

คำวินิจฉัยคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ครั้งที่ 12/2560

ชื่อสินค้าและรายละเอียด	วินิจฉัย	ประเภทพิกัด (คำวินิจฉัย เลขที่)
<p><b>อุปกรณ์สำหรับใช้ในทางการแพทย์</b> (OPTIMA VS IS, VOLUMAT AGILIA INT, VOLUMAT MC AGILIA INT, INJECTOMAT AGILIA IS AND INJECTOMAT TIVA AGILIA IS)</p> <p><b>ลักษณะสินค้า</b> - สินค้ารายอุทธรณ์เป็นเครื่องควบคุมอัตราการไหลของสารละลาย หรือ ยา ผ่านหลอดเลือดดำโดยใช้กับผู้ป่วยวิกฤติเพื่อการอยู่รอดและรักษาในโรงพยาบาล ซึ่งต้องควบคุมโดยแพทย์หรือพยาบาล และบุคลากรทางการแพทย์ที่ได้รับการอบรมเท่านั้นตัวเครื่องหนักประมาณ 2.1-2.9 กิโลกรัม ใช้แรงดันไฟฟ้ากระแสสลับ 100-240 โวลต์ 50-60 เฮิร์ตซ์ และสามารถใช้กระแสไฟฟ้าตรงจากแบตเตอรี่ภายในเครื่อง ซึ่งเป็นชนิดประจุไฟใหม่ได้ โดยสามารถใช้งานได้ ตั้งแต่ 5-10 ชั่วโมงขึ้นอยู่กับอัตราการให้สารละลาย</p> <p>สินค้านำเข้ามาเฉพาะตัวเครื่อง โดยไม่มีกระบอกสูบและกระบอกฉีดยาติดมาด้วย โดยสามารถควบคุมปริมาตร และอัตราการให้สารละลายได้ตามที่กำหนด และมีระบบเซ็นเซอร์ในการตรวจจับฟองอากาศ เพื่อป้องกันมิให้เข้าสู่กระแสเลือดของผู้ป่วยขณะให้ยา หรือ สารละลาย อีกทั้งมีระบบปลุกเตือนให้ทราบเมื่อถึงกำหนดต่าง ๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับระบบการทำงาน ของเครื่อง โดยการปลุกเตือนการทำงาน ของเครื่องมือ เช่น</p> <p>(1) ปลุกเตือนเพื่อแจ้งให้ผู้ปฏิบัติงานได้ทราบว่า ยาหรือสารละลายที่กำลังให้อยู่ใกล้หมด เพื่อที่จะทำให้ผู้ปฏิบัติงานได้ทราบ และ ดำเนินการเตรียมสารละลายชุดใหม่ หรือ เตรียมที่จะหยุดการให้สารละลาย ในขณะที่มีสัญญาณเตือนนี้ เครื่องมือจะยังคงทำงานไปเรื่อย ๆ จนกว่ายา หรือ สารละลายจะหมด</p>	<p>- สินค้าอุปกรณ์สำหรับใช้ในทางการแพทย์ รุ่น OPTIMA VS IS, VOLUMAT AGILIA INT, VOLUMAT MC AGILIA INT, INJECTOMAT AGILIA IS, INJECTOMAT TIVA AGILIA IS เป็นเครื่องควบคุมการให้สารละลายทางหลอดเลือดดำ สั่งงานผ่านทางหน้าจอตัวเครื่อง มีการควบคุมการให้สารละลายด้วยระบบโปรแกรมสั่งงาน เช่น ปริมาณ/เวลา การให้สารละลาย มีระบบความปลอดภัยเพื่อให้ผู้ป่วยได้รับยา หรือ เลือด ในขนาดที่ถูกต้องแม่นยำ มีระบบการเตือนเมื่อสารละลายหมด หรือ หยุดการให้สารละลาย โดยจากลักษณะการทำงาน แบ่งได้เป็น 2 กลุ่ม คือ</p> <p>(1) กลุ่ม Volumetric Pump หรือ เครื่องควบคุมให้สารละลายหรือยาทางหลอดเลือดดำ (โดยใช้ร่วมกับชุดให้สารละลายทางหลอดเลือดดำ) ได้แก่ เครื่องรุ่น VOLUMAT คือ VOLUMAT AGILIA INT, VOLUMAT MC AGILIA INT และ เครื่องรุ่น OPTIMA คือ OPTIMA VS IS</p> <p>(2) เครื่องควบคุมการให้สารละลายหรือยา ผ่านหลอดเลือดดำโดยใช้ Syringe ได้แก่ เครื่องรุ่น INJECTOMAT คือ INJECTOMAT AGILIA IS และ INJECTOMAT TIVA AGILIA INT</p> <p>- เมื่อพิจารณาจากลักษณะสินค้าและ หลักการทำงานดังกล่าว เห็นได้ว่า สินค้าไม่ได้ทำหน้าที่เพียงสูบ จ่าย ยก หรือ เคลื่อนย้ายสารละลาย เท่านั้น จึงเกินจากขอบเขตของการเป็นเครื่องสูบ หรือ เครื่อง ตัก ยก ของ เหลว ใน ประเภท พิกัด 8413.19.10 แต่สินค้าออกแบบและจัดทำขึ้นเฉพาะสำหรับควบคุมการให้เลือด หรือ</p>	<p>9018.90.90</p> <p>กอ 146/2560/ ป12/2560(3.6)</p>

(2) ปลุกเตือนเพื่อแจ้งให้ผู้ปฏิบัติงานได้ทราบว่าเกิดการอุดตันภายในท่อที่ให้สารละลาย เพื่อจะได้ดำเนินการแก้ไขอาการดังกล่าว

(3) ปลุกเตือนให้รู้ว่าขณะนี้พลังงานจากแบตเตอรี่ที่ใช้อยู่ภายในเครื่องใกล้หมด ให้ดำเนินการเสียบปลั๊กไฟเพื่อชาร์จ

#### วัตถุประสงค์การใช้งาน

(1) เพื่อควบคุมการให้สารละลาย ยา หรือเลือดผ่านหลอดเลือดดำโดยใช้กับผู้ป่วยวิกฤต เพื่อความอยู่รอด รักษาในโรงพยาบาล และเพื่อควบคุมการให้อาหารเหลวผ่านสายยางในผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารได้ ซึ่งควบคุมโดยแพทย์ พยาบาล และบุคลากรทางการแพทย์ที่ได้รับการอบรมเท่านั้น

(2) เพื่อต้องการให้สารละลายยาออกฤทธิ์ตามการรักษาของแพทย์

(3) เพื่อต้องการให้ผู้ป่วย ได้รับยา เลือด หรืออาหารเหลว ในขนาดที่ถูกต้อง แม่นยำ เทียงตรง และสม่ำเสมอ และสามารถหยุดการให้ยา หรืออาหาร โดยไม่เกิดอันตรายกับผู้ป่วย

จากลักษณะการทำงานสินค้า แบ่งได้เป็น 2 กลุ่ม คือ (1) กลุ่ม Volumetric Pump หรือเครื่องควบคุมให้สารละลายหรือยาทางหลอดเลือดดำ(โดยใช้ร่วมกับชุดให้สารละลายทางหลอดเลือดดำ) ได้แก่ เครื่องรุ่น VOLUMAT คือ VOLUMAT AGILIA INT, VOLUMAT MC AGILIA INT และ เครื่องรุ่น OPTIMA คือ OPTIMA VS IS

(2) เครื่องควบคุมการให้สารละลายหรือยาผ่านหลอดเลือดดำโดยใช้ Syringe ได้แก่ เครื่องรุ่น INJECTOMAT คือ INJECTOMAT AGILIA IS และ INJECTOMAT TIVA AGILIA INT



