

OMIC Food Safety Newsletter No. 535 August 6, 2021

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศญี่ปุ่น มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

1. รายการเพิ่มเติมในการตรวจสอบแบบเข้ม 100% (กลางเดือนถึงปลายเดือนกรกฎาคม 2564)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
12 ก.ค.	พริกแดง ขมิ้น ถั่วลูกไก่ ถั่วลิสงจาก ประเทศบังกลาเทศ	Total Aflatoxin	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000805225.pdf ค่ามาตรฐาน: 10 µg/kg-ppb
21 ก.ค.	พริกแดงและถั่วพิสตาชิโอจากประเทศ อิตาลี	Total Aflatoxin	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000809180.pdf ค่ามาตรฐาน: 10 µg/kg-ppb
21 ก.ค.	พริกแดงและถั่วพิสตาชิโอจากประเทศ ฝรั่งเศส	Total Aflatoxin	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000809180.pdf ค่ามาตรฐาน: 10 µg/kg-ppb

2. รายการตรวจสอบแบบ Monitoring เพิ่มเติม (เพิ่มความถี่ในการตรวจสอบกรณีฝ่าฝืนหรือลดความถี่กรณียกเลิกการตรวจสอบแบบเข้ม 100%: ความถี่ในการตรวจสอบ 30%) (ปลายเดือนกรกฎาคม 2564)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
21 ก.ค.	กล้วยจากประเทศเอกวาดอร์	Pyriproxyfen	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000809177.pdf ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm

3. การฝ่าฝืนการนำเข้าของสินค้าไทย (กลางเดือนกรกฎาคม 2564)

วันที่เริ่ม	ชื่อสินค้า	รายละเอียดการฝ่าฝืน	ค่ามาตรฐาน	ประเภทการตรวจสอบ
15 ก.ค.	อาหารทะเลสดแช่แข็งสำหรับบริโภค: จำพวกกุ้ง (กุ้งแดงอาร์เจนติน่าจับตาม ธรรมชาติแบบแกะเปลือกไว้หาง)	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและมาตรฐาน (Coliform Positive)	Negative	ตรวจสอบแบบ monitoring

★ รายงาน RASFF รายเดือน

ข้อมูลการฝ่าฝืนของรายการสินค้าอาหารไทยในสหภาพยุโรป (EU) (กลางเดือนกรกฎาคม 2564)

วันที่	ประเทศที่แจ้ง	เหตุผลที่แจ้ง	หมายเหตุ
15 ก.ค.	เดนมาร์ก	ตรวจพบ Chlorpyrifos (พบ 0.12 ppm/ค่ามาตรฐาน 0.01 ppm) และ Diniconazole (พบ 0.20 ppm/ค่ามาตรฐาน 0.01 ppm) ในชิ้นแช่แข็ง	Information notification for attention
19 ก.ค.	ไอร์แลนด์	ไม่มีการแจ้งสารก่อภูมิแพ้ (คริสต์เคเซียน) ในพริกแกง	Information notification for attention

★ รายงานของ Committee on Toxicity (COT) เกี่ยวกับการประเมินไททาเนียมไดออกไซด์โดยหน่วยงานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งยุโรป (EFSA)

Committee on Toxicity (COT) ได้ออกรายงานเบื้องต้นที่มีต่อความเห็นเกี่ยวกับไททาเนียมไดออกไซด์ของหน่วยงานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งยุโรป (EFSA) ที่ว่า “เรายังไม่สามารถตัดความกังวลเรื่องความเป็นพิษทางพันธุกรรมเกี่ยวกับไททาเนียมไดออกไซด์ที่เป็นวัตถุเจือปนอาหาร (สีผสมอาหารสีขาว) ได้” COT จึงตั้งข้อสงสัยบางประเด็นเกี่ยวกับความเห็นของ EFSA และไม่เห็นด้วยกับข้อสรุปของ EFSA โดยพิจารณาจากหลักฐานที่มีอยู่นอกจากนี้ยังระบุว่าข้อสรุปของ EFSA มีแนวโน้มที่ต้องการหลีกเลี่ยงความเสี่ยงอย่างยิ่งซึ่งอิงอยู่บนหลักฐานที่ไม่มีน้ำหนักเพียงพอและอาจสร้างความกังวลโดยไม่จำเป็นให้แก่ผู้คนได้นอกจากนี้ สำนักงานมาตรฐานอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (FSANZ) ยังจับตามองความเป็นพิษทางพันธุกรรมที่อาจเกิดขึ้นจากไททาเนียมไดออกไซด์และขนาดอนุภาคที่ใช้เป็นสารเติมแต่งอาหาร และเริ่มรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการทบทวนเนื้อหาการประเมินของ EFSA

Review of EFSA opinion on TiO₂

[https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2021-07/TOX-2021-36%20TiO₂%20EFSA%20opinion.pdf](https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2021-07/TOX-2021-36%20TiO2%20EFSA%20opinion.pdf)

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 536 จะออกในวันที่ 20 ส.ค. 2564

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/>