

OMIC Food Safety Newsletter No. 492 November 15, 2019

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศญี่ปุ่น มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

1. รายการตรวจสอบแบบ Monitoring เพิ่มเติม (เพิ่มความถี่ในการตรวจสอบกรณีฝ้าพื้นหรือลดความถี่กรณียกเลิกการตรวจสอบแบบเข้ม 100%: ความถี่ในการตรวจสอบ 30%) (ปลายเดือนตุลาคมถึงต้นเดือนพฤศจิกายน 2562)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
28 ต.ค.	เมล็ดงาจากประเทศไนจีเรีย	Aflatoxin	ลดความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000561115.pdf (ค่ามาตรฐาน: 10µg/kg – ppb)
1 พ.ย.	พริกเขียว/แดงจากประเทศเวียดนาม	Propiconazole	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000563111.pdf (ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm)
1 พ.ย.	ต้นหอมจากประเทศจีน	Pyriproxyfen	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000563111.pdf (ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm)

★ กฎหมายที่มีการแก้ไขปรับปรุงเพิ่มเติมบางส่วนของกฎหมายสุขภาพอาหาร

เมื่อวันที่ 13 มิถุนายน 2561 มีการประกาศใช้กฎหมายที่มีการแก้ไขปรับปรุงเพิ่มเติมบางส่วนของกฎหมายสุขภาพอาหาร [ที่มาของการแก้ไขกฎหมาย]

- ระยะเวลาประมาณ 15 ปีที่ผ่านมา นับตั้งแต่มีการแก้ไขกฎหมายสุขภาพอาหารครั้งล่าสุด ท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของโครงสร้างครัวเรือน ทำให้สภาวะแวดล้อมและสิ่งที่ย้ายอาหาร รวมทั้งความต้องการที่มีต่ออาหารเปลี่ยนแปลงไป เช่น การมีความต้องการอาหารปรุงสุกเพิ่มขึ้น การออกไปรับประทานอาหารนอกบ้าน หรือซื้ออาหารสำเร็จกลับบ้านมากขึ้น รวมทั้งความก้าวหน้าในยุคโลกาภิวัตน์ของอาหาร เช่น มีการนำเข้าอาหารมากขึ้น เป็นต้น
- มีความจำเป็นเร่งด่วนที่จะต้องจัดการกับความเสียหายต่อสุขภาพที่เกิดจากอาหาร เช่น การเกิดโรคอาหารเป็นพิษขยายวงกว้างข้ามจังหวัด หรือการลดจำนวนการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ เป็นต้น
- ในมุมมองของการเป็นเจ้าภาพจัดการแข่งขันกีฬาโอลิมปิก พาราลิมปิกปี 2020 และส่งเสริมการส่งออกอาหาร จึงจำเป็นที่จะต้องจัดการกับสุขอนามัยอาหารของญี่ปุ่นให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล

โดยเฉพาะอย่างยิ่งการแก้ไขดังที่ระบุต่อไปนี้ไปเพื่อความปลอดภัยอาหารนำเข้า

【ตรวจสอบการจัดการด้านสุขอนามัยตามหลัก HACCP】

(ปัจจุบัน) ยังไม่มีมาตรการตรวจสอบการจัดการด้านสุขอนามัยตามหลัก HACCP	→	(หลังการแก้ไข) สำหรับรายการที่ต้องจัดการด้านสุขอนามัยอาหารตามหลัก HACCP ในญี่ปุ่น (คาดว่า จะเป็นเนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์ปีก) กำหนดให้มีการจัดการสุขอนามัยตามหลัก HACCP สำหรับอาหารนำเข้าด้วย โดยถือเป็นเงื่อนไขการนำเข้า (ควบคุมโดยกฎกระทรวง)
---	---	---

【หน้าที่แนบเอกสารใบรับรองสุขอนามัย (1) (ตรวจสอบว่าเป็นอาหารที่ได้จากปศุสัตว์ที่มีสุขภาพดี)】

(ปัจจุบัน) กำหนดเป็นหน้าที่ให้แนบเอกสารใบรับรองสุขอนามัยสำหรับ เนื้อสัตว์ ไข่ และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	→	(หลังการแก้ไข) นอกจากรายการอาหารเป้าหมายที่มีกำหนดไว้แล้ว ยังมีบางรายการที่มีเชื้อจุลินทรีย์ ซึ่งมีความเสี่ยงต่อโรคอาหารเป็นพิษ จึงกำหนดให้แนบและผลิตกันชนจากนมเป็น กลุ่มเป้าหมายที่ต้องควบคุมความเสี่ยงอย่างเหมาะสมเป็นพิเศษ (ควบคุมโดย กฎหมาย)
---	---	--

【หน้าที่แนบเอกสารใบรับรองสุขอนามัย (2) (ตรวจสอบสภาพการควบคุมสุขอนามัยในพื้นที่ผลิต)】

(ปัจจุบัน) กำหนดเป็นหน้าที่ให้แนบเอกสารใบรับรองสุขอนามัยสำหรับปลา บึกเป่าและหอยนางรมบริ โภคคิบ โดยการประกาศ (ประกาศแจ้ง)	→	(หลังการแก้ไข) กำหนดเป็นหน้าที่ให้แนบเอกสารใบรับรองสุขอนามัยสำหรับปลาบึกเป่าและหอย นางรมบริ โภคคิบที่ออกโดยกฎกระทรวง
--	---	--

รายละเอียดเพิ่มเติมศึกษาได้จากหน้าเว็บไซต์ของกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 493 จะออกในวันที่ 29 พฤศจิกายน 2562

ผู้จัดทำ: บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด สาขากรุงเทพ <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/