



ACFS

ปีที่ 18 รายไตรมาส เดือนมกราคม - มีนาคม 2569



EARLY warning

วารสารเตือนภัยสินค้าเกษตรและอาหาร

ก่อนถึงปี 2571

กฎ **Traceability**
ของสหรัฐฯ

กับโจทย์ที่ไทยต้องเตรียมพร้อม

HIGHLIGHT

Food Traceability Rule
คืออะไร?

การส่งออกสินค้าภายใต้ FTL
ของไทย ไปสหรัฐฯ ปี 2568

Keyword ของ Food
Traceability Rule ที่ต้องรู้จัก!

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

แะคุย...กับบก.

สวัสดี สมาชิกวารสาร Early Warning ทุกท่าน

วารสารเพื่อการเตือนภัยสินค้าเกษตรและอาหาร (ACFS Early Warning) ปีที่ 18 ประจำปีไตรมาสเดือนมกราคม – มีนาคม 2569 ฉบับนี้ พาผู้อ่านทำความรู้จักกับ **กฎระเบียบการตรวจสอบย้อนกลับอาหาร (Food Traceability Rule) ของสหรัฐฯ** พร้อมทั้งเนื้อหาสาระสำคัญที่ผู้ประกอบการไทยต้องเตรียมพร้อมก่อนการบังคับใช้กฎหมายในปี 2571

ทีมงาน Early Warning ได้คัดสรรสาระสำคัญเพื่อผู้อ่านอย่างต่อเนื่องลงในวารสารฉบับนี้ นอกเหนือจากประเด็นข้างต้น ท่านผู้อ่านยังสามารถติดตามเรื่องราวอื่น ๆ ผ่านช่องทางเว็บไซต์ <https://warning.acfs.go.th> และแฟนเพจ Facebook “Early Warning เตือนภัยสินค้าเกษตร” (@acfsearlywarning) โดยหากท่านมีข้อเสนอแนะประการใดหรือต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อเราผ่านอีเมล acfsearlywarning@gmail.com หรือทางกล่องข้อความของแฟนเพจ

ที่ปรึกษา

นายสัตวแพทย์ชัยวัฒน์
นางกาญจนา
นางสาวรวินันท์

โยธคล
แดงรุ่งโรจน์
น้ำเฉลิม

กองบรรณาธิการ

นางสาวกุลวดี
นายสิทธิธา
นางสาวกุลปรียา
นางสาวปภัสสร
นางสาวอันธิกา
นางสาววลัญณ์รัชต์
นางสาวกัญญาณัฐ

วิวัฒน์สวัสดิ์สินนท์
เกตุประทุม
เปรมปรี
ชลัย
บุญต่าย
ผาจันทร์
ศุภหลวง

สารบัญ



สถิติ
การนำเข้า – ส่งออก

3



จับกระแส NTBs

4



Food Traceability Rule
คืออะไร?

5



อาหารกลุ่มใดบ้างที่ต้อง
ติดตามเป็นพิเศษ

6



การส่งออกสินค้าภายใต้ FTL
ของไทย ไปสหรัฐฯ ปี 2568

8



Keyword ของ Food
Traceability Rule ที่ต้องรู้จัก!

10



ต้องบันทึกและเก็บรักษา
ข้อมูลอะไรบ้าง

11



การบังคับใช้

14



ข้ามเส้นทันโลก

15



สถิติการนำเข้า – ส่งออกสินค้าเกษตร

ตั้งแต่เดือนตุลาคม – ธันวาคม 2568

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

295,754 ล้านบาท



ส่งออก

สินค้าส่งออก 5 อันดับแรก

เดือนตุลาคม – ธันวาคม 2568 (หน่วย : บาท)

- อันดับ 1 ยางธรรมชาติ (71,120,744,135)
- อันดับ 2 เนื้อไก่และผลิตภัณฑ์ (36,906,746,007)
- อันดับ 3 ข้าวและผลิตภัณฑ์ (35,954,214,886)
- อันดับ 4 ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (30,799,718,405)
- อันดับ 4 ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (29,922,963,426)

104,983 ล้านบาท



นำเข้า

สินค้านำเข้า 5 อันดับแรก

เดือนตุลาคม – ธันวาคม 2568 (หน่วย : บาท)

- อันดับ 1 ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (30,688,553,416)
- อันดับ 2 ถั่วเหลือง (13,194,194,484)
- อันดับ 3 กาแฟถั่วเหลือง (10,206,731,507)
- อันดับ 4 ข้าวสาลีดูรัม (6,684,356,107)
- อันดับ 4 กาแฟ (5,980,349,041)

ภาพรวมการส่งออกสินค้าเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร

ที่มา : สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า กระทรวงพาณิชย์



การส่งออกสินค้าเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร

ในปี 2568 (ม.ค. - ธ.ค.) หดตัวร้อยละ 0.4%

-30%



ข้าว

หดตัวในตลาดจีน ฮองกง อิรัก สิงคโปร์ และออสเตรเลีย

-10.2%



น้ำตาลทราย

หดตัวในตลาดกัมพูชา สิงคโปร์ เมียนมา เกาหลีใต้ และอินโดนีเซีย

+41.9%



ไขมันและน้ำมันจากพืชและสัตว์

ขยายตัวในตลาดอินเดีย มาเลเซีย เวียดนาม เกาหลีใต้ และจีน

+15.8%



ผลไม้กระป๋องและแปรรูป

ขยายตัวในตลาดจีน เนเธอร์แลนด์ ออสเตรเลีย สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ และแคนาดา

+8.2%



อาหารสัตว์เลี้ยง

ขยายตัวในสหรัฐฯ ญี่ปุ่น ออสเตรเลีย มาเลเซีย และอิตาลี

+6.6%



ไก่แปรรูป

ขยายตัวในตลาดญี่ปุ่น สหราชอาณาจักร เนเธอร์แลนด์ เกาหลีใต้ และแคนาดา

SPS & TBT Notification เดือนตุลาคม – ธันวาคม 2568

ประเทศที่ประกาศมาตรการ SPS

สูงสุด 5 อันดับแรก

ในช่วง ต.ค. - ธ.ค. 68 (หน่วย: จำนวนครั้ง)

- นิการากัว 60
- กลุ่มประเทศแอฟริกาตะวันออก 48
- บราซิล 38
- สหภาพยุโรป 24
- ชิลี 23

SPS 503 รายการ

(มาตรการปกติ 456 / มาตรการฉุกเฉิน 47)

