว้เพื่อตรวจวิเคราะห์ตามประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการผลิตและการนำสุราออกจากโรงอุตสาหกรรมเพื่อตรวจวิเคราะห์ในขั้นตอนการผลิต ลงวันที่ ๒๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๐ ซึ่งอยู่ระหว่างดำเนินการ ให้พิจารณาดำเนินการต่อไปตามประกาศดังกล่าวจนกว่าจะเสร็จสิ้น และให้ส่งตัวอย่างสุราดังกล่าวเพื่อตรวจวิเคราะห์ภายใต้ ๓ ปี นับแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ เว้นแต่สุราและสุราคลั่นชุมชน และเบียร์ ให้ส่งภายใน ๖๐ วัน นับแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ โดยให้ดำเนินการตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๗

ข้อ ๕ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันออกประกาศเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๗



(นายพชร อันันตศิลป์)

อธิบดีกรมสรรพากร

มาตรฐานคุณภาพเบียร์

ให้เบียร์มีมาตรฐานเกี่ยวกับแรงแอลกอฮอล์ คุณสมบัติทางเคมี วัตถุเจือปนอาหาร และสารปนเปื้อน ตามที่กำหนด ดังต่อไปนี้ โดยให้ใช้วิธทดสอบตามมาตรฐาน AOAC (Association of Official Analytical Chemists) หรือวิธทดสอบที่ เทียบเท่า

๑. แรงแอลกอฮอล์ ให้เป็นไปตามที่ระบุไว้ที่ฉลาก โดยมีเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนได้ ± ๑ ดีกรี ร้อยละโดยประมาณ วิธทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC ข้อ ๒๖.๑.๐๙ หรือวิธทดสอบที่เทียบเท่า กรณีมีข้อโต้แย้งเรื่องวิธทดสอบให้ใช้วิธทดสอบ AOAC เป็นวิธีตัดสิน

๒. คุณสมบัติทางเคมี ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในตารางและวิธทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC หรือวิธทดสอบที่ เทียบเท่า กรณีมีข้อโต้แย้งเรื่องวิธทดสอบให้ใช้วิธทดสอบ AOAC เป็นวิธีตัดสิน

ลำดับที่	รายการทดสอบ	ไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด	วิธทดสอบตาม
๑	เมทิลแอลกอฮอล์	๕๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ข้อ ๒๖.๑.๓๖
๒	เอทิลcar์บามेट	๕๐ ไมโครกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ข้อ ๒๔.๑.๔๙

๓. วัตถุเจือปนอาหาร ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในตารางและวิธทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC หรือวิธทดสอบที่ เทียบเท่า กรณีมีข้อโต้แย้งเรื่องวิธทดสอบให้ใช้วิธทดสอบ AOAC เป็นวิธีตัดสิน

ลำดับที่	รายการทดสอบ	ไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด	วิธทดสอบตาม
๑	ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ทั้งหมด	๓๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ข้อ ๒๗.๑.๓๙

๔. สารปนเปื้อน ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในตารางและวิธทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC หรือวิธทดสอบที่ เทียบเท่า กรณีมีข้อโต้แย้งเรื่องวิธทดสอบให้ใช้วิธทดสอบ AOAC เป็นวิธีตัดสิน

ลำดับที่	รายการทดสอบ	ไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด	วิธทดสอบตาม
๑	สารหนุน	๐.๑ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ข้อ ๙.๑.๐๑
๒	ตะกั่ว	๐.๒ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ข้อ ๙.๒.๗
๓	ทองแดง	๑.๕ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ข้อ ๒๘.๑.๒๓
๔	เหล็ก	๑.๕ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ข้อ ๒๘.๑.๒๔

มาตรฐานคุณภาพไวน์ สปาร์กเลิ่งไวน์ และสุราแซ่บ

ให้ไวน์ สปาร์กเลิ่งไวน์ และสุราแซ่บ มีมาตรฐานเกี่ยวกับแรงแอลกอฮอล์ คุณสมบัติทางเคมี วัตถุเจือปนอาหาร และสารปนเปื้อน ตามที่กำหนดดังต่อไปนี้ โดยให้ใช้วิธีทดสอบตามมาตรฐาน AOAC (Association of Official Analytical Chemists) และ ASTM (American Society of Testing and Materials) หรือวิธีทดสอบที่เทียบเท่า

๑. สุราที่จะใช้มาตรฐานนี้ ได้แก่ ไวน์ สปาร์กเลิ่งไวน์ สุราแซ่บ烈酒 สุราแซ่บพื้นเมือง สุราแซ่บชุมชนและสุราแซ่บอื่น

๒. แรงแอลกอฮอล์ ให้เป็นไปตามที่ระบุไว้ที่ฉลาก โดยมีเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนได้ ± 1 ดิกรี ร้อยละโดยประมาณ วิธีทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC ข้อ ๒๖.๑.๐๙ หรือวิธีทดสอบที่เทียบเท่า กรณีมีข้อโต้แย้งเรื่องวิธีทดสอบให้ใช้วิธีทดสอบ AOAC เป็นวิธีตัดสิน

