

OMIC Food Safety Newsletter No. 558 July 8, 2022

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศญี่ปุ่น มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

1. รายการเพิ่มเติมในการตรวจสอบแบบเข้ม 100% (กลางเดือนมิถุนายน 2565)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
17 มิ.ย.	ถั่วพิสตาชิโอจากประเทศอังกฤษ	Total Aflatoxin	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000952538.pdf ค่ามาตรฐาน: 10 µg/kg-ppb

*ดูรายละเอียดเกี่ยวกับเงื่อนไขรายการอาหารที่เป็นเป้าหมายของการตรวจสอบได้จากเว็บไซต์อ้างอิง

★ รายงาน RASFF รายเดือน

ข้อมูลการฝ่าฝืนของรายการสินค้าอาหารไทยในสหภาพยุโรป (EU) (กลางเดือนถึงปลายเดือนมิถุนายน 2565)

วันที่	ประเทศที่แจ้ง	เหตุผลที่แจ้ง	หมายเหตุ
17 มิ.ย.	อิตาลี	ตรวจพบแคดเมียมในปลาหมึก	Information notification for attention
23 มิ.ย.	เยอรมนี	ตรวจพบเอทิลีนออกไซด์ในส่วนผสมเครื่องปรุงรสของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปและ ช็อกโกแลตในถาดผลิตภัณฑ์	Information notification for follow-up

★ เรื่องความเสี่ยงด้านสุขภาพของเอทิลีนออกไซด์ในอาหาร (ข้อมูลจากสถาบันเพื่อการประเมินความเสี่ยงแห่งสหพันธรัฐเยอรมัน)

หน่วยงานกำกับดูแลของรัฐบาลสหพันธรัฐเยอรมันตรวจพบว่าเอทิลีนออกไซด์ (ชื่อย่อ EO) และสารจากการแปลงสภาพ 2-คลอโรเอทานอล (ชื่อย่อ 2-CE) เป็นสารตกค้างในอาหารและวัตถุดิบอาหารหลากหลายชนิด เช่น เมล็ดงา เครื่องเทศ หรือวัตถุเจือปนอาหาร เป็นต้น EO เป็นสารก่อให้เกิดการกลายพันธุ์และเป็นสารก่อมะเร็ง และห้ามใช้ในการผลิตอาหาร ส่วน 2-CE อยู่ภายใต้การประเมินความเสี่ยงเบื้องต้นโดยสถาบันเพื่อการประเมินความเสี่ยงแห่งสหพันธรัฐเยอรมัน (BfR) และเนื่องจากมีช่องว่างของข้อมูลมาก จึงมีการประเมินความเสี่ยงของ 2-CE เทียบเท่ากับความเสี่ยงของ EO ทาง BfR มีการรวบรวมคำถามที่พบบ่อยเกี่ยวกับ EO ไว้ (ด้านล่างนี้เป็นข้อความที่คัดลอกมาบางส่วน)

เอทิลีนออกไซด์คืออะไร

EO เป็นก๊าซไม่มีสี ไวไฟสูง มีปฏิกิริยาตอบสนองสูง มีกลิ่นหอมหวาน มีฤทธิ์ฆ่าเชื้อแบคทีเรีย ไวรัส และเชื้อรา และจะถูกแปลงเป็น 2-CE โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่ออยู่ในสภาพแวดล้อมและในพืชผล การแปลงสภาพนี้ค่อนข้างเร็วและโดยปกติจะตรวจพบแค่ 2-CE ในพืชและอาหารที่ได้จากพืชนั้น ส่วน 2-CE เป็นของเหลวไม่มีสีที่มีกลิ่นหวานจางๆ

ที่มาของ 2-CE คืออะไร มีความเป็นไปได้ที่จะเจือปนในอาหารโดยมาจากแหล่งอื่นที่ไม่ใช่เอทิลีนออกไซด์หรือไม่

ถ้าเป็น 2-CE ในระดับร่องรอย กล่าวคือในระดับขีดจำกัดเชิงปริมาณ อาจมีสาเหตุอื่นนอกเหนือจากการจัดการเอทิลีนออกไซด์ เช่น การปนเปื้อนข้ามระหว่างการผลิต 2-CE ยังมีโอกาสเกิดขึ้นได้จากสารเคมีที่มีส่วนผสมของคลอรีนอื่นๆ

เอทิลีนออกไซด์เคมียุคที่ใช้ที่ใดมาก่อนและปัจจุบันถูกนำมาใช้ที่ใด

เดิม EO เคยถูกใช้เป็นยาป้องกันพืชและฆ่าเชื้อ การใช้ EO ในยาป้องกันพืชได้รับอนุญาตในเยอรมนีจนถึงปี 1981 และในประเทศสหภาพยุโรปอื่นๆ (EU) จนถึงปี 1991 นอกจากนี้ยังมีการใช้ในการรมควันฆ่าเชื้ออาหารและอาหารสัตว์ใน EU จนถึงปี 2011 เพื่อปกป้องอาหารและอาหารสัตว์จากเชื้อราและแบคทีเรียในระหว่างการขนส่งและการเก็บรักษา นับตั้งแต่ปี 2011 เป็นต้นมา มีการห้ามใช้ในอาหารและอาหารสัตว์ทุกชนิด ปัจจุบันมีการอนุญาตให้ใช้ EO ในผลิตภัณฑ์สารชีวฆาต (Biocidal Product) เฉพาะในด้านการฆ่าเชื้อและทำให้ปลอดเชื้อนอกจากอาหาร เช่น การฆ่าเชื้ออุปกรณ์ทางการแพทย์ ฯลฯ

*ดูรายละเอียดได้จาก link นี้

https://www.bfr.bund.de/en/health_risk_of_ethylene_oxide_in_food-299508.html

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 559 จะออกในวันที่ 22 ก.ค. 2565

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

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

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

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

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