

OMIC Food Safety Newsletter No. 544 December 9, 2021

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศญี่ปุ่น มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

1. รายการตรวจสอบแบบ Monitoring เพิ่มเติม (เพิ่มความถี่ในการตรวจสอบกรณีฝ้าฝันหรือลดความถี่กรณียกเลิกการตรวจสอบแบบเข้ม 100%: ความถี่ในการตรวจสอบ 30%) (ปลายเดือนพฤศจิกายน 2564)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
25 พ.ย.	น้ำแอปเปิลและน้ำแอปเปิลสำหรับใช้ เป็นวัตถุดิบจากประเทศชิลี	Patulin	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000858577.pdf ค่ามาตรฐาน: 0.050 mg/kg-ppm
30 พ.ย.	ชาหมักจากประเทศอินเดีย	Acephate	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000860326.pdf ค่ามาตรฐาน: 0.2 mg/kg-ppm
30 พ.ย.	ข้าวฟ่างจากประเทศเวียดนาม	Bromine	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000860326.pdf ค่ามาตรฐาน: 50 mg/kg-ppm
30 พ.ย.	กล้วยจากประเทศเปรู	Cypermethrin	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000860326.pdf ค่ามาตรฐาน: 0.03 mg/kg-ppm

*ดูรายละเอียดเกี่ยวกับเงื่อนไขรายการอาหารที่เป็นเป้าหมายของการตรวจสอบได้จากเว็บไซต์อ้างอิง

★ รายงาน RASFF รายเดือน

ข้อมูลการฝ้าฝันของรายการสินค้าอาหารไทยในสหภาพยุโรป (EU) (กลางเดือนพฤศจิกายน 2564)

วันที่	ประเทศที่แจ้ง	เหตุผลที่แจ้ง	หมายเหตุ
19 พ.ย.	เยอรมนี	ตรวจพบเชื้อ Salmonella และ Enterobacta จากอาหารแช่แข็งสำหรับปลาสดวาง	Border rejection notification

★ ตรวจพบเอทิลีนออกไซด์จากวัตถุเจือปนอาหารใน EU (รายงานติดตามผล)

การประชุมผู้ประสานงานด้านวิกฤตการณ์อาหารและอาหารสัตว์ของประเทศสมาชิกสหภาพยุโรปถูกจัดขึ้น¹⁾ หลังจากมีการยืนยันพบเอทิลีนออกไซด์ (ETO) ตกค้างในวัตถุเจือปนอาหาร (Locust bean gum: E410) ที่นำเข้าไปยังสหภาพยุโรป (เบลเยียม) ในเดือนมิถุนายนปี²⁾ หลังจากนั้นผู้เชี่ยวชาญจากประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป สวีตเซอร์แลนด์ นอร์เวย์ EFSA EC และ EU Reference Labs ได้มารวมตัวกันและจัดประชุม³⁾ เพื่อชี้แจงกฎระเบียบและเรื่องทางเทคนิคเพื่อสนับสนุนการบังคับใช้โดยประเทศสมาชิก

เรื่องกฎระเบียบ

- แม้จะมีข้อมูลที่บ่งชี้ว่า 2-Chloroethanol (2CE) ซึ่งเป็นเมแทบอลิต์ของ ETO อาจมีอยู่ในอาหารตามธรรมชาติ ไม่ได้เกิดจากการใช้ ETO แต่กลไกการออกฤทธิ์นั้นยังไม่ได้รับการพิสูจน์
- เรื่องความเป็นพิษของ 2CE ยังไม่มีข้อมูลใหม่เนื่องจากการประเมิน โดย The German Federal Institute for Risk Assessment (BfR) (Sep, 2021)³⁾ ดังนั้นเพื่อการปกป้องสุขภาพสูงสุด จะดำเนินการรับมือโดยถือว่าความเป็นพิษของ 2CE คล้ายคลึงกับ ETO (การกลายพันธุ์ ความเป็นพิษต่อระบบสืบพันธุ์) จะมีการส่งเสริมให้ประเทศสมาชิกส่งข้อมูลเพิ่มเติมที่จำเป็นสำหรับการประเมินความเสี่ยงของ 2CE สำหรับ ETO นั้น ตามระเบียบของ CLP เป็นไปไม่ได้ที่จะกำหนดเกณฑ์ที่ปลอดภัยสำหรับการสัมผัสของผู้บริโภคโดยพิจารณาจากความเป็นพิษ

เรื่องทางเทคนิค

มีการหารือเรื่องค่ามาตรฐานสูงสุด (maximum limit: ML) และมาตรการสำหรับการลดถอน/การเรียกคืน เกี่ยวกับสารเติมแต่ง อาหารสัตว์ อาหารที่จับซ้อน/อาหารเสริม เศษอาหาร และอาหารสำหรับทารก

*ศึกษารายละเอียดได้จาก link ต่อไปนี้

European Commission “Ethylene oxide incident / food additive”

1) https://ec.europa.eu/food/system/files/2021-07/rasff_ethylene-oxide-incident_e410_crisis-coord_sum.pdf

2) https://ec.europa.eu/food/system/files/2021-10/rasff_ethylene-oxide-incident_e410_crisis-coord_20211004_sum.pdf

3) <https://www.bfr.bund.de/cm/349/health-risk-assessment-of-ethylene-oxide-residues-in-sesame-seeds.pdf>

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 545 จะออกในวันที่ 24 ธ.ค. 2564

ผู้จัดทำ: บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด สาขากรุงเทพ <http://omicbangkok.com/>

ติดต่อสอบถาม: (ภาษาไทย) kongsak@omicnet.com (ภาษาอังกฤษ) lab.th@omicnet.com

จดหมายข่าวฉบับที่ได้ออกไปแล้ว: (ภาษาไทย) <http://omicbangkok.com/th/downloads>

(ภาษาอังกฤษ) <http://omicbangkok.com/en/downloads>

เว็บไซต์เกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร: (ภาษาอังกฤษ) <http://www.omicfoodsafety.com/>