

## OMIC Food Safety Newsletter No. 576 Mar 24, 2023

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศไทย มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

### ★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

1. รายการตรวจสอบแบบ Monitoring เพิ่มเติม (เพิ่มความถี่ในการตรวจสอบกรณีฝ่าฝืนหรือลดความถี่กรณียกเลิกการตรวจสอบแบบเข้ม 100%: ความถี่ในการตรวจสอบ 30%) (กลางเดือนมีนาคม 2566)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
14 มี.ค.	บรอกโคลีจากประเทศจีน	Haloxyfop	เพิ่มความถี่	<a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001071508.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001071508.pdf</a> ค่ามาตรฐาน : 0.01 mg/kg-ppm

\*ดูรายละเอียดเกี่ยวกับเงื่อนไขรายการอาหารที่เป็นเป้าหมายของการตรวจสอบได้จากเว็บไซต์อ้างอิง

2. การฝ่าฝืนการนำเข้าของสินค้าไทย (กลางเดือนมีนาคม 2566)

วันที่เริ่ม	ชื่อสินค้า	รายละเอียดการฝ่าฝืน	ค่ามาตรฐาน	ประเภทการตรวจสอบ
15 มี.ค.	เครื่องเทศผสม (CHILI POWDER)	ตรวจพบ Aflatoxin 11 µg/kg (B1:11.2µg/kg)	10 µg/kg	ตรวจสอบแบบเข้ม 100%

### ★ รายงาน RASFF รายเดือน

ข้อมูลการฝ่าฝืนของรายการสินค้าอาหารไทยในสหภาพยุโรป (EU) (ต้นเดือนมีนาคม 2566)

วันที่	ประเทศที่แจ้ง	เหตุผลที่แจ้ง	หมายเหตุ
9 มี.ค.	ไอร์แลนด์	กลิ่นเหม็นจากน้ำกะทิ	Information notification for attention
16 มี.ค.	โปแลนด์	เศษโลหะ (0.9 ซม.) ในอาหารแมวกระป๋อง	Alert notification
16 มี.ค.	ไอร์แลนด์	ร่องรอยกิจกรรมของสัตว์ฟันแทะที่กระสอบข้าวหอมมะลิ	Border rejection notification

## ★ แก้ไขขีดจำกัดสูงสุดของสารปนเปื้อนในอาหาร: สารหนู (ข้อมูลจาก EC)

มีการแก้ไขกฎระเบียบ (EC) No 1881/2006 ซึ่งกำหนดขีดจำกัดสูงสุด (ML) ของสารปนเปื้อนในอาหารในสหภาพยุโรป ตามผลการประเมินการสัมผัสสารหนูอนินทรีย์ในอาหาร โดยหน่วยงานตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหารแห่งสหภาพยุโรป (EFSA) รายการอาหารที่มีการกำหนด ML ของสารหนูอนินทรีย์ขึ้นใหม่ ได้แก่ นมผงคัดแปลงสำหรับทารก นมผงคัดแปลงสูตรต่อเนื่อง อาหารเพื่อวัตถุประสงค์ทางการแพทย์พิเศษสำหรับทารก นมผงคัดแปลงสำหรับเด็กเล็ก อาหารเด็กทารก แป้งข้าวเจ้า เครื่องดื่มจากข้าวไม่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มน้ำผลไม้ เครื่องดื่มน้ำผลไม้สกัดเข้มข้น เนกคำผลไม้ นอกจากนี้ยังมีการปรับลด ML ของสารหนูอนินทรีย์สำหรับข้าวขัดสี ยกเว้นข้าวหนึ่ง มีการกำหนด ML ของสารหนูทั้งหมดสำหรับเกลือบริโภค

ในปี 2564 หน่วยงานตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหารแห่งสหภาพยุโรป (EFSA) ได้ทำการประเมินการสัมผัสสารหนูอนินทรีย์ในอาหารแบบเรื้อรัง โดยอ้างอิงจากข้อมูลการปนเปื้อนล่าสุดเกี่ยวกับสารหนูอนินทรีย์ในอาหาร โดยสรุปผลการประเมินได้ว่า อาหารหลักที่มีส่วนทำให้ร่างกายได้รับสารหนูอนินทรีย์ในแต่ละกลุ่มอายุ ได้แก่ ข้าว ผลิตภัณฑ์จากข้าว ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ธัญพืชแปรรูปที่ไม่รวมข้าว และน้ำดื่ม นอกจากนี้ ยังสรุปว่า อาหารบางอย่างสำหรับเยาวชน (เช่น ผลิตภัณฑ์ธัญพืชแปรรูปสำหรับทารกและเด็กเล็ก นมผงกรอบสำหรับเด็ก นมผงคัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก เครื่องดื่มน้ำผลไม้ ฯลฯ) มีความเกี่ยวข้องกับการได้รับสารหนูอนินทรีย์ในอาหารของประชากรกลุ่มนี้ ค่าเฉลี่ยปัจจุบันสำหรับสารหนูในอาหารและปริมาณการได้รับสารที่เปอร์เซ็นต์ไทล์ 95 ยังคงอยู่ในช่วงของค่า BMDL01 ที่ระบุในความเห็นทางวิทยาศาสตร์ของคณะกรรมการ CONTAM ปี 2552 ด้วยเหตุนี้ จึงมีความเหมาะสมที่จะกำหนดขีดจำกัดสูงสุดใหม่สำหรับรายการที่ก่อให้เกิดการสัมผัสสารหนู และลดค่าขีดจำกัดที่มีอยู่ในปัจจุบัน หากเป็นไปได้ตามข้อมูลสถานะการปนเปื้อน นอกจากนี้ Codex ได้กำหนดขีดจำกัดสูงสุดของสารหนูทั้งหมดในเกลือบริโภคไว้ที่ 0.5 mg/kg และเหมาะสมที่จะกำหนดมาตรฐานเดียวกันนี้ในสหภาพยุโรป จากที่กล่าวมาข้างต้น จึงควรแก้ไขกฎระเบียบ (EC) No 1881/2006 ให้สอดคล้องกัน

กฎระเบียบนี้จะมีผลบังคับใช้ในวันที่ 20 (26 มีนาคม 2566) นับจากวันถัดจากวันประกาศในวารสารอย่างเป็นทางการของสหภาพยุโรป เมื่อพิจารณาถึงอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานของอาหารบางชนิดในกฎระเบียบนี้ อาหารที่จำหน่ายอย่างถูกต้องก่อนวันที่บังคับใช้กฎระเบียบนี้ จะได้รับอนุญาตให้คงอยู่ในตลาดได้

\*ดูรายละเอียดได้จาก link นี้

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32023R0465&qid=16780707098>

\*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 577 จะออกในวันที่ 7 เม.ย. 2566

---

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

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