



สรุปผลการสัมมนาทางเว็บไซต์

เรื่อง

“ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของอาหารสำหรับสหรัฐอเมริกา: สิ่งที่คุณต้องรู้”

ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส ได้เข้าร่วมฟังการสัมมนาทางเว็บไซต์ (webinar) ในหัวข้อ “ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของอาหารของสหรัฐอเมริกา: สิ่งที่คุณต้องรู้” ซึ่งเน้นในเรื่องกฎระเบียบสินค้าผักผลไม้นำเข้าที่ควบคุมโดยองค์การอาหารและยาของสหรัฐฯ (U.S.FDA) ซึ่งจัดโดยสมาคมยูไนเต็ดเฟรชโปรดิวส์ (United Fresh Produce) มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้ประกอบการต่างๆ ได้ทราบถึงปัญหาด้านกฎระเบียบที่มีผลต่อการค้าระหว่างประเทศสำหรับผลิตภัณฑ์ที่นำเข้าและส่งออกจากสหรัฐอเมริกา ที่สำคัญสรุปได้ ดังนี้

❖ ความปลอดภัยของอาหารคืออะไร

ความปลอดภัยของอาหาร (food safety) หมายถึง เงื่อนไขและการปฏิบัติที่รักษาคุณภาพของอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน การเจ็บป่วย รวมทั้งการบาดเจ็บทางร่างกายที่เกิดจากอาหาร

การปนเปื้อน แบ่งออกเป็น ๒ ประเภท ได้แก่

(๑) การปนเปื้อนทางชีวภาพ ซึ่งตามกฎระเบียบของสหรัฐฯ จะไม่อนุญาตให้มีการปนเปื้อนได้เลย (zero tolerance) เช่น Salmonella, Pathogenic E. coli, Listeria monocytogenes, Cyclospora, Norovirus เป็นต้น

(๒) การปนเปื้อนสารเคมี เช่น สารกำจัดศัตรูพืช สารหนัก สารทำความสะอาด สารก่อกวนภูมิแพ้ เป็นต้น สหรัฐฯ มีข้อกำหนดปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (tolerance) ซึ่งอาจแตกต่างจากประเทศอื่นๆ

❖ เครื่องมือในการตรวจสอบความปลอดภัยอาหารของ US.FDA

- การตรวจสอบ ทดสอบตัวอย่าง ณ ด่านนำเข้า
- การใช้ผู้ตรวจสอบในต่างประเทศ
- การขึ้นทะเบียนสถานประกอบการอาหาร
- โปรแกรมตรวจสอบซัพพลายเออร์จากต่างประเทศ (Foreign Supplier Verification Program: FSVP)
- โปรแกรมอาสาสมัครของผู้นำเข้าที่มีคุณสมบัติ (Voluntary Qualified Importer Program: VQIP)
- ข้อกำหนดการใช้ห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองเพื่อการทดสอบ





- การพึ่งพาโปรแกรมการส่งออกของต่างประเทศ
- โปรแกรมการรับรองโดยหน่วยตรวจรับรองประเภทบุคคลที่สาม (Accredited Third-Party Certification Program)
- ข้อกำหนดใบรับรองการนำเข้า
- ข้อกำหนดและข้อตกลงทวิภาคี
- การรับรู้ระบบหรือการประเมินความเท่าเทียมกันของระบบความปลอดภัยอาหารของต่างประเทศ

ทั้งนี้ U.S.FDA มีสำนักงานใหญ่อยู่ที่มลรัฐแมรีแลนด์ สหรัฐอเมริกา และมีสำนักงานสาขาในต่างประเทศทั่วโลก โดยในเอเชียมีสำนักงานอยู่ที่กรุงปักกิ่ง ประเทศจีน และกรุงนิวเดลี ประเทศอินเดีย (ภาพที่ ๑)