สารละลายทางหลอดเลือดดำแก่ผู้ป่วยโดยอัตโนมัติ โดยควบคุมทั้งปริมาณ และอัตราการไหลให้เป็นไปตามค่าที่ตั้งไว้ มีฟังก์ชันการทำงานพิเศษและระบบแจ้งเตือนสถานะต่าง ๆ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการใช้งานและความปลอดภัยแก่ผู้ป่วย มีความปลอดภัยสูงและเป็นอุปกรณ์ที่ออกแบบจัดทำเพื่อแพทย์และพยาบาลใช้ในการรักษาคนไข้ โดยการใช้งานต้องอยู่ภายใต้การควบคุมโดยแพทย์หรือพยาบาลที่ได้รับการฝึกอบรมเท่านั้น ประกอบกับคำอธิบาย EN/HS 2007 ของประเภทพิกัด 90.18 ระบุว่า “This heading covers a very wide range of instruments and appliances which, in the vast majority of cases, are used only in professional practice (e.g., by doctors, surgeons, dentists, veterinary surgeons, midwives), either to make a diagnosis, to prevent or treat an illness or to operate, etc.” และสินค้ารายอุทธรณ์เป็น Volumetric Pump และ Syringe Pump ไม่ใช่ชุดอุปกรณ์ที่ใช้ทางหลอดเลือดดำ (Intravenous Administration Sets)

- ดังนั้น จึงเห็นควรให้จัดสินค้า อุปกรณ์สำหรับใช้ในทางการแพทย์ (OPTIMA VS IS, VOLUMAT AGILIA INT, VOLUMAT MC AGILIA INT, INJECTOMAT AGILIA IS AND INJECTOMAT TIVA AGILIA IS) เข้าประเภทพิกัด 9018.90.90 ในฐานะเป็นอุปกรณ์และเครื่องใช้ อื่น ๆ ที่ใช้ในทางวิทยาศาสตร์การแพทย์ ตามหลักเกณฑ์การตีความข้อ 1 และ ข้อ 6

ชื่อสินค้าและรายละเอียด	วินิจฉัย	ประเภทพิกัด (คำวินิจฉัย เลขที่)
<p><b>อุปกรณ์สำหรับใช้ในทางการแพทย์ (เครื่องให้น้ำเกลืออัตโนมัติ)</b></p> <p><b>(OPTIMA VS IS, VOLUMAT AGILIA GB, VOLUMAT AGILIA INT AND VOLUMAT MC AGILIA INT)</b></p> <p><b>ลักษณะสินค้า</b></p> <p>เป็นเครื่องควบคุมอัตราการไหลของสารละลาย น้ำ ยา หรือ อาหาร เข้าสู่ร่างกายทาง หลอด เลือดดำ ตัวเครื่องหนักประมาณ 2.1-2.9 กิโลกรัม ใช้แรงดันไฟฟ้ากระแสสลับ 100-240 โวลต์ 50-60 เฮิร์ตซ์ และสามารถใช้ กระแสไฟฟ้าตรงจากแบตเตอรี่ภายในเครื่อง ซึ่งเป็นชนิดประจุไฟใหม่ได้ โดยสามารถใช้งาน ได้ ตั้งแต่ 5-10 ชั่วโมง ขึ้นอยู่กับอัตราการให้ สารละลาย</p> <p>สินค้านำเข้ามาเฉพาะตัวเครื่อง โดยไม่มี กระบอกสูบ สามารถควบคุมปริมาตรและอัตรา การให้สารละลายได้ตามที่กำหนด มีระบบ เซ็นเซอร์ในการตรวจจับฟองอากาศ เพื่อ ป้องกันมิให้เข้าสู่กระแสเลือดของผู้ป่วยขณะให้ ยา หรือ สารละลาย อีกทั้งมีระบบปลุกเตือนให้ ทราบ เมื่อถึงกำหนดต่าง ๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับ ระบบการทำงานของเครื่อง โดยการปลุกเตือน การทำงานของเครื่องมือ เช่น</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ปลุกเตือนเพื่อแจ้งให้ผู้ปฏิบัติงานได้ทราบว่า ยา หรือ สารละลาย ที่กำลังให้อยู่ใกล้หมด เพื่อที่จะทำให้ผู้ปฏิบัติงานได้ทราบ และ ดำเนินการเตรียมสารละลายชุดใหม่ หรือ เตรียมที่จะหยุดการให้สารละลาย ในขณะที่มี สัญญาณเตือนนี้ เครื่องมือจะยังคงทำงานไป เรื่อย ๆ จนกว่ายา หรือ สารละลายจะหมด</li> <li>2. ปลุกเตือนเพื่อแจ้งให้ผู้ปฏิบัติงานได้ทราบว่า เกิดการอุดตันภายในท่อที่ให้สารละลาย เพื่อ จะได้ดำเนินการแก้ไขอาการดังกล่าว</li> </ol>	<p>- สินค้าอุปกรณ์สำหรับใช้ในทางการแพทย์ (OPTIMA VS IS, VOLUMAT AGILIA GB, VOLUMAT AGILIA INT AND VOLUMAT MC AGILIA INT) เป็นเครื่องควบคุมการให้ สารละลายทางหลอดเลือดดำ (โดยใช้ ร่วมกับชุดให้สารละลายทางหลอดเลือดดำ) สั่งงานผ่านทางหน้าจอตัวเครื่อง มีการ ควบคุมการให้สารละลายด้วยระบบ โปรแกรมสั่งงาน เช่น ปริมาณ/เวลา การให้ สารละลาย มีระบบความปลอดภัยเพื่อให้ ผู้ป่วยได้รับยา หรือ เลือด ในขนาดที่ถูกต้อง แม่นยำ มีระบบการเตือนเมื่อสารละลาย หมด หรือ หยุดการให้สารละลาย</p> <p>- เมื่อพิจารณาจากลักษณะสินค้าและ หลักการทำงานดังกล่าว เห็นได้ว่า สินค้า ไม่ได้ทำหน้าที่เพียงสูบล้าง ยก หรือ เคลื่อนย้ายสารละลาย เท่านั้น จึงเกินจาก ขอบเขตของการเป็นเครื่องสูบล้าง หรือ เครื่อง ตัด ยก ของ เหลว ใน ประ เภ ท พิกัด 8413.19.10 แต่สินค้าออกแบบและจัดทำ ขึ้นเฉพาะสำหรับควบคุมการให้เลือด หรือ สารละลายทางหลอดเลือดดำแก่ผู้ป่วยโดย อัตโนมัติ โดยควบคุมทั้งปริมาณ และอัตรา การไหลให้เป็นไปตามค่าที่ตั้งไว้ มีฟังก์ชัน การทำงานพิเศษและระบบแจ้งเตือนสภาวะ ต่าง ๆ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการใช้งานและ ความปลอดภัยแก่ผู้ป่วย มีความปลอดภัยสูง และเป็นอุปกรณ์ที่ออกแบบจัดทำเพื่อแพทย์ และพยาบาลใช้ในการรักษาคนไข้ โดยการ ใช้งานต้องอยู่ภายใต้การควบคุมโดยแพทย์ หรือพยาบาลที่ได้รับการฝึกอบรมเท่านั้น ประกอบกับคำอธิบาย EN/HS 2007 ของ ประเภทพิกัด 90.18 ระบุว่า “This heading covers a very wide range of instruments and appliances which, in the vast majority of cases, are used only in professional practice (e.g., by</p>	<p><b>9018.90.90</b></p> <p><b>กอ 147/2560/ ป12/ 2560(3.7)</b></p>

