

OMIC Food Safety Newsletter No. 449 Mar 2, 2018

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศไทย ญี่ปุ่น มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

1. รายการตรวจสอบแบบ Monitoring เพิ่มเติม (เพิ่มความถี่ในการตรวจสอบกรณีฝ่าฝืนหรือลดความถี่กรณียกเลิกการตรวจสอบแบบเข้ม 100%: ความถี่ในการตรวจสอบ 30%) (ต้นเดือนถึงกลางเดือนกุมภาพันธ์ 2561)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง	จดหมายข่าว / ถาม-ตอบ ที่มีรายละเอียดเพิ่มเติม
8 ก.พ.	ผักชีฝรั่งจากประเทศไทย	Chlorpyrifos	ลดความถี่	http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzonbu/0000193815.pdf (ค่ามาตรฐาน: 0.01mg/kg-ppm)	No.044/Q.090
16 ก.พ.	หอยลายแช่แข็งซึ่งเปลือกจากประเทศจีน	ไวรัสตับอักเสบบ A	เพิ่มความถี่	http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzonbu/0000194383.pdf (ค่ามาตรฐาน: Negative)	No.172/Q.223

2. การฝ่าฝืนการนำเข้าของสินค้าไทย (ต้นเดือนกุมภาพันธ์ 2561)

วันที่เริ่ม	ชื่อสินค้า	รายละเอียดการฝ่าฝืน	ค่ามาตรฐาน	ประเภทการตรวจสอบ	จดหมายข่าว / ถาม-ตอบ ที่มีรายละเอียดเพิ่มเติม
9 ก.พ.	อาหารแช่แข็งไม่ปรุงสุกพร้อมบริโภค: ทูเรียน	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและมาตรฐาน (Coliform Positive)	Negative	ตรวจสอบแบบ Monitoring	No.006/Q.010

★ รายงาน RASFF รายเดือน

ข้อมูลการฝ่าฝืนของรายการสินค้าอาหารไทยในสหภาพยุโรป (EU) (ต้นเดือนถึงกลางเดือนกุมภาพันธ์ 2561)

วันที่	ประเทศที่แจ้ง	เหตุผลที่แจ้ง	หมายเหตุ
9 ก.พ.	เดนมาร์ก	ตรวจพบเชื้อซัลโมเนลลาสายพันธุ์ D (<i>Salmonella</i> group D) (Positive 1 ใน 5 ของตัวอย่าง 25g) ในใบโหระพา (sweet basil)	“information for attention” No.128/Q.185
9 ก.พ.	โปแลนด์	ตรวจพบโพลีซอร์เบต (Polysorbates) (1,000 mg/kg - ppm) ที่ยังไม่ได้รับอนุญาตในน้ำกะทิ	“border rejection” No.429/Q.376
12 ก.พ.	เนเธอร์แลนด์	ตรวจพบเชื้อซัลโมเนลลา (<i>Salmonella</i>) (Positive/25g) ในเนื้ออกไก่แช่แข็ง (frozen chicken meat preparation)	“border rejection” No.128/Q.185

★ เรื่องการทบทวนกฎระเบียบด้านสุขอนามัยอาหารโดยกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการ

กระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการดำเนินการทบทวนกฎระเบียบด้านสุขอนามัยอาหารเช่น กฎหมายสุขอนามัยอาหาร โดยผ่านมาประมาณ 15 ปีแล้ว นับตั้งแต่การแก้ไขกฎหมายสุขอนามัยอาหารครั้งล่าสุด การแก้ไขครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อปรับให้สอดคล้องกับสถานการณ์แวดล้อมด้านการบริโภคและอาหารสืบเนื่องจากการเพิ่มขึ้นของครัวเรือนที่สามีภรรยาทำงานทั้งคู่และครัวเรือนที่ผู้สูงอายุอยู่คนเดียวส่งผลให้ความต้องการสินค้าอาหารปรุงสำเร็จ การรับประทานอาหารนอกบ้านหรือการซื้อกลับบ้านเพิ่มขึ้น การเปลี่ยนแปลงด้านความต้องการต่ออาหารเช่น ความสนใจในอาหารเพื่อสุขภาพเพิ่มขึ้น รวมถึงการพัฒนาสู่ยุคโลกาภิวัตน์ที่ทำให้มีการนำเข้าอาหารเพิ่มขึ้น นอกจากนี้ยังเป็นการเตรียมความพร้อมผู้โตเกียวโอลิมปิกและพาราลิมปิกที่จะจัดขึ้นในปี 2563 ทั้งยังพิจารณาเรื่องการส่งเสริมการส่งออกอาหารญี่ปุ่นอีกด้วย ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้จาก link ต่อไปนี้

ขอรับความคิดเห็นเกี่ยวกับกรอบการแก้ไขกฎหมายสุขอนามัยอาหาร (กระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการ):

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000191660.html>

การบรรยายสรุปเกี่ยวกับสถานการณ์พิจารณาเพื่อทบทวนกฎระเบียบด้านสุขอนามัยอาหาร (กระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการ):

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000186645.html>

★ เรื่องการแก้ไขกฎหมาย Cartagena โดยกระทรวงสิ่งแวดล้อมและกระทรวงเกษตรป่าไม้และประมง

กระทรวงสิ่งแวดล้อมและกระทรวงเกษตรป่าไม้และประมงเผยแพร่ร่างกฎหมาย Cartagena ฉบับแก้ไขที่ประกาศเมื่อเดือนเมษายน 2560 และมีกำหนดบังคับใช้ในเดือนมีนาคม 2561 บนเว็บไซต์ ที่ผ่านมากฎหมายฉบับเดียวกันนี้กำหนดมาตรการเพื่อป้องกันผลกระทบต่อความหลากหลายทางชีวภาพจากการใช้สิ่งมีชีวิตดัดแปลงพันธุกรรม การแก้ไขครั้งนี้มีการเพิ่มข้อกำหนดให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสิ่งแวดล้อมสามารถสั่งการให้ดำเนินมาตรการเพื่อฟื้นฟูหากเกิดผลกระทบเชิงลบอย่างมากต่อความหลากหลายทางชีวภาพ โดยระบุชนิดและพื้นที่เป้าหมายของคำสั่งไว้ในกฎกระทรวงของกระทรวงสิ่งแวดล้อม สืบขอรายละเอียดเพิ่มเติมได้จาก link ต่อไปนี้

เรื่องการแก้ไขกฎหมาย Cartagena (กระทรวงเกษตรป่าไม้และประมง): <http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/carta/about/kaisei.html>

เรื่องการแก้ไขกฎหมาย Cartagena (กระทรวงสิ่งแวดล้อม): <http://www.biodic.go.jp/bch/hourei8.html>

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 450 จะออกในวันที่ 16 มีนาคม 2561

ผู้จัดทำ: บริษัท รับผิดชอบสินค้าโพ้นทะเล 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/