



**ประกาศกระทรวงพาณิชย์**  
**เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการ การจัดให้มีการตรวจสอบและ**  
**การตรวจสอบมาตรฐานสินค้าแป้งมันสำปะหลัง**  
**พ.ศ. 2547**

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 4 (5) มาตรา 17 และมาตรา 17 ทวิ แห่งพระราชบัญญัติ มาตรฐานสินค้าขาออก พ.ศ. 2503 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าขาออก (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2522 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับ มาตรา 31 มาตรา 35 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ โดยคำแนะนำ ของคณะกรรมการมาตรฐานสินค้า จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1. ให้ผู้ทำการค้าขาออกซึ่งสินค้ามาตรฐานแป้งมันสำปะหลัง จัดให้มีการตรวจสอบ มาตรฐานสินค้า ตามหลักเกณฑ์และวิธีการ ดังต่อไปนี้

การจัดให้มีการตรวจสอบสามารถเลือก กระทำได้โดยวิธีใดวิธีหนึ่งใน 2 วิธี ดังนี้

1.1 จัดให้มีการตรวจสอบมาตรฐานสินค้าและมาตรฐานการผลิตของโรงงาน แป้งมันสำปะหลัง โดยมีสำนักงานมาตรฐานสินค้าเป็นผู้ดำเนินการตรวจสอบ และมีกำหนดช่วงเวลาการ รับรองผลการวิเคราะห์สำหรับการออกใบรับรองมาตรฐานสินค้าที่ต้องแสดงต่อ เจ้าพนักงานศุลกากร

การออกใบรับรองมาตรฐานสินค้าแป้งมันสำปะหลัง ให้กระทำปีละ 3 งวด โดย ให้มีช่วงเวลาการออกใบรับรองมาตรฐานสินค้า

- งวดที่ 1 ระหว่างเดือน มกราคม - เมษายน
- งวดที่ 2 ระหว่างเดือน พฤษภาคม - สิงหาคม
- งวดที่ 3 ระหว่างเดือน กันยายน - ธันวาคม ของแต่ละปี

การตรวจสอบมาตรฐานสินค้าและมาตรฐานการผลิตของโรงงานแป้งมันสำปะหลัง ให้ดำเนินการล่วงหน้า โดยมีระยะเวลาที่เหมาะสมเพื่อการดำเนินงานออกใบรับรองมาตรฐานสินค้าได้ ในแต่ละงวด ใบรับรองมาตรฐานสินค้าที่ออกให้ใช้ได้จนถึงวันสุดท้ายของแต่ละงวดที่จัดให้มีการตรวจสอบ ทั้งนี้ให้รวมถึงการจัดให้มีการตรวจสอบในช่วงเวลาใดเวลาหนึ่งของแต่ละงวดที่กำหนดคนั้นด้วย เว้นแต่ เป็นการจัดให้มีการตรวจสอบในช่วงเวลาหลังจากที่ได้มีการออกใบรับรองมาตรฐานสินค้าสำหรับงวดต่อไป เสร็จสิ้นแล้ว อนุโลมให้ใช้ผลการตรวจสอบและผลการวิเคราะห์นั้นในการออกใบรับรองมาตรฐานสินค้า ในงวดต่อไปได้ หรือ

1.2 จัดให้มีการตรวจสอบมาตรฐานสินค้า ตามจำนวนที่จะพึงออกใบรับรองมาตรฐานสินค้า และใบรับรองผลการตรวจสอบตามเงื่อนไขที่กำหนดในข้อตกลงการซื้อขาย

ข้อ 2. ให้ผู้มีหน้าที่ตรวจสอบมาตรฐานสินค้า ดำเนินการตรวจสอบมาตรฐานสินค้าเป้่งมัน สำปะหลัง ตามหลักเกณฑ์และวิธีการ ดังต่อไปนี้

2.1 การตรวจสอบมาตรฐานสินค้า และมาตรฐานการผลิตของโรงงานเป้่งมันสำปะหลัง ตาม 1.1 ให้ดำเนินการ ดังนี้

