



สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี.

Office of Agricultural Affairs - Royal Thai Embassy - Washington DC

การประชุมสัมมนา เรื่อง บทบาทด้านความปลอดภัยอาหารของ FDA (FDA's Role in Food Safety)

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี. เข้าร่วมการประชุมสัมมนา หัวข้อ **บทบาทด้านความปลอดภัยอาหารของ FDA (FDA's Role in Food Safety)** จัดโดย The Washington Ag Roundtable เมื่อวันที่ ๙ เมษายน ๒๕๖๗ บรรยายโดย นาย Jim Jones ตำแหน่ง Deputy Commissioner for Human Food องค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา (Food and Drug Administration หรือ FDA) ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วยผู้แทนจากองค์กร บริษัทเอกชน และผู้แทนจากสถานเอกอัครราชทูต โดยมีผู้เข้าร่วมรับฟังการบรรยายกว่า ๔๐ คน

นาย Jim Jones เริ่มดำรงตำแหน่ง Deputy Commissioner for Human Food สังกัด FDA ในเดือนกันยายน ๒๕๖๖ ทำหน้าที่นำทีมกำกับดูแลการจัดทำและจัดลำดับความสำคัญของการนำเสนอโปรแกรม Human Foods Program (HFP) ซึ่งให้ความสำคัญกับความปลอดภัยอาหาร ความปลอดภัยของสารเคมี และกิจกรรมด้านโภชนาการ ก่อนเข้ารับตำแหน่งของ FDA ได้เคยทำงานร่วมกับสำนักงานปกป้องสิ่งแวดล้อมสหรัฐอเมริกา (U.S. Environmental Protection Agency หรือ EPA) มีส่วนร่วมเป็นผู้นำและตัดสินใจประเด็นที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารที่เป็นไปตามหลักพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ นโยบายสาธารณะ และกฎหมาย



การปรับโครงสร้างองค์กร

FDA ดำเนินการปรับโครงสร้าง FDA ใหม่ และจัดตั้งโปรแกรม HFP ให้เป็นหนึ่งเดียว วัตถุประสงค์หลักของการเสนอการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างเพื่อสร้างความแข็งแกร่ง ลดขั้นตอนการทำงานที่ซ้ำซ้อน ให้องค์กรมีความสามารถในการกำกับดูแลและป้องกันอุปทานอาหารมนุษย์ สินค้าทางการแพทย์ องค์ประกอบของสารเคมีในสินค้าอุปโภค บริโภค และอื่น ๆ ที่ FDA ดูแล รวมทั้งจัดทำคำแนะนำและกฎระเบียบต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น คาดว่า การปรับโครงสร้างองค์กรจะแล้วเสร็จในอนาคตอันใกล้ กฎหมาย Food Safety Modernization Act หรือ FSMA เป็นกฎหมายด้านความปลอดภัยอาหารเชิงป้องกัน โดยเฉพาะป้องกันการเกิดโรคที่มาจากอาหาร และกำหนดให้ผู้ประกอบการ ผู้ผลิต และบริษัทให้สามารถระบุอันตรายที่เกิดขึ้นได้ รวมทั้งสามารถประยุกต์ใช้การบริหารจัดการความเสี่ยงเพื่อกำจัดอันตรายนั้นได้ FDA ตระหนักดีว่า บริษัทแต่ละแห่งมีข้อจำกัดและปัญหาแตกต่างกันไป และกฎระเบียบเดียวไม่สามารถใช้ได้กับทุกบริษัท FDA จึงดำเนินการหาแนวทางที่จะให้ชุมชนมีความรู้ด้านกฎระเบียบความปลอดภัยอาหารให้มากที่สุดที่จะสามารถระบุสิ่งที่อันตราย และป้องกันไม่ให้เกิดอันตรายดังกล่าวได้ เพื่อให้บริษัทแต่ละแห่งมีความรู้เพียงพอที่สามารถจัดทำแผนการระบุและกำจัดอันตรายนั้น ๆ ให้เหมาะสมกับโรงงานของตน

การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น

(๑) ยื่นเสนอทบทวนระเบียบ Agricultural Water ระเบียบ Agricultural Water อยู่ภายใต้ระเบียบ Produce Safety Rule ของกฎหมาย FSMA มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อลดความเป็นไปได้ของการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ ทั้งนี้ FDA เห็นว่า ระเบียบ Agricultural Water เดิม นั้น ยากที่จะนำไปปฏิบัติและถูกเลื่อนวันบังคับใช้ (Effective date) มาโดยตลอด เนื่องจากต้องใช้ค่าใช้จ่ายจำนวนมากในการตรวจติดตามและวิเคราะห์ประเภทเชื้อจุลินทรีย์ที่อยู่ในน้ำ ระเบียบใหม่จะให้ความสำคัญกับการหาวิธีการวิเคราะห์น้ำเพื่อหาอันตรายที่อาจมีอยู่ หากพบอันตรายในน้ำต้องมีวิธีการลดการปนเปื้อนที่เหมาะสมและปฏิบัติได้จริง เช่น การทำคลอรีนที่จุดต้นน้ำเป็นปัญหาที่พบการปนเปื้อนในน้ำได้ทั่วไป ดังนั้น เมื่อระบุพบอันตราย สามารถลดการปนเปื้อนได้โดยวิธีต่าง ๆ เช่น เลื่อนวันทำชลประทานเพื่อให้น้ำได้ไหลเวียนบำบัด เป็นต้น คาดว่าการทบทวนจะดำเนินการแล้วเสร็จในช่วงปลายเมษายน ๒๕๖๗ โดยจะใช้เวลา ๒ – ๓ ปี ก่อนที่จะมีผลบังคับใช้ ถือเป็นระเบียบแรกที่จัดทำในลักษณะ “ระเบียบเดียวแต่ต้องมีการปรับใช้ให้เหมาะสมกับแต่ละบริษัท” FDA จะจัดให้ความรู้และสร้างความเข้าใจถึงวิธีการปรับใช้ระเบียบฯ แก่สาธารณะและหวังว่าจะเป็นการแก้ไข FSMA ครั้งสุดท้าย FDA ตระหนักถึงความสำคัญของการให้ความรู้ตามระเบียบ Produce Safety แก่ชุมชน จึงได้ทำความร่วมมือกับหน่วยงานรัฐระดับต่าง ๆ เช่น NASDA (National Association of State Departments of Agriculture) และมหาวิทยาลัย เพื่อให้ความรู้และแสวงหาวิธีการหรือเครื่องมือที่จะช่วยลดการเกิดโรคที่มาจากอาหารอย่างมีประสิทธิภาพมากที่สุด นอกจากนี้ เห็นว่าผักใบเขียวเป็นพืชที่มีโอกาสในการปนเปื้อนกับเชื้อโรคมามากที่สุด FDA ศึกษาหาแนวปฏิบัติที่ดีที่สุด เห็นว่า การร่วมมือกันของชุมชนจะช่วยลดการปนเปื้อนของเชื้อโรคในผักใบเขียวได้ดีที่สุด และมีการรวมตัวกันก่อตั้ง Food Produce Coalition ซึ่งเป็นความร่วมมือระหว่างผู้เพาะปลูก องค์กร NGOs นักวิชาการ หน่วยงาน NASDA องค์กร AFDO (Association of Food and Drug Officials) และ FDA เพื่อหาแนวปฏิบัติที่ดีที่สุด ถือเป็นความร่วมมือของทุกภาคส่วนเพื่อหาวิธีการลดการเกิดโรคที่มาจากอาหาร นอกจากนี้ รัฐแคลิฟอร์เนียได้เผชิญหน้ากับความท้าทายของการปนเปื้อนของเชื้อโรคในผักใบเขียว การปนเปื้อนของน้ำจากการทำคลอรีน หน่วยงานกระทรวงเกษตรและอาหารของรัฐแคลิฟอร์เนีย หรือ CDFA (California Department of Food and Agriculture) ร่วมกับเกษตรกรผู้เพาะปลูก ผักใบเขียวและเกษตรกรปศุสัตว์ ร่วมกันหาแนวทางปฏิบัติที่ดีในการเพาะปลูกและเลี้ยงปศุสัตว์ ถือเป็นรัฐต้นแบบและเป็นตัวอย่างที่รัฐบาลกลางต้องการเห็นการทำงานร่วมกันของทุกภาคส่วนเพื่อแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น คาดว่า จะมีรัฐอื่น ๆ ประยุกต์ใช้วิธีการดังกล่าวในลักษณะเดียวกัน

