

OMIC Food Safety Newsletter No. 483 July 12, 2019

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศญี่ปุ่น มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

1. รายการตรวจสอบแบบ Monitoring เพิ่มเติม (เพิ่มความถี่ในการตรวจสอบกรณีฝ้าฝืนหรือลดความถี่กรณียกเลิกการตรวจสอบแบบเข้ม 100%: ความถี่ในการตรวจสอบ 30%) (ปลายเดือนมิถุนายน 2562)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
27 มิ.ย.	ทุเรียนจากประเทศไทย	Procymidone	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000522671.pdf (ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm)

2. การฝ้าฝืนการนำเข้าของสินค้าไทย (ปลายเดือนมิถุนายน 2562)

วันที่เริ่ม	ชื่อสินค้า	รายละเอียดการฝ้าฝืน	ค่ามาตรฐาน	ประเภทการตรวจสอบ
24 มิ.ย.	อาหารแช่แข็งปรุงสุกก่อนบริโภค (ไม่ผ่านความร้อนก่อนแช่แข็ง): มันสำปะหลัง (FROZEN CASSAVA FRIES-SQUARE CUT)	ตรวจพบไซยาไนด์ (29 mg/kg)	ไม่พบ (10 mg/kg-ppm)	ตรวจสอบแบบเข้ม 100%
24 มิ.ย.	อาหารทะเลแช่แข็งสำหรับบริโภคดิบ: ปลาแซลมอนแอตแลนติก ike-jime หั่นชิ้น	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและมาตรฐาน (โคลิฟอร์ม Positive)	Negative	ตรวจสอบแบบ monitoring

★ รายงาน RASFF รายเดือน

ข้อมูลการฝ้าฝืนของรายการสินค้าอาหารไทยในสหภาพยุโรป (EU) (ปลายเดือนมิถุนายน 2562)

วันที่	ประเทศที่แจ้ง	เหตุผลที่แจ้ง	หมายเหตุ
28 มิ.ย.	UK	ไม่มีระบุวันหมดอายุของ Health certificate ของผู้นำเข้าเนื้ออกไก่หมักเกลือแช่แข็ง	Border rejection

★ ลินสุดระยะเวลาดำเนินการมาตรการชั่วคราวสำหรับหน้าที่การแสดงผลข้อมูลโภชนาการ

โดยหลักแล้วมีกำหนดให้การแสดงผลข้อมูล โภชนาการสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปทั่วไปเป็นหน้าที่อันพึงกระทำ โดยมาตรการเฉพาะกาลเกี่ยวกับมาตรฐานการติดฉลากสินค้าอาหารตามที่ระบุไว้ในกฎหมายแสดงผลฉลากสินค้าอาหารซึ่งบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 เม.ย. 2558 จะสิ้นสุดลงในวันที่ 31 มี.ค. 2563 สำหรับสินค้าที่มีหน้าที่ต้องปฏิบัติตามมาตรฐานการติดฉลากสินค้าอาหารนั้นได้แก่ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปทั่วไปและสารเติมแต่งอาหาร โดยสินค้าเหล่านี้จะต้องแสดงปริมาณความร้อน โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต โซเดียม (คำนวณเทียบเป็นปริมาณเกลือบริโภค) บนภาชนะบรรจุ นอกจากนี้สำหรับอาหารสดและอาหารแปรรูปเพื่อการพาณิชย์ซึ่งมิได้บังคับให้ติดฉลากแสดงผลข้อมูล โภชนาการนั้น หากต้องการแสดงผลก็ต้องปฏิบัติตามมาตรฐานการติดฉลากสินค้าอาหาร แนะนำข้อมูลเพื่อการแสดงผลข้อมูลโภชนาการตามกฎหมายแสดงผลฉลากสินค้าอาหาร (กรมคุ้มครองผู้บริโภค)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/

(ศึกษารายละเอียดได้จาก link ข้างต้นโดยเข้าไปที่ “[สำหรับผู้ประกอบการ] แนะนำข้อมูลเพื่อการแสดงผลข้อมูลโภชนาการตามกฎหมายแสดงผลฉลากสินค้าอาหาร ฉบับที่ 2 (แก้ไขปรับปรุงวันที่ 18 พ.ค. 2561)”)

★ แจ้งข้อมูลจากสาขากรุงเทพฯ

ห้องปฏิบัติการสาขากรุงเทพฯ มีรายการรับรองเพิ่มเติมจาก 351 รายการเป็น 429 รายการสืบเนื่องจากการต่ออายุใบรับรอง ISO17025 เมื่อวันที่ 24 มิ.ย. ที่ผ่านมา โดยมีตัวอย่างรายการสินค้าและรายการตรวจวิเคราะห์ที่รับรองเพิ่มเติมดังนี้

รายการสินค้า	รายการตรวจวิเคราะห์
ข้าว	รายการสารกำจัดศัตรูพืชข้าว 40 รายการ, Ochratoxin
น้ำ	แร่ธาตุ โลหะหนัก
น้ำตาลชนิดต่าง ๆ	น้ำตาลทั้งหมด น้ำตาลรีดิวซ์ โมโนแซ็กคาไรด์และอื่น ๆ

สำหรับรายละเอียดเกี่ยวกับใบรับรองหลังต่ออายุและรายการเพิ่มเติม กรุณาติดต่อสอบถามมายังบริษัทตามข้อมูลด้านล่าง ห้องปฏิบัติการสาขากรุงเทพฯ มีแผนที่จะเพิ่มรายการรับรองอีกเป็นจำนวนมากในปีหน้าเพื่อตอบสนองความต้องการที่หลากหลายของลูกค้า

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 484 จะออกในวันที่ 26 กรกฎาคม 2562

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

ติดต่อสอบถาม: (ภาษาไทย) kongsak@omicnet.com (ภาษาญี่ปุ่น) 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/