

OMIC Food Safety Newsletter No. 528 April 23, 2021

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศญี่ปุ่น มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

1. รายการตรวจสอบแบบ Monitoring เพิ่มเติม (เพิ่มความรู้ในการตรวจสอบกรณีฝ่าฝืนหรือลดความถี่กรณียกเลิกการตรวจสอบแบบเข้ม 100%: ความถี่ในการตรวจสอบ 30%) (ต้นเดือนเมษายน 2564)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
5 เม.ย.	น้ำแอปเปิ้ลจากประเทศออสเตรเลีย	Patulin	เพิ่มความรู้	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000765432.pdf ค่ามาตรฐาน: 0.050 mg/kg-ppm
5 เม.ย.	ข้าวเจ้าจากประเทศสเปน	Deltamethrin and Tralomethrin	เพิ่มความรู้	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000765432.pdf ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm
5 เม.ย.	กวยช่ายจากประเทศจีน	Procymidone	เพิ่มความรู้	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000765432.pdf ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm
9 เม.ย.	อะโวคาโดจากประเทศเม็กซิโก	Bifenthrin	ลดความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000766439.pdf ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm

2. การฝ่าฝืนการนำเข้าของสินค้าไทย (ต้นเดือนถึงกลางเดือนเมษายน 2564)

วันที่เริ่ม	ชื่อสินค้า	รายละเอียดการฝ่าฝืน	ค่ามาตรฐาน	ประเภทการตรวจสอบ
2 เม.ย.	อาหารทะเลสดแช่แข็งสำหรับบริโภค: ปลาหมึก	Coliform Positive	Negative	ตรวจสอบแบบอิสระ
12 เม.ย.	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บริโภคปรุงสุก (บรรจุห่อหลังปรุงสุก) (ลูกชิ้นไก่ปรุงรส ผสมกระดูกอ่อน)	Salmonella spp. Positive	Negative	ตรวจสอบแบบอิสระ

★ รายงาน RASFF รายเดือน

ข้อมูลการฝ่าฝืนของรายการสินค้าอาหารไทยในสหภาพยุโรป (EU) (ปลายเดือนมีนาคม 2564)

วันที่	ประเทศที่แจ้ง	เหตุผลที่แจ้ง	หมายเหตุ
31 มี.ค.	เยอรมนี	การนำเข้าแฮมหมู (หนังหมูทอดด้วยน้ำมัน) โดยผิดกฎหมาย	Border rejection

★ เริ่มบังคับใช้กฎหมายสุขอนามัยอาหารฉบับแก้ไข

เนื้อหาของกฎหมายสุขอนามัยอาหารฉบับแก้ไขซึ่งประกาศโดยกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการเมื่อเดือนมิถุนายน 2561 จะมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน 2564 โดยมีเนื้อหาบังคับใช้หลักดังนี้

- ตามหลักการให้จัดทำระบบ “การจัดการสุขอนามัยที่สอดคล้องกับ HACCP” สำหรับผู้ประกอบการทุกราย โดยหลักทั่วไปผู้ประกอบการธุรกิจอาหารทุกรายจะต้องมี “การจัดการสุขอนามัยที่สอดคล้องกับ HACCP” ดังนั้นผู้ประกอบการแต่ละรายจึงต้องดำเนินการจัดการสุขอนามัยให้สอดคล้องกับขนาดและประเภทธุรกิจ โดยเลือก “การจัดการสุขอนามัยตาม HACCP” หรือ “การจัดการสุขอนามัยที่รวมเอาแนวคิดของ HACCP” อย่างใดอย่างหนึ่ง พร้อมกันนั้นยังจำเป็นต้องจัดทำ “แผนการจัดการสุขอนามัย” เพื่อการจัดการสุขอนามัยทั่วไปและการจัดการสุขอนามัยโดย HACCP
- จัดตั้ง “ระบบยื่นขอประกอบธุรกิจ” และทบทวน “ระบบใบอนุญาตประกอบธุรกิจ” ผู้ประกอบธุรกิจที่ดำเนินธุรกิจซึ่งไม่เข้าข่าย “ธุรกิจที่ได้รับอนุญาต” และ “ธุรกิจที่ไม่ต้องยื่นขอประกอบธุรกิจ” จะต้อง “ยื่นขอประกอบธุรกิจ” ต่อหน่วยงานอนามัยในเขตพื้นที่ โดยยกเว้นผู้ประกอบการบางส่วนที่ไม่เข้าข่ายต้องยื่นขอประกอบธุรกิจ
- กำหนดให้ต้องรายงาน “ข้อมูลเรียกคืน” ผลิตภัณฑ์อาหารต่อหน่วยงานรัฐ ตามกฎหมายสุขอนามัยอาหารฉบับแก้ไขและกฎหมายฉลากอาหารฉบับแก้ไข เมื่อมีการเรียกคืนผลิตภัณฑ์อาหารจำเป็นต้องแจ้งให้หน่วยงานรัฐทราบ ข้อมูลที่ได้รับแจ้งจะถูกนำไปรวบรวมไว้ด้วยกันในระบบและเผยแพร่ต่อสาธารณชน

กระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการ: <https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 529 จะออกในวันที่ 14 พ.ค. 2564

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/>