

OMIC Food Safety Newsletter No. 567 Nov 11, 2022

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศไทย มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

1. รายการเพิ่มเติมในการตรวจสอบแบบเข้ม 100%

(ต้นเดือนพฤศจิกายน 2565)

| วันที่เริ่ม | สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป) | รายการตรวจสอบ | ประเภท | หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง |
|-------------|------------------------------------------------------|---------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 พ.ย. | โซบะจากประเทศจีน (รวมแป้งโซบะ) | Haloxyfop | เพิ่มความถี่ | https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001007381.pdf ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm |

*ดูรายละเอียดเกี่ยวกับเงื่อนไขรายการอาหารที่เป็นเป้าหมายของการตรวจสอบได้จากเว็บไซต์อ้างอิง

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

(ต้นเดือนพฤศจิกายน 2565)

| วันที่เริ่ม | สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป) | รายการตรวจสอบ | ประเภท | หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง |
|-------------|------------------------------------------------------|------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 พ.ย. | พริกแดงจากประเทศอินเดีย | Ethion & Methamidophos | เพิ่มความถี่ | https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001007389.pdf ค่ามาตรฐาน Ethion: 0.01 mg/kg-ppm ค่ามาตรฐาน Methamidophos: 0.01 mg/kg-ppm |
| 1 พ.ย. | หอมแดงจากประเทศไทย | Haloxyfop | เพิ่มความถี่ | https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001007389.pdf ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm |

*ดูรายละเอียดเกี่ยวกับเงื่อนไขรายการอาหารที่เป็นเป้าหมายของการตรวจสอบได้จากเว็บไซต์อ้างอิง

3. การฝ่าฝืนการนำเข้าของสินค้าไทย

(ปลายเดือนตุลาคม 2565)

| วันที่เริ่ม | ชื่อสินค้า | รายละเอียดการฝ่าฝืน | ค่ามาตรฐาน | ประเภทการตรวจสอบ |
|-------------|------------|--------------------------------|------------|-----------------------|
| 31 ต.ล. | หอมแดงสด | Haloxyfop (ตรวจพบ 0.04 ppm) | 0.01 ppm | ตรวจสอบแบบ monitoring |

★ รับฟังความคิดเห็นสาธารณะเกี่ยวกับสารไนโตรซามีนในอาหาร: คำอธิบายความเห็นฉบับร่าง (EFSA)

สารไนโตรซามีน (ซึ่งอย่างเป็นทางการว่า เอ็น-ไนโตรซามีน (N-NAs)) เป็นสารประกอบทางเคมีที่สามารถก่อตัวในอาหาร อันเป็นผลมาจากการเตรียมและการแปรรูปอาหาร สารเหล่านี้พบได้ในอาหารหลายชนิด เช่น ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์หมักเกลือ เนื้อปลาแปรรูป โกลี เบียร์ และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์อื่นๆ ไนโตรซามีนยังพบได้ในอาหารหลากหลายประเภท เช่น เนื้อสัตว์ปรุงสุก ผักแปรรูป ซีเรียล นมและผลิตภัณฑ์จากนม อาหารหมักดอง ผักดอง และอาหารที่ใช้เครื่องเทศ ไนโตรซามีนบางชนิดเป็นพิษต่อพันธุกรรม (สามารถทำลาย DNA) และเป็นสารก่อมะเร็ง (อาจทำให้เกิดมะเร็ง) ความเห็นฉบับร่างของ EFSA ประเมินความเสี่ยงด้านสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับการมีอยู่ของไนโตรซามีนในอาหาร

กลุ่มเป้าหมายของการประเมินความเสี่ยงในครั้งนี้ จำกัดเฉพาะสารก่อมะเร็ง N-nitrosamines (N-NAs) ที่มีอยู่ในอาหาร และระดับความรุนแรงในการก่อมะเร็งของ N-nitrosodiethylamine ซึ่งเป็นไนโตรซามีนที่มีโอกาสก่อมะเร็งมากที่สุด ได้ถูกนำไปใช้กับไนโตรซามีนอื่นๆ ข้อมูลสถานะการปนเปื้อนของ N-NAs เกี่ยวกับอาหาร 5 ประเภท ได้มาจากฐานข้อมูล EFSA (n=2,817) และเอกสารประกอบ (n=4,003) มีการกำหนดสถานการณ์การได้รับสาร 2 แบบคือกรณีที่รวมเนื้อสัตว์และปลาที่ผ่านความร้อนแล้วแต่ยังไม่แปรรูป และกรณีที่ไม่วรรณการได้รับสารโดยรวมอยู่ระหว่าง 0 ถึง 208.9 ng/kg ของน้ำหนักตัวต่อวัน โดยเป็นผลจากเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์มากที่สุด หากไม่นับการศึกษาในทารกบางส่วน ณ ค่าเปอร์เซ็นต์ไทล์ที่ 95 ของปริมาณการได้รับสารพิษ ค่าขอบเขตความปลอดภัยจากการได้รับสารพิษ (MOE) อยู่ระหว่าง 3,337~48 และคณะกรรมการ CONTAM สรุปว่ามีเปอร์เซ็นต์สูงที่จะไม่ถึง 10,000 ซึ่งเป็นตัวบ่งชี้ถึงความกังวลด้านสุขภาพสำหรับทุกกลุ่มอายุ

*ดูรายละเอียดได้จาก link นี้

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/public-consultation-nitrosamines-food-draft-opinion-explained>

<https://connect.efsa.europa.eu/RM/s/publicconsultation2/a017U0000011jEt/pc0278>

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 568 จะออกในวันที่ 25 พ.ย. 2565

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

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

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

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

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