

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๓๓ (พ.ศ. ๒๕๒๓)

เรื่อง กาแฟ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดกาแฟเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและฉลาก ลงวันที่ ๒๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๒๒

ข้อ ๒ ให้กาแฟที่คั่วแล้ว เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๓ กาแฟตามข้อ ๒ แบ่งออกเป็น ๖ ชนิด ดังต่อไปนี้

(๑) กาแฟแท้ หมายความว่า ผลิตรักษาที่ได้จากผลที่แก่จัดของต้นกาแฟในสกุลคอฟเฟีย (Coffea) ผ่านกรรมวิธีเอาเมล็ดตอก นำเมล็ดมาคั่วจนได้ และอาจปรับให้ได้ขนาดตามต้องการ

(๒) กาแฟผสม หมายความว่า ผลิตรักษาที่ได้จากกาแฟตาม (๑) ที่ผสมกับที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

(๓) กาแฟที่สกัดกาแฟอื่นออก หมายความว่า ผลิตรักษาที่ได้จากกาแฟตาม (๑) ที่ได้สกัดเอากาแฟอื่นออก

(๔) กาแฟสำเร็จรูป หมายความว่า ผลิตรักษาที่ได้จากผลที่แก่จัดของต้นกาแฟในสกุลคอฟเฟียผ่านกรรมวิธีเอาเมล็ดตอก นำเมล็ดมาคั่วจน

ได้ที่โดยมิได้มีการผสมสังอนไต แล้วนำมาสกัดด้วยน้ำเท่านั้น นำไปประเหยน้ำออกจนแห้งด้วยกรรมวิธีที่เหมาะสม มีลักษณะเป็นผงหรือเป็นเกล็ด หรือลักษณะอื่น ๆ และสามารถละลายน้ำได้หมดทันที

(๕) กาแฟสำเร็จรูปผสม หมายความว่า กาแฟสำเร็จรูปตาม (๔) ที่มีสังอนไตที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

(๖) กาแฟสำเร็จรูปที่สกัดกาแฟเพื่อนอก หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกาแฟตาม (๔) ที่ได้สกัดเอากาแฟเพื่อนอก

ในกรณีที่น่ากาแฟตาม (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) หรือ (๖) มาปรุงแต่งด้วยน้ำ น้ำและน้ำตาลหรือวัตถุอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตามชนิดและปริมาณที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยา และบรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ให้ถือว่าเป็นกาแฟซึ่งต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย

ข้อ ๔ กาแฟตามข้อ ๓ (๑) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นและรสของกาแฟแท้

(๒) มีเถ้าทั้งหมดไม่เกินร้อยละ ๖ ของน้ำหนัก และเถ้าทั้งหมดนั้นต้องละลายน้ำได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก

(๓) มีกาแฟเพื่อน ไม่เกินร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก

(๔) มีน้ำตาล จำนวนเป็นน้ำตาลอินเวิร์ตทั้งหมด ได้ไม่เกินร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก

(๕) ไม่ผสมวัตถุอื่นใด ยกเว้นวัตถุที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพที่ใช้เพื่อการควและแต่งกลิ่น

(๖) ไม่มีการเจือสี ยกเว้นสีน้ำตาลเคี้ยวใหม่

- ข้อ ๕ กาแฟตามข้อ ๓ (๒) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้
- (๑) มีกาแฟเป็นส่วนผสมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก

เมื่อแห้ง

(๒) ไม่มีวัตถุให้ความหวานชนิดอื่นนอกจากน้ำตาล แต่ถ้าเป็นกาแฟที่มีวัตถุประสงคืจะใช้เฉพาะผู้ป่วยที่ต้องจำกัดการบริโภคน้ำตาล อาจใช้วัตถุให้ความหวานชนิดอื่นได้ตามชนิดและปริมาณที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และต้องแสดงวัตถุประสงคืดังกล่าวไว้ในฉลากด้วย

