

OMIC Food Safety Newsletter No. 563 Sep 16, 2022

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศไทย มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

1. รายการเพิ่มเติมในการตรวจสอบแบบเข้ม 100% (ปลายเดือนสิงหาคมถึงต้นเดือนกันยายน 2565)

| วันที่เริ่ม | สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป) | รายการตรวจสอบ | ประเภท | หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง |
|-------------|--|-----------------|--------------|---|
| 29 ส.ค. | เมล็ดมะม่วงหิมพานต์จากประเทศอินเดีย | Chlorpyrifos | เพิ่มความถี่ | https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000981435.pdf ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm |
| 6 ก.ย. | อาหารที่มีส่วนผสมของถั่วพิสตาชิโอจากประเทศอินเดีย | Total Aflatoxin | เพิ่มความถี่ | https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000985877.pdf ค่ามาตรฐาน: 10 µg/kg-ppb |

*ดูรายละเอียดเกี่ยวกับเงื่อนไขรายการอาหารที่เป็นเป้าหมายของการตรวจสอบได้จากเว็บไซต์อ้างอิง

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

| วันที่เริ่ม | สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป) | รายการตรวจสอบ | ประเภท | หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง |
|-------------|--|---------------|--------------|---|
| 31 ส.ค. | เมล็ดจากประเทศปากีสถาน | Chlorpyrifos | เพิ่มความถี่ | https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000983281.pdf ค่ามาตรฐาน: 0.05 mg/kg-ppm |
| 6 ก.ย. | เห็ดจากประเทศไต้หวัน | Paclobutrazol | เพิ่มความถี่ | https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000986246.pdf ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm |

3. การฝ่าฝืนการนำเข้าของสินค้าไทย (ต้นเดือนกันยายน 2565)

| วันที่เริ่ม | ชื่อสินค้า | รายละเอียดการฝ่าฝืน | ค่ามาตรฐาน | ประเภทการตรวจสอบ |
|-------------|---|--|-------------------|-----------------------|
| 5 ก.ย. | อาหารแช่แข็งไม่ปรุงสุกก่อนบริโภค: ถั่วฝักยาวอ่อน (FROZEN GREEN BEANS) | ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและ มาตรฐาน (Coliform Positive) | Coliform Negative | ตรวจสอบแบบ monitoring |

★ คำแถลงของหน่วยงานด้านอาหารแห่งสิงคโปร์ (SFA) เกี่ยวกับการตรวจสอบเอทิลีนออกไซด์ในอาหาร

เมื่อไม่นานมานี้ มีการเรียกคืนอาหาร เช่น ไอศกรีม เนื่องจากพบว่ามียเอทิลีนออกไซด์ (EO) ซึ่ง EO สามารถใช้ในการรมควันผลผลิตทางการเกษตรเพื่อป้องกันการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ ฤดูระเบียบด้านอาหารของสิงคโปร์อนุญาตให้ใช้ EO สำหรับฆ่าเชื้อในเครื่องเทศ และกำหนดว่าปริมาณสารตกค้างสูงสุด (MRL) ของ EO ในเครื่องเทศไม่ควรเกิน 50 mg/kg (50 ppm)

วานิลลา (สารแต่งกลิ่น) และ โลคัสบีนกัม (สารให้ความหนืดและสารให้ความคงตัว) เป็นผลผลิตทางการเกษตรที่มีการนำไปใช้ในการผลิตไอศกรีมในปริมาณน้อยมาก (น้อยกว่า 1%) ซึ่ง EO ปริมาณเล็กน้อยที่ตกค้างอยู่ใน โลคัสบีนกัมและฝักของวานิลลาลังผ่านการรมควันอาจถ่ายโอนไปยังผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายของไอศกรีมสำเร็จรูป การบริโภคผลิตภัณฑ์ไอศกรีมที่มีปริมาณ EO ในปริมาณเล็กน้อยไม่ก่อให้เกิดความเสี่ยงด้านสุขภาพ เนื่องจากไม่ใช่อาหารที่บุคคลทั่วไปบริโภคในปริมาณมากเป็นประจำ อย่างไรก็ตาม SFA ได้ดำเนินมาตรการเชิงป้องกันโดยเรียกคืนผลิตภัณฑ์อาหารที่ตรวจพบ EO ซึ่งหน่วยงานกำกับดูแลในต่างประเทศบางแห่งได้เรียกคืนแล้ว SFA ยังดำเนินการทบทวนมาตรฐานอาหารเป็นระยะโดยอ้างอิงจากการประเมินทางวิทยาศาสตร์ล่าสุดและคำนึงถึงแนวโน้มระหว่างประเทศ โดยส่วนหนึ่งของกระบวนการนี้ทาง SFA ได้เริ่มทบทวนระดับ EO ที่ยอมรับได้ในผลิตภัณฑ์อาหารที่จำหน่ายในประเทศ พร้อมทั้งสุ่มตัวอย่างและตรวจสอบเชิงรุกสำหรับผลิตภัณฑ์ไอศกรีม แม้ยังไม่มีการตรวจพบ EO ในผลิตภัณฑ์ไอศกรีมที่สุ่มตัวอย่างมาจนถึงปัจจุบัน แต่หากตรวจพบ EO เกินจากระดับความเข้มข้นที่ตรวจพบได้ SFA จะเริ่มเรียกคืนผลิตภัณฑ์กลุ่มเป้าหมายเพื่อเป็นมาตรการเชิงป้องกัน

*ดูรายละเอียดได้จาก link นี้

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/sfa-statement-on-testing-of-ethylene-oxide-in-food.pdf>

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 564 จะออกในวันที่ 30 ก.ย. 2565

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

ติดต่อสอบถาม: (ตัวแทนสาขากรุงเทพฯ) coor.th@omicnet.com

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

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

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