ผักและผลไม้ทั้งที่ผลิตในประเทศและนำเข้าจากต่างประเทศจะต้องเป็นไปตามมาตรฐานขององค์การอาหารและยาของสหรัฐฯ (U.S.FDA) ซึ่งเน้นในเรื่องความปลอดภัยของผู้บริโภค กฎระเบียบความปลอดภัยสำหรับสินค้าผักและผลไม้ที่นำเข้าถือว่าเป็นมาตรฐานขั้นพื้นฐาน ผู้นำเข้าอาจมีข้อกำหนดที่เข้มงวดกว่าได้





ประเทศที่ U.S.FDA ยอมรับในระบบความปลอดภัยของอาหาร (Systems Recognition) ได้แก่ แคนาดา ออสเตรเลีย และนิวซีแลนด์ ซึ่งมีระบบความปลอดภัยและการปกป้องอาหารเทียบเท่ากับของ U.S.FDA ถึงแม้จะไม่เหมือนกันทุกประการก็ตาม และได้เข้าร่วมในกิจกรรมการดูแลและตรวจสอบอาหารตามข้อกำหนด

❖ ข้อกำหนดพื้นฐานด้านความปลอดภัยอาหารและอำนาจของ U.S.FDA

- การจดทะเบียนสถานประกอบการ ผู้ผลิต แปรรูป ผู้บรรจุ หรือผู้เก็บรักษาอาหาร ทั้งในประเทศและต่างประเทศต้องจดทะเบียนสถานประกอบการกับ U.S.FDA โดยต้องต่ออายุทุกๆ ๒ ปี และต้องมีตัวแทนในสหรัฐฯ (US Agent) เพื่อการติดต่อกรณีฉุกเฉิน ทั้งนี้ U.S.FDA อาจระงับการขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการหากพบการปนเปื้อนสิ่งที่เป็นอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพ เช่น ซัลโมเนลลา ลิสทีเรีย เป็นต้น สำหรับมาตรการพื้นฐานที่จะดำเนินการ คือ การปิดสถานประกอบการ

ผู้ประกอบการนำเข้า/ผู้ส่งออก โบรกเกอร์ หากไม่ได้จับต้องสินค้าก็ไม่ต้องจดทะเบียนกับ U.S.FDA และไม่ต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบความปลอดภัยอาหาร หรือการควบคุมเชิงป้องกัน อย่างไรก็ตาม ลูกค้า/ซัพพลายเออร์ของผู้ประกอบการดังกล่าวอาจต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบ FSVP การควบคุมเชิงป้องกัน และการตรวจสอบย้อนกลับของ U.S.FDA

ตัวอย่างผู้ประกอบการเกี่ยวกับผักและผลไม้ที่ไม่ใช่ฟาร์มซึ่งต้องจดทะเบียนได้แก่ ผู้ประกอบการหั่น/ตัดผักและผลไม้สด โกดังเก็บสินค้า/ศูนย์กระจายสินค้า แต่สำหรับสถานประกอบการบรรจุ/บรรจุใหม่ จะต้องจดทะเบียนหรือไม่ขึ้นอยู่กับความสัมพันธ์กับฟาร์ม อย่างไรก็ตาม ปัจจุบัน U.S.FDA ยังไม่ได้กำหนดคำจำกัดความของคำว่า “ฟาร์ม” หรือแยกกิจกรรมฟาร์มและกิจกรรมต่อเนื่องที่เกี่ยวกับฟาร์มออกจากกันได้อย่างชัดเจน

ดังนั้น ในอดีตจึงมีฟาร์มจำนวนมากจดทะเบียนกับ U.S.FDA แต่เมื่อไม่กี่ปีที่ผ่านมา U.S.FDA ได้ออกมาแนะนำว่าฟาร์มไม่ควรจดทะเบียนเนื่องจากหากจดทะเบียนแล้วจะต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบที่เข้มงวด เช่นเดียวกับสถานประกอบการที่จดทะเบียน โดยความแตกต่างของกฎระเบียบ การปฏิบัติ และการบังคับใช้สำหรับ “ฟาร์ม” และ สถานประกอบการที่จดทะเบียนกับ มีดังนี้





