

## แนวทางการบังคับใช้กฎระเบียบของ US.FDA ภายหลัง EPA ยกเลิกค่าสารคลอร์ไพริฟอสตกค้างในอาหาร

### ความเป็นมา

สำนักงานคุ้มครองสิ่งแวดล้อม (EPA) ของสหรัฐฯ ได้ประกาศระเบียบสุดท้าย เรื่อง การยกเลิกรายการสารตกค้างที่ได้รับอนุญาต (tolerance) สำหรับสารคลอร์ไพริฟอส (Chlorpyrifos) เมื่อวันที่ 30 สิงหาคม 2564 โดยให้ผลบังคับใช้ในวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2565

ต่อมาเมื่อวันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2565 องค์การอาหารและยาของสหรัฐฯ (US.FDA) ได้เผยแพร่คำแนะนำที่จัดทำขึ้นเพื่อช่วยให้ผู้ผลิตและแปรรูปอาหารที่อาจมีสารคลอร์ไพริฟอสตกค้างในอาหารได้ทราบและเข้าใจแนวทางปฏิบัติและการบังคับใช้กฎระเบียบของ US.FDA เพื่อให้สอดคล้องตามกฎระเบียบของ EPA ทั้งนี้ เนื่องจาก US.FDA เห็นว่าสารคลอร์ไพริฟอสที่ตกค้างในสินค้าเกษตรสดหรืออาหารแปรรูปหลังจากการยกเลิกค่าสารตกค้างอาจเป็นผลมาจากการใช้ที่ถูกต้องตามกฎหมายก่อนการยกเลิก

ทั้งนี้ ตามกฎหมาย Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (FD&C) ของ US.FDA ภายใต้บทบัญญัติ “ช่องทางการค้า” (channels of trade provision) ระบุว่า เมื่อการยกเลิกค่าสารตกค้างที่ได้รับอนุญาตสำหรับสารคลอร์ไพริฟอส ของ EPA มีผลบังคับใช้ US.FDA จะถือว่าอาหารที่มีสารคลอร์ไพริฟอสตกค้างไม่มีความปลอดภัย ยกเว้น มีการใช้อย่างถูกต้องตามกฎหมายก่อนการยกเลิกการใช้สารดังกล่าวและการตกค้างนั้นไม่เกินมาตรฐานที่กำหนด

ทั้งนี้ US.FDA จะบังคับใช้กฎระเบียบนี้กับทั้งสินค้าเกษตรสดและอาหารแปรรูปที่ใช้เพื่อการบริโภคของมนุษย์และสัตว์ โดยครอบคลุมถึงอาหารที่นำเข้าด้วย โดยการบังคับใช้จะมีสองระยะ ดังนี้

**ระยะที่ 1: ไม่ต้องแสดงเอกสาร** US.FDA จะใช้ดุลยพินิจในการบังคับใช้โดยไม่ขอให้แสดงเอกสารเกี่ยวกับสารตกค้างที่ใช้ถูกต้องตามกฎหมายก่อนหน้านี้ โดยกำหนดช่วงเวลาของระยะที่ 1 ไว้ประมาณ 6 ถึง 24 เดือน นับตั้งแต่การยกเลิกค่าสารคลอร์ไพริฟอสของ EPA มีผลบังคับใช้ ซึ่งช่วงเวลาของระยะที่ 1 แยกเป็นรายสินค้า ขึ้นอยู่กับการประมาณการของ US.FDA ว่าสินค้าเกษตรสดแต่ละชนิดควรจะอยู่ในตลาดเป็นระยะเวลาเท่าใด

**ระยะที่ 2: แสดงเอกสาร** หลังจากพ้นระยะที่ 1 หากตรวจพบสารตกค้าง US.FDA จะขอให้ผู้ที่รับผิดชอบแสดงเอกสารที่แสดงให้เห็นว่ามีการใช้สารคลอร์ไพริฟอส ก่อนการยกเลิก (วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2565) หากผู้รับผิดชอบไม่สามารถแสดงเอกสารที่เหมาะสม อาหารที่เกี่ยวข้องอาจถูกดำเนินการตามกฎหมาย

