

## การขออนุญาตทำและขายสุรา

### 1. การขออนุญาตทำและขายสุรากลั่นในลักษณะที่เป็นโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานอุตสาหกรรม

1.1 ขั้นตอนการขออนุญาตทำและขายสุรากลั่นประเภทวิสกี้ บรั่นดี และยีน หรือสุรากลั่นอื่น (สุราขาว สุราผสม สุราปรุงพิเศษ)

(1) เสนอโครงการก่อสร้างโรงงานสุรากลั่นตามหลักเกณฑ์ของประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการพิจารณาอนุญาตโรงงานสุรา ลงวันที่ 3 เมษายน 2543

(2) เมื่อกรมสรรพสามิตอนุญาตให้ทำและขายสุรากลั่นแล้ว ผู้ได้รับอนุญาตต้องขอใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน และส่งสำเนาคำขอดังกล่าวให้กรมสรรพสามิต 1 ชุด กรณีต้องส่งเอกสารใดๆ เพิ่มเติม เพื่อประกอบการพิจารณาตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน ให้ส่งเอกสารนั้นให้กรมสรรพสามิต 1 ชุด ด้วย

(3) เมื่อก่อสร้างโรงงานเสร็จ พร้อมจะดำเนินการทำสุราต้องแจ้งหนังสือให้กรมสรรพสามิตทราบล่วงหน้าก่อนเปิดดำเนินการไม่น้อยกว่า 15 วัน

(4) ทำสัญญาว่าด้วยการอนุญาตให้ทำและขายสุรากลั่นกับกรมสรรพสามิต

(5) ขอใบอนุญาตต่างๆ ให้ถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยสุรา เช่น ใบอนุญาตทำสุรา ใบอนุญาตทำเชื้อสุรา และใบอนุญาตจำหน่ายสุราประเภทที่ 2

1.2 คุณสมบัติของผู้ขออนุญาตทำสุรากลั่น

ต้องเป็นบริษัทจำกัด ซึ่งจดทะเบียนตามกฎหมายไทย มีผู้ถือหุ้นสัญชาติไทยไม่น้อยกว่าร้อยละ 51 ของจำนวนหุ้นทั้งหมด

1.3 ลักษณะของสถานที่ก่อสร้างโรงงานสุรากลั่น

ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ของประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง หลักเกณฑ์ และเงื่อนไขการพิจารณาอนุญาตโรงงานสุรา ลงวันที่ 3 เมษายน 2543 สำหรับโรงงานสุรากลั่น มีรายละเอียดดังนี้

(1) กำลังการผลิตและพื้นที่

ก. สำหรับสุรากลั่นประเภทวิสกี้ บรั่นดี และยีน

- มีกำลังการผลิตคิดที่ 28 ดีกรี ขึ้นต่อวันละ 30,000 ลิตร

- มีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 200 ไร่ หากกำลังการผลิตเกินกว่าวันละ 30,000 ลิตร จะต้องเพิ่มขนาดพื้นที่มากขึ้น ให้สอดคล้องตามกำลังการผลิตที่มากขึ้น

ข. สำหรับสุรากลั่นอื่น (สุราขาว สุราผสม และสุราปรุงพิเศษ)

- มีกำลังการผลิตคิดที่ 28 ดีกรี ขึ้นต่อวันละ 90,000 ลิตร

- มีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 350 ไร่ หากกำลังการผลิตเกินกว่าวันละ 90,000 ลิตร จะต้องเพิ่มขนาดพื้นที่มากขึ้น ให้สอดคล้องตามกำลังการผลิตที่เพิ่มมากขึ้น

(2) ต้องได้รับอนุญาตทำสุราจากกรมสรรพสามิต

(3) ต้องใช้วัตถุดิบสำหรับผลิตน้ำสุรภายในประเทศไม่น้อยกว่าร้อยละ 50

(4) ต้องตั้งห่างจากแม่น้ำลำคลองสาธารณะที่ใช้สัญจรทางน้ำตามปกติและคลองชลประทาน เป็นระยะทางไม่น้อยกว่า 2 กิโลเมตร

(5) การรวบรวมและการบำบัดกากส่าต้องเป็นระบบปิด เพื่อป้องกันกลิ่น

(6) ต้องไม่มีการระบายน้ำทิ้งใดๆ ออกจากพื้นที่

(7) สุราที่ผลิตต้องมีคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสุรา

(8) ต้องมีเครื่องมือตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำสุราตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสุรา

ประจำโรงงาน

(9) ต้องพัฒนาเข้าสู่ระบบการจัดการสิ่งแวดล้อมตามมาตรฐานสากล ภายในกำหนดเวลา 3 ปี นับแต่วันที่เริ่มแจ้งประกอบกิจการ

#### 1.4 เอกสารประกอบการขออนุญาต

(1) เอกสารแสดงคุณสมบัติของผู้ขออนุญาต

- สำเนาใบสำคัญแสดงการจดทะเบียนห้างหุ้นส่วน/บริษัท

- สำเนาหนังสือรับรองนิติบุคคล

- สำเนาหนังสือรายชื่อผู้ถือหุ้น

- สำเนาหนังสือบริคณห์สนธิ

- สำเนารายละเอียด วัตถุประสงค์ห้างหุ้นส่วน/บริษัท

- สำเนาทะเบียนบ้าน และบัตรประชาชนของผู้ถือหุ้น

(2) แผนผังสังเขปแสดงสถานที่ตั้ง ขนาดของพื้นที่ตั้ง

(3) แผนผังการติดตั้งเครื่องจักร และอุปกรณ์การทำสุรา ขนาดกำลังการผลิต

(4) เอกสารแสดงกรรมวิธีการทำสุรา และวัตถุดิบที่ใช้ทำสุรา

(5) สำเนาหลักฐานแสดงกรรมสิทธิ์ หรือสิทธิครอบครองในพื้นที่ดินที่ตั้งโรงงานสุรา

(6) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนผู้ขออนุญาต

#### 1.5 เงื่อนไขในการทำสุรากลั่น,สุราแช่

(1) ต้องขอใบอนุญาตต่างๆ ให้ถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยสุรา เช่น ใบอนุญาตทำสุรา

