



วารสารเตือนภัยกฏระเบียบรายปี

AGES **EARLY**

**Warning**  
**2026**

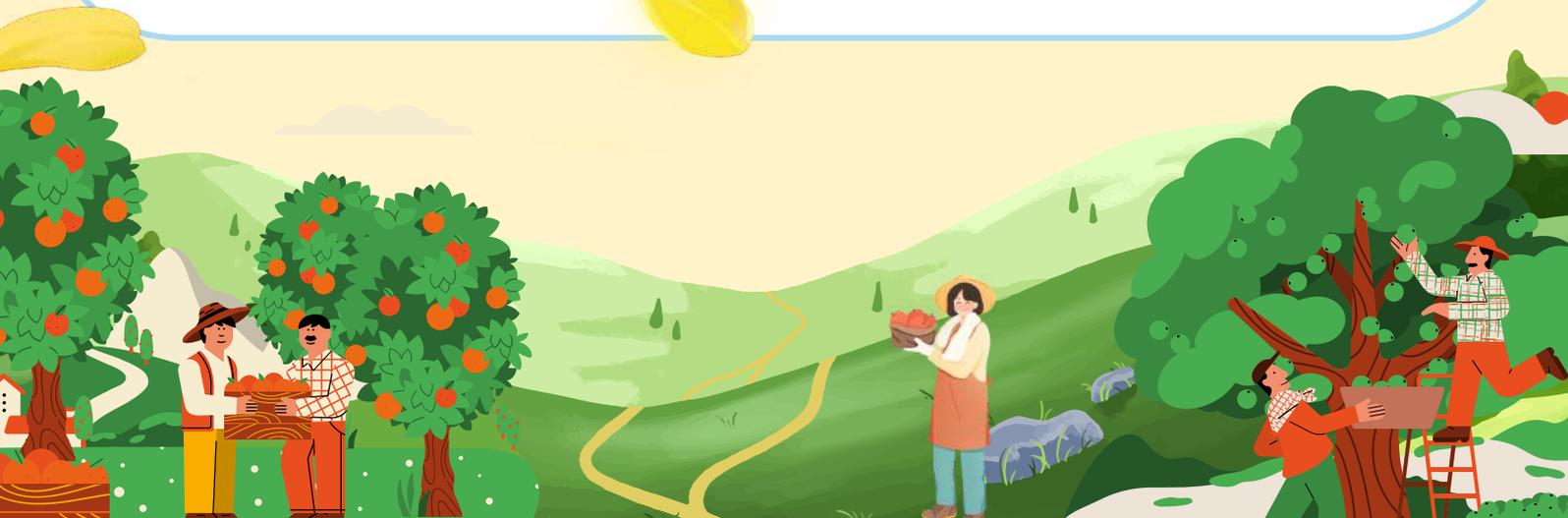


# คำนำ

สวัสดีผู้อ่านและสมาชิก Early Warning ทุกท่าน วารสารเตือนภัยภาวะเบียดเบียนรายปี 2569 ฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของโครงการเสริมสร้างขีดความสามารถในการแจ้งเตือนภัยสินค้าเกษตรและอาหารเชิงรุก (Early Warning) ของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ที่มีวัตถุประสงค์ในการเผยแพร่ภาวะเบียดเบียนมาตรการ นโยบาย ตลอดจนถึงแนวโน้มการกำหนดอุปสรรคทางเทคนิคต่อสินค้าเกษตรและอาหารของประเทศ คู่ค้าที่สำคัญให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในแวดวงธุรกิจเกษตร อาหาร ตลอดจนถึงเกษตรกร และผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องได้ติดตามศึกษาเพื่อเตรียมความพร้อมก่อนที่ระเบียบจะมีผลบังคับใช้หรือสิ้นสุดระยะเปลี่ยนผ่าน เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดอุปสรรคต่อการผลิตและการค้าระหว่างประเทศ

โดยในปีนี้ ทีมงานได้คัดเลือกประเด็นที่ประเทศคู่ค้าให้ความสำคัญและปรับแก้ภาวะเบียดเบียนที่เกี่ยวข้องอย่างต่อเนื่องอย่างเรื่องข้อกำหนดสารกำจัดศัตรูพืช ยาสัตว์ สารปฏิชีวนะ และวัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงประเด็นที่ประเทศคู่ค้าบางประเทศเริ่มหันมาให้ความสำคัญและเริ่มดำเนินการในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา ดังเช่น วัสดุสัมผัสอาหาร การตรวจสอบย้อนกลับ และข้อกำหนดด้านสิ่งแวดล้อม ซึ่งมีแนวโน้มที่จะมีการดำเนินการเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ในอนาคต ทีมงานจึงได้นำมาเสนอแก่ทุกท่าน เพื่อให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียได้รับทราบและตระหนักถึงความจำเป็นต่อการเตรียมความพร้อมปฏิบัติตามข้อกำหนดเพื่อให้การค้าสินค้าเกษตรและอาหารดำเนินไปได้อย่างราบรื่น

ทีมงาน Early Warning  
กุมภาพันธ์ 2569



# สารบัญ

## มาตรฐานการผลิต

จีนปรับมาตรฐานแป้งเพื่อบริโภค (Edible starch).....	5
จีนประกาศแก้ไขแนวทางด้านสุขลักษณะทั่วไปสำหรับการผลิตอาหาร.....	6
มาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติของจีนฉบับแก้ไข : สำหรับนมเปรี้ยว.....	8
ซาอุดีอาระเบียเตรียมใช้มาตรฐานบังคับการผลิตสัตว์ปีก (Sau-GAP).....	9
ไทยออกมาตรการด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชในการนำเข้า เมล็ดถั่วลิสงกะเทาะเปลือกจากต่างประเทศ.....	10

## มาตรฐานการกำกับดูแล

จีนแก้ไขกฎระเบียบฉบับใหม่ ว่าด้วยการขึ้นทะเบียน ผู้ผลิตอาหารนำเข้าจากต่างประเทศ.....	11
ออสเตรเลียทบทวนเงื่อนไขการนำเข้ากุ้ง เพื่อการบริโภคจากทุกประเทศ.....	12
ซาอุดีอาระเบีย เตรียมบังคับใช้ “พาสปอร์ตไม้” สำหรับขนส่งสินค้าทุกชนิด ในตู้คอนเทนเนอร์.....	13
สหรัฐฯ - แคลิฟอร์เนียออกกฎหมายให้ร้านอาหารรายใหญ่แจ้ง สารก่อภูมิแพ้ในเมนู.....	15
สหรัฐฯ - แคลิฟอร์เนียจ่อแบนอาหารแปรรูปสูง (UPF) ในโรงเรียน.....	16

## ฉลากอาหาร

เกาหลีใต้แก้ไขระเบียบการติดฉลากและการโฆษณาอาหาร.....	20
แอฟริกาใต้ประกาศกฎหมายใหม่ควบคุม “เนื้อเทียม”.....	23
อินเดียแก้ไขระเบียบฉลากผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของกาแฟและซีโครี.....	24
ไต้หวันบังคับใช้กฎระเบียบการติดฉลากนมสด.....	25



# สารบัญ

อินโดนีเซียเตรียมใช้ระเบียบการรับรองฮาลาลสำหรับ  
ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม..... 26

สิงคโปร์ขยายมาตรการสุขภาพ บังคับใช้ฉลาก Nutri-Grade  
กับอาหารโซเดียม – ไขมันสูง เริ่มปี 2570..... 27

## วัตถุประสงค์อาหาร สารแต่งกลิ่นรส

อินเดียแก้ไข มาตรฐานอาหารสารเติมแต่ง..... 29

สหรัฐฯ เตรียมยกเลิกใช้สีสังเคราะห์ปิโตรเลียมในอาหาร..... 32

## วัสดุสัมผัสอาหาร

สหภาพยุโรปสั่งห้ามใช้ Bisphenol A ในวัสดุสัมผัสอาหาร..... 34

สวิตเซอร์แลนด์ประกาศห้ามใช้ Bisphenol A และ  
Bisphenol อื่น ๆ ที่เป็นอันตราย ในวัสดุสัมผัสอาหาร..... 36

## การตรวจสอบย้อนกลับ

แอลเบเนียออกข้อบังคับการตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์อาหาร..... 37

