

## อินเดียแก้ไขมาตรฐานอาหารและวัตถุเจือปนอาหารที่สำคัญ

เมื่อวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2558 Food safety and Standards Authority of India (FSSAI) ได้ประกาศแจ้งเตือนล่วงหน้าถึงการปรับแก้ไขกฎระเบียบเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารและมาตรฐาน (มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารและวัตถุเจือปนอาหาร) สรุปประเด็นสำคัญที่แก้ไขดังนี้

1. ตัดบทบัญญัติสำหรับการใช้สีสังเคราะห์ในกระบวนการที่ต้องผ่านความร้อนของถั่วเขียว ถั่วฝักยาวสีเหลือง ถั่วลันเตา และถั่วที่ผ่านกระบวนการ
2. ระบุเงื่อนไขของฉลาก โดยต้องระบุปริมาณของ isomaltulose เด็กซ์แทรนส์ไขมันสูง arachidonic acid (ARA) และ docosahexaenoic acid (DHA) ที่ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ และเพิ่มข้อกำหนดด้านการแสดงฉลากสำหรับ isomaltulose เด็กซ์แทรนส์ไขมันสูง สำหรับอาหารต่างๆ
3. อาหารที่มีกลูเตนเกิดขึ้นโดยธรรมชาติที่ถูกทำให้ปริมาณลดลงจนระดับของกลูเตนไม่เกิน 20 มิลลิกรัม/กิโลกรัม โดยรวม สามารถกล่าวอ้างข้อมูลบนฉลากได้ว่า “ปราศจากกลูเตน” สำหรับอาหารพิเศษที่ผ่านกระบวนการเพื่อลดปริมาณกลูเตนให้อยู่ในระดับ 20 ถึง 100 มิลลิกรัม/กิโลกรัม โดยรวม สามารถกล่าวอ้างข้อมูลบนฉลากได้ว่า “มีกลูเตนในปริมาณต่ำ”  
อาหารที่เหมาะสมสำหรับการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารควบคุมน้ำหนักที่ปราศจากกลูเตนจะไม่ใช้ชื่อว่า “อาหารควบคุมน้ำหนักแบบพิเศษ” หรือชื่ออื่นที่เทียบเท่ากัน อย่างไรก็ตาม ตัวอย่างของอาหารชนิดนี้นั้นอาจจะปรากฏข้อความบนฉลากว่า “อาหารนี้ปราศจากกลูเตนธรรมชาติ”
4. จำกัดปริมาณของที่ออกซินที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติในผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ รวมไปถึงเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ลูกอม ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เป็นต้น

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการและผู้สนใจสามารถดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ URL://www.fssai.gov.in

ที่มา: <https://chemlinked.com>