

กฎระเบียบอาหารก่อภูมิแพ้ของประเทศญี่ปุ่น

กระทรวงสาธารณสุขแรงงาน และสวัสดิการญี่ปุ่น (MHLW) ได้มีการปรับปรุงกฎระเบียบเรื่องอาหารก่อภูมิแพ้ในอาหาร ซึ่งบังคับให้มีการติดฉลากอาหารในอาหารก่อภูมิแพ้จำนวน 7 รายการ (เดิม 5 รายการ) และแนะนำให้ติดฉลากอาหารจำนวน 17 รายการ (เดิม 19 รายการ)

ทั้งนี้ MHLW ได้มีการประกาศให้มีการบังคับใช้กฎระเบียบดังกล่าวตั้งแต่วันที่ 3 มิถุนายน 2551 และผ่อนผันได้จนถึงวันที่ 3 มิถุนายน 2553

- บังคับให้ติดฉลาก 7 รายการ ได้แก่

1. ข้าวสาลี (wheat)
2. โขบะ (buckwheat)
3. ไข่ (egg)
4. นม (milk)
5. ถั่วลิสง (peanut)
6. กุ้ง (shrimp/prawn/lobster)
7. ปู (crab)

- แนะนำให้ติดฉลาก 17 รายการ ได้แก่

1. ปลาหมึก (squid)
2. ไข่ปลา ikura (salmon roe)
3. เนื้อวัว (beef)
4. ถั่วเหลือง (soybeans)
5. วอลนัท (walnuts)
6. วุ้นเจลาติน (gelatin)
7. ลูกพีช (peaches)
8. มันแกว (yams)
9. ส้ม (oranges)
10. เนื้อหมู (pork)
11. เนื้อไก่ (chicken)
12. ปลาแซลมอน (salmon)
13. ปลาซาบะ (mackerel)
14. หอยเป๋าฮื้อ (abalone)
15. กีวี (kiwifruit)
16. แอปเปิ้ล (apples)
17. เห็ดโคนญี่ปุ่น (masutake)

ที่มา; กระทรวงสาธารณสุขแรงงาน และสวัสดิการญี่ปุ่น (MHLW)