

OMIC Food Safety Newsletter No. 578 Apr 21, 2023

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศไทย มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

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

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
5 เม.ย.	หุมหัดเทศจากประเทศอินเดีย	Total Aflatoxin	ยกเลิก	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001084450.pdf ค่ามาตรฐาน : 10 µg/kg – ppb

*ดูรายละเอียดเกี่ยวกับเงื่อนไขรายการอาหารที่เป็นเป้าหมายของการตรวจสอบได้จากเว็บไซต์อ้างอิง

2. การฝ่าฝืนการนำเข้าของสินค้าไทย (ต้นเดือนเมษายน 2566)

วันที่เริ่ม	ชื่อสินค้า	รายละเอียดการฝ่าฝืน	ค่ามาตรฐาน	ประเภทการตรวจสอบ
4 เม.ย.	ผลิตภัณฑ์จากหญ้าและเครื่องเทศ: พริกแดง (JINDA DRIED RED CHILI (CUT) 1000g)	ตรวจพบ Aflatoxin 16 µg/kg (B1: 16.2 µg/kg)	10 µg/kg (ผลรวมของ Aflatoxin B1, B2, G1 และ G2)	ตรวจสอบแบบเข้ม 100%

*ดูรายละเอียดเกี่ยวกับเงื่อนไขรายการอาหารที่เป็นเป้าหมายของการตรวจสอบได้จากเว็บไซต์อ้างอิง

★ รายงาน RASFF รายเดือน

ข้อมูลการฝ่าฝืนของรายการสินค้าอาหารไทยในสหภาพยุโรป (EU) (ปลายเดือนมีนาคมถึงต้นเดือนเมษายน 2566)

วันที่	ประเทศที่แจ้ง	เหตุผลที่แจ้ง	หมายเหตุ
31 มี.ค.	อิตาลี	ใช้สารเติมแต่งอาหารที่ไม่ได้รับอนุญาต E102 (ทาร์ทราซีน) ในเปลือกส้มโอแห้งผ่าน	border rejection notification
6 เม.ย.	โปแลนด์	สับปะรดหั่นชิ้นแช่ในน้ำเชื่อม - ดึงเกินความเข้มข้นสูงสุดที่ยอมรับได้	information notification for attention
6 เม.ย.	เนเธอร์แลนด์	ปริมาณรวมของไดออกซินและ PCB ที่มีลักษณะคล้ายไดออกซินในอาหารสัตว์ฟาร์มิกซ์	information notification for attention

★ **【สถาบันเพื่อการประเมินความเสี่ยงแห่งสหพันธรัฐเยอรมัน BfR】** ถาม-ตอบเกี่ยวกับสารไพโรลิซิดีนอัลคาลอยด์ใน

อาหาร

BfR ของเยอรมันได้เผยแพร่ถาม-ตอบฉบับล่าสุด เกี่ยวกับสารไพโรลิซิดีนอัลคาลอยด์ (PA) ซึ่งเป็นสารปนเปื้อนที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติในพืช เมื่อหลายปีก่อน มีการตรวจพบสารไพโรลิซิดีนอัลคาลอยด์ (PA) ไมอิมด์ 1,2 ที่มีความเข้มข้นสูงในชาและชาสมุนไพร นอกจากนี้ น้ำผึ้งบางชนิดยังมีค่า PA เข้มข้นสูง โดยขึ้นอยู่กับแหล่งผลิต นอกจากนี้ ในสลัดใบและสมุนไพร/เครื่องเทศ อาจมีการปนเปื้อนจากพืชบางส่วนของ PA เช่น สกุล Senecio ซึ่งมี PA ไมอิมด์ 1,2 ในปริมาณสูง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ได้จากพืชที่มี PA หรือมีส่วนผสมของพืชดังกล่าว อาจเป็นอีกแหล่งรับสารเข้าสู่ร่างกาย การมีสาร PA ไมอิมด์ 1,2 ในอาหารและอาหารสัตว์ เป็นสิ่งที่ไม่พึงปรารถนา เนื่องจากมีผลเสียต่อสุขภาพ ในความเห็นของ BfR จำเป็นต้องมีมาตรการเพิ่มเติม โดยเฉพาะจากภาคอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อลดการปนเปื้อนของสาร PA ไมอิมด์ 1,2 ในอาหาร

*ดูรายละเอียดได้จาก link นี้

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/questions-and-answers-on-pyrrolizidine-alkaloids-in-food.pdf>

★ **【สำนักงานมาตรฐานอาหารของประเทศอังกฤษ FSA】** การระบุอันตรายในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ผลิตจากเซลล์สัตว์

เพาะเลี้ยง

ในรายงานนี้ ได้จำแนกอันตรายออกเป็น 4 ส่วนใหญ่ ๆ ได้แก่ คุณค่าทางอาหาร การปนเปื้อนจากส่วนประกอบของสิ่งเพาะเลี้ยงที่ใช้ในการเพาะเลี้ยงเซลล์ การคิดเชื้อจากการเพาะเลี้ยงเซลล์ (แบคทีเรีย ยีสต์ เชื้อรา ไมโคพลาสมา ไวรัส เอนโดท็อกซิน) และความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับเซลล์ไลน์ และมีการอธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับแต่ละส่วนไว้ ข้อสรุปคือจำเป็นต้องมีการทำงานอุดช่องว่างให้มากขึ้นจากทั้งภาคอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์เพาะเลี้ยงและหน่วยงานกำกับดูแลโดยรวม เพื่อเข้าใจอันตรายที่ผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดอาจก่อให้เกิดขึ้นได้ รายงานนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อระบุอันตรายในกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์เพาะเลี้ยง และช่วยในกระบวนการประเมินความเสี่ยงเพื่อออกใบอนุญาตสำหรับผลิตภัณฑ์เหล่านี้

*ดูรายละเอียดได้จาก link นี้

https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/Cultured%20meat%20hazard%20identification%20final_0.pdf

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 579 จะออกในวันที่ 19 พ.ค. 2566

ผู้จัดทำ: บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด สาขาส่งออก <http://omicbangkok.com/>

ติดต่อสอบถาม: (ตัวแทนสาขาส่งออก) 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/>