### คำแนะนำ

จุดประสงค์ของคำแนะนำนี้เพื่อช่วยให้ผู้ผลิตและแปรรูปอาหารที่อาจมีสารกำจัดศัตรูพืชคลอร์ไพริฟอสตกค้างได้ทราบและเข้าใจแนวทางปฏิบัติและการบังคับใช้กฎหมายของ US.FDA โดยมีได้เป็นการเพิ่มสิทธิใดๆ สำหรับบุคคลใดๆ และไม่ผูกพันกับ US.FDA หรือสาธารณะ ผู้ที่เกี่ยวข้องสามารถใช้วิธีการทางเลือกของตนเองได้ หากเป็นไปตามข้อกำหนดของกฎเกณฑ์และข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง โดยคำแนะนำจัดทำในรูปแบบคำถาม-คำตอบ ซึ่งมีสาระสำคัญดังนี้

➤ หลังจาก EPA ยกเลิกค่าสารตกค้างสารคลอโรไพริฟอส อาหารที่มีสารคลอโรไพริฟอสตกค้าง ถือว่ามี การปนเปื้อน (adulterated) ภายใต้กฎหมาย FD&C หรือไม่?

ตามมาตรา 402 (a)(2)(b) ของกฎหมาย FD&C ระบุว่า ถึงแม้ไม่มีข้อกำหนดค่าสารตกค้างที่ยอมรับ ได้หรือการได้รับการยกเว้น US.FDA ถือว่าอาหารที่มีสารกำจัดศัตรูพืชตกค้างมีการปนเปื้อน และห้ามเสนอขาย หรือส่งมอบเพื่อการค้าระหว่างมลรัฐ โดยปกติ US.FDA จะถือว่าอาหารดังกล่าวละเมิดกฎหมายเนื่องจากปนเปื้อน สารกำจัดศัตรูพืชที่ไม่ปลอดภัย อย่างไรก็ตาม บทบัญญัติ "ช่องทางการค้า" ของมาตรา 408 (L) (5) ภายใต้ กฎหมาย FD&C ได้มีข้อยกเว้นหากมีการปฏิบัติตามกฎเกณฑ์บางอย่าง

➤ บทบัญญัติ “ช่องทางการค้า” ของกฎหมาย FD&C คืออะไร และเกี่ยวข้องกับสารคลอโรไพริฟอส อย่างไร

บทบัญญัติ “ช่องทางการค้า” บัญญัติไว้เพื่อตอบสนองต่อสถานการณ์อาหารที่ไม่ปลอดภัยเนื่องจาก การตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่ถูกเพิกถอน ถูกระงับชั่วคราว หรือแก้ไขโดยหน่วยงาน EPA ของรัฐบาลกลาง โดยภายใต้บทบัญญัติระบุว่า “การตกค้างของสารกำจัดศัตรูพืชดังกล่าวในหรือบนอาหารจะไม่ถือว่าเป็นการ ปนเปื้อนหากสามารถพิสูจน์ให้เห็นว่า (1) มีการใช้สารในช่วงเวลาและในลักษณะที่ถูกกฎหมายภายใต้ กฎระเบียบของ FIFRA และ (2) ปริมาณการตกค้างไม่เกินค่าที่กำหนดของกฎหมายหรือได้รับการยกเว้นใน ช่วงเวลาที่ใช้สาร” ทั้งนี้ สารคลอโรไพริฟอสตกค้างอยู่ภายใต้การบังคับใช้ของบทบัญญัตินี้

➤ วันใดที่ถือว่าเป็นวันสุดท้ายสำหรับการใช้สารคลอโรไพริฟอสที่สารตกค้างจะได้รับการคุ้มครองภายใต้ บทบัญญัติ “ช่องทางการค้า”

สารคลอโรไพริฟอสที่ตกค้างในอาหารจะได้รับความคุ้มครองจากบทบัญญัติ “ช่องทางการค้า” เมื่อ สารตกค้างไม่เกินระดับที่ได้รับอนุญาตและยังคงมีผลบังคับใช้ตามกฎหมายในเวลาที่ใช้สาร ดังนั้น วันสุดท้ายที่ สามารถใช้สารคลอโรไพริฟอสในอาหารที่ชอบด้วยกฎหมายคือ ก่อนวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2565 ซึ่งเป็นวันที่ การยกเลิกการใช้สารคลอโรไพริฟอส ของ EPA มีผลบังคับใช้

