

OMIC Food Safety Newsletter No. 424 Mar 10, 2017

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศไทย มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

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

(ปลายเดือนกุมภาพันธ์ 2560)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง	จดหมายข่าว / ถาม-ตอบ ที่มีรายละเอียดเพิ่มเติม
17 ก.พ.	เห็ดจากประเทศจีน	Chlorpyrifos	เพิ่มความถี่	http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000152167.pdf (ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg)	No.44/Q.90
17 ก.พ.	ปลาไหลเลี้ยงจากประเทศจีน	Methylene blue	เพิ่มความถี่	http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000152167.pdf (ค่ามาตรฐาน: ไม่ตรวจพบ)	No.424/Q.373

2. การแก้ไขข้อกำหนดและมาตรฐานของอาหารและสารเติมแต่ง

เมื่อวันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2560 มีการแก้ไขข้อกำหนดและมาตรฐานของอาหารและสารเติมแต่งบางส่วน สารเคมีทางการเกษตรและยาสัตว์ที่มีการเปลี่ยนแปลงค่ามาตรฐานมีดังต่อไปนี้ รายละเอียดศึกษาได้จาก link ที่ระบุด้านล่างนี้

[สารเคมีทางการเกษตร]

Isopyrazam, Imicyafos, Etofenprox, Ethofumesate, Chinomethionat, Saflufenacil, 1, 3-dichloropropene, Cyflumetofen, Bicyclopyrone, Fluazifop-butyl, Mepanipyrim

[ยาสัตว์]

Altrenogest, Erythromycin, Closantel, Piperazine, Flumethrin, Vedaprofen, Metoclopramide, Lomefloxacin, Iprnidazole

(วันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2560 ประกาศ Department of food safety ที่ 0223 ฉบับที่ 1)

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000152665.pdf>

★ รายงาน RASFF รายเดือน

ข้อมูลการฝ่าฝืนของรายการสินค้าอาหารไทยในสหภาพยุโรป (EU)

(ปลายเดือนกุมภาพันธ์ 2560)

วันที่	ประเทศที่แจ้ง	เหตุผลที่แจ้ง	หมายเหตุ
21 ก.พ.	ฟินแลนด์	ตรวจพบทาร์ตราซีน (Tartrazine) ในถั่วเขียว (mung beans)	“Information for follow-up” No.339/Q.301
21 ก.พ.	ฟินแลนด์	ตรวจพบ Dinotefuran (0.31 mg/kg) ในกระเจี๊ยบ (okra)	“Border Rejection” No.44/Q.91
23 ก.พ.	เดนมาร์ก	ตรวจพบกรดเบนโซอิก (benzoic acid: 1820 mg/kg) ในหัวไชเท้าดองเค็ม (salted radish)	“Information for follow-up” No.10/Q.20
23 ก.พ.	สโลวีเนีย	ตรวจพบเชื้อซัลโมเนลลา (Salmonella enterica ser. Stanley: 3 ตัวอย่างจาก 5 ตัวอย่าง /25g) ในเนื้ออกไก่หมักเกลือแช่แข็ง (frozen salted chicken breasts)	“Alert” No.343/Q.304

★ ถาม-ตอบเรื่องความปลอดภัยอาหาร

Q373. Methylene blue คืออะไร

A373. คือสารประกอบเคมีที่ถูกนำไปใช้ประโยชน์อย่างกว้างขวาง ทั้งทางชีววิทยา เคมี และยารักษาโรค โดยมีการนำไปใช้เป็นสารฆ่าเชื้อโรคและเชื้อแบคทีเรีย ซึ่งโดยมากจะนำไปใช้ในปลา นอกจากนี้ยังถูกนำไปใช้เป็นตัวบ่งชี้ (Redox Indicator) สำหรับการเกิดปฏิกิริยาปฏิกิริยาออกซิเดชัน-รีดักชัน หรือปฏิกิริยารีดอกซ์ในงานด้านเคมีวิเคราะห์ และใช้เป็นสีย้อมทางชีววิทยาและทางการแพทย์อีกด้วย ตามกฎหมายสุขอนามัยอาหารจัดเป็นสารต้านเชื้อแบคทีเรียที่ไม่ได้รวมอยู่ใน Positive List และถูกควบคุมเป็นสารประกอบที่ต้องไม่มีผสมอยู่ในอาหาร

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 425 จะออกในวันที่ 24 มีนาคม 2560

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

ติดต่อสอบถาม: (ภาษาไทย) kongsak@omicnet.com (ภาษาญี่ปุ่น) lab.th@omicnet.com

จดหมายข่าวฉบับที่ได้ออกไปแล้ว: (ภาษาไทย) <http://www.omicbangkok.com/th/newsletter.php>

(ภาษาญี่ปุ่น) <http://www.omicbangkok.com/en/newsletter.php>

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

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