

## EU อนุมัติสารที่ใช้ในการผลิตวัสดุสัมผัสอาหารชนิด PVC เพิ่มเติม

หน่วยงานความปลอดภัยอาหาร สหภาพยุโรป (European Food Safety Authority : EFSA) ได้ อนุมัติให้ใช้สารบางรายการในการผลิตวัสดุสัมผัสอาหารชนิด โพลีไวนิลคลอไรด์ (Polyvinyl chloride: PVC) โดย EFSA โดยอ้างอิงข้อมูลผลการทดสอบของบริษัทแห่งหนึ่งในสิงคโปร์ ซึ่งทำการทดสอบแล้ว พบว่าการใช้สารในปริมาณที่กำหนดจะไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยสารที่ EFSA อนุมัติให้ใช้ มีดังนี้

1. ใช้สาร 2,4-diamino-6-hydroxypyrimidine ในปริมาณสูงสุดร้อยละ 0.18 สำหรับบรรจุภัณฑ์ อาหารเหลวที่ไม่มีสภาพเป็นกรด ไม่มีแอลกอฮอล์เป็นส่วนผสม และกำหนดค่า Migration ให้เข้าสู่ ผลิตภัณฑ์ได้ไม่เกิน 5 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

2. อนุมัติให้ใช้สาร Alkyl (C<sub>10</sub> – C<sub>21</sub>) sulphonic acid, ester with phenol (CAS no.91082-17-6) ซึ่งเป็นสารพลาสติกไซเซอร์ (Plasticizer) ใช้เติมแต่ง (additive) ในกระบวนการผลิตวัสดุสัมผัสอาหารประเภท โพลีไวนิลคลอไรด์เพื่อให้วัสดุมีความอ่อนนุ่ม ยืดหยุ่น ทนต่อสภาวะความเป็นกรด-ด่าง และอุณหภูมิสูงใน ปริมาณสูงสุดถึงร้อยละ 46 โดยน้ำหนัก สำหรับบรรจุภัณฑ์อาหารแห้งและอาหารเหลว (Dry and aqueous food) ที่อุณหภูมิห้อง ยกเว้นบรรจุภัณฑ์อาหารที่มีไขมันเป็นส่วนผสม และกำหนดค่า Migration ให้เข้าสู่ ผลิตภัณฑ์ได้ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

ทั้งนี้ ผู้สนใจ สามารถดูรายละเอียดได้จากเว็บไซต์ <http://www.ap-foodtechnology.com/Publications/Food-Beverage-Nutrition/FoodProductionDaily.com/Packaging/EFSA-approval-for-two-food-contact-substances>

ที่มา: สถาบันอาหาร

กลุ่มมาตรการ TBT  
สำนักมาตรการทางการค้า  
กรมการค้าต่างประเทศ  
มกราคม 2553