

คำถามที่
95

ในการนำเข้าและจำหน่ายชาและชาสมุนไพรในประเทศญี่ปุ่น
จะต้องพึงระวังในเรื่องใดบ้าง

คำตอบ: ชาเป็นชื่อเรียกรวมเครื่องดื่มที่ผลิตจากใบอ่อนและยอดอ่อนของต้นชา โดยแบ่งตามลักษณะการหมักได้เป็น ชาไม่ผ่านการหมัก (เช่น ชาเขียว) ชากึ่งหมัก (เช่น ชาอูรอน) และชาหมัก (เช่น ชาดำ)

กฎหมายสุขอนามัยอาหารได้กำหนดมาตรฐานการตกค้างของสารเคมีทางการเกษตรไว้เป็นส่วนหนึ่งของมาตรฐานทางองค์ประกอบของชา ดังนั้นก่อนการนำเข้าจึงควรตรวจสอบระเบียบและสภาพการใช้สารเคมีของแหล่งผลิตเสียก่อน นอกจากนี้ ใบชาแห้งอาจมีการปนเปื้อนของแมลงหรือสัตว์ต่างๆ เช่น ไรฝุ่น ดังนั้น จึงควรระมัดระวังในเรื่องของการผลิต การเก็บรักษา และการขนส่ง

ชาสมุนไพรที่ได้จากพืชที่ไม่ใช่ต้นชา ตัวอย่างเช่น ชา Mate ซึ่งได้จากใบของต้น Mate ในทวีปอเมริกาใต้ หรือชาสมุนไพรชนิดต่างๆ จะถูกจัดอยู่ในพืชจำพวกหญ้าป่า ซึ่งในจำนวนพืชเหล่านี้มีพืชบางชนิดที่ไม่อนุญาตให้ใช้เป็นอาหารในประเทศญี่ปุ่น ผู้นำเข้าจึงควรตรวจสอบการใช้พืชในลักษณะเป็นอาหารในประเทศผู้ส่งออก รวมทั้งปัญหาด้านสุขอนามัยอาหาร และการตกค้างของซิลิเฟอไรด์ออกไซด์ในหญ้าป่าที่นำมาอบแห้ง

มีสมุนไพรจำนวนหนึ่งที่ระบุไว้ในกฎหมายเภสัชกรรม (Pharmaceutical Affairs Law) ของญี่ปุ่น เนื่องจากมีสารออกฤทธิ์ทางยา ดังนั้นจึงควรตรวจสอบเป็นการล่วงหน้า ที่หน่วยงานควบคุมและประเมินทางเภสัชกรรม กระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการสังคม หรือศูนย์เภสัชกรรมประจำจังหวัดนั้นๆ

<ตัวอย่างฉลาก>

ชื่อสินค้า	ชาดำ
ส่วนประกอบ	ชาดำ
ปริมาณสุทธิ	100 g (บรรจุ 50 ถุง)
ควรบริโภคก่อน	Dec 2003
วิธีการเก็บรักษา	เก็บในที่เย็น หลีกเลี่ยงการถูกแสงแดดโดยตรง หรือที่ร้อนชื้น
ประเทศผู้ผลิต	ศรีลังกา อินเดีย
ผู้นำเข้า	บริษัท XXX จำกัด 3-1-20, Chuo-ku, Tokyo