➤ US.FDA วางแผนบังคับใช้กฎระเบียบอย่างไรเมื่อตรวจพบสารคลอโรไพริฟอสตกค้างในอาหารมนุษย์ หลังจกวันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2565

ภายหลังจากวันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2565 US.FDA จะพิจารณาบังคับใช้กฎระเบียบเป็น 2 ระยะ ดังนี้

**ช่วงระยะที่ 1:** เนื่องจาก US.FDA เห็นว่าสารคลอโรไพริฟอสที่ตกค้างในสินค้าเกษตรสดหรืออาหารแปรรูป นั้นเป็นผลมาจากการใช้ที่ถูกต้องตามกฎหมายก่อนหน้านี้ (ก่อนวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2565) ดังนั้น ในระยะที่ 1 US.FDA จะใช้ดุลยพินิจในการบังคับใช้โดยไม่ขอให้แสดงเอกสารที่แสดงให้เห็นว่าสารคลอโรไพริฟอสที่ตกค้างเกิด จากการใช้ที่ถูกต้องตามกฎหมายก่อนหน้านี้ สำหรับระยะที่ 1 จะอยู่ในช่วงเวลาระหว่างตั้งแต่ประมาณ 6 ถึง 24 เดือน หลังจากวันที่ยกเลิกการใช้สาร ขึ้นอยู่กับสินค้าแต่ละชนิด (ตารางที่ 1) ซึ่ง US.FDA ได้ประมาณการว่าสินค้า เกษตรสดแต่ละชนิดควรจะถูกพบในตลาดเป็นระยะเวลาสั้นเท่าใด (เช่น รวมเวลาสำหรับการเติบโตและการเก็บ รักษาหลังการเก็บเกี่ยว การกระจายสินค้า และการจำหน่าย)

**ในระยยะที่ 2:** หลังจากวัน showing date ที่ระบุไว้ในตาราง หน่วยงาน US.FDA จะขอให้ผู้ประกอบการ แสดงเอกสารที่แสดงให้เห็นว่าการตกค้างของสารคลอรีไพริฟอสมีผลมาจากการใช้ที่ถูกต้องตามกฎหมาย และหาก ผู้ที่รับผิดชอบไม่แสดงเอกสารที่เหมาะสม อาหารที่เกี่ยวข้องอาจถูกดำเนินการภายใต้กฎระเบียบ สำหรับอาหาร แปรรูป US.FDA จะพิจารณาจากวันที่ได้รับวัตถุดิบเพื่อการแปรรูปซึ่งต้องอยู่ภายในวัน showing date ที่กำหนด ตามตารางที่ 1

สำหรับวันที่สิ้นสุดของ showing date ที่คาดการณ์ไว้คือวันที่ 28 สิงหาคม 2569 ซึ่งเป็นวันที่ US.FDA คาดว่าจะเป็นวันสุดท้ายของอาหารที่ทำจากวัตถุดิบที่ใช้สารคลอรีไพริฟอสถูกต้องตามกฎหมายจะยังคงเหลือค้าง อยู่ในช่องทางการค้า โดยคำนวณตามเวลาเฉลี่ยสำหรับพีช 6 เดือน รวมกับ 4 ปีหลังจากช่วงเวลาเก็บเกี่ยวเพื่อ นำไปแปรรูปเป็นอาหารสำเร็จรูปขึ้นสุดท้ายและอยู่ในช่องทางตลาด รวมเป็นระยะเวลา 4.5 ปี ในช่วงดังกล่าวนี้ ผู้ประกอบการจะยังคงสามารถแสดงเอกสารได้หากมี

ทั้งนี้ การบังคับใช้ทั้งสองระยะนี้จะบังคับใช้ทั้งสินค้าอาหารเกษตรสด (Raw Agricultural Commodities: RACs) และอาหารแปรรูปที่ทำจากสินค้าเกษตรสด โดยระยะที่ 1 บังคับใช้ทั้งสินค้าเกษตรสดและ สินค้าแปรรูปจากสินค้าเกษตรสด สำหรับระยะที่ 2 โดยทั่วไปจะใช้สำหรับสินค้าแปรรูปที่ทำจากสินค้าเกษตรสด เนื่องจากคาดว่าสินค้าเกษตรสดที่ใช้สารคลอรีไพริฟอสอย่างถูกต้องตามกฎหมายจะยังคงเหลืออยู่ในช่องทางตลาด ภายหลังจากวัน showing date

