

OIC/SMIIC 24 : 2020

ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับวัตถุ เจือปนอาหารและสารเคมีอื่น ๆ

OIC/SMIIC 24: 2020

ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารและสารเคมีอื่นๆ ที่เติมลงในอาหารฮาลาล

จุดประสงค์ของมาตรฐาน

มาตรฐาน OIC/SMIIC 24 : 2020 จัดทำเพื่อ

- เพื่อกำหนดแนวทางในการเลือกใช้วัตถุเจือปนอาหารและสารเติมแต่งอื่นๆ ที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารฮาลาล โดยให้มั่นใจว่า ปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค สอดคล้องกับหลักศาสนาอิสลาม (Islamic Rules) ไม่ปนเปื้อนด้วยสารที่ห้ามตามหลักศาสนา
- เพื่อระบุสถานะฮาลาลของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด ว่าเป็น “ฮาลาล”, “สงสัย (doubtful)” หรือ “ไม่ฮาลาล” พร้อมแนวทางในการจัดการ
- เพื่อเป็นแนวทางสำหรับผู้ผลิตและผู้บริโภค ผู้ผลิตสามารถนำไปใช้ตรวจสอบแหล่งที่มาและกระบวนการผลิต ผู้บริโภคสามารถใช้เป็นเกณฑ์ในการตรวจสอบฉลากอาหาร

ขอบเขตของมาตรฐาน

ครอบคลุมวัตถุเจือปนอาหาร, สารช่วยในการแปรรูป (processing aids), สารแต่งกลิ่นรส (flavourings), สารอาหารที่เติม (added nutrients), เอนไซม์ (enzymes)

หมวดหมู่ของมาตรฐาน ประกอบด้วย 5 หมวดหลัก

หมวด	หัวข้อ	เนื้อหาสำคัญ
1	ขอบเขต (Scope)	อธิบายภาพรวมของการใช้วัตถุเจือปนอาหารในอุตสาหกรรมอาหาร
2	เอกสารอ้างอิงบังคับ (Normative References)	
3	คำศัพท์และคำจำกัดความ (Terms and Definitions)	ระบุความหมายของคำสำคัญ เช่น food additives, doubtful additives, flavourings ฯลฯ
4	ข้อกำหนด (Requirements)	เป็นหัวใจของมาตรฐาน ครอบคลุมเงื่อนไขและแนวปฏิบัติสำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาต
	ข้อ 4.1 สำหรับวัตถุเจือปนอาหารและสารเติมอื่น ๆ	
	ข้อ 4.2 เฉพาะสำหรับกลีนิรส	
5	การติดฉลาก (Labeling)	
	ภาคผนวก A	หมวดหน้าที่การใช้ของวัตถุเจือปนอาหาร
	ภาคผนวก B	สถานะฮาลาลของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละรายการ (มีตารางระบุอย่างละเอียด)

เอกสารอ้างอิงหลัก (Normative References)

- OIC/SMIIC 1 – ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับอาหารฮาลาล
- OIC/SMIIC 2 – ข้อกำหนดสำหรับหน่วยงานที่ออกใบรับรองฮาลาล
- CXS 192 – มาตรฐานสากลสำหรับวัตถุเจือปนอาหาร
- CXG 36 – ชื่อชั้นของสารและระบบเลขระหว่างประเทศสำหรับวัตถุเจือปนอาหาร

บทนำ (Introduction)

- อุตสาหกรรมอาหารสมัยใหม่ใช้สารเคมีจำนวนมากในกระบวนการผลิต เช่น วัตถุเจือปนอาหาร สารช่วยในการแปรรูป สารอาหารที่เติมเพิ่ม และกลิ่นรส
- เอกสารนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นแนวทางสำหรับผู้ผลิตอาหารในการเลือกใช้สารเจือปนที่เป็น *ฮาลาล*
- รวมทั้งจัดทำรายการวัตถุเจือปนอาหารที่จัดว่าเป็น “สงสัย” หรือ “ไม่ฮาลาล” เพื่อใช้เป็นแนวทางทั้งสำหรับผู้ผลิตและผู้บริโภค

ขอบเขต (Scope)

