



สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ
ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี.

Office of Agricultural Affairs - Royal Thai Embassy - Washington DC

องค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา (US FDA) ออกแนวทาง
การติดฉลากใหม่ รองรับการค้าเติบโตของโปรตีนทางเลือก



องค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา หรือ U.S. Food and Drug Administration (FDA) ได้ออกประกาศแนวทางปฏิบัติใหม่แก่ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์โปรตีนทางเลือก เพื่อสนับสนุนอุตสาหกรรมที่เติบโตอย่างรวดเร็ว โดยส่วนที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมโปรตีนทางเลือกมากที่สุดคือ วิธีการการติดฉลากผลิตภัณฑ์จากพืชที่มีลักษณะคล้ายผลิตภัณฑ์จากสัตว์ เช่น อาหารทะเลทางเลือก โดย FDA ได้เผยแพร่ร่างเอกสารแนวทางดังกล่าวและเปิดรับความคิดเห็นจากประชาชนจนถึงวันที่ ๗ พฤษภาคม ๒๕๖๙ เนื้อหาสำคัญของแนวทางระบุว่า ผู้ผลิตต้องติดฉลากผลิตภัณฑ์แสดงส่วนผสมหลักและระบุ "ชื่อสามัญหรือชื่อทั่วไปของอาหาร" อย่างชัดเจน ตัวอย่างเช่น หากเป็นผลิตภัณฑ์จากพืชที่ใช้แทนเนื้อปู ควรติดฉลากว่า "เนื้อปูทางเลือกจากมะม่วงหิมพานต์" ทั้งนี้ FDA ย้ำว่า ผู้บริโภคควรสามารถสังเกตข้อมูลดังกล่าวได้ง่ายจากฉลาก คำอธิบายที่คลุมเครืออาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับส่วนประกอบที่แท้จริงของผลิตภัณฑ์ ตัวอย่างเช่น คำว่า "เบอร์เกอร์จากพืช" (Plant-Based Burger) "ลูกชิ้นที่ไม่มีเนื้อสัตว์" (Meatless Meatballs) หรือ "ไส้กรอกไก่มังสวิรัติ" (Vegetarian ChickN Sausage) อาจสื่อถึงการเป็นผลิตภัณฑ์ทดแทนเนื้อสัตว์ แต่ไม่ได้ระบุแหล่งที่มาของพืชที่ใช้เป็นส่วนประกอบ



นอกจากนี้ FDA ยังออกร่างแนวทางปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการอาหารพร้อมรับประทานที่มีความขึ้นต่ำเพื่อลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนของเชื้อโรค โดยแนะนำให้ผู้ผลิตจัดทำโปรแกรมตรวจสอบดูแลสุขอนามัยและสิ่งแวดล้อมอย่างสม่ำเสมอ ดำเนินการสอบสวนหาสาเหตุหลัก (Root Cause Investigation หรือ RCI) กรณีพบการปนเปื้อน ใช้มาตรการบำบัดสุขอนามัยเพื่อตอบสนองต่อการปนเปื้อน ดำเนินการระบุนาหารที่ได้รับผลกระทบ และหลีกเลี่ยงการพึ่งพาการทดสอบผลิตภัณฑ์เพียงอย่าง

เดียวในการยืนยันการกำจัดเชื้อโรค ถึงแม้ว่า FDA จะได้มีการเพิ่มเติมแนวทางปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับฉลากของสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร แต่การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวเป็นเพียงการปรับปรุงเนื้อหา ไม่ได้เปลี่ยนแปลงสาระสำคัญ การเปลี่ยนแปลงครั้งใหญ่ของแนวทางปฏิบัติด้านสารก่อภูมิแพ้ของ FDA เกิดขึ้นเมื่อปี พ.ศ. ๒๕๖๔ เมื่อมีการเพิ่ม “งาดำ” ลงในรายชื่อสารก่อภูมิแพ้หลักที่ต้องระบุบนฉลาก

พระราชบัญญัติการติดฉลากสารก่อภูมิแพ้ในอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภค (The Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act หรือ FALCPA) ได้ถูกปรับปรุงในปี พ.ศ. ๒๕๔๑ และในปี พ.ศ. ๒๕๔๗ ได้กำหนดให้บริษัทต่างๆ ระบุสารที่เป็นสารก่อภูมิแพ้หลักในอาหารด้วยภาษาที่เข้าใจง่ายในรายการส่วนผสม ซึ่งในปัจจุบันประกอบด้วย นม ไข่ ปลา หอยที่มีเปลือกแข็ง ถั่วเปลือกแข็ง ถั่วลิสง ข้าวสาลี ถั่วเหลือง และงาดำ แนวทางฉบับใหม่นี้ยังให้คำแนะนำเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้อื่น ๆ ที่ไม่ได้อยู่ใน ๘ หมวดหมู่หลักข้างต้น โดย FDA จะใช้แนวทางนี้ในการพิจารณาคำร้องขอให้เพิ่มสารก่อภูมิแพ้เข้าไปในรายชื่อหลัก อย่างไรก็ตาม แนวทางของ FDA เป็นเพียงคำแนะนำที่ไม่มีผลบังคับใช้ทางกฎหมาย แต่ถูกจัดทำขึ้นเพื่อช่วยให้ธุรกิจและประชาชนเข้าถึงข้อมูลและแนวคิดล่าสุดเกี่ยวกับประเด็นที่ส่งผลต่อสุขภาพของประชาชนที่สำคัญ

ที่มา : US FDA responds to the growth of alt-protein with new labeling guidelines

https://www.seafoodsource.com/news/plant-based/fda-responds-to-the-growth-of-the-alt-protein-sector-in-the-us-with-new-labeling-guidelines?fbclid=IwY2xjawH8IglleHRuA2FibQlXMQABHdiQmJ90fn9XpEmWQr8FQzRwMSi7CIZlg11H-kPAec2tiFjsOLlePCJOzQ_aem-HITddkNujxdHJ8SKVIK-g

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี.

มกราคม ๒๕๖๘

