OMIC Bangkok Branch TEL: 02-2864120 FAX: 02-2872571

NO. 12-14, Yen Akas Soi 3, Chongnonsri, Yannawa, Bangkok 10120

OMIC Food Safety Newsletter No. 516 October 30, 2020

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศญี่ปุ่น มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

1. รายการตรวจสอบแบบ Monitoring เพิ่มเติม (เพิ่มความถี่ในการตรวจสอบกรณีฝ่าฝืนหรือลดความถี่กรณียกเลิกการตรวจสอบแบบเข้ม 100%: ความถี่ในการตรวจสอบ 30%) (กลางเดือนตุลาคม 2563)

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
19 ต.ค.	ผักโขมจากประเทศจีน	Diflubenzuron	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000684492.pdf (ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg–ppm)

2. การฝ่าฝืนการนำเข้าของสินค้าไทย (ต้นเดือนถึงกลางเดือนตุลาคม 2563)

วันที่เริ่ม	ชื่อสินค้า	รายละเอียดการฝ่าฝืน	ค่ามาตรฐาน	ประเภทการตรวจสอบ
8 ต.ค.	อาหารทะเลสดแช่แข็งสำหรับบริโภค ดิบ : แซลมอน	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและมาตรฐาน (Coliform Positive)	Negative	ตรวจสอบแบบ monitoring
8 ต.ค.	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บริโภคปรุงสุก (บรรจุห่อหลังผ่านความร้อน) : ไก่ย่าง	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและมาตรฐาน (*E. coli* Positive)	Negative	ตรวจสอบแบบอิสระ
14 ต.ค.	อาหารแช่แข็งบริโภคโดยไม่ผ่านความร้อน : ทุเรียน	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและมาตรฐาน (Coliform Positive)	Negative	ตรวจสอบแบบอิสระ

★ กระทรวงสาธารณสุขของไทยได้ออกประกาศฉบับที่ 414 พ.ศ. 2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

กระทรวงสาธารณสุขของไทยได้ออกประกาศฉบับใหม่เพื่อปรับปรุงข้อกำหนดของมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อนโดย “ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 414 พ.ศ. 2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน” ฉบับนี้ได้มีการแก้ไขและปรับปรุงเพื่อให้สอดคล้องตามหลักการขององค์การมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius) ซึ่งทางกระทรวงสาธารณสุขได้ออกประกาศไว้เมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม พ.ศ. 2563 และมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 16 พฤศจิกายน พ.ศ. 2563 เป็นต้นไป โดยให้มีการยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 98 (พ.ศ. 2529) เรื่องมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน และฉบับที่ 273 (พ.ศ. 2546) เรื่องมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน (ฉบับที่ 2) ทั้งนี้ ประกาศกระทรวงฉบับใหม่นี้ได้มีกำหนดค่าปริมาณสูงสุดของสารปนเปื้อนเอาไว้ โดยพิจารณาตามชนิดของสารปนเปื้อนและชนิดของอาหารซึ่งได้มีระบุไว้ในบัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศฉบับนี้ด้วย

กำหนดปริมาณสูงสุดของโลหะหนัก	แคดเมียม (cadmium), ดีบุก (tin), ตะกั่ว (Lead), เมธิลเมอร์คิวรี (methyl mercury) และปรอททั้งหมด (total mercury), สารหนูอนินทรีย์ (inorganic arsenic) และ สารหนูทั้งหมด (total arsenic)
กำหนดปริมาณสูงสุดของสารพิษจากเชื้อรา	อะฟลาทอกซิน เอ็ม 1 (Aflatoxin M1) และ อะฟลาทอกซินทั้งหมด (Aflatoxin B1+ B2+ G1 +G2), ดีออกซีนิวาลีนอล (Deoxynivalenol: DON), ฟูโมนิซินบี 1 และบี 2 (Fumonisins B1+B2), โอคราทอกซินเอ (Ochratoxin A), พาทูลิน (Patulin)
กำหนดปริมาณสูงสุดของสารปนเปื้อนอื่นๆ	กรดไฮโดรไซยานิก (hydrocyanic acid), ไซโคลโพรพีนอยแฟตตี้แอซิด (cyclopropenoid fatty acid) , เมลามีน (melamine) และกรดไซยานูริก (Cyanuric Acid), ไวนิลคลอไรด์มอนอเมอร์ (vinylchloride monomer), อะคริโลไนไตรล์ (Acrylonitrile monomer), คลอโรโพรพานอล (Chloropropanols) หรือ 3-เอ็มซีพีดี (3-MCPD) หรือ 3-คลอโร-1, 2-โพรเพนไดออล (3-Chloro-1,2-propanediol)
กำหนดปริมาณสูงสุดของสารกัมมันตรังสี	Pu-238, Pu-239, Pu-240, Am-241, Sr-90, Ru-106, I-129, I-131, U-235, S-35, Co-60, Sr-89, Ru-103, Cs-134, Cs-137, Ce-144, Ir-192, H-3, C-14, Tc-99

สามารถอ่านรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่

FDA: http://www.ratchakitcha.soc.go.th/DATA/PDF/2563/E/118/T_0017.PDF

★ประกาศจากสาขากรุงเทพฯ

ห้องปฏิบัติการทดสอบ OMIC สาขากรุงเทพฯ ให้บริการงานวิเคราะห์ตรวจสอบสารปนเปื้อนในสินค้าอาหารสำหรับรายการต่างๆอ้างอิงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 414
ท่านสามารถติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่

บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด (โอมิค)
[Overseas Merchandise Inspection Co., Ltd (OMIC)]
แผนกห้องปฏิบัติการ (Laboratory Department):
เลขที่ 12 – 14 ซอยเย็นอากาศ 3 ถนนเย็นอากาศ แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา กทม 10120
โทรศัพท์ 02-286-4120 โทรสาร 02-287-5106
ติดต่อฝ่ายการตลาด labmk.th@omicnet.com / labmk2.th@omicnet.com / labmk3.th@omicnet.com

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 517 จะออกในวันที่ 13 พฤศจิกายน พ.ศ. 2563

ผู้จัดทำ: บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด สาขากรุงเทพ http://omicbangkok.com/
ติดต่อสอบถาม: (ภาษาไทย) kongsak@omicnet.com (ภาษาญี่ปุ่น) lab.th@omicnet.com
จดหมายข่าวฉบับที่ได้ออกไปแล้ว: (ภาษาไทย) http://omicbangkok.com/th/downloads
(ภาษาญี่ปุ่น) http://omicbangkok.com/en/downloads
เว็บไซต์เกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร: http://www.omicfoodsafety.com/