

## OMIC Food Safety Newsletter No. 490 October 18, 2019

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศไทย มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

### ★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

1. รายการตรวจสอบแบบ Monitoring เพิ่มเติม (เพิ่มความถี่ในการตรวจสอบกรณีฝ้าฝืนหรือลดความถี่กรณียกเลิกการตรวจสอบแบบเข้ม 100%: ความถี่ในการตรวจสอบ 30%) (ต้นเดือนตุลาคม 2562)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
9 ต.ค.	เรดเคอเรนจ์จากประเทศฝรั่งเศส	Dithianon	เพิ่มความถี่	<a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000555941.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000555941.pdf</a> (ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm)

2. การฝ้าฝืนการนำเข้าของสินค้าไทย (ปลายเดือนกันยายนถึงต้นเดือนตุลาคม 2562)

วันที่เริ่ม	ชื่อสินค้า	รายละเอียดการฝ้าฝืน	ค่ามาตรฐาน	ประเภทการตรวจสอบ
27 ก.ย.	อาหารแช่แข็งปรุงสุกก่อนบริโภค (ไม่ผ่านความร้อนก่อนแช่แข็ง): กุ้งชุบแป้งทอด	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและมาตรฐาน (จำนวนแบคทีเรีย $8.0 \times 10^6$ /g)	$3.0 \times 10^6$ /g	ตรวจสอบแบบอิสระ
27 ก.ย.	อาหารแช่แข็งปรุงสุกก่อนบริโภค (ผ่านความร้อนก่อนแช่แข็ง): มันสำปะหลัง (FROZEN PRE-COOKED CASSAVA)	ตรวจพบสารประกอบไซยาไนด์ 17mg/kg	ไม่พบ (10 mg/kg – ppm)	ตรวจสอบแบบเข้ม 100%
10 ต.ค.	ถั่วลิสงเตาสด	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและมาตรฐาน (ตรวจพบ Propiconazole 0.11 ppm)	0.05 ppm	ตรวจสอบแบบ monitoring
10 ต.ค.	อาหารแช่แข็งปรุงสุกก่อนบริโภค (ไม่ผ่านความร้อนก่อนแช่แข็ง): อาหารประเภทกุ้ง (FROZEN EBI-KATSU)	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและมาตรฐาน (จำนวนแบคทีเรีย $3.5 \times 10^6$ /g)	$3.0 \times 10^6$ /g	ตรวจสอบแบบอิสระ

### ★ กระทรวงเกษตรป่าไม้และประมง เปลี่ยนแปลงค่ามาตรฐานสารพิษอันตรายในอาหารสัตว์

ตั้งแต่วันที่ 6 ก.พ. 2563 จะมีการเปลี่ยนแปลงค่ามาตรฐานและเพิ่มรายการควบคุมใหม่เป็น “มาตรฐานการจัดการ” สำหรับสารพิษอันตรายในอาหารสัตว์แบบผสม (อาหารสัตว์แบบผสมที่ให้กับปศุสัตว์และสัตว์ปีก) ตามกฎหมายความปลอดภัยอาหารสัตว์มีกำหนดมาตรฐาน 2 แบบ ได้แก่ “มาตรฐานการให้คำชี้แนะ” และ “มาตรฐานการจัดการ” โดยมาตรฐานการให้คำชี้แนะเป็นมาตรฐานที่กำหนดขึ้นสำหรับอาหารสัตว์แบบผสมเช่น อาหารสำหรับโคนมที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพเห็นได้ชัดต่อสุขภาพของปศุสัตว์หรือสุขภาพของคนผ่านการบริโภคผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ ส่วนมาตรฐานการจัดการเป็นมาตรฐานที่กำหนดขึ้นสำหรับอาหารสัตว์ที่มีโอกาสส่งผลกระทบต่อสุขภาพของปศุสัตว์หรือสุขภาพของคนผ่านการบริโภคผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์น้อย แม้จะเกินจากขอบเขต (มาตรฐาน) ความเข้มข้นของสารมลพิษปกติในระดับหนึ่งก็ตาม (กล่าวคืออาหารสัตว์อื่นๆ นอกเหนือจากอาหารสัตว์แบบผสมสำหรับโคนม เป็นต้น) กรณีที่ความเข้มข้นในอาหารสัตว์สูงเกินมาตรฐานการให้คำชี้แนะ รายการนั้นก็จะต้องอยู่ในกลุ่มที่ต้องให้คำชี้แนะทันที ในทางกลับกัน กรณีที่ค่าสูงเกินมาตรฐานการจัดการ แม้จะยังไม่ต้องให้คำชี้แนะทันทีแต่จำเป็นต้องแจ้งไปยังกระทรวงเกษตรป่าไม้และประมงและค้นหาสาเหตุ รายการเปลี่ยนแปลงและเพิ่มเติมใหม่เหล่านี้ มีดังนี้

<มาตรฐานการจัดการ>

รายการ	ก่อนเปลี่ยนแปลง	หลังเปลี่ยนแปลง
แคดเมียม	1 mg/kg	0.8 mg/kg
ปรอท	0.4 mg/kg	0.2 mg/kg
ตะกั่ว	3 mg/kg	2 mg/kg
Zearalenone	1 mg/kg	0.5 mg/kg
Deoxynivalenol (*)	4 mg/kg	3 mg/kg
Fumonisin (รายการใหม่)	-	4 mg/kg

\*สำหรับอาหารสัตว์แบบผสมที่ป้อนให้สัตว์เคี้ยวเอื้อง (ยกเว้นช่วงให้นม)

ดูรายละเอียดเพิ่มเติมจาก link ต่อไปนี้

ศูนย์ตรวจสอบอาหารและวัตถุดิบทางการเกษตร กระทรวงเกษตรปศุสัตว์และประมง (FAMIC): [http://www.famic.go.jp/ffis/feed/r\\_safety/r\\_feeds\\_safetyj22.html](http://www.famic.go.jp/ffis/feed/r_safety/r_feeds_safetyj22.html)

\*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 491 จะออกในวันที่ 1 พฤศจิกายน 2562

---

ผู้จัดทำ: บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล 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/)