

OMIC Food Safety Newsletter No. 559 July 22, 2022

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศไทย มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

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

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
7 ก.ค.	มะม่วงหิมพานต์จากประเทศอินเดีย	Chlorpyrifos	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000961887.pdf ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm
7 ก.ค.	เมล็ดโกโก้จากประเทศเอกวาดอร์	Malathion	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000961887.pdf ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm

*ดูรายละเอียดเกี่ยวกับเงื่อนไขรายการอาหารที่เป็นเป้าหมายของการตรวจสอบได้จากเว็บไซต์อ้างอิง

2. การฝ่าฝืนการนำเข้าของสินค้าไทย (ต้นเดือนกรกฎาคม 2565)

วันที่เริ่ม	ชื่อสินค้า	รายละเอียดการฝ่าฝืน	ค่ามาตรฐาน	ประเภทการตรวจสอบ
7 ก.ค.	แช่ในน้ำเชื่อม: ผลไม้อื่นๆ (YOUNG COCONUT MEAT(STRIPS) IN LIGHT SYRUP)	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์การใช้ (ตรวจพบซัลเฟอร์ไดออกไซด์ 0.052 g/kg และ 0.034 g/kg) (2 รายการ)	0.030 g/kg	ตรวจสอบแบบอิสระ

★ รายงาน RASFF รายเดือน

- ข้อมูลการฝ่าฝืนของรายการสินค้าอาหารไทยในสหภาพยุโรป (EU) (ต้นเดือนกรกฎาคม 2565)

วันที่	ประเทศที่แจ้ง	เหตุผลที่แจ้ง	หมายเหตุ
6 ก.ค.	สวีเดน	ตรวจพบ Pyridaben ซึ่งเป็นสารที่ไม่ได้รับอนุญาตในพริก (<i>Capsicum spp.</i>) (0.026 mg/kg-ppm)	border rejection notification
6 ก.ค.	สวีเดน	ตรวจพบ Chlorfenapyr และ Mepronil ซึ่งเป็นสารที่ไม่ได้รับอนุญาตในพริก (<i>Capsicum spp.</i>)	border rejection notification
6 ก.ค.	สวีเดน	ตรวจพบ Chlorfenapyr ซึ่งเป็นสารที่ไม่ได้รับอนุญาตในพริก (<i>Capsicum spp.</i>) (0.018 mg/kg-ppm)	border rejection notification
8 ก.ค.	สเปน	อาหารใหม่ที่ยังไม่ได้รับอนุญาต (ปลีกส่วย)	border rejection notification

★ ความเสี่ยงของการบริโภคผักหวานบ้าน (ข้อมูลจากสำนักงานอาหารแห่งสิงคโปร์)

ผักหวานบ้าน (Cekur Manis, ชื่อวิทยาศาสตร์: *Sauropus androgynus*) เป็นผักใบยอดนิยมนึ่งที่มีถิ่นกำเนิดในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และนิยมนำไปรับประทานโดยการต้มหรือผัด อย่างไรก็ตาม หากรับประทานผักหวานบ้านดิบในปริมาณมาก อาจเกิดโรคปอดอุดกั้นเรื้อรังที่เรียกว่า ภาวะหลอดลมขนาดเล็กดีบตันได้ เหตุผลที่ถูกต้องที่เป็นสาเหตุของโรคปอดยังอยู่ระหว่างการศึกษาวិจัย แต่จากผลการวิจัยในปัจจุบัน คาดว่าในผักหวานบ้านมีสารเคมีบางชนิดที่ก่อให้เกิดการอักเสบและการเสียชีวิตของเนื้อเยื่อปอด ในขณะที่เดียวกัน บรรดานักวิทยาศาสตร์ยังคงค้นพบว่า เราสามารถรับประทานผักหวานบ้านได้อย่างปลอดภัยหากปรุงจนสุกดีแล้ว

เราอาจพบเห็นวัตถุพิษอาหารและวิธีรับประทานอาหารใหม่ๆ จากแนวคิดการดูแลสุขภาพและการพัฒนาผลิตภัณฑ์พิเศษประจำท้องถิ่น แต่อาจกล่าวได้ว่าปรากฏการณ์ความเป็นพิษของผักหวานบ้านดิบ เป็นบทเรียนที่สอนว่า เราต้องระมัดระวังเรื่องการรับประทานด้วยวิธีที่แตกต่างจากเดิม

*ดูรายละเอียดได้จาก link นี้

<https://www.sfa.gov.sg/food-information/risk-at-a-glance/cekur-manis>

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 560 จะออกในวันที่ 5 ส.ค. 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/>