

OMIC Food Safety Newsletter No. 514 October 2, 2020

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศไทย มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

1. รายการเพิ่มเติมในการตรวจสอบแบบเข้ม 100% (กลางเดือนกันยายน 2563)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
18 ก.ย.	ก้านกระเทียมจากประเทศจีน	Thiamethoxam	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000673856.pdf (ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm)

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

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
11 ก.ย.	กระเจี๊ยบจากประเทศจีน	Haloxypop	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000670587.pdf (ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm)

3. การฝ่าฝืนการนำเข้าของสินค้าไทย (ต้นเดือนกันยายน 2563)

วันที่เริ่ม	ชื่อสินค้า	รายละเอียดการฝ่าฝืน	ค่ามาตรฐาน	ประเภทการตรวจสอบ
10 ก.ย.	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บริโภคปรุงสุก (ผ่านความร้อนหลังบรรจุ): FROZEN STEAMED CHICKEN	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและมาตรฐาน (Coliform Positive)	Negative	ตรวจสอบแบบอิสระ
10 ก.ย.	อาหารแช่แข็งบริโภคโดยไม่ผ่านความร้อน: มะม่วง	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและมาตรฐาน (Coliform Positive)	Negative	ตรวจสอบแบบ monitoring

★ รายงาน RASFF รายเดือน

ข้อมูลการฝ่าฝืนของรายการสินค้าอาหารไทยในสหภาพยุโรป (EU) (ต้นเดือนกันยายน 2563)

วันที่	ประเทศที่แจ้ง	เหตุผลที่แจ้ง	หมายเหตุ
8 ก.ย.	เยอรมนี	ตรวจพบเชื้อบาซิลลัส ซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>) ในแมงป่องปรุงสุก (5.58×10^{10} CFU/g)	Information for attention
9 ก.ย.	เดนมาร์ก	ตรวจพบซัลไฟต์ที่ยังไม่ได้ขออนุญาตจากกล้วยเชื่อม	Information for attention

★ FDA สหรัฐฯ ประกาศระเบียบขั้นสุดท้ายเกี่ยวกับการติดฉลากปลอดกลูเตนสำหรับอาหารหมักและอาหารไฮโดรไลซ์

เมื่อวันที่ 12 ต.ค. 2563 องค์การอาหารและยาของสหรัฐฯ (FDA) ประกาศระเบียบขั้นสุดท้ายซึ่งกำหนดเงื่อนไขทางกฎหมายเกี่ยวกับอาหารหมักและอาหารไฮโดรไลซ์ หรืออาหารที่มีส่วนผสมของการหมักหรือไฮโดรไลซ์ที่ติดฉลาก “ปลอดกลูเตน” ระเบียบขั้นสุดท้ายนี้มีผลบังคับใช้กับ โยเกิร์ต กระหล่ำปลีเปรี้ยว (Sauerkraut) ผักดอง ซีส มะกอกเขียว เบียร์และไวน์ตามการควบคุมของ FDA และ โปรตีนจากพืชที่ผ่านการไฮโดรไลซ์เพื่อปรับปรุงรสชาติและเนื้อสัมผัสของอาหารแปรรูป เช่น ชุป ซอสและเครื่องปรุงรสต่างๆ

ปัจจุบันยังไม่มีวิธีการวัดปริมาณกลูเตนในอาหารหมักและอาหารไฮโดรไลซ์ที่ถูกต้องแม่นยำและได้รับการยืนยันว่าได้ผลจริงทางวิทยาศาสตร์ FDA จึงพิจารณาตัดสินโดยยึดจากบันทึกที่แสดงว่าไม่มีกลูเตนผสมอยู่ในอาหารก่อนหมักหรือไฮโดรไลซ์ ซึ่งผู้ผลิตเป็นผู้จัดทำและเก็บรักษาไว้

คำจำกัดความของคำว่า “ปลอดกลูเตน (Gluten-free)” กำหนดขึ้นเพื่อปกป้องผู้ป่วยโรคเซลิแอค (Celiac Disease) ซึ่งเป็นโรคอักเสบเรื้อรังของลำไส้เล็ก ซึ่งข้อกำหนดเหล่านี้ถูกนำมาใช้เนื่องจากผู้ป่วยโรคเซลิแอคได้รับการแนะนำว่าควรหลีกเลี่ยงสาเหตุทั้งหมดจากกลูเตนในอาหารเพื่อป้องกันผลเสียต่อสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับโรค

< FDA Issues Final Rule on Gluten-Free Labeling of Fermented and Hydrolyzed Foods >

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-issues-final-rule-gluten-free-labeling-fermented-and-hydrolyzed-foods>

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 515 จะออกในวันที่ 16 ต.ค. 2563

ผู้จัดทำ: บริษัท รับผิดชอบสินค้าโพ้นทะเล 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/