

(สำเนา)
 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
 (ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543
 เรื่อง กาแฟ

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กาแฟ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(3)(4)(5)(6)(7) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 35 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิก

(1) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 77 (พ.ศ.2527) เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ 13 มกราคม พ.ศ.2527

(2) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 132 (พ.ศ.2533) เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 15 ตุลาคม พ.ศ.2533

(3) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 181) พ.ศ.2540 เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 3) ลงวันที่ 21 พฤศจิกายน พ.ศ.2540

ข้อ 2 ให้กาแฟที่คั่วแล้ว เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ 3 กาแฟตามข้อ 2 แบ่งออกเป็น 6 ชนิด ดังต่อไปนี้

(1) กาแฟแท้ หมายความว่า ผลิตรากที่ได้จากผลที่แก่จัดของต้นกาแฟในสกุล คอฟเฟีย (Coffea) ผ่านกรรมวิธีเอาเมล็ดออก นำเมล็ดมาคั่วจนได้ที่ และอาจบดให้ได้ขนาดตามความต้องการ

(2) กาแฟผสม หมายความว่า ผลิตรากที่ได้จากกาแฟตาม (1) ที่มีสิ่งอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

(3) กาแฟที่สกัดกาแฟอื่นออก หมายความว่า ผลิตรากที่ได้จากกาแฟตาม (1) ที่ได้สกัดเอากาแฟอื่นออก

(4) กาแฟสำเร็จรูป หมายความว่า ผลิตรากที่ได้จากผลที่แก่จัดของต้นกาแฟในสกุล คอฟเฟียผ่านกรรมวิธีเอาเมล็ดออก นำเมล็ดมาคั่วจนได้ที่โดยมิได้มีการผสมสิ่งอื่นใด แล้วนำมาสกัดด้วยน้ำเท่านั้น นำไปประหย่น้ำออกจนแห้งด้วยกรรมวิธีที่เหมาะสม มีลักษณะเป็นผง หรือเป็นเกล็ด หรือลักษณะอื่น ๆ และสามารถละลายน้ำได้หมดทันที

(5) กาแฟสำเร็จรูปผสม หมายความว่า กาแฟสำเร็จรูปตาม (4) ที่มีสิ่งอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

(6) กาแฟสำเร็จรูปที่สกัดกาแฟอื่นออก หมายความว่า ผลิตรากที่ได้จากกาแฟตาม (4) ที่ได้สกัดเอากาแฟอื่นออก

ในกรณีที่น่ากาแฟตาม (1)(2)(3)(4)(5) หรือ (6) มาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภคและบรรจุในภาชนะปิดสนิทไม่ว่าผลิตรากดังกล่าวจะเป็นชนิดเหลวหรือแห้ง ให้ถือว่าเป็นกาแฟซึ่งต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย

ข้อ 4 กาแฟแท้ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) มีกลิ่นและรสของกาแฟแท้

(2) มีเถ้าทั้งหมดไม่เกินร้อยละ 6 ของน้ำหนัก และเถ้าทั้งหมดนั้นต้องละลายน้ำได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 75 ของน้ำหนัก

(3) มีกาแฟอื่นไม่น้อยกว่าร้อยละ 1 ของน้ำหนัก

- แตงก๊ลิน
- ปนอาหาร¹
- (4) มีน้ำตาล คำนวณเป็นน้ำตาลอินเวิร์ททั้งหมดได้ไม่เกินร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก
- (5) ไม่ผสมวัตถุอื่นใด ยกเว้นวัตถุที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพที่ใช้เพื่อการคั่วและ
- (6) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร¹
- ข้อ 5 กาแฟผสมต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้
- (1) มีกาแฟเป็นส่วนผสมไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของน้ำหนักเมื่อแห้ง
- (2) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร²
- (3) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
- ข้อ 6 กาแฟที่สกัดกาแฟีนอก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้
- (1) มีกาแฟีนไม่เกินร้อยละ 0.1 ของน้ำหนัก
- (2) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
- ข้อ 7 กาแฟสำเร็จรูป ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้
- (1) มีกลิ่นและรสของกาแฟแท้
- (2) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก
- (3) มีเถ้าทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของน้ำหนักเมื่อแห้ง
- (4) มีกาแฟีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 2.5 ของน้ำหนัก
- ข้อ 8 กาแฟสำเร็จรูปผสม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้
- (1) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก
- (2) มีกาแฟีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก
- (3)³
- (4) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย วัตถุเจือปนอาหาร⁴
- (5) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
- ข้อ 9 กาแฟสำเร็จรูปที่สกัดกาแฟีนอก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้
- (1) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก
- (2) มีกาแฟีนไม่เกินร้อยละ 0.3 ของน้ำหนัก
- (3) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

¹ ความในข้อ 4 (6) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543 ถูกยกเลิก โดยข้อ 22 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1) และใช้ความใหม่แทนแล้ว

² ความในข้อ 5 (2) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543 ถูกยกเลิก โดยข้อ 23 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1) และใช้ความใหม่แทนแล้ว

