

OMIC Food Safety Newsletter No. 456 Jun 8, 2018

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศญี่ปุ่น มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

1. รายการตรวจสอบแบบ Monitoring เพิ่มเติม (เพิ่มความถี่ในการตรวจสอบกรณีฝ่าฝืนหรือลดความถี่กรณียกเลิกการตรวจสอบแบบเข้ม 100%: ความถี่ในการตรวจสอบ 30%) (กลางเดือนพฤษภาคม 2561)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการ ตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง	จดหมายข่าว / ถาม-ตอบ ที่มีรายละเอียดเพิ่มเติม
17 พ.ค.	คินัวจากประเทศเปรู	Methamidophos	เพิ่มความถี่	http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000206891.pdf (ค่ามาตรฐาน: 0.01mg/kg-ppm)	No.043/Q.087

2. การฝ่าฝืนการนำเข้าของสินค้าไทย (กลางเดือนถึงปลายเดือนพฤษภาคม 2561)

วันที่เริ่ม	ชื่อสินค้า	รายละเอียดการฝ่าฝืน	ค่ามาตรฐาน	ประเภทการ ตรวจสอบ	จดหมายข่าว / ถาม-ตอบ ที่มีรายละเอียดเพิ่มเติม
16 พ.ค.	ชาที่ผ่านกระบวนการหมัก บางส่วน	ไม่สอดคล้องกับมาตรฐานการใช้ (ใช้ สีเหลืองผสมอาหารเบอร์ 5)	ไม่ใช่	ตรวจสอบโดย หน่วยงานรัฐ	No.346/Q.309
21 พ.ค.	ลูกเดี๋ย	Aflatoxin 26 µg/kg ตรวจพบ(B1:23.5 , B2:2.2)	ไม่พบ (10 ug/kg-ppb)	ตรวจสอบแบบ monitoring	No.013/Q.026
24 พ.ค.	เครื่องปรุงรสที่ไม่จัดอยู่ใน ประเภทอื่นๆ: SOY BEAN PASTE	ไม่สอดคล้องกับมาตรฐานการใช้ (ใช้ Sodium benzoate (ใช้ นอกเหนือจากที่ระบุ))	ไม่ใช่	ตรวจสอบโดย หน่วยงานรัฐ	No.010/Q.020
24 พ.ค.	ซีอิ๊วญี่ปุ่น	ไม่สอดคล้องกับมาตรฐานการใช้ (ใช้ Benzoic acid 0.85 g/kg)	0.60 g/kg	ตรวจสอบโดย หน่วยงานรัฐ	No.010/Q.020

★ รายงาน RASFF รายเดือน

- ข้อมูลการฝ่าฝืนของรายการสินค้าอาหารไทยในสหภาพยุโรป (EU) (ปลายเดือนพฤษภาคม 2561)

วันที่	ประเทศที่แจ้ง	เหตุผลที่แจ้ง	หมายเหตุ
24 พ.ค.	อังกฤษ	ตรวจพบเชื้อแบคทีเรียซัลโมเนลล่า (<i>Salmonella</i>) (Positive/25g) ในเนื้ออกไก่ครึ่งตัวหมักเกลือแช่แข็ง (frozen salted chicken half breasts)	“border rejection” No.343/Q.303
28 พ.ค.	เบลเยียม	ตรวจพบ Chlorpyrifos (0.12 mg/kg-ppm), Metalaxyl (0.16 mg/kg-ppm) และ Carbendazim ซึ่งเป็นสารที่ยังไม่ได้รับอนุญาต (2.2 mg/kg-ppm) Phenthoate ซึ่งเป็นสารที่ยังไม่ได้รับอนุญาต (0.041 mg/kg - ppm) ในทุเรียน	“information for follow-up” No.044/Q.090 No.066/Q.120 No.276/Q.268 No.368/Q.333

★แนวทางกำจัดกรดไขมันทรานส์อย่างเป็นขั้นตอนของ WHO

องค์การอนามัยโลก (WHO) ประกาศ “REPLACE” เพื่อเป็นแนวทางในการกำจัดกรดไขมันทรานส์ที่ผลิตขึ้นเชิงอุตสาหกรรมออกจากเครือข่ายการจัดจำหน่ายทั่วโลกอย่างเป็นขั้นตอน จากการสำรวจของ WHO พบว่าการบริโภคกรดไขมันทรานส์มากกว่า 1% ของพลังงานทั้งหมดเกี่ยวข้องกับการเกิดโรคหลอดเลือดหัวใจตีบและมีผลให้อัตราการเสียชีวิตจากโรคดังกล่าวเพิ่มขึ้น กรดไขมันทรานส์ที่ผลิตในอุตสาหกรรมจะอยู่ในไขมันพืชที่ถูกทำให้แข็ง (hardened vegetable fats) เช่น เนยเทียม และใช้สำหรับการผลิตขนมขบเคี้ยว ขนมอบ อาหารทอด ฯลฯ ในอีกด้านหนึ่ง ช่วงหลายปีที่ผ่านมาก็มีผลิตภัณฑ์ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพมากกว่าและไม่มีผลกระทบต่อรสชาติและราคาอาหารให้เลือกได้ เมื่อเปรียบเทียบจากสถานการณ์เหล่านี้ WHO จึงวางแนวทาง “REPLACE” เพื่อลดปริมาณและกำจัดการบริโภคกรดไขมันทรานส์

ศึกษารายละเอียดได้จาก link ต่อไปนี้

WHO plan to eliminate industrially-produced trans-fatty acids from global food supply (WHO):

<http://www.who.int/news-room/detail/14-05-2018-who-plan-to-eliminate-industrially-produced-trans-fatty-acids-from-global-food-supply>

Draft Guidelines (WHO):

[https://extranet.who.int/dataform/upload/surveys/666752/files/Draft%20WHO%20SFA-TFA%20guidelines_04052018%20Public%20Consultation\(1\).pdf](https://extranet.who.int/dataform/upload/surveys/666752/files/Draft%20WHO%20SFA-TFA%20guidelines_04052018%20Public%20Consultation(1).pdf)

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 457 จะออกในวันที่ 22 มิถุนายน 2561

ผู้จัดทำ: บริษัท รับตรวจจลินค้าโพ้นทะเล จำกัด สาขากรุงเทพ <http://www.omicbangkok.com/eng/home.html>

ติดต่อสอบถาม: (ภาษาไทย) kongsak@omicnet.com (ภาษาอังกฤษ) lab.th@omicnet.com

จดหมายข่าวฉบับที่ได้ออกไปแล้ว: (ภาษาไทย) <http://www.omicbangkok.com/th/newsletter.php>
(ภาษาอังกฤษ) <http://www.omicbangkok.com/en/newsletter.php>

เว็บไซต์เกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร: (ภาษาอังกฤษ) <http://www.omicfoodsafety.com/>
(ภาษาไทย) http://www.omicfoodsafety.com/html_eng/