

คำถามที่ 91

ในการนำเข้าและจำหน่ายไอศกรีมในประเทศญี่ปุ่น จะต้องพึงระวังในเรื่องใดบ้าง

คำตอบ: สินค้าจำพวกไอศกรีมแบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ ไอศกรีม icemilk และ lacto ice ซึ่งกฎหมายสุขอนามัยอาหาร (กฎกระทรวงที่เกี่ยวกับมาตรฐานทางองค์ประกอบของนมและและผลิตภัณฑ์นม) ได้กำหนดมาตรฐานทางองค์ประกอบ (ได้แก่ ของแข็งในนม ไขมันนม จำนวนแบคทีเรีย และการตรวจเชื้อคอลิฟอรัม) รวมทั้งกำหนดมาตรฐานในการผลิต

ในปี 2537 มาตรฐานทางองค์ประกอบและมาตรฐานในการผลิต บางส่วนได้ถูกแก้ไขโดยการยกเลิกการระบุจำนวน แลคโตบาซิลลัสและยีสต์ เนื่องจากพบว่าได้มีการผสมนมเปรี้ยวและนมที่มีเชื้อแลคโตบาซิลลัสและยีสต์ลงในผลิตภัณฑ์นม

ในการนำเข้าไอศกรีมนั้น ผู้นำเข้าจะต้องตรวจสอบรายละเอียดต่างๆ จากผู้ผลิตเป็นการล่วงหน้าเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้, สารปรุงแต่งอาหาร และกรรมวิธีการผลิต โดยจะต้องศึกษาข้อมูลอย่างละเอียดถี่ถ้วน การนำเข้าไอศกรีมที่ใช้สาร emulsifiers, colouring agents และสารปรุงแต่งอื่นๆ บางชนิดอาจจะไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้ได้ในประเทศญี่ปุ่น ดังนั้น ผู้นำเข้าจึงควรตรวจสอบอย่างระมัดระวัง

<ตัวอย่างฉลาก>

ชื่อสินค้า	ไอศกรีม (วานิลลา)
นมผงขาดมันเนย	10.0 %
ไขมันนม	8.0 %
ส่วนประกอบ	นมวัว, ผลิตภัณฑ์นม, น้ำตาลทราย, ฟรุทโตส, กากน้ำตาล, millet jelly, emulsifier, stabilizer, สารให้กลิ่น, สารเจือสี (แคโรทีน)
ปริมาณสุทธิ	150 ml
ประเทศผู้ผลิต	สหรัฐอเมริกา
ผู้นำเข้า	บริษัท XXX จำกัด 3- 5-1, Chuo-ku, Tokyo

หมายเหตุ: ต้องแสดงชื่อสินค้าด้วยแบบอักษรที่มีขนาดตั้งแต่ 14-point ขึ้นไป