

OMIC Food Safety Newsletter No. 519 December 11, 2020

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศญี่ปุ่น มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

1. รายการเพิ่มเติมในการตรวจสอบแบบเข้ม 100% (ปลายเดือนพฤศจิกายน 2563)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
26 พ.ย.	แครอทจากประเทศจีน	Dimethomorph	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000698458.pdf (ค่ามาตรฐาน 0.01 mg/kg-ppm)

2. รายการตรวจสอบแบบ Monitoring เพิ่มเติม (เพิ่มความถี่ในการตรวจสอบกรณีฝ้าฝืนหรือลดความถี่กรณียกเลิกการตรวจสอบแบบเข้ม 100%: ความถี่ในการตรวจสอบ 30%) (ปลายเดือนพฤศจิกายน 2563)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
20 พ.ย.	เมล็ดโกโก้จากประเทศโกตดิวัวร์	2, 4-D	ลดความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000697149.pdf ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm
20 พ.ย.	ข้าวเจ้าจากประเทศสเปน	Tebuconazole	ลดความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000697149.pdf ค่ามาตรฐาน: 0.05 mg/kg-ppm
20 พ.ย.	น้ำผึ้งจากประเทศนิวซีแลนด์	Glyphosate	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000697149.pdf ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm

3. การฝ้าฝืนการนำเข้าของสินค้าไทย (กลางเดือนพฤศจิกายน 2563)

วันที่เริ่ม	ชื่อสินค้า	รายละเอียดการฝ้าฝืน	ค่ามาตรฐาน	ประเภทการตรวจสอบ
18 พ.ย.	ลูกเดือย	ตรวจพบ Aflatoxin 11 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (B1: 2.2 G1: 9.2)	10 $\mu\text{g}/\text{kg}$	ตรวจสอบแบบเข้ม 100%
18 พ.ย.	ขนมขบเคี้ยว	สารเติมแต่งนอกเหนือจากที่ระบุ (ตรวจพบ TBHQ 3 $\mu\text{g}/\text{g}$)	ไม่พบ	ตรวจสอบแบบอิสระ

★ รายงาน RASFF รายเดือน

ข้อมูลการฝ้าฝืนของรายการสินค้าอาหารไทยในสหภาพยุโรป (EU) (ปลายเดือนพฤศจิกายน 2563)

วันที่	ประเทศที่แจ้ง	เหตุผลที่แจ้ง	หมายเหตุ
25 พ.ย.	เยอรมนี	ตรวจพบสารแคดเมียม (1.6 mg/kg-ppm) ในปลาหมึกแช่แข็ง	Border rejection

★ MFDS สาธารณรัฐเกาหลี เน้นย้ำการจัดการด้านความปลอดภัยของอะคริลาไมด์ในขนม ฯลฯ

กระทรวงความปลอดภัยอาหารและยา สาธารณรัฐเกาหลี (MFDS) ได้กำหนดมาตรฐานที่แนะนำจำแนกตามอาหารแต่ละชนิดเพื่อเป็นการจัดการด้านความปลอดภัยเชิงป้องกันสำหรับอะคริลาไมด์ที่ก่อตัวขึ้นขณะที่มีการปรุงหรือแปรรูปอาหารด้วยอุณหภูมิสูง โดยประกาศแผนการดำเนินงานตามมาตรฐานที่แนะนำตั้งแต่วันที่ 1 ม.ค. 2564 จากนี้ไปมีแผนที่จะประเมินผลการดำเนินงานทุกๆ 2 ปี และพิจารณาว่าควรเปลี่ยนแปลงให้เป็นมาตรฐานที่บังคับหรือไม่ หากเกินมาตรฐานที่แนะนำ รัฐจะแจ้งผลนั้นไปยังผู้ประกอบการและให้คำชี้แนะ เช่น 1) ผู้ประกอบการเรียกคืนเอง 2) ผู้ประกอบการหยุดผลิตหรือนำเข้า 3) ทำให้ลดน้อยลง เป็นต้น หากไม่ดำเนินการแก้ไข รัฐมีแผนที่จะเปิดเผยข้อมูลสินค้าบนเว็บไซต์ความปลอดภัยอาหารทั่วประเทศเพื่อให้ผู้บริโภคได้รับทราบ

แผนในครั้งนี มีการขยายอาหารในกลุ่มเป้าหมายเพิ่มมากขึ้น โดยมากกว่าคำแนะนำ (ขนมมันฝรั่ง 1 mg/kg) ที่เคยนำเสนอมาตลอด ทั้งนี้ในสหภาพยุโรปเองก็กำลังดำเนินการกำหนดค่ามาตรฐานสูงสุดสำหรับอะคริลาไมด์ที่มีอยู่ในอาหารสำหรับเด็กทารกและเด็กเล็กเช่นกัน

มาตรฐานที่แนะนำสำหรับอะคริลาไมด์จำแนกตามอาหาร

ซีเรียลและอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ไม่เกิน 0.3 mg/kg

กาแฟ (กาแฟคั่ว กาแฟสำเร็จรูป กาแฟปรุงสำเร็จ) ไม่เกิน 0.8 mg/kg

ขนม มันฝรั่งทอด ชา ธัญพืชแปรรูปและอาหารสำเร็จรูป ไม่เกิน 1 mg/kg

MFDS Recommended Specification for Acrylamide in Food: https://www.mfds.go.kr/eng/brd/m_73/view.do?seq=23

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 520 จะออกในวันที่ 25 ธ.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/>