

OMIC Food Safety Newsletter No. 468 Nov 30, 2018

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศไทย มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

1. รายการตรวจสอบแบบ Monitoring เพิ่มเติม (เพิ่มความถี่ในการตรวจสอบกรณีฝ่าฝืนหรือลดความถี่กรณียกเลิกการตรวจสอบแบบเข้ม 100%: ความถี่ในการตรวจสอบ 30%) (ต้นเดือนถึงกลางเดือนพฤศจิกายน 2561)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
8 พ.ย.	กล้วยจากประเทศฟิลิปปินส์	Bifenthrin	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000390463.pdf (ค่ามาตรฐาน: 0.1 mg/kg-ppm)
19 พ.ย.	ถั่วฝักยาวจากประเทศบราซิล	Haloxypop	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000405108.pdf (ค่ามาตรฐาน: 0.1 mg/kg-ppm)

★ เรื่องการเผยแพร่คำแนะนำเกี่ยวกับการติดแสดงข้อมูลโภชนาการของ US FDA

เมื่อวันที่ 2 พ.ย. 2561 องค์การอาหารและยาของสหรัฐฯ (FDA) เผยแพร่คำแนะนำเกี่ยวกับการติดแสดงข้อมูล โภชนาการซึ่งมีการแก้ไขปรับปรุงใหม่ 2 ฉบับ (โดยหนึ่งในนั้นเป็นฉบับร่าง)

ฉบับหนึ่งเป็น “คำแนะนำ (ฉบับร่าง) สำหรับอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับฉลากแสดงอาหาร [ปริมาณการบริโภคอาหารที่เหมาะสมซึ่งพิจารณาจากการบริโภคต่อหนึ่งมื้อ ข้อมูลอ้างอิงปริมาณการบริโภคตามแบบแผน ปัญหาเกี่ยวกับปริมาณอาหารสำหรับหนึ่งท่าน การแสดงข้อมูลในกรอบสองชั้น และหัวข้ออื่นๆ อีกมากมาย]

ฉบับที่สองเป็นคำแนะนำฉบับสมบูรณ์คือ “คำแนะนำสำหรับอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับฉลากแสดงข้อมูลโภชนาการและรายการเสริมอื่นๆ [ถาม-ตอบเกี่ยวกับปริมาณวิตามินและแร่ธาตุที่กำหนด ชนิดของน้ำตาลในอาหาร วันที่บังคับใช้] คำแนะนำฉบับนี้ระบุว่าผู้ผลิตควรคำนวณ “ชนิดของน้ำตาล” ที่ผสมอยู่ในผลิตภัณฑ์อย่างไรในรูปแบบของการถาม-ตอบ

คำแนะนำเหล่านี้จัดทำขึ้นเพื่อช่วยสนับสนุนให้บริษัทผู้ผลิตอาหารซึ่งมียอดขายต่อปีตั้งแต่ 10 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ขึ้นไป สามารถปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับเรื่องการติดฉลากแสดงข้อมูล โภชนาการอาหารฉบับปรับปรุงของ FDA ได้อย่างถูกต้องเหมาะสมภายในวันที่ 1 ม.ค. 2563 ส่วนบริษัทที่มียอดขายไม่ถึง 10 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ จะได้รับระยะเวลาผ่อนผันเพิ่มอีก 1 ปีจนกว่าจะบังคับใช้ ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้จาก link นี้

FDA Issues Two Guidances on Nutrition Facts Label Issues (FDA): <https://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm624586.htm>

★ US FDA ลบสารแต่งกลิ่นสังเคราะห์ 7 ชนิดออกจากรายการสารเติมแต่งอาหาร

เมื่อวันที่ 5 ต.ค. 2561 องค์การอาหารและยาของสหรัฐฯ (FDA) ประกาศเรื่องการลบสารแต่งกลิ่นสังเคราะห์และสารเพิ่มกลิ่นรสอาหารรวม 7 ชนิดออกจากรายการสารเติมแต่งอาหารตามที่มีการร้องขอเข้ามา 2 กรณี FDA ให้การรับรองว่าสาร 6 ชนิดดังกล่าวเป็นสารที่ก่อให้เกิดมะเร็งในสัตว์ทดลองภายใต้สภาพแวดล้อมการทดลองจริง ตามข้อมูลที่ได้รับจากมูลนิธิมะเร็งเต้านมและศูนย์สูขอนามัยสิ่งแวดล้อม ส่วนสารที่เหลืออีก 1 ชนิดถูกลบออกเนื่องจากไม่มีการนำไปใช้จริง

สารแต่งกลิ่นสังเคราะห์ 6 ชนิดที่ระบุว่าก่อให้เกิดมะเร็งได้แก่ Benzophenone, Ethyl acrylate, Eugenyl methyl ether (methyl eugenol), Myrcene, Pulegone และ Pyridine

อย่างไรก็ดีจากผลการศึกษาของ FDA พบว่าสารเหล่านี้จะไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสูขอนามัยสาธารณะหากมีการใช้งานภายใต้การใช้งานตามมาตรฐาน FDA จะลบรายการสารแต่งกลิ่นสังเคราะห์ 6 ชนิดซึ่งสังเคราะห์ขึ้นตามกฎหมายนี้ออกจากรายการสารเติมแต่งอาหาร แต่ระบุว่าสารเหล่านี้ไม่มีปัญหาด้านความปลอดภัย นอกจากนี้ สารประกอบที่มีลักษณะเดียวกับสาร 6 ชนิดดังกล่าวยังมีอยู่ในผลิตภัณฑ์ธรรมชาติและยังใช้เป็นสารแต่งกลิ่นรสธรรมชาติด้วย สารที่ได้จากธรรมชาติเหล่านี้จะไม่เกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนแปลงข้อกำหนดในครั้งนี้ ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้จาก link นี้

FDA Removes 7 Synthetic Flavoring Substances from Food Additives List (FDA): <https://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm622475.htm>

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 469 จะออกในวันที่ 14 ธันวาคม 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/