(๓) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

- ข้อ ๖ กาแฟตามข้อ ๓ (๓) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีแคฟเฟอีน ไม่เกินร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก

(๒) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

- ข้อ ๗ กาแฟตามข้อ ๓ (๔) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มกกลนและรสของกาแฟแท้

(๒) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๓) มีเก๊าทิ้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕ ของน้ำหนักเมื่อแห้ง

(๔) มีแคฟเฟอีน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒.๕ ของน้ำหนัก

- ข้อ ๘ กาแฟตามข้อ ๓ (๕) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๒) มีแคฟเฟอีน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก

(๓) ไม่มีสารเจือสียกเว้นน้ำตาลเคี้ยวใหม่

(๔) ไม่มีวัตถุให้ความหวานชนิดอื่นนอกจากน้ำตาล แต่ถ้าเป็นกาแฟที่มีวัตถุประสงค์จะใช้เฉพาะผู้ป่วยที่ต้องจำกัดการบริโภคน้ำตาล อาจใช้วัตถุให้ความหวานชนิดอื่นได้ตามชนิดและปริมาณที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และต้องแสดงวัตถุประสงค์ดังกล่าวไว้ในฉลากด้วย

(๕) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๕ กาแฟตามข้อ ๓ (๖) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๒) มีแคฟเฟอีน ไม่เกินร้อยละ ๐.๓ ของน้ำหนัก

(๓) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๑๐ กาแฟตามข้อ ๓ วรรคสอง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของกาแฟนั้น

(๒) มีแคฟเฟอีนตามปริมาณที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงาน

คณะกรรมการอาหารและยา

(๓) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม น้อยกว่า ๒.๒ ต่อกาแฟ

๑๐๐ มิลลิลิตร โดยวิธี เอ็มพีเอ็น (Most Probable Number)

(๔) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (Escherichia coli)

(๕) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๖) ไม่มีสารที่เป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๑) ไม่มียีสต์และเชื้อรา

(๒) ไม่มีวัตถุที่ให้ความหวานชนิดอื่นนอกจากน้ำตาล แต่ถ้าเป็นกาแฟที่มีวัตถุประสงคืจะใช้เฉพาะผู้ป่วยที่ต้องจำกัดการบริโภคน้ำตาล อาจใช้วัตถุให้ความหวานชนิดอื่นได้ตามชนิดและปริมาณที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และต้องแสดงวัตถุประสงคืดังกล่าวไว้ในฉลากด้วย

(๕) มีวัตถุกันเสียได้ ดังต่อไปนี้

(ก) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมต่อกาแฟ

๑. กิโกลกรัม

(ข) กรดเบนโซอิก หรือกรดซอร์บิก หรือเกลือของกรดทั้งสองนี้โดยคำนวณเป็นตัวกรดได้ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อกาแฟ ๑ กิโกลกรัม การใช้วัตถุกันเสียให้ใช้ได้เพียงชนิดหนึ่งชนิดใด ตามปริมาณที่กำหนดใน (๕) (ก) หรือ (ข) ถ้าใช้เกินหนึ่งชนิด ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกินปริมาณของวัตถุกันเสียชนิดที่กำหนดให้ใช้น้อยที่สุด

เมื่อจำเป็นต้องใช้วัตถุกันเสียแตกต่างไปจากที่กำหนดไว้ดังกล่าวข้างต้น ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๑๑ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุกาแฟ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๒ การแสดงฉลากของกาแฟ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องฉลาก

ประกาศฉบับนี้ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขันทะเบียนตำรับอาหาร
ซึ่งออกให้สำหรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๒ (พ.ศ.
๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดกาแพเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพ
หรือมาตรฐานและฉลาก ลงวันที่ ๒๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๒๒ และประกาศ
กระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๒ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะ
บรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๒๔ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๔ ให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการ
ขันทะเบียนตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวมาดำเนินการ
แก้ไขตำรับอาหารใหม่รายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในหกสิบวันนับ
แต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัด
จากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ มกราคม ๒๕๒๖

มารุต บุญนาค

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข