

EU ปรับวิธีการสุ่มตรวจและวิธีการตรวจวิเคราะห์กรดอีรูซิกที่ตกค้างในสินค้าอาหาร

เมื่อวันที่ ๑ พฤษภาคม ๒๕๕๘ คณะกรรมาธิการยุโรปได้ออกประกาศ Commission Regulation (EU) 2015/705 of 30 April 2015 laying down methods of sampling and performance criteria for the methods of analysis for the official control of the levels of erucic acid in food stuffs and repealing Commission Directive 80/891/EEC ซึ่งกำหนดวิธีการสุ่มตรวจและวิธีการตรวจวิเคราะห์เพื่อตรวจสอบการปนเปื้อนกรดอีรูซิกที่ตกค้างในสินค้าอาหารเพื่อการบริโภค ตีพิมพ์ใน EU Official L113/29 สรุปสาระสำคัญ ดังนี้



๑. กำหนดมาตรฐานของวิธีการสุ่มตรวจและวิธีการตรวจวิเคราะห์ใหม่เพื่อตรวจหาการปนเปื้อน กรดอีรูซิก*ตกค้างในน้ำมันพืช ไขมันจากน้ำมันพืช อาหารที่มีส่วนผสมของน้ำมันพืชและไขมันจากน้ำมันพืช นมสำหรับเด็กทารกและเด็กเล็ก เพื่อให้การตรวจสอบมีความทันสมัยทันต่อเทคโนโลยีในปัจจุบัน เนื่องจาก วิธีตรวจวิเคราะห์เดิมได้กำหนดไว้ตั้งแต่ปี ๒๕๒๓ (Commission Directive 80/891/EEC)

โดยกำหนดรายละเอียดที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

- วิธีการสุ่มตรวจ (sampling methods)
- วิธีการเตรียมตัวอย่างและวิธีตรวจวิเคราะห์ (sample preparation and analysis)
- หลักเกณฑ์การปฏิบัติ (performance criteria) ในการตรวจหาการปนเปื้อนของกรดอีรูซิก รายละเอียดปรากฏในภาคผนวก (Annex) ของกฎระเบียบใหม่นี้

๒. กฎระเบียบดังกล่าวจะมีผลตามกฎหมาย ๒๐ วันหลังจากประกาศลงใน EU Official Journal (ประกาศ ณ วันที่ ๑ พฤษภาคม ๒๕๕๘)

๓. สำหรับรายละเอียดของกฎระเบียบดังกล่าว สามารถศึกษาเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ดังต่อไปนี้

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015R0705&from=EN>

โดย สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำสหภาพยุโรป

* กรดอีรูซิก เป็นกรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัวกลุ่มโอเมกา-9 ที่ในโมเลกุลมีจำนวนคาร์บอน 22 อะตอม มีพันธะคู่ 1 อัน ไม่ละลายในน้ำ แต่ละลายในแอลกอฮอล์และอีเทอร์ พบบ้างเล็กน้อยในเมล็ดพืชน้ำมัน เช่น น้ำมันเมล็ดมัสตาร์ด และเรพซีด อาจเรียกว่า กรดโดโคซีโนอิก (docosenoic acid)

twitteremail

สนับสนุนโดยงบประมาณของกระทรวงการต่างประเทศ

ข้อมูลจากทีมประเทศไทย ณ กรุงบรัสเซลส์ และส่วนราชการไทยทุกแห่งในยุโรป

© 2548 - 2556 Thaieurope.net. สงวนลิขสิทธิ์

Developed and designed by 108studio.com