

ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ 29

ສິ່ງທີ່ທ່ານຄວນຮູ້ກ່ຽວກັບກົດລະບຽບ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
ພາກທີ 2-401.11

ວັດຖຸກັນບູດ.

(1) "ວັດຖຸກັນບູດໃນອາຫານ" ມີຄວາມໝາຍທີ່ກ່າວໄວ້ໃນກົດໝາຍລັດດ້ວຍອາຫານ, ຢາ, ແລະ ເຄື່ອງສ້າງ, § 201 (s) and 21 CFR170.3(e)(1).
(2) "ສີປະສົມອາຫານ" ຄວາມໝາຍທີ່ກ່າວໄວ້ໃນກົດໝາຍລັດດ້ວຍອາຫານ, ຢາ, ແລະ ເຄື່ອງສ້າງ, §70.3(f).

3-202.12 ວັດຖຸກັນບູດ.

ອາຫານອາດຈະບໍ່ມີການບັນເພື່ອສານປະສົມອາຫານ ຫຼື ວັດຖຸກັນບູດທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ ທີ່ເກີນຈຳນວນທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ໃນ 21 CFR 170-180 ກ່ຽວກັບສານປະສົມອາຫານ, ທີ່ຮັບຮັດຍທົ່ວໄປວ່າປອດໄພ ແລະ ສານຕ້ອງຫ້າມທີ່ເກີນຈຳນວນທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ໃນ 21 CFR 181-186, ສານທີ່ເກີນຂະໜາດທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ໃນ 9 CFR ໃຕ້- ສ່ວນ C ຂອງສ່ວນ 424.21(b) ສ່ວນປະກອບອາຫານ ແລະ ແຫລ່ງກຳມັນຕະວົງສີ, ຫຼື ສິ່ງຕົກຄ້າງທີ່ເປັນຢາຂ້າມໄມ້ ທີ່ມີປະສິດທິພາບກວ່າທີ່ກຳນົດໄວ້ໃນ 40 CFR 180 ການຕ້ານສານເຄມີທີ່ເປັນຢາກູ້ກູ້ແມງໄມ້ໃນອາຫານ, ແລະ ການຍົກເວັ້ນ. P

ເຫດຜົນດ້ານ ສາທາລະນະສຸກ:

ສານປະສົມອາຫານແມ່ນສານທີ່ກາຍເປັນສ່ວນຂອງອາຫານ, ທັງທາງກົງ ແລະ ທາງອ້ອມ. ສິ່ງເຫຼົ່ານີ້ອາດຈະຖືກຄວບຄຸມຢ່າງເຂັ້ມງວດຍ້ອນວ່າປະລິມານທີ່ຫຼາຍເກີນໄປອາດເຮັດໃຫ້ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ. ສິ່ງບັນເພື່ອນທີ່ບໍ່ຕັ້ງໃຈ ຫຼື ເສດຊີ້ນສ່ວນອາດຈະຜ່ານເຂົ້າໄປຢູ່ໃນຂະບວນການຜະລິດອາຫານ. ຄວາມຕ້ານທານ ຫຼື ປອດໄພທີ່ຈຳກັດທີ່ຈຳກັດສຳລັບສານເຄມີເຫຼົ່ານີ້ແມ່ນໄດ້ຮັບການກວດກາຈາກການປະເມີນຄວາມປອດໄພອີງຕາມການສຶກສາລະດັບຄວາມເປັນພິດ ແລະ ຄາດຄະເນການບໍລິໂພກ.

ອາຫານ ແລະ ສີປະສົມອາຫານຕ້ອງໄດ້ເປັນໄປຕາມທີ່ການຄວບຄຸມພາຍໃຕ້ກົດລະບຽບອາຫານຂອງລັດ, ຫຼື ສີປະສົມອາຫານ, ການແຈ້ງເຕືອນການສຳຜັດອາຫານ. ຫຼື ການໄດ້ຮັບການຍົກເວັ້ນກົດລະບຽບອາຫານ. ກົດລະບຽບ, ການແຈ້ງການ, ແລະ ແມ່ນປະກອບມີ ສາມພາກສ່ວນຄື: ຕົວຕົນຂອງສານ, ລັກສະນະສະເພາະ ແມ່ນໃຫ້ລວມເອົາຄວາມບໍລິສຸດ, ແລະ ຂໍ້ອັງປະກອບດ້ານຊີວະວິທະຍາ, ແລະ ຂໍ້ຈຳກັດ ດ້ານຕັ້ງອະໄກການນຳໃຊ້. ເພື່ອໃຫ້ອາຫານ, ສີປະສົມອາຫານມີຄວາມສອດຄ່ອງກັນ, ການນຳໃຊ້ຕ້ອງອີງໃສ່ຕົ້ອນໄຂສາມອັນ.

ວັດຖຸກັນບູດ

ອາຫານທັງໝົດທີ່ເຂົ້າມາຮ້ານອາຫານຕ້ອງມາຈາກແຫຼ່ງທີ່ອະນຸມັດໃຫ້ເຮັດ. ອາຫານແລະ ວັດຖຸກັນບູດທີ່ທ່ານຊື້ມາຈາກຮ້ານຄ້າພານິດແມ່ນຈະໄດ້ຮັບການຍອມຮັບວ່າປອດໄດ້ GRAS. ຕົວຢ່າງອາດຈະມີອາຫານ, ໝາກເຜັດ ແລະ ອົບເຊີຍ. ມີລາຍການຂອງ GRAS ໃນ [21 CFR 170-186](#), ທີ່ມີລາຍຊື່ຂອງອາຫານ ແລະ ບຸກໄວ້ວ່າຄວນໃຊ້ຫຼາຍປານໃດ. ມີກົດລະກຳທີ່ໜ້າແປກໃຈບາງກົດຈະກຳທີ່ເຮັດໃຫ້ມີ, ຕົວຢ່າງ ແບັງນົວ (ເຊິ່ງຫຼາຍຄົນເດົາວ່າບໍ່ມີຄວາມປອດໄວ. ສີປະສົມອາຫານ, ເຊັ່ນ ສີແດງ, ແມ່ນອະນະຍາດຖ້າມີການແນະນຳການໃຊ້ຢ່າງຖືກຕ້ອງ.

