

OMIC Food Safety Newsletter No. 462 Aug 31, 2018

จดหมายข่าวรายงานความเคลื่อนไหวด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศไทย มีทั้งภาษาไทยและภาษาญี่ปุ่น

★ เรื่องเด่นประจำสัปดาห์ (ข้อมูลข่าวสารจากกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น)

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

วันที่เริ่ม	สินค้าอาหารที่เป็นเป้าหมาย (รวมสินค้าอาหารแปรรูป)	รายการตรวจสอบ	ประเภท	หมายเหตุและเว็บไซต์อ้างอิง
9 ส.ค.	ข้าวโพดจากประเทศเปรู	Methamidophos	เพิ่มความถี่	https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000343760.pdf (ค่ามาตรฐาน: 0.1 mg/kg-ppm)

2. การฝ่าฝืนการนำเข้าของสินค้าไทย (ปลายเดือนกรกฎาคมถึงกลางเดือนสิงหาคม 2561)

วันที่เริ่ม	ชื่อสินค้า	รายละเอียดการฝ่าฝืน	ค่ามาตรฐาน	ประเภทการตรวจสอบ
25 ก.ค.	ซอสเผ็ด	ไม่สอดคล้องกับมาตรฐานการใช้ (ตรวจพบสารประเภท Polysorbate 0.32g/kg)	0.020 g/kg	ตรวจสอบแบบอิสระ
17 ส.ค.	อาหารแช่แข็งปรุงสุกก่อนบริโภค (ไม่ผ่านความร้อนก่อนแช่แข็ง) : กุ้งชุบแป้งขนมปังทอด (FROZEN BREADED SHRIMP PATTY VANNAMEI)	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะและมาตรฐาน (<i>E. coli</i> Positive)	Negative	ตรวจสอบแบบ monitoring

★ รายงาน RASFF รายเดือน

ข้อมูลการฝ่าฝืนของรายการสินค้าอาหารไทยในสหภาพยุโรป (EU) (ต้นเดือนถึงกลางเดือนสิงหาคม 2561)

วันที่	ประเทศที่แจ้ง	เหตุผลที่แจ้ง	หมายเหตุ
9 ส.ค.	โปแลนด์	ตรวจพบ Tricyclazole (0.073 mg/kg - ppm) ซึ่งเป็นสารที่มีได้รับอนุญาตในข้าวกล้อง	“information for attention”
9 ส.ค.	สเปน	ตรวจพบ Sulphite ที่มีได้แจ้งขออนุญาตไว้ (31 mg/kg-ppm) ในน้ำซอสสำหรับสะเต๊ะ	“border rejection”
15 ส.ค.	ฟินแลนด์	ตรวจพบเชื้อแบคทีเรียซัลโมเนลล่า (Salmonella group D) (Positive/25g) ในผักบุ้ง (water spinach)	“information for attention”
16 ส.ค.	ฟินแลนด์	ตรวจพบเชื้อแบคทีเรียซัลโมเนลล่า (Salmonella enterica subsp. salamae (II)) (Positive/25g) ในใบเตย (pandan leaf, <i>Pandanus amaryllifolius</i>)	“border rejection”

★ เรื่องการตรวจพบซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในผักดองของไทย

เมื่อวันที่ 31 กรกฎาคม 2561 รัฐบาลมาเก๊าประกาศว่ามี การตรวจพบซัลเฟอร์ไดออกไซด์เกินมาตรฐานของมาเก๊าในผักดองของไทย (Sour Pickled Green Mustard) ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้จาก link ต่อไปนี้

Food Incident Post (Macao Authority): https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20180731_1.pdf

★เกี่ยวกับ 2018 Japanese Foods Premium Trade Fair

บริษัท เจทีบี จำกัด ซึ่งเป็นบริษัทท่องเที่ยวแบบครบวงจรมีแผนที่จะจัดงานเจรจาธุรกิจ Japanese Foods "Premium" Trade Fair เพื่อขยายช่องทางจำหน่ายสินค้าอาหารและผลผลิตทางการเกษตรป่าไม้และประมงของญี่ปุ่นไปยังต่างประเทศ โดยจะจัดขึ้นใน 4 ประเทศของภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ตั้งแต่เดือนกันยายน 2561 ถึงเดือนกุมภาพันธ์ 2562 งานเจรจาธุรกิจครั้งนี้จัดขึ้นเพื่อโปรโมทผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นของญี่ปุ่นให้เป็นที่รู้จักในต่างประเทศ โดยคาดว่าจะมีบริษัทผู้ประกอบการด้านการผลิตอาหารและผลผลิตทางการเกษตรป่าไม้และประมงจากญี่ปุ่นเข้าร่วมออกบูทแสดงสินค้า และผู้ซื้อจากร้านค้าปลีก โรงแรม ร้านอาหาร ฯลฯ ในประเทศ เจ้าภาพมาร่วมงาน กำหนดการและสถานที่จัดงานในแต่ละประเทศมีดังต่อไปนี้

สิงคโปร์	11-12 ก.ย. 2561	ศูนย์นิทรรศการและการประชุมมารีน่า เบย์ แซนด์ส (Marina Bay Sands Expo & Convention Center)
ฮ่องกง	6-7 พ.ย. 2561	PANDA HOTEL (悅來酒店)
ไทย	22-23 ม.ค. 2562	โรงแรมแกรนด์ เซ็นเตอร์พอยท์ เทอมนิต 21
ไต้หวัน	26-27 ก.พ. 2562	โรงแรมซีชาร์ พาร์ค ไทเป

ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้จาก link ต่อไปนี้

2018 Japanese Foods Premium Trade Fair (JTB): <http://trade-support.info/>

*จดหมายข่าว OMIC Food Safety Newsletter ฉบับต่อไป No. 463 จะออกในวันที่ 14 กันยายน 2561

ผู้จัดทำ: บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล 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/