

KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA

GARIS PANDUAN PELABELAN INS BAGI PRODUK MAKANAN YANG MENGANDUNGI ADITIF MAKANAN BERDASARKAN PERATURAN-PERATURAN MAKANAN 1985

LATAR BELAKANG

Peraturan 11(1)(g) , Peraturan 11(1)(ga) dan Peraturan 11(2A) di bawah Peraturan-Peraturan Makanan (PPM) 1985 telah diwartakan melalui P.U (A) 209 Peraturan-Peraturan Makanan (Pindaan) (No.4) 2020 pada 21 Julai 2020 dan akan mula dikuatkuasakan pada 22 Julai 2022.

SISTEM PENOMBORAN ANTARABANGSA (INTERNATIONAL NUMBERING SYSTEM (INS))

Sistem Penomboran Antarabangsa (INS) untuk aditif makanan merupakan sistem penomboran yang telah diterimapakai pada peringkat Codex sebagai alternatif kepada penggunaan nama tertentu bagi sesuatu aditif makanan yang mungkin panjang. Senarai ketetapan INS yang terkini boleh diperolehi daripada CAC/GL 36-1989 yang boleh dimuat turun melalui <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/guidelines/en/>.

CAC/GL 36-1989 sentiasa dikemaskini oleh *Codex Alimentarius Commission* (CAC) setiap tahun. Aditif makanan yang telah diberikan INS tidak membawa maksud ianya telah diluluskan penggunaan pada peringkat Codex. Terdapat juga aditif yang masih tidak dinilai keselamatannya oleh pihak *Joint Expert Committee on Food Additives* (JECFA) yang disenaraikan di bawah CAC/GL 36-1989. Maklumat yang boleh digunapakai melalui CAC/GL 36-1989 adalah INS dan kelas fungsi. Manakala semakan bagi aditif makanan yang dibenarkan untuk sesuatu kategori makanan berserta kadar maksima perlu merujuk Garis Panduan Rujukan Silang di antara PPM 1985 dengan standard (Codex Codex Commodity Standard dan General Standard for Food Additives (GSFA)).

Terdapat beberapa aditif makanan yang tidak mempunyai INS seperti bahan penambah perisa. Kebiasaannya, INS terdiri daripada tiga atau empat digit angka dan terdapat juga beberapa aditif makanan yang mempunyai INS yang diakhiri dengan abjad. Penentuan abjad tersebut sering dikaitkan dengan ciri-ciri yang berlainan seperti proses penghasilan. Selain daripada itu, terdapat juga beberapa aditif yang diberikan INS yang berangka subskrip untuk menunjukkan perbezaan spesifikasi yang diterbitkan oleh JECFA.

INS adalah berbeza dengan kod E. Kod E adalah merujuk kepada “Eropah” dan ianya merupakan sistem penomboran aditif makanan yang dibenarkan untuk digunakan di negara-negara Kesatuan Eropah. Malaysia tidak mengunapakai kod E kerana Malaysia merujuk kepada Codex standard.

PERUNTUKAN PELABELAN INS BAGI ADITIF MAKANAN

Di bawah Peraturan 11(1)(g), PPM 1985, apa-apa produk makanan yang telah ditambah dengan aditif makanan perlu dilabel dengan suatu pernyataan aditif seperti berikut:

- a. Jika aditif makanan **mempunyai** nombor INS: **nyatakan kelas fungsian, nama aditif makanan atau (nombor INS)**
- b. Jika aditif makanan **tidak mempunyai** nombor INS: **nyatakan kelas fungsian dan nama aditif makanan**

Di bawah Peraturan 11(1)(ga), PPM 1985, apa-apa produk makanan yang telah ditambah dengan aditif makanan yang mempunyai **lebih daripada satu kelas fungsian**, ianya hanya perlu dilabel dengan **satu kelas fungsian sahaja berdasarkan fungsi teknologi yang dikehendaki**.

Di bawah Peraturan 11(2A), PPM 1985, apa-apa produk makanan yang telah ditambah dengan **bahan perisa perlu dilabel dengan kelas fungsian** sahaja.

Kebiasaannya, pelabelan ini diletakkan dalam senarai ramuan atau sejurus selepas senarai ramuan makanan bagi sesuatu produk makanan.

Sekiranya aditif makanan tersebut merupakan campuran beberapa aditif makanan (aditif makanan ditambah ke dalam aditif makanan), keperluan pelabelan terpakai bagi aditif makanan yang memberi fungsi teknologi kepada produk akhir makanan.

Cara penyusunan pernyataan aditif makanan adalah tidak semestinya mengikut susunan berat menurun.

PERTANYAAN

Pengarah Kanan Keselamatan dan Kualiti Makanan
Kementerian Kesihatan Malaysia
Aras 4, Menara Prisma
No 26, Jalan Persiaran Perdana
Presint 3, 62675 Putrajaya
E-mail: fsq-division@moh.gov.my
Website: <http://fsq.moh.gov.my>

CONTOH

a. Aditif makanan yang mempunyai nombor INS

Air, gula, madu, ekstrak kacip fatimah, ekstrak manjakani, ekstrak serapat, ekstrak kurma, pengawal asid (asid sitrik) dan pengawet (asid benzoik)

atau

Air, gula, madu, ekstrak kacip fatimah, ekstrak manjakani, ekstrak serapat dan ekstrak kurma, pengawal asid (INS 330) dan pengawet (INS 210)

b. Aditif makanan yang tidak mempunyai nombor INS

Tepung gandum, air, lemak sayuran, fruktosa, penambah perisa (ekstrak yis)

c. Aditif makanan yang mempunyai lebih daripada satu kelas fungsian

Fruktosa, serbuk jus oren, serbuk jus epal, pengemulsi (INS 412).

Nota: Guar gam (INS 412) sebagai pengemulsi dan pemekat

Satu aditif makanan boleh digunakan untuk pelbagai tujuan teknologi dan ianya menjadi tanggungjawab industri untuk mengisytiharkan tujuan teknologi yang paling utama.

d. Aditif makanan yang ditambah bahan perisa

Jus buah markisa, fruktosa, ekstrak sarang burung, perisa

Nota: Perisa durian

e. Lebih daripada satu aditif makanan yang ditambah yang mempunyai kelas fungsian yang sama

Tepung susu skim, gula, ekstrak kurma, ekstrak anggur, pewarna (INS 150a & INS 160a(i)).

Nota: Setiap aditif yang ditambah perlu diisytiharkan walaupun mempunyai kelas fungsian yang sama.