

## OMIC Food Safety Newsletter No. 551 March 25, 2022

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศญี่ปุ่น มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

### ★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

#### 1. รายการเพิ่มเติมในการตรวจสอบแบบเข้ม 100% (กลางเดือนมีนาคม 2565)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
14 มี.ค.	น้ำแอปเปิลและน้ำแอปเปิลสำหรับใช้เป็น วัตถุดิบจากประเทศแอฟริกาใต้	Patulin	เพิ่มความถี่	<a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000912585.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000912585.pdf</a> ค่ามาตรฐาน: 0.050 mg/kg-ppm

\*ดูรายละเอียดเกี่ยวกับเงื่อนไขรายการอาหารที่เป็นเป้าหมายของการตรวจสอบได้จากเว็บไซต์อ้างอิง

#### 2. รายการตรวจสอบแบบ Monitoring เพิ่มเติม (เพิ่มความถี่ในการตรวจสอบกรณีฝ่าฝืนหรือลดความถี่กรณียกเลิกการตรวจสอบแบบเข้ม 100%: ความถี่ในการตรวจสอบ 30%) (ต้นเดือนถึงกลางเดือนมีนาคม 2565)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
4 มี.ค.	บรอกโคลีจากประเทศจีน	Haloxypop	เพิ่มความถี่	<a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000907806.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000907806.pdf</a> ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm
11 มี.ค.	พริกขี้หนูจากประเทศไทย	Triazophos	เพิ่มความถี่	<a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000911604.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000911604.pdf</a> ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm

#### 3. การฝ่าฝืนการนำเข้าของสินค้าไทย (ต้นเดือนถึงกลางเดือนมีนาคม 2565)

วันที่เริ่ม	ชื่อสินค้า	รายละเอียดการฝ่าฝืน	ค่ามาตรฐาน	ประเภทการตรวจสอบ
3 มี.ค.	อาหารแช่แข็งบริกโดยไม่ปรุงสุก: กุ้ง (กุ้งขาว) (FROZEN COOKED SUSHI EBI VANNAMEI WHITE SHRIMP SEMI-IQF)	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและมาตรฐาน (Coliform: Positive)	Coliform: Negative	ตรวจสอบแบบ monitoring
11 มี.ค.	พริกขี้หนูแช่แข็ง	Triazophos (ตรวจพบ 0.15 ppm)	0.01 ppm	ตรวจสอบแบบ monitoring

## ★ EPA กำจัดคลอรีไพริฟอส (Chlorpyrifos) จากอาหาร และดำเนินการขั้นตอนต่อไปเพื่อปกป้องสุขภาพของคนงานในฟาร์มและเด็ก

เมื่อเดือนสิงหาคม พ.ศ. 2564 EPA ได้ประกาศกฎระเบียบขั้นสุดท้ายเรื่องการยกเลิก Tolerance (ปริมาณสูงสุดที่ยอมรับได้) ทั้งหมดของคลอรีไพริฟอสที่ใช้ในอาหาร หลังจากนั้น เมื่อเปิดรับความคิดเห็นเกี่ยวกับกฎระเบียบขั้นสุดท้ายนี้ จึงได้รับความเห็นคัดค้านซึ่งเป็นการกังวลเกี่ยวกับขอบเขตของการยกเลิก Tolerance ผลกระทบทางเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม และระยะเวลาบังคับใช้ ฯลฯ หลังจากพิจารณาประเด็นเหล่านั้นอย่างรอบคอบแล้ว EPA ได้ปฏิเสธคำคัดค้านทั้งหมดที่ร้องขอให้มีการรับฟังความคิดเห็นหรือขอเลื่อนการบังคับใช้กฎระเบียบขั้นสุดท้าย และประกาศว่าจะดำเนินการสู่ขั้นตอนต่อไป

EPA แจ้งไปยังผู้ขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์คลอรีไพริฟอสว่า Tolerance สำหรับอาหารจะมีผลสิ้นสุดในวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2565 และมีทางเลือกที่จะยกเลิกการขึ้นทะเบียน หรือแก้ไขฉลากเพื่อนำส่วนที่ระบุเกี่ยวกับการใช้ในอาหารออก หากไม่ดำเนินการยกเลิกเอง ทาง EPA มีแผนที่จะออกประกาศแสดงเจตจำนงที่จะยกเลิก (Notice of Intent to Cancel) ภายใต้กฎหมายยาฆ่าแมลง ยาฆ่าเชื้อ และยาเบื่อหนูแห่งสหพันธรัฐ

ในช่วงหลายปีที่ผ่านมา มีการขึ้นทะเบียนสารกำจัดศัตรูพืชทางเลือกสำหรับพืชผลส่วนใหญ่ นอกจากนี้ ยังมียาฆ่าแมลงและสารควบคุมการเจริญเติบโตอื่นๆ ที่ใช้ควบคุมแมลงศัตรูพืชเป้าหมายได้ โดย EPA กำลังดำเนินการพิจารณาสารทดแทนคลอรีไพริฟอส EPA กำลังตรวจสอบความคิดเห็นที่ส่งเข้ามาเกี่ยวกับแผนการตัดสินใจเบื้องต้นเรื่องทบทวนการขึ้นทะเบียนเกี่ยวกับคลอรีไพริฟอส แผนแก้ไขการประเมินความเสี่ยงด้านสุขภาพของมนุษย์ และแผนประเมินความเสี่ยงทางนิเวศวิทยา หลังจากพิจารณาประเด็นเหล่านั้นแล้ว EPA จะเริ่มทบทวนการขึ้นทะเบียนสำหรับการใช้งานที่นอกเหนือจากอาหาร

\*ดูรายละเอียดได้จาก link นี้

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-takes-next-step-keep-chlorpyrifos-out-food-protecting-farmworkers-and-childrens>

\*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 552 จะออกในวันที่ 8 เม.ย. 2565

---

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

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

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

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

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