<p>3. ปลุกเตือนให้รู้ว่าขณะนี้พลังงานจากแบตเตอรี่ที่ใช้อยู่ภายในเครื่องใกล้หมด ให้ดำเนินการเสียบปลั๊กไฟเพื่อชาร์จ</p> <p>วัตถุประสงค์การใช้งาน</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. เพื่อควบคุมการให้สารละลาย ยา หรือเลือด ผ่านหลอดเลือดดำ โดยใช้กับผู้ป่วยวิกฤตเพื่อการอยู่รอด รักษาในโรงพยาบาล และเพื่อควบคุมการให้อาหารเหลวผ่านสายยาง ในผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารได้ ซึ่งควบคุมโดยแพทย์ พยาบาล และ บุคลากรทางการแพทย์ที่ได้รับการอบรมเท่านั้น</li> <li>2. เพื่อต้องการให้สารละลายยาออกฤทธิ์ตามการรักษาของแพทย์</li> <li>3. เพื่อต้องการให้ผู้ป่วย ได้รับยา เลือด หรืออาหารเหลว ในขนาดที่ถูกต้อง แม่นยำเที่ยงตรง และสม่ำเสมอ สามารถหยุดการให้ยาหรือ อาหาร โดยไม่เกิดอันตรายกับผู้ป่วย</li> </ol> <p>ขั้นตอนการทำงานของเครื่อง</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. เตรียมยา หรือ สารละลายในขวด หรือภาชนะที่บรรจุยา หรือ สารละลายจากผู้ผลิต</li> <li>2. เตรียมชุดให้สารละลายทางหลอดเลือดดำ</li> <li>3. ใส่เข้าเครื่องปรับอัตราการไหลของสารละลาย</li> <li>4. กดปุ่มเปิดเครื่อง เพื่อตั้งค่าการใช้งาน</li> <li>5. กำหนดอัตราการไหล (FLOW RATE) ที่ต้องการ</li> <li>6. กดปุ่ม ขึ้น เพื่อเพิ่มปริมาณยา หรือ กดปุ่มลง เพื่อลดปริมาณยา จนได้ปริมาณตามต้องการ</li> <li>7. กดปุ่ม (OK) และ กด (START) เพื่อเริ่มการทำงาน ผู้ใช้งาน แพทย์ หรือ พยาบาล จะทำการตั้งโปรแกรมเพื่อการใช้งาน โดยตั้งอัตราตามที่แพทย์กำหนด</li> </ol>	<p>doctors, surgeons, dentists, veterinary surgeons, midwives), either to make a diagnosis, to prevent or treat an illness or to operate, etc.” และสินค้ารายอนุพันธ์เป็น Volumetric Pump ไม่ใช่ชุดอุปกรณ์ที่ใช้ทางหลอดเลือดดำ (Intravenous Administration Sets)</p> <p>- ดังนั้น จึงเห็นควรให้จัดสินค้า อุปกรณ์สำหรับใช้ในทางการแพทย์ (OPTIMA VS IS, VOLUMAT AGILIA GB, VOLUMAT AGILIA INT AND VOLUMAT MC AGILIA INT) เข้าประเภทพิกัด 9018.90.90 ในฐานะเป็นอุปกรณ์และเครื่องใช้ อื่น ๆ ที่ใช้ในทางวิทยาศาสตร์การแพทย์ ตามหลักเกณฑ์การตีความข้อ 1 และ ข้อ 6</p>	
--	--	--



Optima

รูปภาพที่ 1 แสดงลักษณะสินค้า รุ่น OPTIMA



รูปภาพที่ 2 แสดงลักษณะสินค้า รุ่น VOLUMAT  
(รายละเอียดสินค้า จาก เอกสารชี้แจงของผู้นำเข้า)

ชื่อสินค้าและรายละเอียด	วินิจฉัย	ประเภทพิกัด (คำวินิจฉัย เลขที่)
<p>1. รายการที่ 1 เครื่องจักรสำหรับทำเบเกอรี่ใช้ในอุตสาหกรรมโดยเฉพาะ (เครื่องหมักแป้ง) (PROOFER ROOM FOR 1200 MM SETTER TROLLEY)</p> <p>2. รายการที่ 2 เครื่องจักรสำหรับทำเบเกอรี่เป็นชุดของเครื่องหมักแป้ง (รถเข็น) (SETTER TROLLEY WITH 8 SETTERS)</p> <p>3. รายการที่ 3 - 5 ส่วนประกอบของเตาอบเบเกอรี่ (ถาดอบขนม) (BAKING TRAY)</p> <p><b>ลักษณะสินค้า</b></p> <p>รายการที่ 1 PROOFER ROOM FOR 1200 MM SETTER TROLLEY (เครื่อง Proofer หรือ Proofing Machine หรือ เครื่องหมักแป้ง)</p> <p>สินค้านี้มีลักษณะคล้ายตู้หรือห้อง ประกอบด้วย ผนัง 3 ด้าน และ ประตู 1 บาน ผนังด้านบนปิด ทำด้วยสแตนเลสมีโพลีเมอร์เป็นฉนวนป้องกันอุณหภูมิและความชื้นไม่ให้ไหลเข้าออก ภายในติดตั้งเครื่อง Climate Unit ขนาด 600(W)×160(D)×1985(H) mm ฮีทเตอร์กินไฟ 6.2 KW 380V/3 Phase/50 Hz ทำหน้าที่ต้มน้ำด้วย Heater ให้กลายเป็นไอน้ำกระจายไปทั่วห้อง ไอน้ำนี้จะไปจับตามผิวของก้อนขนมแป้งดิบ (Dough) มี Heater ให้ความร้อนเพิ่มอุณหภูมิในห้องถึง 50°C และมี Sensor สำหรับควบคุมความร้อนและความชื้นภายใน มีพัดลมกระจายความร้อนและความชื้นให้ทั่วห้อง ไม่มีเครื่องทำความเย็น เนื่องจากสภาพอากาศมีผลต่อการเจริญเติบโตของยีสต์ ซึ่งยีสต์จะเจริญเติบโตหรือขยายตัวที่อุณหภูมิ 20 - 30 องศาเซลเซียส ทั้งนี้ ความเย็นจะไม่ทำให้ยีสต์ขยายตัว การผลิตขนมปังเพื่อการค้าต้องการปริมาณและเวลาที่กำหนดได้ จึงต้องใช้เครื่อง Proofer กำหนดอุณหภูมิ และความชื้นที่เหมาะสมแก่การเจริญเติบโตของยีสต์ในขนม</p>	<p>1) สินค้ารายการที่ 1 เครื่องจักรสำหรับทำเบเกอรี่ใช้ในอุตสาหกรรมโดยเฉพาะ (เครื่องหมักแป้ง) (PROOFER ROOM FOR 1200 MM SETTER TROLLEY) มีลักษณะคล้ายตู้หรือห้อง ประกอบด้วย ผนัง 3 ด้าน และ ประตู 1 บาน ผนังด้านบนปิด ทำด้วยสแตนเลสมีโพลีเมอร์เป็นฉนวนป้องกันอุณหภูมิและความชื้นไม่ให้ไหลเข้าออก ภายในติดตั้งเครื่อง Climate Unit ขนาด 600(W)×160(D)×1985(H) mm ฮีทเตอร์กินไฟ 6.2 KW 380V/3 Phase/50 Hz ทำหน้าที่ต้มน้ำด้วย Heater ให้กลายเป็นไอน้ำกระจายไปทั่วห้อง ไอน้ำนี้จะไปจับตามผิวของก้อนขนมแป้งดิบ (Dough) มี Heater ให้ความร้อนเพิ่มอุณหภูมิในห้องถึง 50°C และมี Sensor สำหรับควบคุมความร้อนและความชื้นภายใน มีพัดลมกระจายความร้อนและความชื้นให้ทั่วห้อง ไม่มีเครื่องทำความเย็น เนื่องจากเครื่องมีขนาดใหญ่จึงถอดแยกชิ้นส่วน และนำมาประกอบกันภายหลัง โดยเมื่อประกอบแล้วเป็นเครื่องหมักแป้งครบชุดสมบูรณ์</p> <p>- เมื่อพิจารณาจากลักษณะและวิธีการทำงานของสินค้า ประกอบกับคำอธิบาย EN/HS 2007 ของประเภทพิกัด 84.19 หน้า XVI-8419-2 และ XVI-8419-8 ที่ระบุว่า</p> <p>“84.19 MACHINERY, ..BY A PROCESS INVOLVING A CHANGE OF TEMPERATURE SUCH AS HEATING, COOKING, ROASTING, DISTILLING, RECTIFYING, STERILISING, PASTEURISING, STEAMING, DRYING, EVAPORATING, VAPORISING, CONDENSING OR COOLING,...</p> <p>...With these exceptions, the heading covers machinery and plant designed to submit materials (solid,</p>	<p>8438.10.10</p> <p>กอ 148/2560/ ป12/2560(3.8)</p>

ตั้งแต่ประเภท เครื่อง Proofer จึงไม่มีระบบทำความเย็น และเครื่อง Proofer มีขนาดสำหรับเครื่องรายการที่ 2

