

OMIC Food Safety Newsletter No. 508 July 10, 2020

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศญี่ปุ่น มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

รายการตรวจสอบแบบ Monitoring เพิ่มเติม (เพิ่มความถี่ในการตรวจสอบกรณีฝ่าฝืนหรือลดความถี่กรณียกเลิกการตรวจสอบแบบเข้ม 100%: ความถี่ในการตรวจสอบ 30%) (ปลายเดือนมิถุนายน 2563)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
22 มิ.ย.	งาขี้ม่อนจากประเทศเกาหลีใต้	Thiacloprid	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000642162.pdf (ค่ามาตรฐาน: 0.1 mg/kg-ppm)
26 มิ.ย.	ต้นกระเทียมจากประเทศจีน	Thiamethoxam	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000644098.pdf (ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg – ppm)

★ องค์การวิจัยมะเร็งนานาชาติ (IARC) การสัมผัสสารพิษจากเชื้อราและความเสี่ยงมะเร็งในมนุษย์: การทบทวนการศึกษา

ทางระบาดวิทยาอย่างเป็นระบบ

ในช่วงหลายปีที่ผ่านมา มีความสนใจศึกษาเกี่ยวกับการก่อมะเร็งโดยเชื้อราในมนุษย์เพิ่มสูงขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งความสัมพันธ์กับมะเร็งตับ มะเร็งเต้านมและมะเร็งปากมดลูกในระดับปฐมภูมิ องค์การวิจัยมะเร็งนานาชาติ (International Agency for Research on Cancer: IARC) ซึ่งเป็นหน่วยงานขององค์การอนามัยโลก (World Health Organization: WHO) เผยแพร่บททบทวนการศึกษาทางระบาดวิทยาอย่างเป็นระบบซึ่งตรวจสอบความสัมพันธ์ระหว่างการสัมผัสสารพิษจากเชื้อรากับการก่อมะเร็งในมนุษย์ โดยเฉพาะมะเร็งตับ มะเร็งเต้านมและมะเร็งปากมดลูก การทบทวนนี้นำเสนอภาพรวมที่ชัดเจนเกี่ยวกับความเชื่อมโยงของอะฟลาทอกซินกับความเสียหายระดับในมนุษย์ ที่ผ่านมามีงานวิจัยใดที่กล่าวถึงความสัมพันธ์ระหว่างการได้รับสารพิษจากเชื้อรา (Mycotoxin) กับความเสี่ยงมะเร็งในมนุษย์อย่างชัดเจนเลย แต่จากกลไกต่างๆ เช่น ความเป็นพิษต่อพันธุกรรม ทำให้สรุปได้ว่ามีหลักฐานเพียงพอเกี่ยวกับผลกระทบของสารพิษจากเชื้อรา (Mycotoxin) ต่อสุขภาพ

<เว็บไซต์ IARC>

[Mycotoxin exposure and human cancer risk: a systematic review of epidemiological studies](#)

★ นโยบายชั่วคราวของ FDA สหรัฐฯ เกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงฉลากอาหารในช่วง COVID-19 ระบาด

เมื่อวันที่ 22 พ.ค. 2563 องค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา (Food & Drug Administration: FDA) ประกาศแนวทางยอมรับการใช้ฉลากอาหารที่มีอยู่ได้โดยผู้ผลิตไม่ต้องเพิ่มรายการเปลี่ยนแปลงที่จำเป็นอื่นๆ เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบอาหารเล็กน้อย สืบเนื่องจากการขาดแคลนซึ่งไม่คาดคิดและหยุดชะงักของห่วงโซ่อุปทานอันเนื่องจากการระบาดของ COVID-19 ในช่วงภาวะฉุกเฉินด้านสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับ COVID-19 ตามประกาศของกระทรวงสุขภาพและบริการมนุษย์สหรัฐฯ (Department of Health and Human Services: HHS)

จาก Q&A ที่ประกาศใหม่เมื่อวันที่ 18 มิ.ย. มีการแนะนำผู้ผลิตเพื่อเป็นแนวทางปฏิบัติต่อผู้บริโภคว่าหากมีการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบเล็กน้อยและไม่ได้ระบุการเปลี่ยนแปลงนั้นบนฉลากผลิตภัณฑ์ให้แจ้งทางเว็บไซต์หรือหน้าร้านแทน

นอกจากนี้ เมื่อคำนึงถึงผลกระทบของการแพ้อาหารต่อคน มาตรการยืดหยุ่นกฎระเบียบชั่วคราวจะไม่สามารถใช้ได้กับกรณีที่มีปัญหาต่อสุขภาพและความปลอดภัย ดังนั้นสำหรับสารก่อภูมิแพ้หลัก 8 ชนิด (นม ไข่ ปลา สัตว์น้ำเปลือกแข็ง ถั่ว ถั่วลิสง ข้าวสาลี ถั่วเหลือง) จึงไม่สามารถใช้เป็นส่วนผสมทดแทนโดยไม่แสดงบนฉลากได้ และไม่ควรรใช้สารก่อภูมิแพ้ในอาหาร กลูเตน ซัลไฟต์ หรือส่วนผสมอื่นๆ ที่ทราบกันว่าก่อให้เกิดปฏิกิริยาต่อคนบางกลุ่ม (เช่น กลูตาเมต) เป็นส่วนผสมทดแทน ใน Q&A ให้คำตอบไว้ว่าเนื่องจากไม่ได้มีการระบุรายการส่วนผสมทั้งหมดที่ทราบกันว่าอาจก่อให้เกิดปฏิกิริยาต่อคนบางกลุ่มไว้ในแนวทางปฏิบัติ ผู้ผลิตจึงควรหลีกเลี่ยงการนำอาหารซึ่งเป็นที่ยอมรับว่าเป็นสารก่อภูมิแพ้หลักในแต่ละประเทศ (เช่น งา ขึ้นฉ่าย ลูกปิ่น บักวีต หอยกาบถั่ว มีสตาร์ด) มาใช้เป็นส่วนผสมทดแทน

<เว็บไซต์ FDA>

[Temporary Policy Regarding Certain Food Labeling Requirements During the COVID-19 Public Health Emergency : Minor Formulation Changes and Vending Machines](#)

[Questions and Answers on FDA's Temporary Policy on Food Labeling Changes During the COVID-19 Pandemic](#)

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 509 จะออกในวันที่ 24 ก.ค. 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/