ความปลอดภัยอาหาร	193
อารักขาพืช	174
สุขภาพสัตว์	75
ความปลอดภัยอาหาร สุขภาพสัตว์	35
ความปลอดภัยอาหาร อารักขาพืช	8
ความปลอดภัยอาหาร สุขภาพสัตว์ อารักขาพืช	7
อื่น ๆ	11

ประเทศที่ประกาศมาตรการ TBT

สูงสุด 5 อันดับแรก

ในช่วง ต.ค. - ธ.ค. 68 (หน่วย: จำนวนครั้ง)

- กลุ่มประเทศแอฟริกาตะวันออก 35
- บราซิลและแทนซาเนีย 12
- กลุ่มประเทศความร่วมมืออาหรับ 23
- สหภาพยุโรป 10
- ยูกันดา 21

TBT 231 รายการ

คุ้มครองผู้บริโภค (ด้านคุณภาพ)	64
คุ้มครองสุขภาพหรือความปลอดภัยของมนุษย์	41
ข้อมูลเพื่อผู้บริโภค (การติดฉลาก) คุ้มครองผู้บริโภค (ด้านคุณภาพ)	24
ข้อมูลเพื่อผู้บริโภค (การติดฉลาก)	21
คุ้มครองชีวิตหรือสุขภาพของสัตว์หรือพืช	12
อื่น ๆ	69

ฉบับกระแส NBTs

สหรัฐฯ เริ่มทบทวนความปลอดภัยสารกันเสีย BHA ในอาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร

องค์การอาหารและยาสหรัฐฯ (U.S.FDA) ได้เริ่มดำเนินการทบทวนความปลอดภัยหลังวางตลาด (Post-market assessment) ของ Butylated hydroxyanisole (BHA) ซึ่งเป็นสารกันเสียที่ใช้กันอย่างแพร่หลาย เพื่อพิจารณาว่าสารดังกล่าวยังคงปลอดภัยภายใต้เงื่อนไขการใช้งานในปัจจุบันหรือไม่

โดยการตรวจสอบนี้จะประเมิน BHA ที่ใช้ในอาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร ซึ่ง FDA ระบุว่าจะใช้หลักทางวิทยาศาสตร์ล่าสุดประกอบการพิจารณา และได้เปิดรับความคิดเห็น และข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องภายในวันที่ 13 เมษายน 2569 การดำเนินการในครั้งนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการประเมินสารเคมีในอาหารหลังวางตลาด ซึ่ง FDA เริ่มผลักดันเมื่อเดือนพฤษภาคม 2568 และ BHA เป็นหนึ่งในสารเคมีที่ FDA ให้ความสำคัญ

BHA ถูกนำมาใช้เป็นสารชะลอการเกิดออกซิเดชัน (Antioxidant) เพื่อแก้ปัญหาการเสื่อมสภาพของไขมันและน้ำมัน และพบได้ทั่วไปในผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่าง ๆ เช่น อาหารแช่แข็ง ซีเรียอาหารเข้าขนม ไอศกรีม และเนื้อสัตว์แปรรูป แม้ว่าข้อมูลจากฉลากอาหารในบรรจุภัณฑ์จะแสดงให้เห็นว่าสารกันเสียชนิดนี้ถูกนำมาใช้ลดลงในช่วงที่ผ่านมา แต่ยังคงมีในผลิตภัณฑ์หลายชนิด ซึ่งรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ขายให้เด็ก



FDA ได้จัดให้ BHA อยู่ในกลุ่มสารที่ได้รับการยอมรับโดยทั่วไปว่าปลอดภัย (Generally Recognised as Safe : GRAS) ในปี 2501 และอนุญาตให้ใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหารในปี 2504 อย่างไรก็ตาม ความกังวลด้านความปลอดภัยด้านอาหารยังคงมีอยู่ในหมู่ผู้ทรงรณรงค์ด้านสุขภาพ นอกจากนี้โครงการพิษวิทยาแห่งชาติ (National Toxicology Program) ที่อยู่ภายใต้สถาบันสุขภาพแห่งชาติ (National Institutes of Health) ยังได้ระบุว่า BHA ว่าเป็น “**สารที่อาจก่อให้เกิดมะเร็งได้**” โดยอิงจากหลักฐานในสัตว์ทดลอง ได้มีผู้มีส่วนได้ส่วนเสียยื่นข้อเรียกร้องเพื่อให้มีการประเมิน BHA ใหม่ เมื่อคราวที่ FDA เปิดให้มีการปรึกษาหารือการดำเนินงาน เมื่อเดือนมกราคม 2568 ที่ผ่านมา

ฟิลิปปินส์ออกกฎระเบียบใหม่ว่าด้วยความปลอดภัยอาหาร และการตรวจสอบย้อนกลับสำหรับผลิตภัณฑ์ประมงนำเข้า

กระทรวงเกษตรของฟิลิปปินส์ (DA) ได้ออกประกาศกรมประมง FAO 275 ว่าด้วยการจัดทำข้อเสนอและกฎระเบียบฉบับใหม่ด้านความปลอดภัยอาหาร และการตรวจสอบย้อนกลับสำหรับผลิตภัณฑ์ประมงนำเข้าเพื่อการบริโภคโดยมีประเด็นสำคัญที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบการในต่างประเทศ ดังนี้

การรับรองระบบงานและการให้การรับรองสถานประกอบการประมงในต่างประเทศ กำหนดให้สถานประกอบการผลิตภัณฑ์ประมงในต่างประเทศที่ต้องการส่งออกสินค้าดังกล่าวไปยังฟิลิปปินส์จะต้องได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่มีอำนาจกำกับดูแลของประเทศต้นทาง (CO) และจะต้องได้รับการเสนอชื่อให้รัฐบาลฟิลิปปินส์พิจารณาอนุญาตก่อนการนำเข้า อย่างไรก็ตาม เฉพาะสถานประกอบการที่ได้รับการเสนอชื่อจาก CO เท่านั้นจึงจะมีสิทธิ์ส่งออกสินค้ามายังฟิลิปปินส์ได้ โดยข้อกำหนดนี้จะมีผลบังคับใช้ภายในหนึ่งปีนับจากวันที่ FAO 257 เริ่มบังคับใช้ ทั้งนี้ CO จะต้องจัดส่งรายชื่อสถานประกอบการผลิตภัณฑ์ประมงที่ได้รับการรับรองแล้วให้แก่รัฐบาลฟิลิปปินส์ภายในระยะเวลาเปลี่ยนผ่านที่กำหนด

การตรวจประเมินก่อนการนำเข้าของสถานประกอบการผลิตภัณฑ์ประมงในประเทศ อนุญาตให้สำนักงานประมงและทรัพยากรสัตว์น้ำ (BFAR) ของฟิลิปปินส์ ดำเนินการตรวจสอบประเมินสถานประกอบการตามแนวทางการบริหารความเสี่ยงที่ได้รับการรับรองจาก CO เพื่อให้มั่นใจได้ว่าสถานประกอบการดังกล่าวปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยและการตรวจสอบย้อนกลับของฟิลิปปินส์ ทั้งนี้ BFAR อาจระงับการอนุมัติสถานประกอบการในต่างประเทศที่พบว่าไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดและกฎระเบียบฉบับใหม่นี้ โดยข้อกำหนดนี้จะมีผลบังคับใช้ภายหลังพ้นหนึ่งปีนับจากวันที่ FAO 275 เริ่มบังคับใช้

มาตรการควบคุม ณ ด่านนำเข้าและหลังการนำเข้า การนำเข้าปลาและผลิตภัณฑ์ประมง/สัตว์น้ำตามประกาศฉบับนี้ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดและมาตรฐานด้านการควบคุม ณ ด่านนำเข้า ดังต่อไปนี้:

- ใบบรับรองสุขภาพระหว่างประเทศ
- การสุ่มและการเก็บตัวอย่างบนพื้นฐานการประเมินความเสี่ยง
- บรรจุภัณฑ์และการติดฉลาก
- การจัดเก็บและการขนส่งปลาและผลิตภัณฑ์ประมงนำเข้า
- ใบบรับรองการจับสัตว์น้ำ



Food Traceability Rule คืออะไร?

สหรัฐอเมริกาเปิดตัวกฎระเบียบการตรวจสอบย้อนกลับอาหาร (Food Traceability Rule) เมื่อวันที่ 21 พฤศจิกายน 2565 ซึ่งอยู่ภายใต้กฎหมายว่าด้วยการปรับปรุงความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัย (Food Safety Modernization Act: FSMA) Section 204 โดยมี **องค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา (U.S. FDA)** เป็นหน่วยงานกำกับดูแลและบังคับใช้ กฎระเบียบนี้มีเป้าหมายเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการตรวจสอบย้อนกลับ ตลอดห่วงโซ่อุปทาน ตั้งแต่แหล่งผลิตไปจนถึงผู้บริโภคปลายทาง รวมถึงเพื่อให้หน่วยงานกำกับดูแลสามารถติดตามและจัดการปัญหาด้านความปลอดภัยอาหารได้อย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะในกรณีการระบาดของโรคจากอาหารหรือการเรียกคืนสินค้าปนเปื้อน



Food Traceability Rule กำหนดให้ผู้ผลิต ผู้แปรรูป ผู้บรรจุ หรือผู้เก็บรักษาอาหารตามรายการอาหารที่ต้องตรวจสอบย้อนกลับ (Food Traceability List: FTL) เช่น ซีส เนยถั่ว ผักและผลไม้สดบางชนิด ปลารมควัน กุ้ง ต้องบันทึกและจัดเก็บข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับการเคลื่อนย้าย และการจัดการอย่างเป็นระบบ อาทิ เหตุการณ์ติดตามที่สำคัญ รหัสรุ่นสินค้า แผนการตรวจสอบย้อนกลับ และเมื่อเกิดเหตุฉุกเฉิน ต้องสามารถจัดส่งข้อมูลให้ U.S.FDA ภายในระยะเวลาที่กำหนด เดิมระเบียบนี้มีแผนบังคับใช้วันที่ 20 มกราคม 2569 ก่อนที่จะเลื่อนออกไป 30 เดือน เพื่อให้ภาคธุรกิจมีเวลาเตรียมความพร้อมมากขึ้น ส่งผลให้วันเริ่มบังคับใช้จริงเป็น 20 กรกฎาคม 2571

สำหรับผู้ประกอบการไทยที่ต้องการส่งออกสินค้าไปยังตลาดสหรัฐอเมริกา **Food Traceability Rule** ถือเป็นกฎระเบียบสำคัญที่ควรศึกษาและทำความเข้าใจอย่างรอบด้าน ผู้ประกอบการจำเป็นต้องประเมินความพร้อมของระบบการบันทึกและการจัดเก็บข้อมูลควบคู่ไปกับการสร้างความร่วมมือกับคู่ค้าตลอดห่วงโซ่อุปทาน เพื่อให้สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดได้อย่างถูกต้องลดความเสี่ยงในการเกิดปัญหาและอุปสรรคต่อการส่งออกในอนาคต

รู้หรือไม่?

FSMA Section 204 คือ กฎหมายที่กำหนดให้ต้องมีระบบตรวจสอบย้อนกลับอาหารบางประเภท

21 CFR Part 1 Subpart S คือ ระเบียบที่ออกมาเพื่อบังคับใช้ FSMA Section 204



กฎเดียวกัน แต่ทำไมมีหลายชื่อ ?

Food Traceability Rule ชื่อเรียกแบบย่อ ใช้สื่อสารและอ้างอิงทั่วไป

FSMA Final Rule on Requirements for Additional Traceability Records for Certain Foods ชื่อทางการใช้ใน **Federal Register**

Food Traceability Rule



อาหารกลุ่มใดบ้างที่ต้องติดตามเป็นพิเศษ?

U.S. FDA ได้กำหนดรายการอาหารที่ต้องจัดทำข้อมูลเพิ่มเติมเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับ หรือ FTL เพื่อให้สามารถระบุแหล่งที่มาของอาหารที่อาจเกิดการปนเปื้อนได้อย่างรวดเร็ว และนำสินค้าออกจากตลาดได้ทันเวลาที่ โดย FTL ครอบคลุมทั้งอาหารที่ระบุในรายการ และอาหารที่มีวัตถุดิบจาก FTL เป็นส่วนประกอบ ซึ่งวัตถุดิบของอาหารนั้นๆ ต้องอยู่ในรูปแบบที่กฎระเบียบกำหนดไว้

นม/ไข่

ชีส ที่ไม่ใช่ชีสแข็ง

คอทเทจ เชฟเร ครีมชีส
บรี เฟตต้า มอสซาเรลลา



เนยถั่ว (อุณหภูมิห้อง, แช่เย็น, แช่แข็ง)

เนยจากถั่วเปลือกแข็งและถั่วลิสงทุกชนิด เช่น อัลมอนด์
เม็ดมะม่วงหิมพานต์ มะพร้าว
พิสตาชิโอ (ยกเว้นเนยถั่วเหลือง)



สมุนไพร (สด)

ผักชีฝรั่ง ผักชี โหระพา
(มีข้อยกเว้น เช่น ผักชีลาว)



ผักใบเขียว (สด)

ผักสลัด ผักกาดแก้ว เคล กวางตุ้ง
(มีข้อยกเว้น เช่น กะหล่ำปลี
ใบตอง)



เมล่อน (สด)

แคนตาลูป แดงโม



ไข่ทั้งฟอง (Shell eggs)

ไข่จากไก่เลี้ยง



ผัก/ผลไม้

แตงกวา (สด)

แตงกวาสดทุกชนิด



ผักใบเขียว (ตัดสด)

ทุกชนิด ทั้งชนิดเดี่ยวและผสม



พริก (สด)

ทุกชนิด



มะเขือเทศ (สด)

ทุกชนิด



เช็คเลย! สินค้าของคุณเข้าข่าย
Food Traceability Rule หรือไม่

SCAN NOW



ต้นกล้า (สด)

อัลฟาฟ่า หอมกระเทียม
ถั่วอก หัวไชเท้า



ผลไม้เมืองร้อน (สด)

ผลไม้เมืองร้อนทุกชนิด เช่น มะม่วง
มะละกอ ฝรั่ง ลิ้นจี่ ขนุน มะเฟือง
(มีข้อยกเว้น เช่น กล้วย สับปะรด
อินทผลัม ทับทิม มะพร้าว
มะนาว ส้ม ส้มโอ)



ผักที่ไม่ใช่ผักใบเขียว (ตัดสด)

ทุกชนิด (มีข้อยกเว้น รายการ
ตามที่กฎหมายกำหนด)



กุ้ง หอย ปู (สด, แช่แข็ง)

กุ้ง ล็อบสเตอร์ กุ้งเครย์ฟิช ปู
หอยนางรม หอยตลับ หอยแมลงภู่
(มีข้อยกเว้น เช่น กล้ามเนื้อยึด
เปลือกหอยเชลล์)



ขอบเขตของ Food Traceability List (FTL)

ครอบคลุมอะไรบ้าง?

- อาหารที่ระบุไว้ในรายการ FTL
- อาหารที่มีวัตถุดิบจาก FTL
(ในรูปแบบที่กำหนด) เป็นส่วนประกอบ

ผลไม้ (ตัดสด)

ผลไม้สดตัดแต่งทุกชนิด (มีข้อ
ยกเว้น รายการตามที่กฎหมาย
กำหนด)



สลัดแช่เย็นพร้อมรับประทาน

สลัดไข่ สลัดมันฝรั่ง สลัดพาสต้า
สลัดอาหารทะเล (ไม่รวม สลัดเนื้อ)



สัตว์น้ำ



ปลา (สด, แช่แข็ง)

ปลาทูน่า ปลาฮิมาอิ ปลาแมคเคอเรล
ปลาแซลมอน ปลานิล และปลาเทราต์
(ยกเว้นปลาในวงศ์ Siluriformes
เช่น ปลาดุก)



ปลารมควัน (แช่เย็น, แช่แข็ง)

ปลารมควันทุกประเภท
ทั้งรมควันชนิดร้อนและเย็น



ทำไม Food Traceability List (FTL) ถึงสำคัญ?

- รายการอาหารที่ U.S. FDA มองว่ามีความเสี่ยงสูงต่อ
ความปลอดภัยผู้บริโภค
- อาหารใน FTL ต้องบันทึกและจัดเก็บข้อมูลการตรวจสอบ
ย้อนกลับอย่างละเอียด เพื่อติดตามสินค้าและจัดการได้
อย่างรวดเร็วเมื่อเกิดเหตุด้านความปลอดภัยอาหาร



การส่งออกสินค้าภายใต้ FTL ของไทย ไปสหรัฐฯ ปี 2568

นม/ไข่

เนยถั่ว

\$8,533
\$184,853
\$36,115

ชีส

\$0
\$1,699,083
\$11,195

ไข่ทั้งฟอง

\$0
\$161,981
\$56,683

สัตว์น้ำ

ปลา

\$40,672
\$4,391,689
\$254,536

ปลารมควัน

\$286
\$11,872
\$3,801

กุ้ง หอย ปู

\$119,749
\$6,908,828
\$722,488

ผัก/ผลไม้

ผักใบเขียว

\$3,661
\$1,366,232
\$21,912

ผักใบเขียว (ตัดสด)

\$3,713
\$2,015,594
\$108,253

แตงกวา

\$0
\$1,354,857
\$761

สมุนไพร

\$52
\$407,600
\$84,802

พริก

\$14
\$2,172,909
\$39,319

ผักที่ไม่ใช่ผักใบเขียว

\$8,186
\$1,131,163
\$880,382

ต้นกล้า

\$490
\$857,590
\$25,908

สลัดแช่เย็นพร้อมรับประทาน

\$197,859
\$6,190,813
\$1,995,237

มะเขือเทศ

\$0
\$2,964,665
\$782

ผลไม้

\$59,426
\$8,291,684
\$1,028,312

ผลไม้เมืองร้อน

\$69,793
\$1,534,541
\$5,152,011

เมล่อน

\$0
\$944,833
\$4,948

หมายเหตุ ข้อมูลจาก Trade Map

คือ มูลค่าการส่งออกสินค้าภายใต้ FTL ของไทยไปยังสหรัฐฯ ปี 2568

คือ มูลค่าการนำเข้าสินค้าภายใต้ FTL จากทั่วโลกของสหรัฐฯ ปี 2568

คือ มูลค่าการส่งออกสินค้าภายใต้ FTL ของไทยไปทั่วโลก ปี 2568

Keyword ของ Food Traceability Rule ที่ต้องรู้จัก!

