

คำถามที่ 93

ในการนำเข้าและจำหน่ายขนมปังบิสกิตในประเทศญี่ปุ่น จะต้องพึงระวังในเรื่องใดบ้าง

คำตอบ: บิสกิตเป็นขนมอบที่ผลิตจากการผสมแป้งข้าวสาลี ผลิตภัณฑ์นม ไข่ สารแต่งกลิ่น และผงฟู นอกจากสารแต่งกลิ่นและผงฟูแล้วยังมีการใช้สารปรุงแต่งอาหารอีกมากมายหลายชนิด ดังนั้นผู้นำเข้าจึงจำเป็นต้องตรวจสอบอย่างถี่ถ้วนว่าสารต่างๆ เหล่านั้นถูกต้องตามมาตรฐานของญี่ปุ่นหรือไม่

โดยเฉพาะอย่างยิ่งสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ซึ่งใช้เพื่อการฟอกขาวหรือเพื่อการถนอมอาหารนั้น กฎหมายสุขอนามัยอาหารกำหนดให้มีปริมาณการตกค้างได้สูงสุดไม่เกิน 0.030 กรัม ต่อ 1 กิโลกรัม จึงควรระมัดระวัง

มีสินค้าบางชนิดที่มีการเติมกรดซอร์บิก (sorbic acid) เพื่อการถนอมอาหาร สำหรับบิสกิตที่เคลือบช็อคโกแลต แต่เนื่องจากบิสกิตไม่อยู่ในรายการสินค้าที่สามารถใช้กรดซอร์บิกได้ จึงไม่อนุญาตให้ใช้

นอกจากนี้ ยังอาจมีการใช้สารเจือสีหรือ emulsifier (ซึ่งไม่อนุญาตให้ใช้ในญี่ปุ่น) ในน้ำมันที่ใช้เป็นวัตถุดิบหรือในเนยสด ซึ่งผู้นำเข้าจำเป็นต้องตรวจสอบในเรื่องของส่วนประกอบ สารปรุงแต่งอาหาร รวมทั้งกรรมวิธีผลิตเป็นการล่วงหน้า

การระบุฉลากจะถูกกำหนดภายใต้กฎหมายสุขอนามัยอาหาร กฎหมาย JAS และข้อตกลงเกี่ยวกับการแข่งขันที่เป็นธรรมของขนมบิสกิต

<ตัวอย่างฉลาก>

ชื่อสินค้า (ตามประเภท)	บิสกิต
ส่วนประกอบ	แป้งข้าวสาลี, น้ำตาลทราย, shortening, เกลือ, Emulsifier (จากถั่วเหลือง), สารเติมกลิ่น
ปริมาณสุทธิ	200 g
ควรบริโภคก่อน	Jan 2002
วิธีการเก็บรักษา	เก็บในที่ที่ไม่ถูกแสงแดด หลีกเลี่ยงที่ร้อนชื้น
ประเทศผู้ผลิต	อังกฤษ
ผู้นำเข้า	บริษัท XXX Enterprises จำกัด Shinjuku-ku, Tokyo

หมายเหตุ: สำหรับปริมาณสุทธิ หากไม่สามารถระบุปริมาณบรรจุที่แน่นอน เนื่องจากเหตุผลทางการผลิต อนุโลมให้ระบุเป็นชิ้นหรือเป็นแผ่นได้