ตารางที่ 1 Showing Date สำหรับสารตกค้างคลอรีไพริฟอสในสินค้าเกษตรสด (RAC)

**Table 1. Showing dates for chlorpyrifos residues in various RACs\***

<b>Commodities</b>	<b>Showing Date</b>
Asparagus	September 1, 2022 <sup>11</sup>
Banana	September 1, 2022 <sup>10</sup>
Cherry, sweet	September 1, 2022 <sup>10</sup>
Cherry, tart	September 1, 2022 <sup>10</sup>
Corn, sweet, kernel plus cob with husk removed	September 1, 2022 <sup>10</sup>
Cranberry	September 1, 2022 <sup>10</sup>
Cucumber	September 1, 2022 <sup>10</sup>
Egg	September 1, 2022 <sup>10</sup>
Fig	September 1, 2022 <sup>10</sup>
Grape	September 1, 2022 <sup>10</sup>
Nectarine	September 1, 2022 <sup>10</sup>
Peach	September 1, 2022 <sup>10</sup>
Pepper	September 1, 2022 <sup>10</sup>
Peppermint, tops	September 1, 2022 <sup>10</sup>
Plum, prune, fresh	September 1, 2022 <sup>10</sup>
Pumpkin	September 1, 2022 <sup>10</sup>
Radish	September 1, 2022 <sup>10</sup>
Spearmint, tops	September 1, 2022 <sup>10</sup>
Strawberry	September 1, 2022 <sup>10</sup>
Turnip, tops	September 1, 2022 <sup>10</sup>
Vegetable, brassica, leafy, group 5	September 1, 2022 <sup>10</sup>
Vegetable, legume, group 6, except soybean [succulent legumes]	September 1, 2022 <sup>10</sup>
Whole Milk**	September 1, 2022 <sup>10</sup>
Beet, sugar, roots	March 1, 2023 <sup>12</sup>
Fruit, citrus, group 10	March 1, 2023 <sup>11</sup>
Kiwi	March 1, 2023 <sup>11</sup>
Onion, bulb	March 1, 2023 <sup>11</sup>
Rutabaga	March 1, 2023 <sup>11</sup>

<sup>10</sup> Based upon information referenced in the guidance document entitled “[Channels of Trade Policy for Commodities with Methyl Parathion Residues](#),” the availability of which was announced in the *Federal Register* on January 5, 2001 (66 FR 1247), certain processed foods (frozen, dried, and canned) could remain in the channels of trade for up to 4 years after the crop is harvested.

<sup>11</sup> Approximately 6 months after tolerances expire.

<sup>12</sup> Approximately 12 months after tolerances expire.

ตารางที่ 1 (ต่อ) Showing Date สำหรับสารตกค้างคลอรีไพริฟอสในสินค้าเกษตรสด (RAC)

Commodities	Showing Date
Sweet potato, roots	March 1, 2023 <sup>11</sup>
Turnip, roots	March 1, 2023 <sup>11</sup>
Apple	September 1, 2023 <sup>13</sup>
Pear	September 1, 2023 <sup>12</sup>
Almond	March 1, 2024 <sup>14</sup>
Corn, field, grain	March 1, 2024 <sup>13</sup>
Hazelnut	March 1, 2024 <sup>13</sup>
Peanut	March 1, 2024 <sup>13</sup>
Pecan	March 1, 2024 <sup>13</sup>
Sorghum, grain, grain	March 1, 2024 <sup>13</sup>
Soybean, seed	March 1, 2024 <sup>13</sup>
Sunflower, seed	March 1, 2024 <sup>13</sup>
Vegetable, legume, group 6, except soybean [dried legumes]	March 1, 2024 <sup>13</sup>
Walnut	March 1, 2024 <sup>13</sup>
Wheat, grain	March 1, 2024 <sup>13</sup>

\*See References 2-10. For all commodities with group numbers (i.e., group 5, 6, and 10), please see Crop group tables in 40 CFR 180.41.

\*\* Tolerance was expressed as 0.25 ppm in milk, fat (Reflecting 0.01 ppm in whole milk). Whole milk listed in Table 1 is specific to raw milk, a RAC (see [40 CFR 180.1\(d\)](#)).