ดังที่กล่าวไว้ในตอนต้นว่า **Food Traceability Rule** กำหนดให้ผู้เกี่ยวข้องกับอาหารใน **FTL** ไม่ว่าจะเป็นผู้ผลิต ผู้แปรรูป ผู้บรรจุ หรือผู้เก็บรักษา ต้องบันทึกและจัดเก็บข้อมูลสำคัญอย่างเป็นระบบ เพื่อให้สามารถส่งมอบข้อมูลดังกล่าวให้ **U.S. FDA** ได้ภายในระยะเวลาที่กำหนดเมื่อมีการร้องขอ ก่อนที่จะลงรายละเอียดว่าตัวอย่างข้อมูลที่ต้องบันทึกมีอะไรบ้าง ผู้อ่านควรทำความเข้าใจคำสำคัญที่เป็นหัวใจของกฎระเบียบการตรวจสอบย้อนกลับอาหารได้แก่ เหตุการณ์การติดตามที่สำคัญ (Critical Tracking Events: CTEs) องค์ประกอบข้อมูลหลัก (Key Data Elements: KDEs) รหัสล็อตการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability lot code: TLC) และแผนการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability Plan)

รู้จัก 4 คำสำคัญของ Food Traceability Rule

Critical Tracking Events (CTEs)

เหตุการณ์ติดตามสำคัญ ในห่วงโซ่อุปทานที่กฎหมายกำหนดว่าต้องมีการบันทึกข้อมูล ไม่ว่าจะเป็นช่วงการปลูกหรือเลี้ยง การรับวัตถุดิบ การแปรรูป ของการผลิตอาหารกลุ่ม FTL จนถึงขนส่งไปยังปลายทาง



Key Data Elements (KDEs)

ในแต่ละจุด CTEs นั้น ต้องมีการบันทึกองค์ประกอบข้อมูลหลัก ซึ่งคือ **ข้อมูลสำคัญที่ต้องจด** เช่น วันที่ สถานที่ ปริมาณอาหาร รายละเอียดสินค้า หรือข้อมูลคู่ค้า



Traceability Lot Code (TLC)

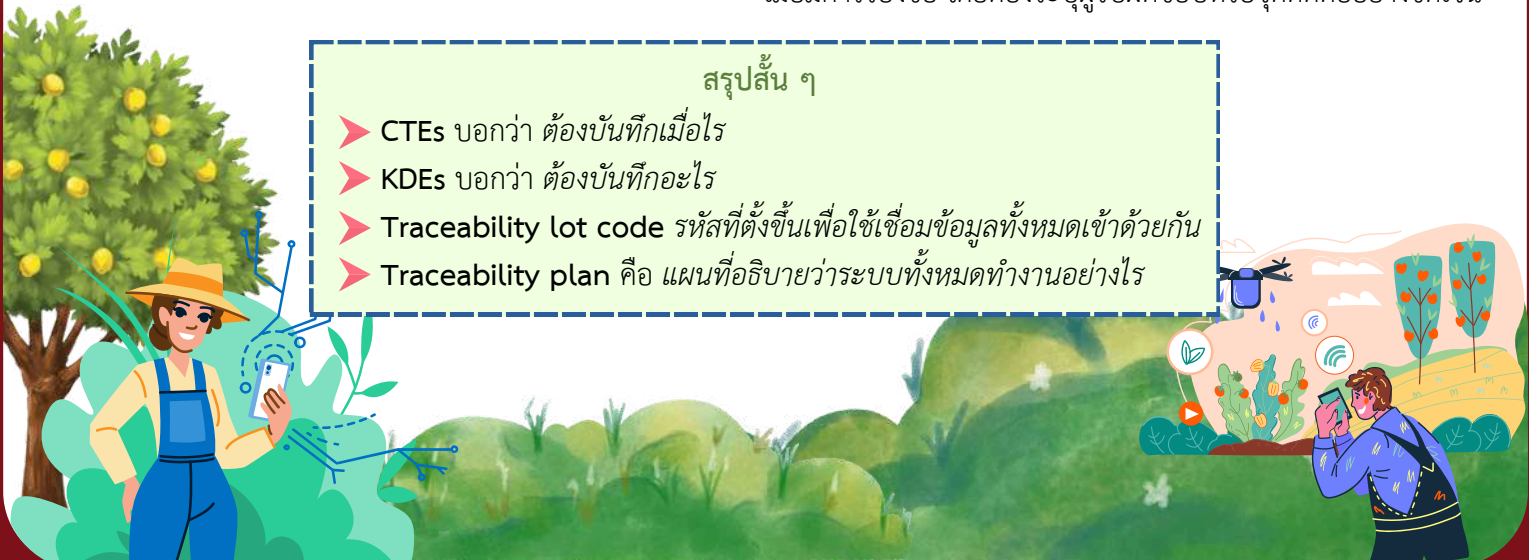
ข้อมูลสำคัญจะเชื่อมโยงกันด้วย **รหัสล็อตการตรวจสอบย้อนกลับ** ซึ่งเปรียบเสมือนกุญแจกลางที่เชื่อมข้อมูลจากหลายขั้นตอนเข้าด้วยกันทำให้สามารถติดตามอาหารย้อนกลับไปยังแหล่งที่มาหรือเดินทางตามเส้นทางสินค้าได้อย่างรวดเร็วเมื่อเกิดปัญหา

Traceability Plan

แผนการตรวจสอบย้อนกลับ แสดงภาพรวมของทั้งระบบ โดยใช้เป็นเอกสารที่อธิบายว่าบริษัทจัดการเรื่องการตรวจสอบย้อนกลับอย่างไร ตั้งแต่การเก็บข้อมูล KDEs ในแต่ละ CTEs การกำหนดและใช้ TLC ไปจนถึงการจัดเก็บเอกสารและความพร้อมในการส่งข้อมูลให้ U.S. FDA เมื่อมีการร้องขอ โดยต้องระบุผู้รับผิดชอบหรือจุดติดต่ออย่างชัดเจน

สรุปสั้น ๆ

- CTEs บอกว่า ต้องบันทึกเมื่อไร
- KDEs บอกว่า ต้องบันทึกอะไร
- Traceability lot code รหัสที่สร้างขึ้นเพื่อใช้เชื่อมข้อมูลทั้งหมดเข้าด้วยกัน
- Traceability plan คือ แผนที่อธิบายว่าระบบทั้งหมดทำงานอย่างไร



Traceability Lot Code คืออะไร



รหัสเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability Lot Code:TLC) หรือเรียกสั้นๆ ว่ารหัสล็อต ทำหน้าที่เชื่อมโยงข้อมูลสำคัญทั้งหมด โดยรหัสนี้มักอยู่ในรูปแบบตัวอักษรผสมตัวเลข ใช้ระบุล็อตสินค้า เพื่อให้สามารถติดตามอาหารได้ตลอดห่วงโซ่อุปทาน โดยปกติจะมีการกำหนด TLC ใน 3 กรณีหลัก ได้แก่ การ**บรรจุสินค้าครั้งแรก** สำหรับสินค้าเกษตรที่ไม่มาจากเรือประมง การ**รับสินค้าจากเรือประมง** โดยผู้รับรายแรกบนฝั่ง และการ**แปรรูปอาหาร** นอกจากนี้ ยังต้องกำหนด TLC สำหรับกรณีรับอาหารจากผู้ที่ได้รับยกเว้นและยังไม่ได้กำหนด TLC ด้วย ทั้งนี้ รหัสล็อตอาจปรากฏอยู่ในเอกสาร เช่น ใบตราส่งสินค้า (Bill of Lading) หรือใบแจ้งหนี้ (Invoice) โดยเมื่อมีการกำหนด TLC แล้ว จะต้องใช้รหัสเดิมต่อเนื่องตลอดกระบวนการและสามารถเปลี่ยนแปลงได้เฉพาะกรณีที่อาหารถูกแปรรูปเท่านั้น

