

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
การวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์

1. การวิเคราะห์จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด (total plate count) (AOAC, 1992)

1. คูดตัวอย่างอาหารด้วยปิเปตมา 10 มิลลิลิตร ใส่ในขวดที่มีสารละลาย (เปปโตน) เพื่อเจือจาง 90 มิลลิลิตร ผสมให้เข้ากัน จะได้ความเข้มข้น 1 ต่อ 10 หรือเจือจางต่อไปจนกว่าจะอ่านจำนวนจุลินทรีย์ได้ 30 ถึง 300 โคโลนี
2. ใช้ปิเปตคูดตัวอย่าง จากข้อ 1 ที่มีความเข้มข้นต่างๆ 1 มิลลิลิตร ใส่ลงในจานเพาะเชื้อ ความเข้มข้นละ 2 จาน
3. เทอาหารเลี้ยงเชื้อเฟลคเคาน์อะการ์ที่หลอมเหลวแล้วมีอุณหภูมิประมาณ 45 องศาเซลเซียส ลงในจานเพาะเชื้อ จานละประมาณ 10 ถึง 15 มิลลิลิตร ผสมให้เข้ากัน
4. ตั้งทิ้งไว้ให้แข็ง กลับจานเพาะเชื้อ แล้วนำไปอบเพาะเชื้อ (incubate) ที่อุณหภูมิ 35 ถึง 37 องศาเซลเซียส นาน 48 ชั่วโมง
5. นับจำนวนโคโลนีในจานเพาะเชื้อซึ่งมีปริมาณ 30 ถึง 300 โคโลนี หากค่าเฉลี่ยแล้ว คำนวณเป็นจำนวนโคโลนีต่อมิลลิลิตร

2. การวิเคราะห์โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (coliform bacteria) (AOAC, 1992)

1. การทดสอบขั้นแรก (presumption test)

1) นำตัวอย่างประมาณ 1 มิลลิลิตร มาเพาะ (inoculate) ลงในหลอดอาหารเลี้ยงเชื้อบริลลิแอนต์กรีนแลกโตสไบลต์บรอก ร้อยละ 2 หรือลอริลทริปโตสบรอก จำนวน 2 หลอด

2) อบเพาะเชื้อที่อุณหภูมิ 35 ถึง 37 องศาเซลเซียส เมื่อครบ 24 ชั่วโมง และ 48 ชั่วโมง ถ้ามีก๊าซเกิดขึ้น นำไปทดสอบต่อตามข้อ 2

2. การทดสอบขั้นสมบูรณ์ (completed test)

1) นำหลอดที่มีก๊าซจากข้อ 1 มาเขย่าเบาๆ แล้วใช้ที่เขี่ยเชื้อ (loop) ซึ่งผ่านการฆ่าเชื้อแล้วจุ่มลงในหลอดที่มีก๊าซนำไปจีดเป็นเส้นๆ (streak) บนผิวหน้าของอาหารเลี้ยงเชื้อเอนโดคาร์หรือลิวาน์อีเอ็มบีอะการ์ ในลักษณะที่จะให้โคโลนีแยกจากกัน หลังการอบเพาะเชื้อ

2) อบเพาะเชื้อที่อุณหภูมิ 35 ถึง 37 องศาเซลเซียส นาน 24 ชั่วโมง ตรวจสอบโคโลนีที่มีลักษณะเฉพาะของโคลิฟอร์มในอาหารเลี้ยงเชื้อเอนโดคาร์จะมีลักษณะสีแดง และโคโลนีเฉพาะของโคลิฟอร์มในอาหารเลี้ยงเชื้อลิวาน์อีเอ็มบีอะการ์ จะมีลักษณะเป็นสีเข้ม อาจเป็นสีแดงหรือม่วงเข้มก็ได้

3) ถ่ายโคโลนีที่มีลักษณะเฉพาะจากข้อ 2) ลงในอาหารเลี้ยงเชื้อบริลลิแอนต์กรีนแลกโตสไบลต์บรอก ร้อยละ 2 หรือลอริลทริปโตสบรอก และบนอาหารเลี้ยงเชื้อนิวเตรียนต์อะการ์

4) อบเพาะเชื้อที่ 35 ถึง 37 องศาเซลเซียส นาน 24 ชั่วโมง ดูการเกิดก๊าซในหลอดที่มีอาหารเลี้ยงเชื้อบริลลิแอนต์กรีนแลกโตสไบลต์บรอก หรือลอริลทริปโตสบรอก ถ้ามีก๊าซเกิดขึ้นให้นำเชื้อที่ขึ้นอาหารเลี้ยงเชื้อนิวเตรียนต์อะการ์ ไปย้อมสีด้วยวิธีแกรม สเตน (gram stain) ดูด้วยกล้องจุลทรรศน์ ถ้าเชื้อเป็นแกรมลบ (gram negative) มีรูปร่างเป็นแท่งสั้นๆ ไม่มีสปอร์ แสดงว่าเป็นแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม

3. การวิเคราะห์หีสตาฟีโลคอกคัส (*staphylococcus*) (AOAC, 1992)

1. หยดตัวอย่างประมาณ 0.1 มิลลิลิตร ลงบนผิวหน้าของอาหารเลี้ยงเชื้อแมนนิทอลด์ซอลต์เอ็กโกล์กอะการ์ และเทลลูไรต์ไกลซินอะการ์อย่างละ 2 จาน ใช้แท่งแก้วปลายงอเกลี่ย (spread) ไปให้ทั่วผิวหน้า

2. อบอุ่นเชื้อที่อุณหภูมิ 35 ถึง 37 องศาเซลเซียส 24 ถึง 48 ชั่วโมง ตรวจสอบว่ามีโคโลนีเป็นสีเหลือง รอบๆ โคโลนีมีลักษณะปุ่มบนอาหารเลี้ยงเชื้อแมนนิทอลด์ซอลต์เอ็กโกล์กอะการ์ หรือ โคโลนีเป็นสีดำบนอาหารเลี้ยงเชื้อเทลลูไรต์ไกลซินอะการ์ ให้นำไปย้อมสีด้วยวิธีแกรมสแตน แล้วตรวจดูด้วยกล้องจุลทรรศน์ ถ้าพบว่าติดสีแกรมบวก มีลักษณะกลม อยู่รวมกันเป็นกลุ่มคล้ายพวงองุ่น แสดงว่าเป็นแบคทีเรียชนิดสตาฟีโลคอกคัส

