

## OMIC Food Safety Newsletter No. 487 September 6, 2019

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศญี่ปุ่น มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

### ★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

1. รายการตรวจสอบแบบ Monitoring เพิ่มเติม (เพิ่มความถี่ในการตรวจสอบกรณีฝ่าฝืนหรือลดความถี่กรณียกเลิกการตรวจสอบแบบเข้ม 100%: ความถี่ในการตรวจสอบ 30%) (ปลายเดือนสิงหาคม 2562)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
22 ส.ค.	กุ้งจากประเทศเวียดนาม	Furazolidone	ลดความถี่	<a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000539406.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000539406.pdf</a> (ค่ามาตรฐาน: ไม่ตรวจพบ)

2. การฝ่าฝืนการนำเข้าของสินค้าไทย (กลางเดือนสิงหาคม 2562)

วันที่เริ่ม	ชื่อสินค้า	รายละเอียดการฝ่าฝืน	ค่ามาตรฐาน	ประเภทการตรวจสอบ
18 ส.ค.	สินค้าแปรรูปทางการเกษตรอื่นๆ (MIX COLOR TAPIOCA PEARL)	สารเติมแต่งอาหารนอกจากที่ระบุ (ตรวจพบ Azorubine)	ไม่ตรวจพบ	ตรวจสอบแบบอิสระ

### ★ รายงาน RASFF รายเดือน

ข้อมูลการฝ่าฝืนของรายการสินค้าอาหารไทยในสหภาพยุโรป (EU) (ปลายเดือนสิงหาคม 2562)

วันที่	ประเทศที่แจ้ง	เหตุผลที่แจ้ง	หมายเหตุ
21 ส.ค.	เดนมาร์ก	ตรวจพบ Chlorpyrifos ในใบผักชีจากประเทศไทย (1 mg/kg-ppm)	Information for attention
23 ส.ค.	เดนมาร์ก	ตรวจพบ Chlorpyrifos ในมะม่วงจากประเทศไทย (0.015 mg/kg-ppm)	Information for attention
23 ส.ค.	เดนมาร์ก	ตรวจพบ Tricyclazole ซึ่งเป็นสารที่ไม่ได้รับอนุญาตในพริกจากประเทศไทย (0.037 mg/kg-ppm)	Information for attention
23 ส.ค.	เดนมาร์ก	ตรวจพบ Prothiofos ซึ่งเป็นสารที่ไม่ได้รับอนุญาตในผักคะน้าจากประเทศไทย (10 mg/kg-ppm)	Information for attention
26 ส.ค.	เดนมาร์ก	ตรวจพบ Chlorpyrifos ในรากผักชีจากประเทศไทย (0.017 mg/kg-ppm)	Information for attention
27 ส.ค.	เดนมาร์ก	ตรวจพบ Chlorpyrifos ในใบบัวบก ( <i>Centella asiatica</i> ) จากประเทศไทย (0.12 mg/kg-ppm)	Information for attention

## ★ เรื่องการกำหนดเกณฑ์มาตรฐานในการนำระบบ Positive List สำหรับอุปกรณ์และบรรจุภัณฑ์เข้ามาใช้

กระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการกำลังพิจารณาการนำระบบ Positive List เข้ามาใช้ในการควบคุมอุปกรณ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร ปัจจุบันมีการกำหนดเกี่ยวกับอุปกรณ์และบรรจุภัณฑ์อาหาร โดยกำหนดสารที่ควบคุมการใช้บนหลักการที่ยอมรับให้ใช้วัสดุที่ยังไม่มีเกณฑ์มาตรฐานกำหนด ด้วยเหตุนี้ แม้เป็นสารที่ห้ามใช้ในต่างประเทศ ทรายโคที่ยังไม่กำหนดเกณฑ์มาตรฐานก็จะไม่สามารถควบคุมได้ในทันที หลังการแก้ไขเกณฑ์มาตรฐานนี้ จะมีการห้ามจำหน่ายอุปกรณ์หรือบรรจุภัณฑ์ที่วัสดุซึ่งยังไม่มีเกณฑ์มาตรฐานกำหนดไว้และจะสามารถใช้ได้เฉพาะอุปกรณ์และบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองความปลอดภัยแล้วเท่านั้น (อันดับแรกคือพลาสติกสังเคราะห์) ทั้งนี้เพื่อความปลอดภัยของอุปกรณ์และบรรจุภัณฑ์อาหารและเพื่อให้เกิดความสอดคล้องกันของกฎระเบียบระหว่างประเทศ หลังการแก้ไขเกณฑ์มาตรฐาน บริษัทผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์ ฯลฯ จะต้องควบคุมการผลิตตามมาตรฐาน GMP เช่นการตรวจสอบวัสดุ การให้ข้อมูลที่สอดคล้องกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์และการเก็บรักษาบันทึกการผลิต เป็นต้น นอกจากนี้ บริษัทผู้จำหน่ายบรรจุภัณฑ์มีหน้าที่ให้ข้อมูลที่สอดคล้องกับ Positive List ต่อผู้ผลิตและจำหน่ายอาหาร (ซึ่งเท่ากับว่าคือผู้ใช้งานบรรจุภัณฑ์)

ปัจจุบันกำลังอยู่ในช่วงเปิดรับความคิดเห็นสาธารณะ (ปิดรับวันที่ 7 ก.ย. 2562) มาตรฐานที่ได้รับการแก้ไขแล้วจะประกาศในเดือน ธ.ค. 62 และเริ่มบังคับใช้ตั้งแต่เดือน มี.ย. 63 อ่านรายละเอียดเพิ่มเติมได้จาก link ต่อไปนี้

เรื่องระบบ Positive List ของอุปกรณ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร: [https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_05148.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_05148.html)

\*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 488 จะออกในวันที่ 20 กันยายน 2562

---

ผู้จัดทำ: บริษัท ไรบตรวจลินค้าโพ้นทะเล จำกัด สาขากรุงเทพ <http://omicbangkok.com/>

ติดต่อสอบถาม: (ภาษาไทย) [kongsak@omicnet.com](mailto:kongsak@omicnet.com) (ภาษาญี่ปุ่น) [lab.th@omicnet.com](mailto: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/](http://www.omicfoodsafety.com/html_eng/)