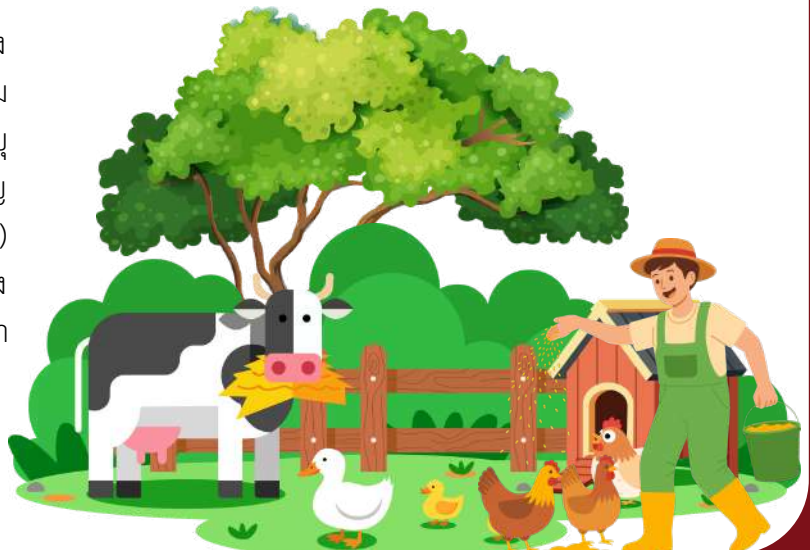
รหัสล็อต (Traceability Lot Code: TLC)

- ใช้ระบุล็อตอาหาร เชื่อมโยงข้อมูลสำคัญตลอดห่วงโซ่อุปทาน
- ไม่จำเป็นต้องแสดงบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ แต่ต้องส่งในรูปแบบที่ผู้รับสามารถบันทึกข้อมูลและปฏิบัติตามข้อกำหนดได้อย่างครบถ้วน (เช่น ใบแจ้งหนี้ อีเมล หรือ QR code บนบรรจุภัณฑ์หรือเอกสารที่เกี่ยวข้อง)



ต้องบันทึกและเก็บรักษาข้อมูลอะไรบ้าง

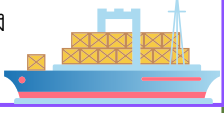
รายละเอียดขององค์ประกอบข้อมูลหลัก (KDEs) ที่ต้องจัดเก็บจะแตกต่างกันไปตามประเภทของเหตุการณ์การติดตามที่สำคัญ (CTEs) ที่ดำเนินการในแต่ละขั้นตอน ซึ่ง CTEs ที่ระบุไว้ใน Food Traceability Rule ครอบคลุมกิจกรรมสำคัญ ได้แก่ การเก็บเกี่ยว (harvesting) การทำให้เย็น (cooling) การบรรจุครั้งแรก (initial packing) ผู้รับรายแรกบนฝั่ง (first land-based receiver) การขนส่ง (shipping) การรับสินค้า (receiving) และการแปรรูปอาหาร (transformation)



เหตุการณ์ติดตามที่สำคัญ (Critical Tracking Events: CTEs) ใน Food Traceability Rule

CTEs	คำอธิบายโดยสรุป	ตัวอย่างข้อมูลที่ต้องบันทึก
 การเก็บเกี่ยว	กิจกรรมในฟาร์มเพื่อเก็บเกี่ยวผลผลิตจากแหล่งปลูกหรือเลี้ยงเพื่อเตรียมให้พร้อมสำหรับนำไปใช้เป็นอาหาร	ที่อยู่ฟาร์ม พื้นที่เก็บเกี่ยว ชนิด ปริมาณ วันที่เก็บเกี่ยว ข้อมูลระบุพื้นที่ปลูกหรือภาชนะเลี้ยง (กรณีเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ) 
 การทำให้เย็น	การลดอุณหภูมิของผลผลิตหลังเก็บเกี่ยว เช่น การใช้น้ำแข็ง (ยกเว้นอาหารทะเล) การเป่าลมเย็น หรือการทำสุญญากาศ	ข้อมูลผู้รับ ข้อมูลสถานที่จัดส่งถัดไป ชนิด ปริมาณ สถานที่ทำให้เย็น วันที่ทำให้เย็น 
การบรรจุครั้งแรก	การบรรจุผลผลิตครั้งแรก โดยไม่รวมสินค้าจากเรือประมง	(ต้องเชื่อมข้อมูลกับ TLC ที่กำหนด) รหัสล็อต วันที่รับสินค้า ชนิด ปริมาณ สถานที่บรรจุ วันที่บรรจุ  
 ผู้รับรายแรกบนฝั่ง	บุคคลหรือหน่วยงานที่รับสินค้าจากเรือประมงครั้งแรกหลังจากขึ้นฝั่ง	(ต้องเชื่อมข้อมูลกับ TLC ที่กำหนด) รหัสล็อต, ชนิด/ชื่อการค้า ช่วงวันที่จับ พื้นที่จับสัตว์น้ำ ปริมาณ วันที่ขึ้นฝั่ง สถานที่ผู้รับบนฝั่งรายแรก 



CTEs	คำอธิบายโดยสรุป	ตัวอย่างข้อมูลที่ต้องบันทึก
การจัดส่ง 	การขนส่งอาหารของบริษัทจากสถานที่หนึ่งไปอีกที่หนึ่งโดยไม่รวมการขาย/บริจาคให้ผู้บริโภคโดยตรง	(ต้องเชื่อมข้อมูลกับ TLC ที่กำหนด) รหัสล็อต ปริมาณ รายละเอียดสินค้า ผู้รับปลายทาง สถานที่จัดส่ง วันที่จัดส่ง 
การรับสินค้า 	การรับอาหารหลังการขนส่งของบริษัท	(ต้องเชื่อมข้อมูลกับ TLC ที่กำหนด) รหัสล็อต ปริมาณ รายละเอียดสินค้า แหล่งที่มา ก่อนหน้า สถานที่รับ วันที่รับ 
การแปรรูปสภาพ 	การแปรรูป ผสม บรรจุใหม่ หรือติดฉลากใหม่โดยผลลัพธ์ยังเป็นอาหารในกลุ่ม FTL 	(ต้องเชื่อมข้อมูลกับ TLC ที่กำหนด) (ใช้เป็นส่วนประกอบ) รหัสล็อต รายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่นำมาแปรรูป ปริมาณ หน่วยวัดของอาหารที่ใช้ (ผลิตเป็นอาหาร) รหัสล็อต สถานที่ วันที่แปรรูป รายละเอียดผลิตภัณฑ์ใหม่ ปริมาณที่ได้ 



