

## OMIC Food Safety Newsletter No. 513 September 18, 2020

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศญี่ปุ่น มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

### ★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

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

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
28 ส.ค.	เห็ดมัตสึดาเกะจากประเทศจีน	Acetochlor	เพิ่มความถี่	<a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000664477.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000664477.pdf</a> (ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm)
28 ส.ค.	ผักแขยงจากประเทศเวียดนาม	Isoprothiolane	เพิ่มความถี่	<a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000664477.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000664477.pdf</a> (ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg – ppm)
4 ก.ย.	ปลาหมึกจากประเทศเวียดนาม	Chloramphenicol	ลดความถี่	<a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000667847.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000667847.pdf</a> (ค่ามาตรฐาน: ไม่ตรวจพบ)
4 ก.ย.	มะม่วงจากประเทศเม็กซิโก	Cypermethrin	เพิ่มความถี่	<a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000667847.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000667847.pdf</a> (ค่ามาตรฐาน: 0.03 mg/kg – ppm)

### ★ รายงาน RASFF รายเดือน

ข้อมูลการฝ่าฝืนของรายการสินค้าอาหารไทยในสหภาพยุโรป (EU) (ปลายเดือนสิงหาคมถึงต้นเดือนกันยายน 2563)

วันที่	ประเทศที่แจ้ง	เหตุผลที่แจ้ง	หมายเหตุ
26 ส.ค.	ไอร์แลนด์	ตรวจพบเชื้อลิสทีเรีย (Listeria) ในเนื้อไก่แปรรูปแช่แข็ง (Positive/25g)	Information for attention
2-3 ก.ย.	อังกฤษ	ตรวจพบเชื้อซัลโมเนลลา (Salmonella) ในใบพลู (Positive/25g)	Border rejection
2 ก.ย.	อังกฤษ	ตรวจพบเชื้อซัลโมเนลลา (Salmonella) ในใบพลู (Positive/25g) และตรวจพบเชื้ออีโคไลระดับความเข้มข้นสูง (1,200 CFU/g)	Information for attention
3 ก.ย.	อังกฤษ	การติดฉลากแสดงข้อมูลบนน้ำซอสผัดไทยไม่สมบูรณ์ (ขาดการระบุเนื้อเยื่อสารก่อภูมิแพ้)	Information for follow-up

### ★ FDA สหรัฐฯ ประกาศคำแนะนำขั้นสุดท้ายแก่บริษัทที่เกี่ยวข้องกับสารหนูนินทรีนในซีเรียลข้าวสำหรับทารก

ที่ผ่านมา FDA ดำเนินการประเมินความเสี่ยงในการก่อให้เกิดมะเร็งในตลอดช่วงชีวิตเชิงปริมาณจากการสัมผัสกับสารหนูนินทรีนในน้ำแอปเปิลเมื่อเดือน ก.ค. 2556 และประกาศระดับปฏิบัติการ (Action Level) เกี่ยวกับสารหนูนินทรีนในน้ำแอปเปิลควบคู่กับการประกาศคำแนะนำสำหรับบริษัท หลังจากนั้นในปี 2556 ปี 2559 และปี 2561 ได้มีการสำรวจสารหนูนินทรีนโดยมุ่งเน้นไปที่ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว และเมื่อวันที่ 6 เม.ย. 2559 มีการประกาศคำแนะนำสำหรับบริษัทที่เกี่ยวข้องกับสารหนูนินทรีนในซีเรียลข้าวสำหรับทารก (Action Level) พร้อมทั้งประกาศรายงานการประเมินความเสี่ยง และเมื่อวันที่ 5 ส.ค. 2563 มีการประกาศเวอร์ชันสุดท้าย โดยในคำแนะนำนี้กำหนดระดับปฏิบัติการไว้ที่ 100 µg/kg (100 ppb) ซีเรียลข้าวสำหรับทารกเป็นซีเรียลสำหรับทารกที่มีผู้บริโภคร่วมกันโดยทั่วไปมากที่สุด在美国 สำหรับในสหรัฐฯ เด็กทารกมีโอกาสสัมผัสกับสารหนูนินทรีนผ่านทางข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าวได้มากกว่าผู้ใหญ่

FDA พิจารณาแล้วว่าการสัมผัสสารหนูอนินทรีย์มีผลกระทบต่อพัฒนาระบบประสาท จึงได้ดำเนินการในครั้งนี้อย่างจริงจัง และผลของการทดสอบซีเรียลข้าวสำหรับทารกในช่วง 10 ปีที่ผ่านมาแสดงให้เห็นว่าระดับปฏิบัติการ (Action Level) นี้บรรลุผลสำเร็จแล้วโดยการควบคุมการผลิตอย่างเหมาะสม (หลักเกณฑ์การผลิตที่ดีและเป็นปัจจุบัน: CGMP) ของผู้ผลิต จากการสุ่มตัวอย่างในปี 2561 พบว่า 76% ของกลุ่มตัวอย่างอยู่ในเกณฑ์ต่ำกว่าระดับปฏิบัติการ เมื่อเทียบกับ 47% ในปี 2557 และ 36% ในช่วงปี 2554-2556 ซึ่งแสดงให้เห็นถึงการปรับปรุงอย่างมีนัยสำคัญ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในซีเรียลข้าวขัดสี

ระดับปฏิบัติการ (Action level) ของสารหนูอนินทรีย์นี้ เป็นค่าที่แนะนำเพื่อไม่ให้เกินจากนั้นและไม่มีผลผูกพันทางกฎหมาย หากมีการยืนยันว่าเกินจากค่าที่กำหนดจะพิจารณาเป็นกรณีๆ ไปว่าเข้าข่ายเป็นการปลอมปนตามกฎหมาย (adulterated) หรือไม่ จากนั้นจะมีมาตรการบังคับใช้ต่อไป

FDA: <https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-final-guidance-industry-action-level-inorganic-arsenic-infant-rice-cereals>

\*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 514 จะออกในวันที่ 2 ต.ค. 2563

---

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

ติดต่อสอบถาม: (ภาษาไทย) [kongsak@omicnet.com](mailto:kongsak@omicnet.com) (ภาษาอังกฤษ) [lab.th@omicnet.com](mailto: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/](http://www.omicfoodsafety.com/html_eng/)