

เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #29

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, บทที่ 2-401.11

สารเติมแต่ง

- (1) "วัตถุเจือปนอาหาร" มีความหมายตามที่ระบุไว้ในพระราชบัญญัติอาหาร ยา และเครื่องสำอางของรัฐบาลกลาง § (1) 201 (S) และ 21 CFR 170.3(e)(1)
- (2) "สารเติมแต่งสี" มีความหมายตามที่ระบุไว้ในพระราชบัญญัติอาหาร ยา และเครื่องสำอางของรัฐบาลกลาง §70.3(f).

3-202.12 สารเติมแต่ง

อาหารต้องไม่มีวัตถุเจือปนอาหารที่ไม่ผ่านการรับรองหรือวัตถุเจือปนที่เกินปริมาณที่ระบุไว้ใน 21 CFR 170-180 ที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งโดยทั่วไปจะถือว่าปลอดภัยหรือสารที่ได้รับการอนุมัติก่อนหน้านี้ซึ่งเกินปริมาณที่ระบุใน 21 CFR 181-186 สารที่เกินจำนวนที่ระบุใน 9 CFR ส่วนย่อย C ส่วน 424.21(b) ส่วนผสมอาหารและแหล่งที่มาของรังสี หรือสารกำจัดศัตรูพืชต่างที่เกินข้อกำหนดที่ระบุไว้ใน 40 CFR 180 ความคลาดเคลื่อนสำหรับสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในอาหาร และข้อยกเว้น P

เหตุผลด้าน สาธารณสุข:

วัตถุเจือปนอาหารคือสารที่กลายเป็นส่วนประกอบของอาหารไม่ว่าทางตรงหรือทางอ้อม ต้องได้รับการควบคุมอย่างเข้มงวดเนื่องจากปริมาณที่มากเกินไปอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค สารปนเปื้อนหรือสารตกค้างที่ไม่ได้ตั้งใจก็เข้าสู่แหล่งอาหารเช่นกัน ความคลาดเคลื่อนหรือข้อจำกัดความปลอดภัยที่กำหนดไว้สำหรับสารเคมีเหล่านี้กำหนดโดย การประเมินความเสี่ยงตามการศึกษาความเป็นพิษและการประเมินการบริโภค

ต้องใช้วัตถุเจือปนอาหารและสีเติมแต่งโดยสอดคล้องกับพ.ร.บ.อาหารหรือระเบียบข้อบังคับเกี่ยวกับสารเติมแต่งสี การแจ้งเตือนการสัมผัสกับอาหารที่มีประสิทธิภาพ หรือเกณฑ์การยกเว้นกฎระเบียบ กฎระเบียบ การแจ้งเตือน และการยกเว้นดังกล่าวโดยทั่วไปประกอบด้วยสามส่วน: *เอกลักษณ์ของสารข้อมูลเฉพาะ* รวมถึงความบริสุทธิ์หรือคุณสมบัติทางกายภาพ และ*ข้อจำกัด*เกี่ยวกับเงื่อนไขการใช้งาน เพื่อให้การใช้สารหรือสารเติมแต่งสีเป็นไปตามข้อกำหนด การใช้ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ทั้งสาม

สารเติมแต่ง

อาหารทั้งหมดที่เข้ามาในร้านอาหารจะต้องมาจากแหล่งที่ได้รับอนุมัติ วัตถุเจือปนอาหารและสีส่วนใหญ่ที่คุณซื้อจากซัพพลายเออร์ซึ่งพาณิชย์ของคุณได้รับการยอมรับโดยทั่วไปว่าปลอดภัยหรือที่เรียกว่า GRAS ตัวอย่างเช่น เกลือ พริกไทย และอบเชย มีรายการสาร GRAS ใน [21 CFR 170-186](#) ที่แสดงชื่อรายการอาหารและปริมาณการใช้ มีสารเติมแต่งที่นำแปลกใจบางอย่างที่ได้รับอนุญาต เช่น โมโนโซเดียมกลูตาเมต (ซึ่งหลายคนคิดว่าไม่ปลอดภัยที่จะรับประทาน) อนุญาตให้ใช้สารเติมแต่งสี เช่น สีผสมอาหารสีแดง ทรายแดงที่ปฏิบัติตามคำแนะนำ