(๒) ความปลอดภัยของสารเคมีตามแนวคิด “Closer to Zero” FDA ตั้งเป้าหมายลดการปนเปื้อนของโลหะหนัก เช่น สารปรอท ตะกั่ว และแคดเมียม ในอาหารที่เด็กนิยมบริโภคให้อยู่ในปริมาณที่ต่ำที่สุด โดยคาดว่าสารดังกล่าวอาจปนเปื้อนในดินมาอย่างยาวนาน หรือเกิดจากกิจกรรมอื่น FDA ทำงานร่วมกับผู้ผลิตสินค้าเกษตร โดยเฉพาะผู้ผลิตสินค้าพืชผลที่เด็กนิยมบริโภค ผลักดันให้ลดการปนเปื้อนลงในปริมาณที่เกือบเป็นศูนย์ คาดว่า ในอนาคตจะพบปริมาณโลหะหนักในอาหารลดลง

(๓) เพิ่มความสามารถในการระบุต้นเหตุของการเกิดโรคที่เกิดจากอาหาร ระเบียบการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability Rule) จะช่วยให้การเรียกคืนสินค้าที่มีปัญหาให้อยู่ในวงแคบลง ลดความเสียหายที่มักเกิดกับอาหารที่ง่ายต่อการปนเปื้อน ผลกระทบที่เกิดจากการปนเปื้อนลดน้อยลง และช่วยให้ห่วงโซ่การตรวจสอบย้อนกลับไม่ขาดช่วง ซึ่งถือเป็นความท้าทายอย่างมากที่จะผลักดันให้ผู้ประกอบการส่งผ่านข้อมูลต่อเนื่องไปตามสายการผลิตตลอดจนผู้จำหน่าย FDA มีแผนการจัดประชุม โดยจะเชิญองค์กรและภาคเอกชนที่ต้องการความช่วยเหลือในการ



ปฏิบัติตามระเบียบดังกล่าวเข้ารับฟังข้อมูลและแลกเปลี่ยนความเห็นในช่วงเดือนมิถุนายนหรือกรกฎาคม เพื่อหาแนวทางแก้ไขปัญหาร่วมกัน

(๔) ส่งเสริมโภชนาการและการใช้คำ “Healthy” บนบรรจุภัณฑ์ การส่งเสริมด้านโภชนาการที่มีประสิทธิภาพจะนำไปให้ผู้บริโภคสนใจบริโภคผักและผลไม้มากขึ้น FDA ดำเนินการปรับปรุงและส่งเสริมโภชนาการหลายด้าน เช่น ปรับปรุงคำแนะนำการใช้คำ “Healthy” บนบรรจุภัณฑ์ให้เป็นปัจจุบัน ซึ่งต้องสอดคล้องกับข้อกำหนดของปริมาณส่วนประกอบ หน่วยบริโภค น้ำตาล โซเดียม และไขมันอิ่มตัวต้องเป็นไปตามที่กำหนด และจะจัดทำสัญลักษณ์แสดงว่าสินค้าอยู่ในข้อกำหนด “Healthy” โดยจะสื่อสารข้อกำหนดที่ชัดเจนให้ผู้ผลิตทราบเพื่อให้มีแนวปฏิบัติในทางเดียวกัน

(๕) สนับสนุนให้ผู้ที่มีส่วนได้เสียเข้ามีส่วนร่วมมากขึ้น FDA ต้องการให้มีการทำงานเพื่อแก้ไขปัญหาร่วมกันเชิงรูปธรรม การพูดคุยหรือเพียงอย่างเดียวไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โดยการทำงานร่วมกันจะต้องได้รับความร่วมมือตลอดทั้งองค์กร และดำเนินการอย่างโปร่งใส