ใบอนุญาตจำหน่ายสุราประเภทที่ 2 ใบอนุญาตทำเชื้อสุรา

(2) ต้องทำสัญญาว่าด้วยการอนุญาตให้ทำ และขายส่งสุรากับ กรมสรรพสามิต

(3) ต้องเสนอกรรมวิธีการทำสุรา และวัตถุดิบที่ใช้ทำสุราให้ กรมสรรพสามิตพิจารณา

อนุญาตก่อน

(4) ต้องส่งตัวอย่างน้ำสุราที่ทำได้ ให้กรมสรรพสามิตวิเคราะห์ก่อน เมื่อได้รับอนุญาตจึงนำออก

จากโรงงานได้

(5) สุราที่ทำขึ้นต้องมีคุณสมบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

(6) ต้องส่งตัวอย่างฉลาก และเครื่องหมายต่างๆ ที่ใช้กับภาชนะบรรจุสุราและตัวอย่างภาชนะบรรจุ ให้กรมสรรพสามิตพิจารณาให้ความเห็นชอบก่อนนำไปใช้

ฉลากที่ใช้ต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ ชนิดสุรา ชื่อสุรา ชื่อโรงงานสุรา สถานที่ตั้งของโรงงานสุรา ขนาดบรรจุ แรงแอลกอฮอล์ วันเดือนปีที่บรรจุ ค่าเดือนตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(7) ห้ามมิให้มีสุรารอื่นนอกจากสุราที่ได้รับอนุญาตให้ทำไว้ในโรงงานสุรา จะมีสุรารอื่นได้ต่อเมื่อได้รับอนุญาตจากกรมสรรพสามิต

(8) กรมสรรพสามิตมีสิทธิสั่งห้ามมิให้นำสุราที่ทำขึ้น โดยไม่มีคุณภาพตามที่กำหนดออกจากโรงงาน

(9) ต้องแจ้งราคาขาย ณ โรงงาน

(10) ต้องทำบัญชีแบบต่างๆ ตามที่กรมสรรพสามิตกำหนด

(11) ต้องชำระเงินค่าภาษีสุราต่อกรมสรรพสามิต ตามอัตราที่กำหนด และรับแสตมป์สุราไปปิดภาชนะบรรจุสุรา โดยปฏิบัติตามระเบียบว่าด้วยการควบคุมโรงงานสุราของกรมสรรพสามิต

(12) ต้องปฏิบัติตามกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับ ข้อกำหนด หรือคำสั่งกรมสรรพสามิต แล้ว ยังต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กฎหมายว่าด้วยโรงงาน และกฎหมายอื่นๆ ที่มีอยู่ หรือจะประกาศใช้ในอนาคต รวมทั้งต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในสัญญาว่าด้วยการอนุญาตให้ทำและขายส่งสุรา ตามที่กรมสรรพสามิตกำหนด

## 2. การขออนุญาตทำและขายสุราแช่ชนิดเบียร์และชนิดสุราผลไม้

### ในลักษณะที่เป็นโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานอุตสาหกรรม

#### 2.1 ขั้นตอนการขออนุญาตทำและขายส่งสุราแช่ชนิดเบียร์และชนิดสุราผลไม้

(1) เสนอโครงการลงทุนก่อสร้างโรงงานสุรา พร้อมทั้งส่งกรรมวิธีการผลิตสุราแช่ชนิดที่ขออนุญาต

กรณีโรงงานเบียร์ขนาดใหญ่ จะต้องมึปริมาณการผลิตไม่ต่ำกว่า 10 ล้านลิตรต่อปี หรือในกรณีที่เป็นโรงงานเบียร์ขนาดเล็กประเภทผลิตเพื่อขาย ณ สถานที่ผลิต (Brewpub) จะต้องมึปริมาณการผลิตไม่ต่ำกว่า 100,000 ลิตร แต่ไม่เกิน 1 ล้านลิตรต่อปี

(2) เมื่อกรมสรรพสามิตอนุญาตให้ทำและขายส่งสุราแช่แล้ว ผู้ได้รับอนุญาตดำเนินการขอใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน และส่งสำเนาคำขออนุญาตดังกล่าวให้กรมสรรพสามิต 1 ชุด กรณีต้องส่งเอกสารใดๆ เพิ่มเติม เพื่อประกอบการพิจารณาตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน ให้ส่งสำเนาเอกสารนั้นให้กรมสรรพสามิต 1 ชุด ด้วย

(3) เมื่อก่อสร้างโรงงานเสร็จพร้อมจะดำเนินการทำสุรา ต้องแจ้งหนังสือให้กรมสรรพสามิตทราบล่วงหน้าก่อนเปิดดำเนินการไม่น้อยกว่า 15 วัน

(4) ทำสัญญาว่าด้วยการอนุญาตให้ทำและขายส่งสุรากับกรมสรรพสามิต

(5) ขอบใบอนุญาตต่างๆ ให้ถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยสุรา เช่น ใบอนุญาตทำสุรา ใบอนุญาตทำเชื้อสุรา และใบอนุญาตจำหน่ายสุราประเภทที่ 2

