

OMIC Food Safety Newsletter No. 510 August 7, 2020

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศญี่ปุ่น มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

1. รายการตรวจสอบแบบ Monitoring เพิ่มเติม (เพิ่มความถี่ในการตรวจสอบกรณีฝ้าฝันหรือลดความถี่กรณียกเลิกการตรวจสอบแบบเข้ม 100%: ความถี่ในการตรวจสอบ 30%) (ปลายเดือนกรกฎาคม 2563)

| วันที่เริ่ม | สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป) | รายการตรวจสอบ | ประเภท | หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง |
|-------------|--|---------------|--------------|---|
| 27 ก.ค. | ถั่วแดงจากประเทศจีน | Acetochlor | เพิ่มความถี่ | https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000652292.pdf (ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm) |

2. การฝ้าฝันการนำเข้าของสินค้าไทย (ปลายเดือนกรกฎาคม 2563)

| วันที่เริ่ม | ชื่อสินค้า | รายละเอียดการฝ้าฝัน | ค่ามาตรฐาน | ประเภทการตรวจสอบ |
|-------------|---|--|------------|-----------------------|
| 22 ก.ค. | อาหารแช่แข็งบริโภคโดยไม่ผ่านความร้อน: อาหารจำพวกกุ้ง | ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและ มาตรฐาน (Coliform Positive) | Negative | ตรวจสอบแบบ monitoring |
| 22 ก.ค. | อาหารแช่แข็งบริโภคโดยไม่ผ่านความร้อน: อาหารจำพวกกุ้ง | ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและ มาตรฐาน (Coliform Positive) | Negative | ตรวจสอบแบบอิสระ |

★ รายงาน RASFF รายเดือน

ข้อมูลการฝ้าฝันของรายการสินค้าอาหาร ไทยในสหภาพยุโรป (EU) (กลางเดือนถึงปลายเดือนกรกฎาคม 2563)

| วันที่ | ประเทศที่แจ้ง | เหตุผลที่แจ้ง | หมายเหตุ |
|---------|---------------|--|---------------------------|
| 15 ก.ค. | เยอรมนี | ตรวจพบเชื้อ Salmonella enterica ser. Oslo ในอกไก่แช่แข็ง | Information for attention |
| 17 ก.ค. | ออสเตรีย | ตรวจพบ Glycidyl esters (2799 µg/kg) ในน้ำมันรำข้าว | Alert |
| 22 ก.ค. | สเปน | พบการควบคุมอุณหภูมิของซูชิแช่แข็งไม่ดีพอ | Border rejection |

★ FDA ประกาศรายละเอียดแผน New Era of Smarter Food Safety

เมื่อวันที่ 13 กรกฎาคม 2563 องค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา (FDA) ประกาศรายละเอียดแผนสำหรับ "ยุคสมัยใหม่แห่งความปลอดภัยด้านอาหารที่ชาญฉลาดกว่า" โดยในแผนดังกล่าวนี้ FDA ระบุเป้าหมายที่สามารถทำให้บรรลุผลสำเร็จได้เพื่อยกระดับการตรวจสอบย้อนกลับ ปรับปรุงการวิเคราะห์และคาดการณ์ การรับมือกับปัญหาที่เกิดขึ้นได้อย่างทันที่ การตอบสนองต่อรูปแบบธุรกิจใหม่ๆ ลดการปนเปื้อนในอาหารและส่งเสริมวัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหารให้แข็งแกร่งขึ้น และอธิบายถึงข้อสรุปความร่วมมือระหว่างภาครัฐ ภาคอุตสาหกรรมและผู้ดูแลด้านสาธารณสุขบนค่านิยมสัญญาที่จะสร้างการเข้าถึงความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยมากขึ้น แผนที่ประกาศออกมามีการนำเสนอองค์ประกอบหลัก 4 ประการดังนี้

- 1) การตรวจสอบย้อนกลับโดยอาศัยเทคโนโลยี: การขยายขอบเขตให้ครอบคลุมกลุ่มเป้าหมายและการกำหนดมาตรฐานขั้นตอนการดำเนินการ การผลักดันเทคโนโลยีให้เข้ามามีบทบาทต่อผู้ผลิตและแวดวงอุตสาหกรรม การใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีดิจิทัล ฯลฯ เพื่อวัตถุประสงค์ในการเสริมสร้างความสามารถด้านการตรวจสอบย้อนกลับ
- 2) เครื่องมือและวิธีการที่ชาญฉลาดในการป้องกันและรับมือต่อการแพร่ระบาดของโรค: ยกระดับความสามารถด้านการวิเคราะห์สาเหตุที่แท้จริงและการวิเคราะห์เชิงคาดการณ์ต่อภาระโรคโดยใช้ข้อมูลขนาดใหญ่ (Big data) สร้างความไว้วางใจซึ่งกันและกันในหมู่ผู้เกี่ยวข้องในประเทศ (รัฐบาลกลางและมลรัฐ รัฐบาลและเอกชน ฯลฯ) และแบ่งปันข้อมูล (information & data) ระหว่างกัน ตรวจสอบและฝึกฝนอบรมโดยใช้เทคโนโลยีออนไลน์ ปรับปรุงเรื่องการดำเนินการเรียกคืน (recall) และวิธีการแจ้งเตือนให้ทันสมัย ฯลฯ
- 3) รูปแบบธุรกิจใหม่และความทันสมัยของการค้าปลีก: สร้างความมั่นใจในความปลอดภัยของอาหารที่ผลิตและส่งมอบโดยใช้รูปแบบธุรกิจใหม่และปรับปรุงวิธีการเข้าถึงด้านความปลอดภัยของอาหารค้าปลีกแบบดั้งเดิม ฯลฯ
- 4) วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร: แนะนำวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารในระบบอาหารโดยทั่วไป เสริมสร้างความรู้ด้านความปลอดภัยของอาหาร ฯลฯ

FDA - New Era of Smarter Food Safety: <https://www.fda.gov/food/new-era-smarter-food-safety>

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 511 จะออกในวันที่ 21 ส.ค. 2563

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/>

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