ฟาร์ม	สถานประกอบการที่จดทะเบียนกับ US.FDA
<ul style="list-style-type: none"> ปฏิบัติตามกฎระเบียบความปลอดภัยผักและผลไม้ (Produce Safety Rule) 	<ul style="list-style-type: none"> ปฏิบัติตามกฎระเบียบการควบคุมเชิงป้องกัน (Preventive Controls for Human Food) - ดำเนินการโดย PCQI^๑
<ul style="list-style-type: none"> GMPs ด้านสุขอนามัย 	<ul style="list-style-type: none"> Listeria เป็นอันตรายร้ายแรง
<ul style="list-style-type: none"> ปัจจุบันยังไม่ต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบการตรวจสอบย้อนกลับ 	<ul style="list-style-type: none"> ปฏิบัติตามกฎหมายการก่อการร้ายทางชีวภาพ (Bioterrorism Act) ต้องบันทึกและเก็บรักษาข้อมูล
<ul style="list-style-type: none"> ในสหรัฐฯ การตรวจสอบส่วนใหญ่ดำเนินการโดยเจ้าหน้าที่ของมลรัฐ ในต่างประเทศตรวจสอบโดย US.FDA 	<ul style="list-style-type: none"> การตรวจสอบส่วนใหญ่ดำเนินการโดยเจ้าหน้าที่ของ US.FDA
<ul style="list-style-type: none"> US.FDA ไม่มีอำนาจในการสั่งเรียกคืนสินค้า 	<ul style="list-style-type: none"> US.FDA มีอำนาจในการสั่งเรียกคืนสินค้า
<ul style="list-style-type: none"> ได้รับการยกเว้นจากข้อกำหนดสุขอนามัยด้านการขนส่ง หากฟาร์มขนส่งสินค้าเอง 	<ul style="list-style-type: none"> ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขอนามัยการขนส่ง

- **การเรียกคืน (recall)** US.FDA มีอำนาจสั่งการเรียกคืนอาหารที่พบว่ามีปัญหาด้านความปลอดภัย อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการสามารถเรียกคืนด้วยความสมัครใจก่อนได้

- **การตรวจสอบข้อมูล** U.S.FDA มีอำนาจในการเข้าถึงข้อมูลความปลอดภัยอาหารถึงแม้ว่าจะยังไม่มีปัญหาเกิดขึ้นก็ตาม ดังนั้น ผู้ประกอบการจะต้องเก็บรักษาบันทึกข้อมูลต่างๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งหมดไว้ให้พร้อมสำหรับการตรวจสอบโดย U.S.FDA

❖ **กฎหมายการปรับปรุงความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยของสหรัฐอเมริกา (FSMA)**

ในอดีตสหรัฐฯ มีกฎหมายและกฎระเบียบเพียงไม่กี่ฉบับที่ดูแลความปลอดภัยด้านผักผลไม้ ได้แก่ กฎหมายอาหาร ยาและเครื่องสำอาง (Federal Food, Drug, and Cosmetic Act: FD&C Act), มาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักผลไม้หั่นสดและการกระจายสินค้า และข้อกำหนดสำหรับการค้าปลีกและธุรกิจบริการอาหาร

ปัจจุบันมีกฎระเบียบความปลอดภัยของผักและผลไม้ที่กำหนดขึ้นเพิ่มเติมภายใต้กฎหมายการปรับปรุงความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัย หรือ Food Safety Modernization Act (FSMA) ซึ่งถือเป็นการเปลี่ยนแปลงครั้งสำคัญด้านความปลอดภัยอาหารของสหรัฐฯ ในรอบหลาย ๑๐ ปี โดยกฎหมาย FSMA