ผลิตภัณฑ์จำนวนมากเหล่านี้ได้รับการอนุมัติจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (FDA) เป็นรายการสำหรับการใช้งานเฉพาะ ตัวอย่างเช่น หากใช้สารร้ายสไปรูลิโนเป็นสารเติมแต่งสี อนุญาตให้ใช้ในปริมาณเล็กน้อยในสภาพแวดล้อมการแปรรูป แต่ไม่สามารถเติมผงสารร้ายสไปรูลิโนเป็นส่วนผสมในการทำสมูทตี้ที่บาร์กาแฟได้ อีกตัวอย่างหนึ่งคือกานมะพร้าวซึ่งไม่ได้รับอนุญาตแม้ว่าจะทำมาจากอาหารที่ผ่านการรับรองแล้ว (มะพร้าว)

ความแตกต่างประเภทนี้ทำให้ยากต่อการพิจารณาว่าผลิตภัณฑ์ใดได้รับอนุญาตให้เป็นสารเติมแต่งและผลิตภัณฑ์ที่ไม่อนุญาตด้วยเหตุนี้ เว้นเสียแต่ที่ผู้ผลิตจะสามารถได้รับหนังสือจากศูนย์ความปลอดภัยอาหารและโภชนาการ (CFRAN) หรือ FDA ที่ระบุว่าผลิตภัณฑ์ของตนได้รับการอนุมัติให้เป็นสารเติมแต่ง ไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในสถานบริการอาหาร สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม โปรดไปที่: <https://www.fda.gov/food/food-ingredients-packaging/determining-regulatory-status-food-ingredient>.

สารเติมแต่งบางอย่างที่ไม่ได้รับการอนุมัติจาก FDA ในขณะนี้ ได้แก่:

- กานกัมมันต์/กาน
- ฟงควา (ไม่สามารถใส่ในอาหารได้ แต่ทั้งรากสามารถชงเป็นชาได้)
- ไบโตรีต/ไบเตรต (โดยไม่มีใบอนุญาตยกเลิกข้อบังคับเพื่อให้แน่ใจว่ามีการใช้ในปริมาณที่เหมาะสม)
- ซัลไฟต์ในผักและผลไม้สดที่ตั้งใจจะเสิร์ฟแบบดิบ
- พีชกระท่อม ในรูปแบบใด ๆ ก็ตาม
- บลูไลตัส (ดอกบัวสีน้ำเงิน, ลิลลี่สีน้ำเงิน ตักดีลิตี)
- สีนดำติดฉลากไม่ถูกต้อง/ไม่ติดฉลาก



ผลิตภัณฑ์ "ธรรมชาติ" หรือ "ออร์แกนิก" ไม่ได้รับการอนุมัติโดยอัตโนมัติเพื่อใช้เป็นส่วนผสมในอาหาร

ผลิตภัณฑ์บางชนิดที่ได้รับอนุญาตให้เติมลงในอาหารโดยตรง ได้แก่

- น้ำมันมะพร้าว MCT
- น้ำมัน CBD จากผู้ผลิตในโอเรกอน (ผลิตภัณฑ์จากรัฐอื่นต้องแสดงให้เห็นว่าเป็นไปตามข้อกำหนดของรัฐโอเรกอน)

ผู้ประกอบการต้องไม่กล่าวอ้างการใช้ผลิตภัณฑ์ใด ๆ ที่พวกเขาเพิ่มเข้าไปในอาหารในประเด็นเรื่องสุขภาพ เช่น "ลดความวิตกกังวล" หรือ "ลดความดันโลหิต"

สถานประกอบการอาจขายผลิตภัณฑ์เสริมอาหารแบบบรรจุห่อในบรรจุภัณฑ์ที่เติมที่ไม่บุบสลาย แต่ไม่สามารถจัดให้สินค้าดังกล่าวเป็นรายการอาหารได้โดยตรง