



สมาคมอาหารแช่เยือกแข็งไทย

รับที่ 1039/10/65

วันที่ 11 ต.ค 65

เวลา 13.40 น.

ที่ กษ ๐๕๐๘.๒/๑๓๖๓๐

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง
กรมประมง เขตกลาง เขตจตุจักร
กรุงเทพฯ ๑๐๙๐๐

๒ ตุลาคม ๒๕๖๕

เรื่อง หน่วยงาน FSVPs ของสหพันธรัฐรัสเซียแจ้งการตรวจพบเอนไซม์ microbial transglutaminase
ในสินค้าซูริมิดแช่แข็งของไทย

เรียน นายกสมาคมอาหารแช่เยือกแข็งไทย

ด้วยกรมประมงได้รับแจ้งจากฝ่ายเกษตร ประจำสถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงมอสโก
กรณีหน่วยงาน FSVPs ของสหพันธรัฐรัสเซียแจ้งการตรวจพบเอนไซม์ microbial transglutaminase
ในสินค้าซูริมิดแช่แข็งของผู้ประกอบการไทย ซึ่งตามปกติเอนไซม์ microbial transglutaminase
ถูกนำมาใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ในกระบวนการแปรรูปอาหารประเภทโปรตีน เพื่อเพิ่มความสามารถ
ในการเกิดเจล ความหนืด ความเสถียรต่อความร้อน และความสามารถในการอุ้มน้ำของผลิตภัณฑ์ แต่เอนไซม์
ดังกล่าวไม่ได้จัดอยู่ในรายชื่อวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในการผลิตอาหารของสหภาพเศรษฐกิจยูเรเชีย
(EAEU) และสหพันธรัฐรัสเซีย ซึ่งการตรวจพบเอนไซม์ดังกล่าว เป็นการขัดต่อข้อกำหนดทางสัตวแพทย์
และสุขอนามัยของ EAEU และสหพันธรัฐรัสเซีย

ในการนี้ กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง ขอความอนุเคราะห์สมาคมฯ แจ้งเวียน
ข้อมูลดังกล่าวแก่สมาชิกสมาคมฯ ทราบข้อกำหนดการห้ามใช้เอนไซม์ microbial transglutaminase
ในกระบวนการผลิตอาหาร เพื่อป้องกันปัญหาการถูกจำกัดการนำเข้าหรือถูกปฏิเสธการนำเข้าสินค้าอาหาร
ภายใต้ระเบียบของหน่วยงาน FSVPs

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และแจ้งสมาชิกสมาคมฯ ทราบด้วย จะขอบคุณมาก

ขอแสดงความนับถือ

(นางวรรณวิภา สุวรรณรักษ์)

ผู้อำนวยการกองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

เรียน.....นายกสมาคมฯ.....

(X) เพื่อโปรดพิจารณา และขออนุมัติดำเนินการแจ้งสมาชิกสมาคมฯ ค่ะ

() เพื่อโปรดดำเนินการ

() เพื่อโปรดทราบ

() อื่น ๆ

นางสาวเสาวนีย์ คำแฝง
ผู้อำนวยการสมาคมฯ

สำเนาเรียน ประธานกลุ่มสินค้าซูริมิและผลิตภัณฑ์

กลุ่มรับรองคุณภาพสินค้าประมง

โทร. ๐๒ ๕๖๒ ๐๖๐๐ ต่อ ๑๓๔๐๔