๓. คุณสมบัติทางเคมี ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในตารางและวิธีทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC หรือวิธีทดสอบที่เทียบเท่า กรณีมีข้อโต้แย้งเรื่องวิธีทดสอบให้ใช้วิธีทดสอบ AOAC เป็นวิธีตัดสิน

ลำดับที่	รายการทดสอบ	ไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด	วิธีทดสอบตาม
๑	แอลกอฮอล์ (คิดเป็นแอลกอฮอล์)	๑๖๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ข้อ ๒๖.๑.๒๔
๒	เมทิลแอลกอฮอล์	๔๒๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ข้อ ๒๖.๑.๓๖
๓	เอทิลคาร์บามेट	๒๐๐ ไมโครกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ข้อ ๒๘.๑.๔๔

๔. วัตถุเจือปนอาหาร ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในตารางและวิธีทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC หรือวิธีทดสอบที่เทียบเท่า กรณีมีข้อโต้แย้งเรื่องวิธีทดสอบให้ใช้วิธีทดสอบ AOAC เป็นวิธีตัดสิน

ลำดับที่	รายการทดสอบ	ไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด	วิธีทดสอบตาม
๑	ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ทั้งหมด	๔๐๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ข้อ ๒๗.๑.๓๙
๒	กรดเบนโซอิกหรือเกลือของกรดน้ำ คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก	๒๕๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ข้อ ๓๗.๑.๖๒A
๓	กรดซอร์บิกหรือเกลือของกรดน้ำ คำนวณเป็นกรดซอร์บิก	๒๐๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ข้อ ๒๘.๒.๐๒

๔. สารปนเปื้อน ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในตารางและวิธีทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC และ ASTM หรือวิธีทดสอบที่เทียบเท่า กรณีมีข้อโต้แย้งเรื่องวิธีทดสอบให้ใช้วิธีทดสอบ AOAC และ ASTM เป็นวิธีตัดสิน

ลำดับที่	รายการทดสอบ	ไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด	วิธีทดสอบตาม
๑	สารหนู	๐.๑ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ข้อ ๙.๑.๐๑
๒	ตะกั่ว	๐.๒ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ข้อ ๙.๒.๑๙
๓	เฟอร์โรไซยาไนด์	ต้องไม่พบ	ASTM D ๔๓๗๔

มาตรฐานคุณภาพสุรากลั่น

ให้สุรากลั่นมีมาตรฐานเกี่ยวกับแรงแอลกอฮอล์ คุณสมบัติทางเคมี วัตถุเจือปนอาหาร และสารปนเปื้อน ตามที่กำหนดดังต่อไปนี้ โดยให้ใช้วิธีทดสอบตามมาตรฐาน AOAC (Association of Official Analytical Chemists) หรือวิธีทดสอบที่เทียบเท่า

๑. สุราที่จะใช้มาตรฐานนี้ ได้แก่ สุราขาว สุราผสม สุราปรุงพิเศษ สุราพิเศษและสุรากลั่นชุมชน

๒. แรงแอลกอฮอล์ ให้เป็นไปตามที่ระบุไว้ที่ฉลาก โดยมีเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนได้ ± ๑ ดีกรี ร้อยละโดยประมาณ วิธีทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC ข้อ ๒๖.๑.๐๙ หรือวิธีทดสอบที่เทียบเท่า กรณีมีข้อโต้แย้งเรื่องวิธีทดสอบ ให้ใช้วิธีทดสอบ ที่เทียบเท่า กรณีมีข้อโต้แย้งเรื่องวิธีทดสอบให้ใช้วิธีทดสอบ AOAC เป็นวิธีตัดสิน

๓. คุณสมบัติทางเคมี ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในตารางและวิธีทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC หรือวิธีทดสอบที่เทียบเท่า กรณีมีข้อโต้แย้งเรื่องวิธีทดสอบให้ใช้วิธีทดสอบ AOAC เป็นวิธีตัดสิน

ลำดับที่	รายการทดสอบ	ไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด	วิธีทดสอบตาม
๑	ฟูเซลอยล์	๕,๕๐๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ข้อ ๒๖.๑.๒๘
๒	เฟอร์พิวรัล	๕๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ข้อ ๒๖.๑.๓๒
๓	แอลดีไฮด์ (คิดเป็นแอซิทัลดีไฮด์) ๓.๑ สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์ ไม่เกิน ๔๐ ดีกรี ๓.๒ สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์ ตั้งแต่ ๔๐ ดีกรี	๑๖๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร ๑๗๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ข้อ ๒๖.๑.๒๔
๔	เมทิลแอลกอฮอล์	๑,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ข้อ ๒๖.๑.๓๖
๕	เอทิลคาร์บามेट	๔๐๐ ไมโครกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ข้อ ๒๔.๑.๔๙

