

OMIC Food Safety Newsletter No. 480 May 31, 2019

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศญี่ปุ่น มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ รายงาน RASFF รายเดือน

ข้อมูลการฝ่าฝืนของรายการสินค้าอาหารไทยในสหภาพยุโรป (EU)

(กลางเดือนพฤษภาคม 2562)

วันที่	ประเทศที่แจ้ง	เหตุผลที่แจ้ง	หมายเหตุ
17 พ.ค.	สวีเดน	ตรวจพบงาและส่วนประกอบจำพวกสัตว์น้ำเปลือกแข็งที่ยังไม่ได้รับอนุญาตในขนมขบเคี้ยว นักเก็ตรสสาและสาหร่าย	Alert

★ คณะกรรมาธิการยุโรปนาระเบียบกรดไขมันทรานส์มาใช้

กรดไขมันทรานส์เป็นกรดไขมันไม่อิ่มตัวประเภทหนึ่ง ระเบียบของ EU ให้คำจำกัดความว่าเป็น “กรดไขมันที่มี non-conjugated carbon-carbon double bond อย่างน้อย 1 พันธะคู่ในโครงสร้างทรานส์” มีทั้งแบบที่ผลิตเชิงพาณิชย์ด้วย และปริมาณกรดไขมันทรานส์ที่ผสมอยู่แตกต่างกันไปตามเทคโนโลยีการผลิต นอกจากนี้ยังมีอยู่ตามธรรมชาติในผลิตภัณฑ์นมหรืออาหารที่ได้จากสัตว์เคี้ยวเอื้องเช่น วัว แกะและแพะ

เมื่อวันที่ 24 เม.ย. 2562 คณะกรรมาธิการยุโรปนาระเบียบคณะกรรมการเกี่ยวกับไขมันทรานส์ในอาหาร (EU) 2019/649 มาใช้ (มีการแก้ไข Part B ใน Annex III ของระเบียบ (EC) No 1925/2006) รายละเอียดของการแก้ไขมีดังนี้

- ไขมันทรานส์ที่อยู่ในอาหารจำหน่ายปลีกหรืออาหารที่จำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคต้องไม่เกิน 2 กรัมต่อไขมัน 100 กรัม ยกเว้นส่วนที่มีอยู่ตามธรรมชาติในไขมันสัตว์
- การซื้อขายระหว่างหน่วยงานธุรกิจกับหน่วยธุรกิจ หากมีปริมาณไขมันทรานส์ผสมอยู่ในอาหารเกินขีดจำกัดสูงสุด 2% จำเป็นต้องแจ้งปริมาณดังกล่าวให้ทราบถึงกันด้วย
- กำหนดสิ้นสุดระยะเวลาเปลี่ยนแปลง 1 เม.ย. 2564

European Commission: https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/trans-fat-food_en

★ FDA สหรัฐฯ แนะนำผู้ประกอบการ: แสดงทางเลือกอาหารที่ได้จากพืชตัดแปลงพันธุกรรมหรืออาหารที่ไม่ใช่

เมื่อเดือน มี.ค. 2562 FDA สหรัฐฯ แก้ไขเอกสารแนะนำสำหรับผู้ประกอบการเกี่ยวกับ “การแสดงทางเลือกอาหารที่ได้มาจากหรือไม่ได้มาจากพืชตัดแปลงพันธุกรรม”

เอกสารแนะนำดังกล่าวมุ่งให้คำแนะนำต่อการระบุข้อมูลลงบนฉลากแสดงข้อมูลอาหารรวมถึงข้อมูลที่แสดงไว้บนอินเทอร์เน็ตด้วย เช่น ข้อความที่ระบุว่า “GMO free”, “GE free”, “non-GMO” นั้น ทาง FDA แนะนำว่าไม่ควรใช้ เนื่องจากเป็นการแสดงว่าไม่มีส่วนผสมของพืชตัดแปลงพันธุกรรมใดๆ ในอาหารเลย (หากระบุแบบนี้ สินค้าต้องสอดคล้องตรงตามคำจำกัดความทางกฎหมายอย่างเคร่งครัด) FDA จึงแนะนำให้ระบุในลักษณะดังต่อไปนี้ เพื่อเป็นการใช้คำที่ถูกต้องกว่าแสดงให้เห็นว่ามีการใช้เทคโนโลยีชีวภาพหรือไม่

- “Not bioengineered.”
- “Not genetically modified through the use of modern biotechnology.”
- “This oil is made from soybeans that were not genetically engineered.”
- “Our corn growers do not plant bioengineered seeds.”

นอกจากนี้การระบุว่า “อาหารนี้ไม่ได้ใช้ส่วนผสมตัดแปลงพันธุกรรม” บนฉลากอาหารที่ไม่ได้ใช้เทคโนโลยีการตัดแปลงพันธุกรรมอยู่แล้ว (เช่น เกลือ) หรือ การเขียนระบุเพื่อบ่งชี้ว่าอาหารที่ไม่มีพืชตัดแปลงพันธุกรรมเป็นอาหารที่มีความปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่า ถือเป็น การแสดงข้อมูลที่แจ้งหรือก่อให้เกิดการเข้าใจผิดได้

FDA: <https://www.fda.gov/media/120958/download>

★ ข้อเสนอแนะของ FDA สหรัฐฯ : การแสดงข้อมูลส่วนประกอบทางโภชนาการของ Allulose (Psicose)

FDA สหรัฐฯ ประกาศข้อเสนอแนะเพื่อแสดงความคิดเห็น ณ ปัจจุบันของ FDA เกี่ยวกับการแสดงข้อมูลคาร์โบไฮเดรต คาร์โบไฮเดรตรวมและน้ำตาล และการคำนวณแคลอรีของ Allulose สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีสารให้ความหวาน Allulose ผสมอยู่ บนฉลากแสดงข้อมูลโภชนาการ โดย FDA แสดงความเห็นว่าเป็นปริมาณ Allulose ต้องระบุรวมอยู่ในปริมาณคาร์โบไฮเดรตรวม แต่เงื่อนไขที่ว่าควรรวมอยู่ในคาร์โบไฮเดรตรวมและน้ำตาลบนฉลากแสดงข้อมูลโภชนาการหรือไม่ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของการบังคับใช้กฎหมาย ส่วนการคำนวณแคลอรีก็ไม่จำเป็นต้องระบุว่า 4kcal ต่อสารให้ความหวาน 1 กรัมแต่ใช้เป็น 0.4kcal ได้

FDA: <https://www.fda.gov/media/123342/download>

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 481 จะออกในวันที่ 14 มิถุนายน 2562

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

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

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

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

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

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