

OMIC Food Safety Newsletter No. 469 Dec 14, 2018

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศญี่ปุ่น มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

1. รายการเพิ่มเติมในการตรวจสอบแบบเข้ม 100% (ปลายเดือนพฤศจิกายน 2561)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
28 พ.ย.	กล้วยจากประเทศฟิลิปปินส์	Fipronil	เพิ่มความเสี่ยง	https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000415035.pdf (ค่ามาตรฐาน: 0.05 mg/kg-ppm)

2. การฝ่าฝืนการนำเข้าของสินค้าไทย (ต้นเดือนธันวาคม 2561)

วันที่เริ่ม	ชื่อสินค้า	รายละเอียดการฝ่าฝืน	ค่ามาตรฐาน	ประเภทการตรวจสอบ
4 ธ.ค.	อาหารแช่แข็งไม่ปรุงสุกก่อนบริโภค: ท้องปลาแชลมอนย่าง (COHO GRILLED HARASU SLICE)	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและมาตรฐาน (Coliform Positive)	Negative	ตรวจสอบแบบ monitoring

★ US FDA เปิดรับความคิดเห็นสาธารณะต่อข้อเสนอกฎระเบียบสำหรับการผสมสิ่งแปลกปลอมโดยเจตนา

องค์การอาหารและยาของสหรัฐฯ (FDA) เปิดรับความคิดเห็นสาธารณะที่มีต่อร่างคำแนะนำส่วนที่ 1 สำหรับกฎระเบียบเรื่องการเจือปนสิ่งแปลกปลอมโดยเจตนา (Intentional Adulteration Rule guidance, กฎระเบียบ IA) ซึ่งประกอบด้วย 3 ส่วน โดยคาดว่าจะเปิดรับความคิดเห็นที่มีต่อส่วนที่ 1 ภายในวันที่ 17 ธ.ค. 61 อย่างไรก็ตาม FDA มีกำหนดเปิดรับความคิดเห็นสาธารณะที่มีต่อทั้งส่วนที่ 1 และส่วนที่ 2 อีกครั้งภายหลังเผยแพร่ร่างคำแนะนำส่วนที่ 2 แล้ว

กฎระเบียบ IA ได้รับการกำหนดขึ้นตามกฎหมายการปรับปรุงความปลอดภัยของอาหารให้ทันสมัยของสหรัฐฯ (FSMA) ร่างคำแนะนำส่วนที่ 1 ประกาศโดย FDA เมื่อเดือน มิ.ย. 2561 กฎระเบียบดังกล่าวนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อป้องกันความเสียหายด้านสุขภาพที่เกิดจากอาหารซึ่งอาจเกิดขึ้นได้ในวงกว้างจากมุมมองด้านสาธารณสุขรวมถึงการก่อการร้ายที่มีอาหารเป็นเป้าหมายหลัก

ร่างคำแนะนำส่วนที่ 2 จะประกาศต้นปี 2562 และมีกำหนดเปิดรับความคิดเห็นสาธารณะเป็นเวลา 120 วันนับจากวันที่เริ่มประกาศ ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้จาก link นี้

Stakeholders Will Be Able to Comment on First Two Volumes of the Intentional Adulteration Rule Draft Guidance Together (FDA):

<https://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm627235.htm>

★ US FDA ประกาศผลการประเมินสุขภาพสำหรับกรดโอเลอิกและความเสี่ยงต่อโรคหลอดเลือดหัวใจตีบ

เมื่อวันที่ 19 พ.ย. 2561 องค์การอาหารและยาของสหรัฐฯ (FDA) ตัดสินว่ามีหลักฐานสนับสนุน Qualified Health Claim ว่าการบริโภคกรดโอเลอิกที่มีอยู่ในน้ำมันพืช เช่น น้ำมันมะกอก น้ำมันดอกทานตะวัน น้ำมันคาโนลา ฯลฯ จะช่วยลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคหลอดเลือดหัวใจตีบ กลุ่มเป้าหมายคือกรณีที่มีกรดโอเลอิกอย่างน้อย 70% ต่อหนึ่งมื้ออาหาร โดยชี้ให้เห็นว่าความเสี่ยงของโรคหลอดเลือดหัวใจตีบอาจลดลงโดยบริโภคกรดโอเลอิกซึ่งเป็นไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยวแทนไขมันและน้ำมันที่มีกรดไขมันอิ่มตัวสูง FDA ระบุว่า “แม้จะบอกไม่ได้แน่ชัด แต่หลักฐานสนับสนุนแสดงให้เห็นว่าการบริโภคน้ำมันพืชที่มีกรดโอเลอิกความเข้มข้นสูง 20 กรัมเป็นประจำทุกวันสามารถลดความเสี่ยงต่อโรคหลอดเลือดหัวใจตีบได้ เพื่อให้ได้ผลซึ่งอาจเป็นไปได้นี้ ไม่ใช่เพิ่มปริมาณแคลอรีทั้งหมดต่อวันแต่ต้องแทนที่กับไขมันหรือน้ำมันที่มีกรดไขมันอิ่มตัวสูง”

Qualified Health Claim ได้รับการพิสูจน์ด้วยหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เชื่อถือได้ แต่ยังไม่เป็นไปตามเกณฑ์ของข้อตกลงทางวิทยาศาสตร์ที่เพียงพอ (Significant Scientific Agreement=SSA) โดยกลุ่มผู้เชี่ยวชาญที่เข้มงวดมากขึ้นตามที่ FDA Health Claim เรียกร้อง เมื่อจะแสดง Health Claim จะต้องปฏิบัติตามข้อบังคับตามระบบ Qualified Health Claim ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้จาก link นี้

FDA Completes Review of Qualified Health Claim Petition for Oleic Acid and the Risk of Coronary Heart Disease (FDA):

<https://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm624758.htm>

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 470 จะออกในวันที่ 28 ธันวาคม 2561

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

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

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

(ภาษาญี่ปุ่น) <http://www.omicbangkok.com/en/newsletter.php>

เว็บไซต์เกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร: (ภาษาญี่ปุ่น) <http://www.omicfoodsafety.com/>

(ภาษาอังกฤษ) http://www.omicfoodsafety.com/html_eng/