3. นำโคโลนีซึ่งมีลักษณะเฉพาะตามข้อ 2 เพาะลงในอาหารเลี้ยงเชื้อเบรนฮาร์ดอินฟิวชันบรอก นำไปอบอุ่นเชื้อที่อุณหภูมิ 35 ถึง 37 องศาเซลเซียส 24 ชั่วโมง แล้วตรวจดูโคอะกูเลส (coagulase) ต่อไป

การทดสอบโคอะกูเลส

ละลายโคอะกูเลสพลาสมา (coagulase plasma) ขนาด 100 มิลลิกรัมในน้ำกลั่น 3 มิลลิลิตร ใช้ปิเปตดูดพลาสมา 0.5 มิลลิลิตร ใสลงในหลอดแก้วเล็กๆ เติมเชื้อที่เพาะในอาหารเลี้ยงเชื้อเบรนฮาร์ดอินฟิวชันบรอกจากข้อ 3 ลงไป 2 หยด อบอุ่นเชื้อที่ 35 ถึง 37 องศาเซลเซียส ตรวจดูการแข็งตัวของพลาสมาทุกๆ ชั่วโมง เป็นเวลา 3 ชั่วโมง ถ้ามีการแข็งตัวของพลาสมาเกิดขึ้นแสดงว่ามีแบคทีเรียชนิดสตาฟีโลคอกคัสที่อาจทำให้อาหารเป็นพิษได้

4. การวิเคราะห์หีสต์ และรา (AOAC, 1992)

1. คูดตัวอย่างอาหารด้วยปิเปตมา 10 มิลลิลิตร ใส่ในขวดที่มีสารละลาย (เปปโตน) เพื่อเจือจาง 90 มิลลิลิตร ผสมให้เข้ากัน จะได้ความเข้มข้น 1 ต่อ 10 หรือเจือจางต่อไปจนกว่าจะอ่านจำนวนจุลินทรีย์ได้ 30 ถึง 300 โคโลนี
2. ใช้ปิเปตคูดตัวอย่าง จากข้อ 1 ที่มีความเข้มข้นต่างๆ 1 มิลลิลิตร ใส่ลงในจานเพาะเชื้อ ความเข้มข้นละ 2 จาน
3. เทอาหารเลี้ยงเชื้อไปเตโตเดกซ์โตรสอะการ์ที่หลอมเหลวแล้วมีอุณหภูมิประมาณ 45 องศาเซลเซียส ลงในจานเพาะเชื้อ จานละประมาณ 10 ถึง 15 มิลลิลิตร ผสมให้เข้ากัน
4. ตั้งทิ้งไว้ให้แข็ง แล้วนำไปอบเพาะเชื้อ (incubate) ที่อุณหภูมิ 20 ถึง 25 องศาเซลเซียส นาน 3 ถึง 5 วัน
5. นับจำนวนโคโลนีที่เกิดขึ้นในจานเพาะเชื้อ

ภาคผนวก ข
อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการผลิตกาแฟพร้อมดื่ม



ภาพผนวกที่ 4 เครื่องปิดผนึก (sealer) สำหรับถ้วยพลาสติก



ภาพผนวกที่ 5 ตู้แช่เย็น (refrigerator) ควบคุมอุณหภูมิที่ 8 องศาเซลเซียส



ภาพผนวกที่ 6 ซ้าย กาแฟพร้อมดื่มบรรจุด้วยพลาสติกชนิดโพลีสไตรีน (polystyrene)
 ปิดผนึกด้วยแผ่นฟิล์มเมทัลไลซ์ (metallize)
 ขวา กาแฟพร้อมดื่มบรรจุด้วยพลาสติกชนิดโพลีสไตรีน (polystyrene)
 ปิดผนึกด้วยแผ่นฟิล์มพลาสติกลามิเนต (plastic laminate)



ภาพผนวกที่ 7 ซ้าย กาแฟพร้อมดื่มบรรจุด้วยพลาสติกชนิดโพลีโพรพิลีน (polypropylene)
 ปิดผนึกด้วยแผ่นฟิล์มเมทัลไลซ์ (metallize)
 ขวา กาแฟพร้อมดื่มบรรจุด้วยพลาสติกชนิดโพลีโพรพิลีน (polypropylene)
 ปิดผนึกด้วยแผ่นฟิล์มพลาสติกลามิเนต (plastic laminate)

ภาคผนวก ค
แบบทดสอบทางด้านประสาทสัมผัส

แบบทดสอบทางด้านประสาทสัมผัสโดยวิธี Triangle test
ผลิตภัณฑ์กาแฟพร้อมดื่ม

ชื่อผู้ทดสอบชิม.....วันที่.....

คำชี้แจง โปรดทดสอบตัวอย่างต่อไปนี้ โดยเรียงลำดับจากซ้ายไปขวา จะมีตัวอย่างที่เหมือนกัน 2 ตัวอย่าง ให้เขียนหมายเลขของตัวอย่างที่มีความแตกต่างจากตัวอย่างที่เหลือ โปรดให้เหตุผลในการอธิบายความรู้สึกของท่านด้วย การแสดงความรู้สึกของท่านอย่างแท้จริง จะเป็นประโยชน์อย่างมากต่อการทดลองครั้งนี้

ความชอบรวม

ตัวอย่าง	ตัวอย่างที่แตกต่าง	ข้อคิดเห็น
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

ข้อเสนอแนะ

.....
.....