^๑ บุคคลที่ผ่านการรับรองด้านการควบคุมเชิงป้องกัน (Preventive Controls Qualified Individual: PCQI)





กำหนดให้ US.FDA จัดทำข้อกำหนด กฎระเบียบต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารซึ่งสอดคล้องกับกฎหมาย FSMA

สำหรับกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับผักและผลไม้ ประกอบด้วย

- ระเบียบว่าด้วยความปลอดภัยผักและผลไม้ (Produce Safety Rule)
- ระเบียบว่าด้วยการป้องกันเชิงควบคุมสำหรับอาหารมนุษย์ (Preventive Controls for Human Foods)
- โปรแกรมตรวจสอบซัพพลายเออร์จากต่างประเทศ (Foreign Supplier Verification Program)
- โปรแกรมอาสาสมัครของผู้นำเข้าที่มีคุณสมบัติ (Voluntary Qualified Importer Program: VQIP)
- ระเบียบว่าด้วยสุขอนามัยการขนส่ง (Sanitary Transport)
- ระเบียบว่าด้วยการปลอมปนโดยเจตนา (Intentional Adulteration)

❖ กฎหมายการปรับปรุงความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยของสหรัฐอเมริกา (FSMA)

PSA เป็นมาตรฐานสำหรับการปลูก การเก็บเกี่ยว การบรรจุ และการเก็บรักษาผักผลไม้เพื่อการบริโภคของมนุษย์ (Standards for the Growing, Harvesting Packing and Holding of Produce for Human Consumption) ซึ่งครอบคลุมเฉพาะผักและผลไม้ที่บริโภคสด โดยมุ่งเน้นการป้องกันอันตรายทางชีวภาพเท่านั้น และบุคคลในฟาร์มต้องได้รับการฝึกอบรมกับองค์กร Produce Safety Alliance (PSA)^๒ หรือองค์กรที่เทียบเท่า โดยข้อกำหนดในการป้องกันการปนเปื้อนทางชีวภาพภายใต้กฎระเบียบ PSA ดังนี้

- การใช้น้ำเพื่อการเกษตร เช่น น้ำที่ใช้รดผักผลไม้ สารเคมีในการเพาะปลูก ทำความสะอาด รวมถึงการล้างที่สัมผัสอาหาร เช่น น้ำล้างมือ และอุปกรณ์ในฟาร์ม (ปัจจุบันข้อกำหนดนี้ยังไม่บังคับใช้อย่างสมบูรณ์ คาดว่าน่าจะเริ่มพิจารณานำมาบังคับใช้ในเร็วๆ นี้)

- การจัดการศัตรูพืชและสัตว์ป่า รวมถึงสิ่งขับถ่ายจากสัตว์ที่อาจสัมผัสผักและผลไม้
- การใช้สารปรับปรุงดินชีวภาพที่มาจากมูลสัตว์ที่อาจสัมผัสผักผลไม้
- สุขภาพและความสะอาดของแรงงานที่สัมผัสผักและผลไม้ในขณะเก็บเกี่ยว แยกคัด บรรจุ
- อุปกรณ์ เครื่องมือ อาคารและการสุขาภิบาล
- กิจกรรมการเพาะปลูก เก็บเกี่ยว บรรจุ และการเก็บรักษา ที่อาจเป็นที่มาของการปนเปื้อน

เมื่อเปรียบเทียบกฎระเบียบความปลอดภัยผักผลไม้ (PSR) และมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAPs) ถึงแม้โดยทั่วไปมีความคล้ายคลึงกัน แต่ก็มีข้อแตกต่าง ดังนี้

^๒ Produce Safety Alliance (PSA) เป็นความร่วมมือระหว่าง Cornell University, US.FDA และ USDA เพื่อฝึกอบรมผู้ปลูกผักผลไม้สดให้ปฏิบัติตามข้อกำหนดภายใต้กฎหมายการปรับปรุงความปลอดภัยด้านอาหาร (FSMA) ขององค์การอาหารและยาแห่งสหรัฐอเมริกา