คำถาม - คำตอบ

คำถามที่ ๑ ควรใช้วิธีการใดวัดความสำเร็จของการมีวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Culture) ในโรงงานการผลิต

คำตอบ พบว่า ปัญหาความปลอดภัยอาหารมักเกิดขึ้นกับโรงงานที่ไม่มีการบริหารจัดการด้านวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารที่ดี จึงเป็นประเด็นที่โรงงานควรเก็บข้อมูล ศึกษา และปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบุคลากรเพื่อปฏิบัติตามระเบียบด้านการสร้างความปลอดภัยอาหาร ทั้งนี้ เป็นการยากที่จะวัดความสำเร็จด้านวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหาร โรงงานแต่ละแห่งจำเป็นต้องหาวิธีการที่เหมาะสมกับพฤติกรรมและวัฒนธรรมภายในองค์กรของตน เพื่อหาหนทางให้การทำงานสอดคล้องกับข้อปฏิบัติที่กำหนดไว้เพิ่มขึ้น

คำถามที่ ๒ ได้เข้าร่วมประชุมเกี่ยวกับอาหาร พบว่า เมื่อมีการหารือร่วมกันในประเด็นวัตถุเจือปนอาหาร เช่น Titanium Dioxide หรือ Dye #3 มีกลุ่มที่เห็นว่าสารเคมีปลอดภัยต่อการนำมาใช้ และมีกลุ่มที่ไม่เห็นด้วย และมีเหตุผลที่ต่างกันไป อยากทราบว่า FDA มีแนวทางดำเนินการทบทวนความเห็นของตลาดด้านความปลอดภัยของสินค้าหลังจากที่สินค้าวางจำหน่ายหรือไม่ เพื่อช่วยให้ทั้งสองกลุ่มมีจุดที่จะทำให้เกิดความเห็นร่วมกัน

คำตอบ ต้องการให้มีความเห็นร่วมกันและเป็นไปในทางเดียวกัน ปัจจุบัน FDA มีแผนการจัดทำประเมินความปลอดภัยของสินค้าหลังการวางจำหน่าย และขอความร่วมมือภาคธุรกิจดำเนินการประเมิน ทั้งนี้ การดำเนินการอาจต้องใช้เวลาระยะหนึ่งก่อนที่จะเห็นความสำเร็จ เนื่องจากเป็นการดำเนินการที่ไม่เคยจัดทำมาก่อนและต้องเริ่มจากศูนย์

คำถามที่ ๓ ภาคเอกชนต้องการเซ็นสัญญาระหว่างคู่ค้าเพื่อรับรองว่าจะไม่มีการใช้สารเคมี Per- and polyfluoroalkyl หรือ PFAS ในสินค้า มีความเห็นและข้อเสนอแนะภาคเอกชนในการรับมือกับเรื่องดังกล่าวอย่างไร

คำตอบ FDA ตกลงกับภาคเอกชนให้หยุดใช้ PFAS ในการผลิตบรรจุภัณฑ์สินค้าอาหาร ซึ่ง ๔ ปีที่ผ่านมา ภาคเอกชนเห็นด้วยกับการหยุดจำหน่าย PFAS ที่จะนำไปใช้ในอุตสาหกรรมผลิตบรรจุภัณฑ์สินค้าอาหาร และเมื่อ ๓๑ ธันวาคม ๒๕๖๖ จะไม่มีการจำหน่าย PFAS สำหรับวัตถุประสงค์ดังกล่าว การหยุดใช้ PFAS เป็นข้อตกลงตามความสมัครใจที่ FDA ทำร่วมกับผู้ประกอบการ เนื่องจากห่วงกังวลว่าสาร PFAS จะปนเปื้อนในอาหาร ซึ่งหากมีการปนเปื้อนจะยากต่อการบริหารจัดการ



คำถามที่ ๔ FDA ทำงานร่วมกับกระทรวงเกษตรสหรัฐอเมริกา หรือ USDA (US Department of Agriculture) ในประเด็น Close to Zero อย่างไรบ้าง

