

คำถามที่ 92

ในการนำเข้าและจำหน่ายช็อคโกแลตในประเทศญี่ปุ่น จะต้องพึงระวังในเรื่องใดบ้าง

คำตอบ: ช็อคโกแลตผลิตจากเมล็ด Cocoa โดยมีการเติมน้ำตาลทราย ผลิตภัณฑ์นม ฯลฯ ดังนั้นจึงมีความหลากหลายในส่วนประกอบ สารปรุงแต่ง และรูปลักษณะ ตัวอย่างเช่น white chocolate ที่มีการเจือสีที่ผิวหน้า หรือช็อคโกแลตที่มีการสอดไส้ครีม peanut, macadamia nut , almond ฯลฯ

หัวข้อหลักในการตรวจสอบทางสุขอนามัยอาหาร คือ การตรวจสอบสารปรุงแต่งอาหาร โดยผู้นำเข้าจะต้องสำรวจอย่างถี่ถ้วนเกี่ยวกับสาร emulsifier สารที่ใช้ถนอมอาหาร (เช่น sorbic acid หรือ benzoic acid ที่ใช้สำหรับการสอดไส้ครีม) สารเจือสี ฯลฯ ว่าถูกต้องได้มาตรฐานตามที่กฎหมายสุขอนามัยอาหารกำหนดหรือไม่ เป็นการล่วงหน้า

ผลไม้เปลือกแข็ง (nuts) อาจมีปัญหาของสารอะฟลาท็อกซิน (aflatoxin - สารพิษจากเชื้อรา) ดังนั้นในขั้นตอนนำเข้าจะมีการตรวจสอบสารอะฟลาท็อกซิน(รวมทั้งช็อคโกแลตที่มีผลไม้เปลือกแข็งผสมอยู่) (ผลไม้เปลือกแข็งหลายชนิดอยู่ในข่ายต้องตรวจสอบการตรวจโดยวิธีสุ่มตัวอย่าง, ความถี่ในการตรวจ และการตรวจเรื่องอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ได้ถูกกำหนดไว้ในกฎหมาย) ดังนั้นในการนำเข้าช็อคโกแลตที่ผสมผลไม้เปลือกแข็ง ควรมีมาตรการในการป้องกันการปนเปื้อนของสารอะฟลาท็อกซินที่เข้มงวด

การติดฉลากนั้นนอกจากจะเป็นไปตามกฎหมายสุขอนามัยอาหารแล้ว ยังต้องปฏิบัติตามข้อตกลงที่ว่าด้วยการแข่งขันที่เป็นธรรม (Fair Competition Code for Chocolates)

<ตัวอย่างฉลาก>

ชื่อสินค้า (ตามประเภท)	ช็อคโกแลต
ส่วนประกอบ	เมล็ด Cocoa, น้ำตาลทราย, นมผงมีไขมัน, cocoa butter, emulsifier (จากถั่วเหลือง) สารแต่งกลิ่น
ปริมาณสุทธิ	80 g
ควรบริโภคก่อน	1 Oct 2002
วิธีการเก็บรักษา	เก็บในที่เย็น ที่อุณหภูมิไม่เกิน 20 °C
ประเทศผู้ผลิต	อังกฤษ
ผู้นำเข้า	บริษัท XX Trading จำกัด Shinjuku-ku, Tokyo

หมายเหตุ: ประเทศผู้ผลิต หมายถึง ประเทศที่มีกระบวนการปรับอุณหภูมิ (tempering) และขึ้นรูป (หรือทำให้เย็น) หากช็อคโกแลตนั้นผลิตในหลายประเทศและนำมาบรรจุรวมกัน ให้แสดงชื่อประเทศตามลำดับ โดยน้ำหนักของช็อคโกแลต