(1) ให้ผู้มีหน้าที่ตรวจสอบมาตรฐานสินค้า ตรวจสอบมาตรฐานการผลิตของโรงงาน และสุ่มชักตัวอย่างสินค้าจากกองสินค้าที่บรรจุไว้แล้ว หรือขณะบรรจุให้ได้ตัวแทนของสินค้าที่แท้จริง ของการผลิต หรือขณะผลิต และตรวจสอบวัตถุอื่น กลิ่นและสี การบูดเน่า หรือขึ้นรา แมลง

(2) ให้นำตัวอย่างสินค้าที่ชักไว้ ตาม (1) มาคลุกเคล้าให้ทั่วกัน ทอนและแบ่ง ตัวอย่างส่วนที่เหลือออกเป็น 4 ส่วน แต่ละส่วนมีน้ำหนักไม่น้อยกว่า 1.0 กิโลกรัม นำตัวอย่างแต่ละส่วน บรรจุในถุง หรือภาชนะบรรจุที่ป้องกันการเปลี่ยนแปลงสภาพของตัวอย่างได้ ผนึกสลากแสดงวัน เดือน ปี และปริมาณของสินค้าในกองที่ชักตัวอย่าง แล้วให้ผู้มีหน้าที่ตรวจสอบมาตรฐานสินค้า และผู้แทนผู้จัดให้มีการตรวจสอบลงลายมือชื่อกำกับไว้ ทำตราประทับปากถุง หรือภาชนะ และให้ผู้ที่เกี่ยวข้องดังกล่าวข้างต้น ลงลายมือชื่อกำกับไว้ที่รอยผนึกสลากปากถุงหรือภาชนะอีกครั้งหนึ่ง แล้วส่งมอบตัวอย่างดังกล่าวให้ผู้มีหน้าที่รับมอบตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวงฯ และให้ถือผลการตรวจสอบมาตรฐานการผลิตของโรงงาน ตาม (1) และผลการวิเคราะห์ตัวอย่างนี้เป็นเกณฑ์ในการออกใบรับรองมาตรฐานสินค้าที่ต้องแสดงต่อ เจ้าพนักงานศุลกากร

(3) โรงงานผลิตเป้่งมันสำปะหลังที่ได้รับการรับรองมาตรฐานระบบ หากปรากฏ ผลการตรวจสอบมาตรฐานการผลิตและผลการวิเคราะห์ตัวอย่างสินค้าถูกต้องตามมาตรฐานสินค้ากำหนด 2 งวดติดต่อกันในแต่ละปี ให้ถือผลการตรวจสอบ และผลวิเคราะห์ ทั้ง 2 งวดนั้น เป็นเกณฑ์ในการ ออกใบรับรองมาตรฐานสินค้าสำหรับสินค้าที่จะส่งออกในช่วงเวลางวดที่ 3 ของปี

(4) ในกรณีที่สำนักงานมาตรฐานสินค้าตรวจพบคุณภาพของสินค้าที่ส่งออก ไม่ถูกต้องตามมาตรฐานสินค้ากำหนด หรือข้อตกลงในการซื้อขาย ให้ระงับใบรับรองมาตรฐานสินค้า ในช่วงเวลาที่เหลือของงวดการออกใบรับรองมาตรฐานสินค้า นั้น และผู้ทำการค้าขายออกต้องจัดให้มีการ ตรวจสอบมาตรฐานสินค้าเพื่อใช้เป็นเกณฑ์ในการออกใบรับรองมาตรฐานสินค้าใหม่

2.2 การตรวจสอบมาตรฐานสินค้า ตาม 1.2 ให้ดำเนินการ ดังต่อไปนี้

(1) ให้ผู้มีหน้าที่ตรวจสอบมาตรฐานสินค้า สุ่มชักตัวอย่างสินค้าขณะตรวจปล่อย เป็นระยะ ๆ อย่างสม่ำเสมอ ให้ได้ตัวแทนของสินค้าที่แท้จริงที่จะพึงออกใบรับรองมาตรฐานสินค้า พร้อมทั้ง ตรวจสอบวัตถุอื่น กลิ่นและสี การบูดเน่าหรือขึ้นรา แมลง การบรรจุหุ้มห่อ ตลอดจน วัสดุที่ใช้ในการ บรรจุหุ้มห่อ