สหรัฐฯ เสนอเลื่อนบังคับใช้กฎหมายตรวจสอบย้อนกลับอาหาร  
เป็นปี 2571..... 39

## ข้อกำหนดสารกำจัดศัตรูพืช ยาสัตว์ และสารปฏิชีวนะ

จีนเตรียมกำหนด MRLs ใหม่ 209 รายการ..... 40

ไต้หวันแก้ไขค่า MRLs สารกำจัดศัตรูพืชอาหารและผลิตภัณฑ์จากสัตว์..... 41

เกาหลีใต้เสนอแก้ไขค่า MRLs ในข้าวและข้าวสาลี..... 42

## ข้อกำหนดด้านสิ่งแวดล้อม

สหภาพยุโรปปรับเลื่อนเวลาการบังคับใช้กฎระเบียบ  
“EUDR” เพิ่มเติม หวังปรับปรุงมาตรการให้ใช้งานง่ายขึ้น..... 43



# จีนปรับมาตรฐานแป้งเพื่อบริโภค (Edible Starch)

สำนักงานศุลกากรแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน (GACC) แจ้งการปรับมาตรฐานแป้งเพื่อการบริโภคใหม่ ฉบับ GB31637-2025 เริ่มมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ **16 มีนาคม 2569** เป็นต้นไป มาตรฐานนี้ครอบคลุมแป้งเพื่อการบริโภค (National Food Safety Standard for Edible Starch) หลายประเภททั้งที่ผลิตในจีนและเพื่อการจัดจำหน่ายในจีน เช่น แป้งจากธัญพืชหรือพืชหัวต่าง ๆ แป้งข้าวโพด แป้งมันสำปะหลัง แป้งที่สกัดจากถั่ว รวมถึงแป้งตัดแปรรูป เป็นต้น ใช้ทดแทนระเบียบฉบับเดิมที่มีการบังคับใช้ตั้งแต่ พ.ศ. 2560 ซึ่งมาตรฐานฉบับนี้มีการปรับปรุงนิยามมาตรฐานเพื่อการบริโภค รวมถึงการปรับมาตรฐานสำหรับค่าความชื้น (Water content) เพิ่มข้อกำหนดเกี่ยวกับ Hydrocyanic acid สำหรับแป้งมันสำปะหลัง และปรับลดการตรวจเชื้อจุลินทรีย์ (Total bacteria count, Colform groups) ในผลิตภัณฑ์สุดท้ายออกไป

มาตรฐานดังกล่าวร่วมจัดทำโดย National Health Commission (NHC) และ State Administration for Market Regulation (SAMR) และได้มีการแจ้งเวียนขอความคิดเห็นผ่านองค์การการค้าโลกแล้วเมื่อเดือนมีนาคม 2564 (G/SPS/N/CHN/1204) โดยหลังจากรวบรวมข้อคิดเห็นจากคู่ค้า ฝ่ายจีนจึงได้มีการปรับปรุงและประกาศใช้มาตรฐานฉบับนี้

ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่



# จีนประกาศแก้ไขแนวทางด้านสุขลักษณะทั่วไป สำหรับการผลิตอาหาร

คณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติของจีน (China's National Health Commission : NHC) และสำนักงานกำกับดูแลตลาดแห่งรัฐ (SAMR) ได้ประกาศใช้มาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ GB 14881-2025 ว่าด้วยแนวปฏิบัติด้านสุขลักษณะทั่วไปสำหรับการผลิตอาหาร (National Food Safety Standard General Hygienic Practice for Food Production) โดยจะมีผลบังคับใช้ในวันที่ **2 กันยายน 2569** ดังนี้

## คำศัพท์และนิยาม

เพิ่มคำศัพท์และนิยามของคำว่า พื้นที่ปฏิบัติงานสะอาด (Clean operation area) พื้นที่ปฏิบัติงานกึ่งสะอาด (Quasi-clean operation area) พื้นที่ปฏิบัติงานทั่วไป (General operation area) น้ำที่สัมผัสอาหาร (Water in contact with food) และน้ำที่ไม่ได้สัมผัสอาหาร (Water not in contact with food)

แก้ไขนิยามของคำว่า ปนเปื้อน การควบคุมศัตรูพืช บุคลากรด้านการผลิตอาหาร พื้นผิวสัมผัสอาหาร สถานที่ผลิต และเครื่องแบบสำหรับการทำงาน เป็นต้น

## ข้อกำหนดในการควบคุมปรสิต

แนวทางปฏิบัติฉบับแก้ไขระบุว่า อาหารที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนปรสิตต้องมีการควบคุมที่เหมาะสมเพื่อตรวจหาและกำจัดตัวและไข่ของปรสิต ซึ่งการปนเปื้อนปรสิต เช่น พยาธิไส้เดือน พยาธิตัวตืด และ *Toxoplasma gondii* ส่งผลให้คุณภาพอาหารลดลงและก่อให้เกิดภาวะอาหารเป็นพิษซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค

## หลักการ HACCP และการนำไปใช้

เน้นแนวทางความปลอดภัยอาหารเชิงป้องกันโดยประเมิน จากความเสี่ยง ครอบคลุม ทั้งกระบวนการผลิตแทนการพึ่งพาการตรวจสอบผลิตภัณฑ์สุดท้าย (End-product) เพียงอย่างเดียว

โดยผู้ประกอบการต้องระบุ ประเมิน และควบคุมอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในทุกขั้นตอน ของกระบวนการผลิต ตั้งแต่การจัดการวัตถุดิบ การแปรรูป การเก็บรักษา การขนส่ง ตลอดจนการปล่อยสินค้าออกสู่ตลาด โดยต้องกำหนดจุดควบคุมสำคัญให้ชัดเจน และนำมาตรฐานการควบคุมที่เหมาะสมมาใช้ ผู้ประกอบการควรจัดทำขั้นตอนการ ปฏิบัติงานมาตรฐาน (SOPs) และบันทึกข้อมูล เพื่อให้มั่นใจได้ว่า มาตรการดังกล่าว มีประสิทธิผลและสามารถตรวจสอบได้

## การตรวจสอบและติดตามด้านจุลชีววิทยา

แก้ไขภาคผนวก โดยเพิ่มข้อมูลเกี่ยวกับขั้นตอนการเฝ้าระวังด้านจุลชีววิทยาในการ ผลิตเพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งในการควบคุมสุขลักษณะและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ โดยการเฝ้าระวังด้านสิ่งแวดล้อมได้ครอบคลุมถึงพื้นผิวที่ไม่ได้สัมผัสอาหารภายในพื้นที่ การผลิตด้วย เช่น ผนัง อุปกรณ์ขนส่ง ท่อระบายน้ำ อ่างล้างมือ เครื่องมือทำความสะอาด และพื้นรองเท้า ทั้งยังแสดงข้อมูลเพื่อเพิ่มความชัดเจนในการเฝ้าระวังวัตถุดิบผลิตภัณฑ์ กึ่งสำเร็จรูป (Semi-finished product) และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ยังไม่ได้บรรจุหีบห่อใน ขั้นตอนสำคัญและจุดเฝ้าระวังหลักในกระบวนการผลิต นอกจากนี้ ยังได้ปรับปรุงรายการ จุลินทรีย์ที่ควรเฝ้าระวัง ความถี่ในการเฝ้าระวัง และองค์ประกอบด้านอื่น ๆ ของการเฝ้า ระวังจุลชีววิทยา เพื่อให้ผู้ประกอบการมีแนวทางที่ละเอียดมากขึ้นในการป้องกันการ ปนเปื้อนของจุลินทรีย์ตลอดกระบวนการผลิตอาหาร

# มาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ ของจีนฉบับแก้ไข : สำหรับนมเปรี้ยว

คณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติของจีน (NHC) และสำนักงานกำกับดูแลตลาดแห่งรัฐ (SAMR) ได้เผยแพร่มาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติสำหรับนมเปรี้ยว (GB 1902-2025) จีนได้แจ้งร่างมาตรฐานฉบับดังกล่าวต่อ WTO ภายใต้ G/SPS/N/CHN/1167 โดยมาตรฐานฉบับสุดท้ายจะมีผลบังคับใช้ในวันที่ 16 กันยายน 2568 แทนที่มาตรฐาน GB 19302-2010 ในปัจจุบัน ที่มีผลบังคับใช้ตั้งแต่เดือนธันวาคม 2553 การเปลี่ยนแปลงที่สำคัญในการแก้ไขมาตรฐานฉบับใหม่นี้ประกอบด้วย

