

คำถามที่ 87

ในการนำเข้าและจำหน่ายอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง ในประเทศญี่ปุ่น จะต้องพึงระวังในเรื่องใดบ้าง

คำตอบ: อาหารสำเร็จรูปแช่แข็งนั้นมีความหลากหลายมาก ยกตัวอย่างเช่น อาหารซูบแป้งทอดแช่แข็ง หมูปดแช่แข็ง ขนมจีบแช่แข็ง บะหมี่แช่แข็ง ข้าวสุกแช่แข็ง ฯลฯ อีกทั้งยังมีปริมาณการนำเข้าที่สูงขึ้นเรื่อยๆ

ได้มีการกำหนดมาตรฐานต่างๆ ภายใต้กฎหมายสุขอนามัยอาหารที่เกี่ยวกับอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง ได้แก่ มาตรฐานทางองค์ประกอบ (เช่น จำนวนแบคทีเรีย หรือให้ผลลบต่อการทดสอบเชื้อคอลลีฟอร์ม ฯลฯ) มาตรฐานในการเก็บรักษา (เช่น การเก็บที่อุณหภูมิไม่เกิน -15 °C เป็นต้น) นอกจากนี้ยังมีสารปรุงแต่งอาหารบางชนิดที่ไม่อนุญาตให้ใช้ในญี่ปุ่น หรือสารบางชนิดที่อนุญาตให้ใช้แต่ต้องมีข้อกำหนดในการใช้ ดังนั้นในขั้นตอนการนำเข้า ผู้นำเข้าจึงควรตรวจสอบเสียก่อนว่าสินค้านั้นตรงตามมาตรฐานเหล่านี้หรือไม่ โดยอาจขอตารางแสดงขั้นตอนการผลิต หรือตารางแสดงอัตราส่วนประกอบจากผู้ผลิต หรือทำการตรวจสอบแบบสมัครใจเป็นการล่วงหน้า

กรณีที่มีการนำเข้าและจำหน่ายอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งที่มีข้าวเป็นส่วนประกอบมากกว่าร้อยละ 30 อาจต้องยื่นชำระ “ค่าธรรมเนียมขอนำเข้าสินค้าข้าว ฯลฯ” ณ สำนักงานธัญญาหาร ตามที่กฎหมายธัญญาหาร (Foodstuff Law) กำหนด สำหรับรายละเอียดกรุณาสอบถามที่สำนักงานธัญญาหารในพื้นที่นั้นๆ

<ตัวอย่างฉลาก>

ชื่อสินค้า	กุ้งซูบแป้งทอดแช่แข็ง
ชื่อส่วนประกอบ	กุ้ง, แป้งขนมปัง, แป้งสาลี, ไข่ไก่, แป้ง starch, น้ำตาลทราย, เกลือป่น, โปรตีนจากพืช, น้ำมันปาล์ม, แป้งข้าวเจ้า, ผงชูรส (กรดอะมิโน), ผงฟู, โซเดียมเคซีเนต, สารสกัดเครื่องเทศ (สารที่ได้จากเนื้อวัว, เนื้อหมู และถั่วเหลือง)
ปริมาณสุทธิ	200 g (บรรจุ 12 ตัว)
ควรบริโภคก่อน	แสดงไว้บนฉลากนี้
วิธีการเก็บรักษา	เก็บในอุณหภูมิไม่เกิน -18 °C
วิธีการใช้	แสดงไว้บนฉลากนี้
การผ่านความร้อนก่อนแช่แข็ง	ไม่มีการผ่านความร้อน
ประเทศผู้ผลิต	ประเทศไทย
ผู้นำเข้า	บริษัท กก Frozen Food จำกัด Minato-ku, Tokyo