

การกำกับดูแลกระดาษสัมผัสอาหารในประเทศฝรั่งเศส

กฎหมายและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) เป็นหน่วยงานที่กำกับดูแลกระดาษสัมผัสอาหารในประเทศฝรั่งเศสและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง คือ DGCCRF Note d'information no 2004-64 ซึ่งครอบคลุมวัสดุสัมผัสอาหารหลายชนิด และ DGCCRF Note d'information no 2006-156 ว่าด้วยกระดาษและกระดาษแข็งเคลือบ นอกจากนี้ยังกำหนดให้ใช้กฎหมายว่าด้วยหลักปฏิบัติการผลิตที่ดี (GMP) หรือ Guide de bonnes pratiques de fabrication des papiers et cartons et des articles transformés en papier et carton destinés au contact des denrées alimentaires หรือ GDBP ในภาษาฝรั่งเศส

ขอบเขตชนิดกระดาษ

DGCCRF Note d'information no 2004-64 ในหมวดที่เกี่ยวข้องกับกระดาษและกระดาษแข็ง ครอบคลุมกระดาษสัมผัสอาหาร ได้แก่

- 1) กระดาษขาว
- 2) กระดาษชนิดเต็มสีและไม่เต็มสี
- 3) กระดาษที่มีการพิมพ์โดยด้านที่พิมพ์ต้องไม่สัมผัสอาหาร
- 4) กระดาษทำความสะอาดในครัว (kitchen paper)
- 5) กระดาษทำความสะอาดสำหรับใช้บนโต๊ะอาหาร (table napkin)
- 6) ไม่รวม กระดาษ “active” และกระดาษที่ไม่ได้เจตนาใช้สัมผัสอาหาร เช่น กระดาษบุโต๊ะอาหาร กระดาษกันเปื้อน กระดาษรองจาน เป็นต้น

นอกจากนี้กฎหมายในหมวดวัสดุเชิงประกอบ (composite) ครอบคลุมกระดาษที่ใช้ร่วมกับวัสดุอื่น ๆ เช่น พลาสติกและแผ่นเปลวอะลูมิเนียม วัสดุเชิงประกอบอยู่ในรูปวัสดุหลายชั้น มักมีพลาสติกเป็นชั้นสัมผัสอาหาร กระดาษในที่นี้อาจเป็นกระดาษเรียบหรือกระดาษลูกฟูก

DGCCRF Note d'information no 2006-156 ครอบคลุมกระดาษและกระดาษแข็งที่เคลือบด้วยสารประเภทไฮโดรฟิลิก ไฮโดรฟิลิก พาราฟิน พาราฟินเติมแต่ง ซิลิโคน หรืออิมัลชันของพอลิเมอร์ ตัวอย่างกระดาษเคลือบภายใต้กฎหมายฉบับนี้ มีดังนี้

- 1) กระดาษเคลือบไฮโดรฟิลิกหรือเคลือบด้วย PE ใช้กับอาหารเปียกและอาหารมีไขมัน เช่น เนื้อ เนยแข็ง
- 2) กระดาษใช้สำหรับการปรุงสุกอาหารและมักเคลือบด้วยซิลิโคน
- 3) กระดาษเคลือบด้วยสารฟลูออรีน ใช้กับอาหารเปียกและอาหารมีไขมัน
- 4) กระดาษเคลือบด้วยอิมัลชันของอะคริลิก ใช้กับอาหารเปียกและอาหารมีไขมัน
- 5) กระดาษเคลือบด้วย PVC เช่น จานกระดาษ

วัตถุดิบสำหรับผลิตกระดาษ

กฎหมายทั้ง 2 ฉบับ กำหนดให้เส้นใย (fiber) ที่ใช้ต้องมาจากเส้นใยธรรมชาติ เส้นใยสังเคราะห์ เส้นใยเทียมจากเซลลูโลส หรือเส้นใยรีไซเคิลที่เป็นไปตาม GDBP และห้ามใช้เส้นใยรีไซเคิลที่มีคุณภาพด้อยกว่าเส้นใยบริสุทธิ์และ

เส้นใยรีไซเคิลที่ผลิตจากกระดาษจากขยะรวมและขยะชุมชนที่ไม่มีการคัดแยก กระดาษจากสำนักงานและตัดย่อยเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้ว

สารที่อนุญาตให้ใช้ หรือ Positive list

กฎหมายของประเทศฝรั่งเศสมีการควบคุมสารเคมีที่ชัดเจนเพียงสารเดียว คือ สารเพิ่มความขาวสว่าง (optical brightening agent) และไม่มี positive list แต่กำหนดให้ปฏิบัติตามหลักปฏิบัติการผลิตที่ดีหรือ GDBP และอนุญาตให้ใช้สารเคมีตามที่กำหนดไว้ใน BfR XXXVI (BfR, 2014) ของประเทศเยอรมนี และ 21 CFR 176.170 และ 21 CFR 176.180 ของสหรัฐอเมริกา

การทดสอบกระดาษและข้อกำหนด

DGCCRF Note d'information no 2004-64 กำหนดการทดสอบกระดาษสัมผัสอาหารไว้ค่อนข้างสมบูรณ์และชัดเจน นำไปปฏิบัติได้ง่าย การทดสอบแตกต่างกันตามชนิดอาหาร และมีการประกาศข้อกำหนดเฉพาะเพิ่มเติมตลอดเวลา โดยเฉพาะการทดสอบไมเกรชันของสารเติมแต่ง ผู้เกี่ยวข้องควรติดตามการเปลี่ยนแปลง

ตัวอย่างการทดสอบกระดาษสัมผัสอาหารของประเทศฝรั่งเศส: กรณีอาหารเปียกหรืออาหารไขมัน

Purity requirements	Acceptability limits	Analysis methods
Transfer if antimicrobial agent	Absence of inhibition zone	EN 1104
PCP content	≤ 0.1 mg/kg of paper	EN/ISO 15320
PCB content	≤ 2 mg/kg of paper	EN/ISO 15318
Migration of coloring agents	A grade of 5 shall be obtained	EN 646

ที่มา: DGCCRF (2004)

เอกสารอ้างอิง

งามทิพย์ ภู่วโรตม. 2558. **วัสดุสัมผัสอาหาร: ความปลอดภัยและกฎระเบียบ**. ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ และวัสดุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

Federal Institute for Risk Assessment (BfR). 2014. **XXXVI. Paper and board for food contact**. As of 01.10.2014. Available source: <http://bfr.zadi.de/kse/faces/resources/pdf/360-english.pdf>, Mar 4, 2015

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF). 2004. **Note d'information no 2004-64: Matériaux au contact des denrées alimentaires**. Paris, le 06 Mai 2004. Available source: http://www.contactalimentaire.com/fileadmin/ImageFichier_Archive/contact_alimentaire/Fichiers_Documents/post_rieur_Brochure_JO/NI2004-64.pdf, Mar 4, 2015.

DGCCRF. 2006. **Note d'information no 2006-156: matériaux au contact des denrées alimentaires – cas des papiers et cartons enduits**. Paris, le 20 Juillet 2006. Available source: http://www.contactalimentaire.com/fileadmin/ImageFichier_Archive/contact_alimentaire/Fichiers_Documents/Note_information/ni2006-156.pdf, Mar 4, 2015