ขอบคุณค่ะ

ภาคผนวก ง
จำนวนจุลินทรีย์ในเครื่องต้มกาแฟ

ตารางผนวกที่ 1 จำนวนจุลินทรีย์ในเครื่องต้มกาแฟที่ผ่านการให้ความร้อนที่อุณหภูมิ 65 องศา
เซลเซียส

เวลาที่ใช้ในการลดเชื้อจุลินทรีย์ (วินาที)	จำนวนเชื้อจุลินทรีย์ที่รอดชีวิต ¹ (โคโลนีต่อมิลลิลิตร)
0	4.43×10^8
10	23.20×10^6
20	21.25×10^6
30	8.50×10^6
40	7.55×10^6

¹ n = 4

ตารางภาพที่ 2 จำนวนจุลินทรีย์ในเครื่องต้มกาแฟที่ผ่านการให้ความร้อนที่อุณหภูมิ 70 องศา
เซลเซียส

เวลาที่ใช้ในการลดเชื้อจุลินทรีย์ (วินาที)	จำนวนเชื้อจุลินทรีย์ที่รอดชีวิต ¹ (โคโลนีต่อมิลลิลิตร)
0	4.43×10^8
10	1.27×10^7
20	7.25×10^6
30	6.47×10^6
40	25.10×10^5

¹ n = 4

ตารางภาพที่ 3 จำนวนจุลินทรีย์ในเครื่องคั้กาแฟที่ผ่านการให้ความร้อนที่อุณหภูมิ 75 องศาเซลเซียส

เวลาที่ใช้ในการลดเชื้อจุลินทรีย์ (วินาที)	จำนวนเชื้อจุลินทรีย์ที่รอดชีวิต ¹ (โคโลนีต่อมิลลิลิตร)
0	4.43×10^8
5	6.05×10^6
10	3.72×10^6
15	11.17×10^5
20	6.85×10^5

¹ n = 4

ตารางภาพที่ 4 จำนวนจุลินทรีย์ในเครื่องคั้กาแฟที่ผ่านการให้ความร้อนที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส

เวลาที่ใช้ในการลดเชื้อจุลินทรีย์ (วินาที)	จำนวนเชื้อจุลินทรีย์ที่รอดชีวิต ⁿ (โคโลนีต่อมิลลิลิตร)
0	4.43×10^8
5	5.40×10^6
10	13.50×10^5
15	5.73×10^5
20	6.35×10^4

¹ n = 4

ภาคผนวก จ
การวิเคราะห์ผลทางสถิติ

ตารางผนวกที่ 5 การวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA) ของจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดในกาแฟ
พร้อมดื่มบรรจุถ้วยในระหว่างการเก็บรักษา

Source	DF	Type III SS	Mean Square	F Value	Pr > F
day	10	933220.0682	93322.0068	41.00	<.0001 ^{ns}
cup	1	0.9205	0.9205	0.00	0.9840
day*cup	10	4180.2045	418.0205	0.18	0.9966
film	1	4023.0114	4023.0114	1.77	0.1906
day*film	10	23903.1136	2390.3114	1.05	0.4197
cup*film	1	1305.9205	1305.9205	0.57	0.4528
day*cup*film	10	13839.7045	1383.9705	0.61	0.7985
Error	44	100158.5000	2276.330		
Corrected Total	87	1080631.4430			

^{ns} ² ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 (p<0.05)

ตารางผนวกที่ 6 การวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA) ของค่าความเป็นสีแดงในกาแฟ
พร้อมดื่มบรรจุถ้วยในระหว่างการเก็บรักษา

Source	DF	Type III SS	Mean Square	F Value	Pr > F
day	10	22.02893485	2.20289348	115.40	<.0001 ^{ns}
cup	1	0.26281894	0.26281894	13.77	0.0004
day*cup	10	1.86465606	0.18646561	9.77	<.0001 ^{ns}
film	1	0.03309167	0.03309167	1.73	0.1914
day*film	10	0.13355000	0.01335500	0.70	0.7224
cup*film	1	0.01340076	0.01340076	0.70	0.4044
day*cup*film	10	0.45550758	0.04555076	2.39	0.0149
Error	88	1.67986667	0.01908939		
Corrected Total	131	26.47182652			

^{ns} หมายความว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p < 0.05$)

ตารางผนวกที่ 7 การวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA) ของค่าความเป็นสีเหลืองในกาแฟ
พร้อมดื่มบรรจุถ้วยในระหว่างการเก็บรักษา

Source	DF	Type III SS	Mean Square	F Value	Pr > F
day	10	41.60742424	4.16074242	93.60	<.0001 ^{ns}
cup	1	0.01939394	0.01939394	0.44	0.5106
day*cup	10	4.79473939	0.47947394	10.79	<.0001 ^{ns}
film	1	0.00310303	0.00310303	0.07	0.7922
day*film	10	0.39573030	0.03957303	0.89	0.5456
cup*film	1	0.03869394	0.03869394	0.87	0.3534
day*cup*film	10	1.37737273	0.13773727	3.10	0.0020
Error	88	3.91186667	0.04445303		
Corrected Total	131	52.14832424			

^{ns} ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p < 0.05$)

ตารางผนวกที่ 8 การวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA) ของค่าความสว่างในกาแฟ
พร้อมดื่มบรรจุถ้วยในระหว่างการเก็บรักษา

Source	DF	Type III SS	Mean Square	F Value	Pr > F
day	10	70.81505606	7.08150561	420.82	<.0001 ^{ns}
cup	1	30.17327348	30.17327348	1793.04	<.0001 ^{ns}
day*cup	10	8.69176818	0.86917682	51.65	<.0001 ^{ns}
film	1	0.04183712	0.04183712	2.49	0.1184
day*film	10	2.48863788	0.24886379	14.79	<.0001 ^{ns}
cup*film	1	2.73197045	2.73197045	162.35	<.0001 ^{ns}
day*cup*film	10	2.84267121	0.28426712	16.89	<.0001 ^{ns}
Error	88	1.4808667	0.0168280		
Corrected Total	131	119.2660811			

^{ns} ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p < 0.05$)

ตารางผนวกที่ 9 การวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA) ของค่าความเป็นกรดต่างในกาแฟ
พร้อมดื่มบรรจุถ้วยในระหว่างการเก็บรักษา