เนื่องจากเครื่องมีขนาดใหญ่จึงถอดแยกชิ้นส่วน และนำมาประกอบกันภายหลังตาม Packing List รายการที่ 1 บรรจุในลังขนาด 2130×1300×1410 มม. น้ำหนัก 450 กก. ของที่นำเข้าเป็นเครื่องหมักแป้งครบชุดสมบูรณ์ 1 เครื่อง ไม่ได้เป็นส่วนประกอบของเครื่อง

เครื่อง Proofer ใช้หลักการ ใช้ความร้อนและความชื้น ทำให้ขนม (ที่มีส่วนผสมของยีสต์) พองตัว ในเวลาที่ควบคุมได้ เครื่อง Proofer มีหลายขนาด



Proofing Machine หรือเครื่องหมักแป้ง

รายการที่ 2 SETTER TROLLEY WITH 8 SETTERS ประกอบด้วย Trolley (ชั้นวาง 8 ชั้น มีล้อ) และ Setter 8 อัน เป็นชุดวางและเคลื่อนย้ายแป้งโด จำนวน 1 ชุด ที่ใช้กับเครื่องหมักแป้ง รายการที่ 1

Setter เป็นรูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า เป็นโครงโลหะหุ้ม แผ่นโลหะด้านหนึ่งติดดุม (เพื่อนำตาไก่สายพานมาใส่) หุ้มด้วยสายพานผ้าทั้งด้านบนและด้านล่าง มีกลไกเคลื่อนส่วนที่เป็นผ้าให้เลื่อนตัวไปด้านหน้าได้เพื่อปล่อยขนมปังบนแผ่นทำความร้อนของเตาอบ เมื่อส่งขนมเข้าเตาอบแล้ว นำ Setter ออกมา

การใส่สายพานผ้า สายพานมีลักษณะเป็นแผ่นผ้าแผ่นเดียวหัวท้ายเจาะรูตาไก่ เพื่อใส่ในหมุด ที่ติดอยู่ที่โครงโลหะ

liquid or gaseous) to a heating or cooling process in order to cause a simple change of temperature, or to cause a transformation of the materials resulting principally from the temperature change (e.g., heating, cooking, roasting, distilling, rectifying, sterilising, pasteurising, steaming, drying, evaporating, vaporising, condensing or cooling processes)...

...(V) STEAMING PLANT”

- จากหลักการทำงานของเครื่องหมักแป้ง เมื่อพิจารณาเรื่องอุณหภูมิซึ่งทำให้แป้งที่ผสมยีสต์เกิดการเปลี่ยนแปลง สอดคล้องกับคำอธิบายในประเภทพิกัด 84.19 และไม่จัดเข้าในประเภทพิกัด 84.38 เนื่องจากเมื่อพิจารณาจากคำอธิบายประเภทพิกัด 84.38 เห็นว่า เครื่องจักรทำเบเกอรี่ที่ไม่รวมถึง..(ค) เครื่องจักรและเครื่องจักรโรงงานสำหรับการทำให้สุก การย่าง การอบไอน้ำ ฯลฯ (ประเภทที่ 84.19) และไม่จัดเข้าในประเภทพิกัดที่ 8419.81 ตามที่ WCO ได้เคยมี Classification Advice (L07611) ไว้ เนื่องจากสินค้ารายอุทธรณ์ ยังไม่ได้เป็นเครื่องจักรสำหรับทำเครื่องตีหม้อนหรือสำหรับหุงต้มหรืออุ่นอาหาร เพียงแต่ไว้ในกระบวนการขั้นตอนการผลิต เครื่องหมักแป้งทำหน้าที่หมักแป้งให้ฟูเพื่อที่จะนำเข้าไปในเตาอบ ยังไม่ได้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากแป้งสาลีแปรรูปและทำให้สุกโดยการอบ (เบเกอรี่)

- ดังนั้น จึงเห็นควรให้เครื่องจักรสำหรับทำเบเกอรี่ใช้ในอุตสาหกรรมโดยเฉพาะ (เครื่องหมักแป้ง) (PROOFER ROOM FOR 1200 MM SETTER TROLLEY) จัดเข้าประเภทพิกัด 8419.89.19 ในฐานะเป็นเครื่องจักร เครื่องจักรโรงงาน หรือ เครื่อง

Setter เปรียบเสมือนภาตใส่ขนม แต่ไม่ได้ส่งเข้าเตาอบเหมือนภาต Setter ใช้ในขั้นตอน Proof แป้งโดให้ขยายตัว และส่งขนมเข้าเตาอบเท่านั้น Setter ต้องใช้คู่กับ Trolley ที่มีขนาดพอดีกัน เพื่อพาแป้งโดไปเข้าเครื่อง Proofer ได้เต็มตามความสามารถของเครื่อง มีการใช้ Setter อันเล็กเคลื่อนย้ายขนมเข้าสู่ Setter ขนาดใหญ่ เพื่อส่งเข้าเตาอบอีกที Setter ขนาดใหญ่ที่สามารถส่งแป้งโดเข้าอบได้จำนวนมาก มีน้ำหนักมากจะมีเครื่องอุปกรณ์ช่วยยกเคลื่อนย้าย

เหตุที่ต้องใช้ Setter แทนภาต เนื่องจากขนมปัง (แป้งโด) ก้อนใหญ่ (หนัก 200 - 1,200 กรัม) มีน้ำหนักมาก หากวางบนภาตที่ไม่มีการระบายอากาศ ทำให้ส่วนล่างของแป้งโดถูกกดทับ ทำให้ขยายตัวไม่ดีหากใช้ภาตที่เจาะรูช่วงเวลาที่ยกแป้งโดขยายตัว แรงกดจากน้ำหนักก้อนแป้งทำให้ด้านล่างขนมติดกับภาต Setter จึงเป็นอุปกรณ์ที่จำเป็นในการผลิตเชิงพาณิชย์ขนมปังก้อนใหญ่ที่ต้องผลิตออกมาคุณภาพเหมือนกัน โดยทั่ว ๆ ไป Setter มีหลายขนาดเพื่อเลือกใช้ให้เหมาะสมกับปริมาณการผลิต ซึ่งต้องสัมพันธ์กับ Trolley เครื่องหมักแป้งและเตาอบ

การส่ง Setter เข้าเตาอบ เมื่อแป้งโดขยายตัวพร้อมจะนำเข้าอบ เช่น Setter Trolley ออกจากเครื่องหมักแป้งมาที่เตาอบ ยก Setter สอดเข้าไปในช่องเตาอบในตำแหน่งที่ตรงกับที่แป้งโดถูกอบ เลื่อนกลไกให้สายพานด้านบนเคลื่อนไปด้านหน้าในขณะที่เดียวกับที่สายพานด้านล่างเคลื่อนถอยหลัง แป้งโดจะวางบนพื้นเตาอบ



Trolley 8 ชั้น

อุปกรณ์ จะทำความร้อนด้วยไฟฟ้าหรือไม่ก็ตาม สำหรับใช้กระทำกับวัตถุ โดยกรรมวิธีที่เกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนอุณหภูมิ ตามหลักเกณฑ์การตีความ ข้อ 1, ข้อ 2(ก) และ ข้อ 6

2) สินค้ารายการที่ 2 เครื่องจักรสำหรับทำเบเกอรี่เป็นชุดของเครื่องหมักแป้ง (รถเข็น) (SETTER TROLLEY WITH 8 SETTERS) 1 ชุด ขณะนำเข้ายังมีได้ประกอบให้แล้วเสร็จ เนื่องจากมีขนาดใหญ่กว่าประตูทางเข้าของ Proofer Room ) และเมื่อประกอบแล้วจะไม่สามารถนำรถเข็นดังกล่าวออกจาก Proofer Room ได้ ซึ่งประกอบด้วย Setter Trolley (ชั้นวาง 8 ชั้น มีล้อ) และ Setters 8 ชั้นเป็นชุดวางและเคลื่อนย้ายแป้งโด ที่ใช้กับเครื่องหมักแป้ง Setter Trolley มีลักษณะเป็นโครงโลหะหลายชั้น สำหรับวาง setter แต่ละชั้นเป็นช่องไม่มีพื้น ชั้นด้านล่างติดล้อ เพื่อให้เข็นเคลื่อนย้ายได้ Setter มีลักษณะเป็นโครงโลหะทรงสี่เหลี่ยมรองรับสายพานผ้าใบลำเลียง (ด้านล่างมีกลไกให้เลื่อนสายพานได้) ทำหน้าที่เป็นภาตขนาดใหญ่สำหรับวางแป้งโด (แป้งขนมปังลูกใหญ่) ที่ไม่สามารถวางบนภาตขนาด 40x60 ซม. ได้ ทั้งชุดใช้สำหรับวางแป้งโด แล้วส่งเข้าพักใน Proofer Room เมื่อแป้งขึ้นแล้วนำ Setter Trolley ไปที่เตาอบ หมุนสายพาน Setter ให้แป้งขนมหล่นไปที่พื้นเตาอบ เพื่ออบต่อไป

