

OMIC Food Safety Newsletter No. 556 June 10, 2022

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศญี่ปุ่น มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

1. รายการตรวจสอบแบบ Monitoring เพิ่มเติม (เพิ่มความถี่ในการตรวจสอบกรณีฝ่าฝืนหรือลดความถี่กรณียกเลิกการตรวจสอบแบบเข้ม 100%: ความถี่ในการตรวจสอบ 30%) (ปลายเดือนพฤษภาคม 2565)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
24 พ.ค.	พริกแดงจากประเทศบังกลาเทศ	Methamidophos	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000941940.pdf ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm
26 พ.ค.	กล้วยจากประเทศเวียดนาม	Permethrin	ลดความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000943080.pdf ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm

*ดูรายละเอียดเกี่ยวกับเงื่อนไขรายการอาหารที่เป็นเป้าหมายของการตรวจสอบได้จากเว็บไซต์อ้างอิง

2. การฝ่าฝืนการนำเข้าของสินค้าไทย (กลางเดือนพฤษภาคม 2565)

วันที่เริ่ม	ชื่อสินค้า	รายละเอียดการฝ่าฝืน	ค่ามาตรฐาน	ประเภทการตรวจสอบ
12 พ.ค.	ทุเรียนสด	Procymidone (ตรวจพบ 0.04 ppm)	0.01 ppm	ตรวจสอบแบบเข้ม 100%

★ รายงาน RASFF รายเดือน

ข้อมูลการฝ่าฝืนของรายการสินค้าอาหารไทยในสหภาพยุโรป (EU) (ปลายเดือนพฤษภาคม 2565)

วันที่	ประเทศที่แจ้ง	เหตุผลที่แจ้ง	หมายเหตุ
27 พ.ค.	เยอรมนี	ตรวจพบ 2-Chloroethanol ในผลิตภัณฑ์บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปผ่านเข้ามาทางประเทศเนเธอร์แลนด์	Alert notification
31 พ.ค.	เนเธอร์แลนด์	ตรวจพบเชื้อซัลโมเนลลาในผลิตภัณฑ์เนื้อไก่	Border rejection notification

★ Phthalate และ Plasticizers อื่นๆ: ลำดับความสำคัญของการประเมินซ้ำ (ข้อมูลจากหน่วยงานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งสหภาพยุโรป)

หน่วยงานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งสหภาพยุโรป (European Food Safety Authority: EFSA) ได้จัดลำดับความสำคัญของการประเมินซ้ำสำหรับสาร Phthalates สารที่มีโครงสร้างคล้ายคลึงกัน และสารทดแทน ซึ่งเป็น Plasticizers ที่ใช้ในวัสดุสัมผัสอาหาร (FCM: Food Contact Materials) กลุ่มเป้าหมายคือสารที่ได้รับอนุมัติให้ใช้ใน FCM โดยสหภาพยุโรปหรือระดับประเทศเท่านั้น โดยจัดลำดับเป็น 3 กลุ่ม (ที่มีความสำคัญ สูง กลาง ต่ำ (เรียงจากเก่าไปหาใหม่) โดยยึดจากปีที่ดำเนินการประเมินความเสี่ยงครั้งล่าสุด ในอนาคต มีการวางแผนที่จะเปิดรับข้อมูลระดับความเข้มข้นในผลิตภัณฑ์อาหารและ FCM ที่จำเป็นสำหรับการประเมินการสัมผัสสาร

*ดูรายละเอียดได้จาก link นี้

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/phthalates-and-other-plasticisers-priorities-reassessment>

★ FDA จำกัดการใช้สาร Phthalate บางชนิดในบรรจุภัณฑ์อาหาร และออกเอกสารขอข้อมูลเกี่ยวกับการใช้งานที่สัมผัสกับอาหารและข้อมูลความปลอดภัยล่าสุด

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาแห่งสหรัฐอเมริกา (FDA) ได้ประกาศคำตอบที่มีต่อข้อร้องเรียนสารเคมีแต่งอาหาร 2 เรื่อง และข้อร้องเรียนพลเมือง 1 เรื่อง เกี่ยวกับการใช้งานสาร Phthalates ที่สัมผัสกับอาหาร โดยยอมรับข้อร้องเรียนสารเคมีแต่งอาหาร 1 เรื่อง และเพิกถอนการอนุมัติเกี่ยวกับสาร Phthalates 23 ชนิดและสารอื่นๆ อีก 2 ชนิด ด้วยเหตุผลที่ว่าภาคอุตสาหกรรมละทิ้งการใช้สารเหล่านี้ ส่งผลให้การอนุญาตใช้สัมผัสอาหารจำกัดเพียง 9 ชนิดที่เหลือ และในจำนวนนี้ สำหรับ 8 ชนิดที่ได้รับการอนุมัติให้ใช้เป็นพลาสติกไซเซอร် ได้มีการร้องขอให้แจ้งข้อมูลล่าสุดเกี่ยวกับสภาพการใช้งานจริง ปริมาณการสัมผัสอาหารและความปลอดภัย

ในครั้งนี้ EFSA และ FDA สหรัฐฯ ได้ตีพิมพ์บทความเกี่ยวกับ Phthalates ที่ใช้เป็นสารสัมผัสอาหารในช่วงเวลาเดียวกัน โดยเป็นความพยายามที่จะทบทวนข้อบังคับเพื่อสะท้อนถึงสถานการณ์ปัจจุบันที่มีการใช้ Phthalates ลดลง หลังผ่านมาหลายปีนับตั้งแต่ข้อบังคับเริ่มต้น

*ดูรายละเอียดได้จาก link นี้

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-limits-use-certain-phthalates-food-packaging-and-issues-request-information-about-current-food>

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 557 จะออกในวันที่ 24 มิ.ย. 2565

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

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

จดหมายข่าวฉบับที่ได้ออกไปแล้ว: (ภาษาไทย) <http://omicbangkok.com/th/download/2>

(ภาษาอังกฤษ) <http://omicbangkok.com/en/download/2>

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