

OMIC Food Safety Newsletter No. 585 Aug 11, 2023

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศไทย มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

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

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
21 ก.ค.	กุ้งเลี้ยงจากประเทศอินเดีย	Malachite green	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001123755.pdf ค่ามาตรฐาน: 0.002 mg/kg-ppm
27 ก.ค.	ลิ้นจี่จากประเทศจีน	Isocarbophos	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001126175.pdf ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm
27 ก.ค.	พริกขี้หนูจากประเทศเวียดนาม	Propiconazole	ยกเลิก	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001126175.pdf ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm

*ดูรายละเอียดเกี่ยวกับเงื่อนไขรายการอาหารที่เป็นเป้าหมายของการตรวจสอบได้จากเว็บไซต์อ้างอิง

2. การฝ่าฝืนการนำเข้าของสินค้าไทย (กลางเดือนกรกฎาคม 2566)

วันที่เริ่ม	ชื่อสินค้า	รายละเอียดการฝ่าฝืน	ค่ามาตรฐาน	ประเภทการตรวจสอบ
20 ก.ค.	ปลาหมึกแช่แข็งสำหรับบริโภค: หมึกกระดองหั่นเส้น (Matsuka Somen)	ไม่เป็นไปตามมาตรฐานและข้อกำหนด (Coliform Positive)	Coliform Negative	ตรวจสอบแบบ monitoring

★ Q&A เกี่ยวกับแอสปาร์แตม (Aspartame) (ข้อมูลจากคณะกรรมการความปลอดภัยด้านอาหาร)

เกี่ยวกับแอสปาร์แตมซึ่งเป็นสารให้ความหวานนั้น องค์การวิจัยโรคมะเร็งนานาชาติ (IARC) ซึ่งเป็นองค์กรหน่วยย่อยขององค์การอนามัยโลก (WHO) ได้ประเมินการก่อมะเร็ง ส่วนคณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญร่วม FAO/WHO ด้านวัตถุเจือปนอาหาร (JECFA) ได้ประเมินผลกระทบต่อสุขภาพ เมื่อมีการบริโภคเข้าไปจริงๆ และประกาศผลออกมาเมื่อวันที่ 14 กรกฎาคม 2566 ทาง IARC จำแนกความเสี่ยงก่อมะเร็งของแอสปาร์แตมไว้ในกลุ่ม 2B และ JECFA กล่าวว่าไม่มีเหตุผลที่จะเปลี่ยนแปลงปริมาณที่ยอมรับได้ในแต่ละวัน (ADI) ที่กำหนดไว้ในการประชุมครั้งก่อน (พ.ศ. 2524) เนื่องจากยังมีความสนใจต่อแอสปาร์แตมเป็นอย่างสูง คณะกรรมการความปลอดภัยด้านอาหารจึงเรียบเรียงและให้ข้อมูลเกี่ยวกับผลลัพธ์และความหมายที่ประเมินโดย IARC และ JECFA ในรูปแบบ Q&A

*ดูรายละเอียดได้จาก link นี้ https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/aspartame.html

★ เกี่ยวกับไกลโฟเสต (ข้อมูลจาก EC, EFSA)

หน่วยงานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งสหภาพยุโรป (EFSA) ได้เสร็จสิ้นพิธีพิจารณา (Peer Review) “การประเมินความเสี่ยงเบื้องต้นเกี่ยวกับสารออกฤทธิ์ทางเคมีไกลโฟเสต” ซึ่งจัดทำโดยกลุ่มประเมินที่มี 4 ประเทศในยุโรปร่วมกันทำหน้าที่ประเทศผู้รับผิดชอบในการรายงาน (RMS) และได้เผยแพร่ข้อสรุปนั้นแล้ว โดยมีการแจ้งข้อสรุปของ EFSA ให้กับคณะกรรมการการยุโรปและประเทศสมาชิกทราบโดยทั่วกันแล้ว คณะกรรมการการยุโรปอธิบายว่า หลังจากวิเคราะห์ข้อสรุปเกี่ยวกับไกลโฟเสตที่ส่งมาจาก EFSA และรายงานการประเมินความเสี่ยงเบื้องต้น โดย RMS ร่วม 4 ประเทศแล้ว เชื่อว่าการต่ออายุใบอนุญาตสำหรับไกลโฟเสตสามารถทำได้โดยต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขบางประการ ปัจจุบันได้มีการส่งร่างรายงานเกี่ยวกับการขอต่ออายุใบอนุญาตไปยังประเทศสมาชิกเพื่อพิจารณาและขอความคิดเห็นแล้ว นับจากนี้ คณะกรรมการการยุโรปจะจัดการประชุมคณะกรรมการในเดือนกันยายนและพิจารณาร่างข้อบังคับ เพื่อตัดสินใจขั้นสุดท้ายภายในกรอบเวลาก่อนสิ้นสุดอายุใบอนุญาต (15 ธันวาคม 2566)

*ดูรายละเอียดได้จาก link นี้ https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/approval-active-substances/renewal-approval/glyphosate_en

★ ปรับปรุงแนวทางสำหรับไขมันและคาร์โบไฮเดรต (ข้อมูลจาก WHO)

องค์การอนามัยโลก (WHO) ได้เผยแพร่แนวทางใหม่ 3 ข้อและปรับปรุงคำแนะนำเกี่ยวกับการบริโภคไขมันทั้งหมด ไขมันอิ่มตัว ไขมันทรานส์ และคาร์โบไฮเดรต โดยอ้างอิงจากหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ล่าสุด เป้าหมายเชิงตัวเลขเกี่ยวกับการบริโภคกรดไขมันอิ่มตัว (น้อยกว่า 10% ของพลังงานทั้งหมดที่ได้รับ) และกรดไขมันทรานส์ (น้อยกว่า 1% ของพลังงานทั้งหมดที่ได้รับ) ยังคงเหมือนที่ผ่านมา แต่มีการนำเสนอคำแนะนำอย่างเป็นขั้นตอนแบบใหม่ (คำแนะนำอ้างอิงคำแนะนำแบบมีเงื่อนไข) ตาม WHO handbook for guideline development (2nd:2014) สำหรับคาร์โบไฮเดรต แนวทางเกี่ยวกับปริมาณการบริโภคทั้งหมดไม่ได้รวมอยู่ในการปรับปรุงครั้งนี้ แต่จะเน้นที่ "คุณภาพ" ของคาร์โบไฮเดรต และเป็นครั้งแรกที่มีการเสนอคำแนะนำเกี่ยวกับการบริโภคผักและผลไม้สำหรับเยาวชนที่มีอายุต่ำกว่า 18 ปี องค์การอนามัยโลกยังได้เผยแพร่แนวทางเกี่ยวกับการบริโภคน้ำตาลอิสระ (free sugars) ในปี 2558 ด้วย

*ดูรายละเอียดได้จาก link นี้ <https://www.who.int/news/item/17-07-2023-who-updates-guidelines-on-fats-and-carbohydrates>

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 586 จะออกในวันที่ 25 ส.ค. 2566

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

ติดต่อสอบถาม: (ตัวแทนสาขากรุงเทพฯ) 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/>