

OMIC Food Safety Newsletter No. 540 October 15, 2021

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศไทย มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

1. รายการเพิ่มเติมในการตรวจสอบแบบเข้ม 100% (ปลายเดือนกันยายน 2564)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
24 ก.ย.	ถั่วอัลมอนต์ เมล็ดเจีย ถั่วลิสงจากประเทศจีน	Total Aflatoxin	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000835713.pdf ค่ามาตรฐาน: 10 µg/kg - ppb
24 ก.ย.	ถั่วพิสตาชิโอจากประเทศปากีสถาน	Total Aflatoxin	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000835713.pdf ค่ามาตรฐาน: 10 µg/kg - ppb

*ดูรายละเอียดเกี่ยวกับเงื่อนไขรายการอาหารที่เป็นเป้าหมายของการตรวจสอบได้จากเว็บไซต์อ้างอิง

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

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
1 ต.ค.	ขึ้นฉ่ายจากประเทศสหรัฐอเมริกา	Acephate	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000838771.pdf ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm
4 ต.ค.	ถั่วลิ้นเต่าอ่อนจากประเทศจีน	Fenbuconazole	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000839037.pdf ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm

3. การฝ่าฝืนการนำเข้าของสินค้าไทย (ต้นเดือนตุลาคม 2564)

วันที่เริ่ม	ชื่อสินค้า	รายละเอียดการฝ่าฝืน	ค่ามาตรฐาน	ประเภทการตรวจสอบ
24 ก.ย.	อาหารแช่แข็งบริโกลหลังผ่านความร้อน (ไม่ผ่านความร้อนก่อนแช่แข็ง): กุ้งเสียบไม้	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและมาตรฐาน (จำนวนแบคทีเรีย: $4.3 \times 10^6/g$)	จำนวนแบคทีเรีย: ไม่เกิน $3 \times 10^6/g$	ตรวจสอบแบบอิสระ
24 ก.ย.	โซเดียมเมตาฟอสเฟต (Sodium metaphosphate)	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและมาตรฐาน (ไม่เหมาะสมจากการทดสอบความบริสุทธิ์ (ละลายได้))	ไม่มีสี ขุ่นเล็กน้อย	ตรวจสอบแบบอิสระ
4 ต.ค.	ผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นปลาอื่นๆ (FISH BALL)	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและมาตรฐาน (Coliform Positive)	Coliform Negative	ตรวจสอบแบบอิสระ
4 ต.ค.	ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากหญ้าป่าและ เครื่องเทศ: พริก	ตรวจพบ Aflatoxin 80 µg/kg (B1:77.8 µg/kg, B2:2.0 µg/kg)	ไม่เกิน 10µg/kg	ตรวจสอบแบบเข้ม 100%
4 ต.ค.	อาหารแช่แข็งบริโกลหลังผ่านความร้อน (ไม่ผ่านความร้อนก่อนแช่แข็ง): พริกแดง	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและมาตรฐาน (<i>E. coli</i> : Positive จำนวนแบคทีเรีย: $5.6 \times 10^6/g$)	<i>E. coli</i> : Negative จำนวนแบคทีเรีย: ไม่เกิน $3 \times 10^6/g$	ตรวจสอบแบบอิสระ
4 ต.ค.	อาหารแช่แข็งบริโกลหลังผ่านความร้อน (ไม่ผ่านความร้อนก่อนแช่แข็ง): พริกแดง	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและมาตรฐาน (<i>E. coli</i> : Positive จำนวนแบคทีเรีย: $6.0 \times 10^6/g$) ตรวจพบ Triazophos: 0.20 ppm	<i>E. coli</i> : Negative จำนวนแบคทีเรีย: ไม่เกิน $3 \times 10^6/g$ Triazophos: 0.01 ppm	ตรวจสอบแบบ monitoring
4 ต.ค.	มะม่วงสด	ตรวจพบ Cypermethrin 0.04 ppm	0.03 ppm	ตรวจสอบแบบเข้ม 100%

★ รายงาน RASFF รายเดือน

ข้อมูลการฝ่าฝืนของรายการสินค้าอาหารไทยในสหภาพยุโรป (EU)

(ปลายเดือนกันยายน 2564)

วันที่	ประเทศที่แจ้ง	เหตุผลที่แจ้ง	หมายเหตุ
21 ก.ย.	สวีเดน	ตรวจพบ Cypermethrin 6 mg/kg ในพริก (ค่ามาตรฐาน 0.5 mg/kg)	Border rejection notification

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 541 จะออกในวันที่ 29 ต.ล. 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/>