## 2.2 คุณสมบัติของผู้ขออนุญาตทำสุราแช่

(1) สำหรับสุราแช่ชนิดเบียร์ ผู้ขออนุญาตต้องเป็นบริษัทจำกัด ซึ่ง จดทะเบียนตามกฎหมายไทย มีผู้ถือหุ้นสัญชาติไทยไม่น้อยกว่าร้อยละ 51 ของจำนวนหุ้นทั้งหมด และมีทุนจดทะเบียนไม่ต่ำกว่า 10 ล้านบาท มีเงินค่าหุ้นหรือเงินลงทุนที่ชำระแล้วไม่น้อยกว่า 10 ล้านบาท

(2) สำหรับสุราแช่ชนิดสุราผลไม้ ผู้ขออนุญาตต้องเป็นบริษัทจำกัด ซึ่งจดทะเบียนตามกฎหมายไทย มีผู้ถือหุ้นสัญชาติไทยไม่น้อยกว่าร้อยละ 51 ของจำนวนหุ้นทั้งหมดหรือเป็นสหกรณ์

## 2.3 ลักษณะของสถานที่ก่อสร้างโรงงานสุราแช่

ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการขออนุญาตโรงงานสุรา ลงวันที่ 3 เมษายน 2543 สำหรับโรงงานสุราแช่ มีรายละเอียดดังนี้

(1) ต้องได้รับอนุญาตทำสุราจากกรมสรรพสามิต

(2) ต้องมีการติดตั้งเครื่องจักรอุปกรณ์ และ/หรือกระบวนการผลิตที่ถูกต้อง

สุขลักษณะ

(3) การรวบรวมและ/หรือการบำบัดกากของเสียจากการผลิตของ

โรงงาน ต้องเป็นระบบปิดเพื่อป้องกันกลิ่น

(4) ต้องไม่มีการระบายน้ำทิ้งใดๆ ออกจากโรงงาน

(5) สุราที่ผลิตต้องมีคุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์สุรา

(6) ต้องมีเครื่องมือตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำสุราประจำโรงงาน

(7) ต้องพัฒนาเข้าสู่ระบบการจัดการสิ่งแวดล้อมตามมาตรฐานสากล

ภายในกำหนดเวลา 3 ปี นับแต่วันเริ่มแจ้งประกอบกิจการ

## 2.4 เอกสารประกอบการขออนุญาต

เช่นเดียวกับข้อ 1.4

## 2.5 เงื่อนไขการทำสุราแช่ชนิดเบียร์และชนิดสุราผลไม้

เช่นเดียวกับข้อ 1.5

## 3. การขออนุญาตทำและขายสุราแช่พื้นเมือง และสุราแช่อื่นนอกจากสุราแช่ชนิดสุราผลไม้และเบียร์ ในลักษณะที่เป็นโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน

### 3.1 ขั้นตอนการขออนุญาตทำและขายส่ง สุราแช่พื้นเมือง และสุราแช่อื่นนอกจากสุราผลไม้และเบียร์

(1) การก่อสร้างโรงงานสุราแช่ หรือกรณีที่มีการดัดแปลงต่อเติมอาคารเดิมให้เป็นโรงงานสุรา ให้ยื่นขออนุญาตก่อสร้างโรงงานสุราพร้อมด้วยแผนผังสังเขปแสดงสถานที่ตั้งโรงงานสุรา การก่อสร้างโรงงานสุรา การติดตั้งเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตสุรา และการปลูกสร้างอาคารและโรงเรือนต่ออธิบดีกรมสรรพสามิต

(2) เมื่อกรมสรรพสามิตอนุญาตให้ก่อสร้างโรงงานสุรา ผู้ขออนุญาตต้องมีหนังสือตอบรับทราบภายใน 30 วัน นับแต่ได้รับหนังสือ และต้องทำสัญญาว่าด้วยการก่อสร้างโรงงานสุรากับกรมสรรพสามิตภายใน 6 เดือน นับแต่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาต

(3) เสนอแบบแปลนแผนผังการก่อสร้างโรงงานสุรา การติดตั้งเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตสุรา การปลูกสร้างอาคารและโรงเรือน และอื่นๆ พร้อมทั้งระบบกำจัดน้ำเสียและการจัดการสิ่งแวดล้อมต่ออธิบดีกรมสรรพสามิต ภายในกำหนดเวลา 8 เดือน นับแต่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาต

หากกรมสรรพสามิตให้ผู้รับอนุญาตแก้ไขเพิ่มเติม หรือเปลี่ยนแปลงข้อเสนอนั้นในวรรคแรก ให้ผู้รับอนุญาตดำเนินการให้แล้วเสร็จ และยื่นต่อกรมสรรพสามิตภายใน 4 เดือน นับแต่วันแจ้งให้แก้ไขเพิ่มเติม หรือเปลี่ยนแปลง

(4) ต้องดำเนินการก่อสร้างโรงงานสุราให้แล้วเสร็จ พร้อมจะดำเนินการผลิตสุรภายในกำหนดไม่เกิน 36 เดือน นับแต่วันทำสัญญากับกรมสรรพสามิต และแจ้งเป็นหนังสือให้กรมฯ ทราบล่วงหน้าก่อนเปิดดำเนินการไม่น้อยกว่า 15 วัน

(5) ทำสัญญาว่าด้วยการอนุญาตให้ทำและขายส่งสุรากับกรมสรรพสามิต

(6) ขอบอนุญาตต่างๆ ให้ถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยสุรา เช่น ใบอนุญาตทำสุรา ใบอนุญาตทำเชื้อสุรา ใบอนุญาตจำหน่ายสุราประเภทที่ 2

(7) ถ้าผู้ขออนุญาตไม่ปฏิบัติตามกำหนดเวลาที่ระบุไว้นี้ ให้ถือว่าสละสิทธิการก่อสร้างโรงงานสุรา