หมายเหตุ : เกณฑ์การตรวจวิเคราะห์ของสารแอลดีไฮด์ (แอซิทัลดีไฮด์) จะพิจารณาแรงแอลกอฮอล์จากกลากของผลิตภัณฑ์

๔. วัตถุเจือปนอาหาร ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในตารางและวิธีทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC หรือวิธีทดสอบที่เทียบเท่า กรณีมีข้อโต้แย้งเรื่องวิธีทดสอบให้ใช้วิธีทดสอบ AOAC เป็นวิธีตัดสิน

ลำดับที่	รายการทดสอบ	ไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด	วิธีทดสอบตาม
๑	กรดเบนโซอิกหรือกลีอิอของกรดน้ำ คำนวนเป็นกรดเบนโซอิก	๒๐๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ข้อ ๓๗.๑.๖๒A
๒	กรดซอร์บิกหรือกลีอิอของกรดน้ำ คำนวนเป็นกรดซอร์บิก	๒๐๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ข้อ ๒๔.๒.๐๒

๕. สารปนเปื้อน ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในตารางและวิธีทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC หรือวิธีทดสอบที่เทียบเท่า กรณีมีข้อโต้แย้งเรื่องวิธีทดสอบให้ใช้วิธีทดสอบ AOAC เป็นวิธีตัดสิน

ลำดับที่	รายการทดสอบ	ไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด	วิธีทดสอบตาม
๑	สารหนุน	๐.๑ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ข้อ ๙.๑.๐๑
๒	ตะกั่ว	๐.๒ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ข้อ ๙.๒.๑๙

บัญชีรายชื่อหน่วยงานตรวจวิเคราะห์คุณภาพสุราและสุรากลั่นชุมชน

๑. รายชื่อหน่วยงานตรวจวิเคราะห์คุณภาพสุราและสุรากลั่นชุมชน

๑.๑ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ได้แก่

(๑) สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย เลขที่ ๑๙๖ ถนนพหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร

(๒) ศูนย์ทดสอบและมาตรฐานวิทยา นิคมอุตสาหกรรมบางปู ซอย ๑ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ

๑.๒ มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ คณะเทคโนโลยีชีวภาพ เลขที่ ๘๖๒ ซอยรามคำแหง ๒๔ ถนนรามคำแหง เขตหัวหมาก กรุงเทพมหานคร

๑.๓ สถาบันอาหาร ฝ่ายบริการทดสอบ เลขที่ ๒๐๐๔ ซอยจรัญสนิทวงศ์ ๔๐ ถนนจรัญสนิทวงศ์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร

๑.๔ หน่วยงานในสังกัดสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ได้แก่ สถาบันวิจัยเคมี ตำบลคลองหก อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี

๑.๕ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร เลขที่ ๑๑๑ ถนนมหาวิทยาลัย ตำบลสุรนารี อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา

๑.๖ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ คณะวิทยาศาสตร์ สถานบริการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เลขที่ ๒๓๙ ถนนห้วยแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

๑.๗ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ศูนย์วิจัยการหมักเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร คณะเทคโนโลยี เลขที่ ๑๒๓ ถนนมิตรภาพ อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น

๑.๘ มหาวิทยาลัยรามคำแหง คณะวิทยาศาสตร์ ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร (ชั้น ๔ อาคารคีรีมาศ) ถนนรามคำแหง เขตหัวหมาก กรุงเทพ

๑.๙ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร

๑.๑๐ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ สถาบันบริการตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ตำบลหนองหาร อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่

๑.๑๑ บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สาขากรุงเทพฯ เลขที่ ๕๐ ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร

๒. รายชื่อหน่วยงานตรวจวิเคราะห์คุณภาพสุรากลั่นชุมชน

๒.๑ มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ คณะเทคโนโลยีชีวภาพ เลขที่ ๘๖๒ ซอยรามคำแหง ๒๔ ถนนรามคำแหง เขตหัวหมาก กรุงเทพมหานคร

๒.๒ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ คณะวิทยาศาสตร์ สถานบริการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เลขที่ ๒๓๙ ถนนห้วยแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

๒.๓ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ศูนย์วิจัยการหมักเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร คณะเทคโนโลยี เลขที่ ๑๒๓ ถนนมิตรภาพ อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น

๒.๔ มหาวิทยาลัยรามคำแหง คณะวิทยาศาสตร์ ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร (ชั้น ๔ อาคารคีรีมาศ) ถนนรามคำแหง เขตหัวหมาก กรุงเทพ

๒.๕ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ สถาบันบริการตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ตำบลหนองหาร อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่

๒.๖ บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สาขากรุงเทพฯ เลขที่ ๕๐ ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร

ทั้งนี้ ในการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างสุราของหน่วยงานดังกล่าวข้างต้น ให้ขึ้นอยู่กับความสามารถในการตรวจวิเคราะห์ ตามมาตรฐานคุณภาพสุราที่กรมสรรพสามิตรประกาศกำหนด