

OMIC Food Safety Newsletter No. 467 Nov 16, 2018

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศไทย มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

1. รายการเพิ่มเติมในการตรวจสอบแบบเข้ม 100% (ปลายเดือนตุลาคม 2561)

| วันที่เริ่ม | สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป) | รายการตรวจสอบ | ประเภท | หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง |
|-------------|--|-----------------|------------------|--|
| 25 ต.ค. | ข้าวโพดจากประเทศเนปาล (ไม่รวมพันธุ์ข้าวโพดหวาน) | Total Aflatoxin | เพิ่มความปลอดภัย | https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000375471.pdf (ค่ามาตรฐาน: ไม่พบ (10µg/kg-ppb)) |

2. รายการตรวจสอบแบบ Monitoring เพิ่มเติม (เพิ่มความปลอดภัยในการตรวจสอบกรณีฝ่าฝืนหรือลดความถี่กรณียกเลิกการตรวจสอบแบบเข้ม 100%: ความถี่ในการตรวจสอบ 30%) (ปลายเดือนตุลาคม 2561)

| วันที่เริ่ม | สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป) | รายการตรวจสอบ | ประเภท | หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง |
|-------------|--|---------------|------------------|---|
| 25 ต.ค. | กระเจี๊ยบจากประเทศจีน | Haloxifyop | เพิ่มความปลอดภัย | https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000375478.pdf (ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm) |

★ รายงาน RASFF รายเดือน

ข้อมูลการฝ่าฝืนของรายการสินค้าอาหารไทยในสหภาพยุโรป (EU) (ปลายเดือนตุลาคม 2561)

| วันที่ | ประเทศที่แจ้ง | เหตุผลที่แจ้ง | หมายเหตุ |
|---------|---------------|---|--------------------|
| 24 ต.ค. | เนเธอร์แลนด์ | ตรวจพบเชื้อแบคทีเรียซัลโมเนลลา (Salmonella) (Positive/25g) ในเนื้อไก่แช่แข็ง (frozen poultry meat preparation) | “border rejection” |

★ งานอธิบายเกี่ยวกับสถานการณ์ทบทวนร่างกฎกระทรวงให้สอดคล้องกับการแก้ไขกฎหมายสุขอนามัยอาหาร

กระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการจัด “งานอธิบายเกี่ยวกับสถานการณ์ทบทวนร่างกฎกระทรวงให้สอดคล้องกับ “กฎหมายที่มีการปรับแก้กฎหมายสุขอนามัยอาหารบางส่วน”” ตั้งแต่วันที่ 29 พฤศจิกายนถึงวันที่ 18 ธันวาคม 2561 กฎหมายสุขอนามัยอาหารเป็นกฎหมายเพื่อป้องกันความเสียหายต่อสุขภาพจากการกินดื่ม เวลาผ่านมา 15 ปีนับตั้งแต่มีการแก้ไขกฎหมายสุขอนามัยอาหารเมื่อปี พ.ศ. 2546 ช่วงระยะเวลาที่ผ่านมาสภาพแวดล้อมด้านอาหารมีการเปลี่ยนแปลงไป ไม่ว่าจะเป็นความต้องการบริโภคที่หลากหลายหรือการเป็นสากลของอาหาร เพื่อให้มั่นใจถึงความปลอดภัยอาหารสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงเหล่านี้ จึงมีการแก้ไขกฎหมายสุขอนามัยอาหารบางส่วนและประกาศ “กฎหมายที่มีการปรับแก้กฎหมายสุขอนามัยอาหารบางส่วน” เมื่อเดือนมิถุนายน พ.ศ. 2561 ในงานอธิบายครั้งนี้ นอกเหนือจากเนื้อหาการแก้ไขกฎหมายในเดือนมิถุนายนแล้ว ยังมีการอธิบายเกี่ยวกับระบบสภาประสานงานท้องถิ่นเพื่อผลักดัน HACCP ให้แพร่หลายอีกด้วย ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้จาก link นี้

งานบรรยายสรุปเกี่ยวกับสถานการณ์ทบทวนร่างกฎกระทรวงให้สอดคล้องกับการแก้ไขกฎหมายสุขอนามัยอาหาร (กระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการ):

https://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/1111212865_00007.html

★ ร่างคำแนะนำของ FDA ตามข้อกำหนดของ FSMA สำหรับเกษตรกร ผู้ผลิตและแปรรูปผักสดตัดแต่ง

เมื่อวันที่ 19 ต.ค. 2561 องค์การอาหารและยาของสหรัฐฯ (FDA) ประกาศร่างคำแนะนำ 2 ฉบับสำหรับเกษตรกรและผู้ผลิตผักสดตัดแต่ง เพื่อให้เกิดความเข้าใจเกี่ยวกับเรื่องที่กำหนดไว้ในกฎหมายการปรับปรุงความปลอดภัยของอาหารให้ทันสมัยของสหรัฐฯ (FSMA) โดยฉบับหนึ่งเป็นคำแนะนำเกี่ยวกับข้อกำหนดตามกฎระเบียบความปลอดภัยในการผลิตสินค้าเกษตร กล่าวถึงการจัดการที่จำเป็นเพื่อปกป้องผักและผลไม้จากการปนเปื้อนขณะเพาะปลูก เก็บเกี่ยว บรรจุและเก็บรักษา นอกจากนี้ FDA ยังช่วยเกษตรกรและผู้เกี่ยวข้องด้วยการเผยแพร่ “At-A-Glance” ซึ่งเป็นการสรุปประเด็นสำคัญของร่างคำแนะนำนี้ให้เข้าใจง่ายอีกด้วย ส่วนฉบับที่สองเป็นคำแนะนำเพื่อลดปัจจัยที่เป็นอันตรายต่อความปลอดภัยของสินค้าประเภทผักสดตัดแต่งให้น้อยที่สุด สรุปแนวคิดโดย FDA เพื่อให้สอดคล้องกับระเบียบการบริหารจัดการเชิงป้องกันสำหรับอาหารของมนุษย์เมื่อมีการผลิตสัปดาห์รวมหรือสัปดาห์ผลไม้ที่สามารถรับประทานได้ทันที ระเบียบนี้กำหนดให้ผู้ผลิตสินค้าอาหารวางแผนด้านความปลอดภัยอาหารรวมถึงวิเคราะห์อันตรายและวางแนวทางบริหารจัดการเชิงป้องกันเพื่อลดอันตรายที่อาจเกิดการปนเปื้อนในอาหารให้มน้อยที่สุด ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้จาก link นี้

FDA Issues Draft Guidance to Help Produce Farmers and Fresh-Cut Produce Processors meet FSMA Requirements (FDA):

<https://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm623784.htm>

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 468 จะออกในวันที่ 30 พฤศจิกายน 2561

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

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

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

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

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

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