3.2 คุณสมบัติของผู้ขออนุญาตทำสุราแช่พื้นเมือง และสุราแช่อื่นนอกจากสุราผลไม้และเบียร์

ต้องเป็นสหกรณ์การเกษตรเท่านั้น และมีวัตถุประสงค์เพื่อทำการผลิตและจำหน่ายสุราแช่พื้นเมือง

3.3 ลักษณะของสถานที่ก่อสร้างโรงงานสุรา ต้องแยกออกจากที่อยู่อาศัยโดยชัดเจน และต้องตั้งอยู่ในทำเลและสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม มีบริเวณและพื้นที่เพียงพอ จะผลิตสุราแช่พื้นเมืองและสุราแช่อื่นนอกจากสุราผลไม้และเบียร์ โดยไม่ก่อให้เกิดอันตรายเหตุเดือนร้อนรำคาญ หรือความเสียหายต่อบุคคล หรือทรัพย์สินของผู้อื่นด้วย

3.4 เอกสารประกอบการขออนุญาต

(1) สำเนาใบสำคัญรับรองการจดทะเบียนสหกรณ์

(2) สำเนาข้อบังคับสหกรณ์การเกษตร

(3) แผนผังสังเขปแสดงที่ตั้งโรงงานสุรา การก่อสร้างโรงงานสุรา การติดตั้งเครื่องจักรอุปกรณ์การทำสุรา การปลูกสร้างอาคารและโรงเรือน

(4) หลักฐานแสดงกรรมสิทธิ์และสิทธิครอบครองในที่ดินที่ใช้ก่อสร้าง

(5) หลักฐานแสดงการมีอำนาจลงนามผูกพันสหกรณ์

(6) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนผู้มีอำนาจลงนามที่ขอยื่นอนุญาต หนังสือมอบอำนาจ และสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้มอบและผู้รับมอบ

### 3.5 เงื่อนไขการทำสุรา

(1) ผู้รับอนุญาตจะมีเครื่องกลั่นสุรารายในบริเวณโรงงานไม่ได้

(2) ผู้รับอนุญาตต้องมีเครื่องใช้ในการตรวจสอบ และควบคุมปริมาณน้ำสุราที่ผลิตได้ ตามที่กรมสรรพสามิตกำหนด

(3) ต้องขอใบอนุญาตต่างๆ ให้ถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยสุรา เช่น ใบอนุญาตทำสุรา ใบอนุญาตขายส่งสุรา ใบอนุญาตทำเชื้อสุรา

(4) ต้องทำสัญญาว่าด้วยการอนุญาตให้ทำ และขายส่งสุรากับกรมสรรพสามิต

(5) ต้องใช้วัตถุดิบและกรรมวิธีการทำสุรา ตามที่กรมสรรพสามิตพิจารณาเห็นชอบ

(6) ต้องส่งตัวอย่างน้ำสุราที่ทำได้ ให้กรมสรรพสามิตวิเคราะห์ก่อน เมื่อได้รับอนุญาตจึงนำออกจากโรงงานได้

(7) สุราที่ทำขึ้นต้องมีคุณสมบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

(8) ต้องส่งตัวอย่างฉลาก และภาชนะบรรจุสุราให้กรมสรรพสามิตพิจารณาให้ความเห็นชอบก่อนนำไปใช้

(9) ห้ามมิให้มีสุรารูปร่างอื่นนอกจากสุราที่ได้รับอนุญาตให้ทำไว้ในโรงงานสุรา จะมีสุราอื่นได้ต่อเมื่อได้รับอนุญาตจากกรมสรรพสามิต

(10) กรมสรรพสามิตมีสิทธิ์สั่งห้ามไม่ให้ทำสุราที่ทำขึ้น โดยไม่มีคุณภาพตามที่กำหนดออกจากโรงงาน

(11) ต้องแจ้งราคาขาย ณ โรงงาน

(12) ต้องทำบัญชีแบบต่างๆ ตามที่กรมสรรพสามิตกำหนด

(13) ต้องชำระเงินค่าภาษีสุราต่อกรมสรรพสามิต ตามอัตราที่กำหนด และรับแสดงบัญชีสุราไปปิดภาชนะบรรจุสุรา

(14) ต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยสุรา แล้วยังต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม และกฎหมายอื่นๆ ที่มีอยู่ หรือจะประกาศใช้ในภายหน้า รวมทั้งต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในสัญญาว่าด้วยการอนุญาตให้ทำและขายส่งสุรา ตามที่กรมสรรพสามิตกำหนด

## 4. การขออนุญาตทำและขายสุราแช่ชนิดสุราผลไม้ และสุราแช่พื้นเมือง และผลิตภัณฑ์จากผลผลิตทางการเกษตร ในลักษณะที่เป็นสถานที่ทำสุรา

(หมายความถึงสถานที่ทำสุราที่ใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมต่ำกว่า 5 แรงม้า หรือใช้คนน้อยกว่า 7 คน หรือกรณีที่ใช้เครื่องจักรและคนงาน เครื่องจักรต้องมีกำลังรวมต่ำกว่า 5 แรงม้า และคนงานน้อยกว่า 7 คน)

### 4.1 ขั้นตอนการขออนุญาตทำและขายสุราแช่ชนิดสุราผลไม้ สุราแช่พื้นเมือง และผลิตภัณฑ์ฯ

(1) ยื่นคำขอก่อสร้างสถานที่ทำสุรา พร้อมด้วยแผนผังสังเขปแสดงสถานที่ตั้ง ติดตั้งเครื่องจักร และอุปกรณ์การทำสุรา และแผนผังการก่อสร้างระบบบำบัดน้ำเสียต่ออธิบดีกรมสรรพสามิต สรรพสามิตพื้นที่ หรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย

