

คำถามที่ 71

กรณียบอกวิธีการติดฉลากที่ถูกต้องสำหรับสารปรุงแต่งอาหาร

คำตอบ: ตามหลักแล้วจะต้องมีการติดฉลากอธิบายสำหรับสารปรุงแต่งทุกชนิดที่ใช้กับอาหาร การติดฉลากจะต้องระบุชื่อทางเคมีที่ใช้เป็นสารปรุงแต่งอาหารทุกชนิด และจะต้องระบุวิธีการนำไปใช้ของสารปรุงแต่งนั้นในหัวข้อ “การนำไปใช้” ดังต่อไปนี้

- สารให้ความหวาน
- สารเติมแต่งสี
- สารถนอมอาหาร
- สารให้ความหนืด, สารให้ความอยู่ตัว, สารทำให้เกิดเจล
- สาร antioxidant
- สารทำให้เกิดสี
- สารฟอกขาว
- สารป้องกันเชื้อรา

สำหรับชื่อทางเคมีนั้น หากเป็นสารปรุงแต่งอาหารที่ต้องระบุ ให้ยึดถือตามตารางที่ 2 ของการบังคับใช้ภายใต้กฎหมายสุขอนามัยอาหาร ซึ่งอาจมีชื่อเรียกอย่างอื่นได้ เช่น แอล-แอสคอร์บิก แอซิด มีชื่อเรียกอื่นว่า วิตามิน ซี เป็นต้น ส่วนสารปรุงแต่งอาหารที่อยู่ในรายการสารที่มีมาแต่ดั้งเดิม ก็ให้ใช้ชื่อตามที่ปรากฏอยู่ในรายการนั้น เช่น คาเฟอีน เป็นต้น

บันทึกย่อ

ขนมหวานที่นำเข้าจากกลุ่มประเทศสหภาพยุโรป (EU) อาจมีการระบุในช่องวัตถุเติมเป็นตัวเลข เช่น “E123” ซึ่งแสดงถึงสารปรุงแต่งอาหารที่ใช้

โดยปกติแล้วในประเทศญี่ปุ่นจะใช้การระบุชื่อเป็นชื่อทางเคมีของสารปรุงแต่งอาหาร แต่ในกลุ่มประเทศ EU เนื่องจากมีภาษาท้องถิ่นจำนวนมาก จึงได้มีการกำหนดวิธีแสดงโดยใช้ตัวเลข 3 หลักขึ้น ตัวอักษร “E” นำหน้ารหัสหมายความว่าสินค้านั้นผ่านการรับรองทางด้านความปลอดภัยจากคณะกรรมการวิทยาศาสตร์การอาหารที่จัดตั้งขึ้นโดยประเทศสมาชิก และอนุญาตให้ใช้ได้ในกลุ่ม EU ซึ่งในตัวอย่างนี้ “E123” จะหมายถึง “สีแดงที่ใช้ผสมอาหารหมายเลข 2” เป็นต้น

หากท่านต้องการทราบค่าแปลรหัส E-code เป็นภาษาญี่ปุ่น ท่านสามารถตรวจสอบได้ใน “Food Additive Manual” ซึ่งจัดพิมพ์โดย “Japan Food Additives Association” โทรศัพท์ 03-3667-8311