

OMIC Food Safety Newsletter No. 515 October 16, 2020

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศไทย มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

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

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
29 ก.ย.	ถั่วแระจากประเทศจีน	Diflubenzuron	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000677115.pdf (ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm)
29 ก.ย.	ผักหวานบ้านจากประเทศเวียดนาม	Pyridaben	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000677115.pdf (ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm)

★ รายงาน RASFF รายเดือน

ข้อมูลการฝ่าฝืนของรายการสินค้าอาหารไทยในสหภาพยุโรป (EU) (ปลายเดือนกันยายน 2563)

วันที่	ประเทศที่แจ้ง	เหตุผลที่แจ้ง	หมายเหตุ
24 ก.ย.	อิตาลี	ตรวจพบสีผสมอาหาร E102 (Tartrazin) ที่ยังไม่ได้รับการรับรองในผักกาดทอง	border rejection

★ PFAS ในอาหาร: EFSA ประเมินความเสี่ยงและกำหนดปริมาณที่ร่างกายยอมรับได้

EFSA กำหนดเกณฑ์ความปลอดภัยใหม่สำหรับสารประกอบ Polyfluoroalkyl (PFAS) หลักๆ ที่สะสมในร่างกายปริมาณสูงสุดที่สามารถบริโภคได้ในหนึ่งสัปดาห์แบบกลุ่ม (The tolerable weekly intake (TWI)) อยู่ที่ 4.4 นาโนกรัม (ng)/น้ำหนักตัว (kg)/สัปดาห์ ผู้เชี่ยวชาญเชื่อว่าผลกระทบต่อสุขภาพของมนุษย์ที่สำคัญที่สุดในการกำหนด TWI คือการตอบสนองของระบบภูมิคุ้มกันต่อการฉีดวัคซีนที่ลดลง

PFAS เป็นกลุ่มของสารเคมีสังเคราะห์ที่ผลิตโดยบริษัทต่างๆ ทั่วโลกและใช้ในเนื้อผ้า ของใช้ในครัว การดับเพลิง รถยนต์ การแปรรูปอาหาร การก่อสร้างและวิศวกรรมอิเล็กทรอนิกส์ เป็นต้น การสัมผัสกับสารเคมีเหล่านี้อาจส่งผลเสียต่อสุขภาพได้ โดยมีตรวจพบในน้ำดื่ม ปลา ผลไม้ ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ มนุษย์มีโอกาสมัสัมผัสกับสาร PFAS ได้หลายวิธีรวมทั้งผ่านทางอาหาร

PFAS ที่ EFSA ให้ความสนใจในการประเมินมี 4 ชนิดได้แก่ กรด Perfluorooctanoic (PFOA) กรด Perfluorooctanesulfonic (PFOS) กรด Perfluorononanoic (PFNA) และกรด Perfluorohexanesulfonic (PFHxS) กลุ่มประชากรที่สัมผัสกับสารเหล่านี้มากที่สุดคือทารกและเด็ก ซึ่งระบุว่าปัจจัยหลักของปริมาณ PFAS ในทารกคือการสัมผัสระหว่างตั้งครรภ์และให้นมบุตร ปริมาณสารที่ได้รับโดยเฉลี่ยสำหรับกลุ่มวัยรุ่นและผู้ใหญ่อยู่ที่ 3-22 นาโนกรัม (ng)/น้ำหนักตัว (kg)/สัปดาห์ และเปอร์เซ็นต์ไทลที่ 95 เท่ากับ 9-70 นาโนกรัม (ng)/น้ำหนักตัว (kg)/สัปดาห์ ส่วนเด็กเล็ก (อายุ 12 เดือนถึงน้อยกว่า 36 เดือน) และเด็ก (อายุ 36 เดือนถึงน้อยกว่า 10 ปี) มีการสัมผัสมากกว่าสองเท่า

อาหารมีโอกาสนับเป็นจากดินและน้ำที่ถูกนำไปใช้ในการเพาะปลูกผลิตผลทางการเกษตรและประมง ความเข้มข้นของสารเหล่านี้ที่อยู่ในสัตว์โดยผ่านทางอาหารสัตว์และน้ำ รวมถึงบรรจุภัณฑ์อาหารที่มีสาร PFAS หรืออาจมาจากเครื่องจักรแปรรูปที่มีสาร PFAS ปนอยู่

EFSA assesses risks and sets tolerable intake: <http://www.efsa.europa.eu/en/news/pfas-food-efsa-assesses-risks-and-sets-tolerable-intake>

★ FDA สหรัฐฯ ประกาศร่างกฎระเบียบการตรวจสอบย้อนกลับอาหาร FSMA

องค์การอาหารและยาของสหรัฐฯ (FDA) ประกาศร่างกฎระเบียบที่ระบุข้อกำหนดของบันทึกการตรวจสอบย้อนกลับเพิ่มเติมเกี่ยวกับอาหารบางประเภทและร่าง “รายการตรวจสอบย้อนกลับอาหาร” ซึ่งแสดงรายการอาหารที่ตรงตามข้อกำหนดที่เสนอไว้ รายการนี้ประกอบด้วยพืช ไข่ทั้งเปลือก สมุนไพรสด ผลไม้เมืองร้อน เช่น มะม่วง มะละกอ และปลา เป็นต้น เมื่อร่างกฎระเบียบนี้เสร็จสมบูรณ์แล้ว ข้อมูลตัวเลขและข้อมูลต่างๆ ที่ฟาร์มต้องจัดทำและจัดเก็บข้อมูล และต้องส่งข้อมูลไปยังผู้ขายรายต่อไปในห่วงโซ่อุปทาน ซึ่งจะต้องได้รับการจัดทำให้เป็นมาตรฐาน

FSMA Proposed Rule for Food Traceability: <https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/fsma-proposed-rule-food-traceability>

Food Traceability List: <https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/food-traceability-list>

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 516 จะออกในวันที่ 30 ต.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/