กฎระเบียบความปลอดภัยผักผลไม้ (PSR)	มาตรฐานการปฏิบัติที่ดีทางการเกษตร (GAPs)
๑. เป็นกฎระเบียบที่ต้องปฏิบัติ	๑. เป็นมาตรฐานที่ปฏิบัติด้วยความสมัครใจ
๒. ต้องมีผู้ได้รับการฝึกอบรมจากองค์กร PSA หรือเทียบเท่า	๒. ไม่จำเป็นต้องมีผู้ได้รับการฝึกอบรม
๓. ไม่มีข้อกำหนดเกี่ยวกับการควบคุมการใช้สารกำจัดศัตรูพืช (แต่ผู้นำเข้าอาจกำหนดให้มีการควบคุมตามกฎระเบียบอื่นในสหรัฐฯ)	๓. มีแนวทางปฏิบัติเพื่อลดผลกระทบด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อมจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืช
๔. การตรวจสอบผักผลไม้ทุกชนิดใช้มาตรฐานเดียวกัน โดย US.FDA มีเจ้าหน้าที่ประจำอยู่ทั่วโลกเพื่อไปตรวจสอบฟาร์มในต่างประเทศ	๔. มาตรฐานการตรวจสอบอาจแตกต่างกัน สินค้าที่ได้ผ่านการตรวจสอบตามมาตรฐาน GAPs อาจไม่เป็นไปตามมาตรฐาน PSR ของ US.FDA

❖ ระเบียบว่าด้วยการควบคุมเชิงป้องกันสำหรับอาหารมนุษย์ (Preventive Controls for Human foods)

สาระสำคัญของกฎระเบียบประกอบด้วย

- ต้องใช้หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารสำหรับมนุษย์ (Current Good Manufacturing Practice regulations: cGMPs)
- ต้องมีแผนความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Plan) ประกอบด้วย
 - แผนการวิเคราะห์อันตราย (hazard analysis) ทางชีวภาพ กายภาพ และเคมี
 - แผนการควบคุมเชิงป้องกัน ประกอบด้วย ๑) แผนการควบคุมเชิงป้องกันในการผลิต เช่น HACCPs หรือ CCPs เป็นต้น ๒) แผนการควบคุมเชิงป้องกันสารก่อภูมิแพ้ ๓) แผนการควบคุมเชิงป้องกันด้านสุขอนามัย และ ๔) โปรแกรมซัพพลายเชน (supply chain program) หากการวิเคราะห์อันตรายระบุว่ามีอันตรายนั้นถูกควบคุมโดยซัพพลายเออร์แต่ถูกควบคุมโดยผู้อื่น (เช่น ผู้ปลูก ผู้เลี้ยงสัตว์ หรือผู้แปรรูป)
 - การกำกับดูแลและการจัดการแผนควบคุมเชิงป้องกัน เช่น การตรวจสอบ แก้ไข ตรวจสอบความถูกต้องของการแก้ไข
 - แผนการเรียกคืน (Recall plan)
- การวิเคราะห์และจัดทำแผนควบคุมเชิงป้องกันอาจต้องใช้บุคคลที่มีคุณสมบัติที่เหมาะสม เช่น ผู้ที่ผ่านการศึกษา ฝึกอบรม หรือมีประสบการณ์ ซึ่งมีเปิดอบรมทั่วโลกหลายภาษา รวมถึงการอบรมในระบบออนไลน์ เช่น www.fspca.net





❖ โปรแกรมตรวจสอบซัพพลายเออร์จากต่างประเทศ (Foreign Supplier Verification Program: FSVP)