- พิจารณาจากลักษณะการทำงานของสินค้ารายการที่ 1 และสินค้ารายการที่ 2 การนำมาใช้ต้องนำมาประกอบใช้ด้วยกัน คือ SETTER TROLLEY WITH 8 SETTERS จะต้องอยู่ข้างใน Proofer Room อีกทั้งต้องมีการทำงานร่วมกัน โดยรถเข็น (SETTER TROLLEY) และ ชั้นวาง (SETTER) มีลักษณะเป็นรถเข็น ที่ใช้ช่วย



<p>รายการที่ 3 - 5 BAKING TRAY ภาตอบขนม ทำด้วยอลูมิเนียม ขนาด 40x60 ซม. มี 4 แบบ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) เจาะรู ยกขอบ 2 ด้านไม่เคลือบ</li> <li>(2) ไม่เจาะรู ยกขอบ 2 ด้านไม่เคลือบ</li> <li>(3) เจาะรู ยกขอบ 4 ด้าน</li> <li>(4) ไม่เจาะรูยกขอบ 4 ด้าน</li> </ol> <p>การใช้งาน : นำมาใส่แป้งขนมในขั้นตอนการผลิตเบเกอรี่ (ภาตอบขนมที่นำเข้ามาตามใบขนฯ นี้ เป็นส่วนหนึ่งของภาตอบขนมใช้ในอุตสาหกรรมเบเกอรี่ที่มีหลายชนิด ขึ้นอยู่กับประเภทของขนม)</p> <p>โรงงานขนาดใหญ่ ภาตอบขนมจะถูกใช้ต่อเนื่องในกระบวนการผลิตผ่านเครื่องจักรต่าง ๆ ตามลำดับ โดยสุดท้ายภาตเปล่าจะถูกทำความสะอาด ส่งไปเก็บที่ Storage เพื่อจะถูกนำมารับขนมใหม่ ภาตอบขนมจึงเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในกระบวนการผลิตเบเกอรี่</p> <p>นอกจากนี้ บริษัทฯ ได้มีหนังสือบริษัท เลขที่ ซพ.6003016 ลงวันที่ 3 มีนาคม 2560 อธิบายสภาพสินค้าขณะนำเข้าเพิ่มเติม ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. สภาพสินค้าขณะนำเข้า ถอดเป็นชิ้นส่วนและนำมาประกอบที่หลัง เป็นไปตาม Packing List รายการที่ 1 (PROOFER ROOM 1200 MM SETTER TROLLEY) และ รายการที่ 2 (SETTER TROLLEY WITH 8 SETTERS) บรรจุในลังที่ 1 - 2 หลังจากผ่านการตรวจแล้ว เมื่อสินค้ามาถึงบริษัทฯ และบริษัทฯ ได้นำไปติดตั้งยังสถานประกอบการของผู้ซื้อ เครื่องรายการที่ 1 และ รายการที่ 2 ในการนำเข้าทุกครั้งจะถอดเป็นชิ้น เนื่องจากเมื่อเครื่องประกอบสำเร็จมีลักษณะสูงใหญ่ ไม่สะดวกในการขนส่ง และการประกอบในสถานประกอบการที่มีข้อจำกัดในเรื่องสถานที่ เช่น ประตูทางเข้า ผู้ผลิตจะผลิตตามขนาดที่สั่งซื้อ เพื่อให้เหมาะสมกับขนาดพื้นที่ประกอบการ และ ปริมาณการผลิตที่ต้องการ</li> </ol>	<p>อำนวยความสะดวกในการเคลื่อนย้ายสิ่งของ ในที่นี้คือ ช่วยในการเคลื่อนย้ายแป้งโต จาก Proofer Room ไปยังเตาอบ และมีการนำเข้ามาพร้อมกัน</p> <p>- ดังนั้น จึงเห็นควรจัดให้เสียภาษีรวมเป็นชุด (set) โดยจัดเครื่องจักรสำหรับทำเบเกอรี่เป็นชุดของเครื่องหมักแป้ง (รถเข็น) (SETTER TROLLEY WITH 8 SETTERS) เข้าประเภทพิกัด 8419.89.19 ในฐานะเป็นเครื่องจักร เครื่องจักรโรงงาน หรือ เครื่องอุปกรณ์ จะทำความร้อนด้วยไฟฟ้าหรือไม่ก็ตาม สำหรับใช้กระทำกับวัตถุ โดยกรรมวิธีที่เกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนอุณหภูมิ ตามหลักเกณฑ์การตีความ ข้อ 1, ข้อ 2(ก) และ ข้อ 6</p> <p>3) สินค้ารายการที่ 3 - 5 ส่วนประกอบของเตาอบเบเกอรี่ (ภาตอบขนม) (BAKING TRAY) เป็นภาตอบขนมทำด้วยอลูมิเนียม ขนาด 40x60 ซม. นำมาใส่แป้งขนมในขั้นตอนการผลิตเบเกอรี่ ถึงแม้ว่าภาตจะมีขนาดมาตรฐานสำหรับใส่เบเกอรี่ตามที่ผู้อุทธรณ์ชี้แจงแต่แม้ไม่ใช่ภาตที่มีขนาดดังกล่าว ก็สามารถนำภาตขนาดอื่นมาใส่เบเกอรี่ได้เช่นกัน นอกจากนี้ สินค้ารายการอุทธรณ์ไม่จัดเข้าประเภทพิกัด 8514.90 เนื่องจากไม่ใช่ส่วนประกอบของเตาเผาไฟฟ้าหรือเตาอบไฟฟ้า และไม่จัดเข้าในประเภทพิกัด 76.15 เนื่องจากสินค้ารายการอุทธรณ์ไม่ใช่ภาตที่ใช้บนโต๊ะอาหารทั่วไปหรือใช้ในครัวเรือน</p> <p>- ดังนั้น จึงเห็นควรให้สินค้า ส่วนประกอบของเตาอบเบเกอรี่ (ภาตอบขนม) (BAKING TRAY) เข้าประเภทพิกัด 7616.99.90 ในฐานะเป็นของอื่นๆ ทำด้วยอะลูมิเนียม ตามหลักเกณฑ์การตีความ ข้อ 1 และ ข้อ 6</p>	
---	---	--

2. จำนวนของสินค้าเครื่องหมักแป้ง (PROOFER ROOM) รถเข็น (SETTER TROLLEY) และถาดอบขนม (BAKING TRAY) ที่นำเข้า สามารถนำมาประกอบเป็นเครื่องจักรผลิตเบเกอรี่ได้ก็เครื่อง และ ใน 1 เครื่อง ใช้ ส่วนประกอบใดบ้าง จำนวนเท่าใด บริษัทฯ ขอ อธิบาย ดังนี้

เครื่องหมักแป้งที่ถอดชิ้นส่วนนำมา ประกอบได้ 1 เครื่อง และ ใช้กับรถเข็น 1 คัน พร้อม Setter 8 ชิ้น (รายการที่ 2) ในการ ประกอบไม่มีชิ้นส่วนใดเกินเป็นชิ้นส่วนสำรอง

สำหรับถาดอบขนมรายการที่ 3 - 5 นำมาใช้หมุนเวียนในการผลิต ใช้กับรถเข็นคน ละแบบกับรถเข็น SETTER (รายการที่ 2) ไม่ สามารถใช้แทนกันได้ มีขนาดต่างกัน ถาดอบ ขนมรายการที่ 3 - 5 ใช้กับเครื่องหมักแป้ง รายการที่ 1 ได้ โดยไม่ต้องวางบนรถเข็นที่วาง ถาด ขนาด 40×60 ซม. บริษัทฯ ไม่ได้นำเข้า ส่วนใหญ่ซื้อในประเทศ

