

OMIC Food Safety Newsletter No. 579 May 19, 2023

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศไทย มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

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

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
28 เม.ย.	เห็ดหอมจากประเทศจีน	Acephate	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001092575.pdf ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg – ppm
28 เม.ย.	พริกแดงจากประเทศเวียดนาม	Tebufenpyrad	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001092575.pdf ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg – ppm
28 เม.ย.	ข้าวโพดจากประเทศอินเดีย	Total Aflatoxin	ยกเลิก	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001092575.pdf ค่ามาตรฐาน: 10 µg/kg-ppb

*ดูรายละเอียดเกี่ยวกับเงื่อนไขรายการอาหารที่เป็นเป้าหมายของการตรวจสอบได้จากเว็บไซต์อ้างอิง

2. การฝ่าฝืนการนำเข้าของสินค้าไทย (ปลายเดือนเมษายนถึงต้นเดือนพฤษภาคม 2566)

วันที่เริ่ม	ชื่อสินค้า	รายละเอียดการฝ่าฝืน	ค่ามาตรฐาน	ประเภทการตรวจสอบ
26 เม.ย.	ผลิตภัณฑ์เนื้อปลาชนิดอื่นๆ (FROZEN MAME CHIKUWA)	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและมาตรฐาน (Coliform Positive)	Coliform Negative	ตรวจสอบแบบอิสระ
8 พ.ค.	อาหารทะเลสดแช่แข็งสำหรับบริโภคดิบ: ปลาแซลมอนและปลาเทราต์ (FROZEN SALOMON RANDOM SLICE)	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและมาตรฐาน (Coliform Positive)	Coliform Negative	ตรวจสอบแบบอิสระ
8 พ.ค.	กัมมะราบิก (Gum Arabic)	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและมาตรฐาน (ปริมาณ Ash ไม่สอดคล้อง (5.2%))	ไม่เกิน 4.0%	ตรวจสอบแบบอิสระ

★ รายงาน RASFF รายเดือน

ข้อมูลการฝ่าฝืนของรายการสินค้าอาหารไทยในสหภาพยุโรป (EU) (ปลายเดือนเมษายนถึงต้นเดือนพฤษภาคม 2566)

วันที่	ประเทศที่แจ้ง	เหตุผลที่แจ้ง	หมายเหตุ
25 เม.ย.	เดนมาร์ก	ตรวจพบ Chlorpyrifos ในผักชี	Information notification for attention
3 พ.ค.	เนเธอร์แลนด์	ตรวจพบ Chlorpyrifos ที่ไม่ได้รับอนุญาตในชาเขียว	Alert notification

★ เสนอมาตรฐานใหม่เพื่อปกป้องสุขภาพของประชาชนและลดการสัมผัสเอทิลีนออกไซด์ (ข้อมูลจาก EPA)

สำนักงานปกป้องสิ่งแวดล้อมของสหรัฐอเมริกา (EPA) ได้เสนอกฎระเบียบใหม่ซึ่งรวมถึงมาตรฐานการปล่อยมลพิษทางอากาศที่เข้มงวดขึ้น เพื่อปกป้องสุขภาพของผู้ปฏิบัติงานที่สัมผัสกับก๊าซเอทิลีนออกไซด์ (EtO) ซึ่งใช้ในการฆ่าเชื้ออุปกรณ์ทางการแพทย์และเครื่องเทศบางชนิด

การตรวจพบสาร EtO ในอาหารเป็นปัญหาในสหภาพยุโรปมาหลายปีแล้ว แต่ในสหรัฐอเมริกานุญาตให้ใช้เพื่อป้องกันอาหารเป็นพิษที่เกิดจากการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ก่อโรค (โดยเฉพาะเชื้อ Salmonella) ในสมุนไพรและเครื่องเทศ และยังกำหนดค่าปริมาณสารตกค้างสูงสุดที่ยอมรับได้ (Tolerance) ไว้ด้วย ขณะที่สหภาพยุโรปห้ามใช้ EtO ในอาหารและหากตรวจพบจะถือเป็นการฝ่าฝืนกฎ ตรงกันข้ามกับสหรัฐอเมริกาซึ่งแม้จะปกป้องสภาพแวดล้อมในการทำงาน แต่ได้กำหนดเกณฑ์ที่ยอมรับได้สำหรับอาหารและพิจารณาว่าการรับประทานอาหารที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วย EtO ไม่ก่อให้เกิดความเสี่ยง มาตรการที่ใช้จะขึ้นอยู่กับนโยบายของแต่ละประเทศและภูมิภาค แต่เมื่อพิจารณาว่ามาตรการของสหภาพยุโรปซึ่งมีความเสี่ยงต่อสุขภาพต่ำ แต่นำไปสู่การเรียกคืนอาหารเป็นจำนวนมาก ท่ามกลางปัญหาความมั่นคงทางอาหารที่กำลังทวีความรุนแรงขึ้นเรื่อยๆ การเลือกมาตรการจัดการความเสี่ยงโดยพิจารณาระดับความเสี่ยงทางวิทยาศาสตร์ จึงมีความจำเป็นมากกว่าที่ผ่านมา

*ดูรายละเอียดได้จาก link นี้

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-proposes-new-standards-protect-public-health-reduce-exposure-ethylene-oxide>

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 580 จะออกในวันที่ 2 มิ.ย. 2566

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/>