FSVP กำหนดให้ผู้นำเข้าต้องตรวจสอบว่าซัพพลายเออร์สินค้าอาหารในต่างประเทศปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยของ US.FDA หรือไม่ โดยผู้นำเข้าอาหารต้องจัดทำและปฏิบัติตามขั้นตอนที่เป็นลายลักษณ์อักษรเพื่อตรวจสอบสถานะการปฏิบัติตามข้อกำหนดของซัพพลายเออร์ในต่างประเทศ และแก้ไขการละเมิดใดๆ ที่ตรวจพบ

FSVP เป็นโปรแกรมตามความสมัครใจที่มีค่าธรรมเนียมเป็นรายปีสำหรับผู้นำเข้า ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อช่วยให้กระบวนการตรวจสอบและนำเข้าอาหารมนุษย์และสัตว์ไปยังสหรัฐฯ ของผู้นำเข้าที่เข้าร่วมโปรแกรมมีความรวดเร็วยิ่งขึ้น

- **ผู้ที่มีคุณสมบัติเข้าร่วมโปรแกรม FSVP** ต้องเป็นผู้นำเข้าที่อยู่ในสหรัฐฯ (US-based importers) เท่านั้น ผู้นำเข้าที่เข้าร่วมโครงการนี้เรียกว่า FSVP importer ซึ่งไม่จำเป็นจะต้องเป็นผู้นำเข้าตามบันทึกทางศุลกากร (importer of record) อย่างไรก็ตาม ผู้นำเข้าตามบันทึกทางศุลกากรส่วนใหญ่จะเป็นผู้นำเข้า FSVP ตามวัตถุประสงค์ของ FDA นอกจากนี้ ผู้นำเข้า FSVP อาจเป็นบุคคลอื่นก็ได้ เช่น กรณีที่ผู้ส่งออก/เจ้าของสินค้าในต่างประเทศไม่มีผู้นำเข้า (importer) หรือผู้รับสินค้า (consignee) ในสหรัฐฯ ก็อาจแต่งตั้งตัวแทนในสหรัฐฯ หรือ US-based agent (ไม่ได้หมายถึงตัวแทน หรือ US Agent ที่ใช้ในการลงทะเบียนสถานประกอบการ) ให้เป็นผู้นำเข้า FSVP โดยการแต่งตั้งต้องเป็นลายลักษณ์อักษร หลังจากนั้นตัวแทนในสหรัฐฯ ดังกล่าวก็ต้องดูแลตรวจสอบมาตรฐานความปลอดภัยอาหารนำเข้าที่ตนเองต้องรับผิดชอบตามกฎหมายระเบียบ US.FDA เช่น การดำเนินการด้านเอกสารเกี่ยวกับแบบฟอร์มใบขนสินค้า (custom entry form) การแจ้งการนำเข้าอาหารล่วงหน้า (Prior notice) และผู้นำเข้า FSVP ต้องมีหมายเลข DUNS ซึ่งต้องระบุในระหว่างการกรอกข้อมูล

ทั้งนี้ ไม่ว่าในกรณีใดๆ ผู้นำเข้า FSVP จะต้องเป็นองค์กรที่อยู่ในสหรัฐฯ มีผลประโยชน์ทางการเงินโดยตรงในอาหารที่นำเข้า กล่าวคือ เป็นเจ้าของสินค้าหรือลงนามในข้อตกลงซื้อสินค้าที่เป็นลายลักษณ์อักษร

- **กฎระเบียบขั้นพื้นฐานสำหรับโปรแกรม FSVP**

- อาหารนำเข้าทุกรายการ (entry)/ซัพพลายเออร์ทุกรายจะต้องมีผู้นำเข้า FSVP รับผิดชอบในการนำเข้า
- ขั้นตอนดำเนินการ ได้แก่ การจัดทำแผนที่เป็นลายลักษณ์อักษรสำหรับการวิเคราะห์อันตรายทั้งด้านชีวภาพ เคมีและกายภาพ (เช่น ผัก/ผลไม้ชนิดนี้มีแนวโน้มสารตกค้างเกินกำหนดหรือไม่) การประเมินซัพพลายเออร์ (เช่น เคยมีประวัติการถูกขึ้นบัญชีการแจ้งเตือนของ US.FDA หรือไม่) การรับรองซัพ