เครื่องหมักแป้ง (PROOFER ROOM) มีลักษณะเป็นห้องว่าง จึงใช้ได้ทั้งกับรถเข็นที่ วาง Setter แบบรายการที่ 2 หรือ ใช้กับ รถเข็นที่วางถาด หากต้องการปริมาณการผลิต ที่มีประสิทธิภาพสูงสุด ต้องใช้ขนาดที่พอดีกัน ไม่ให้เหลือช่องว่าง

ชื่อสินค้าและรายละเอียด	วินิจฉัย	ประเภทพิกัด (คำวินิจฉัย เลขที่)
<p>1. รายการที่ 3 - 4 เครื่องจักรสำหรับทำเบเกอรี่ใช้ในอุตสาหกรรมโดยเฉพาะ (เครื่องหมักแป้ง) (PROOFER FOR ATOLL 600 AND 800)</p> <p>2. รายการที่ 5 - 6 ส่วนประกอบของเตาอบเบเกอรี่ (ถาดอบขนม) (PERFORATED ALUMINIUM BAKING TRAY AND NON - PERFORATED ALUMINIUM BAKING TRAY)</p> <p><b>ลักษณะสินค้า</b></p> <p>สินค้าที่อุทธรณ์ มี 2 ชนิด คือ</p> <p>(1) Proofer คือ เครื่อง (ตู้) หมักแป้ง ใช้ไฟฟ้า ลักษณะเป็นตู้ทรงสี่เหลี่ยม ด้านในมีแกนสำหรับวางถาดแป้ง มีหม้อต้มน้ำเพื่อให้ความร้อนและฮีทเตอร์ 1 ชุด เพื่อให้ความร้อนตามค่าที่ตั้งไว้ สำหรับการหมักขนมแต่ละชนิด เมื่อน้ำในหม้อต้มลดลงจะมีระบบเติมน้ำโดยอัตโนมัติ ไม่ให้น้ำในหม้อแห้ง</p> <p>การติดตั้ง</p> <p>วางบนพื้นระนาบ 100% การใช้งานติดตั้งระบบน้ำต่อเข้าเครื่อง เสียบปลั๊ก นำถาดแป้งเรียงใส่ตู้ ปิดประตูเครื่อง เปิดเครื่องตั้งค่าอุณหภูมิ (20 - 40 องศาเซลเซียส) ตามชนิดขนม เมื่อขนมขยายตัวได้ตามที่กำหนด ภายใต้อการควบคุมความร้อนและความชื้นที่เหมาะสมของขนมแต่ละชนิด นำถาดขนมเข้าเตาอบต่อไป การยกเลิกการทำงาน กด Off</p>	<p>1) สินค้ารายการที่ 3 - 4 เครื่องจักรสำหรับทำเบเกอรี่ใช้ในอุตสาหกรรมโดยเฉพาะ (เครื่องหมักแป้ง) (PROOFER FOR ATOLL 600 AND 800) เป็นเครื่อง (ตู้) หมักแป้ง ใช้ไฟฟ้า ลักษณะเป็นตู้ทรงสี่เหลี่ยม ด้านในมีแกนสำหรับวางถาดแป้ง มีหม้อต้มน้ำเพื่อให้ความร้อนและฮีทเตอร์ 1 ชุด เพื่อให้ความร้อนตามค่าที่ตั้งไว้ สำหรับการหมักขนมแต่ละชนิด เมื่อน้ำในหม้อต้มลดลงจะมีระบบเติมน้ำโดยอัตโนมัติ ไม่ให้น้ำในหม้อแห้ง ไม่มีเครื่องทำความเย็น เนื่องจากเครื่องมีขนาดใหญ่จึงถอดแยกชิ้นส่วน และนำมาประกอบกันภายหลัง โดยเมื่อประกอบแล้วเป็นเครื่องหมักแป้งครบชุดสมบูรณ์</p> <p>- เมื่อพิจารณาจากลักษณะและวิธีการทำงานของสินค้า ประกอบกับคำอธิบาย EN/HS 2007 ของประเภทพิกัด 84.19 หน้า XVI-8419-2 และ XVI-8419-8 ที่ระบุไว้</p> <p>“84.19 MACHINERY, ...BY A PROCESS INVOLVING A CHANGE OF TEMPERATURE SUCH AS HEATING, COOKING, ROASTING, DISTILLING, RECTIFYING, STERILISING, PASTEURISING, STEAMING, DRYING, EVAPORATING, VAPORISING, CONDENSING OR COOLING,...</p> <p>...With these exceptions, the heading covers machinery and plant designed to submit materials (solid, liquid or gaseous) to a heating or cooling process in order to cause a simple change of temperature, or to cause a transformation of the materials resulting principally from the temperature change (e.g., heating, cooking, roasting, distilling, rectifying, sterilising, pasteurising,</p>	<p>8438.10.10</p> <p>กอ 149/ 2560/ ป12/2560(3.9)</p>

รายละเอียด

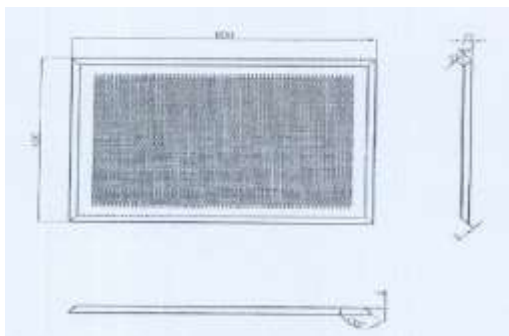
รุ่น	POWER W	WEIGHT	DR. W x L x H (mm)
PROOFER FOR ATOLL 600	1.9 kw (3x85A) 220V - 50Hz-1Ph	65 kg	660x680x1030
PROOFER FOR ATOLL 800	1.9 kw (3x8.5A) 220V - 50Hz-1Ph	80kg	840x890x1280

รูป 2 รุ่น หลักการเบเกอรี่ ขนาด 600 ใช้สำหรับใช้ทำขนมปังขนาด



(แป้งที่นำไปหมักในตู้ คือ แป้ง Dough เป็น แป้งดิบสำหรับทำขนมปังและขนมอบ ที่มี ส่วนผสมของแป้งสาลี น้ำ และอื่น ๆ เช่น ยีสต์ น้ำมัน เนย น้ำตาล นำมาผสมโดยเครื่องตีแป้ง เมื่อผสมเสร็จแล้วนำมาแบ่งขึ้นรูปตามชนิดของ ขนมที่ต้องการ วางเรียงบนถาดอบ (Baking Tray) นำเข้าตู้หมักแป้ง (Proofer) เพื่อให้ยีสต์ ซึ่งผสมอยู่ในแป้งขยายตัว)

(2) ถาดอบขนม (เบเกอรี่) ขนาดยาว 600 มม. กว้าง 400 มม. สูง 17 มม. ทาด้วย อลูมิเนียมไม่เคลือบแบบมีรู และ ไม่มีรู ขอบสูง 4 ด้าน เอียง 45 องศา รองรับอุณหภูมิเตาอบ ได้ 300 องศาเซลเซียส ถาดแบบมีรูมีคุณสมบัติ ให้ความร้อนกระจายจากพื้นเตามาที่ตัวขนม ดีกว่า ความร้อนจะผ่านเข้ามาตามรู สำหรับ ขนมบางชนิดที่ต้องการสีสม่ำเสมอจะใช้ถาด แบบไม่มีรู



steaming, drying, evaporating, vaporising, condensing or cooling processes)...