\*\*\* Table 1 does not include RACs intended for animal food use, such as cotton, undelinted seeds; beet, sugar, tops; or commodities under the jurisdiction of USDA, such as meat.

➤ วัน showing date ที่กำหนดสำหรับสินค้าเกษตรสด (Raw Agricultural Commodities: RACs) จะนำไปบังคับใช้กับอาหารแปรรูปที่ทำจากสินค้าเกษตรสดได้อย่างไร

หากพบว่ามีสารตกค้างของสารคลอรีไพริฟอสในอาหารแปรรูปและสารตกค้างอยู่ในระดับที่ยอมรับได้ US.FDA จะดำเนินการดังนี้

ช่วงเวลาระยะที่ 1 (ก่อนวัน showing date สำหรับสินค้าเกษตรสด) โดยทั่วไป US.FDA จะถือว่าสารตกค้างเป็นผลมาจากการใช้ที่ถูกต้องตามกฎหมาย

ระยะที่ 2 ผู้แปรรูปอาหารสามารถแสดงเอกสารให้เห็นว่าวัตถุดิบเกษตรสดที่ใช้ในการแปรรูปอาหารนั้นได้รับมา ณ วันที่ หรือ ภายในวัน showing date สำหรับสินค้าเกษตรสด

➤ เหตุใดตารางที่ 1 ไม่กำหนดวัน showing date สำหรับอาหารแปรรูปที่มีการกำหนดค่า Tolerance ไว้เป็นการเฉพาะก่อนวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2565

เนื่องจากการแสดงวันที่กำหนดไว้สำหรับสินค้าเกษตรสดและอยู่บนพื้นฐานของเวลาที่ต้องการสำหรับการผลิต และการเก็บรักษา การกระจายและการจำหน่าย สำหรับอาหารแปรรูปทั้งหมดนั้น ผู้ผลิตอาหารสามารถที่จะแสดงเอกสารให้เห็นว่า วัตถุประสงค์เกษตรสดที่ใช้ในอาหารแปรรูปนั้นได้รับมา ณ วันที่หรือภายในวันที่แสดงสำหรับสินค้าเกษตรสด หรือสารคลอรีไพริฟอสที่ตกค้างในวัตถุประสงค์เกษตรสดนั้นเป็นผลมาจากการใช้ที่ถูกต้องตามกฎหมายก่อนวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2565

➤ ตัวอย่าง: การดำเนินการของ US.FDA กับสินค้าเกษตร Rutabagas สด ที่พบสารคลอรีไพริฟอสตกค้าง ก่อนและหลังวัน showing date

ค่าสารตกค้างที่ยอมรับก่อนหน้านี้นี้สำหรับสารคลอรีไพริฟอส ใน Rutabagas สด คือ 0.5 ppm ดังนั้น US.FDA อาจดำเนินการตามกฎระเบียบได้ตลอดเวลาหากพบว่ามีสารดังกล่าวตกค้างเกินกว่า 0.5 ppm

กรณีระหว่างวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2565 (วันที่ยกเลิกการใช้สารคลอรีไพริฟอส) ถึงวันที่ 1 มีนาคม 2566 (วัน showing date สำหรับ Rutabaga ตารางที่ 1) หาก US.FDA พบสารคลอรีไพริฟอสตกค้างใน Rutabagas ในระดับ 0.5 ppm หรือต่ำกว่า โดยปกติ US.FDA จะไม่ขอให้ผู้รับผิดชอบแสดงเอกสารเพื่อแสดงให้เห็นว่าสารตกค้างใน Rutabaga เป็นผลมาจากการใช้ที่ถูกต้องตามกฎหมายก่อนการยกเลิก

กรณีหลังวันที่ 1 มีนาคม 2566 (showing date) หาก US.FDA พบว่ามีสารคลอรีไพริฟอสตกค้างในสินค้า Rutabagas สด US.FDA ก็จะขอให้ผู้รับผิดชอบแสดงข้อมูลเพิ่มเติมก่อนที่จะพิจารณาและตัดสินใจว่าสารตกค้างนั้นเกิดจากการใช้สารอย่างถูกต้องด้วยกฎหมายหรือไม่ ผู้ที่รับผิดชอบต่อสินค้า Rutabagas สด ก็จะมีโอกาสพิสูจน์ให้เห็นว่าสารตกค้างเกิดจากใช้ที่ถูกต้องตามกฎหมายก่อนวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2565

