

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๑๖๗) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง กาแฟ

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กาแฟ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัตินี้นับหนึ่งเดือนต่อไปนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นวันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา มาตรา ๕๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๗ (พ.ศ. ๒๕๒๗)
เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ ๑๓ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๗

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๒๒ (พ.ศ. ๒๕๓๓)
เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๕ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๓

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๐
เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๑ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๐

ข้อ ๒ ให้กานแฟที่คั่วแล้ว เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ กานแฟตามข้อ ๒ แบ่งออกเป็น ๖ ชนิด ดังต่อไปนี้

(๑) การแพ้แท้ หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการที่แก่จัดของต้นกาแฟในสกุลคอฟเฟีย (Coffea) ผ่านกรรมวิธีเอาเมล็ดออก นำเมล็ดมาคั่วจนได้ที่ และอาจดัดให้ได้ขนาดตามความต้องการ

(๒) การแพ้ผสม หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแพ้ตาม (๑) ที่มีสิ่งอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

(๓) การแพ้ที่สกัดกาแฟอินออก หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแพ้ตาม (๑) ที่ได้สกัดเอากาแฟอินออก

(๔) การแพ้สำเร็จรูป หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการที่แก่จัดของต้นกาแฟในสกุลคอฟเฟียผ่านกรรมวิธีเอาเมล็ดออก นำเมล็ดมาคั่วจนได้ที่โดยมิได้มีการผสมสิ่งอื่นใด แล้วนำมาสกัดด้วยน้ำเท่านั้น นำไปประเทบน้ำอุ่นจนแห้งด้วยกรรมวิธีที่เหมาะสม มีลักษณะเป็นผง หรือเป็นเกล็ด หรือลักษณะอื่นๆ และสามารถละลายน้ำได้หมดทันที

(๕) การแพ้สำเร็จรูปผสม หมายความว่า การแพ้สำเร็จรูปตาม (๔) ที่มีสิ่งอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

(๖) การแพ้สำเร็จรูปที่สกัดกาแฟอินออก หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแพ้ตาม (๔) ที่ได้สกัดเอากาแฟอินออก

ในกรณีที่นำกาแฟตาม (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) หรือ (๖) มาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภคและบรรจุในภาชนะะปิดสนิทไม่ว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจะเป็นชนิดเหลวหรือแห้ง ให้ถือว่าเป็นกาแฟซึ่งต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย

ข้อ ๔ กาแฟที่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นและรสของกาแฟแท้

(๒) มีถั่วทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖ ของน้ำหนัก และถั่วทั้งหมดคนนั้น ต้องคลายน้ำได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๕ ของน้ำหนัก

(๓) มีกาแฟอินไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก

(๔) มีน้ำตาล คำนวณเป็นน้ำตาลอินเวอร์ทั้งหมดได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก

(๕) ไม่ผสมวัตถุอื่นใด ยกเว้นวัตถุที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ที่ใช้เพื่อการคั่วและแต่งกลิ่น

(๖) ไม่ใช้สี เว้นแต่สีน้ำตาลคีขาวใหม้หรือสีカラเมล

ข้อ ๕ กาแฟผสมต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกาแฟเป็นส่วนผสมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก เมื่อแห้ง

(๒) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐาน เอฟ เอ ไอ/คันบลิว เอช ไอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุ เจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในการผิที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๓) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๖ กาแฟที่สกัดกาแฟอีนออก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (๑) มีกาแฟอีนไม่เกินร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก
- (๒) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๗ กาแฟสำเร็จรูป ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (๑) มีกลิ่นและรสของการไฟแท้
- (๒) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก
- (๓) มีเตาทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕ ของน้ำหนักเมื่อแห้ง
- (๔) มีกาแฟอีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒.๕ ของน้ำหนัก

ข้อ ๘ กาแฟสำเร็จรูปผสม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (๑) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก
- (๒) มีกาแฟอีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก
- (๓) ไม่ใช้สี เว้นแต่สีน้ำตาลเคียวไนน์ หรือสีカラเมล
- (๔) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐาน เอฟ.โอ.ไอ./ดันบลิว. เอช. ไอ., โอดีกซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และชนบัญที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

- (๕) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

คณะกรรมการอาหารและยา

**ข้อ ๕ กาแฟสำเร็จรูปที่สักด้ากาแฟอีนออก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน
ดังต่อไปนี้**

- (๑) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก
- (๒) มีกาแฟอีนไม่เกินร้อยละ ๐.๓ ของน้ำหนัก
- (๓) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงาน
คณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๑๐ กาแฟตามวาระสองของข้อ ๓ ชนิดเหลว ต้องมีคุณภาพหรือ^{มาตรฐาน} ดังต่อไปนี้

- (๑) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของกาแฟนั้น
- (๒) มีกาแฟอีนไม่เกิน ๑๐๐ มิลลิกรัม ต่อกาแฟปูรุ่งสำเร็ชนิดเหลว
๑๐๐ มิลลิลิตร และกาแฟอีนดังกล่าวต้องมาจากกาแฟที่ใช้เป็นวัตถุดินเท่านั้น
- (๓) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม น้อยกว่า ๒.๒ ต่อกาแฟ
๑๐๐ มิลลิลิตร โดยวิธี เอ็ม พี อีน (Most Probable Number)
- (๔) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*)
- (๕) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (๖) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณ
ที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (๗) ไม่มียีสต์และเชื้อรา
- (๘) ให้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐาน เอฟ เอ ไอ/
คันบลิว เอช ไอ, โอดีกซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุ
เลือปอนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในการพิทีไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๕) มิวัตถุกันเสียได้ ดังต่อไปนี้

(๕.๑) ชัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน ๗๐ มิลลิกรัม ต่อกาแฟปูงสำเร็จ ๑ กิโลกรัม

(๕.๒) กรดเบนโซอิก หรือกรดซอร์บิก หรือเกลือของกรดทั้งสองนี้ โดยคำนวณเป็นดัชน้ำดได้ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัม ต่อกาแฟปูงสำเร็จ ๑ กิโลกรัม

การใช้วัตถุกันเสียให้ใช้ได้เพียงชนิดหนึ่งชนิดใดตามปริมาณที่กำหนดใน (๕.๑) หรือ (๕.๒) ถ้าใช้เกินหนึ่งชนิด ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกินปริมาณของวัตถุกันเสียชนิดที่กำหนดให้ใช้น้อยที่สุด

เมื่อจำเป็นต้องใช้วัตถุกันเสียแยกต่างไปจากที่กำหนดไว้ดังกล่าว ข้างต้น ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๑๑ กาแฟปูงสำเร็จชนิดแห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ความชื้นได้ไม่เกินร้อยละ ๖ ของน้ำหนัก

(๒) เมื่อละลายหรือผสมน้ำตามที่กำหนดไว้ในฉลาก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ตามข้อ ๑๐

ข้อ ๑๒ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้ากาแฟเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๑๓ การใช้ภาระน้ำบรรจุกาแฟ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ว่าด้วยเรื่อง ภาระน้ำบรรจุ

ข้อ ๑๔ การแสดงฉลากของกาแฟ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๕ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลาก
อาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๗ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง กาแฟ
ลงวันที่ ๑๓ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๗ แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ฉบับที่ ๑๓๒ (พ.ศ. ๒๕๓๓) เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๕ ตุลาคม
พ.ศ. ๒๕๓๓ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๐
เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๑ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๐ ซึ่งออกให้ก่อน
วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๖ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้ากาแฟที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้
ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ
เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๑๒ ภายในสองปี
นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้กงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมด
แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๗ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่
วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓
กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข