

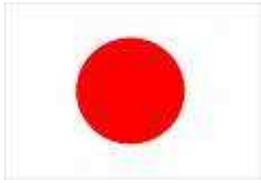
เผยแพร่เดือนกันยายน 2553



ระเบียบญี่ปุ่น

เรื่อง ข้อกำหนดและมาตรฐานสำหรับภาชนะบรรจุอาหาร

| | | |
|-----------------|---|---|
| รายละเอียด | : | ข้อกำหนดและมาตรฐานสำหรับภาชนะบรรจุอาหาร |
| กลุ่มอาหาร | : | อาหารทุกชนิด |
| วันที่ออกประกาศ | : | ปี 2552 |
| วันที่บังคับใช้ | : | ปี 2552 |



ระเบียบญี่ปุ่น

เรื่อง ข้อกำหนดและมาตรฐานสำหรับภาชนะบรรจุอาหาร

บังคับใช้ ปี 2552

ข้อกำหนดและมาตรฐานสำหรับภาชนะและบรรจุภัณฑ์อาหารในญี่ปุ่น

ข้อกำหนดและมาตรฐานสำหรับภาชนะและบรรจุภัณฑ์อาหารของประเทศไทย เป็นไปตามกฎหมายสุขอนามัยอาหาร (Food Sanitary Law) ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อวางกฎระเบียบสำคัญตามข้อกำหนดของสุขอนามัยส่วนรวมเพื่อคงรักษาความปลอดภัยของสินค้าอาหาร ป้องกันอันตรายทางด้านสุขอนามัยอันเกิดขึ้นจากการบริโภคอาหาร และคุ้มครองสุขภาพและความแข็งแรงของประชาชนผู้บริโภค รวมถึงอันตรายอันเกิดขึ้นโดยเกี่ยวข้องกับพฤติกรรมกรรมการบริโภคนอกเหนือจากอาหารและเครื่องดื่มที่บริโภคเข้าสู่ร่างกายโดยตรง เช่น อันตรายจากการบริโภคสิ่งแปลกปลอมผ่านทางภาชนะบรรจุอาหาร บรรจุภัณฑ์ อุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร เป็นต้น

คำจำกัดความของภาชนะและบรรจุภัณฑ์อาหาร

ตามที่บัญญัติไว้ในกฎหมายสุขอนามัยอาหาร (กฎหมายสุขอนามัยอาหาร ข้อ 4) หมายถึง วัสดุซึ่งทำหน้าที่บรรจุหรือหุ้มห่ออาหารหรือวัตถุดิบอาหาร และวัสดุซึ่งใช้ในการส่งมอบกรณีให้หรือรับอาหารหรือวัตถุดิบอาหาร ทั้งนี้ห้ามมิให้ผู้ใดจำหน่าย ผลิต หรือนำเข้า ใช้งานซึ่งภาชนะและบรรจุภัณฑ์ที่บรรจุหรือปนเปื้อนสารพิษและสารอันตราย (กฎหมายสุขอนามัยอาหาร ข้อ 16) และห้ามมิให้ผู้ใดจำหน่ายผลิต หรือนำเข้า ใช้งานภาชนะและบรรจุภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด หรือภาชนะและบรรจุภัณฑ์ที่ใช้วัตถุหรือวัตถุดิบใดๆ ที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด หรือภาชนะบรรจุภัณฑ์จากกรรมวิธีการผลิตที่ไม่ตรงตามมาตรฐาน (กฎหมายสุขอนามัยอาหาร ข้อ 18)

มาตรฐานและข้อกำหนดของภาชนะและบรรจุภัณฑ์

มาตรฐานและข้อกำหนดสำหรับภาชนะและบรรจุภัณฑ์อยู่ภายใต้ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (MHLW) เรื่อง มาตรฐานและข้อกำหนดของสินค้าอาหารและวัตถุดิบอาหาร ฯลฯ ตามกฎหมายสุขอนามัยอาหาร สำหรับภาชนะและบรรจุภัณฑ์ของนมและผลิตภัณฑ์นมมีการกำหนดมาตรฐานและข้อกำหนดตามกฎหมายกระทรวงว่าด้วยมาตรฐานและข้อกำหนดส่วนประกอบของนมและผลิตภัณฑ์นม ฯลฯ

มาตรฐานและข้อกำหนดของภาชนะบรรจุภัณฑ์ที่สำคัญ

1. มาตรฐานของภาชนะและบรรจุภัณฑ์ทั่วไป

| วัตถุดิบ | ประเภท | มาตรฐาน |
|------------------|--|--|
| โลหะ | ดีบุกสำหรับเคลือบโลหะ | ตะกั่ว : ไม่เกิน 0.1% |
| | โลหะที่ใช้ในการผลิตและซ่อมแซมภาชนะบรรจุภัณฑ์ | ตะกั่ว : ไม่เกิน 0.1% พลวง : ไม่เกิน 5% |
| | ตะกั่วบัดกรีที่ใช้ในการผลิตและซ่อมแซมภาชนะและบรรจุภัณฑ์ | ตะกั่ว : ไม่เกิน 0.2% (ตะกั่วบัดกรีที่ใช้ในการผลิตและซ่อมแซมชิ้นส่วนซึ่งสัมผัสกับสินค้าอาหารโดยตรง) |
| ทั่วไป | | วัสดุสี : สำหรับวัตถุสังเคราะห์ทางเคมี วัตถุเจือปนอาหารระบุตามที่กำหนดไว้ในกฎหมายสุขอนามัยอาหาร (ต้องไม่ละลายหรือแทรกซึมเข้ากับอาหารได้) |
| โพลีไวนิลคลอไรด์ | ภาชนะบรรจุภัณฑ์ที่สัมผัสกับสินค้าอาหารที่มีส่วนประกอบของไขมัน น้ำมันหรือลักษณะเป็นไข | ห้ามมิให้ใช้ Bis (2-ethylhexyl) Phthalate (ยกเว้นกรณีที่ไม่ละลายหรือแทรกซึมเข้ากับอาหาร) |

2. มาตรฐานแยกตามเนื้อวัสดุ

2.1 อุปกรณ์เครื่องใช้ภาชนะและบรรจุภัณฑ์ที่ทำจากแก้ว (ทดสอบการแพร่กระจายของสาร)

| ประเภท | แคดเมียม | ตะกั่ว | |
|---|---|----------------------|------------|
| วัสดุทดสอบที่ไม่สามารถเติมของเหลวจนเต็มได้หรือวัสดุทดสอบที่สามารถเติมของเหลวจนเต็มแต่มีความลึกไม่เกิน 2.5 เซนติเมตร | 0.7 µg/cm ² | 8 µg/cm ² | |
| วัสดุทดสอบที่สามารถเติมของเหลวจนเต็มและมีความลึกตั้งแต่ 2.5 เซนติเมตร ขึ้นไป | ยกเว้นอุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับประกอบอาหารที่ผ่านความร้อน ปริมาตรไม่เกิน 600 มิลลิลิตร | 0.5 µg/ml | 1.5 µg/ml |
| | ยกเว้นอุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับประกอบอาหารที่ผ่านความร้อน ปริมาตรตั้งแต่ 600 มิลลิลิตร ขึ้นไป แต่ไม่เกิน 3 ลิตร | 0.25 µg/ml | 0.75 µg/ml |
| | ยกเว้นอุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับประกอบอาหารที่ผ่านความร้อน ปริมาตรตั้งแต่ 3 ลิตร ขึ้นไป | 0.25 µg/ml | 0.5 µg/ml |
| | อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับประกอบอาหารที่ผ่านความร้อน | 0.05 µg/ml | 0.5 µg/ml |

2.2 อุปกรณ์เครื่องใช้ภาชนะและบรรจุภัณฑ์ที่ทำจากดินเผา (ทดสอบการแพร่กระจายของสาร)

| ประเภท | | แคดเมียม | ตะกั่ว |
|--|---|--|----------------------|
| วัสดุทดสอบที่ไม่สามารถเติมของเหลวจนเต็มได้ หรือวัสดุทดสอบที่สามารถเติมของเหลวจนเต็มแต่มีความลึกไม่เกิน 2.5 เซนติเมตร | | 0.7 µg/cm ² | 8 µg/cm ² |
| วัสดุทดสอบที่สามารถเติมของเหลวจนเต็มและมีความลึกตั้งแต่ 2.5 เซนติเมตร ขึ้นไป | ไม่ใช่อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับประกอบอาหารที่ผ่านความร้อน | ปริมาตรไม่เกิน 1.1 ลิตร | 0.5 µg/ml |
| | | ปริมาตรตั้งแต่ 1.1 ลิตร ขึ้นไป แต่ไม่เกิน 3 ลิตร | 0.25 µg/ml |
| | | ปริมาตรตั้งแต่ 3 ลิตร ขึ้นไป | 0.25 µg/ml |
| | อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับประกอบอาหารที่ผ่านความร้อน | | 0.05 µg/ml |

