

OMIC Food Safety Newsletter No. 495 December 27, 2019

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศไทย มีทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

★ **เรื่องเด่นประจำสัปดาห์** (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศไทย)

1. รายการเพิ่มเติมในการตรวจสอบแบบเข้ม 100%

(ต้นเดือนธันวาคม)

2562)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
5 ธ.ค.	พริกแดงจากประเทศเวียดนาม	Propiconazole	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000573811.pdf (ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm)

2. รายการตรวจสอบแบบ Monitoring เพิ่มเติม (เพิ่มความถี่ในการตรวจสอบกรณีฝ้าพื้นหรือลดความถี่กรณียกเลิกการตรวจสอบแบบเข้ม 100%: ความถี่ในการตรวจสอบ 30%)

(ต้นเดือนถึงกลางเดือนธันวาคม 2562)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
5 ธ.ค.	กุ้งจากประเทศเวียดนาม	Sulfadiazine	ลดความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000573853.pdf (ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm)
5 ธ.ค.	กระเจี๊ยบจากประเทศจีน	Hexaconazole	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000573853.pdf (ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm)
17 ธ.ค.	ผักตระกูลถั่วจากประเทศมาเลเซีย (เฉพาะผัก Allium ที่ผสมพันธุ์ระหว่าง กระเทียมกับกุยช่าย)	Chlorpyrifos	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/00057633.pdf (ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm)

3. การฝ้าพื้นการนำเข้าของสินค้าไทย

(ต้นเดือนธันวาคม 2562)

วันที่เริ่ม	ชื่อสินค้า	รายละเอียดการฝ้าพื้น	ค่ามาตรฐาน	ประเภทการตรวจสอบ
4 ธ.ค.	เครื่องสำอางชนิดผงอื่นๆ (BUTTERFLY PEA EXTRACT POWDER)	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและมาตรฐาน (จำนวนจุลินทรีย์ 6.2 x 10 ⁷ /g, Coliform Positive)	จำนวนจุลินทรีย์ ไม่เกิน 3,000/g, Coliform Negative	ตรวจสอบแบบอิสระ
4 ธ.ค.	นมถั่วเหลือง	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและมาตรฐาน (Coliform Positive)	Negative	ตรวจสอบแบบอิสระ

★ **หน่วยงานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งสหภาพยุโรป (EFSA) เปิดรับความคิดเห็นสาธารณะเกี่ยวกับ Ochratoxin A**

หน่วยงานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งสหภาพยุโรป (European Food Safety Authority: EFSA) ร้องขอความคิดเห็นทางวิทยาศาสตร์จากผู้เกี่ยวข้องเรื่องความเสี่ยงด้านสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับการมีอยู่ของสาร Ochratoxin A (OTA) ในอาหาร (Mycotoxin ที่ผลิตขึ้นตามธรรมชาติโดยเชื้อราต่างๆ เช่น เชื้อจำพวก Penicillium และ Aspergillus) OTA พบได้ในอาหารหลากหลายประเภท เช่น ธัญพืชและผลิตภัณฑ์จากธัญพืช เนื้อสัตว์ถนอมอาหาร ผลไม้สดและแห้งรวมทั้งยังตรวจพบในน้ำนมแม่ด้วย เมื่อปี 2549 ทาง EFSA ได้มีการประเมินความเสี่ยงด้านสาธารณสุขเกี่ยวกับ OTA ในอาหารและผู้เชี่ยวชาญได้สรุปไว้ว่า OTA จะสะสมในไตและเป็นพิษต่ออวัยวะนี้เป็นพิเศษ การทดลองกับหนูยังแสดงให้เห็นว่าการใช้ OTA ปริมาณสูงก่อให้เกิดเนื้องอกในไตหนูด้วย นอกจากนี้การศึกษายังชี้ให้เห็นว่าสารดังกล่าวเป็นสารพิษต่อหน่วยพันธุกรรมและมีความเสี่ยงก่อมะเร็งอีกด้วย

นอกจากนี้จากการสำรวจผู้บริโภคโดยสถาบันประเมินความเสี่ยงแห่งสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนี (BfR) เปิดเผยว่าผู้บริโภคชาวเยอรมันมีความกังวลเกี่ยวกับผลกระทบด้านสุขภาพที่อาจเกิดจาก Mycotoxin มากกว่าที่เคยเป็นมา ดูเหมือนว่าความสนใจที่มีต่อ Mycotoxin จะเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ทั้งในญี่ปุ่นและแถบภูมิภาคยุโรปด้วย

EFSA Public consultation: Ochratoxin :<https://www.efsa.europa.eu/en/news/public-consultation-ochratoxin>

BfR An increased number of people are worried about mycotoxins in food: https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2019/44/an_increased_number_of_people_are_worried_about_mycotoxins_in_food-243236.html

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 496 จะออกในวันที่ 17 มกราคม 2563

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/