หมายเหตุ: ตารางนี้เป็นการสรุปแนวคิดหลักของ CTEs เพื่อความเข้าใจในภาพรวม
ทั้งนี้ KDEs ในแต่ละขั้นตอนอาจแตกต่างกันไปตามประเภทอาหาร และบทบาทใน
ห่วงโซ่อุปทาน ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับ CTEs และ KDEs ได้ที่

SCAN HERE



การบังคับใช้

ผู้เกี่ยวข้องทุกฝ่ายในห่วงโซ่อุปทานต้องเก็บบันทึกข้อมูลสำคัญ และแผนการตรวจสอบย้อนกลับอย่างน้อย 2 ปี เพื่อรองรับการตรวจสอบจาก U.S. FDA โดยต้องปรับปรุงข้อมูลให้สอดคล้องกับการดำเนินงานจริงอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้ สามารถจัดเก็บข้อมูลในรูปแบบเอกสารหรืออิเล็กทรอนิกส์ที่อ่านได้ชัดเจน และส่งให้ FDA ได้ภายใน 24 ชั่วโมง เมื่อมีการร้องขอ กรณีที่ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนด โดยทั่วไป U.S. FDA จะให้โอกาสในการแก้ไขปัญหาก่อนที่จะบังคับใช้กฎหมาย บริษัทอาจได้รับจดหมายแจ้งเตือน (warning letter) ถึงการกระทำผิดและขอความร่วมมือในการปฏิบัติตาม หากไม่ได้รับความร่วมมือ รัฐบาลกลางอาจนำคดีแพ่งขึ้นฟ้องร้องต่อศาล นอกจากนี้ หากปรากฏว่าไม่มีการปฏิบัติตามข้อกำหนด สินค้าจะถูกปฏิเสธการนำเข้าสู่สหรัฐอเมริกาตาม Section 801(a)(4) ของ Federal FD&C Act

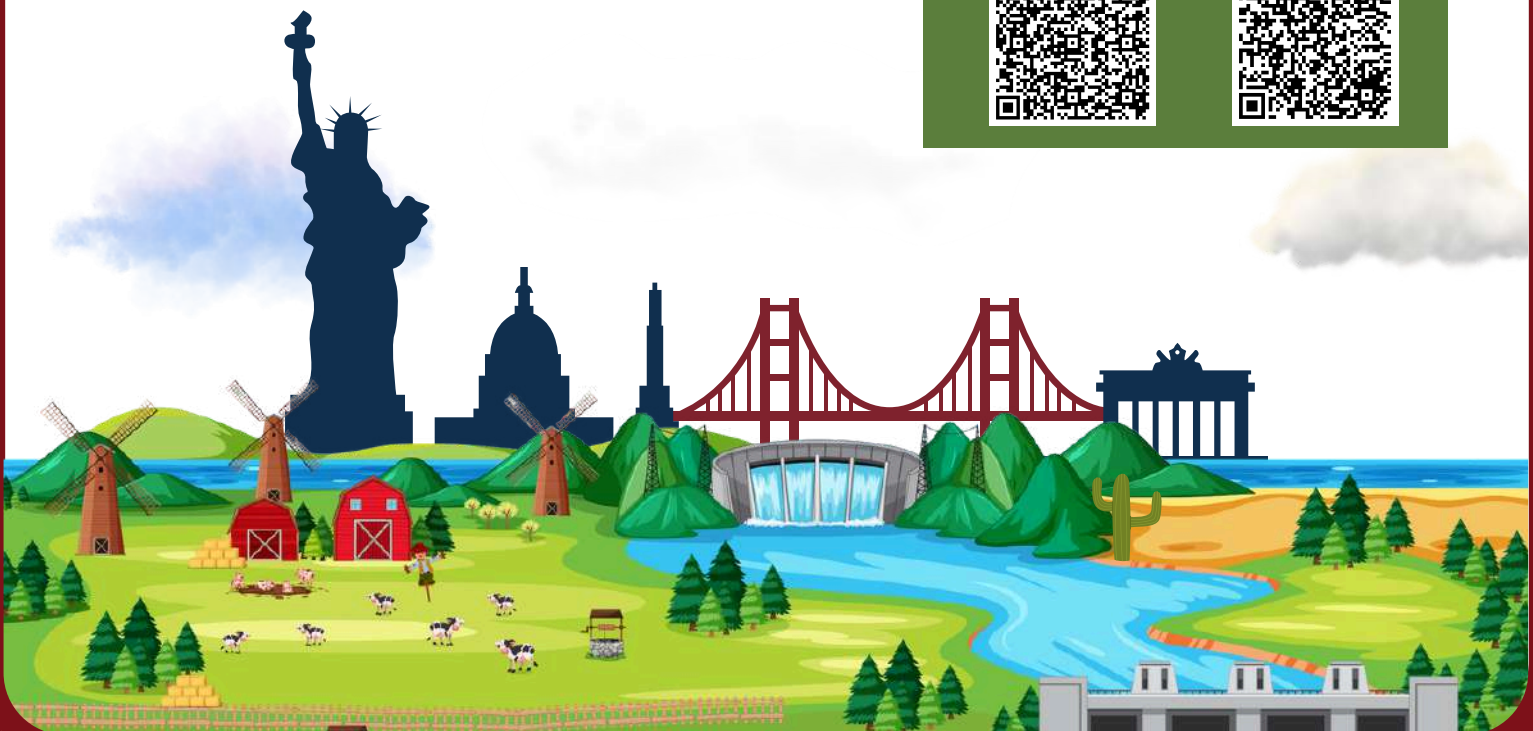


สำหรับผู้ประกอบการไทยที่ส่งออกอาหารตามรายการ Food Traceability List (FTL) ไปยังตลาดสหรัฐฯ Food Traceability Rule เป็นข้อกำหนดที่ส่งผลต่อการดำเนินธุรกิจโดยตรง โดยกฎระเบียบนี้จะมีผลบังคับใช้อย่างเต็มรูปแบบในวันที่ 20 กรกฎาคม 2571 ผู้ประกอบการที่ยังไม่ได้ปรับระบบการบันทึกข้อมูลให้สอดคล้องจึงควรเร่งศึกษาและเตรียมความพร้อม เพื่อรองรับการส่งออกในอนาคต และเสริมสร้างความเชื่อมั่นให้กับคู่ค้าในระยะยาว