- ข้อกำหนดของนมชั้นสำหรับการใช้ในอุตสาหกรรมเป็นวัตถุดิบหลักของนมเปรี้ยว
- คำจำกัดความของคำว่า “ไม่น้อยกว่า 80%” สำหรับนมวัวดิบ นมแกะหรือแพะที่ใช้สำหรับนมเปรี้ยว
- การลดข้อบ่งชี้ (Indicator) ความเป็นกรดสำหรับนมเปรี้ยว จาก 70 °T เป็น 60 °T (°T ได้รับการกำหนด ใน GB 5009.239)
- ชื่อของผลิตภัณฑ์มีคำอธิบายสำหรับปริมาณไขมัน เช่น ไขมันพร่องมันเนย ไขมันพร่องมันเนยบางส่วน หรือไขมันทั้งหมด

มาตรฐานที่แก้ไขฉบับใหม่นี้ใช้สำหรับนมเปรี้ยวและผลิตภัณฑ์นมเปรี้ยวปรุงแต่ง โดยระบุคำจำกัดความ ข้อกำหนดทางเทคนิคของวัตถุดิบ ตัวบ่งชี้ทางกายภาพและเคมี ขีดจำกัดสำหรับสารปนเปื้อนและจุลินทรีย์ และฉลาก

ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่



# ซาอุดีอาระเบียเตรียมใช้มาตรฐานบังคับ การผลิตสัตว์ปีก (SAU-GAP)



กระทรวงสิ่งแวดล้อม น้ำ และการเกษตร (MEWA) ของซาอุดีอาระเบีย ได้กำหนดการบังคับใช้มาตรฐานบังคับ สำหรับการผลิตสัตว์ปีกตามแนวทางการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีของซาอุดีอาระเบีย (Saudi GAP) โดยบังคับใช้กับสินค้าสัตว์ปีก (สัตว์ปีกทั้งตัว ชิ้นส่วนเนื้อผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีก) ที่ผลิตภายในประเทศและที่นำเข้าสู่ซาอุดีอาระเบีย มีประเด็นสำคัญดังนี้

- การลงทะเบียนผ่าน Naama Platform: ผู้นำเข้าหรือตัวแทนจำหน่ายในซาอุดีอาระเบีย เป็นผู้ลงทะเบียนให้กับฟาร์มที่ส่งสินค้าสัตว์ปีกไปยังซาอุดีอาระเบีย
- การตรวจประเมินฟาร์มสัตว์ปีก: ฟาร์มของประเทศผู้ส่งออกจะต้องได้รับการตรวจประเมินตาม Saudi GAP จากหน่วยงานตรวจประเมินที่อยู่ในรายการของ National Agricultural Services Company (AgriServ) ของซาอุดีอาระเบีย
- ใบรับรอง SAUDI GAP: หลังผ่านการตรวจประเมิน ฟาร์มของประเทศผู้ส่งออกจะได้รับใบรับรอง SAUDI GAP ที่ออกโดย MEWA ซึ่งมีอายุ 1 ปี และต้องส่งใบรับรองนี้ให้ SFDA ก่อนวันที่ 17 มี.ค. 69

ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่



# ไทยออกมาตรการด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช ในการนำเข้าเมล็ดถั่วลิสงกะเทาะเปลือกจากต่างประเทศ

ไทยประกาศบังคับใช้ประกาศสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง มาตรการด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชในการนำเข้าเมล็ดถั่วลิสงกะเทาะเปลือกจากต่างประเทศ เพื่อควบคุมให้ถั่วลิสงที่กะเทาะเปลือกที่นำเข้าไทยเป็นไปตามมาตรฐานบังคับเรื่อง เมล็ดถั่วลิสง : ข้อกำหนดปริมาณอะฟลาทอกซิน เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคภายในประเทศ โดยได้กำหนดมาตรการตรวจสอบเมล็ดถั่วลิสงกะเทาะเปลือกนำเข้ารายประเทศ มี 3 ระดับ ได้แก่

- 1) การสุ่มตรวจเฝ้าระวัง (Monitoring Inspection)
- 2) การสุ่มตรวจเฝ้าระวังแบบยกระดับ (Enhanced Monitoring Inspection) สำหรับสุ่มตรวจถั่วลิสงนำเข้าจากประเทศที่มีประวัติการตรวจพบว่าเป็นไปตามมาตรฐานเพิ่มสูงขึ้น โดยจะสุ่มตรวจเพิ่มขึ้น 30% ของประวัติการนำเข้าในปีที่ผ่านมา
- 3) การตรวจสอบสินค้าแบบออร์เดอร์ผลวิเคราะห์ร้อยละ 100 (100% Order Inspection)

ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่

SCAN  
ME



# จีนแก้ไขกฎระเบียบฉบับใหม่

## ว่าด้วยการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตอาหารนำเข้าจากต่างประเทศ

สำนักงานศุลกากรของจีน (GACC) ได้เผยแพร่กฎระเบียบว่าด้วยการขึ้นทะเบียนและการบริหารจัดการผู้ผลิตอาหารนำเข้าจากต่างประเทศฉบับที่ 280 (Regulations on the Registration and Administration of Overseas Manufacturers of Imported Food) (Decree No. 280) ซึ่งจะมีผลบังคับใช้ในวันที่ **1 มิถุนายน 2569** โดยจะยกเลิกกฎระเบียบ ฉบับที่ 248 ซึ่งเป็นฉบับเดิมที่เผยแพร่เมื่อวันที่ 12 เมษายน 2564

การแก้ไข  
ที่สำคัญ



### วิธีการลงทะเบียน

ดำเนินการโดยใช้ระบบ Dynamic catalogue  
ซึ่งจะทำให้เกิดความยืดหยุ่นมากขึ้น



### เงื่อนไขการขึ้นทะเบียน

ลดอุปสรรค โดยมุ่งเน้นการปฏิบัติตามข้อกำหนดของแต่ละองค์กรมากขึ้น



### กลไกการดำเนินการ

สนับสนุนการยอมรับซึ่งกันและกัน และเพิ่มความอำนวยความสะดวกทางการค้า



### การต่ออายุการขึ้นทะเบียน

เน้นความโปร่งใสและการกำกับดูแลที่ชัดเจนมากขึ้น



### มาตรการกำกับดูแล

ลดความซับซ้อนและลดภาระด้านการดำเนินการของผู้ประกอบการ



### ขอบเขตในการดำเนินการ

สะท้อนถึงการปรับตัวให้เข้ากับรูปแบบทางการค้าในปัจจุบัน

ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่



# ออสเตรเลียทบทวนเงื่อนไขการนำเข้ากุ้ง เพื่อการบริโภคจากทุกประเทศ

ออสเตรเลียได้ทบทวนความเสี่ยงทางชีวภาพในการนำเข้ากุ้งเพื่อการบริโภค โดยมีการปรับปรุงเงื่อนไขการนำเข้ากุ้งที่ยังไม่ผ่านการปรุงสุกจากทุกประเทศ ดังนี้



1

ต้องถอดหัวกุ้งและเปลือกออก แต่อาจคงเปลือกปล้องสุดท้ายและหางไว้ได้

ต้องแช่แข็งและเอาเส้นดำออกแล้ว (Frozen and deveined)



2

ต้องได้รับตรวจสอบหาเชื้อไวรัส White Spot Syndrome Virus (WSSV) และ Yellow Head Virus genotype 1 ทุกล็อตการส่งออก ทั้งก่อนการส่งออก (Pre-export) และด่านนำเข้าปลายทาง (On-arrival)



3

ทั้งนี้ ออสเตรเลียมีการยอมรับการควบคุมระบบการตรวจสอบก่อนการส่งออกของประเทศผู้ส่งออก โดยผู้ประกอบการไทยที่ประสงค์จะส่งออกไปยังออสเตรเลีย สามารถสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง กรมประมง โทร 02 5620600-5