Source	DF	Type III SS	Mean Square	F Value	Pr > F
day	10	1.65047424	0.165047424	638.89	<.0001 ^{ns}
cup	1	0.00573409	0.00573409	22.20	<.0001 ^{ns}
day*cup	10	0.04360758	0.00436076	16.88	<.0001 ^{ns}
film	1	0.01727348	0.01727348	66.87	<.0001 ^{ns}
day*film	10	0.01643485	0.00164348	6.36	<.0001 ^{ns}
cup*film	1	0.00600076	0.00600076	23.23	<.0001 ^{ns}
day*cup*film	10	0.02664091	0.00266409	10.31	<.0001 ^{ns}
Error	88	0.02273333	0.00025833		
Corrected Total	131	1.78889924			

^{ns} ² ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p < 0.05$)

ตารางผนวกที่ 10 การวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA) ของค่าความหนาของครีมชั้นบนใน
กาแฟพร้อมดื่มบรรจุถ้วยในระหว่างการเก็บรักษา

Source	DF	Type III SS	Mean Square	F Value	Pr > F
day	9	621.5633333	69.0625926	331.50	<.0001 ^{ns}
film	1	14.96333333	14.96333333	71.82	<.0001 ^{ns}
day*film	9	18.60333333	2.0670370	9.92	<.0001 ^{ns}
sub	2	0.8266667	0.4133333	1.98	0.1398
day*sub	18	5.5066667	0.3059259	1.47	0.1021
film*sub	2	0.6666667	0.3333333	1.60	0.2040
day*film*sub	18	8.4666667	0.4703704	2.26	0.0031
Error	240	50.0000000	0.2083333		
Corrected Total	299	720.5966667			

^{ns} ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p < 0.05$)

ตารางผนวกที่ 11 การวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA) ของค่าความหนาของครีมชั้นล่างใน
กาแฟพร้อมดื่มบรรจุถ้วยในระหว่างการเก็บรักษา

Source	DF	Type III SS	Mean Square	F Value	Pr > F
day	9	23.81666667	2.64629630	14.84	<.0001 ^{ns}
film	1	1.47000000	1.47000000	8.24	0.0045
day*film	9	0.96333333	0.10703704	0.60	0.7963
sub	2	0.42000000	0.21000000	1.18	0.3098
day*sub	18	2.51333333	0.13962963	0.78	0.7195
film*sub	2	0.02000000	0.01000000	0.06	0.9455
day*film*sub	18	2.24666667	0.12481481	0.70	0.8100
Error	240	42.80000000	0.17833333		
Corrected Total	299	74.25000000			

^{ns} ulla ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p < 0.05$)

ภาคผนวก ฉ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

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 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย

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 ผลิตรัษณ์ที่ได้จากผลที่แก่จัดของต้นกาแฟในสกุลคอฟเฟีย (Coffea) ผ่านกรรมวิธีเอาเมล็ดออก นำเมล็ดมาคั่วจนได้ที่ และอาจบดให้ได้ขนาดตามความต้องการ

(2) กาแฟผสม หมายความว่า ผลิตรัษณ์ที่ได้จากกาแฟตาม (1) ที่มีสิ่งอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

(3) กาแฟที่สกัดกาแฟีนออก หมายความว่า ผลึกภัณฑ์ที่ได้จากกาแฟตาม (1) ที่ได้สกัดเอากาแฟีนออก

(4) กาแฟสำเร็จรูป หมายความว่า ผลึกภัณฑ์ที่ได้จากผลที่แก่จัดของต้นกาแฟในสกุลคอฟเฟียผ่านกรรมวิธีเอาเมล็ดคอก นำเมล็ดมาคั่วจนได้ที่โดยมิได้มีการผสมสิ่งอื่นใด แล้วนำมาสกัดด้วยน้ำเท่านั้น นำไประเหยน้ำออกจนแห้งด้วยกรรมวิธีที่เหมาะสม มีลักษณะเป็นผง หรือเป็นเกล็ด หรือลักษณะ อื่น ๆ และสามารถละลายน้ำได้หมดทันที

(5) กาแฟสำเร็จรูปผสม หมายความว่า กาแฟสำเร็จรูปตาม (4) ที่มีสิ่งอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

(6) กาแฟสำเร็จรูปที่สกัดกาแฟีนออก หมายความว่า ผลึกภัณฑ์ที่ได้จากกาแฟตาม (4) ที่ได้สกัดเอากาแฟีนออก

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

ข้อ 4 กาแฟแท้ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) มีกลิ่นและรสของกาแฟแท้

(2) มีเมล็ดทั้งหมดไม่เกินร้อยละ 6 ของน้ำหนัก และเมล็ดทั้งหมดนั้นต้องละลายน้ำได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 75 ของน้ำหนัก

(3) มีกาแฟีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 1 ของน้ำหนัก

(4) มีน้ำตาล คำนวณเป็นน้ำตาลอินเวิร์ดทั้งหมดได้ไม่เกินร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก

(5) ไม่ผสมวัตถุอื่นใด ยกเว้นวัตถุที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพที่ใช้เพื่อการคั่วและแต่งกลิ่น

(6) ไม่ใช่สี เว้นแต่สีน้ำตาลเขียวไหม้หรือสีคาราเมล

ข้อ 5 กาแฟผสมต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) มีกาแฟเป็นส่วนผสมไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของน้ำหนักเมื่อแห้ง

(2) ใช้วัตถุที่ทำให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานเอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(3) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 6 กาแฟที่สกัดกาแฟีนออก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) มีกาเฟีนไม่เกินร้อยละ 0.1 ของน้ำหนัก
- (2) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการ

อาหารและยา

ข้อ 7 กาแฟสำเร็จรูป ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) มีกลิ่นและรสของกาแฟแท้
- (2) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก
- (3) มีเถ้าทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของน้ำหนักเมื่อแห้ง
- (4) มีกาเฟีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 2.5 ของน้ำหนัก

