

## OMIC Food Safety Newsletter No. 503 April 24, 2020

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศไทย มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

### ★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

#### 1. รายการเพิ่มเติมในการตรวจสอบแบบเข้ม 100%

(กลางเดือนเมษายน 2563)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
13 เม.ย.	พริกทาบาสโก (Tabasco pepper) จาก ประเทศเวียดนาม	Propiconazole	เพิ่มความถี่	<a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000621438.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000621438.pdf</a> (ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm)

#### 2. การฝ่าฝืนการนำเข้าของสินค้าไทย

(ต้นเดือนถึงกลางเดือนเมษายน 2563)

วันที่เริ่ม	ชื่อสินค้า	รายละเอียดการฝ่าฝืน	ค่ามาตรฐาน	ประเภทการตรวจสอบ
1 เม.ย.	ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเห็ดธรรมชาติและ เครื่องเทศ: พริก	ตรวจพบ Aflatoxin 26 µg/kg (B1: 25.5 µg/kg)	ไม่เกิน 10 µg/kg	ตรวจสอบแบบเข้ม 100%
1 เม.ย.	อาหารทะเลสดแช่แข็งสำหรับบริโภค : ปลาหมึกกล้วย	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและมาตรฐาน (Coliform: Positive)	Negative	ตรวจสอบแบบ monitoring
1 เม.ย.	ถั่วทอด	สารเติมแต่งนอกเหนือจากที่ระบุ (ตรวจพบการใช้ TBHQ 1 µg/g)	ไม่พบ	ตรวจสอบแบบอิสระ
12 เม.ย.	เครื่องปรุงรส (TOPP RICE CONGEE CHICKEN MUSHROOM FLAVOUR) (เครื่องปรุงรสในโจ๊กกึ่งสำเร็จรูป)	ไม่เป็นไปตามมาตรฐานการนำไปใช้ (ใช้ Butylated hydroxyanisole 1.0g/kg) (ใช้กับน้ำมันปาล์มซึ่งผสมอยู่ในวัตถุดิบ)	ไม่เกิน 0.2g/kg	ตรวจสอบโดย หน่วยงานรัฐ

### ★ สำนักงานกิจการผู้บริโภค เรื่องการติดฉลากอาหารเนื่องจากการแพร่ระบาดของโรค COVID-19

เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรค COVID-19 ทั่วโลกซึ่งกำลังส่งผลกระทบต่อห่วงโซ่อุปทานของอาหารทั้งในและต่างประเทศ ทั้งนี้เพื่อให้ระบบการผลิตอาหารปลอดภัยสอดคล้องต่อความต้องการของผู้บริโภคทั่วไป สำนักงานกิจการผู้บริโภคของญี่ปุ่นร่วมกับกระทรวงเกษตรป่าไม้และประมงและกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการ ได้แจ้งไปยังหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเมื่อวันที่ 10 เม.ย. 2563 เรื่องการดำเนินการตามข้อกำหนดมาตรฐานการติดฉลากอาหารอย่างยืดหยุ่นตามที่กำหนดไว้ในกฎหมายการติดฉลากอาหารมาตรา 4 วรรค 1 ยกเว้นการติดฉลากแสดงสารก่อภูมิแพ้และวันหมดอายุซึ่งเป็นข้อมูลสำคัญต่อการป้องกันผลกระทบทางสุขภาพ

การดำเนินการครั้งนี้เป็นมาตรการเพื่อช่วยให้การผลิตและกระจายสินค้าอาหารเป็นไปด้วยความราบรื่น ส่วนการฝ่าฝืนกฎหมายในลักษณะที่เป็นการหลอกลวงผู้บริโภคนั้นก็จะมีการบังคับใช้มาตรการปราบปรามอย่างเข้มงวดดังเช่นที่ผ่านมา

นอกจากนี้ ยังได้มีการแจ้งเกี่ยวกับการติดฉลากแสดงสถานที่ผลิตและสัญลักษณ์เฉพาะของสถานที่ผลิตในวันเดียวกันว่า แม้ข้อมูลนี้จะเป็นข้อมูลสำคัญเพื่อการตรวจสอบอย่างรวดเร็วเมื่อเกิดอันตรายต่อสุขภาพจากอาหาร แต่ในช่วงดำเนินการประกาศใช้มาตรฐานการติดฉลากอาหารนี้ จะยกเว้นให้เป็นกรณีพิเศษ แม้สถานที่ผลิตอาหารจริงจะแตกต่างจากสถานที่ผลิตอาหารที่แสดงบนบรรจุภัณฑ์หรือภาชนะก็ไม่เป็นไร แต่ขอให้ดำเนินการแจ้งเรื่องไว้โดยใช้แบบฟอร์มที่กำหนด

เช่นเดียวกันสำหรับกฎหมายการตรวจสอบย้อนกลับข้าวก็ ได้มีการประกาศแจ้งในวันเดียวกันแล้วว่าให้ดำเนินการตามข้อกำหนดกฎหมายเกี่ยวกับการถ่ายทอดข้อมูลแหล่งผลิตและการบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับการซื้อขายข้าวและธัญพืช (กฎหมายการตรวจสอบย้อนกลับข้าว) มาตรา 8 อย่างยืดหยุ่น โดยแม้การระบุแหล่งผลิตวัตถุดิบบนภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สินค้าจะไม่ตรงกับแหล่งผลิตจริงก็ไม่เป็นไรแต่ต้องมีการแจ้งข้อมูลที่ถูกต้องในช่วงเวลาที่เหมาะสมเกี่ยวกับแหล่งผลิตสินค้า นั้นๆ ต่อผู้บริโภคโดยติดประกาศในร้านค้า ประกาศบริษัทหรือโพสต์ประกาศในเว็บไซต์ เป็นต้น

สำนักงานกิจการผู้บริโภค

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/019558/>

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/019590/>

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/019585/>

\*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 504 จะออกในวันที่ 15 พฤษภาคม 2563

---

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/)