คำตอบ FDA ทำงานร่วมกับหน่วยงาน FSIS (Food Safety and Inspection Service) สังกัด USDA ในโครงการ Close to Zero โดยหารือร่วมกันทุกเดือน เพื่อให้การทำงานสอดคล้องกัน ประเด็นอื่น ๆ ที่ทำงานร่วมกัน เช่น ความร่วมมือการเลิกใช้สาร PFAS การเชื่อมโยงระหว่างโครงการอาหารกลางวันของ USDA และคณะทำงานด้านโภชนาการของ FDA รวมทั้งตรวจสอบความสอดคล้องของกฎระเบียบ เช่น ระเบียบการใช้คำ Healthy กับอาหารกลางวันของโรงเรียน

คำถามที่ ๕ ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการแสดงข้อมูลน้ำตาล โซเดียม และไขมันอิ่มตัว ด้านหน้าของบรรจุภัณฑ์สินค้าอาหาร

คำตอบ เมื่อ FDA ได้ข้อสรุปสุดท้ายของระเบียบการใช้คำอ้าง “Healthy” FDA จะจัดทำข้อเสนอเกี่ยวกับร่างระเบียบ Front – of – Package Nutrition Labeling ด้านหน้าของหีบห่อบรรจุภัณฑ์สินค้าอาหาร ซึ่งจะต่างจากตารางแสดงโภชนาการอาหารที่ปรากฏด้านหลังหีบห่อบรรจุภัณฑ์ที่จะสั้น กระชับ โดยด้านหน้าของหีบห่อบรรจุภัณฑ์จะมีการแสดงข้อมูลน้ำตาลที่เติมเข้าไป โซเดียม และไขมันอิ่มตัว ในลักษณะบอกปริมาณ สูง กลาง หรือต่ำ เนื่องจากผู้บริโภคมักมีพฤติกรรมการตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าที่รวดเร็ว ดังนั้น FDA จึงหากรอบวิธีที่จะแสดงข้อมูลสำคัญ โดยการแสดงข้อมูลด้านหน้าบรรจุภัณฑ์สินค้า

คำถามที่ ๖ FDA ทำงานร่วมกับ EPA ในด้านใดบ้าง

คำตอบ FDA ทำงานร่วมกับ EPA อย่างใกล้ชิดในประเด็นสารเคมี เช่น PFAS และทำงานร่วมกันในประเด็นอื่น เช่น การลดอาหารเหลือทิ้ง (Food waste reduction) และการไม่ส่งอาหารเหลือทิ้งไปยังพื้นที่ฝังกลบปฏิภูล

คำถามที่ ๗ อยากความก้าวหน้าของการจัดทำคำแนะนำการลดการใช้โซเดียมในอาหาร กลุ่มเป้าหมายตามความสมัครใจ และแผนการสื่อสารเรื่องดังกล่าวอย่างไร

คำตอบ ปี ๒๕๖๔ FDA จัดทำคำแนะนำตามความสมัครใจในเรื่องการลดการใช้โซเดียม (Sodium Reduction Guidance) สำหรับภาคอุตสาหกรรม โดยมีการกำหนดเป้าหมายการลดการใช้โซเดียมในอาหารร้อยละ ๑๒ ซึ่งกลุ่มเป้าหมายจะแตกต่างกันไปตามแต่ละประเภทสินค้า และคาดว่า จะสามารถรวบรวมความเห็นสาธารณะเพื่อสรุปคำแนะนำสุดท้ายได้ช่วงปลายเดือนเมษายน ๒๕๖๗ และหลังจากนั้นจะทำการเสนอการลดโซเดียมครั้งที่ ๒ ในช่วงฤดูร้อนนี้ ตามสถิติพบว่าชาวอเมริกันโดยเฉลี่ยได้รับโซเดียมมากเกินไปกว่าค่ากำหนด การปรับลดโซเดียมจึงจำเป็นต้องทำอย่างช้า ๆ เพื่อให้ผู้บริโภคไม่รู้สึกรสชาติอาหารเปลี่ยนไป และ FDA จะเผยแพร่ข้อมูลที่ได้รวบรวมไว้สู่สาธารณะเมื่อมีข้อมูลครอบคลุมทุกด้าน

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี.

เมษายน ๒๕๖๗