ข้อ 8 กาแฟสำเร็จรูปผสม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก
- (2) มีกาเฟีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก
- (3) ไม่ใช่สี เว้นแต่ สีน้ำตาลเคียวไหม้ หรือสีคาราเมล
- (4) ใช้วัตถุที่ทำให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐาน เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ

, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีความมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการ

อาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

- (5) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการ

อาหารและยา

ข้อ 9 กาแฟสำเร็จรูปที่สกัดกาแฟีนออก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก
- (2) มีกาเฟีนไม่เกินร้อยละ 0.3 ของน้ำหนัก
- (3) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการ

อาหารและยา

ข้อ 10 กาแฟตามวรรคสองของข้อ 3 ชนิดเหลว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของกาแฟนั้น
- (2) มีกาเฟีนไม่เกิน 100 มิลลิกรัม ต่อกาแฟปรุงสำเร็จชนิดเหลว 100 มิลลิลิตร

และกาเฟีนดังกล่าวต้องมาจากกาแฟที่ใช้เป็นวัตถุดิบเท่านั้น

- (3) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม น้อยกว่า 2.2 ต่อกาแฟ 100 มิลลิลิตร โดยวิธี

เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

- (4) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*)
- (5) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (6) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตราย

ต่อสุขภาพ

- (7) ไม่มีฮีสต์และเชีอรา
- (8) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐาน เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ , โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

- (9) มีวัตถุกันเสียได้ ดังต่อไปนี้

(9.1) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน 70 มิลลิกรัม ต่อกาแฟปรุงสำเร็จ 1 กิโลกรัม

(9.2) กรดเบนโซอิก หรือกรดซอร์บิก หรือเกลือของกรดทั้งสองนี้ โดยคำนวณเป็นตัวกรดได้ไม่เกิน 200 มิลลิกรัม ต่อกาแฟปรุงสำเร็จ 1 กิโลกรัม

การใช้วัตถุกันเสียให้ใช้ได้เพียงชนิดหนึ่งชนิดใดตามปริมาณที่กำหนดใน (9.1) หรือ (9.2) ถ้าใช้เกินหนึ่งชนิด ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกินปริมาณของวัตถุกันเสียชนิดที่กำหนดให้ใช้น้อยที่สุด

เมื่อจำเป็นต้องใช้วัตถุกันเสียแตกต่างไปจากที่กำหนดไว้ดังกล่าวข้างต้น ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 11 กาแฟปรุงสำเร็จชนิดแห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) ความชื้นได้ไม่เกินร้อยละ 6 ของน้ำหนัก
- (2) เมื่อละลายหรือผสมน้ำตามที่กำหนดไว้ในฉลาก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน

ตามข้อ 10

ข้อ 12 ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้ากาแฟเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ 13 การใช้ภาชนะบรรจุกาแฟ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ 14 การแสดงฉลากของกาแฟ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ 15 ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 77 (พ.ศ.2527) เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ 13 มกราคม พ.ศ.2527

แก้ไข เพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข 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 ผู้นำเข้ากาแฟที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ 12

ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 17 ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

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

(สำเนา)
 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
 (ฉบับที่ 276) พ.ศ.2546
 เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 2)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กาแฟ
 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522
 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่ง
 มาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 35 มาตรา 39 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่ง
 ราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย
 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิกความในข้อ 14 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543
 เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ 14 การแสดงฉลากของกาแฟ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง
 ฉลาก และฉลากของกาแฟพร้อมบริโภคนิดเหลวตามข้อ 3 วรรคสอง ต้องแสดงข้อความ "มี
 กาเฟอีน มิลลิกรัมต่อ 100 มิลลิตร" (ความที่เว้นไว้ให้แสดงปริมาณกาเฟอีน) ด้วยตัวอักษรสีเข้ม
 เส้นทึบ ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร ที่อ่านได้ชัดเจนอยู่ในกรอบพื้นสีขาว บริเวณ
 เดียวกับชื่ออาหารหรือเครื่องหมายการค้า"

ข้อ 2 ให้กาแฟพร้อมบริโภคนิดเหลวที่ได้รับเลขสารบบอาหารอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้
 บังคับ ซึ่งผลิตหรือนำเข้าภายในเก้าสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ฉลากเดิม
 ต่อไปได้ สำหรับกาแฟพร้อมบริโภคนิดเหลวที่ภาชนะบรรจุเป็นกล่องกระดาษยูเอชที ที่ได้รับเลข
 สารบบอาหารอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ซึ่งผลิตหรือนำเข้าภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่
 วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ฉลากเดิมต่อไปได้

ข้อ 3 ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป
 ประกาศ ณ วันที่ 3 ธันวาคม พ.ศ.2546

(ลงชื่อ) สุดารัตน์ เกตุราพันธ์
 (นางสุดารัตน์ เกตุราพันธ์)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543

เรื่อง ครีม

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ครีม อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(3)(4)(5)(6)(7) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 35 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 49 (พ.ศ.2523) เรื่อง ครีม ลงวันที่ 4 มีนาคม พ.ศ.2523

ข้อ 2 ให้ครีมเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ 3 ในประกาศนี้

“ครีม” หมายความว่า ครีมแท้ ครีมผสม และครีมเทียม

“ครีมแท้” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่แยกได้จากนม โดยกรรมวิธีต่าง ๆ และมีมันเนยเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ

“ครีมผสม” หมายความว่า ครีมแท้ที่มีไขมันอื่นเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

“ครีมเทียม” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีได้ทำจากนมและมีไขมันอื่นนอกจากมันเนยเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ หรือครีมที่มีมันเนยผสมอยู่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของไขมันทั้งหมด

“ครีมเปรี้ยว” หมายความว่า ครีมที่หมักด้วยจุลินทรีย์ที่ไม่ทำให้เกิดโรค หรือที่ไม่ทำให้เกิดพิษ และมีจุลินทรีย์ดังกล่าวที่มีชีวิตคงเหลืออยู่จากกรรมวิธีการหมักนั้น