(2) เมื่อกรมสรรพสามิตอนุญาตให้ก่อสร้างสถานที่ทำสุรา ให้ดำเนินการก่อสร้างสถานที่ทำสุรา ให้แล้วเสร็จภายในเวลาไม่เกิน 24 เดือน

(3) เมื่อจะดำเนินการผลิตสุราให้แจ้งเป็นหนังสือต่อกรมสรรพสามิตทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 15 วัน

(4) ทำสัญญาว่าด้วยการอนุญาตทำและขายสุราต่อกรมสรรพสามิต

(5) ขอบใบอนุญาตต่างๆ ให้ถูกต้องตามกฎหมาย เช่น ใบอนุญาตทำสุรา ใบอนุญาตทำเชื้อสุรา และใบอนุญาตจำหน่ายสุราประเภทที่ 2

(6) ถ้าผู้ขออนุญาตไม่ปฏิบัติตามเวลาที่กำหนดไว้ ให้ถือว่าละสิทธิการได้รับอนุญาตทำสุรา

4.2 คุณสมบัติของผู้ขออนุญาตทำสุราแช่ชนิดสุราผลไม้ สุราแช่พื้นเมือง ผู้ขออนุญาตต้องมีคุณสมบัติอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

(1) เป็นสหกรณ์

(2) เป็นกลุ่มบุคคลธรรมดาผู้มีสัญชาติไทยตามกฎหมายเกี่ยวกับวิสาหกิจชุมชน

(3) เป็นกลุ่มเกษตรกรที่จดทะเบียนตามพระราชบัญญัติสหกรณ์ พ.ศ. 2542 และมีภูมิลำเนาในพื้นที่ที่สถานที่ทำสุราตั้งอยู่ขณะที่ขออนุญาต

(4) เป็นนิติบุคคลตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ ที่มีผู้ถือหุ้นทุกคนมีสัญชาติไทยและมีภูมิลำเนาในพื้นที่ที่สถานที่ทำสุราตั้งอยู่ขณะที่ขออนุญาต

#### 4.3 ลักษณะของสถานที่สร้างสถานที่ทำสุรา

ต้องแยกออกจากส่วนที่ใช้อยู่อาศัยโดยชัดเจน และตั้งอยู่ในทำเลและสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม มีบริเวณและพื้นที่เพียงพอที่จะผลิตสุราโดยไม่ก่อให้เกิดอันตราย เหตุเดือดร้อนรำคาญ หรือความเสียหายต่อบุคคลหรือทรัพย์สินของผู้อื่น

#### 4.4 เอกสารประกอบการขออนุญาต

(1) เอกสารแสดงคุณสมบัติของผู้ขออนุญาต

##### สหกรณ์

- สำเนาใบสำคัญรับรองการจดทะเบียนสหกรณ์
- สำเนาข้อบังคับสหกรณ์
- รายชื่อคณะกรรมการของสหกรณ์

##### กลุ่มเกษตรกร

- สำเนาใบสำคัญรับจดทะเบียนกลุ่มเกษตรกร
- สำเนาข้อบังคับกลุ่มเกษตรกร
- รายชื่อคณะกรรมการของกลุ่มเกษตรกร

- สำเนาทะเบียนบ้านของคณะกรรมการของกลุ่มเกษตรกร

### **นิติบุคคล**

- สำเนาใบสำคัญแสดงการจดทะเบียนห้างหุ้นส่วน/บริษัท
- สำเนาหนังสือรับรองนิติบุคคล
- สำเนาบัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น
- สำเนาหนังสือบริคณห์สนธิ
- สำเนารายละเอียดวัตถุประสงค์ห้างหุ้นส่วน/บริษัท
- สำเนาทะเบียนบ้านและบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ถือหุ้น

### **กลุ่มบุคคลตามกฎหมายวิสาหกิจชุมชน**

- สำเนาหนังสือสำคัญรับรองกลุ่มบุคคลตามกฎหมายวิสาหกิจชุมชน
- สำเนาวัตถุประสงค์กลุ่มบุคคลตามกฎหมายวิสาหกิจชุมชน
- รายชื่อและสัญชาติกลุ่มบุคคลตามกฎหมายวิสาหกิจชุมชน

(2) แผนผังสังเขปแสดงสถานที่ตั้ง

(3) แผนผังการติดตั้งเครื่องจักรและอุปกรณ์การทำสุรา

(4) เอกสารแสดงกรรมวิธีการทำสุรา

(5) แผนการก่อสร้างระบบบำบัดน้ำเสีย

(6) สำเนาหลักฐานแสดงกรรมสิทธิ์หรือสิทธิครอบครองในพื้นที่ดินที่ตั้งสถานที่ทำสุรา หรือ

หนังสือแสดงความยินยอมให้ใช้ที่ดินตั้งสถานที่ทำสุรา ในกรณีที่ทางราชการไม่สามารถออกหนังสือแสดงกรรมสิทธิ์หรือสิทธิครอบครองในที่ดิน ให้ผู้มีอำนาจ (เช่น กำนันหรือผู้ใหญ่บ้าน) ออกหนังสืออนุญาตให้ทำประโยชน์ในที่ดิน เพื่อตั้งสถานที่ทำสุราได้

(7) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนผู้มีอำนาจลงนามที่ยื่นขออนุญาต หรือหนังสือมอบอำนาจ และสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้มอบและผู้รับมอบ อำนาจ

