

สหราชอาณาจักรออกกฎหมาย Food Label ใหม่ 'Natasha's Law'



สหราชอาณาจักรได้บังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับฉลากอาหารสำหรับอาหารที่มีการบรรจุและจำหน่ายในสถานที่เดียวกัน (Pre-packed food for direct sale) ที่เรียกว่า 'Natasha's Law' ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2564 โดยกฎหมาย Natasha's Law มีที่มาจากกรณี นางสาว Natasha Laperouse เสียชีวิตจากการแพ้อาหารอย่างรุนแรง หลังจากที่ได้รับประทานขนมปัง baguette ที่ซื้อจากร้านในสนามบิน Heathrow กรุงลอนดอน โดยที่ไม่รู้ว่ามีส่วนผสมของเมล็ดงา เนื่องจากไม่มีรายละเอียดของส่วนผสมอยู่บนบรรจุภัณฑ์

กฎหมายดังกล่าวกำหนดว่าผู้ประกอบการที่จำหน่าย Pre-packed food ต้องระบุส่วนผสมอย่างครบถ้วนและชัดเจน ตลอดจน ต้องระบุสารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ (Food Allergens) จำนวน 14 ชนิดด้วย ตัวอย่าง Pre-packed food ได้แก่ แขนวิช และ สินค้าที่จำหน่ายในห้างซูเปอร์มาร์เก็ตแบบแบ่งขายบนเคาเตอร์ เช่น ชีส และ แฮม ที่มีการห่อในบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น

Food Allergens ได้แก่ ขึ้นฉ่ายฝรั่ง (Celery), ธัญชาติ (Cereals), สัตว์น้ำที่มีเปลือก เช่น กุ้ง ปู (Crustaceans), ไข่, ลูปิน (Lupin), นม, สัตว์ประเภทหอย (Molluscs), มัสตาร์ด (Mustard), ถั่ว (Tree nuts เช่น almonds, hazelnuts, walnuts, brazil nuts, cashews, pecans, pistachios, macadamia), ถั่วลิสง, เมล็ดงา, ถั่วเหลือง รวมทั้ง สาร Sulphur dioxide และ สาร sulphites (หากมีความเข้มข้นมากกว่า 10 ส่วน/ล้าน)

บริษัท High Speed Training ซึ่งเป็นบริษัทให้คำปรึกษาด้านอาหารและเครื่องดื่ม เห็นว่ากฎหมายดังกล่าวจะช่วยให้ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้ออาหารได้อย่างปลอดภัยและมั่นใจ อย่างไรก็ตาม ธุรกิจขนาดเล็กจำนวนมากยังไม่มีความพร้อมในการปฏิบัติตามกฎหมายดังกล่าว ซึ่งธุรกิจขนาดเล็กต้องมีการอบรมพนักงานให้มีความเข้าใจและสามารถตอบข้อสงสัยให้กับลูกค้าได้

ที่มา: Speciality Food Magazine และ Hospital Healthcare

นโยบายภาครัฐ

เศรษฐกิจการลงทุน

แนวโน้มการตลาด

รายงานสินค้าและบริการ

อื่นๆ

Call Center 1169
www.ditp.go.th
www.thaitrade.com

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
563 ถนนนันทบุรี ตำบลบางกระบือ อำเภอเมือง
จังหวัดนนทบุรี 11000

สำนักงานส่งเสริมการค้าใน

ต่างประเทศ ณ กรุงลอนดอน
11 Hertford Street, Mayfair,
London W1J 7RN

Phone : +44 207 4935749

e-Mail :
info@thaitradelondon.com

ข้อมูลเพิ่มเติม/ ความเห็น สศต.

สหราชอาณาจักร มีผู้ที่มีอาการแพ้อาหารจำนวนกว่า 2 ล้านคน จากการศึกษาโดยมหาวิทยาลัย Imperial College, London พบว่า ยอดผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษาที่โรงพยาบาลจากการแพ้อาหารในสหราชอาณาจักรระหว่างปี 2541 และ 2561 เป็นจำนวน 255,913 ราย โดยร้อยละ 35 ของผู้ป่วยจำนวนนี้ มีปฏิกิริยาแพ้ อย่างรุนแรง (Anaphylactic)

สศต. ลอนดอน เห็นว่า สหราชอาณาจักรเป็นประเทศที่มีกฎหมายเกี่ยวกับ Food Allergy ที่เข้มงวด ทั้งนี้ ชาวสหราชอาณาจักรมีการบริโภคอาหารที่ปราศจากสารที่ทำให้เกิดภูมิแพ้ (Free From) เพิ่มขึ้น โดยเฉพาะอาหารประเภทไร้สารกลูเตน (Gluten-free) โดย สศต. เห็นว่า จะเป็นโอกาสหนึ่งของผู้ส่งออก ไทยในการพัฒนาและเพิ่มมูลค่าให้แก่ข้าวไทย โดยการผลิตสินค้าอาหารที่ใช้ข้าวทดแทนการใช้ธัญชาติที่มีสารกลูเตน เช่น ข้าวสาลี ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโอ๊ต และข้าวไรย์ เพื่อตอบสนองความต้องการที่เพิ่มขึ้นในการบริโภคผลิตภัณฑ์ ดังกล่าว ซึ่งจะเป็นโอกาสในการขยายตลาดสินค้าอาหารของไทยและผลิตภัณฑ์จากข้าวของไทยเพิ่มขึ้นในตลาด สหราชอาณาจักร

สรุปโดย สศต. ลอนดอน