- ครอบคลุมวัตถุเจือปนอาหาร สารช่วยแปรรูป กลิ่นรส สารอาหารและเอนไซม์ ที่เติมในกระบวนการผลิตอาหาร เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารนั้นปลอดภัยและเป็นฮาลาล
- ไม่ครอบคลุม:
 - สารป้องกันพืช (ตามกฎหมายสุขอนามัยพืช)
 - ตัวทำละลายที่ใช้ในการสกัดวัตถุดิบอาหาร
 - สารสัมผัสอาหาร (food contact substances)

คำจำกัดความที่สำคัญ (Terms and Definitions)

- วัตถุเจือปนอาหาร: สารที่เติมลงในอาหารเพื่อวัตถุประสงค์ทางเทคโนโลยี (เช่น รส กลิ่น สี ฯลฯ) แม้ไม่มีคุณค่าทางอาหาร
- วัตถุเจือปนอาหารฮาลาล: มาจากแหล่งที่ฮาลาลโดยไม่มีการปนเปื้อนจากสิ่งต้องห้าม
- วัตถุเจือปนอาหารสงสัย: มีแหล่งที่มาได้หลายทาง บางทางฮาลาล บางทางอาจเป็นที่สงสัย ต้องมีหลักฐานยืนยัน
- วัตถุเจือปนอาหารไม่ฮาลาล: มาจากสัตว์หรือกระบวนการที่ไม่ฮาลาล เช่น สัตว์ที่ไม่ได้เชือดตามหลักการอิสลาม
- รวมถึงคำนิยามของ สารช่วยแปรรูป, เอนไซม์, สารให้กลิ่น, สารอาหารที่เติม, วัตถุสัมผัสอาหาร, คลาสหน้าที่การใช้งาน (functional class) และ สารที่คล้ายกลืนจากสัตว์ต้องห้าม

ข้อกำหนดหลัก (Requirements)

1. ห้ามใช้สารที่พิสูจน์แล้วว่าก่อมะเร็งหรืออันตราย – ถือว่า *ไม่ฮาลาล*
2. ต้องได้รับอนุมัติจาก Codex Alimentarius และสอดคล้องกับ OIC/SMIIC 1
3. ปริมาณต้องไม่เกินขีดจำกัดสูงสุดที่กำหนดไว้ในกฎหมายหรือ CXS 192
4. ต้องตรวจสอบแหล่งที่มาของสารทุกตัว และถ้าใช้ไบรรับรองฮาลาล ต้องออกโดยหน่วยที่ได้รับการรับรองตาม OIC/SMIIC 2
5. สารที่ใช้แอลกอฮอล์เพื่อเป็นตัวทำละลายสามารถใช้ได้หาก:
 - ไม่มีตัวทำละลายอื่น
 - ใช้ในปริมาณน้อยที่สุด
 - ไม่ทำให้ผู้บริโภคมีเมา (BAC < 0.05 หรือไม่เกิน 0.5% w/v/w/w)
 - แอลกอฮอล์นั้นต้องไม่มาจากองุ่นหรืออินทผลัม
6. เอนไซม์/กลิ่นรส/สารอื่น ๆ ที่ผลิตด้วยเทคโนโลยีชีวภาพต้องไม่มีส่วนผสมที่ไม่ฮาลาล

ข้อกำหนดเฉพาะสำหรับกลิ่นรส (Flavourings)

- ต้องไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- ต้องผลิตจากวัตถุดิบที่ฮาลาล
- ห้ามใช้กลิ่นเลียนแบบของต้องห้าม เช่น กลิ่นหมูหรือเหล้า
- กลิ่นรสจากเนื้อสัตว์ต้องได้จากสัตว์ที่เชือดตามหลักอิสลามเท่านั้น
- ต้องใช้ภายใต้หลัก GMP (Good Manufacturing Practice)

การติดฉลาก (Labeling)

- ต้องแสดงรายการวัตถุเจือปนอาหารทั้งหมดตามฉลาก
- วัตถุเจือปนอาหารต้องระบุชื่อฟังก์ชัน (ตาม Annex A) และเลขรหัส Codex (CXG 36)
- ต้องเปิดเผยข้อมูลวัตถุเจือปนอาหารทั้งหมด รวมถึงสารช่วยแปรรูป ไม่เว้นแม้จะใช้ในปริมาณน้อย