### **4.5 เงื่อนไขในการทำสุราและขายสุรา**

(1) ผู้รับอนุญาตจะมีเครื่องกลั่นสุรารายในบริเวณโรงงานสุราไม่ได้

(2) ต้องทำสัญญาว่าด้วยการอนุญาตให้ทำและขายส่งสุรากับกรมสรรพสามิต

(3) ต้องขอใบอนุญาตต่างๆ ให้ถูกต้องตามกฎหมายสุรา เช่น ใบอนุญาตทำสุรา ใบอนุญาตทำเชื้อสุรา ใบอนุญาตจำหน่ายสุราประเภทที่ 2 และ/หรือใบอนุญาตประเภทที่ 4

(4) ต้องเสนอกรรมวิธีการทำและการใช้วัตถุดิบให้กรมสรรพสามิต หรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย ประกอบการพิจารณา สุราแช่ชุมชนนี้ต้องมีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 15 ดีกรี ทำจากวัตถุดิบจำพวกผลไม้ หรือน้ำผลไม้ หรือผลผลิตทางการเกษตร

(5) ต้องส่งตัวอย่างสุราที่ทำได้ให้หน่วยงานใดหน่วยงานหนึ่งดังต่อไปนี้ กรมสรรพสามิต กรมวิชาการเกษตร สถาบันราชภัฏ (มหาวิทยาลัยราชภัฏ)กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมวิทยาศาสตร์บริการ



และหน่วยงานที่กรมสรรพสามิตแต่งตั้งเป็นผู้วิเคราะห์คุณภาพก่อน แล้วส่งผลวิเคราะห์ให้สรรพสามิตพื้นที่พิจารณาอนุญาตให้ออกจำหน่ายได้

(6) สุราที่สร้างขึ้นต้องมีคุณสมบัติตามมาตรฐานคุณภาพสุราแช่ ตามนโยบายสนับสนุนเศรษฐกิจชุมชน (ต้องมีแรงแอลกอฮอล์ เมทิลแอลกอฮอล์ วัตถุ เจริญอาหาร และสารปนเปื้อนในน้ำสุราไม่เกิน มาตรฐานที่กระทรวงอุตสาหกรรมประกาศกำหนด)

(7) ต้องใช้ภาชนะบรรจุสุราที่เหมาะสม สะอาด ปิดให้สนิท ไม่ทำปฏิกิริยากับสุรา และสามารถปิดแอสแตมป์สุราที่ปากภาชนะบรรจุได้

(8) ฉลากที่ใช้ปิดภาชนะบรรจุนั้น อย่างน้อยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ ชนิดสุรา ชื่อสุรา ชื่อผู้ได้รับอนุญาต ที่ตั้งของสถานที่ทำสุรา วัตถุติดที่ใช้ แรงแอลกอฮอล์ ขนาดบรรจุ วันเดือนปีที่บรรจุ ค่าเตือนของกระทรวงสาธารณสุข

(9) ต้องแจ้งราคาขาย ณ สถานที่ทำสุรา

(10) ต้องชำระเงินค่าภาษีสุราตามอัตราภาษีที่กำหนดและปิดแอสแตมป์สุราบนภาชนะบรรจุสุราภายใต้การควบคุมของพนักงานเจ้าหน้าที่

(11) ต้องทำบัญชีแบบต่างๆ ตามที่กรมสรรพสามิตกำหนด

(12) ต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยสุรา แล้วยังต้องปฏิบัติตามกฎหมายอื่นๆ ที่มีอยู่หรือที่จะประกาศใช้ในภายหน้า รวมทั้งต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุในสัญญาว่าด้วยการอนุญาตให้ทำและขายส่งสุราที่ทำได้ต่อกรมสรรพสามิต

## 5. การขออนุญาตทำและขายสุรากลั่นชุมชน (สุราขาว) ในลักษณะที่เป็นสถานที่ทำสุรา

(หมายความว่าสถานที่ทำสุราที่ใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมต่ำกว่า

5 แรงม้า หรือใช้คนน้อยกว่า 7 คน หรือกรณีที่ใช้เครื่องจักรและคนงาน เครื่องจักร

ต้องมีกำลังรวมต่ำกว่า 5 แรงม้า และคนงานน้อยกว่า 7 คน) (ภาคผนวก 4)

### 5.1 ขั้นตอนการขออนุญาตทำและขายสุรากลั่นชุมชน (สุราขาว)

(1) ยื่นขออนุญาตสร้างสถานที่ทำสุรา พร้อมด้วยแผนผังแสดงที่ตั้งโดยสังเขป การติดตั้งอุปกรณ์ การหมักสุรา เครื่องต้มกลั่นสุรา รวมทั้งเครื่องจักรอุปกรณ์ในการทำสุรา และแผนผังการก่อสร้างระบบบำบัดน้ำเสียต่ออธิบดีกรมสรรพสามิต หรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย

(2) เมื่อกรมสรรพสามิตอนุญาตให้ก่อสร้างสถานที่ทำสุรา ให้ดำเนินการก่อสร้างสถานที่ทำสุราให้แล้วเสร็จภายในเวลาไม่เกิน 36 เดือน

(3) เมื่อจะดำเนินการทำสุราให้แจ้งเป็นหนังสือให้อธิบดีกรมสรรพสามิตหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 15 วัน

(4) ทำสัญญาว่าด้วยการอนุญาตทำและขายสุรากับกรมสรรพสามิตหรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย

(5) ขอบใบอนุญาตต่างๆ ให้ถูกต้องตามกฎหมายสุรา เช่น ใบอนุญาตทำสุรา ใบอนุญาตทำเชื้อสุรา ใบอนุญาตขายส่งสุรา

(6) ถ้าผู้ขออนุญาตไม่ปฏิบัติตามกำหนดเวลาที่ระบุไว้นี้ ให้ถือว่าสละสิทธิการได้รับอนุญาตทำสุรากลั่นชุมชน

