

คำถามที่ 26

ระเบียบข้อบังคับที่ใช้สำหรับสารปรุงแต่งอาหาร ภายใต้กฎหมายสุขอนามัยอาหารนั้นเป็นอย่างไร

คำตอบ: สารปรุงแต่งอาหารมีความหมายตามกฎหมายสุขอนามัยอาหาร (Food Sanitation Law) ดังนี้ “สารที่ใช้ในกระบวนการผลิต การแปรรูป หรือเพื่อวัตถุประสงค์ในการถนอมอาหาร โดยการเติม ผสม แซ่ หรือวิธีอื่นๆ ในอาหารนั้น” มีระเบียบข้อบังคับดังต่อไปนี้

1. การระบุสารปรุงแต่งอาหาร

กฎหมาย Food Sanitation Law ได้ระบุสารปรุงแต่งอาหารที่ไม่ก่ออันตรายต่อสุขภาพ โดยคำนึงถึงวัฒนธรรมการกินอยู่ของชาวญี่ปุ่น ดังนั้นสารปรุงแต่งอาหารที่ไม่อยู่ในรายการ จึงไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้ และไม่สามารถนำเข้าอาหารที่มีสารดังกล่าวเจือปนอยู่ได้ แต่เดิมสารปรุงแต่งอาหารที่อยู่ในรายชื่อจะมีเฉพาะสารที่สังเคราะห์ทางเคมีเท่านั้น ส่วนสารที่ได้จากธรรมชาติ จะห้ามนำเข้าเฉพาะสารที่พบว่าเป็นพิษ เป็นชนิดๆ ไป แต่หลังจากการแก้ไข Food Sanitation Law ในปี 2538 ได้มีประกาศอนุญาตให้ใช้สารที่ได้จากธรรมชาติ ซึ่งมีการใช้มาแต่ดั้งเดิม และพิสูจน์แล้วว่าปลอดภัย จำนวนทั้งสิ้น 489 รายการ ดังนั้นตั้งแต่วันที่ 24 พ.ศ. 2539 สารปรุงแต่งอาหารที่ไม่อยู่ในรายการนี้ หรืออาหารที่มีสารดังกล่าวเจือปน จะไม่สามารถนำเข้าญี่ปุ่นได้ ในการนำเข้าสารปรุงแต่งที่ไม่อยู่ในรายการ หรืออาหารที่มีสารนี้เป็นองค์ประกอบ จะต้องยื่นคำร้องต่อรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการสังคม เพื่อขออนุญาตนำเข้า อนึ่ง กรณีนี้จะยกเว้นสำหรับสารให้กลิ่นตามธรรมชาติ ซึ่งไม่ต้องถูกบัญญัติเป็นกรณีพิเศษ สามารถนำมาใช้เป็นสารปรุงแต่งอาหารได้

ตารางที่ 5 ชนิดของสารปรุงแต่งอาหารที่ยอมรับให้ใช้ได้ในประเทศญี่ปุ่น

(เดือนกุมภาพันธ์ ปี 2545)

สารปรุงแต่งอาหารที่ต้องได้รับการระบุ : 338 รายการ	เป็นสารที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการสังคม อนุญาตให้ใช้ภายใต้มาตรา 6 แห่ง Food Sanitation Law และรวบรวมไว้ในตารางที่ 2 ของประมวลข้อบังคับภายใต้ Food Sanitation Law
สารปรุงแต่งอาหารที่มีการใช้มาแต่เดิม : 489 รายการ	จากการแก้ไข Food Sanitation Law ในปี 2538 ทำให้ขอบข่ายของสารที่ได้รับการระบุกว้างมากขึ้น โดยจากเดิมจะครอบคลุมเฉพาะสารที่ได้จากการสังเคราะห์ทางเคมี มาเป็นครอบคลุมสารทุกชนิดที่รวมทั้งสารจากธรรมชาติ สารปรุงแต่งอาหารที่มีการใช้งานมายาวนาน เป็นที่แพร่หลายอยู่แต่เดิม จึงเข้าข่ายไม่ต้องได้รับการระบุเป็นกรณีพิเศษตามมาตรา 6 ข้างต้น และสามารถนำมาใช้หรือจำหน่ายได้อย่างปลอดภัย สารเหล่านี้ถูกรวบรวมไว้ใน “ระเบียบสารปรุงแต่งที่มีมาแต่เดิม”
สารที่ให้กลิ่นตามธรรมชาติ : ประมาณ 600 รายการ	เป็นสารธรรมชาติที่ได้จากพืชหรือสัตว์ โดยใช้เพื่อการแต่งเติมกลิ่นของอาหาร ปกติจะใช้ในปริมาณเล็กน้อย (เช่น สารให้กลิ่นวนิลลา กลิ่นปู)
สารปรุงแต่งอาหารและเครื่องดื่มโดยทั่วไป : ประมาณ 100 รายการ	เป็นสารปรุงแต่งที่ใช้เติมในอาหารและเครื่องดื่มต่างๆ ไป (เช่น น้ำสตรอเบอรี่ ชาเขียว)

2. คุณลักษณะและมาตรฐานการใช้สารปรุงแต่งอาหาร

มีสารปรุงแต่งอาหารหลายชนิดที่มีการกำหนด “คุณลักษณะ” อันได้แก่ ความบริสุทธิ์ หรือองค์ประกอบของสาร หรือมาตรฐานการใช้งาน ได้แก่ ชนิดของอาหารที่สามารถใช้ได้ ปริมาณการใช้สูงสุดที่กำหนด การจำกัดวัตถุประสงค์การใช้ ฯลฯ สินค้าอาหารที่มีคุณลักษณะหรือมาตรฐานการใช้งานไม่ตรงตามที่กำหนด (เช่น ปริมาณที่เกินเกินปกติ) จึงไม่สามารถนำเข้าประเทศญี่ปุ่นได้

สารปรุงแต่งอาหารที่ต้องตามกฎหมายของประเทศผู้ส่งออก อาจไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในญี่ปุ่น เนื่องจากความแตกต่างทางด้านวัฒนธรรมการกินอยู่ นอกจากนี้ สารปรุงแต่งอาหารที่ใช้ชื่อเรียกเช่นเดียวกับในญี่ปุ่นอาจมีคุณลักษณะที่แตกต่างกันก็ได้ อาหารที่มีสารปรุงแต่งที่ไม่ได้รับอนุญาตผสมอยู่จะถูกส่งกลับหรือถูกทิ้ง ดังนั้นจึงควรตรวจสอบก่อนการนำเข้าว่าสารดังกล่าวถูกต้องตามคุณลักษณะ และมาตรฐานของ Food Sanitation Law หรือไม่

Note: Japan's food additive standards ตีพิมพ์ใน “Official Food Additive Definitions”

3. ฉลากสำหรับสารปรุงแต่งอาหาร

ตามหลักแล้ว สารปรุงแต่งอาหารทั้งหมดที่ใช้ในอาหาร จะต้องมีการระบุฉลากที่ชัดเจน (ดูคำอธิบายในคำถามที่ 71)

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

Department of Food Safety, Pharmaceutical and Medical Safety Bureau, Ministry of Health, Labour and Welfare (TEL: 03-5253-1111)

Japan Food Additives Association (TEL: 03-3667-8311) <http://www.jafa.gr.jp>

ภาพที่ 8 คำจำกัดความของสารปรุงแต่ง