พลายเออร์ว่ามีความสอดคล้องกับกฎระเบียบ การตรวจสอบอย่างต่อเนื่อง แก้ไขข้อบกพร่อง วิเคราะห์ซ้ำกิจกรรมทั้งหมดนี้จะดำเนินการโดยบุคคลที่ผ่านการรับรองด้านการควบคุมเชิงป้องกัน (Preventive Controls Qualified Individual: PCQI)

- การตรวจสอบซัพพลายเออร์

สามารถดำเนินการได้ ๓ วิธี ดังนี้

- การตรวจสอบในสถานประกอบการประจำปีตามกฎระเบียบความปลอดภัยผักและผลไม้ นอกจากนี้ ยังมีการตรวจสอบอันตรายอื่นๆ เช่น สารกำจัดศัตรูพืช โลหะหนัก เป็นต้น โดยปกติจะใช้ผู้ตรวจสอบความปลอดภัยอาหารซึ่งเป็นบุคคลที่ ๓ แทนการเดินทางไปตรวจสอบด้วยตนเองในต่างประเทศ
- การทดสอบสิ่งที่เป็นอันตราย (hazard) ดำเนินการโดยซัพพลายเออร์/ผู้นำเข้า
- การตรวจสอบบันทึกความปลอดภัยอาหาร เช่น บันทึกการฉีดสารกำจัดศัตรูพืช การใช้น้ำ เป็นต้น

- ❖ โปรแกรมอาสาสมัครของผู้นำเข้าที่มีคุณสมบัติ (Voluntary Qualified Importer Program: VQIP)

VQIP เป็นโปรแกรมตามความสมัครใจที่มีค่าธรรมเนียมสำหรับผู้นำเข้าอีกโปรแกรมหนึ่งที่ช่วยให้กระบวนการตรวจสอบและนำเข้าอาหารมนุษย์และสัตว์ไปยังสหรัฐอเมริกาของผู้นำเข้าที่เข้าร่วมโครงการมีความรวดเร็วยิ่งขึ้น โดยมีค่าธรรมเนียมประจำปีสำหรับการเข้าร่วมโปรแกรมซึ่งมีราคาค่อนข้างสูงและมีข้อกำหนดที่เข้มงวดกว่าโปรแกรม FSVP จึงเหมาะสำหรับสินค้านำเข้าที่มีประวัติถูกกักกันบ่อยครั้ง

ผู้ที่มีคุณสมบัติในการเข้าร่วมโปรแกรม ต้องเป็นผู้นำเข้าที่มีแผนคุณสมบัติ (Quality plan) ตามข้อกำหนด ต้องมีหมายเลข DUNS มีประวัติในการนำเข้าอาหารในสหรัฐอเมริกา ๓ ปี และภายใน ๓ ปี ไม่เคยมีประวัติการถูกแจ้งเตือน (import alert) หรือถูกลงโทษเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร เป็นต้น^๓

นอกจากนี้ ซัพพลายเออร์ต่างประเทศของผู้นำเข้าที่เข้าร่วมโปรแกรม VQIP ต้องได้รับการรับรองภายใต้โปรแกรมการรับรองบุคคลที่ ๓ ที่ได้รับการรับรอง (Accredited Third-Party Certification Program) ของ US.FDA

- ❖ ระบุว่าด้วยสุขอนามัยด้านการขนส่ง (Sanitary Transportation)

- กฎระเบียบนี้บังคับใช้กับรถไฟ พาหนะสำหรับขนส่ง รวมถึงตู้คอนเทนเนอร์บนเรือ ทั้งนี้จะไม่บังคับใช้กับการขนส่งภายในฟาร์ม