➤ ตัวอย่าง: การดำเนินการของ US.FDA กับสินค้า Rutabagas บรรจุกระป๋อง ที่พบสารคลอรีไพริฟอสตกค้าง ก่อนและหลังวัน showing date

กรณีระหว่างวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2565 ถึงวันที่ 1 มีนาคม 2566 หาก US.FDA พบสารคลอรีไพริฟอสตกค้างใน Rutabagas แปรรูปบรรจุกระป๋อง ในระดับ 0.5 ppm หรือต่ำกว่า โดยปกติ US.FDA จะไม่ขอให้ผู้รับผิดชอบเอกสารเพื่อแสดงให้เห็นว่าสารตกค้างใน Rutabaga บรรจุกระป๋อง เป็นผลมาจากการใช้ที่ถูกต้องตามกฎหมายก่อนการยกเลิก

แต่หลังจากวันที่ 1 มีนาคม 2566 หาก US.FDA ตรวจพบว่ามีสารคลอรีไพริฟอสตกค้างในสินค้า Rutabagas บรรจุกระป๋อง ผู้ที่รับผิดชอบจะได้รับโอกาสให้แสดงข้อมูลเพื่อให้เห็นว่าสารตกค้างเกิดจากใช้ที่ถูกต้องตามกฎหมายก่อนวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2565 แนวทางหนึ่งในการปฏิบัติคือการแสดงว่าวัตถุประสงค์ที่ใช้ในการผลิต rutabagas กระป๋องนั้นได้รับมาเพื่อการแปรรูปภายในวัน showing date คือ วันที่ 1 มีนาคม 2566

➤ วัน showing date ในตารางที่ 1 มีผลผูกพันตามกฎหมายหรือไม่

ไม่ วันที่ระบุไว้ในตารางที่ 1 เป็นเพียงการประมาณการ หากผู้ประกอบการมีข้อมูลที่บ่งบอกว่าสินค้าเกษตรสดที่ใช้สารคลอร์ไพริฟอสอย่างถูกต้องตามกฎหมายก่อนวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2022 ต้องใช้เวลาอยู่ในช่องทางการตลาดนานที่กว่าที่ US.FDA ประมาณการ เพื่อให้ได้รับการคุ้มครองภายใต้บทบัญญัติ “ช่องทางการค้า” ก็อาจแสดงข้อมูลดังกล่าว เช่น ช่วงเวลาที่สินค้าควรจะยังคงอยู่ในเชิงพาณิชย์ และวันที่มีการใช้สารคลอร์ไพริฟอส เป็นต้น ทั้งนี้ US.FDA จะประเมินข้อมูลที่นำเสนอมาด้วยดุลพินิจอย่างเป็นธรรม และจะไม่ถือว่าอาหารมีการปนเปื้อนหากข้อมูลของผู้ประกอบการเป็นไปตามข้อกำหนดของบทบัญญัติช่องทางการค้าในมาตรา 408 (L) (5) ของกฎหมาย FD & C แม้ว่าระยะเวลาดังกล่าวจะไม่ตรงกับวันที่ที่ระบุไว้ในตารางที่ 1

➤ อาหารที่ผลิตจากพืชที่ใช้สารคลอร์ไพริฟอสหลังจากวันที่ห้ามใช้ (28 กุมภาพันธ์ 2565) ถือว่าเป็นไปตามบทบัญญัติ “ช่องทางการค้า” หรือไม่

ไม่ เนื่องจากการอนุญาตให้มีการตกค้างของสารคลอร์ไพริฟอสหมดอายุหรือถูกยกเลิกในวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2565 ซึ่งหมายความว่า อาหารที่ผลิตจากพืชใดๆ ที่ใช้สารดังกล่าวหลังจาก 27 กุมภาพันธ์ 2565 จะไม่เข้าข่ายการบังคับใช้ภายใต้บทบัญญัติ “ช่องทางการค้า”

➤ อาหารที่มีสารคลอร์ไพริฟอสตกค้าง หากก่อนหน้านี้ไม่มีการกำหนดค่าสารตกค้างสำหรับอาหารนั้น หรือหากระดับการตกค้างเกินมาตรฐานที่กำหนดไว้ก่อนหน้านี้ จะเข้าข่ายบังคับใช้ตามบทบัญญัติ “ช่องทางการค้า” ได้หรือไม่

