

OMIC Food Safety Newsletter No.113 Sep.12, 2008

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศญี่ปุ่น มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์นี้

1. รายการเพิ่มเติมในการตรวจสอบแบบเข้ม 100%

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย	รายการตรวจสอบ	สาเหตุที่เปลี่ยนเป็นการตรวจสอบแบบเข้ม 100%	จดหมายข่าว/ถาม-ตอบที่มีรายละเอียดเพิ่มเติม
28 ส.ค.	สินค้าอาหารทะเลจากประเทศเวียดนาม (สินค้าที่ผลิตหรือส่งออกโดยผู้ประกอบการที่กำหนดไว้เฉพาะ, สินค้าที่บริโภคโดยไม่ปรุงสุกหรือสินค้าที่ไม่สามารถยืนยันได้ว่าการจำหน่ายโดยผ่านการปรุงสุกอย่างเพียงพอแล้วหรือไม่)	เชื้อ Shigella (<i>Shigella sonnei</i>)	เนื่องจากที่ประเทศญี่ปุ่น ได้เกิดกรณีอาหารเป็นพิษเนื่องจากเชื้อ Shigella ขึ้นในผู้ป่วยหลายราย และพบว่าเกิดเนื่องมาจากการบริโภคปลาหมึกแช่แข็งที่ผู้ประกอบการเดียวกันจากประเทศเวียดนามเป็นผู้ส่งออก http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/kensa/dl/03-080828b.pdf	No.113/ถาม-ตอบที่ 175
29 ส.ค.	สินค้าแปรรูปถั่วอัลมอนต์จากประเทศอิตาลี (สินค้าที่มีถั่วอัลมอนต์เป็นวัตถุดิบหลัก)	Aflatoxin	จากการตรวจสอบแบบอิสระของผู้นำเข้า พบ Aflatoxin ในช็อกโกแลตถั่วอัลมอนต์จากประเทศอิตาลี http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/kensa/dl/03-080829a.pdf	No.013/ถาม-ตอบที่ 26, No.018/ถาม-ตอบที่ 40

2. รายการที่เพิ่มความถี่ในการตรวจสอบแบบ Monitoring ล่าสุด

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย	รายการตรวจสอบ	สาเหตุที่เพิ่มความถี่ในการตรวจสอบ	จดหมายข่าว/ถาม-ตอบที่มีรายละเอียดเพิ่มเติม
28 ส.ค.	สินค้าอาหารทะเลจากประเทศเวียดนาม (สินค้าที่จะบริโภคโดยไม่ปรุงสุก ยกเว้นสินค้าที่ผ่านการปรุงสุกอย่างเพียงพอแล้ว)	เชื้อ Shigella (<i>Shigella sonnei</i>)	อ้างอิงคำอธิบายของการตรวจสอบแบบเข้ม 100% ณ วันที่ 28 สิงหาคม 2551 (เพื่อควบคุมสินค้านอกเหนือจากที่มาจากผู้ประกอบการที่กำหนดไว้เฉพาะ) http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/monitoring/dl/02-080828a.pdf	No.113/ถาม-ตอบที่ 175
29 ส.ค.	สินค้าแปรรูปถั่วอัลมอนต์ นอกเหนือจากที่ผลิตจากประเทศสหรัฐอเมริกาและอิตาลี	Aflatoxin	อ้างอิงคำอธิบายของการตรวจสอบแบบเข้ม 100% ณ วันที่ 29 สิงหาคม 2551 (เพื่อควบคุมสินค้าแปรรูปถั่วอัลมอนต์นอกเหนือจากที่ผลิตจากประเทศสหรัฐอเมริกาและอิตาลี) http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/monitoring/dl/02-080829a.pdf	No.013/ถาม-ตอบที่ 26, No.018/ถาม-ตอบที่ 40