^๓ รายละเอียดเพิ่มเติมจาก <https://www.fda.gov/food/importing-food-products-united-states/voluntary-qualified-importer-program-vqip>





- ต้องมีการฝึกอบรม (US.FDA มีโปรแกรมอบรมออนไลน์ฟรี) สำหรับผู้ส่ง ผู้บรรทุก ผู้ขนส่ง และผู้รับ

❖ ระบุว่าด้วยการปลอมปนโดยเจตนา (Intentional Adulteration)

- ปฏิบัติตามกฎระเบียบการปกป้องอาหารและการก่อการร้ายทางอาหาร (food defense และ food terrorism)
- บังคับใช้กับสถานประกอบการที่ขึ้นทะเบียนไว้กับ US.FDA ที่มีรายได้เกิน ๑๐ ล้านดอลลาร์ต่อปี (ไม่รวมถึงฟาร์ม)
- ขั้นตอนการปฏิบัติเหมือนกับกฎระเบียบการควบคุมเชิงป้องกัน ได้แก่ การระบุจุดอ่อน การวางมาตรการลดความเสี่ยง การตรวจสอบ การดำเนินการแก้ไข เป็นต้น

อย่างไรก็ตาม โดยปกติผักและผลไม้ส่วนใหญ่จะไม่อยู่ภายใต้ข้อบังคับเหล่านี้

❖ การตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability)

การตรวจสอบย้อนกลับใช้สำหรับกรณีที่มีการเรียกคืนหรือการแพร่ระบาด โดยปัจจุบัน US.FDA กำหนดให้ผู้ประกอบการสินค้าที่กำหนดต้องระบุที่มาและที่ไปของอาหารในระบบซัพพลายเชนแบบหน้า ๑ หลัง ๑ กล่าวคือ ระบุว่าอาหารมาจากแหล่งใดและส่งต่อไปที่ใด ปัจจุบันยังไม่มีการบังคับใช้กับฟาร์ม อย่างไรก็ตาม ในอนาคต (ประมาณปี ๒๕๖๘) คาดว่าจะขยายการบังคับใช้ไปยังฟาร์ม โดยอาจต้องมีการจัดเก็บข้อมูลจำนวนมาก เช่น การเก็บเกี่ยว สถานที่ ผู้เก็บเกี่ยว และวัน/เวลา เป็นต้น

❖ บทสรุป

สิ่งที่ผู้ประกอบการต้องคำนึงถึงสำหรับการส่งออกสินค้าผักและผลไม้ไปยังตลาดสหรัฐฯ มีดังนี้

(๑) ต้องทราบว่สหรัฐฯ มีการบังคับใช้กฎระเบียบความปลอดภัยอาหารด้านใดบ้าง รวมทั้งการฝึกอบรมที่จำเป็น การจัดทำแผน การบันทึกและการจัดเก็บข้อมูล เป็นต้น

(๒) กฎระเบียบใดบ้างที่บังคับใช้กับสินค้าที่ต้องการส่งออกไปยังสหรัฐฯ การบันทึกและเก็บรักษาข้อมูลที่จำเป็น และต้องเตรียมพร้อมสำหรับการตรวจสอบ

(๓) ผู้ผลิต/ส่งออกควรต้องคำนึงไว้เสมอว่า กฎระเบียบของ US.FDA อาจเป็นเพียงข้อกำหนดขั้นต่ำหรือข้อกำหนดพื้นฐาน ผู้ซื้อหรือนำเข้าในสหรัฐฯ อาจมีข้อกำหนดอย่างอื่นที่เข้มงวดกว่า เช่น การตรวจสอบโดยบุคคลที่สามที่ได้รับการรับรองจากองค์กรระดับโลก (เช่น Global Food Safety Initiative: GFSI) และข้อกำหนดพิเศษที่คาดว่าจะเกิดขึ้น (เช่น การใช้น้ำ การควบคุม Cyclospora) เป็นต้น

ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส

มีนาคม ๒๕๖๔