ไม่ อาหารที่มีสารคลอร์ไพริฟอสตกค้าง จะไม่สอดคล้องตามบทบัญญัติช่องทางการค้าหากไม่มีการกำหนดค่าสารตกค้างไว้ก่อนหน้านี้สำหรับอาหารนั้น หรือถ้าระดับการตกค้างของสารคลอร์ไพริฟอสเกินค่าสารตกค้างที่กำหนดไว้ก่อนหน้านี้สำหรับอาหารนั้น

➤ FDA จะร้องขอให้แสดงเอกสารในระหว่างระยะที่ 1 หรือไม่ หาก FDA มีข้อมูลที่บ่งชี้ว่าการใช้สารคลอร์ไพริฟอส อาจเกิดขึ้นหลังจาก 27 กุมภาพันธ์ 2565

หาก US.FDA มีข้อมูลที่ระบุว่าสินค้าเกษตรสดหรืออาหารแปรรูปมีการตกค้างของสารคลอร์ไพริฟอสที่อาจมาจากการใช้สารหลังจากวันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2565 US.FDA จะขอให้ผู้รับผิดชอบแสดงเอกสารแม้จะอยู่ในระหว่างขั้นตอนที่ 1 เพื่อให้แสดงให้เห็นว่าอาหารนั้นเข้าข่ายตามบทบัญญัติช่องทางการค้า

➤ FDA คำนวณวัน showing date ในตารางที่ 1 ได้อย่างไร

วัน showing dates ขึ้นอยู่กับข้อมูลช่วงเวลาที่เป็นสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรสด (RAC) และช่วงเวลาที่เป็นสำหรับการกระจายสินค้าไปถึงมือผู้บริโภคและผู้แปรรูปอาหาร ซึ่งจะประกอบด้วย ระยะเวลาการเก็บรักษาหลังการเก็บเกี่ยว การกระจายสินค้า และการจำหน่าย สินค้าบางส่วนถูกจัดกลุ่มเข้าด้วยกันตามรูปแบบการเติบโตและการกระจายที่คล้ายกัน

## ➤ US.FDA พิจารณาข้อมูลอะไรประกอบการพัฒนาวิธีการบังคับใช้สำหรับสารคลอรีไพริฟอสตกค้างในอาหารแปรรูป

US.FDA ใช้ข้อมูลการตกค้างของสารคลอรีไพริฟอสที่ได้รับจาก EPA ดังนี้

- คลอรีไพริฟอส มีความคงทนในการตกค้างในอาหารแช่แข็งนานถึงและอาจยาวนานกว่า 4 ปี หากการจัดเก็บในสภาพแช่แข็ง
- เนื่องจากการขาดข้อมูลที่แสดงให้เห็นว่าสารคลอรีไพริฟอสตกค้างลดลงที่อุณหภูมิแวดล้อม (ห้อง) และภายใต้การทำความเย็น ดังนั้น จึงควรสันนิษฐานว่าสารคลอรีไพริฟอสใด ๆ ที่มีอยู่ในอาหารที่เก็บไว้ภายใต้เงื่อนไขเหล่านี้จะไม่ลดลงเมื่อเวลาผ่านไป
- ข้อมูลการตรวจสอบของโปรแกรมสารกำจัดศัตรูพืชของ USDA ระบุว่า มีความเป็นไปได้ที่สารคลอรีไพริฟอสที่ตกค้างในอาหารจะยังคงอยู่หลังจากการเก็บเกี่ยว และอาจตกค้างในอาหารสดที่เข้าสู่ช่องทางการค้า
- กระบวนการทำความร้อน (การเดือด อบ และบรรจุกระป๋อง) ของวัตถุดิบเกษตรสดสำหรับอาหารแปรรูปบางชนิด อาจส่งผลให้สารตกค้างลดลง แต่ก็ไม่ได้ทำให้การตกค้างหมดไปโดยสิ้นเชิง