(2) ให้ผู้มีหน้าที่ตรวจสอบมาตรฐานสินค้า รักษาตัวอย่างที่ชักไว้ในขณะตรวจปล่อย ในลักษณะที่ป้องกันการเพิ่มเติม สับเปลี่ยน หรือเปลี่ยนแปลงได้

(3) ให้ผู้แข่งขันนำหมึกแป้งมันสำปะหลังเป็นระยะ ๆ อย่างสม่ำเสมอไม่น้อยกว่าร้อยละ 1.0 ของจำนวนภาชนะบรรจุที่จะพึงออกใบรับรองมาตรฐานสินค้า

(4) เมื่อตรวจสอบมาตรฐานสินค้าตามคำร้องขอให้ออกใบรับรองมาตรฐานสินค้าแต่ละคำร้องขอครบถ้วนแล้ว ให้นำตัวอย่างสินค้าที่ชักไว้ ตาม (2) ดำเนินการจัดทำตัวอย่างและส่งมอบตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่กำหนดใน 2.1 (2) และให้ถือผลการวิเคราะห์ตัวอย่างนี้เป็นเกณฑ์ในการออกใบรับรองมาตรฐานสินค้าและใบรับรองผลการตรวจสอบ

ในกรณีที่ ผู้ประกอบธุรกิจตรวจสอบมาตรฐานสินค้าเป็นผู้ดำเนินการตรวจสอบ ให้จัดทำตัวอย่างตามวรรคหนึ่ง จำนวน 6 ตัวอย่าง และส่งมอบตัวอย่างสินค้าให้ผู้มีหน้าที่รับมอบตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวงฯ

ทั้งนี้ อนุโลมให้ใช้ใบรับรองมาตรฐานสินค้าที่ได้ออกให้ ตาม 2.1 (2) เพื่อแสดงต่อเจ้าพนักงานศุลกากร สำหรับการส่งออกสินค้าแป้งมันสำปะหลังที่ได้จัดให้มีการตรวจสอบมาตรฐานสินค้าตามวิธีนี้ เว้นแต่ สินค้าที่จะส่งออกมีมาตรฐานสูงกว่าชั้นคุณภาพที่ออกใบรับรองมาตรฐานสินค้า ไว้แล้ว

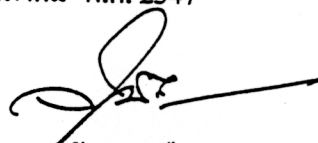
(5) ในกรณีที่ต้องลบล้างสินค้าที่ได้รับการตรวจสอบแล้ว ไปยังท่าขนถ่ายซึ่งอยู่ห่างไกลจากสถานที่ที่จัดให้มีการตรวจสอบ ให้ทำตราประทับเพื่อเป็นหลักฐานในการป้องกันการเพิ่มเติม สับเปลี่ยน หรือเปลี่ยนแปลงสินค้าจนกว่าจะเริ่มขนถ่าย

ข้อ 3. วิธีการวิเคราะห์ตัวอย่างสินค้า ให้ดำเนินการวิเคราะห์ตามวิธีที่สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม กำหนดไว้ เว้นแต่ข้อตกลงในการซื้อขายกำหนดเป็นอย่างอื่น

ในกรณีที่สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม มิได้กำหนดวิธีการวิเคราะห์ไว้ ให้ดำเนินการวิเคราะห์ตัวอย่างตามวิธีการซึ่งเป็นที่ยอมรับกันเป็นสากล

ข้อ 4. ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 24 พฤษภาคม พ.ศ. 2547



(นายวัฒนา เมืองสุข)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์