

2) ข้อกำหนดและมาตรฐานภายใต้กฎหมายสุขอนามัยอาหาร

คำถามที่ 25

มีข้อกำหนดและมาตรฐานอะไรบ้างที่อยู่ภายใต้กฎหมาย สุขอนามัยอาหาร

คำตอบ: ข้อกำหนดและมาตรฐานต่อไปนี้ มีผลบังคับใช้กับอาหารทั่วไป ภายใต้กฎหมายสุขอนามัยอาหาร (Food Sanitation Law) อาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ จะไม่สามารถนำเข้าญี่ปุ่นได้ นอกจากนี้ ตารางที่ 4 ยังแสดงประเภทของอาหารจำเพาะ และสารปรุงแต่งอาหารที่มีข้อกำหนดของตารางแสดงองค์ประกอบ จำนวนแบคทีเรีย จำนวนคอลิฟอร์ม อุณหภูมิการเก็บรักษา และวิธีการผลิตหรือการแปรรูปแยกตามประเภทอีกด้วย สำหรับนมโคและผลิตภัณฑ์จากนมนั้น จะมีข้อกำหนดอยู่ใน “ประกาศกระทรวงว่าด้วยนมและผลิตภัณฑ์นม” ซึ่งจะแยกจากอาหารชนิดอื่นๆ

1. คุณสมบัติทางองค์ประกอบของอาหารทั่วไป

- (1) ไม่มีสารปฏิชีวนะเป็นองค์ประกอบ (เว้นแต่จะมีการกำหนดต่างหาก)
- (2) เนื้อสัตว์ ไข่ไก่ และผลิตภัณฑ์ประมง จะต้องไม่มีสารยับยั้งแบคทีเรียที่ได้จากการสังเคราะห์ทางเคมี (ยกเว้น รายการสารปรุงแต่งที่ได้รับอนุญาตจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการสังคม ว่าไม่มีอันตรายต่อสุขภาพ)
- (3) อาหารทั้งหมดหรือบางส่วนที่ได้จากสิ่งมีชีวิตที่ได้รับการติดต่อทางพันธุกรรม (DNA Technology) รวมทั้งสิ่งมีชีวิตทั้งหมดหรือบางส่วนที่เป็นองค์ประกอบในอาหารนั้น จะต้องมีหนังสือแจ้งว่าผ่านการพิจารณาทางความปลอดภัยจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการสังคม
- (4) อาหารที่ผลิตโดยจุลินทรีย์ที่ได้รับการติดต่อทางพันธุกรรม หรือมีจุลินทรีย์ดังกล่าวเป็นองค์ประกอบ จะต้องมีหนังสือแจ้งว่าผ่านการพิจารณาทางความปลอดภัยจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการสังคม
- (5) อาหารเสริมสุขภาพบางชนิด จะต้องผ่านการพิจารณาทางความปลอดภัย และการเกิดผลกระทบ จากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการสังคม

2. มาตรฐานการผลิต แปรรูป และการเตรียมอาหารโดยทั่วไป (ยกมาบางส่วน)

- (1) ในการผลิตหรือแปรรูปอาหาร จะต้องไม่มีการฉายรังสี (ยกเว้นกรณีที่ใช้รังสีที่มีค่าการดูดกลืนในอาหารไม่เกิน 0.10 gray เพื่อการควบคุมกระบวนการผลิตหรือแปรรูป หรือกรณีที่กำหนดขึ้นเฉพาะ)
- (2) ในการผลิตอาหารที่ใช้นมโคดิบ หรือนมแพะดิบ ให้ใช้การฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่ 62 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที หรือวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนอื่นที่ให้ผลเทียบเท่า นมที่สามารถดื่มในอาหาร หรือใช้ในการประกอบอาหารนั้น จะต้องเป็น นมโค นมโคชนิดพิเศษ นมแพะฆ่าเชื้อแล้ว นมพร่องมันเนย นมขาดมันเนย และนมปรุงแต่ง
- (3) ในการผลิต แปรรูปหรือประกอบอาหารที่ใช้เลือด เม็ดเลือด หรือพลาสมา จากปศุสัตว์นั้น จะต้องผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่ 63 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที หรือวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนอื่นที่ให้ผลเทียบเท่า

3. มาตรฐานของการถนอมอาหารทั่วไป

- (1) ในการถนอมอาหาร โดยให้อาหารสัมผัสกับน้ำแข็งโดยตรง จะต้องใช้น้ำแข็งที่เป็น negative ต่อเชื้อคอลิฟอร์ม (มีข้อกำหนดเกี่ยวกับการตรวจหาเชื้อคอลิฟอร์ม)
- (2) ในการถนอมอาหาร จะต้องไม่ใช่สารปฏิชีวนะ
- (3) ห้ามใช้การฉายรังสี เพื่อวัตถุประสงค์การถนอมอาหาร

ตารางที่ 4 อาหารที่มีข้อกำหนดพิเศษแยกจากมาตรฐาน

1. เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์	2. เครื่องดื่มแบบผงละลายน้ำ	3. น้ำแข็ง	4. ไอศกรีมแท่ง
5. เนื้อสัตว์และเนื้อปลาวาฬ (ยกเว้นเนื้อปลาวาฬแช่แข็งเพื่อการบริโภคสด)	6. ไข่ไก่	7. เลือด เม็ดเลือด และพลาสมา	
8. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	9. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลาวาฬ	10. อาหารทะเลสด (ยกเว้น หอยนางรม) เพื่อการบริโภคสด	
11. หอยนางรมเพื่อการบริโภคสด	12. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลาสด	13. ไข่ปลา แซลมอน (ikura, sujiko) และปลาคอด (tarako)	
14. ปลาหมึกต้ม	15. ปูต้ม	16. กุ้งจากสาหร่ายทะเล	
17. ธัญพืช ถั่ว ผลไม้ ผัก เมล็ดพืช ชา และฮอปส์		18. ถั่วแดงบด	19. เต้าหู้
20. บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	21. อาหารแช่แข็ง	22. อาหารบรรจุกล่องที่ทนต่อความร้อน-ความดัน	
23. ขนมหมีการใช้น้ำมันทอด			

* ติดต่อ: Imported Foods Inspection Section, Quarantine Station (ดูคำอธิบายในคำถามที่ 40)
Department of Food Safety, Pharmaceutical and Medical Safety Bureau, Ministry of Health, Labor and Welfare
(TEL: 03-5253-1111)