³ ความในข้อ 8 (3) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543 ถูกยกเลิก โดยข้อ 24 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1)

⁴ ความในข้อ 8 (4) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543 ถูกยกเลิก โดยข้อ 25 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1) และใช้ความใหม่แทนแล้ว

ข้อ 10 กาแฟตามวรรคสองของข้อ 3 ชนิดเหลว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของกาแฟนั้น
 - (2) มีกาแฟอื่นไม่เกิน 100 มิลลิกรัม ต่อกาแฟปรุงสำเร็จชนิดเหลว 100 มิลลิตร และกาแฟอื่นดังกล่าวต้องมาจากกาแฟที่ใช้เป็นวัตถุดิบเท่านั้น
 - (3) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม น้อยกว่า 2.2 ต่อกาแฟ 100 มิลลิตร โดยวิธีเอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)
 - (4) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*)
 - (5) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เข้าไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค⁵
 - (6) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
 - (7) ตรวจพบยีสต์และเชื้อรา ได้ดังนี้⁽⁶⁾
 - (7.1) น้อยกว่า 1 ในกาแฟ 1 มิลลิตร สำหรับกาแฟตามวรรคสองของ ข้อ 3 ที่ผ่านกรรมวิธีการผลิตด้วยวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที
 - (7.2) น้อยกว่า 100 ในกาแฟ 1 มิลลิตร สำหรับกาแฟตามวรรคสองของข้อ 3 ที่ผ่านกรรมวิธีอื่นนอกเหนือจากวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที
- การตรวจวิเคราะห์ยีสต์และเชื้อราดังกล่าวให้ใช้วิธี Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online. U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)

(8)⁷

(9) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร⁸

ข้อ 11 กาแฟปรุงสำเร็จชนิดแห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) ความชื้นได้ไม่เกินร้อยละ 6 ของน้ำหนัก
 - (2) เมื่อละลายหรือผสมน้ำตามอัตราส่วนที่กำหนดไว้ในฉลาก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 10 (1) (2) (3) (4) (5) (6) (8) และ (9)⁽⁹⁾
 - (3) ตรวจพบยีสต์และเชื้อราได้น้อยกว่า 100 ในกาแฟ 1 กรัม⁽¹⁰⁾
- การตรวจวิเคราะห์ยีสต์และเชื้อราดังกล่าวให้ใช้วิธี Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online. U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)

ข้อ 12 ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้ากาแฟเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

⁵ ความในข้อ 10 (5) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543 ถูกยกเลิกโดยข้อ 10 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 415) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไขของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค และใช้ความใหม่แทนแล้ว

⁶ ความในข้อ 10 (7) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543 ถูกยกเลิกโดยข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 3) และใช้ข้อความใหม่แทนแล้ว

⁷ ความในข้อ 10 (8) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543 ถูกยกเลิก โดยข้อ 26 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีกรใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1)

⁸ ความในข้อ 10 (9) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543 ถูกยกเลิก โดยข้อ 27 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีกรใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1) และใช้ความใหม่แทนแล้ว

⁹ ความในข้อ 11 (2) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543 ถูกยกเลิกโดยข้อ 2 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 3) และใช้ข้อความใหม่แทนแล้ว

¹⁰ ความในข้อ 11 (3) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543 ถูกเพิ่มเติมโดยข้อ 3 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 3)

ว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ 13 การใช้ภาชนะบรรจุกาแฟ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ 14 การแสดงฉลากของกาแฟ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก และฉลากของกาแฟพร้อมบริโภคนิดเหลวตามข้อ 3 วรรคสอง ต้องแสดงข้อความ “มีกาแฟอื่น มิลลิกรัมต่อ 100 มิลลิลิตร” (ความที่เว้นไว้ให้แสดงปริมาณกาแฟอื่น) ด้วยตัวอักษรสีเข้มเส้นทึบ ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร ที่อ่านได้ชัดเจนอยู่ในกรอบพื้นสีขาว บริเวณเดียวกับชื่ออาหารหรือเครื่องหมายการค้า⁽¹¹⁾

ข้อ 15 ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 77 (พ.ศ.2527) เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ 13 มกราคม พ.ศ.2527 แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 132 (พ.ศ.2533) เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 15 ตุลาคม พ.ศ.2533 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 181) พ.ศ.2540 เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 3) ลงวันที่ 21 พฤศจิกายน พ.ศ.2540 ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 16 ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้ากาแฟที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับ เลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผัน การปฏิบัติตามข้อ 12 ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไป จนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 17 ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวัน ประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 118 ตอนพิเศษ 6 ง. ลงวันที่ 24 มกราคม พ.ศ.2544)

¹¹ ความในข้อ 14 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543 ถูกยกเลิก โดยข้อ 1 ของประกาศกระทรวง สาธารณสุข (ฉบับที่ 276) พ.ศ.2546 เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 2) และใช้ข้อความใหม่แทนแล้ว