...(V) STEAMING PLANT”

- จากหลักการทำงานของเครื่องหมักแป้ง เมื่อพิจารณาเรื่องอุณหภูมิซึ่งทำให้แป้งที่ผสมยีสต์เกิดการเปลี่ยนแปลง สอดคล้องกับ คำอธิบายในประเภทพิกัด 84.19 และไม่จัด เข้าในประเภทพิกัด 84.38 เนื่องจากเมื่อ พิจารณาจากคำอธิบายประเภทพิกัด 84.38 เห็นว่า เครื่องจักรทำเบเกอรี่ที่ไม่รวมถึง..(ค) เครื่องจักรและเครื่องจักรโรงงานสำหรับการ ทำให้สุก การย่าง การอบไอน้ำ ฯลฯ (ประเภทที่ 84.19) และไม่จัดเข้าในประเภท พิกัดที่ 8419.81 ตามที่ WCO ได้เคยมี Classification Advice (L07611) ไว้ เนื่องจากสินค้ารายอุตสาหกรรม ยังไม่ได้เป็น เครื่องจักรสำหรับทำเครื่องดื่มร้อนหรือ สำหรับหุงต้มหรืออุ่นอาหาร เพียงแต่ไว้ใน กระบวนการขั้นตอนการผลิต เครื่องหมัก แป้งทำหน้าที่หมักแป้งให้ฟูเพื่อที่จะนำเข้าไปในเตาอบ ยังไม่ได้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิต จากแป้งสาลีแปรรูปและทำให้สุกโดยการอบ (เบเกอรี่)

- ดังนั้น จึงเห็นควรให้สินค้า เครื่องจักร สำหรับทำเบเกอรี่ใช้ในอุตสาหกรรม โดยเฉพาะ (เครื่องหมักแป้ง) (PROOFER FOR ATOLL 600 AND 800) เข้าประเภท พิกัด 8419.89.19 ในฐานะเป็นเครื่องจักร เครื่องจักรโรงงาน หรือ เครื่องอุปกรณ์ จะ ให้ความร้อนด้วยไฟฟ้าหรือไม่ก็ตาม สำหรับ ใช้กระทำกับวัตถุ โดยกรรมวิธีที่เกี่ยวข้องกับ การเปลี่ยนอุณหภูมิ ตามหลักเกณฑ์การ ตีความ ข้อ 1, ข้อ 2(ก) และ ข้อ 6

ชื่อสินค้าและรายละเอียด	วินิจฉัย	ประเภทพิกัด (คำวินิจฉัย เลขที่)
<p><b>เครื่องย่างไส้กรอก</b> (KITCHENWARE HOT DOG ROLLER GRILL MODEL : HRS - 31/208/240V AND INDUSTRIAL MACHINERY &amp; PARTS HRS - 31 208/240V)</p> <p><b>ลักษณะสินค้า</b> สินค้าเครื่องย่างไส้กรอก (KITCHENWARE HOT DOG ROLLER GRILL MODEL : HRS - 31/208/240V AND INDUSTRIAL MACHINERY &amp; PARTS HRS - 31 208/240V) จะใช้กำลังไฟฟ้า 220 - 240 V 1, 160 W 4.8 Amps จำนวนแกนหมุน (Roller Tube) 11 แกว มีปุ่มควบคุมอุณหภูมิ 2 ปุ่ม พร้อมสวิทช์เปิด - ปิด โครงสร้างเป็นสแตนเลส น้ำหนัก 19.1 และ 23.10 กิโลกรัม ขนาดตัวเครื่อง (กว้างxยาวxสูง) 21.60x60.30x47.30 ซม. ขนาดของฝาครอบเครื่อง 22.90x62x49.50 ซม. ส่วนประกอบหลักของเครื่องประกอบด้วย ส่วนต่าง ๆ ได้แก่ ถาดรองรับเศษอาหารที่ตกหล่น แกนหมุน (Roller Tube) 11 แกว ปุ่มควบคุมอุณหภูมิ Switch Front และ Switch Back ปุ่มไฟบอกสถานะการทำงานของเครื่อง สวิทช์เปิด - ปิด เครื่อง On/Off และ ฝาครอบเครื่อง (Sneeze Guard)</p> <p>วิธีการทำงานของเครื่อง เมื่อเสียบปลั๊กไฟแล้วเปิดสวิทช์ On/Off แกน Roller Tube จะหมุนทั้งหมด 11 แกว แล้วนำไส้กรอกเรียงตามร่อง Roller Tube จะได้จำนวน 30 ชิ้น ต่อการย่าง 1 ครั้ง จากนั้น จะเปิดปุ่มความร้อนหรือปุ่มควบคุมอุณหภูมิ หรือปุ่ม Switch Front จะให้ความร้อน จำนวน 6 แกว ของ Roller Tube ซึ่งจะมีระดับความร้อน ตั้งแต่ 1 - 9 ระดับ ส่วนปุ่มความร้อน Switch Back เป็นปุ่มความร้อนที่ให้ความร้อนอีก 5 แกว ของ Roller Tube ซึ่งจะทำหน้าที่เหมือนกับ Switch Front ซึ่ง Roller Tube จะหมุนไส้กรอกไปทุก ๆ ด้าน ซึ่งภายใน 1</p>	<p>- สินค้า เครื่องย่างไส้กรอก (KITCHENWARE HOT DOG ROLLER GRILL MODEL : HRS - 31/208/240V AND INDUSTRIAL MACHINERY &amp; PARTS HRS - 31 208/240V) มีขนาด (กว้าง x ยาว x สูง) 21.60 x 60.30 x 47.30 ซม. ใช้กำลังไฟฟ้า 1.116 กิโลวัตต์ แรงดันไฟฟ้าขนาด 220 - 240 โวลต์ และมี Roller สำหรับวางอาหาร จำนวน 11 แกว เครื่องมีน้ำหนัก 19.1 กิโลกรัม และ 23 กิโลกรัม ลักษณะการใช้งาน ใช้สำหรับย่างไส้กรอกโดยเปิดปุ่มทำความร้อน สามารถปรับระดับความร้อน ได้ตั้งแต่ 1 - 9 ระดับ สำหรับปุ่มความร้อน Switch Back เป็นปุ่มความร้อนที่ให้ความร้อนอีก 5 แกว ของ Roller Tube ซึ่งจะทำหน้าที่เหมือนกับ Switch Front ซึ่ง Roller Tube จะหมุนไส้กรอกไปทุก ๆ ด้าน ซึ่งภายใน 1 ชั่วโมง สามารถย่างไส้กรอกได้จำนวน 30 ชิ้น ต่อการย่าง 1 ครั้ง ซึ่งได้จำนวน 510 ชิ้น/ชม. ให้ความร้อนสูงสุด 172 องศาเซลเซียส มีประสิทธิภาพการทำงานของเครื่องที่สามารถย่างไส้กรอกได้ จำนวนกว่า 510 ชิ้น/ชั่วโมง และจากแคตตาล็อกสินค้า นำเข้าระบุไว้ว่า “Unit is designed to be used in a “clerk served” operation or in a customer “self - serve” merchandising plan. For counters between clerk and customer, the flat Roller Grill is available with reversible “Rear Controls” and a “pass - through” sneeze guard.” เครื่องย่างไส้กรอกนี้จึงไม่เหมาะสมสำหรับใช้งานตามบ้านเรือนโดยทั่วไป ตามประเภทพิกัด 8516.60</p> <p>- เมื่อพิจารณาถึงลักษณะวิธีการทำงานของสินค้าซึ่งมีอุปกรณ์ให้ความร้อน คือ Roller</p>	<p><b>8419.89.19</b></p> <p><b>กอ 150/2560/ป12/2560(3.11)</b></p>

ชั่วโมงสามารถย่างไส้กรอก จำนวน 510 ชิ้น/ชม. ซึ่งสามารถให้ความร้อนสูงสุด 172 องศาเซลเซียส



Grill สำหรับใช้ย่างหรืออุ่นอาหาร มีลูกกลิ้งหมุนอุ่นไปเรื่อยๆ เป็นของที่มีลักษณะตรงตามคำอธิบาย EN/HS 2007 หมวด 16 ประเภท 84.19 หน้า XVI-8419-5 ข้อ 17 ระบุว่า “(17) Specialised heating or cooking apparatus which are not normally used in the household (e.g., counter-type coffee percolators, tea or milk urns, steam kettles, etc., used in restaurants, canteens, etc.; steam-heated cookers, hot plates, warming cupboards, drying cabinets, etc.; deep fat friers).” และลักษณะการใช้งานเพื่อย่าง หรืออุ่นอาหาร (heating or cooking) ตรงตามความของประเภทพิกัด 8419.81.10 เมื่อสินค้ามีประเภทพิกัดที่ระบุถึงไว้โดยเฉพาะแล้ว จึงไม่อาจจัดเป็นเครื่องจักรอื่น ๆ ทำความร้อนด้วยไฟฟ้าตามประเภทพิกัด 8419.89.19 ได้

- ดังนั้น ให้สินค้าเครื่องย่างไส้กรอก (KITCHENWARE HOT DOG ROLLER GRILL MODEL : HRS - 31/208/240V AND INDUSTRIAL MACHINERY & PARTS HRS - 31 208/240V) เข้าตามประเภทพิกัด 8419.81.10 ในฐานะเป็นเครื่องจักรสำหรับทำเครื่องต้มร้อนหรือสำหรับหุงต้มหรืออุ่นอาหาร อื่น ๆ ใช้ไฟฟ้าตามหลักเกณฑ์การตีความ ข้อ 1 และ ข้อ 6

ชื่อสินค้าและรายละเอียด	วินิจฉัย	ประเภทพิกัด (คำวินิจฉัย เลขที่)
<p><b>เครื่องรับวิทยุติดรถยนต์พร้อมเล่นเทป/ดีวีดี</b> (CAR RADIO CASSETTE DVD/LCD MONITOR)</p> <p><b>ลักษณะสินค้า</b></p> <p>เป็นเครื่องอุปกรณ์ไฟฟ้าใช้ติดตั้งในรถยนต์ เครื่องเดียวทำหน้าที่ได้หลายอย่าง เช่น ใช้เป็นเครื่องรับวิทยุกระจายเสียง เล่นเทป CASSETTE, CD, DVD, VCD และ MP3 โดยมีจอ LCD MONITOR แสดงภาพอยู่ตรงกลาง และเปิด - ปิด ได้ โดยด้านหลังจอเป็นช่องสำหรับใส่ตลับเทป CASSETTE, CD, DVD, VCD ถ้าจะใช้เล่นในระบบใด กดปุ่มระบบที่จะเล่นด้านข้าง เพื่อโปรแกรมระบบนั้นปรากฏบนจอ การควบคุมคำสั่งต่าง ๆ ทำได้โดยสัมผัสบนหน้าจอ ขณะรถขับเคลื่อนภาพของแผ่น VCD หรือ DVD ที่เล่นอยู่จะไม่ปรากฏบนจอภาพมีแต่เสียงอย่างเดียว แต่เมื่อหยุดรถภาพและเสียงจะมีปรากฏตามปกติ</p>	<p>สินค้าเครื่องรับวิทยุติดรถยนต์พร้อมเล่นเทป/ดีวีดี (CAR RADIO CASSETTE DVD/LCD MONITOR) เป็นเครื่องอุปกรณ์ไฟฟ้าใช้ติดตั้งในรถยนต์ เครื่องเดียวทำหน้าที่ได้หลายอย่าง เช่น ใช้เป็นเครื่องรับวิทยุกระจายเสียง เล่นเทป CASSETTE, CD, DVD, VCD และ MP3 โดยมีจอ LCD MONITOR แสดงภาพอยู่ตรงกลาง และเปิด - ปิด ได้ การควบคุมคำสั่งต่าง ๆ ทำได้โดยสัมผัสบนหน้าจอไม่มีส่วนของเครื่องรับโทรทัศน์</p> <p>- กรณีนี้ แม้บริษัทฯ จะเคยนำสินค้าในทำนองเดียวกันนี้เข้ามา และเคยมีคำวินิจฉัยที่ กอ 14/2549/ ป2(2พ)/2549 (3.5) ให้จัดเข้าประเภทพิกัด 8528.21 ในฐานะเป็นวิดีโอเอนเตอร์เทนเมนท์ แต่สินค้าในการพิจารณาอุทธรณ์ครั้งดังกล่าว มีเครื่องรับโทรทัศน์ประกอบอยู่ด้วย ซึ่งแตกต่างจากสินค้ารายอุทธรณ์ที่พิจารณาในครั้งนี้อย่างไม่มีเครื่องรับโทรทัศน์ประกอบ ข้อเท็จจริงของสินค้าจึงแตกต่างกัน เมื่อพิจารณาจากลักษณะของสินค้าที่มีหน้าที่การทำงานได้หลายอย่างจึงอาจจะจัดเป็นของตามประเภทพิกัดดังต่อไปนี้</p> <p>- ประเภทพิกัด 85.19 ในฐานะเป็นเครื่องหมุนแผ่นเสียง (เรกคอร์ดเดก) เครื่องเล่นแผ่นเสียง เครื่องเล่นเทปคาสเซ็ทและเครื่องอุปกรณ์สำหรับถอดเสียงอื่น ๆ ไม่มีอุปกรณ์บันทึกเสียงประกอบรวมอยู่ด้วย</p> <p>- ประเภทพิกัด 85.21 ในฐานะเป็นเครื่องบันทึกหรือถอดวิดีโอ จะมีภาครับวิดีโอประกอบรวมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม</p> <p>- ประเภทพิกัด 85.27 ในฐานะเป็นเครื่องรับสำหรับวิทยุโทรศัพท์ วิทยุโทรเลขหรือวิทยุกระจายเสียง ซึ่งในเรือนเดียวกันจะมีเครื่องบันทึกเสียงหรือถอดเสียงหรือนาฬิกาประกอบอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม</p>	<p>8527.29</p> <p>กอ 72/2560/ ป12/2560 (3.6)</p>

	<p>- ประเภทพิกัด 85.28 ในฐานะเป็นเครื่องรับโทรทัศน์ จะมีเครื่องรับวิทยุกระจายเสียงหรือเครื่องบันทึกเสียงหรือถอดเสียงหรือเครื่องบันทึกภาพวิดีโอและถอดภาพวิดีโอประกอบรวมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม รวมทั้งวิดีโอ มอนิเตอร์และเครื่องฉายวิดีโอ เมื่อพิจารณาจากลักษณะสินค้า พบว่าสาระสำคัญของสินค้าเป็นเครื่องรับสำหรับวิทยุกระจายเสียง ซึ่งไม่ใช่เพียงเครื่องรับวิทยุกระจายเสียงเท่านั้น แต่ยังรวมถึงเครื่องบันทึกหรือถอดเสียงด้วยตามประเภทพิกัด 85.27 ดังนั้น สินค้ารายอุทธรณ์ที่ประกอบด้วย เครื่องรับวิทยุกระจายเสียงที่สามารถเล่นเทป CASSETTE, CD และ MP3 ได้ จึงสามารถจัดเป็นสินค้าตามประเภทพิกัดดังกล่าว</p> <p>- และไม่จัดเป็นของตามประเภทพิกัด 85.19, ประเภทพิกัด 85.21 และประเภทพิกัด 85.28 เนื่องจากสาระสำคัญของสินค้าเป็นเครื่องรับวิทยุกระจายเสียงที่สามารถเล่นเทป CASSETTE, CD และ MP3 ได้ แม้ว่าจะสามารถเล่น DVD หรือ VCD โดยมีจอ LCD MONITOR แสดงภาพประกอบอยู่ด้วยก็ตาม แต่ผู้ใช้งานจะไม่สามารถดูภาพหน้าจอ LCD MONITOR เพื่อรับชม DVD หรือ VCD ได้จนกว่าจะถอดสนิทหรือหยุดการเคลื่อนที่</p> <p>- ดังนั้น เห็นควรให้สินค้าเครื่องรับวิทยุติดรถยนต์พร้อมเล่นเทป/ดีวีดี (CAR RADIO CASSETTE DVD/ LCD MONITOR) จัดเข้าตามประเภทพิกัด 85.27.21 ในฐานะเป็นเครื่องรับวิทยุกระจายเสียงที่ไม่สามารถทำงานได้โดยไม่มีพลังงานจากแหล่งภายนอกชนิดที่ใช้กับยานยนต์ มีเครื่องบันทึกเสียงหรือถอดเสียงประกอบอยู่ด้วย (นำเข้าจนถึงวันที่ 31 ธันวาคม 2547) ตามหลักเกณฑ์การตีความ ข้อ 1 ข้อ 3(ข) และข้อ 6</p>	
--	--	--