2. รายการที่เพิ่มความถี่ในการตรวจสอบแบบ Monitoring ล่าสุด (ต่อ)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย	รายการตรวจสอบ	สาเหตุที่เพิ่มความถี่ในการตรวจสอบ	จดหมายข่าว/ถาม-ตอบที่มีรายละเอียดเพิ่มเติม
3 ก.ย.	ผลแบล็กเคอร์แรนท์ (Black Currant) จากประเทศฝรั่งเศส	สารเคมีทางการเกษตร ตกค้าง (รวม Flusilazole)	จากการตรวจสอบแบบ Monitoring พบ Flusilazole ปริมาณ 0.02 ppm ในผลแบล็กเคอร์แรนท์ (Black Currant) แข็งจากประเทศฝรั่งเศส (ค่ามาตรฐาน 0.01 ppm)	-

ในกรณีที่เพิ่มความถี่ในการตรวจสอบแบบ Monitoring ความถี่ในการตรวจสอบจะเพิ่มขึ้นเป็น 30% และสินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมายนั้นจะหมายรวมถึงสินค้าแปรรูปขั้นต้นด้วย

3. ประกาศเกี่ยวกับการตรวจสอบแบบ Monitoring ของเชื้อ Shigella ในข้าวโพดอ่อนจากประเทศไทย

ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2550 เป็นต้นมาข้าวโพดอ่อนแบบไม่ปรุงสุกจากประเทศไทยถูกเพิ่มความเข้มงวดในการตรวจสอบแบบ Monitoring ของเชื้อ Shigella และ 30% ของการแจ้งเตือนเข้าได้เป็นเป้าหมายของการตรวจสอบดังกล่าว จากผลงานที่ผ่านมาจนถึงตอนนี้ นั้น ได้มีการยกเว้นสินค้าบางส่วน และเปลี่ยนกลับมาสู่การตรวจสอบแบบ Monitoring ปกติตั้งแต่วันที่ 29 สิงหาคม 2551 เป็นต้นไป

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/hassyutu/dl/437.pdf>

4. ประกาศผลการควบคุมและให้คำชี้แนะเกี่ยวกับสินค้านำเข้าปี 2550 และสถิติการควบคุมสินค้านำเข้า

ได้รับการนำเสนอว่ารายการฝ่าฝืนมีจำนวนทั้งสิ้น 1,150 รายการจากจำนวนรายการตรวจสอบประมาณ 200,000 รายการ สำหรับรายละเอียด จะขออธิบายในฉบับต่อไป <http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/dl/tp0130-1a01.pdf>

★ **ถาม-ตอบเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร**

ถาม 175. เชื้อ Shigella (*Shigella sonnei*) เป็นเชื้อโรคประเภทใด

ตอบ 175. เชื้อ Shigella เป็นจุลินทรีย์ที่พบได้ในลำไส้ของคนและลิง โดยการติดเชื้อเกิดจากการรับประทานอาหารและน้ำที่มีการปนเปื้อนของเชื้อนี้ อาการป่วยหลัก ได้แก่ ท้องเสีย มีไข้ ผู้ค้นพบเชื้อโรคนี้คือ นายคิโยชิ ชิเกะ ชาวญี่ปุ่น โดยเขาได้ค้นพบเชื้อโรคนี้นี้ในช่วงศตวรรษที่ 19 สำหรับที่ OMIC สาขากรุงเทพฯ สามารถทำการวิเคราะห์เชื้อ Shigella ได้

http://www.city.kobe.jp/cityoffice/18/menu03/h/hoken/hpytec/kg57_1.html

http://microbewiki.kenyon.edu/index.php?title=Shigella_sonnei&printable=yes

ผู้จัดทำ: บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด สาขากรุงเทพ <http://www.omicbangkok.com/eng/home.html>

ติดต่อสอบถาม: (ภาษาไทย) kongsak@omicnet.com (ภาษาญี่ปุ่น) ohazama@omicnet.com

จดหมายข่าวฉบับที่ได้ออกไปแล้ว: (ภาษาไทย) <http://www.omicbangkok.com/eng/NewsletterTH.htm>

(ภาษาญี่ปุ่น) <http://www.omicbangkok.com/eng/NewsletterJPN.htm>

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

(ภาษาอังกฤษ) http://www.omicfoodsafety.com/html_eng/