ข้อ 4 ครีมแบ่งออกเป็น 5 ชนิด ดังต่อไปนี้

(1) ครีมพ่องมันเนย (Half cream)

(2) ครีมธรรมดา (Cream หรือ Single cream)

(3) วิปปิ้งครีม (Whipping cream)

(4) ดับเบิ้ลครีม (Double cream หรือ Heavy cream หรือ Thick cream)

(5) ครีมเปรี้ยว (Sour cream)

ข้อ 5 ครีมแท้ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) ทำจากนม

(2) มีมันเนย ดังต่อไปนี้

(2.1) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 และไม่ถึงร้อยละ 18 ของน้ำหนัก สำหรับครีมแท่งชนิด

พร่องมันเนย

(2.2) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 18 ของน้ำหนัก สำหรับครีมแท่งชนิดธรรมดา

(2.3) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 28 ของน้ำหนัก สำหรับครีมแท่งชนิดวิปปีงครีม

(2.4) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 36 ของน้ำหนัก สำหรับครีมแท่งชนิดดับเบิลครีม

(2.5) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ของน้ำหนัก สำหรับครีมแท่งชนิดครีมเปรี้ยว

(3) มีความเป็นกรด คำนวณเป็นกรดแลคติกได้ไม่เกินร้อยละ 0.2 ของน้ำหนัก

นอกจากครีมเปรี้ยว

(4) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) ในอาหาร 0.01 กรัม

(5) ไม่มีกลิ่นหืน

(6) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(7) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(8) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(9) ใช้ก๊าซที่ไม่เป็นพิษหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ในกรรมวิธีการผลิตวิปปีงครีม

ข้อ 6 ครีมแท่งที่ทำให้แข็ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) ทำจากนม

(2) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน หรือมีลักษณะตามรูปลักษณะนั้น

(3) มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ 42 ของน้ำหนัก

(4) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก

(5) ตรวจพบแบคทีเรียไม่เกิน 100,000 ในอาหาร 1 กรัม

(6) ไม่มีกลิ่นหืน

(7) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(8) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(9) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ 7 ครีมผสม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) มีมันเนยผสมอยู่ไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของไขมันทั้งหมด และ

(1.1) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 และไม่ถึงร้อยละ 18 ของน้ำหนัก

สำหรับครีมผสมชนิดพร่องมันเนย

- (1.2) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 18 ของน้ำหนัก สำหรับครีมผสมชนิด
ธรรมดา
- (1.3) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 28 ของน้ำหนัก สำหรับครีมผสมชนิด
วิปป์ครีม
- (1.4) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 36 ของน้ำหนัก สำหรับครีมผสมชนิด
ดับเบิลครีม

- (2) มีความเป็นกรด คำนวณเป็นกรดแลคติกได้ไม่เกินร้อยละ 0.2 ของน้ำหนัก
- (3) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) ในอาหาร 0.01 กรัม
- (4) ไม่มีกลิ่นหืน
- (5) ไม่มีวัตถุกันเสีย
- (6) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (7) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (8) ใช้ก๊าซที่ไม่เป็นพิษหรืออันตรายต่อสุขภาพ ในกรรมวิธีการผลิตครีมผสมชนิด
วิปป์ครีม

ข้อ 8 ครีมผสมที่ทำให้แข็ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน หรือมีลักษณะตามรูปลักษณะนั้น
- (2) มีไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 ของน้ำหนัก
- (3) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก
- (4) ตรวจพบแบคทีเรียไม่เกิน 100,000 ในอาหาร 1 กรัม
- (5) ไม่มีกลิ่นหืน
- (6) ไม่มีวัตถุกันเสีย
- (7) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (8) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ 9 ครีมเทียม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) มีไขมัน ดังต่อไปนี้
- (1.1) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 และไม่ถึงร้อยละ 18 ของน้ำหนัก สำหรับครีมเทียม
ชนิดพร้อมไขมัน
- (1.2) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 18 ของน้ำหนัก สำหรับครีมเทียมชนิดธรรมดา
- (1.3) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 28 ของน้ำหนัก สำหรับครีมเทียมชนิดวิปป์ครีม
- (1.4) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 36 ของน้ำหนัก สำหรับครีมเทียมชนิดดับเบิลครีม

- (2) มีความเป็นกรดคำนวณเป็นกรดแลคติกได้ไม่เกินร้อยละ 0.2 ของน้ำหนัก
- (3) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) ในอาหาร 0.01 กรัม
- (4) ไม่มีกลิ่นหืน
- (5) ไม่มีวัตถุกันเสีย
- (6) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (7) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (8) ใช้ก๊าซที่ไม่เป็นพิษหรืออันตรายต่อสุขภาพในกรรมวิธีการผลิตครีมเทียมชนิดวิ

ปิ้งครีม

ข้อ 10 ครีมเทียมที่ทำให้แห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน หรือมีลักษณะตามรูปลักษณะนั้น
- (2) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของน้ำหนัก
- (3) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก
- (4) ตรวจพบแบคทีเรียไม่เกิน 100,000 ในอาหาร 1 กรัม
- (5) ไม่มีกลิ่นหืน
- (6) ไม่มีวัตถุกันเสีย
- (7) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (8) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ 11 การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ 12 ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าครีมเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่า ด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ 13 การใช้ภาชนะบรรจุครีม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ 14 การแสดงฉลากของครีม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ 15 ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 49 (พ.ศ.2523) เรื่อง ครีม ลงวันที่ 4 มีนาคม พ.ศ.2523 ซึ่ง ออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับตั้งแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 16 ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าครีมที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับ

เลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ 12 ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 17 ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543

กร ทักษะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

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

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ 214) พ.ศ.2543
เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(1)(2)(4)(6)(7) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 35 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 62 (พ.ศ.2524) เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 7 กันยายน พ.ศ.2542 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 180) พ.ศ.2542 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 12 พฤศจิกายน พ.ศ.2540

ข้อ 2 ให้เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ 3 เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามข้อ 2 แบ่งออกเป็น 5 ชนิด ดังต่อไปนี้