#### 5.2 คุณสมบัติของผู้ขออนุญาตทำสุรากลั่นชุมชน (สุรขาว)

(1) เป็นสหกรณ์

(2) เป็นกลุ่มบุคคลธรรมดาผู้มีสัญชาติไทยตามกฎหมายเกี่ยวกับวิสาหกิจชุมชน

(3) เป็นกลุ่มเกษตรกรที่จดทะเบียนตามพระราชบัญญัติสหกรณ์ พ.ศ. 2542 และมีภูมิลำเนาอยู่ในพื้นที่ที่สถานที่ทำสุรากลั่นชุมชนตั้งอยู่ขณะที่ขออนุญาต

(4) เป็นนิติบุคคลตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ที่มีผู้ถือหุ้นทุกคนมีสัญชาติไทย และมีภูมิลำเนาในพื้นที่ที่สถานที่ทำสุรากลั่นชุมชนตั้งอยู่ขณะที่ขออนุญาต

(5) เป็นองค์กรเกษตรกรตามพระราชบัญญัติกองทุนฟื้นฟูและพัฒนาเกษตรกร พ.ศ. 2542 และมีภูมิลำเนาในพื้นที่ที่สถานที่ทำสุราตั้งอยู่ขณะที่ขออนุญาต

#### 5.3 ลักษณะของสถานที่ทำสุรากลั่นชุมชน

(1) ต้องแยกออกจากส่วนที่ใช้อยู่อาศัยโดยชัดเจน

(2) ต้องตั้งในทำเลและสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม มีบริเวณและพื้นที่เพียงพอที่จะทำสุรา โดยไม่ก่อให้เกิดอันตราย เหตุเดือดร้อนรำคาญหรือความเสียหายต่อบุคคลหรือทรัพย์สินของผู้อื่น

(3) ต้องตั้งอยู่ห่างแม่น้ำสาธารณะไม่น้อยกว่า 100 เมตร

(4) ต้องมีระบบบำบัดน้ำเสียที่ไม่ก่อให้เกิดมลภาวะต่อสิ่งแวดล้อม(ตามที่กรมควบคุมมลพิษกำหนด) (ภาคผนวก 4)

(5) ต้องมีเครื่องจักรที่มีกำลังรวมต่ำกว่า 5 แรงม้า หรือใช้คนงานน้อยกว่า 7 คน หรือกรณีที่ใช้เครื่องจักรและคนงาน เครื่องจักรมีกำลังรวมต่ำกว่า 5 แรงม้า และใช้คนงานน้อยกว่า 7 คน

#### 5.4 เอกสารประกอบคำขออนุญาต

(1) เอกสารแสดงคุณสมบัติของผู้ขออนุญาต

##### สหกรณ์

- สำเนาใบสำคัญรับรองการจดทะเบียนสหกรณ์
- สำเนาข้อบังคับสหกรณ์
- รายชื่อคณะกรรมการของสหกรณ์

##### กลุ่มเกษตรกร

- สำเนาใบสำคัญรับจดทะเบียนกลุ่มเกษตรกร
- สำเนาข้อบังคับกลุ่มเกษตรกร
- รายชื่อคณะกรรมการของกลุ่มเกษตรกร
- สำเนาทะเบียนบ้านของคณะกรรมการของกลุ่มเกษตรกร

## นิติบุคคล

- สำเนาใบสำคัญแสดงการจดทะเบียนห้างหุ้นส่วน/บริษัท
- สำเนาหนังสือรับรองนิติบุคคล
- สำเนาบัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น
- สำเนาหนังสือบริคณห์สนธิ
- สำเนารายละเอียดวัตถุประสงค์ห้างหุ้นส่วน/บริษัท
- สำเนาทะเบียนบ้านและบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ถือหุ้น

## กลุ่มบุคคลตามกฎหมายวิสาหกิจชุมชน

- สำเนาหนังสือสำคัญรับรองกลุ่มบุคคลตามกฎหมายวิสาหกิจชุมชน
- สำเนาวัตถุประสงค์กลุ่มบุคคลตามกฎหมายวิสาหกิจชุมชน
- รายชื่อและสัญชาติของกลุ่มบุคคลตามกฎหมายวิสาหกิจชุมชน

## องค์กรเกษตรกรตามพระราชบัญญัติกองทุนฟื้นฟูและพัฒนาเกษตรกร พ.ศ. 2542

- สำเนาใบสำคัญรับจดทะเบียนองค์กรเกษตรกร
- สำเนาข้อบังคับองค์กรเกษตรกร
- รายชื่อคณะกรรมการขององค์กรเกษตรกร
- สำเนาทะเบียนบ้านของคณะกรรมการองค์กรเกษตรกร

(2) แผนผังแสดงสถานที่ตั้งโดยสังเขป การติดตั้งอุปกรณ์การหมักสุรา เครื่องต้มกลั่นสุรา รวมทั้งเครื่องจักรอุปกรณ์อื่นๆ ในการทำสุรา

(3) แผนผังการก่อสร้างระบบบำบัดน้ำเสีย

(4) เอกสารแสดงกรรมวิธีการทำสุรา

(5) สำเนาหลักฐานแสดงกรรมสิทธิ์หรือสิทธิครอบครองในพื้นที่ดินที่ตั้งสถานที่ทำสุรา หรือหนังสือแสดงความยินยอมให้ใช้พื้นที่ดินตั้งสถานที่ทำสุรา หรือหนังสืออนุญาตจากผู้มีอำนาจ (เช่น กำนันหรือผู้ใหญ่บ้าน) อนุญาตให้ทำประโยชน์ในพื้นที่ดินเพื่อตั้งสถานที่ทำสุรา ในกรณีที่ว่าราชการไม่สามารถออกหนังสือแสดงกรรมสิทธิ์หรือสิทธิครอบครองในที่ดิน

