

# ญี่ปุ่น เพิ่มรายการอาหารที่ต้องระบุสารก่อภูมิแพ้

เรียบเรียงโดย  
นางสาวสุจิตต์ ภิญโญ  
E-mail : sujit@nfi.or.th

เมื่อวันที่ 20 กันยายน 2556 ที่ผ่านมา หน่วยงานคุ้มครองผู้บริโภคของญี่ปุ่น (Consumer Affairs Agency : CAA) ได้ประกาศปรับปรุงกฎระเบียบอาหารเรื่อง สารก่อภูมิแพ้ โดยเพิ่มเติม **งา (Sesame) และ มะม่วงหิมพานต์ (Cashew Nut)**

ลงในรายการอาหารที่มีส่วนประกอบของสารก่อภูมิแพ้ที่แนะนำ (Recommended) ให้ระบุบนฉลาก ทำให้ในปัจจุบันญี่ปุ่นมีรายการอาหารที่ต้องติดฉลากระบุว่ามีสารก่อภูมิแพ้ทั้งหมด 27 รายการ แบ่งเป็นสารก่อภูมิแพ้ที่บังคับ (Mandatory) ให้ติดฉลาก 7 รายการ และสารก่อภูมิแพ้ที่แนะนำ (Recommended) ให้ติดฉลาก จำนวน 20 รายการ ดังแสดงในตาราง



โดยมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 31 สิงหาคม 2557 เป็นต้นไป

การติดฉลากอาหาร	อาหารที่มีส่วนประกอบของสารก่อภูมิแพ้	
บังคับให้ติดฉลาก 7 รายการ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ไข่ (Egg)</li> <li>● นม (Milk)</li> <li>● ข้าวสาลี (Wheat)</li> <li>● กุ้ง (Shrimp/Prawn)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ปู (Crab)</li> <li>● ข้าวบัควีท (Buckwheat)</li> <li>● ถั่วลิสง (Peanut)</li> </ul>
แนะนำให้ติดฉลาก 20 รายการ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● หอยเป๋าฮื้อ (Abalone)</li> <li>● ปลาหมึก (Squid)</li> <li>● ปลาไข่ (Ikura)</li> <li>● ส้ม (Orange)</li> <li>● กีวี (Kiwifruit)</li> <li>● เนื้อวัว (Beef)</li> <li>● วอลนัท (Walnut)</li> <li>● ปลาแซลมอน (Salmon)</li> <li>● ปลาแมกเคอเรล (Mackerel)</li> <li>● เจลาติน (Gelatin)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● เนื้อไก่ (Chicken)</li> <li>●กล้วย (Banana)</li> <li>● เนื้อหมู (Pork)</li> <li>● เห็ดโคนญี่ปุ่น (Matsutake mushroom)</li> <li>● ลูกพีช (Peach)</li> <li>● มันภูเขายามานะอิโมะ (Yam)</li> <li>● แอปเปิ้ล (Apple)</li> <li>● ถั่วเหลือง (soybean)</li> <li>● <b>งา (Sesame)</b></li> <li>● <b>มะม่วงหิมพานต์ (Cashew nut)</b></li> </ul>



ผู้ประกอบการที่ส่งออกสินค้าอาหารไปประเทศญี่ปุ่น ควรปฏิบัติตามข้อบังคับและข้อแนะนำการติดฉลากของญี่ปุ่นอย่างเคร่งครัด เนื่องจาก CAA ได้ขอความร่วมมือจากผู้ส่งออกทุกประเทศ ให้ดำเนินการระบุรายการอาหารก่อภูมิแพ้ทุกชนิดบนฉลากสินค้า โดยไม่ต้องคำนิ้งว่าเป็นประเภทบังคับหรือแนะนำ เพื่อเป็นการแสดงความโปร่งใสของผู้ผลิตให้แก่ผู้บริโภคญี่ปุ่นได้รับทราบ ทั้งนี้คาดว่าญี่ปุ่นมีแนวโน้มจะเข้มงวดในเรื่องกฎระเบียบอาหารก่อภูมิแพ้มากขึ้นในอนาคต ผู้ส่งออกควรติดตามข่าวสารอย่างใกล้ชิด

**ภาพประกอบจาก :**

1. <http://www.wikithaiherb.com/>
2. <http://women.thaiza.com/>

**ที่มา :**

1. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.). 2556. ญี่ปุ่นเพิ่มรายการสารก่อภูมิแพ้ที่แนะนำให้ติดฉลาก. <http://www.acfs.go.th/>. 29 พฤศจิกายน 2556.
2. Food Allergy Labeling in Japan. [http://farrp.unl.edu/c/document\\_library/get\\_file?uuid=77c3494f-6568-42f3-b62c-f97d21eb2586&groupId=2103626&](http://farrp.unl.edu/c/document_library/get_file?uuid=77c3494f-6568-42f3-b62c-f97d21eb2586&groupId=2103626&).pdf. 29 พฤศจิกายน 2556.