(1) น้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วย

(2) เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม

(3) เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจน ผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม

(4) เครื่องดื่มตาม (2) หรือ (3) ชนิดเข้มข้นซึ่งต้องเจือจางก่อนบริโภค

(5) เครื่องดื่มตาม (2) หรือ (3) ชนิดแห้ง

ข้อ 4 เครื่องดื่มตามข้อ 2 ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของเครื่องดื่มนั้น

(2) ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันมีตามธรรมชาติของส่วนประกอบ

(3) น้ำที่ใช้ผลิตต้องเป็นน้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(4) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มน้อยกว่า 2.2 ต่อเครื่องดื่ม 100 มิลลิลิตร โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

- (5) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี. โคไล (*Escherichia coli*)
- (6) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (7) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตราย

ต่อสุขภาพ

- (8) ไม่มียีสต์และเชื้อรา
- (9) ไม่มีสารปนเปื้อน เว้นแต่ดังต่อไปนี้

(9.1) สารหนู	ไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม 1 กิโลกรัม
(9.2) ตะกั่ว	ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม 1 กิโลกรัม
(9.3) ทองแดง	ไม่เกิน 5 มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม 1 กิโลกรัม
(9.4) สังกะสี	ไม่เกิน 5 มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม 1 กิโลกรัม
(9.5) เหล็ก	ไม่เกิน 15 มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม 1 กิโลกรัม
(9.6) ดีบุก	ไม่เกิน 250 มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม 1 กิโลกรัม
(9.7) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์	ไม่เกิน 10 มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม 1 กิโลกรัม

(10) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือใช้ร่วมกับน้ำตาล นอกจากการใช้น้ำตาลได้ โดยให้ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่งให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(11) มีแอลกอฮอล์อันเกิดขึ้นจากธรรมชาติของส่วนประกอบและแอลกอฮอล์ที่ใช้ในกรรมวิธีการผลิต รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.5 ของน้ำหนัก ถ้าจำเป็นต้องมีแอลกอฮอล์ในปริมาณสูงกว่าที่กำหนดไว้ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา แอลกอฮอล์ที่ใช้ในกรรมวิธีการผลิตต้องไม่ใช่เมทิลแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มชนิดเข้มข้นที่ต้องเจือจางหรือเครื่องดื่มชนิดแห้งที่ต้องละลายก่อนบริโภคตามที่กำหนดไว้ในฉลาก เมื่อเจือจางหรือละลายแล้วตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มได้ตาม (4) และมี สารปนเปื้อน ได้ตามที่กำหนดไว้ใน (9)

ข้อ 5 เครื่องดื่มตามข้อ 3 นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 4 แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะ ดังต่อไปนี้ด้วย

(1) เครื่องดื่มตามข้อ 3(2) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประเภทหรือชนิดของผลไม้ พืชหรือผักนั้น ๆ ที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(2) เครื่องดื่มตามข้อ 3(2) ชนิดเข้มข้นหรือชนิดแห้ง เมื่อเจือจางหรือละลายแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประเภทหรือชนิดของผลไม้ พืชหรือผักนั้น ๆ ที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(3) เครื่องดื่มชนิดแห้งมีความชื้นไม่เกินร้อยละ 6 ของน้ำหนัก ถ้าเป็นเครื่องดื่มชนิดแห้งที่ผลิตจากพืชหรือผัก ให้มีความชื้นได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(4) เครื่องดื่มตามข้อ 3(2) หรือ 3(3) มีวัตถุกันเสียได้ ดังต่อไปนี้

(4.1) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน 70 มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม 1 กิโลกรัม

(4.2) กรดเบนโซอิก หรือกรดซอร์บิก หรือเกลือของกรดทั้งสองนี้ โดยคำนวณเป็นตัวกรดได้ไม่เกิน 200 มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม 1 กิโลกรัม เครื่องดื่มตามข้อ 3(2) หรือ 3(3) ชนิดเข้มข้น เมื่อเจือจางแล้วมีวัตถุกันเสียได้ ไม่เกินที่กำหนดไว้ใน (4) เครื่องดื่มตามข้อ 3(2) หรือ 3(3) ชนิดแห้ง เมื่อละลายแล้วมีวัตถุกันเสียได้ไม่เกินที่กำหนดไว้ใน (4) การใช้วัตถุกันเสียให้ใช้ได้เพียงชนิดหนึ่ง ชนิดใดตามปริมาณที่กำหนดใน (4.1) หรือ (4.2) ถ้าใช้เกินหนึ่งชนิด ต้องมีปริมาณของชนิดที่ใช้รวมกันไม่เกินปริมาณของวัตถุกันเสียชนิดที่กำหนดให้ใช้น้อยที่สุด

เมื่อจำเป็นต้องใช้วัตถุกันเสียแตกต่างไปจากที่กำหนดไว้ดังกล่าวข้างต้น ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 6 ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ 7 ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุเครื่องดื่ม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ 8 การแสดงฉลากของเครื่องดื่ม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก เว้นแต่การใช้ชื่อเครื่องดื่มตามข้อ 3(2) ที่มีหรือทำจากน้ำผลไม้ทั้งชนิดเหลวหรือชนิดแห้ง และ เครื่องดื่มตามข้อ 3(3) ซึ่งมีกลิ่นหรือรสชาติไม่ได้จากการสังเคราะห์ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง ให้ปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

(1) เครื่องดื่มตามข้อ 3(2) ให้ใช้ชื่อ ดังนี้

(1.1) “น้ำ 100%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อผลไม้) สำหรับเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ล้วน

(1.2) “น้ำ 100% จากน้ำ เข้มข้น” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อผลไม้) สำหรับเครื่องดื่มน้ำที่ทำจากการนำผลไม้ชนิดเข้มข้นมาเจือจางด้วยน้ำ เพื่อให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานเหมือนกับเครื่องดื่มตาม (1.1)

(1.3) “น้ำ%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อและปริมาณเป็นร้อยละของผลไม้) สำหรับเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ตั้งแต่ร้อยละ 20 ของน้ำหนักขึ้นไป แต่ไม่ใช่เครื่องดื่มตาม (1.1)

