

คำถามที่ 17

วัตถุดิบที่นำมาใช้สำหรับอาหารนั้น จำเป็นยื่นคำร้องขอนำเข้า ตามกฎหมายสุขอนามัยอาหาร (Food Sanitation Law) หรือไม่

คำตอบ: ตามหลักแล้ว ในกรณีที่เป็นวัตถุดิบเพื่อการผลิตอาหาร จะต้องดำเนินการตามระเบียบของการนำเข้า เช่น การยื่นแบบคำร้อง ฯลฯ

อย่างไรก็ตาม วัตถุดิบเพื่อการผลิตอาหารตามรายการข้างล่างนี้จะได้รับการยกเว้น

- เกล็ดดิบ
- เนื้อมะพร้าวตากแห้ง
- ไขมันหรือน้ำมันจากสัตว์หรือพืช สำหรับผลิตน้ำมันเพื่อการบริโภค
- แอลกอฮอล์ดิบ
- น้ำตาลดิบ
- กากน้ำตาล
- มอลต์
- ต้นฮอป (Hops)

หนึ่ง ไม่จำเป็นต้องยื่นแบบคำร้องขอนำเข้าอาหารสำหรับวัตถุดิบที่ใช้ผลิตสารปรุงแต่งอาหาร

*ติดต่อ: Imported Foods Inspection, Quarantine Station (ดูคำอธิบายในคำถามที่ 40)

บันทึกย่อ

ฮอปส์ (Hops) เป็นพืชสมุนไพรที่อยู่ในตระกูลหม่อนและแบ่งออกเป็นต้นตัวผู้และตัวเมีย ดอกของต้นตัวเมียที่ไม่ได้รับการปฏิสนธิจะนำมาใช้ในการหมักเบียร์ Hops เป็นวัตถุดิบที่มีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ และให้ความรู้สึกสดชื่นด้วยรสชาติที่ขมของเบียร์ รวมทั้งยับยั้งแบคทีเรียและปรับปรุงคุณภาพของฟองเบียร์ จึงเป็นส่วนผสมที่สำคัญ Hops มีแหล่งผลิตที่ละติจูด 35-55 องศาเหนือ ในประเทศญี่ปุ่นจะปลูกได้ในที่มีอากาศหนาวเย็น เช่น Tohoku หรือ Nagano ปัจจุบันกว่าร้อยละ 80 ของ Hops ที่ใช้ในการผลิตเบียร์นำเข้ามาจากเยอรมัน สาธารณรัฐเช็ก และที่อื่นๆ

(จาก Association of Brewery, Japan: Encyclopedia of Brewing)