

OMIC Food Safety Newsletter No. 511 August 21, 2020

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศญี่ปุ่น มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

1. รายการเพิ่มเติมในการตรวจสอบแบบเข้ม 100% (ปลายเดือนกรกฎาคม 2563)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
31 ก.ค.	งาขี้ม่อนจากประเทศเกาหลีใต้	Paclotubrazol	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000654558.pdf (ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm)

2. รายการตรวจสอบแบบ Monitoring เพิ่มเติม (เพิ่มความถี่ในการตรวจสอบกรณีฝ่าฝืนหรือลดความถี่กรณียกเลิกการตรวจสอบแบบเข้ม 100%: ความถี่ในการตรวจสอบ 30%) (ปลายเดือนกรกฎาคม 2563)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
29 ก.ค.	ผักแขยงจากประเทศเวียดนาม	Difenoconazole	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000653519.pdf (ค่ามาตรฐาน: 0.7 mg/kg-ppm)

3. การฝ่าฝืนการนำเข้าของสินค้าไทย (ต้นเดือนสิงหาคม 2563)

วันที่เริ่ม	ชื่อสินค้า	รายละเอียดการฝ่าฝืน	ค่ามาตรฐาน	ประเภทการตรวจสอบ
7 ส.ค.	อาหารแช่แข็งปรุงสุกก่อนบริโภค (ไม่ผ่านความร้อนก่อนแช่แข็ง): ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรแปรรูปอื่นๆ (Frozen color tapioca rose pink/violet)	สารเติมแต่งนอกเหนือจากที่ระบุ (ตรวจพบ Azorubine)	ไม่พบ	ตรวจสอบแบบอิสระ

★ รายงาน RASFF รายเดือน

ข้อมูลการฝ่าฝืนของรายการสินค้าอาหารไทยในสหภาพยุโรป (EU) (ต้นเดือนสิงหาคม 2563)

วันที่	ประเทศที่แจ้ง	เหตุผลที่แจ้ง	หมายเหตุ
6 ส.ค.	ออสเตรีย	ตรวจพบสาร Hexaconazole ที่ไม่ได้รับการรับรอง (0.058 mg/kg-ppm) และ Dinotefuran (0.077 mg/kg-ppm) ในพริกของไทย	Border rejection

★ FDA สหรัฐฯ ประกาศเลิกใช้ PFAS ในบรรจุภัณฑ์อาหารแบบค่อยเป็นค่อยไปโดยความสมัครใจของผู้ที่เกี่ยวข้อง

องค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา (FDA) ประกาศเกี่ยวกับการเลิกใช้ PFAS (สารประกอบ Poly-fluoroalkyl และกรด Perfluorooctanoic ไซส์สั้นชนิดหนึ่ง) แบบค่อยเป็นค่อยไปโดยสมัครใจ สารนี้เป็นสารสัมผัสอาหารซึ่งใช้เป็นจรรยาบรรณป้องกันการกัดกร่อนสำหรับการผลิตบรรจุภัณฑ์อาหารที่ทำจากกระดาษและกระดาษแข็ง (เช่น กระดาษห่ออาหารจานด่วน ถ้วยสำหรับซื้ออาหารกลับบ้าน ถ้วยพิซซ่า)

เนื่องจาก FDA สหรัฐฯ ได้รับการยืนยันว่ามีสาร 6:2 Fluorotelomer alcohol (6:2 FTOH) ตกค้างอยู่ในร่างกายจากการทดสอบกับสัตว์ฟันแทะ จึงมีความเป็นไปได้ในลักษณะเดียวกันกับกรณีที่มีมนุษย์สัมผัสกับอาหาร FDA สหรัฐฯ จำเป็นต้องทำการวิจัยเพิ่มเติมเพื่อให้เข้าใจยิ่งขึ้นถึงความเสี่ยงต่อสุขภาพมนุษย์จากการสัมผัสสาร 6:2 FTOH และสารอื่นๆ ผ่านทางบรรจุภัณฑ์ที่สัมผัสอาหาร

สำหรับการผลิตจาระบีหล่อลื่นและป้องกันการกัดกร่อนแบบโซ่สั้น (Short-chain) สำหรับบรรจุภัณฑ์อาหารที่สัมผัสกับอาหาร มีผู้ประกอบการ 4 รายที่ได้รับอนุญาตและหนึ่งในนั้นได้รายงานไปยัง FDA สหรัฐฯ แล้วว่ายุติการจำหน่ายไปแล้วในปี 2562 ส่วนที่เหลืออีก 3 บริษัทได้ตกลงที่จะทยอยยกเลิกการจำหน่ายสารที่มีส่วนผสมของ 6:2 FTOH โดยใช้เวลา 3 ปีเริ่มตั้งแต่ปี 2564

ภายใต้อนุสัญญาสตอกโฮล์มว่าด้วยสารมลพิษที่ตกค้างยาวนาน(อนุสัญญา POPs หรือ Stockholm Convention on Persistent Organic Pollutants: POPs) ทำให้ทั่วโลกมีการดำเนินการยกเลิกหรือตั้งข้อจำกัดในการผลิตและใช้ Long-chain PFAS (PFOS/PFOA) ด้วยเหตุนี้ Short-chain PFAS ซึ่งเป็นสารเป้าหมายในครั้งนี้จึงถูกนำมาใช้เป็นสารทดแทน Long-chain PFAS มาโดยตลอด แต่เมื่อ FDA สหรัฐฯ ได้รับการยืนยันใหม่จากการทดลองในสัตว์ว่าพบการตกค้างภายในร่างกายซึ่งชี้ให้เห็นความเป็นไปได้ของผลกระทบต่อคล้ายคลึงกันในการสัมผัสแบบเรื้อรังในมนุษย์ จึงนำมาซึ่งการดำเนินการในครั้งนี้

<FDA Announces the Voluntary Phase-Out by Industry of Certain PFAS Used in Food Packaging>

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-announces-voluntary-phase-out-industry-certain-pfas-used-food-packaging>

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 512 จะออกในวันที่ 3 ก.ย. 2563

ผู้จัดทำ: บริษัท รับผิดชอบสินค้าโพ้นทะเล จำกัด สาขากรุงเทพ <http://omicbangkok.com/>

ติดต่อสอบถาม: (ภาษาไทย) kongsak@omicnet.com (ภาษาอังกฤษ) lab.th@omicnet.com

จดหมายข่าวฉบับที่ได้ออกไปแล้ว: (ภาษาไทย) <http://omicbangkok.com/th/downloads>

(ภาษาอังกฤษ) <http://omicbangkok.com/en/downloads>

เว็บไซต์เกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร: (ภาษาอังกฤษ) <http://www.omicfoodsafety.com/>

(ภาษาไทย) http://www.omicfoodsafety.com/html_eng/