

คำตอบ: มาตรฐานอาหารสากล (CODEX) กำหนดให้มีการแสดงวันหมดอายุในอาหารและมีการนำไปใช้อย่างแพร่หลายในหลายๆ ประเทศ ในญี่ปุ่นเองหลังจากที่มีการแก้ไขกฎหมายในปี 2540 ก็ได้มีการนำระบบแสดงวันหมดอายุมาใช้เพื่อปรับให้สอดคล้องกับมาตรฐานนานาชาติ โดยที่วิธีการแสดงวันหมดอายุมี 2 ประเภทดังนี้

1. แสดงวันสิ้นสุดการบริโภค (Use-by Date)

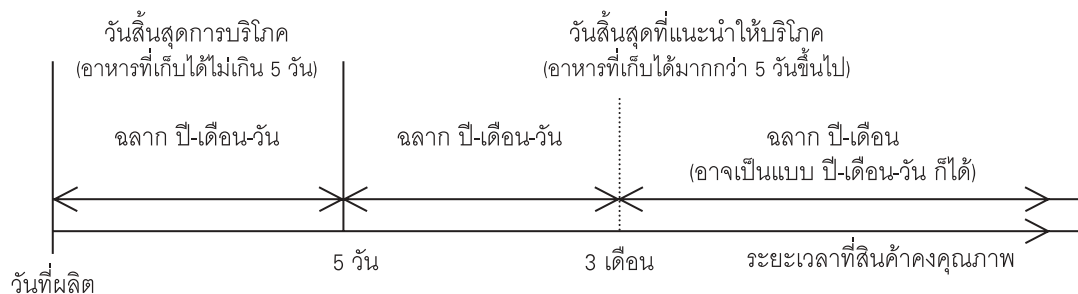
ใช้ติดฉลากบนอาหารที่เสื่อมคุณภาพได้เร็ว (ระยะเวลาที่สินค้าคงคุณภาพไม่เกิน 5 วัน รวมวันที่ผลิต) ซึ่งมีความหมายว่าเป็นระยะเวลาที่อาหารนั้นยังไม่เกิดอันตรายต่อสุขภาพจากการเน่าเสีย การแปรสภาพ ที่จะทำให้สินค้าเสื่อมคุณภาพ หรืออีกนัยหนึ่งคือ “วันสิ้นสุดที่สามารถรับประทานได้” โดยปกติจะแสดงเป็น ปี-เดือน-วัน

2. แสดงวันสิ้นสุดที่แนะนำให้บริโภค (หรือระยะเวลาสินค้าคงคุณภาพ) (Best-before Date)

ใช้ติดฉลากบนอาหารที่เสื่อมคุณภาพค่อนข้างช้า (ระยะเวลาที่สินค้าคงคุณภาพมากกว่า 5 วัน รวมวันที่ผลิต) ซึ่งมีความหมายว่าเป็นระยะเวลาที่อาหารนั้นรักษาคุณภาพไว้ได้อย่างครบถ้วน กล่าวอีกนัยหนึ่งคือเป็น “วันสิ้นสุดที่รับประทานได้อย่างอร่อย” สินค้าที่มีระยะเวลาคงคุณภาพมากกว่า 3 เดือนจะแสดงในรูปของ ปี-เดือน (หรือ ปี-เดือน-วัน ก็ได้)

การกำหนดวันสิ้นสุดของการบริโภคนั้นจะอาศัยผลจากการทดลองทางด้านจุลชีววิทยา ฟิสิกส์-เคมี และการทดสอบทางประสาทสัมผัส ตามคุณสมบัติของอาหารนั้นๆ อย่างมีเหตุผลตามหลักวิทยาศาสตร์ ส่วนการกำหนดระยะเวลาสินค้าคงคุณภาพ (หรือวันสิ้นสุดที่แนะนำให้บริโภค) นั้นจะต้องพิจารณาวันสุดท้ายที่พิสูจน์แล้วว่าไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพจากการเน่าเสีย การแปรสภาพ หรือการเสื่อมคุณภาพอื่นใดของอาหาร (ภายหลังจากการผลิตและผ่านกระบวนการถนอมอาหารแล้ว) โดยจะต้องเผื่อเวลาไว้พอสมควรก่อนถึงวันสุดท้ายเพื่อให้มั่นใจว่าปลอดภัย

ภาพที่ 15 ความแตกต่างระหว่างวันสิ้นสุดการบริโภคและวันสิ้นสุดที่แนะนำให้บริโภค



บันทึกย่อ

“ระยะเวลาสินค้าคงคุณภาพ” เป็นคำที่บัญญัติขึ้นภายใต้กฎหมายสุขอนามัยอาหาร ซึ่งหมายถึง “วันเดือนปีสิ้นสุดที่อาหารหรือสารปรุงแต่งอาหารสามารถคงคุณภาพไว้ได้อย่างครบถ้วน เมื่อผ่านกระบวนการถนอมอาหารที่กำหนด” ส่วน “วันสิ้นสุดที่แนะนำให้บริโภค” เป็นคำที่บัญญัติขึ้นภายใต้กฎหมาย JAS มีความหมายว่า “วันสิ้นสุดที่พิสูจน์แล้วว่าสินค้านั้นสามารถรักษาคุณภาพด้านต่างๆ ไว้ได้ครบถ้วนเมื่อผ่านกระบวนการถนอมอาหารที่กำหนด ก่อนที่จะมีการเปิดผนึก” ซึ่งทั้งสองมักถูกเข้าใจและนำไปใช้ในความหมายเดียวกัน อย่างไรก็ตาม เนื่องจากมีความสับสนในผู้บริโภคและผู้ประกอบการเกี่ยวกับความหมายและความเข้าใจของศัพท์ดังกล่าว จึงได้มีการประชุมเพื่อพิจารณาการรวมคำศัพท์ทั้งสองเป็นหนึ่งเดียว โดยคณะทำงานร่วมของกระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการสังคม กับกระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมงของญี่ปุ่นอยู่ในขณะนี้