# ซาอุดีอาระเบียเตรียม บังคับใช้ “พาเลตไม้” สำหรับขนส่งสินค้า ทุกชนิดใน ตู้คอนเทนเนอร์

การทำเรือแห่งซาอุดีอาระเบีย (The Saudi Arabian General Authority of Ports Mawani) ร่วมกับหน่วยงานด้านภาษีและศุลกากร (Zakat, Tax and Customs Authority) มุ่งมั่นประกาศใช้พาเลต (Pallet) สำหรับขนส่งสินค้าในตู้คอนเทนเนอร์ตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน 2568 โดยมีระยะเวลาเปลี่ยนผ่าน 1 ปีเพื่อประสิทธิภาพด้านการขนย้ายความปลอดภัยต่อพนักงาน และเพิ่มความคล่องตัวต่อการขนถ่ายสินค้าที่ทำเรือ



จึงขอให้ธุรกิจบริษัทขนส่งปรับตัวและเตรียมความพร้อม  
สำหรับการบังคับใช้อย่างเป็นทางการในปี 2569





สินค้าที่ได้รับการยกเว้นจากข้อกำหนดการใช้พาเลต มีดังนี้

- วัสดุปริมาณมวล (Bulk Materials) ประเภทแห้งหรือเหลว ที่ถูกโหลดโดยตรงไปยังยานพาหนะเฉพาะ เช่น ข้าวสาลี ธัญพืช ซีเมนต์ ยิปซัม และวัสดุปิโตรเลียม
- วัสดุที่มีน้ำหนักมากและยากที่จะวางบนพาเลต เช่น วัสดุที่บรรจุในถุงขนาดใหญ่
- เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่หนัก สายการผลิต เครื่องกำเนิดไฟฟ้า และยานพาหนะ
- ผลิตภัณฑ์โลหะที่มีลักษณะเป็นม้วนใหญ่ คอยล์ หรือ แผ่นแบน
- เหล็กเส้น ท่อขนาดใหญ่ เฟอร์นิเจอร์ และสิ่งของที่ คล้ายกัน
- บล็อกหินอ่อน หิน หินอะลาบาสเตอร์ และแกรนิตดิบ ก่อนการผลิต



ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่



ขณะที่การยกเว้นสำหรับสินค้าที่มีลักษณะพิเศษ หรือยากต่อการบรรทุกบนพาเลตจะได้รับการพิจารณา ผ่านการยื่นคำร้องอย่างเป็นทางการต่อการทำเรือชาอูดีอาระเบีย พร้อมอธิบายชัดเจนเกี่ยวกับลักษณะของสินค้าที่ขอยกเว้น โดยจะได้รับการพิจารณาร่วมกับหน่วยงานด้านภาษี และศุลกากร (Zakat, Tax and Customs Authority) ทั้งนี้ ผู้นำเข้าและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียควรศึกษา รายละเอียดอย่างรอบคอบเนื่องจากอาจปรับตามกฎหมายและกฎหมายที่ใช้บังคับในราชอาณาจักรหากพบการ ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนด



# สหรัฐฯ – แคลิฟอร์เนีย ออกกฎ ให้ร้านอาหารรายใหญ่ แจ้งสารก่อภูมิแพ้ในเมนู



## MENU



รัฐแคลิฟอร์เนีย ของสหรัฐฯ ประกาศให้ร้านอาหาร ภายในรัฐต้องระบุสารก่อภูมิแพ้สำคัญในเมนูอาหาร โดยจะมีผลบังคับใช้วันที่ 1 กรกฎาคม 2569 นอกจากนี้ยังกำหนดให้บุคลากรในสถานประกอบการ ต้องมีความรู้เกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร ลักษณะการแพ้ รวมถึงต้องมีการฝึกอบรมพนักงาน จากศูนย์ฝึกอบรมที่กำหนด

โดยร้านอาหารที่มี 20 สาขาขึ้นไป และทำธุรกิจ ภายใต้ชื่อเดียวกัน และมีรายการอาหารเหมือนกัน ต้องเปิดเผยข้อมูลตามที่ระบุไว้ผ่านการ แจ้งสารก่อภูมิแพ้หลักในเมนูอาหารเป็นลายลักษณ์อักษรในรูปแบบ เมนูโดยตรงหรือดิจิทัล โดยไม่มีผลบังคับใช้กับ ธุรกิจอาหารเคลื่อนที่หรือสถานประกอบการ อาหารที่ไม่ถาวร

สมาคมร้านอาหารในแคลิฟอร์เนียออกมา คัดค้านระเบียบดังกล่าว และกล่าวว่าข้อกำหนด นี้จะสร้างภาระต้นทุนและความยุ่งยากแก่ผู้ประกอบการ แม้สมาคมพอใจที่กฎระเบียบไม่ครอบคลุม ร้านอาหารขนาดเล็ก แต่ยังคงแสดงความกังวลว่า กฎหมายอาจเปิดช่องให้เกิดการฟ้องร้องเอาเปรียบต่อธุรกิจได้

ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่



SCAN ME!



# สหรัฐฯ – แคลิฟอร์เนีย จําแนกอาหารแปรรูปสูง (UPF) ในโรงเรียน



รัฐแคลิฟอร์เนียกำลังก้าวเป็นรัฐแรกในสหรัฐฯ ที่ห้ามใช้อาหารแปรรูปสูง (Ultra-Processed Foods: UPF) ในอาหารกลางวันของโรงเรียนรัฐบาล มีเป้าหมายเพื่อปกป้องสุขภาพเด็กจากสารเติมแต่งที่อาจส่งผลเสียต่อสุขภาพ พร้อมทั้งยกระดับมาตรฐานโภชนาการในระดับรัฐ และเป็นแนวทางให้รัฐอื่นนำไปปรับใช้ทั่วประเทศ โดยมีผลบังคับใช้เต็มรูปแบบตั้งแต่วันที่ 1 กรกฎาคม 2578 เป็นต้นไป

ตามร่างกฎหมายดังกล่าว อาหารแปรรูปสูง (UPF) คือ อาหารที่มีการเติมส่วนผสมสังเคราะห์หรือเติมสารเติมแต่งอย่างน้อยหนึ่งชนิด เช่น สีผสมอาหาร สารแต่งกลิ่นรส สารให้ความหวาน สารทำให้อาหารเข้ากัน (Emulsifier) และสารเพิ่มความข้นหนืด (Thickening Agent)



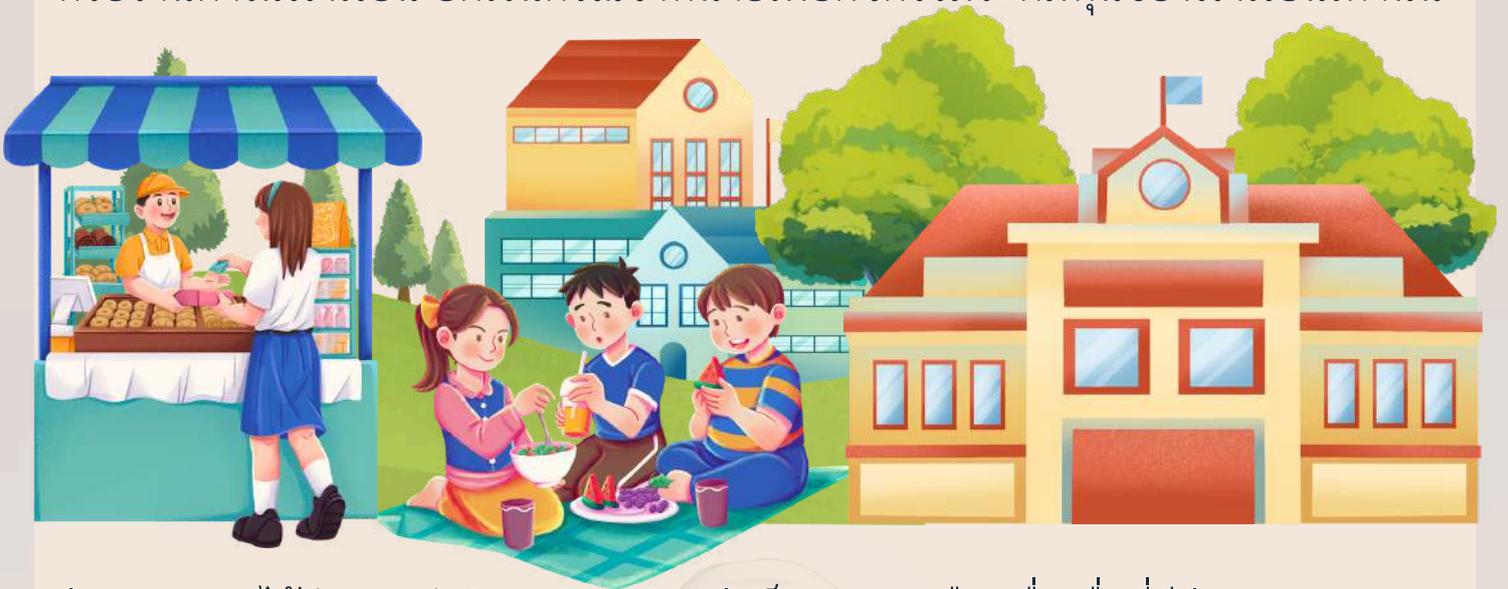
1. ภายในวันที่ 1 กรกฎาคม 2569 สำนักงานประเมินอันตรายต่อสุขภาพสิ่งแวดล้อมแห่งรัฐแคลิฟอร์เนีย (Office of Environmental Health Hazard Assessment: OEHHA) ต้องกำหนดและประกาศนิยามของ “Particularly harmful ultraprocessed food” ให้แล้วเสร็จ

2. ภายในวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2570 ผู้จัดจำหน่ายอาหารในโรงเรียนต้องรายงานข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารที่จำหน่าย เช่น วันหมดอายุของวัตถุดิบ ปริมาณแคลอรี ส่วนผสม รวมถึงข้อมูลอื่นที่เกี่ยวข้องกับ UPF โดยต้องรายงานต่อเนื่องทุกปีจนถึงปี 2575

3. ภายในวันที่ **1 กรกฎาคม 2570** OEHHA ต้องรายงานความคืบหน้าเกี่ยวกับสถานะการเลิกใช้อาหาร UPF ทุกปีจนถึงปี 2575

4. ตั้งแต่วันที่ **1 มกราคม 2575** เป็นต้นไป ผู้จำหน่ายห้ามเสนอขายอาหาร UPF ที่มีอันตรายสูง ให้กับโรงเรียนทุกแห่งในรัฐแคลิฟอร์เนีย

5. ตั้งแต่วันที่ **1 กรกฎาคม 2578** เป็นต้นไป กฎหมายมีผลบังคับใช้ ห้ามโรงเรียนรัฐให้บริการ หรือจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของ UPF ทั้งในโรงอาหารหรือร้านค้าในโรงเรียน ยกเว้นกรณีจำหน่ายเพื่อกิจกรรมระดมทุนของโรงเรียนเท่านั้น



ร่างกฎหมาย ได้กำหนดคำนิยามของ UPF ว่าเป็นอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีส่วนประกอบของ

1. สารลดแรงตึงผิว (Surface-active agents) ตามที่กำหนดไว้ในกฎระเบียบของรัฐบาลกลาง (21 CFR Section 170.3(o)(29))

2. สารให้ความคงตัว (Stabilizers and thickeners) ตามที่กำหนดไว้ในกฎระเบียบของรัฐบาลกลาง (21 CFR Section 170.3(o)(28))

3. สารขับเคลื่อน (Propellants) สารเติมอากาศ และก๊าซ ตามที่กำหนดไว้ในกฎระเบียบของรัฐบาลกลาง (21 CFR Section 170.3(o)(25))

4. สีและสารเติมแต่งสี ตามที่กำหนดไว้ในกฎระเบียบของรัฐบาลกลาง (21 CFR Section 170.3(o)(4))

5. Emulsifiers และ เกลือ Emulsifier ตามที่กำหนดไว้ในกฎระเบียบของรัฐบาลกลาง (21 CFR Section 170.3(o)(8))

6. วัตถุแต่งกลิ่นรส (Flavoring agent) และสารเสริมฤทธิ์ (Adjuvant) ตามที่กำหนดไว้ในกฎระเบียบของรัฐบาลกลาง (21 CFR Section 170.3(o)(12)) ยกเว้น เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรสจากรธรรมชาติตามที่กำหนดใน 21 CFR Section 182.10

7. สารเพิ่มรสชาติ (Flavour enhancer) ตามที่กำหนดไว้ในกฎระเบียบของรัฐบาลกลาง (21 CFR Section 170.3(o)(11)) ยกเว้น เครื่องเทศและเครื่องปรุงรสจากรธรรมชาติตามที่กำหนดใน 21 CFR Section 182.10

8. สารให้ความหวานที่ไม่ให้คุณค่าทางโภชนาการ ตามที่กำหนดไว้ในกฎระเบียบของรัฐบาลกลาง (21 CFR Section 170.3(o)(19))



รวมทั้งต้องเข้าอย่างใดอย่างหนึ่งต่อไปนี้

- ไขมันอิ่มตัว  $\geq 10\%$  ของพลังงานทั้งหมด สัดส่วนโซเดียม:แคลอรี  $\geq 1:1$  หรือ น้ำตาลเติม  $\geq 10\%$  ของพลังงานทั้งหมด

- มีน้ำตาล/สารให้ความหวานที่ไม่ให้พลังงาน (Nonnutritive sweeteners) หรือ สารในบัญชีตามทีระบุในฉลาก (เช่น Sucralose, Steviol glycosides, Erythritol, Xylitol)

ทั้งนี้ มีข้อยกเว้น อาทิ สินค้าที่จัดหาโดยกระทรวงเกษตร (USDA) ผลผลิตที่ได้จากภาคการเกษตร อาหารแปรรูปขั้นต่ำ (Minimally processed foods) และน้ำนม Class 1 (ตามกฎหมายรัฐแคลิฟอร์เนีย) เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ อาหารทางการแพทย์ และ Infant formula

โดยภายในวันที่ **1 มิถุนายน 2571** หรือก่อนหน้านั้น กรมสาธารณสุขรัฐแคลิฟอร์เนีย มีหน้าที่ในการระบุ “UPF ที่น่ากังวล” ที่จะต้องยกเลิกจากอาหารในโรงเรียน โดยพิจารณาจากปัจจัยต่าง ๆ เช่น

- สารดังกล่าวถูกห้าม จำกัด หรือได้รับคำเตือนในรัฐอื่นหรือประเทศอื่นหรือไม่
- สารดังกล่าวมีความเชื่อมโยงกับโรคมะเร็ง โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคเมตาบอลิก (Metabolic disease) เป็นอันตรายต่อพัฒนาการ ระบบสืบพันธุ์ โรคอ้วน เบาหวาน ประเภทที่ 2 หรืออันตรายต่อสุขภาพอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการ UPF
- สารดังกล่าวทำให้ร่อยจ่นหยุดกินไม่ได้ (Hyper palatable) หรืออาจก่อให้เกิดการติดอาหารได้
- อาหารนั้นถูกปรับให้ไขมันอิ่มตัว น้ำตาลเติม เกลือ สูงหรือไม่
- อาหารชนิดนั้นตรงกับคำจำกัดความของ FDA ว่าดีต่อสุขภาพหรือไม่
- เป็นสารเติมแต่งธรรมชาติทั่วไปหรือไม่



ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่



# เกาหลีใต้แก้ไขระเบียบการติดฉลาก และการโฆษณาอาหาร

กระทรวงความปลอดภัยอาหารและยาของเกาหลีใต้ (MFDS) ได้แก้ไขกฎระเบียบเรื่อง การติดฉลากและการโฆษณาอาหาร (Enforcement Rule of Act on Labeling and Advertising of Foods) มีผลบังคับใช้ในวันที่ **1 มกราคม 2569**

การแก้ไขกฎระเบียบด้านการติดฉลากโฆษณาการได้ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์น้ำผึ้ง อาหารสัตว์แปรรูป เป็นต้น โดยจะถูกนำไปปรับใช้ตามขนาดของธุรกิจ แบ่งเป็นธุรกิจที่มีรายได้ในปี พ.ศ. 2565 มากกว่า 12 พันล้านบาท จะเริ่มใช้กฎระเบียบใหม่ในวันที่ 1 มกราคม พ.ศ. 2569 และธุรกิจที่มีรายได้ในปี พ.ศ. 2565 น้อยกว่าหรือเท่ากับ 12 พันล้านบาท จะเริ่มใช้กฎระเบียบใหม่ในวันที่ 1 มกราคม พ.ศ. 2571



