

ฮ่องกงปรับปรุงสารอันตรายที่เกี่ยวข้องกับกฎระเบียบอาหาร สูตรอาหารสำหรับทารกแรกเกิด  
และผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารทารก

เมื่อวันที่ 11 มิถุนายน 2564 สำนักงานอาหารปลอดภัยของฮ่องกง (CFS) ได้ออกประกาศ “สารอันตรายภายใต้กฎระเบียบอาหารปี 2564” ทั้งนี้ เพื่อให้กฎระเบียบมีความเข้มงวดเกี่ยวกับการควบคุมสารอันตราย โดยเฉพาะเรื่องไขมันทรานส์และไมโคทอกซินในอาหาร สารสำคัญที่ปรับปรุงแก้ไขคือ

1. ปรับค่าปริมาณสูงสุดของสารอันตราย 3 ชนิดในอาหาร ได้แก่ 1. ไมโคทอกซิน (อัลฟาทอกซิน อิรูซิค และเมลามีน) ในอาหาร โดยการปรับปรุงปริมาณสูงสุดหรือขยายขีดจำกัดสารอันตรายที่มีอยู่
2. กำหนดค่าปริมาณสูงสุดของสารอันตราย 5 ชนิดในอาหาร ได้แก่ Benzo[a]pyrene, Glycidyl fatty acid esters (as glycidol), Deoxynivalenol (also known as vomitoxin), 3-monochloropropane-1,2-diol และ Patulin. ให้มีความเหมาะสมกับอาหารสำหรับการบริโภค
3. ไขมันทรานส์จากกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน ให้จัดเป็นสารอันตรายที่ห้ามใช้ในอาหาร โดยมีการปรับปรุงบทบัญญัติที่เกี่ยวข้องไขมันทรานส์ ซึ่งจะมีผลบังคับใช้ในวันที่ 1 ธันวาคม 2566 เป็นต้นไป

ที่มา: <https://www.chemlinked.com>