(1.4) “น้ำตาล%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อและปริมาณเป็นร้อยละของผลไม้) สำหรับเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ไม่ถึงร้อยละ 20 ของน้ำหนัก

(2) เครื่องดื่มตามข้อ 3(3) ซึ่งมีกลิ่นหรือรสของผลไม้ที่ได้จากการสังเคราะห์เป็นส่วนผสมให้ใช้ชื่อ ดังนี้

“น้ำหวานกลิ่น.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อกลิ่นของผลไม้ที่ได้จากการสังเคราะห์)

(3) เครื่องดื่มตามข้อ 3(4) นอกจากจะต้องใช้ชื่อเครื่องดื่มตาม (1) หรือ (2) โดยไม่ต้องแสดงปริมาณของผลไม้แล้วจะต้องมีข้อความ “เข้มข้น” ต่อท้ายชื่อดังกล่าว และให้แสดงข้อความ “เมื่อเจือจางแล้วมีน้ำ%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดและปริมาณของผลไม้) ไว้ได้ชื่อเครื่องดื่มด้วย

(4) เครื่องดื่มตามข้อ 3(5) นอกจากจะต้องใช้ชื่อเครื่องดื่มตาม (1) หรือ (2) โดยไม่ต้องแสดงปริมาณของผลไม้แล้วจะต้องแสดงข้อความ “เมื่อละลายแล้วมีน้ำ%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดและปริมาณของผลไม้) ไว้ได้ชื่อเครื่องดื่มแล้ว

เครื่องดื่มที่ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล ต้องแสดงข้อความว่า “ใช้ เป็นวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้) ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลากข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด (ถ้ามี)

ข้อ 9 ประกาศนี้ ไม่ใช้บังคับกับเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในการส่งออก

ข้อ 10 ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 62 (พ.ศ.2524) เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 7 กันยายน พ.ศ.2524 แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 180) พ.ศ.2540 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 12 พฤศจิกายน พ.ศ.2542 ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 11 ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่

ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ 6 ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 12 ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

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

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ 230) พ.ศ.2544

เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(1)(2)(4)(6)(7) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 35 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิกความในข้อ 10 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 214) พ.ศ.2543 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ 10 ประกาศฉบับนี้

(1) ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 62 (พ.ศ.2524) เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 7 กันยายน พ.ศ.2524 แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 180) พ.ศ.2540 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 12 พฤศจิกายน พ.ศ.2540 ก่อนประกาศนี้ใช้บังคับ โดยใบสำคัญดังกล่าวยังคงใช้ได้ต่อไป

(2) ให้ใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร ซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 68 (พ.ศ.2525) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ 29 เมษายน พ.ศ.2525 แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 95 (พ.ศ.2528) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 30 กันยายน พ.ศ.2528 และฉบับที่เกี่ยวข้องก่อนประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ได้ไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ”

ข้อ 2 ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ 24 กรกฎาคม พ.ศ.2544 เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 24 กรกฎาคม พ.ศ.2544

สุดารัตน์ เกษราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 118 ตอนพิเศษ 70 ง. ลงวันที่ 26 กรกฎาคม พ.ศ.2544

(สำเนา)
 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
 (ฉบับที่ 290) พ.ศ. 2548
 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3)

เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคจากการบริโภคเครื่องดื่มที่ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสที่มีกาเฟอีนตามธรรมชาติ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(2)(4)(6) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 35 มาตรา 39 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมายรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น (5) ของข้อ 5 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 214) พ.ศ.2543 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 230) พ.ศ.2544 ลงวันที่ 24 กรกฎาคม พ.ศ.2544

“(5) เครื่องดื่มตามข้อ 3(3) ที่ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสที่มีกาเฟอีนตามธรรมชาติ ต้องมีปริมาณกาเฟอีนไม่เกิน 15 มิลลิกรัมต่อเครื่องดื่ม 100 มิลลิลิตร”

ข้อ 2 ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ 8/1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 214) พ.ศ.2543 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 230) พ.ศ.2544 ลงวันที่ 24 กรกฎาคม พ.ศ.2544

“ข้อ 8/1 การแสดงฉลากของเครื่องดื่มตามข้อ 3(3) ที่ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสที่มีกาเฟอีนตามธรรมชาตินอกจากต้องปฏิบัติตามข้อ 8 แล้ว ให้แสดงข้อความว่า “มีกาเฟอีน” ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร ที่อ่านได้ชัดเจน อยู่ในบริเวณเดียวกับชื่ออาหารหรือเครื่องหมายการค้า”

ข้อ 3 ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเครื่องดื่มที่ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสที่มีกาเฟอีนตามธรรมชาติซึ่งได้รับเลขสารบบอาหารอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ปฏิบัติตามข้อ 8/1 ภายในเก้าสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

กรณีภาชนะบรรจุเป็นขวดแก้วใช้หมุนเวียนที่ใช้อยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับให้ยังคงใช้ต่อไปได้จนหมดอายุการใช้งาน แต่ต้องแสดงข้อความว่า “มีกาเฟอีน” ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตรที่อ่านได้ชัดเจนไว้ที่ฝาจับ ภายในเก้าสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 4 ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป
ประกาศ ณ วันที่ 25 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2548

(ลงชื่อ) สุดารัตน์ เกตุราพันธ์

(นางสุดารัตน์ เกตุราพันธ์)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(อยู่ระหว่างเสนอลงราชกิจจานุเบกษา)

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ	ชลิดา เลื่อมใสสุข
ที่อยู่	52/6 ซ. กุลบุตร ถ. ตลาดใหม่ ต. ตลาด อ. เมือง จ. สุราษฎร์ธานี 84000
การศึกษา	การศึกษาระดับปริญญาโท สถานที่เรียน: มหาวิทยาลัยศิลปากร พระราชวังสนามจันทร์ คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร การศึกษาระดับปริญญาตรี สถานที่เรียน: มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ปัตตานี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