1. การขยายข้อมูลฉลากโฆษณาการให้ครอบคลุมผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป การแสดงข้อมูลโฆษณาการของผลิตภัณฑ์อาหารรวมถึงปริมาณของแคลอรี โซเดียม คาร์โบไฮเดรต น้ำตาล ไขมัน โปรตีน ไขมันทรานส์ ไขมันอิ่มตัว และโคเลสเตอรอล เพื่อให้ประชาชนมีข้อมูลสุขภาพเกี่ยวกับอาหารที่บริโภค MFDS เสนอที่จะขยายขอบเขตการใช้ฉลากโฆษณาการให้กับอาหารแปรรูปทั้งหมด จากการแก้ไขกฎระเบียบ ส่งผลให้อาหารที่ต้องมีฉลากโฆษณาการจะขยายจาก 182 ชนิดในปัจจุบัน เป็น 259 ชนิด



2. กำหนดให้ติดฉลาก คาเฟอีนสูงสำหรับ Solid foods ที่มีส่วนผสมของกัวรานา (Guarana) เพื่อป้องกันไม่ให้เด็กโตได้รับคาเฟอีนมากเกินไปจากเยลลี่หรือของว่างอื่นที่มีคาเฟอีนสูง MFDS จึงเสนอข้อกำหนดให้ติดฉลาก “Solid foods containing Guarana” โดยปัจจุบันใช้เฉพาะกับอาหารเหลวเท่านั้น

หลังจากมีการบังคับใช้แล้ว หาก Guarana ถูกนำมาเป็นส่วนประกอบของ Solid food และปริมาณคาเฟอีนในอาหารเกิน 0.15 มก./ก. ควรแสดงปริมาณคาเฟอีนทั้งหมดและค่าเตือนเรื่องปริมาณคาเฟอีนสูงไว้บนบรรจุภัณฑ์อย่างชัดเจน เริ่มตั้งแต่ปี พ.ศ. 2569 โดย 3 รายการหลักที่ต้องแสดงข้อมูล คือ

- ผลิตภัณฑ์ที่มีคาเฟอีนสูง (고카페인 함유)
- ปริมาณคาเฟอีนทั้งหมด : 000 มก. (총카페인 함량 000 mg.) หรือคาเฟอีนต่อหนึ่งหน่วยบริโภค : 000 มก. (1 회 섭취량 당 카페인 함량 000 mg.)
- ข้อควรระวัง ไม่แนะนำสำหรับเด็ก สตรีมีครรภ์ และผู้ที่มีความไวต่อคาเฟอีน (어린이, 임산부 및 카페인에 민감한 사람은 섭취에 주의해 주시기 바랍니다)





3. เพิ่มข้อกำหนดการติดฉลากน้ำตาลแอลกอฮอล์ (Sugar Alcohol) เนื่องจากความต้องการผลิตภัณฑ์แคลอรีต่ำในตลาดเพิ่มมากขึ้น ผู้ผลิตจำนวนมากจึงใช้ Sugar Alcohol เป็นสารให้ความหวานแทนน้ำตาล อย่างไรก็ตาม การบริโภค Sugar Alcohol มากเกินไปจะทำให้เกิดผลข้างเคียง เช่น ท้องเสีย MFDS จึงเสนอให้ขยายคำเตือนให้ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่มี Sugar Alcohol อย่างน้อย 10% ขึ้นไป ระบุชนิดและปริมาณเฉพาะของ Sugar Alcohol อย่างชัดเจน เช่น Sugar Alcohol (D-Sorbitol 4%, D-Maltitol 10%)

\* Sugar Alcohol ที่ได้รับอนุญาตให้เป็นสารเติมแต่งอาหารคือ Lactitol, mannitol, D-maltitol, D-sorbitol, erythritol, isomalt, xylitol, polyglycerol syrup, maltitol syrup, และ D-sorbitol liquid



นอกจากนี้ คำเตือนเช่น ผลิตภัณฑ์ที่มี Sugar Alcohol การบริโภคมกเกินไป อาจทำให้ท้องเสียได้ (당알코올 함유제품으로 과량 섭취 시 설사를 일으킬 수 있습니다 ) ควรแสดงไว้ใกล้กับตารางส่วนผสมและสร้างความแตกต่างด้วย สีพื้นหลังตัดกัน

4. การยกเว้นคำเตือน “ห้ามแช่แข็งหลังละลาย” สำหรับอาหารแช่แข็งที่บริโภคในสถานะแช่แข็ง ปัจจุบันอาหารแช่แข็งจำเป็นต้องแสดงคำเตือนว่า “อย่าแช่แข็งซ้ำ หลังจากละลายน้ำแข็ง (이미 냉동되었으니 해동 후 다시 냉동하지 마십시오)” อย่างไรก็ตาม สำหรับน้ำแข็งก้อน ไอศกรีม และอาหารอื่น ๆ ที่บริโภคในสถานะแช่แข็ง ไม่จำเป็นต้องผ่านกระบวนการละลายน้ำแข็งเพื่อการบริโภค ดังนั้น ผลิตภัณฑ์เหล่านี้จะได้รับการยกเว้นจากคำเตือน



ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่



SCAN HERE

# แอฟริกาใต้ประกาศกฎหมายควบคุม “เนื้อเทียม”



**1** ให้คำนิยามคำว่า เนื้อเทียม (Meat Analogues) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากวัตถุดิบที่ไม่ได้มาจากสัตว์แต่เลียนแบบรสชาติ เนื้อสัมผัสและคุณค่าทางโภชนาการตามเนื้อสัตว์



**2** กำหนดเกณฑ์โปรตีน โดยเนื้อเทียมต้องมีโปรตีนอย่างน้อย 9% หากใช้แทนเนื้อในอาหาร เช่น เบอร์เกอร์ แพตตี้ ไส้กรอก หรือเนื้ออบ

**3** กำหนดส่วนผสมของเนื้อเทียม โดยห้ามมีส่วนประกอบหรือวัตถุดิบอาหารที่ได้มาจากสัตว์ ยกเว้นไข่ นม หรือน้ำผึ้ง หากตัดสินกว่าเป็นอาหารมังสวิรัต



**4** กำหนดการติดฉลาก โดยสามารถใช้คำ เช่น “Burger” “Patty” “Sausage” และ “Banger” ได้แต่ต้องมีคำกำกับชัดเจน เช่น จากพืช (Plant-based) จากเห็ด (Mushroom-based) วีแกน (Vegan) หรือ มังสวิรัต (Vegetarian) และห้ามใช้คำที่อ้างถึงเนื้อสัตว์โดยตรง เช่น สไตล์ไก่ (Chicken-style) หรือ สไตล์เนื้อวัว (Beef-style)

ทั้งนี้ เมื่อปี 2565 แอฟริกาใต้ได้เสนอห้ามใช้คำว่า เบอร์เกอร์ ไส้กรอก หรือนักเก็ต กับผลิตภัณฑ์เนื้อเทียม แต่หลังจากได้รับเสียงสะท้อนจากภาคอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ และอุตสาหกรรมอาหารจากพืช ก็ได้ปรับแนวทางเป็นกฎระเบียบฉบับปัจจุบัน

ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่



# อินเดียแก้ไขระเบียบจลากรผลิตภัณฑ์ ที่มีส่วนผสมของกาแฟและชิโครี

หน่วยงานกำกับดูแลความปลอดภัยด้านอาหารของอินเดีย (FSSAI) แก้ไขกฎระเบียบเพิ่มเติมฉบับที่ 1 ว่าด้วยความปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร (การติดฉลากและแสดงข้อมูล) ปี 2568 เกี่ยวกับข้อกำหนดการติดฉลากกาแฟที่มีส่วนผสมของชิโครี (Chicory) จะมีผลบังคับใช้ในวันที่ **1 กรกฎาคม 2569**

โดยระบุให้แสดงข้อมูลไว้ด้านหน้าบรรจุภัณฑ์ด้วยตัวอักษรพิมพ์ใหญ่ในกล่องสี่เหลี่ยมผืนผ้า ซึ่งกำหนดให้ระบุรายละเอียดดังนี้