ສ່ວນຫຼາຍຜະລິດພັນແມ່ນໄດ້ຮັບການອະນຸມັດໂດຍອົງການບໍລິຫານອາຫານແລະຢາ (FDA) ໂດຍອີງໃສ່ຜົນພານແຕ່ລະກໍລະນີສຳລັບການໃຊ້ສະເພາະ. ຍົກຕົວຢ່າງ, ຖ້າສາຫ່າຍຖືກນຳໃຊ້ເປັນສານແຕ່ງສີ, ຈະອະນຸຍາດໃຫ້ໃຊ້ໜ້ອຍດຽວເພື່ອບັບປຸງສະພາບແດວດລ້ອມ. ແຕ່ວ່າຜົງສາຫ່າຍບໍ່ສາມາດເພີ່ມລົງໃນເຄືອດມີປະເພດບັນຢູ່ຮ້ານກາເຟໄດ້. ອີກຕົວຢ່າງໜຶ່ງແມ່ນຖ່ານໝາກຜ້າວ, ເຊິ່ງຖືກຫ້າມເຖິງວ່າຈະເອົາມາຈາກອາຫານທີ່ລະບຸໄດ້ (ໝາກຜ້າວ).

ລັກສະນະທີ່ແຕກຕ່າງນີ້ສາມາດເຮັດໃຫ້ມີຄວາມຫຍຸ້ງຍາກໃນການຕັດສິນ ວ່າຜະລິດພັນໃດທີ່ທ່ານຕ້ອງການໃຊ້ມີການຕົ້ມສານກັນບູດ ແລະ ທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ. ຍ້ອນແນວນີ້, ຖ້າໂຮງງານສາມາດອອກຈົດໝາຍຈາກສານອາຫານປອດໄພ ແລະ ໂພສະນາການນຳໃຊ້ (CFSAN) ຫຼື FDA ທີ່ບັງບອກວ່າຜະລິດພັນທີ່ໄດ້ຮັບການອະນຸຍາດທີ່ເປັນສານກັນບູດ, ບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ນຳໃຊ້ຢູ່ສະຖານທີ່ບໍລິຫານອາຫານ. ສຳລັບຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມ, ໄປທີ່: <https://www.fda.gov/food/food-ingredients-packaging/determining-regulatory-status-food-ingredient>.

ສານກັນບູດບາງຊະນິດທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບການອະນຸຍາດຈາກ FDA ລວມມີ:

- ຖ່ານໄຟ/ຖ່ານ
- ຜົງ ຄາວາ (ບໍ່ສາມາດຕົ້ມໃນອາຫານ, ແຕ່ສາມາດເອົາມາຊົງເປັນຊາ)
- ສານນິໄຕຣ/ນິຕານ(ບໍ່ຕ້ອງມີເອກະສານກຳກັບເພື່ອໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າສິ່ງເຫຼົ່ານີ້ໄດ້ຖືກນຳໃຊ້ໃນຈຳນວນທີ່ເໝາະສົມ)
- ສານລູນຟາດຢູ່ນຳໝາກໄມ້ສົດ ແລະ ຜັກ ທີ່ອາດຈະຖືກບໍລິຫານແບບດິບ
- ໃບກະທ່ອມ, ທຸກຮູບແບບ
- ບົວສີຟ້າ (ບົວແບ້, ບົວສີຟ້າສັກສິດ)
- ຜະລິດພັນທີ່ຕິດສະຫຼາກບໍ່ຖືກຕ້ອງ/ຫຼືບໍ່ຕິດເລີຍ



ຜະລິດພັນ“ທຳມະຊາດ” ຫຼື “ປອດສານພິດ” ແມ່ນບໍ່ໄດ້ຮັບການອະນຸມັດແບບອັດຕະໂນມັດໃນການໃຊ້ເປັນວັດຖຸບຸກແຕ່ງ

ບາງຜະລິດພັນທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດໃຫ້ສາມາດເພີ່ມໃສ່ໃນອາຫານໄດ້ໂດຍກົງມີ:

- ນ້ຳມັນໝາກຜ້າວ MCT
- ນ້ຳມັນ CBD ຈາກໂຮງງານໃນລັດ ໂອເຣກອນ (ຜະລິດພັນຈາກລັດອື່ນຕ້ອງໄດ້ສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າສິນຄ້າເປັນໄປຕາມທີ່ລັດ ໂອເຣກອນ)

ຜູ້ດຳເນີນການອາດຈະບໍ່ມີການຮ້ອງຮຽນດ້ານສຸຂະພາບ, ເຊັ່ນ “ຄວາມດັນເລືອດຕ່ຳ” ສຳລັບຜະລິດພັນທີ່ໄດ້ມີສີເພີ່ມໃສ່.

ສະຖານທີ່ອາດຈະຂາຍອຸດສະຫຼະໃສ່ກັບຜະລິດພັນຫຼັກ, ແລະ ການຫຸ້ມຫໍ່, ແຕ່ເຂົາຈຳບໍ່ສາມາດເພີ່ມສີເຂົ້າໃນອາຫານໄດ້ໂດຍກົງ.