2.3 อุปกรณ์เครื่องใช้ภาชนะและบรรจุภัณฑ์เคลือบ (ทดสอบการแพร่กระจายของสาร)

| ประเภท | | แคดเมียม | ตะกั่ว | |
|--|--|--|----------------------|-----------|
| วัสดุทดสอบที่ไม่สามารถเติมของเหลวจนเต็มได้ หรือวัสดุทดสอบที่สามารถเติมของเหลวจนเต็มแต่มีความลึกไม่เกิน 2.5 เซนติเมตร | มิใช่อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับประกอบอาหารที่ผ่านความร้อน | 0.7 µg/cm ² | 8 µg/cm ² | |
| | อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับประกอบอาหารที่ผ่านความร้อน | 0.5 µg/cm ² | 1 µg/cm ² | |
| วัสดุทดสอบที่สามารถเติมของเหลวจนเต็มและมีความลึกตั้งแต่ 2.5 เซนติเมตร ขึ้นไป | ปริมาตรตั้งแต่ 3 ลิตร ขึ้นไป | 0.5 µg/cm ² | 1 µg/cm ² | |
| | ปริมาตรไม่เกิน 3 ลิตร | มิใช่อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับประกอบอาหารที่ผ่านความร้อน | 0.07 µg/ml | 0.8 µg/ml |
| | | อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับประกอบอาหารที่ผ่านความร้อน | 0.07 µg/ml | 0.4 µg/ml |

2.4 เรซินสังเคราะห์

หมายถึงสินค้าที่นำเรซินทั่วไป ฟีนอลเรซิน เมลามีนเรซิน ยูเรียเรซิน และ พอร์มัลดีไฮด์ มาใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับการผลิตพลาสติกต่อไปนี้

- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| - โพลีไวนิลคลอไรด์ (PV) | - โพลีเมทิลเมทาไครเลท (PMMA) |
| - โพลีเอทิลีน (PE) | - ไนลอน (PA) |
| - โพลีโพรพิลีน (PP) | - โพลีเมทิลเพนทีน (PMP) |
| - โพลีสไตรีน (PS) | - โพลีคาร์บอเนต (PC) |
| - โพลีไวนิลลิดีนคลอไรด์ (PVDC) | - โพลีไวนิลแอลกอฮอล์ (PVA) |
| - โพลีเอทิลีนเทเรฟทาเลต (PET) | |

2.5 ยาง

2.6 กระจกโลหะ

3. มาตรฐานตามการใช้งาน

3.1 สินค้าอาหารที่ผ่านการฆ่าเชื้อโดยการอบนิ่งฆ่าเชื้อและใช้ความร้อนบรรจุอัดปิดผนึกในภาชนะบรรจุภัณฑ์ (สินค้าอาหารหนึ่งฆ่าเชื้อยกเว้นอาหารบรรจุกระป๋องและบรรจุขวด

- ทดสอบแรงอัด ทดสอบความแข็งแรงของรอยเชื่อม ทดสอบการตกหล่น ฯลฯ

3.2 เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ (ยกเว้นน้ำผลไม้สำหรับนำไปใช้เป็นวัตถุดิบ)

3.2.1 ทำจากแก้ว

- ทดสอบความทนทานต่อแรงดัน ทดสอบความทนทานต่อการปรับลดแรงดัน ทดสอบการรั่วซึมของน้ำ ฯลฯ

3.2.2 ทำจากโลหะ

- ทดสอบความทนทานต่อแรงดัน ทดสอบความทนทานต่อการปรับลดแรงดัน ทดสอบจำนวนรูเข็ม ทดสอบความต้านแรงดันทะลุ ฯลฯ

3.2.3 ทำจากเรซินสังเคราะห์ กระจกแปรรูปเรซินสังเคราะห์ อลูมิเนียมแปรรูปหรือเรซินสังเคราะห์

- ทดสอบการตกหล่น ทดสอบจำนวนรูเข็ม ทดสอบการปิดผนึก ทดสอบความต้านทานแรงอัด ทดสอบความต้านทานแรงดัน ทดสอบความทนทานต่อการปรับลดแรงดันฉับพลัน และทดสอบการรั่วซึมของน้ำ ฯลฯ

3.3 เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ชนิดเข้มข้น

อุปกรณ์เครื่องใช้ ภาชนะและบรรจุภัณฑ์ในการขนส่งเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ชนิดเข้มข้นซึ่งบรรจุเก็บไว้ในเครื่องจำหน่ายสินค้าอัตโนมัติหรือเครื่องผสมเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ทุกประเภทอัตโนมัติแบบจำหน่ายเป็นแก้ว

