

OMIC Food Safety Newsletter No. 537 September 3, 2021

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศญี่ปุ่น มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

1. รายการตรวจสอบแบบ Monitoring เพิ่มเติม (เพิ่มความถี่ในการตรวจสอบกรณีฝ้าฝุ่นหรือลดความถี่กรณียกเลิกการตรวจสอบแบบเข้ม 100%: ความถี่ในการตรวจสอบ 30%) (กลางเดือนถึงปลายเดือนสิงหาคม 2564)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
19 ส.ค.	ชาหมักจากประเทศอินเดีย	Ethion	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000820360.pdf ค่ามาตรฐาน: 0.3 mg/kg - ppm
23 ส.ค.	น้ำแอปเปิลและน้ำแอปเปิลสำหรับใช้ เป็นวัตถุดิบจากประเทศแอฟริกาใต้	Patulin	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000822143.pdf ค่ามาตรฐาน: 50 µg/kg - 0.050 ppm

★ คณะกรรมาธิการยุโรป แก้ไขมาตรฐานความเข้มข้นสูงสุดของแคดเมียมและตะกั่วในอาหาร

คณะกรรมาธิการยุโรปแก้ไขระเบียบของคณะกรรมาธิการเกี่ยวกับการปรับลดมาตรฐานที่มีอยู่เดิมหรือการกำหนดมาตรฐานอาหารใหม่สำหรับแคดเมียมและตะกั่วในอาหาร

คณะกรรมาธิการยุโรปได้รับคำแนะนำจากหน่วยงานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งสหภาพยุโรปว่าจำเป็นต้องลดปริมาณการได้รับสารแคดเมียม จึงได้ดำเนินการเพื่อลดปริมาณสารแคดเมียมในอาหาร ผลจากการประเมินข้อมูลสถานะมลพิษล่าสุด มีการพิจารณาแล้วว่าสามารถปรับลดหรือกำหนดค่ามาตรฐานใหม่ในอาหารได้หลายชนิด โดยสิ่งที่เปลี่ยนแปลงคือมีการจำแนกแยกย่อยประเภทของผักและธัญพืช และกำหนดมาตรฐานใหม่สำหรับผลไม้ นมดัดแปลงสำหรับเด็ก และเกลือบริโภค ทั้งนี้ไม่มีการเปลี่ยนแปลงค่ามาตรฐานของผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ผลิตภัณฑ์โกโก้และอาหารเสริม

สำหรับสารตะกั่ว ทางคณะกรรมาธิการ CODEX มีการคัดเลือกลดค่ามาตรฐานของสารตะกั่วสำหรับอาหารบางชนิด จากการคัดเลือกนี้ประกอบด้วยข้อมูลสถานะมลพิษล่าสุด ในสหภาพยุโรปมีการพิจารณาว่าควรลดการรับประทานสารตะกั่วในอาหาร โดยปรับลดค่ามาตรฐานที่มีอยู่เดิมหรือกำหนดค่ามาตรฐานเพิ่มเติมสำหรับอาหารที่สามารถปรับลดระดับสารตะกั่วลงได้อย่างสมเหตุสมผล เช่น เครื่องใน อาหารบางอย่างสำหรับทารกและเด็กเล็ก เกลือบริโภค เห็ดป่า เป็นต้น ด้วยเหตุผลเดียวกัน มีการพิจารณาว่าควรปรับลดค่ามาตรฐานของไวน์และกำหนดค่ามาตรฐานใหม่ของไวน์เสริมดีกรี (liqueur wine) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากผลผลิตที่จะเก็บเกี่ยวในอนาคต นอกจากนี้ยังได้พิจารณาว่าควรกำหนดค่ามาตรฐานของสารตะกั่วในเครื่องเทศด้วยเพื่อตอบโต้พฤติกรรมที่ไม่เหมาะสมเช่น การเติมตะกั่วโครเมียมลงในขมิ้น ทั้งสองรายการจะมีผลบังคับใช้ในวันที่ 31 ส.ค. 2564 แต่สำหรับสินค้าที่กระจายออกสู่ท้องตลาดไปแล้วก่อนวันบังคับใช้ ยังสามารถยึดค่ามาตรฐานตามระเบียบเดิมได้จนถึงวันที่ 28 ก.พ. 2565

(EU) 2021/1323 (แคดเมียม): <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2021/1323/oj>

(EU) 2021/1317 (ตะกั่ว): <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2021/1317/oj>

★ ห้ามใช้สารคลอร์ไพริฟอส ฯลฯ ทั่วโลก

สำนักงานคุ้มครองสิ่งแวดล้อมแห่งสหรัฐอเมริกา (EPA) ได้ประกาศว่าจะหยุดใช้สารคลอร์ไพริฟอสในอาหารทุกชนิดเพื่อคุ้มครองสุขภาพของประชาชน โดยเฉพาะเด็กและผู้ปฏิบัติงานด้านเกษตรกรรม ในระเบียบล่าสุดซึ่งประกาศเมื่อวันที่ 18 ส.ค. มีการลดค่ามาตรฐานสารตกค้างของคลอร์ไพริฟอสในอาหารทั้งหมดออกไปแล้ว

นอกจากนี้ในอาร์เจนตินา มีการประกาศมติขององค์กรควบคุมสุขอนามัยและคุณภาพการเกษตร ปศุสัตว์และอาหารแห่งชาติ (SENASA) ได้ประกาศเมื่อวันที่ 6 สิงหาคม ซึ่งกำหนดเรื่องการห้ามนำเข้า จำหน่ายในประเทศและใช้สารคลอร์ไพริฟอสหรือสารคลอร์ไพริฟอสเมทิล และสารกำจัดศัตรูพืชที่มีส่วนผสมของสารเหล่านี้ หลังผ่านช่วงระยะเวลาผ่อนผันแล้ว ห้ามใช้สารกำจัดศัตรูพืชดังกล่าว โดยเด็ดขาดและกำหนดค่ามาตรฐานสารตกค้างสูงสุดของคลอร์ไพริฟอสและคลอร์ไพริฟอสเมทิลในพืชผลทางการเกษตรอยู่ที่ 0.01 mg/kg

สารเหล่านี้เป็นการตอบสนองต่อความสนใจด้านความปลอดภัยของอาหารที่เพิ่มขึ้นทั่วโลกและการเคลื่อนไหวเพื่อควบคุมสารคลอร์ไพริฟอสและคลอร์ไพริฟอสเมทิล สำหรับในสหภาพยุโรปมีการห้ามใช้ไปก่อนหน้านี้แล้วและกำหนดค่ามาตรฐานสารตกค้างอยู่ที่ 0.01 mg/kg ในประเทศไทยก็มีการควบคุมที่เข้มงวดขึ้น สาร 5 ชนิดซึ่งรวมสาร 2 ชนิดนี้ถูกระบุให้เป็นสารที่ห้ามตรวจพบในการตรวจสอบสารเคมีตกค้างทางการเกษตรตั้งแต่เดือนมิถุนายน 2564

US EPA (สหรัฐอเมริกา): <https://www.epa.gov/newsreleases/epa-takes-action-address-risk-chlorpyrifos-and-protect-childrens-health>

JETRO (อาร์เจนตินา): <https://www.jetro.go.jp/biznews/2021/08/d3bc620976a3f425.html>

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 538 จะออกในวันที่ 17 ก.ย. 2564

ผู้จัดทำ: บริษัท รับผิดชอบสินค้าโพ้นทะเล 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/>