## ประกาศที่ 1

บรรจุภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของกาแฟและชิโครี  
ต้องมีฉลากด้านหน้าบรรจุภัณฑ์ที่พิมพ์ข้อความ  
ต่อไปนี้;

กาแฟผสมชิโครี

ส่วนผสมประกอบด้วย

กาแฟ.....%

ชิโครี .....%

หรือ

กาแฟผสมชิโครี

ส่วนผสมนี้ประกอบด้วย

กาแฟ.....% ชิโครี.....%

## ประกาศที่ 2

บรรจุภัณฑ์ทุกชนิดที่มีส่วนผสมของกาแฟและ  
ชิโครีต้องมีฉลากด้านหน้าบรรจุภัณฑ์ที่พิมพ์  
ข้อความต่อไปนี้;

กาแฟสำเร็จรูปผสมชิโครี

ที่ผลิตจากกาแฟผสมชิโครี

กาแฟ.....%

ชิโครี .....%

หรือ

กาแฟสำเร็จรูปผสมชิโครี

ผลิตจากส่วนผสมของกาแฟและชิโครี

กาแฟ.....% ชิโครี.....%

ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ ตัวอย่างการติดฉลาก

SCAN ME



SCAN ME





# ไต้หวันบังคับใช้กฎระเบียบการติดฉลากนมสด



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาไต้หวัน (TFDA) ได้ประกาศกฎระเบียบใหม่เกี่ยวกับการติดฉลากผลิตภัณฑ์นม โดยจำกัดการใช้คำว่า “Fresh milk (นมสด)” สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองจากระทรวงเกษตรเท่านั้น มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ **1 กรกฎาคม 2569 เป็นต้นไป**

การออกกฎระเบียบครั้งนี้ มีเป้าหมายเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคจากการใช้ฉลากที่อาจก่อให้เกิดความเข้าใจผิด และสนับสนุนผู้ผลิตนมในไต้หวันที่ได้รับผลกระทบจากสินค้านำเข้าที่ใช้คำว่า “Fresh milk” บนฉลาก แม้ว่าสินค้านั้นจะมีอายุการเก็บรักษายาวนานกว่านมสดของไต้หวัน เนื่องจากใช้มาตรฐานที่แตกต่างกัน

โดยผลิตภัณฑ์นมต้องเป็นไปตามข้อกำหนดการติดฉลาก ดังนี้

1. ผลิตภัณฑ์นมต้องเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงเกษตรเท่านั้นที่จะได้รับอนุญาตให้ติดฉลาก “Fresh milk”  
2. ต้องระบุชนิดของนมอย่างชัดเจน เช่น นมวัว นมแพะ หรือนมแกะ เพื่อลดความสับสนของผู้บริโภค  
ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่

3. หากมีการติดฉลากแบบไม่ครบถ้วนหรือไม่ถูกต้อง อาจถูกปรับตั้งแต่ 30,000 ถึง 3 ล้านบาทต่อวัน

4. ข้อความโฆษณา ฉลากที่บิดเบือนหรือคำกล่าวอ้างที่อาจก่อให้เกิดความเข้าใจผิดอาจถูกปรับเพิ่มเป็น 40,000 ถึง 4 ล้านบาทต่อวัน

SCAN ME



AGES EARLY WARNING 25

# อินโดนีเซียเตรียมใช้ระเบียบการรับรองฮาลาล สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม

หน่วยงานรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาล (BPJPH) ของอินโดนีเซีย เลื่อนการบังคับใช้กฎระเบียบการรับรองฮาลาลสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านโรงฆ่าสัตว์ ให้กับกลุ่มผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดย่อม และสินค้านำเข้าเป็นวันที่ **17 ตุลาคม 69** มีสาระสำคัญ ดังนี้

1. ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม และผลิตภัณฑ์ที่ผ่านโรงฆ่าสัตว์ เช่น สิ้นค้าปศุสัตว์ เป็นต้น จะต้องได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลจากหน่วยงานรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาล (BPJPH) ของอินโดนีเซีย

2. สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมที่ไม่ใช่ฮาลาล เช่น อาหารที่มีเนื้อหมูเป็นส่วนประกอบ จะต้องติดฉลากระบุด้วยภาพหรือข้อความที่ชัดเจนว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ฮาลาล (Non-halal)

ในส่วนของประเทศไทย ปัจจุบันไทยมีข้อตกลงการยอมรับร่วม (MRA) ว่าด้วยการรับรองฮาลาลระหว่างสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (สกอท.) และหน่วยงาน BPJPH ของอินโดนีเซีย ในขอบข่ายอาหาร เครื่องดื่ม และบริการโรงฆ่าสัตว์

ดังนั้น ผู้ประกอบการไทยสามารถขอรับรองฮาลาลกับ สกอท. เพื่อส่งออกอาหารฮาลาลไปยังอินโดนีเซียได้ โดยสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการขอรับรองฮาลาลได้ที่ สกอท. โทรศัพท์ 02-0969499 ต่อ 101-103





# สิงคโปร์ขยายมาตรการสุขภาพ บังคับใช้ ฉลาก NUTRI-GRADE กับอาหารโซเดียม – ไขมันสูง

กระทรวงสาธารณสุขสิงคโปร์ (MOH) ประกาศขยายการบังคับใช้มาตรการการติดฉลากโภชนาการ Nutri-Grade และการโฆษณาสินค้า จากเดิมเฉพาะเครื่องดื่มมีน้ำตาล ให้ครอบคลุมผลิตภัณฑ์อาหารที่มีโซเดียมและไขมันอิ่มตัวสูง ซึ่งวางจำหน่ายในร้านค้าปลีก ได้แก่ ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านสะดวกซื้อ และแพลตฟอร์มออนไลน์

โดยมุ่งเป้าส่งเสริมผู้บริโภคในการเลือกรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพ ลดอัตราการเกิดโรคเรื้อรัง เช่น คอเลสเตอรอลสูง และความดันโลหิตสูง โดยจะมีผลบังคับใช้ตั้งแต่ปี 2570 เป็นต้นไป

ข้อแก้ไขสำคัญด้านการติดฉลากและการโฆษณา มีดังนี้

1. ปรับให้ติดฉลาก Nutri-Grade ครอบคลุมผลิตภัณฑ์ 23 รายการ (SSSIO) เช่น เกลีสอ ซอส เครื่องปรุงรส บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป และน้ำมันปรุงอาหาร
2. จัดเกรดผลิตภัณฑ์ระดับ A, B, C, D ตามปริมาณของสารอาหารที่น่ากังวล ตั้งแต่ระดับต่ำสุด (เกรด A) ไปจนถึงระดับสูงสุด (เกรด D)
3. ผลิตภัณฑ์เกรด D หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณโซเดียมหรือไขมันในระดับสูงสุด



4. ต้องติดฉลาก Nutri-Grade หน้าบรรจุภัณฑ์ สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเกรด C หรือ D ที่วางจำหน่ายในห้าง หรือขายออนไลน์ ขณะที่สินค้าเกรด A และ B สามารถเลือกติดฉลากได้ตามความสมัครใจ

5. สามารถโฆษณาผลิตภัณฑ์อาหารเกรด C ได้ โดยต้องมีฉลาก Nutri-Grade บนบรรจุภัณฑ์และสื่อส่งเสริมการขายทุกช่องทาง

6. ห้ามโฆษณาส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์เกรด D ทุกช่องทาง

7. เกณฑ์สัญลักษณ์ทางเลือกเพื่อสุขภาพ (Healthier Choice Symbol: HCS) จะถูกปรับให้สอดคล้องกับระดับของ Nutri-Grade โดยผลิตภัณฑ์กลุ่ม SSSIO ที่มีสัญลักษณ์ HCS จะต้องได้รับการจัดระดับไว้ที่เกรด A หรือ B เท่านั้น

8. ขณะนี้ยังไม่มี การประกาศบทลงโทษอย่างเป็นทางการ คาดว่าอาจมีการเรียกเก็บค่าปรับหากไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนด

ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่

SCAN ME



# อินเดียแก้ไข มาตรฐานอาหารสารเติมแต่ง

หน่วยงานกำกับดูแลความปลอดภัยด้านอาหารของอินเดีย (FSSAI) ได้แก้ไขกฎระเบียบว่าด้วยความปลอดภัยด้านอาหารและมาตรฐาน (มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารและวัตถุดิบอาหาร) ปี 2568 ซึ่งถือเป็นก้าวสำคัญในการควบคุมความปลอดภัยด้านอาหารในอินเดีย โดยจะมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ **1 กุมภาพันธ์ 2569**



