

## OMIC Food Safety Newsletter No. 568 Nov 25, 2022

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศไทย มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

### ★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

#### 1. รายการเพิ่มเติมในการตรวจสอบแบบเข้ม 100% (ต้นเดือนถึงกลางเดือนพฤศจิกายน 2565)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
8 พ.ย. 16 พ.ย.	ใบมะกรูดจากประเทศเวียดนาม	Propiconazole Paclobutrazol	เพิ่มความถี่	<a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001010160.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001010160.pdf</a> <a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001013072.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001013072.pdf</a> ค่ามาตรฐาน Propiconazole: 0.01 mg/kg-ppm ค่ามาตรฐาน Paclobutrazol: 0.01 mg/kg-ppm
11 พ.ย.	อาหารที่มีส่วนผสมของอัลมอนต์ ถั่วพิสตาชิโอ หรือ เฮเซลนัทจากประเทศอิตาลี	Total Aflatoxin	เพิ่มความถี่	<a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001011718.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001011718.pdf</a> ค่ามาตรฐาน: 10 µg/kg – ppb
11 พ.ย.	อาหารที่มีส่วนผสมของเมล็ดคางา หรือ ถั่วลิสงจากประเทศเวียดนาม	Total Aflatoxin	เพิ่มความถี่	<a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001011718.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001011718.pdf</a> ค่ามาตรฐาน: 10 µg/kg – ppb

\*ดูรายละเอียดเกี่ยวกับเงื่อนไขรายการอาหารที่เป็นเป้าหมายของการตรวจสอบได้จากเว็บไซต์อ้างอิง

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

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
11 พ.ย.	กล้วยจากประเทศไทย	Imidacloprid	เพิ่มความถี่	<a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001011726.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001011726.pdf</a> ค่ามาตรฐาน: 0.04 mg/kg-ppm
16 พ.ย.	สตอร์ว์เบอร์รี่จากประเทศเนเธอร์แลนด์	Bupirimate	เพิ่มความถี่	<a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001013449.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001013449.pdf</a> ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm
16 พ.ย.	ใบมะกรูดจากประเทศเวียดนาม	Profenofos	เพิ่มความถี่	<a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001013449.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001013449.pdf</a> ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm

### ★ รายงาน RASFF รายเดือน

#### ข้อมูลการฝ่าฝืนของรายการสินค้าอาหารไทยในสหภาพยุโรป (EU) (ต้นเดือนพฤศจิกายน 2565)

วันที่	ประเทศที่แจ้ง	เหตุผลที่แจ้ง	หมายเหตุ
10 พ.ย.	เบลเยียม	ตรวจพบสิ่งมีชีวิตดัดแปลงพันธุกรรม (GMO) ที่ไม่ผ่านการอนุมัติในมะละกอเขียว	information notification for follow-up

## ★ เรื่องความเสี่ยงในระยะยาวของกรดอีรูจิกต่อผู้บริโภค กรณีนำน้ำมันเรพซิดบริสุทธิ์มาใช้แทนน้ำมันดอกทานตะวันในอาหาร

### (ข้อมูลจากสำนักงานมาตรฐานอาหารแห่งสหราชอาณาจักร FSA: Food Standards Agency)

เมล็ดพืชน้ำมันเรพซิดเป็นพืชน้ำมันที่สำคัญ และน้ำมันที่ผลิตได้ถูกนำมาใช้ประกอบอาหารและผลิตอาหารอย่างแพร่หลาย ในเมล็ดเรพซิดรวมถึงพืชตระกูล Brassicaceae (ผักตระกูลกะหล่ำ) พันธุ์อื่นๆ มีส่วนประกอบของกรดอีรูจิกซึ่งเป็นกรดไขมันชนิดหนึ่ง การบริโภคกรดอีรูจิกในปริมาณมากสัมพันธ์กับผลเสียต่อหัวใจในสัตว์บางชนิด พันธุ์ของเมล็ดพืชน้ำมันเรพซิดที่ใช้ในเชิงพาณิชย์ ได้รับการปรับปรุงพันธุ์เพื่อให้มีปริมาณกรดอีรูจิกต่ำลง

และมีการกำหนดค่ามาตรฐานสูงสุดสำหรับปริมาณกรดอีรูจิกในน้ำมันรวมทั้งน้ำมันเรพซิด

ผลการทบทวนล่าสุดโดยหน่วยงานด้านความปลอดภัยอาหารแห่งสหภาพยุโรป (EFSA) มีการกำหนดปริมาณการบริโภคที่ยอมรับได้ต่อวัน (TDI) ไว้ที่ 7 mg/kg น้ำหนักตัว/วัน การหยุดชะงักของห่วงโซ่อุปทานอันเนื่องมาจากสถานการณ์ในยูเครน ทำให้เริ่มเห็นความจำเป็นของการแทนที่น้ำมันดอกทานตะวันทั้งหมดหรือบางส่วนที่ใช้ในอาหารและการผลิตอาหารด้วยน้ำมันเรพซิด และมีความเป็นไปได้ที่ผู้บริโภคจะสัมผัสกับกรดอีรูจิกมากขึ้น

\*ดูรายละเอียดได้จาก link นี้

<https://www.food.gov.uk/research/research-projects/rapid-risk-assessment-what-is-the-long-term-risk-of-erucic-acid-to-uk-consumers-if-sunflower-oil-in-food-is-substituted-with>

\*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 569 จะออกในวันที่ 9 ธ.ค. 2565

---

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

ติดต่อสอบถาม: (ตัวแทนสาขากรุงเทพ) [coor.th@omicnet.com](mailto: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/>