

อินเดียกำหนดมาตรฐานการใช้ไม้ไผ่เป็นวัสดุที่สัมผัสกับอาหาร

หน่วยงานมาตรฐานและอาหารปลอดภัยของอินเดีย (FSSAI) ได้กำหนดผลิตภัณฑ์ที่สัมผัสกับอาหารที่ผลิตจากไม้ไผ่จะต้องมีพื้นผิวเรียบและปราศจากการปนเปื้อนจากสารเคมี โดยการผลิตไม้ไผ่เพื่อนำมาเป็นวัสดุที่สัมผัสกับอาหารจะต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยที่ดี

ในประเทศอินเดียมีการนำไม้ไผ่เข้ามาทำเป็นเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร โดยเมื่อวันที่ 30 สิงหาคม 2562 หน่วยงานมาตรฐานและอาหารปลอดภัยของอินเดีย (FSSAI) ได้ประกาศคู่มือสำหรับการนำไม้ไผ่มาใช้เป็นวัสดุที่สัมผัสกับอาหาร และคู่มือสำหรับการผลิต การจัดการ และการใช้ไม้ไผ่เพื่อให้มีการผลิต การจัดเก็บ และข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ที่มีการกำหนดเป็นลายลักษณ์อักษร

การผลิตไม้ไผ่เป็นวัสดุที่สัมผัสกับอาหารจะต้องปฏิบัติตามมาตรฐานพื้นฐานดังนี้

- จะต้องพื้นผิวเรียบและปราศจากสิ่งสกปรก ฝุ่น กลิ่นและสี
- จะต้องปราศจากสารเคมีปนเปื้อนและจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- จะต้องมีความทนทานและนำมาใช้ใหม่ได้
- อายุของผลิตภัณฑ์บนชั้นวางสินค้าและเงื่อนไขการจัดเก็บที่ระบุบนฉลากจะต้องมีการชี้แจงที่ชัดเจน
- การแสดงฉลากและการโฆษณาของตัวผลิตภัณฑ์จะต้องมีความน่าเชื่อถือและถูกต้องตามกฎหมาย

ในด้านของการผลิต ไม้ไผ่ที่สัมผัสกับอาหารจะต้องมีการผลิตและจัดการภายใต้เงื่อนไขสุขอนามัย ทั้งนี้เพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนทางกายภาพ สารเคมีและจุลินทรีย์ จะต้องนำมาจากไม้ไผ่ชนิดที่รับประทานได้ และจะต้องไม่มีวัสดุอื่นรวมมากับไม้ไผ่ นอกจากนี้ ในทุกขั้นตอนการผลิตและการจัดเก็บจะต้องนำหลักสุขอนามัยที่ดีมาใช้

ที่มา : <https://chemlinked.com>

