

ฮ่องกงปรับปรุงกฎระเบียบสารอันตรายในสูตรอาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก

เมื่อวันที่ 15 กรกฎาคม 2564 คณะมนตรีของฮ่องกงเห็นชอบ “กฎระเบียบว่าด้วยสารอันตรายในอาหารปี 2564” โดยการมีผลบังคับใช้จะแบ่งเป็น 2 ระยะ คือ บทบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับน้ำมันที่มีการเติมไฮโดรเจนบางส่วน จะมีผลบังคับในวันที่ 1 ธันวาคม 2566 ส่วนบทบัญญัติอื่นจะมีผลบังคับใช้วันที่ 1 มิถุนายน 2566 โดยปัจจัยที่ส่งผลต่อการปรับปรุงกฎระเบียบในครั้งนี้ได้แก่

1. มีการปรับปรุงระดับปริมาณสูงสุดของสารอันตราย 3 ชนิดของไมโคทอกซิน ได้แก่ อะฟลาทอกซิน กรดอีรูซิก และเมลามีน ในอาหาร
2. มีการปรับปรุงระดับปริมาณสูงสุดของสารอันตรายใหม่ๆ ในอาหาร ได้แก่ โวมิทอกซิน 3-monochloropropane-1,2-diol และ patulin ที่มีอยู่ในไขมันและน้ำมันที่ใช้เป็นเครื่องปรุงรสผลิตภัณฑ์สำหรับทารก
3. ปัจจุบันมีการกำหนดให้น้ำมันที่มีการเติมไฮโดรเจนบางส่วนอยู่ในรายการของสารอันตรายที่ห้ามใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร

ที่มา: <https://www.chemlinked.com>