

## OMIC Food Safety Newsletter No. 474 Mar 1, 2019

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศญี่ปุ่น มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

### ★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

1. รายการตรวจสอบแบบ Monitoring เพิ่มเติม (เพิ่มความถี่ในการตรวจสอบกรณีฝ่าฝืนหรือลดความถี่กรณียกเลิกการตรวจสอบแบบเข้ม 100%: ความถี่ในการตรวจสอบ 30%) (ต้นเดือนกุมภาพันธ์ 2562)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
5 ก.พ.	เกรปฟรุตจากประเทศสหรัฐอเมริกา	Dihydrostreptomycin & Streptomycin	บันทึกเพิ่มสารเคมีทางการเกษตรควบคุม	<a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000479733.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000479733.pdf</a> (ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm)

2. การฝ่าฝืนการนำเข้าของสินค้าไทย (ต้นเดือนถึงกลางเดือนกุมภาพันธ์ 2562)

วันที่เริ่ม	ชื่อสินค้า	รายละเอียดการฝ่าฝืน	ค่ามาตรฐาน	ประเภทการตรวจสอบ
7 ก.พ.	ผลไม้ในน้ำเชื่อม: ผลไม้อื่นๆ (MANGO DICE DEHYDRATE)	สารเติมแต่งอาหารนอกเหนือจากที่กำหนด (ใช้ Ethephon)	ไม่ใช่	ตรวจสอบโดยภาครัฐ ตรวจสอบแบบอิสระ
		ไม่เป็นไปตามมาตรฐานการนำไปใช้ (Sodium metabisulfite (เป็นก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์) 0.095 g/kg)	Sodium metabisulfite (เป็นก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์) (0.030 g/kg)	
7 ก.พ.	ผลิตภัณฑ์เนื้อปลาประเภทอื่นๆ	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและมาตรฐาน (Coliform Positive)	Negative	ตรวจสอบแบบ Monitoring
13 ก.พ.	พริกแห้งแข็ง	การตกค้างเกินค่าที่กำหนดไว้ว่าเป็นปริมาณที่ไม่ น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์ตามมาตรา 11 วรรค 3 (ตรวจพบ Propiconazole 0.05 ppm)	0.01 mg/kg - ppm	ตรวจสอบแบบ Monitoring

### ★ รายงาน RASFF รายเดือน

ข้อมูลการฝ่าฝืนของรายการสินค้าอาหารไทยในสหภาพยุโรป (EU) (ต้นเดือนกุมภาพันธ์ 2562)

วันที่	ประเทศที่แจ้ง	เหตุผลที่แจ้ง	หมายเหตุ
8 ก.พ.	ฝรั่งเศส	ตรวจพบสารฮิสตามีน (Histamine) (359 mg/kg-ppm) จากทูน่าปรุงสุกแช่แข็ง (frozen cooked tuna loins)	“information for attention”
11 ก.พ.	อิตาลี	ตรวจพบสารปรอท (mercury) (0.7 mg/kg - ppm) จากทูน่ากระป๋องสำหรับแมว	“border rejection”

## ★ เรื่องประกาศการสนับสนุนเพิ่มเติมเพื่อให้มีการปฏิบัติตามกฎระเบียบความปลอดภัยทางการเกษตรของ FDA

เมื่อวันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2562 องค์การอาหารและยาแห่งสหรัฐอเมริกา (US Food and Drug Administration) ประกาศว่ากำลังวางแผนดำเนินการตรวจสอบฟาร์มขนาดใหญ่ตามวาระเพื่อตรวจสอบการปฏิบัติตามข้อบังคับด้านความปลอดภัยสินค้าเกษตรตามหัวข้อต่างๆ ที่ระบุไว้ในกฎหมายการปรับปรุงความปลอดภัยของอาหารให้ทันสมัย (Food Safety Modernization Act, FSMA) ตั้งแต่ฤดูใบไม้ผลิปีนี้เป็นต้นไป

FDA ทำงานร่วมกับ NASDA (National Association of State Departments of Agriculture) เพื่อให้การฝึกอบรมและข้อมูลที่เป็นแก่ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการจัดทำข้อบังคับใหม่ไม่ว่าจะเป็นผู้ประกอบการธุรกิจการเกษตร หน่วยงานกำกับดูแลของรัฐต่างๆ และรัฐบาลกลาง เจ้าหน้าที่ให้คำปรึกษาด้านการเกษตร นอกจากนี้ การตรวจสอบดังกล่าวถูกเลื่อนออกไปบางส่วนโดย FDA เพื่อให้โอกาสเพิ่มเติมสำหรับการฝึกอบรมและสนับสนุนเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรและผู้รับผิดชอบของรัฐต่างๆ การทำงานครั้งนี้เป็นความพยายามตลอดหนึ่งปีที่ผ่านมา ผ่านการฝึกอบรมอย่างต่อเนื่อง การไปเยี่ยมชมฟาร์ม การประกาศข้อเสนอแนะแนวทางต่างๆ เพื่อการปฏิบัติตามข้อบังคับด้านความปลอดภัย พร้อมกันนี้ FDA ยังได้มีการเผยแพร่เอกสารสำหรับผู้เกี่ยวข้องไว้ด้วย

ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้จาก link นี้

Additional Resources Support Compliance with the Produce Safety Rule (FDA): <https://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm630722.htm>

\*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 475 จะออกในวันที่ 15 มีนาคม 2562

---

ผู้จัดทำ: บริษัท รับผิดชอบสินค้าโพ้นทะเล จำกัด สาขากรุงเทพ <http://omicbangkok.com/>

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

จดหมายข่าวฉบับที่ได้ออกไปแล้ว: (ภาษาไทย) <http://omicbangkok.com/th/downloads>

(ภาษาญี่ปุ่น) <http://omicbangkok.com/en/downloads>

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

(ภาษาอังกฤษ) [http://www.omicfoodsafety.com/html\\_eng/](http://www.omicfoodsafety.com/html_eng/)