

OMIC Food Safety Newsletter No. 465 Oct 19, 2018

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศญี่ปุ่น มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

การฝ่าฝืนการนำเข้าของสินค้าไทย

(ปลายเดือนกันยายนถึงต้นเดือนตุลาคม 2561)

วันที่เริ่ม	ชื่อสินค้า	รายละเอียดการฝ่าฝืน	ค่ามาตรฐาน	ประเภทการตรวจสอบ
26 ก.ย.	อาหารแช่แข็งไม่ปรุงสุกก่อนบริโภค : ปลาकिनเมะไคแล่เป็นชิ้น	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและมาตรฐาน (Coliform Positive)	Negative	ตรวจสอบแบบ monitoring
2 ต.ค.	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บริโภคปรุงสุก (ผ่านความร้อนก่อนบรรจุ) : ไก่หนัง (FROZEN STEAMED SBB SHREDDED)	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและมาตรฐาน (E. coli Positive)	Negative	ตรวจสอบแบบอิสระ

★ รายงาน RASFF รายเดือน

ข้อมูลการฝ่าฝืนของรายการสินค้าอาหารไทยในสหภาพยุโรป (EU)

(ต้นเดือนตุลาคม 2561)

วันที่	ประเทศที่แจ้ง	เหตุผลที่แจ้ง	หมายเหตุ
3 ต.ค.	เยอรมนี	ตรวจพบ Amitraz (0.31 mg/kg-ppm) ในพริกสด	“border rejection”
10 ต.ค.	เดนมาร์ก	ตรวจ Carbofuran (0.024 mg/kg-ppm) ซึ่งเป็นสารที่มีได้รับอนุญาตในมะละกอดิบสด	“information for attention”

★ เรื่อง Food Japan 2018

งาน Food Japan 2018 จะจัดขึ้นระหว่างวันที่ 25-27 ตุลาคม 2561 ณ Suntec Singapore Convention & Exhibition Centre ประเทศสิงคโปร์ งานนี้เป็นงานแสดงสินค้าอาหารญี่ปุ่นที่ใหญ่ที่สุดในตลาดอาเซียน ธุรกิจที่ร่วมจัดแสดงสินค้าในงานได้แก่ ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรป้าไม้และประมง อาหารและเครื่องคัมแปรรูป งานชามและเครื่องครัว อุปกรณ์ร้านค้า วัตถุดิบประกอบอาหาร ฯลฯ ภายในงานจัดให้มีพื้นที่สำหรับเจรจาธุรกิจระหว่างผู้ผลิต ร้านอาหาร โรงแรม ซูเปอร์มาร์เก็ตและผู้ประกอบการจำหน่ายและกระจายสินค้าของแต่ละบริษัทในตลาดอาเซียน องค์กรจัดงานคือสำนักงานคณะกรรมการ Food Japan และได้รับความร่วมมือจากหน่วยงานรัฐของญี่ปุ่นและสิงคโปร์รวมทั้ง ASEAN-JAPAN CENTRE ด้วย เมื่อปี 2560 มีผู้เข้าร่วมจัดแสดงสินค้า 283 บริษัทและผู้เข้าชมงาน 11,061 คน ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้จาก link นี้

Food Japan 2018: <http://oishii-world.com/en/>

★ เรื่องการสรรหาความคิดเห็นสาธารณะเพื่อร่างค่าควบคุมทางกฎหมายสำหรับปริมาณส่วนผสมของกรดไขมันทรานส์ใน EU

สหภาพยุโรปประกาศรายงานว่าการบริโภคกรดไขมันทรานส์ในปริมาณมากเกินไปจะเพิ่มความเสี่ยงต่อการเป็นโรคหัวใจจึงให้ระมัดระวังในการบริโภค จากรายงานดังกล่าวระบุว่า การกำหนดค่าควบคุมทางกฎหมายต่อกรดไขมันทรานส์ที่ผสมอยู่ในอาหารจะช่วยคุ้มครองผู้บริโภคและสาธารณสุขอย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ ตั้งแต่เดือนมิถุนายนที่ผ่านมา องค์การการค้าโลก (WTO) ยังแนะนำให้กำจัดกรดไขมันทรานส์ที่ผลิตในอุตสาหกรรมออกจากเครือข่ายการซัพพลายอาหารในวงกว้าง เมื่อพิจารณาปัจจัยเหล่านี้ทางคณะกรรมการการค้า EU จึงกำหนดเกณฑ์ควบคุมปริมาณของกรดไขมันทรานส์ในอาหารขั้นสุดท้ายและเปิดรับฟังความคิดเห็นสาธารณะจนถึงวันที่ 1 พฤศจิกายน 2561 โดย EU ได้กำหนดไว้ว่าปริมาณกรดไขมันทรานส์ในผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายต้องไม่เกิน 2g ต่อ 100g อาหาร ยกเว้นส่วนที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติในไขมันสัตว์ ตามแผนปรับปรุงแก้ไขนี้จะเรียกร้องให้กำจัดอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ออกจากตลาดภายในเดือนเมษายน 2564 ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้จาก link นี้

Industrial trans fats in foods – setting a legal limit (EU): https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/initiatives/ares-2018-5103401_en

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 466 จะออกในวันที่ 2 พฤศจิกายน 2561

ผู้จัดทำ: บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด สาขากรุงเทพ <http://www.omicbangkok.com/eng/home.html>

ติดต่อสอบถาม: (ภาษาไทย) kongsak@omicnet.com (ภาษาญี่ปุ่น) lab.th@omicnet.com

จดหมายข่าวฉบับที่ได้ออกไปแล้ว: (ภาษาไทย) <http://www.omicbangkok.com/th/newsletter.php>

(ภาษาญี่ปุ่น) <http://www.omicbangkok.com/en/newsletter.php>

เว็บไซต์เกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร: (ภาษาญี่ปุ่น) <http://www.omicfoodsafety.com/>

(ภาษาอังกฤษ) http://www.omicfoodsafety.com/html_eng/