Q&A สำคัญเกี่ยวกับ
Food Traceability Rule



ติดต่อ U.S. FDA



ข่าวสั้น ทันโลก

โปแลนด์ยกระดับข้อกำหนดฉบับใหม่ ดิดตรงชาติ ระบุแหล่งกำเนิดผักผลไม้สด

สำนักงานตรวจสอบคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติของโปแลนด์ประกาศว่า ตั้งแต่วันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2569 เป็นต้นไป ผู้ค้าปลีกในโปแลนด์ต้องแสดงภาพสัญลักษณ์กราฟิกของประเทศแหล่งกำเนิดสินค้าไร่ข้างผลไม้สด ผัก และกล้วยที่จำหน่ายแบบไม่บรรจุหีบห่อ โดยอนุญาตให้ใช้รูปแบบธงชาติที่เรียบง่ายได้ ทั้งนี้ สินค้าที่มีเครื่องหมาย Produkt polski จะได้รับการยกเว้น

ตามกฎหมายระเบียบคณะกรรมการสหภาพยุโรป (Commission Delegated Regulation (EU) 2023/2429) ผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่อยู่ภายใต้มาตรฐานการตลาดทั่วไปต้องแสดงข้อมูลต่อไปนี้บนบรรจุภัณฑ์ทุกชิ้น (รวมถึงบรรจุภัณฑ์ขายปลีก)

- ชื่อและที่อยู่ของผู้บรรจุหรือผู้จัดส่ง (รวมถึงประเทศ หากแตกต่างจากประเทศแหล่งกำเนิด)
- ชื่อสินค้า (หากไม่สามารถมองเห็นได้จากภายนอก)
- ชื่อเต็มของประเทศแหล่งกำเนิด
- ข้อมูลทั้งหมดต้องแสดงอย่างชัดเจน และต้องไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดแก่ผู้บริโภค

ข้อกำหนดการแสดงธงชาติของประเทศต้นทาง

ข้อกำหนดการแสดงธงชาติฉบับใหม่นี้ เป็นมาตรการเพิ่มเติมจากกฎหมายยุโรปที่มีอยู่เดิม โดยเพิ่มสัญลักษณ์ภาพเพื่อช่วยให้ผู้บริโภครับรู้แหล่งกำเนิดสินค้าได้ง่ายขึ้น ข้อกำหนดนี้ใช้บังคับกับผู้ประกอบการทุกรายที่จำหน่ายสินค้าโดยตรงให้ผู้บริโภค รวมถึงเจ้าของร้านค้า ห้างค้าปลีกขนาดใหญ่ ร้านค้าขนาดเล็ก แผงขายของในตลาด และผลผลิตสดที่จำหน่ายแบบไม่บรรจุหีบห่อจะต้องมีภาพธงชาติแสดงควบคู่ไปกับข้อมูลแหล่งกำเนิดที่เป็นลายลักษณ์อักษร



สแกน QR Code
เพื่ออ่านข่าว



บทลงโทษกรณีไม่ปฏิบัติตาม

- ปรับไม่เกิน 5 เท่าของผลประโยชน์ทางการเงินที่ได้จากการขายที่ไม่ถูกต้อง โดยมีขั้นต่ำ 500 ชาวตีโปแลนด์ (PLN)
- หากเป็นสินค้าที่มีการปลอมแปลงหรือบิดเบือนข้อมูล อาจถูกปรับสูงสุด 10% ของยอดขายในปีก่อนหน้า โดยมีขั้นต่ำ 1,000 ชาวตีโปแลนด์ (PLN)

ยุโรปเปิดตัว TraceMap เครื่องมือ AI ยกระดับการตรวจสอบ ย้อนกลับเพื่อระงับความปลอดภัยอาหารทั้งระบบ

คณะกรรมการการยุโรป เปิดตัวแพลตฟอร์ม AI ใหม่ชื่อ TraceMap สนับสนุนการตรวจสอบย้อนกลับและเฝ้าระวังด้านความปลอดภัยอาหาร โดยเปิดให้ประเทศสมาชิกเข้าใช้งานแล้ว

ปัจจุบันการติดตามเส้นทางสินค้ายังคงพึ่งพาการตรวจสอบเอกสารด้วยมือ และการทำงานร่วมกันของหลายหน่วยงาน ซึ่งใช้เวลานานและสิ้นเปลืองทรัพยากร TraceMap จะเข้ามาลดข้อจำกัดเหล่านี้ด้วยการใช้ AI วิเคราะห์ข้อมูลแบบอัตโนมัติ ผ่านการเชื่อมโยงข้อมูลผู้ประกอบการสินค้า และการขนส่งอย่างรวดเร็ว และแสดงข้อมูลออกมาในรูปแบบแผนผังห่วงโซ่อุปทาน (Mapping Agri-Food Supply Chain)



ระบบดังกล่าวสามารถใช้ติดตามเส้นทางอาหาร ตรวจสอบความเสี่ยง เช่น อาหารปนเปื้อน อาหารปลอม (food fraud) รวมถึงช่วยระบุการระบาดของโรคที่เกี่ยวข้องกับอาหารได้เร็วขึ้น อีกทั้งยังเชื่อมโยงข้อมูลจากระบบสำคัญของ EU อย่าง RASFF ACN และ TRACES เพื่อเสริมความแข็งแกร่งในการเฝ้าระวัง

ทั้งนี้ TraceMap จะช่วยให้หน่วยงานรัฐวางแผนการตรวจสอบข้อมูลได้ตรงจุด คัดกรองผู้ประกอบการและสินค้าที่มีความเสี่ยงอย่างแม่นยำ พร้อมนำสินค้าไม่ได้มาตรฐานออกจากตลาดทันที ลดช่องโหว่ของระบบควบคุมอาหาร ส่งผลให้การกำกับดูแลมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น และเสริมความมั่นใจด้านความปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภค

สแกน QR Code
เพื่ออ่านข่าว



ACFS **EARLY**warning



WEBSITE

FACEBOOK



สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทรศัพท์: 02-561-4190, 02-561-4204 โทรสาร: 02-256-4088
E-mail: acfsearlywarning@gmail.com / warning.acfs.go.th
Facebook: Early Warning เตือนภัยสินค้าเกษตร @acfsearlywarning