(6) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนผู้มีอำนาจลงนามที่ยื่นขออนุญาต หรือหนังสือมอบอำนาจ และบัตรประจำตัวประชาชนของผู้มอบและผู้รับมอบอำนาจ

## 5.5 เงื่อนไขในการทำและขายสุรากลั่นชุมชน

(1) ต้องทำสัญญาว่าด้วยการอนุญาตให้ทำและขายสุรากลั่นชุมชนกับกรมสรรพสามิต หรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย

(2) ต้องขอใบอนุญาตต่างๆ ให้ถูกต้องตามกฎหมายสุรา เช่น ใบอนุญาตทำสุรา ใบอนุญาตทำเชื้อสุรา ใบอนุญาตจำหน่ายสุราประเภทที่ 2

(3) ต้องเสนอกรรมวิธีการทำและการใช้วัตถุดิบ ให้กรมสรรพสามิตประกอบการพิจารณา

(4) ต้องส่งตัวอย่างสุราที่ทำได้ที่หน่วยงานใดหน่วยงานหนึ่งต่อไปนี้ กรมสรรพสามิต กรมวิชาการเกษตร สถาบันราชภัฏ (มหาวิทยาลัยราชภัฏ)กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมวิทยาศาสตร์บริการ หรือหน่วยงานของกรมหรือสถาบันดังกล่าว หน่วยงานที่กรมสรรพสามิตแต่งตั้งเป็นผู้วิเคราะห์คุณภาพก่อน แล้วส่งผลวิเคราะห์ให้สรรพสามิตพื้นที่พิจารณาอนุญาตให้ออกจำหน่ายได้

(5) สุราที่ทำขึ้นต้องมีคุณสมบัติตามมาตรฐานคุณภาพสุรากลั่นชุมชน ตามนโยบายสนับสนุนเศรษฐกิจชุมชน (ต้องมีแรงแอลกอฮอล์ มีเมทิลแอลกอฮอล์ ฟิวเซลอลอยล์ เฟอร์ฟิวรัล เอสเทอร์ อัลดีไฮด์ เอทิลคาร์บาเมต วัตถุเจือปนอาหารประเภทกรดเบนโซอิก หรือเกลือของกรดเบนโซอิก และสารปนเปื้อนในสุราเฉพาะสารหนู และตะกั่วไม่เกินมาตรฐานที่กระทรวงอุตสาหกรรมกำหนด)

(6) สุรากลั่นชุมชน (สุราขาว) ต้องมีแรงแอลกอฮอล์เกินกว่า 15 ดีกรี แต่ไม่เกิน 40 ดีกรี ทำจากวัตถุดิบจำพวกข้าวหรือแป้ง หรือผลไม้ หรือน้ำผลไม้ หรือผลผลิตทางการเกษตรอื่นๆ

(7) ต้องใช้ภาชนะบรรจุสุราที่เหมาะสม สะอาด ปิดให้สนิท และไม่ทำปฏิกิริยากับสุรา และสามารถปิดแฉตมปีสุราที่ปากภาชนะบรรจุสุราได้ และขนาดภาชนะไม่ต่ำกว่า 0.150 ลิตร ตามประกาศกระทรวงเรื่อง วิธีการบริหารงานสุรา พ.ศ. 2546 (ฉบับที่ 5) (ภาคผนวก 4)

(8) ต้องส่งตัวอย่างฉลาก เครื่องหมายต่างๆ ที่ใช้กับภาชนะบรรจุสุรา และตัวอย่างภาชนะบรรจุสุราให้กรมสรรพสามิตพิจารณาให้ความเห็นชอบก่อนนำไปใช้ ฉลากที่ใช้ปิดภาชนะบรรจุสุราอย่างน้อยมีข้อความดังต่อไปนี้ ประเภทสุรา ชนิดสุรา ชื่อสุรา วัตถุดิบที่ใช้ แรงแอลกอฮอล์ ปริมาตรสุทธิ วันเดือนปีที่บรรจุ ค่าเดือนของสาธารณสุข ชื่อผู้ได้รับอนุญาต และชื่อสถานที่ทำสุรา (ถ้ามี) ที่ตั้งของสถานที่ทำสุรา เครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน (ถ้ามี)

(9) ต้องแจ้งราคาขาย ณ สถานที่ทำสุรา

(10) ต้องชำระเงินค่าภาษีสุราตามอัตราที่กำหนด และปิดแฉตมปีสุราทันทีที่บรรจุภายใต้การควบคุมของพนักงานเจ้าหน้าที่

(11) ต้องทำบัญชีระบบต่างๆ ตามที่กรมสรรพสามิตกำหนด

(12) ต้องปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องที่ใช้อยู่ หรือที่จะประกาศใช้ในภายหน้า

(13) ผู้ขออนุญาตทำสุรากลั่นชุมชนต้องไม่ใช่ผู้ได้รับอนุญาตทำสุรา หรือตัวแทนโดยตรงหรือโดยอ้อมของผู้รับอนุญาตจำหน่ายสุราขนาดใหญ่ ที่ใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมตั้งแต่ 5 แรงม้า หรือใช้คนงานตั้งแต่ 7 คนขึ้นไป หรือกรณีที่ใช้เครื่องจักรและคนงาน เครื่องจักรมีกำลังรวมตั้งแต่ 5 แรงม้าขึ้นไป และใช้คนงานตั้งแต่ 7 คนขึ้นไป

**ที่มา: มัทนา พฤกษ์รัตนันท์ นักวิทยาศาสตร์ 8 กลุ่มงานวิเคราะห์สินค้าและของกลาง “ทิศทางการพัฒนาคุณภาพสุราชุมชน”**