

EU อนุญาตให้ใช้ Calcium ascorbate (E 302) และ Sodium alginate (E 401) ในผลไม้และผักสดพร้อมรับประทาน



ด้วยในวันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๕๗ สหภาพยุโรปได้ออกประกาศ Commission Regulation (EU) No 969/2014 of 12 September 2014 amending Annexes II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council as regards the use of Calcium ascorbate (E 302) and Sodium alginate (E 401) in certain unprocessed fruit and vegetables ใน EU Official Journal L 272/8 ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

๑. กฎระเบียบใหม่นี้เป็นการแก้ไข Annex II ของ Regulation (EC) No 1333/2008 ซึ่งเป็นบัญชีรายชื่อวัตถุเจือปนอาหาร (food additives) กลุ่มที่มีคุณสมบัติเชิงเทคนิค (technical function) การแก้ไขในครั้งนี้ สืบเนื่องจากการที่มีผู้ประกอบการใน EU ยื่นคำร้องเมื่อวันที่ ๑๒ พฤศจิกายน ๒๕๕๕ ขออนุญาตให้ Calcium ascorbate (E 302) และ Sodium alginate (E 401) เป็นสารเคลือบผิว (glazing agent) ในผลไม้และผักที่ไม่ได้ผ่านการแปรรูปและอยู่ในลักษณะบรรจุห่อแช่เย็นพร้อมรับประทาน ซึ่งปัจจุบันผลไม้และผักที่จำหน่ายในลักษณะดังกล่าว กำลังเป็นที่นิยม เนื่องจากสะดวกในการบริโภคและมีประโยชน์ต่อร่างกาย อย่างไรก็ตาม ผลไม้และผักสดในบรรจุภัณฑ์ พร้อมรับประทานจะมีอายุบนชั้นวางจำหน่ายค่อนข้างสั้น เพราะต้องสัมผัสกับออกซิเจนและแสง ทั้งยังต้องผ่านกระบวนการปกปิดเปลือก หั่น หรือควั่นแกนกลางออก ซึ่งทำให้ซ้ำ เน่าเสีย และสีผิวเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลเข้มได้ง่าย ส่งผลให้คุณค่าทางอาหารลดน้อยลงไป

๒. ผลดีของการใช้ Calcium ascorbate (E 302) ร่วมกับ Sodium alginate (E 401) คือ วัตถุเจือปน ดังกล่าวจะเป็นเสมือนเจลใสที่เคลือบผิวผลไม้และผักสด ช่วยชะลอการเสื่อมสภาพของผลไม้และผักคงความสดและ คุณค่าอาหารไว้

๓. Calcium ascorbate (E 302) และ Sodium alginate (E 401) อยู่ในกลุ่มสารเสริมที่ EU ไม่ได้กำหนดค่าที่ร่างกายสามารถรับได้ต่อวันโดยไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ (Acceptable Daily Intake : ADI) เนื่องจากเป็นสารที่ไม่มีความเสี่ยงต่อผู้บริโภค เพราะผู้ประกอบการจะใช้สารดังกล่าวในปริมาณเท่าที่จำเป็นเพื่อให้ได้ ผลทางเทคนิคที่ต้องการเท่านั้น ดังนั้น หน่วยงานความปลอดภัยด้านอาหารประจำสหภาพยุโรป (European Food Safety Authority : EFSA) จึงไม่ต้องประเมินความปลอดภัยในการใช้สารทั้ง ๒ รายการดังกล่าวในครั้งนี้

๔. ปัจจุบัน EU อนุญาตให้ใช้ Calcium ascorbate (E 302) ในอาหารกลุ่ม ๐๔.๑.๒ คือ กลุ่มผลไม้และผักปกปิดเปลือก หั่นเป็นชิ้น และหั่นฝอย ตามเงื่อนไขที่ว่า “ใช้เฉพาะกับผลไม้และผักที่ไม่ได้ผ่านการแปรรูป แช่เย็น บรรจุห่อพร้อมแก่การรับประทาน และกับมันฝรั่งที่ไม่ได้ผ่านการแปรรูป ผ่านการปกปิดเปลือกและบรรจุห่อ แล้ว”

ในการนี้ EU จึงเห็นควรเพิ่มเติมการอนุญาตให้ใช้ Sodium alginate (E 401) กับอาหาร กลุ่มเดียวกันได้ คือ กลุ่ม ๐๔.๑.๒ ผลไม้และผักปอกเปลือก หั่นเป็นชิ้น และหั่นฝอย โดยกำหนดค่าการใช้งานที่ระดับ ๒,๔๐๐ มิลลิกรัม/กิโลกรัม ทั้งนี้ หากใช้ควบคู่กับ Calcium ascorbate (E 302) ในรูปของเจลใสที่บริโภคได้จะ กำหนดค่าการใช้งานสูงสุดไว้ที่ระดับ ๘๐๐ มิลลิกรัม/กิโลกรัม

๕. ฎระเบียบดังกล่าวจะมีผลตามกฎหมาย ๒๐ วันหลังวันที่มีการประกาศลงใน EU Official Journal แล้วเป็นต้นไป (ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๕๗) สำหรับรายละเอียดของฎระเบียบดังกล่าวนี้สามารถศึกษา เพิ่มเติมได้จากเวปไซต์ดังต่อไปนี้

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014R0969&from=EN#sthash.2cOrSxPa.dpuf>