ตามข้อมูลการประเมินการตกค้างของ EPA ข้างต้น US.FDA พิจารณาแล้วว่า สารคลอรีไพริฟอสที่ใช้ตามกฎหมาย อาจจะยังคงตกค้างอยู่ในอาหารที่เก็บไว้ภายใต้อุณหภูมิห้อง แช่เย็นและแช่แข็งตราบเท่าที่ยังคงอยู่ในช่องทางการค้า

นอกจากนี้ ข้อมูลจากสมาคมอุตสาหกรรมอาหารบ่งชี้ว่าอาหารแปรรูปบางอย่าง (แช่แข็ง ทำให้แห้ง และบรรจุกระป๋อง) อาจยังคงอยู่ในช่องทางการค้าจนถึง 4 ปีหลังจากผลิตภัณฑ์ที่เก็บเกี่ยว ดังนั้น เมื่อรวมเวลาเฉลี่ยสำหรับพืช 6 เดือนแล้วสินค้าจะอยู่ในช่องทางตลาดรวมเวลาทั้งสิ้น 4.5 ปี US.FDA จึงไม่คาดหวังว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่จะสามารถแสดงหลักฐานที่แสดงให้เห็นถึงการใช้สารที่ขบด้วยกฎหมายหลังจาก 4.5 ปี

## ➤ คำแนะนำนี้ใช้กับอาหารนำเข้าหรือไม่

ใช่ อาหารที่มีสารตกค้างของสารคลอรีไพริฟอสที่นำเข้าก่อนวัน showing date ที่แสดงในตารางในระหว่างช่วงระยะที่ 1 หากสารตกค้างอยู่ในระดับที่ยอมรับได้ตามกฎหมาย ก็จะตกอยู่ภายใต้บทบัญญัติช่องทางการค้า แต่หากนำเข้าหลังจากช่วงระยะที่ 1 หน่วยงาน US.FDA จะแจ้งให้บุคคลที่รับผิดชอบ (เช่น ผู้นำเข้า) ว่าอาหารอาจจะละเมิดกฎระเบียบของ FD&C และเปิดโอกาสให้แก้ไขโดยแสดงเอกสารที่แสดงให้เห็นว่าสารตกค้างในอาหารเกิดจากการใช้สารที่ขบด้วยกฎหมายก่อนวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2022

ตัวอย่างเช่น ผู้แปรรูปอาหารอาจแสดงให้เห็นว่าวัตถุดิบเกษตรสดที่ใช้ในอาหารแปรรูปนั้นได้รับมา ณ วันที่หรือภายในวัน showing date ที่กำหนดตามตาราง

## ➤ เอกสารที่ยอมรับได้เพื่อใช้ในการแสดงตามบทบัญญัติ “ช่องทางการค้า” คืออะไร

US.FDA แนะนำให้รักษาเอกสารที่เหมาะสมเพื่อแสดงให้เห็นว่าอาหารได้รับมาในช่วงเวลาที่กำหนด ตัวอย่างเอกสารที่คาดว่าจะจะเป็นไปตามวัตถุประสงค์นี้ ได้แก่ เอกสารที่เกี่ยวข้องกับรหัสการบรรจุ (packing codes) บันทึกแบทช์ (batch records) และบันทึกสินค้าคงคลัง (inventory records) ที่แสดงว่ามีการซื้อวัตถุดิบสินค้าเกษตรสดที่ใช้ในผลิตภัณฑ์แปรรูปและได้รับมาภายในวันที่กำหนดตามตาราง ซึ่งเอกสารเหล่านี้ผู้แปรรูปอาหารจำนวนมากต้องจัดทำและเป็นส่วนหนึ่งของการดำเนินงานด้านการผลิตอาหารขั้นพื้นฐานอยู่แล้ว หากไม่มี



อาจใช้เอกสารประเภทอื่นๆ ที่สามารถแสดงให้เห็นถึงการใช้สารที่เกิดขึ้นก่อนวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2022 เช่น บันทึกการฉีดพ่นสารกำจัดศัตรูพืช ทั้งนี้ สามารถหาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ “Examples of Documentation that May be Useful to Show Applicability of the Channels of Trade Provision” ใน 2005 channels of trade guidance for additional information ของ US.FDA

ที่มา:

1. <https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-releases-guidance-industry-enforcement-approach-human-food-chlorpyrifos-residues-following-epa>
2. <https://www.fda.gov/media/156012/download>

ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส  
มีนาคม 2565