

OMIC Food Safety Newsletter No. 587 Sep 8, 2023

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศไทย มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

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

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
23 ส.ค.	ทุเรียนจากประเทศเวียดนาม	Procymidone	ยกเลิก	https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001137704.pdf ค่ามาตรฐาน: 0.01 mg/kg-ppm

*ดูรายละเอียดเกี่ยวกับเงื่อนไขรายการอาหารที่เป็นเป้าหมายของการตรวจสอบได้จากเว็บไซต์อ้างอิง

2. การฝ่าฝืนการนำเข้าของสินค้าไทย (ปลายเดือนสิงหาคม 2566)

วันที่เริ่ม	ชื่อสินค้า	รายละเอียดการฝ่าฝืน	ค่ามาตรฐาน	ประเภทการตรวจสอบ
24 ส.ค.	ทุเรียนสด (2 รายการ)	ตรวจพบ Procymidone 0.03 ppm	0.01 mg/kg-ppm	ตรวจสอบแบบเข้ม 100%

★ รายงาน RASFF รายเดือน

ข้อมูลการฝ่าฝืนของรายการสินค้าอาหารไทยในสหภาพยุโรป (EU) (กลางเดือนถึงปลายเดือนสิงหาคม 2566)

วันที่	ประเทศที่แจ้ง	เหตุผลที่แจ้ง	หมายเหตุ
16 ส.ค.	เดนมาร์ก	สารเคมีทางการเกษตรในลองกอง (Omethoate)	information notification for attention
18 ส.ค.	เยอรมนี	สารเคมีทางการเกษตรในเสาวรส (Cypermethrin)	information notification for attention
22 ส.ค.	เนเธอร์แลนด์	Chlorate ในผลิตภัณฑ์เนื้อไก่พร้อมปรุง	border rejection notification
23 ส.ค.	เนเธอร์แลนด์	Chlorate ในผลิตภัณฑ์เนื้อไก่พร้อมปรุง	border rejection notification
25 ส.ค.	เนเธอร์แลนด์	Chlorate ในผลิตภัณฑ์เนื้อไก่พร้อมปรุง	border rejection notification
25 ส.ค.	เนเธอร์แลนด์	Chlorate ในผลิตภัณฑ์เนื้อไก่พร้อมปรุง	border rejection notification

★ **มาตรการจัดการขั้นสุดท้ายของ FDA เกี่ยวกับน้ำมันที่เติมไฮโดรเจนบางส่วนในอาหาร (PHO)**

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา (FDA) ได้ออกระเบียบขั้นสุดท้ายโดยตรง เพื่อดำเนินการจัดการให้เสร็จสิ้นเกี่ยวกับการตัดสินใจขั้นสุดท้าย (ประกาศในปี 2558 ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของมาตรการลดไขมันทรานส์) ว่า การใช้ไขมันที่เติมไฮโดรเจนบางส่วน (PHO) ในอาหารไม่ใช่ “สิ่งที่ได้รับการยอมรับโดยทั่วไปว่าปลอดภัย (GRAS)” นอกจากนี้ยังได้ลงประกาศระเบียบที่นำเสนอมาพร้อมกันไว้ใน Federal Register ฉบับเดียวกัน FDA เปิดรับความคิดเห็นเกี่ยวกับระเบียบขั้นสุดท้ายโดยตรงและระเบียบที่นำเสนอมาพร้อมกันจนถึงวันที่ 23 ตุลาคม 2566 โดยหากไม่มีข้อโต้แย้งที่เป็นสาระสำคัญเกี่ยวกับระเบียบขั้นสุดท้ายโดยตรงในระหว่างนี้ ก็จะกำหนดให้มีผลบังคับใช้ในวันที่ 22 ธันวาคม 2566

*ดูรายละเอียดได้จาก link นี้

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-completes-final-administrative-actions-partially-hydrogenated-oils-foods>

*หมายเหตุ: มีการนำระบบ GRAS เข้ามาใช้เป็นผลจากการแก้ไขกฎหมายเกี่ยวกับสารเติมแต่งอาหารในปี 2501 ช่วงแรกที่น่ามาใช้ FDA จะประเมินและรับรองว่าสารที่เป็นเป้าหมายนั้นเข้าข่าย GRAS หรือไม่ หลังจากนั้นเมื่อวันที่ 17 เมษายน 2540 มีการเปลี่ยนแปลงระบบเป็นรูปแบบปัจจุบันคือ ผู้ประกอบการจะประเมินว่าตัวเองเป็น GRAS หรือไม่แล้วแจ้งให้ FDA ทราบ และหาก FDA ไม่มีข้อคัดค้านก็จะแสดงรายการไว้ใน GRAS Notice Inventory การจัดการของ FDA ในครั้งนี้เป็นเรื่องที่จำเป็นต้องจัดการแยกต่างหากเมื่อการตัดสินใจขั้นสุดท้ายในปี 2558 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อยกเลิกระเบียบเกี่ยวกับการใช้ PHO ว่า (1) ได้รับอนุญาตก่อนปี 2501 (2) ในอดีตได้รับการรับรองจาก FDA ให้เป็น GRAS (3) ได้รับการระบุให้เป็นส่วนผสมเสริมในมาตรฐานอาหารแต่ละประเภท

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 588 จะออกในวันที่ 22 ก.ย. 2566

สำหรับกำหนดการหลังจากนั้น มีการวางแผนออก 2 ฉบับในเดือนตุลาคม 2566 และเดือนละครั้งตั้งแต่เดือนพฤศจิกายนเป็นต้นไป

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

ติดต่อสอบถาม: (ตัวแทนสาขารุงเทพฯ) 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/>