4. ข้อกำหนดการผลิต

4.1 ภาชนะบรรจุภัณฑ์ทำจากทองแดงหรือทองแดงอัลลอยด์

- เฉพาะวัสดุที่ผ่านการดำเนินการตามมาตรการที่จะไม่ก่อให้เกิดอันตรายจากพื้นผิวที่บุกซุบหรือเงินซุบ หรือมาตรการทางด้านสุขอนามัยของส่วนที่สัมผัสกับสินค้าอาหารเท่านั้น

4.2 ภาชนะบรรจุภัณฑ์ทำจากกระดาษ กระดาษแผ่นบางจากไม้ แผ่นโลหะบางสำหรับไอศกรีมขนมหวานแช่แข็ง

- เฉพาะวัสดุที่ได้ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการผลิตเท่านั้น

5. ข้อกำหนดทั่วไป

5.1 สารให้สี วัตถุเจือปนอาหารใช้ตามที่กำหนดไว้ในกฎหมายสุขอนามัยอาหารในกรณีของสารสังเคราะห์ทางเคมี

5.2 ห้ามมิให้ใช้กระดุกสันหลังของวัวมาใช้เป็นวัตถุติบอย่างเด็ดขาด

หมายเหตุ: อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับประกอบอาหารที่ผ่านความร้อนหมายถึงการใช้โดยตรงโดยตั้งบนไฟโดยตรง ใช้กับเตาอบ หรือไมโครเวฟ เป็นต้น แต่ยกเว้นอุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับประกอบอาหารที่ใช้ความร้อนได้ต่ำกว่า 100°C

ข้อควรระวังของการส่งออกสินค้ามาจำหน่ายในตลาดญี่ปุ่น

- ภาชนะและบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ควรตรวจสอบยืนยันว่าสอดคล้องและเป็นไปตามข้อกำหนดของประเทศญี่ปุ่น เนื่องจากประเทศญี่ปุ่นมีวิธีการทดสอบที่เป็นลักษณะเฉพาะ หรือทดสอบโดยห้องปฏิบัติการที่ญี่ปุ่นรับรอง
- ภาชนะและบรรจุภัณฑ์ต้องมีความสะอาดและถูกสุขอนามัย โดยควรคำนึงถึงวิธีการเก็บรักษาสินค้าด้วย เนื่องจากผู้บริโภคญี่ปุ่นมีความอ่อนไหวต่อสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งปนเปื้อนเป็นอย่างยิ่ง
- ควรพิจารณาใส่ใจถึงภาชนะและบรรจุภัณฑ์ที่สามารถป้องกันกลิ่นติด แม้ว่าจะไม่เกิดผลกระทบเสียหายต่อสุขภาพแต่อาจเป็นสาเหตุของการร้องเรียนได้

“กรณีกระทำผิดโดยฝ่าฝืนกฎหมายเกี่ยวกับภาชนะและบรรจุภัณฑ์ ต้องเรียกคืนสินค้าโดยไม่คำนึงว่าจะก่อให้เกิดความเสียหายต่อสินค้าอาหารหรือไม่ก็ตาม”

เอกสารอ้างอิง

1. มาตรฐานและข้อกำหนดเกี่ยวกับภาชนะบรรจุภัณฑ์ตามกฎหมายสุขอนามัยอาหาร
 - Japan Food Sanitation Law
 - <http://www.jetro.go.jp/en/reports/regulations/pdf/food-e.pdf>

- Specifications, Standards and Testing Methods for Foodstuffs, Implements, Containers and Packaging, Toys
<http://www.jetro.go.jp/en/reports/regulations/pdf/testing2009dec-e.pdf> (p.85-137)
<http://www.jetro.go.jp/en/reports/regulations/pdf/foodadd2009dec-e.pdf> (p127-144)
 - Ministerial Ordinance on Milk and Milk Products Concerning Compositional Standards
<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/dl/t-1.pdf> (p52-77)
2. List of Designated Additives
<http://www.ffcr.or.jp/zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/list-desin.add-x>
 3. Apparatus and Containers/packages
<http://www.ffcr.or.jp/zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/appar-pac>

ที่มา:

เอกสารประกอบการสัมมนา เรื่อง กฎระเบียบว่าด้วยภาชนะบรรจุอาหารและบรรจุภัณฑ์อาหาร ในตลาดญี่ปุ่น โดยคุณโนริโยะ อิราโนะ ผู้เชี่ยวชาญเจโทร ประเทศญี่ปุ่น วันที่ 26 มีนาคม 2553