

ไต้หวันปรับปรุงมาตรฐานวัตถุเจือปนอาหารที่เป็นยาต้านแบคทีเรีย

เมื่อวันที่ 4 เมษายน 2559 สำนักงานอาหารและยาของไต้หวัน (TFDA) ได้ออกประกาศล่วงหน้าปรับปรุง “มาตรฐานและข้อกำหนดขบข่ยสำหรับการใช้งานและปริมาณที่จำกัดของวัตถุเจือปนอาหาร” ซึ่งได้ถอนคลอรีนเตตโลม์ สารละลายโซเดียม ไฮโปคลอไรท์ และคลอรีน ไดออกไซด์ ออกจากรายการวัตถุเจือปนอาหาร

ภายใต้สถานการณ์ปัจจุบัน คลอรีนเตตโลม์ สารละลายโซเดียม ไฮโปคลอไรท์ และคลอรีน ไดออกไซด์ อนุญาตให้ใช้เป็นยาต้านแบคทีเรียในน้ำดื่มหรือน้ำที่ใช้ได้กับอาหาร (food grade water) แต่ไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้เติมเข้าไปในอาหารโดยตรง ทั้งนี้ ผู้ผลิตและผู้ค้าจะต้องปฏิบัติตาม “มาตรฐานสุขอนามัยสำหรับ Food cleansers” เมื่อมีการใช้สารละลายโซเดียม ไฮโปคลอไรท์ และคลอรีน ไดออกไซด์ เป็นส่วนประกอบหลักสำหรับการฆ่าเชื้อที่ติดมากับอาหารหรือพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหาร

ที่มา: <https://chemlinked.com>