

คำถามที่ 90

ในการนำเข้าและจำหน่ายเนยแข็งในประเทศญี่ปุ่น จะต้องพึงระวังในเรื่องใดบ้าง

คำตอบ: โดยปกติเนยแข็งจะถูกแบ่งออกเป็นประเภทต่างๆ ตามปริมาณความชื้นดังนี้

- 1) เนยแข็งชนิดนุ่ม (ได้แก่ Cream cheese, Camembert ฯลฯ)
- 2) เนยแข็งชนิดกึ่งนุ่ม (ได้แก่ Roquefort, Bleu ฯลฯ)
- 3) เนยแข็งชนิดแข็ง (ได้แก่ Cheddar, Gouda ฯลฯ)
- 4) เนยแข็งชนิดแข็งพิเศษ (ได้แก่ Parmesan, Romano ฯลฯ)

ความต้องการเนยแข็งในประเทศญี่ปุ่นแบ่งออกเป็น 2 แบบ คือ แบบธรรมชาติและแบบแปรรูป โดยที่เนยแข็งแบบธรรมชาตินั้น นอกจากจะนำมาริบโคโดยตรงแล้ว ยังนำเข้ามาเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับผลิตเนยแข็งแบบแปรรูปอีกด้วย ประเภทของเนยแข็งที่มีการนำเข้าประเทศญี่ปุ่นมากจะเป็นชนิดแบบแข็ง แต่ในระยะหลังจะมีปริมาณการนำเข้าเนยแข็งชนิดนุ่ม เพื่อการบริโภคโดยตรงมากขึ้น รวมถึงมีเนยแข็งหลายหลากชนิดเพิ่มมากขึ้นด้วย

ประเทศญี่ปุ่นไม่อนุญาตให้ใช้สารปฏิชีวนะในเนยแข็ง แม้ว่าในบางประเทศจะอนุญาตให้ใช้ได้ก็ตาม ดังนั้นผู้นำเข้าจึงควรระมัดระวัง

เนยแข็งแบบธรรมชาติอาจเกิดเชื้อราหรือยีสต์ขึ้นได้ในระหว่างการขนส่ง ทั้งเนื่องจากความไม่สมบูรณ์ของกระบวนการผลิตหรือการเก็บรักษา ดังนั้นความรู้เกี่ยวกับการจัดการด้านควบคุมอุณหภูมิและความชื้นในระหว่างการขนส่งสำหรับเนยแข็งแต่ละชนิดจึงเป็นสิ่งสำคัญ

เนยแข็งชนิดนุ่มและกึ่งนุ่มทำจากนมดิบที่ให้ความร้อนค่อนข้างต่ำ ซึ่งความร้อนที่ให้อาจไม่เพียงพอ ส่งผลให้เชื้อลิสเตอเรีย (*Listeria monocytogenes*) มีชีวิตรอดได้ ดังนั้นเนยแข็งชนิดนุ่มและกึ่งนุ่มที่นำเข้าจากทุกประเทศ จะถือว่าเป็นอาหารควบคุมที่ต้องตรวจสอบการปนเปื้อนของเชื้อลิสเตอเรียเป็นกรณีพิเศษ (ประเทศผู้ส่งออกเนยแข็ง เช่น ฝรั่งเศสและเดนมาร์ก มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อลิสเตอเรีย โดยจัดระบบโรงงานสำหรับส่งออกเนยแข็งที่ได้รับอนุญาตหรือการออกไปรับรองโดยหน่วยงานกลาง เป็นต้น)

ดังนั้นในการนำเข้าเนยแข็ง จึงจำเป็นต้องใส่ใจในปัญหาทางสุขอนามัยเป็นพิเศษ โดยอาจขอข้อมูลที่เกี่ยวข้องจากผู้ผลิตในเรื่องของกระบวนการผลิต สารปรุงแต่งอาหารที่ใช้ ฯลฯ ทั้งนี้เพื่อนำมาตรวจสอบด้านสุขอนามัย เป็นการล่วงหน้า

<ตัวอย่างฉลาก>

ชื่อสินค้า	เนยแข็ง (ธรรมชาติ)
ชื่อวัตถุดิบหลัก	นมสด
ประเภทของวัตถุดิบ	นมแกะ
ปริมาณสุทธิ	125 g
ควรบริโภคก่อน	1 Dec 2002
วิธีการเก็บรักษา	ควรแช่เย็น (ที่ประมาณ 5°C)
ประเทศผู้ผลิต	นิวซีแลนด์
ผู้นำเข้า	บริษัท XX Foods จำกัด Machi, Naka-ku, Yokohama