การแก้ไขที่สำคัญมีดังนี้

- ค่าดัชนีหักเห (Refractive index values) ของผลิตภัณฑ์บางชนิดที่อุณหภูมิที่กำหนด โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มความถูกต้องของการวิเคราะห์ในการประเมินคุณภาพอาหารโดยแก้ไขค่ามาตรฐานในหลายข้อภายใต้ข้อกำหนดที่มีอยู่
- กฎระเบียบสำหรับน้ำดื่มบรรจุ (ยกเว้นน้ำแร่) โดยแก้ไขขนาดบรรจุภัณฑ์ที่อนุญาต เพื่อให้ผู้บริโภคมีความมั่นใจมากขึ้นและสอดคล้องกับแนวทางปฏิบัติด้านบรรจุภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม
- กฎระเบียบของสีผสมอาหาร เพื่อเพิ่มความปลอดภัยของสีสังเคราะห์ จากการปนเปื้อนของสารต่าง ๆ เช่น พรอท แคดเมียม Aromatic Hydrocarbons และไซยาไนด์ที่ละลายได้ การแก้ไขในครั้งนี้ได้ลดความซับซ้อนของกฎระเบียบให้สอดคล้องกับการประเมินทางวิทยาศาสตร์ นอกจากนี้ ได้มีการแก้ไขกฎระเบียบเกี่ยวกับการเตรียมสีผสมอาหารสังเคราะห์เพื่อกำหนดสีเจือจางที่ยอมรับได้ และเพื่อระบุข้อกำหนดเกี่ยวกับการติดฉลากและปริมาณสีผสมพร้อมช่วงค่าความคลาดเคลื่อนที่เข้มงวด



- กฎระเบียบของการแปรรูปอาหารและเทคโนโลยีชีวภาพ โดยอนุญาตให้ใช้เอนไซม์ชนิดใหม่จากจุลินทรีย์ที่ผ่านการดัดแปลงพันธุกรรมในการผลิตอาหาร เช่น การทำเบเกอรี่ การผลิตพาสต้า กระบวนการกำจัดสารประกอบที่ไม่ต้องการของน้ำมัน (Degumming of Oils) การแปรรูปไข่ และการผลิตชีส ทั้งนี้ การเตรียมเอนไซม์ทั้งหมดต้องเป็นไปตามข้อกำหนดด้านจุลชีววิทยาและโลหะหนักที่เข้มงวดเพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร

- แก้ไขข้อกำหนดในภาคผนวก A โดยลบสารให้ความหวาน Steviol Glycosides ที่ได้จากการสกัดหญ้าหวาน ออกจากสารเติมแต่งที่ได้รับอนุญาตในเครื่องดื่มบางประเภท นอกจากนี้ ในภาคผนวก C ซึ่งเกี่ยวข้องกับสารช่วยในการแปรรูปมีการเปลี่ยนแปลงหลายประเด็น เช่น แหล่งจุลินทรีย์ใหม่สำหรับการผลิตเอนไซม์ และขีดจำกัดสำหรับสารฟอกขาว



## มาตรฐานใหม่ที่สำคัญ

- ไล่กรอกเนื้อ โดยให้คำจำกัดความ การจำแนกประเภท และองค์ประกอบที่ครอบคลุมสำหรับไล่กรอกสด ไล่กรอกปรุงสุก ไล่กรอกรมควัน ไล่กรอกแห้งหรือไล่กรอกหมัก โดยมาตรฐานฉบับใหม่ได้ระบุข้อกำหนดสำหรับการเตรียมอาหาร เช่น การสับ การทำให้เกิดอิมัลชัน (Emulsification) การบรรจุ การปรุงอาหาร และการทำให้เย็น นอกจากนี้ ยังมีรายละเอียดด้านสุขอนามัย การจัดเก็บ และมาตรฐานคุณภาพ เช่น ปริมาณขั้นต่ำของเนื้อสัตว์ ขีดจำกัดของความชื้น และวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาต ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างมาตรฐานความสม่ำเสมอในการผลิตไล่กรอก และเพื่อรับประกันความปลอดภัยของผู้บริโภค



ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่



SCAN HERE!



- ทาร์รากอนแห้ง (Tarragon) หรือ Vilayati Damnak โดยได้มีข้อกำหนดอย่างละเอียดสำหรับสมุนไพรทั้งแบบเต็ม เมล็ดและแบบผง ขีดจำกัดของความชื้น ปริมาณเถ้าหรือปริมาณของสารอนินทรีย์ที่เหลืออยู่หลังเผาไหม้ (Ash Content) ปริมาณน้ำมัน รวมถึงการไม่ตรวจพบสารปนเปื้อน และการกำหนดค่าที่ยอมรับได้สำหรับสารระเหยที่สำคัญและข้อกำหนดที่จำเป็นสำหรับการวิเคราะห์สารด้วยเทคนิคโครมาโตกราฟี (Chromatographic Requirements) เพื่อให้มั่นใจถึงความสม่ำเสมอและความบริสุทธิ์ของเครื่องเทศสำหรับใช้ปรุงอาหาร



# สารฯ เตรียมยกเลิกใช้ สีสังเคราะห์ปิโตรเลียมในอาหาร

กระทรวงสาธารณสุขและการบริการมนุษย์ (Department of Health and Human Services : HHS) และองค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา (U.S.FDA) ประกาศยกเลิกใช้สีสังเคราะห์ที่ผลิตจากปิโตรเลียมทั้งหมดในอาหาร โดยถือเป็นหนึ่งในการดำเนินการภายใต้ Make America Healthy Again ของรัฐบาลที่ต้องการให้ชาวสหรัฐฯ กลับมามีสุขภาพดีอีกครั้ง โดยประเด็นสำคัญที่ FDA กำลังดำเนินการ มีดังนี้

○ กำหนดมาตรฐานระดับชาติและกรอบเวลา ในการเปลี่ยนจากการใช้สีสังเคราะห์ปิโตรเลียม มาเป็นสีทางเลือกธรรมชาติในอุตสาหกรรมอาหาร

○ เพิกถอนอนุญาต

ชนิดสีสังเคราะห์	การเพิกถอน
<ul style="list-style-type: none"><li>• Citrus Red No. 2</li><li>• Orange B</li></ul>	ภายในเร็ว ๆ นี้
<ul style="list-style-type: none"><li>• FD&amp;C Green No. 3</li><li>• FD&amp;C Red No. 40</li><li>• FD&amp;C Yellow No. 5</li><li>• FD&amp;C Yellow No. 6</li><li>• FD&amp;C Blue No. 1</li><li>• FD&amp;C Blue No. 2</li></ul>	ภายในปี 2569
<ul style="list-style-type: none"><li>• FD&amp;C Red No. 3</li></ul>	ก่อนปี 2570 - 2571





○ อนุภูมิโสมอาหารจากธรรมชาติใหม่ 4 ชนิด ได้แก่สารสกัดสำหรับ Galdieria (Galdieria extract blue) สารสกัดดอกอัญชัน (Butterfly pea flower extract) แคลเซียมฟอสเฟต (Calcium phosphate) และ Gardenia blue พร้อมเร่งตรวจสอบและอนุภูมิโสมเติมแต่งชนิดอื่น ๆ

○ ร่วมมือกับสถาบันสุขภาพแห่งชาติ (National Institutes of Health : NIH) เพื่อดำเนินงานวิจัย เกี่ยวกับผลกระทบของสารเติมแต่งอาหารต่อสุขภาพและพัฒนาการของเด็ก

นอกจากนี้ FDA ยังเดินหน้าจัดทำแนวทางปฏิบัติและคำแนะนำแก่ภาคอุตสาหกรรม พร้อมผลักดันความร่วมมืองานวิจัย เพื่อยกระดับการตัดสินใจด้านกฎระเบียบ และสนับสนุนโครงการ Make America Healthy Again อย่างต่อเนื่อง



# สหภาพยุโรป สั่งห้ามใช้ Bisphenol A ในวัสดุสัมผัสอาหาร



คณะกรรมการการยุโรปประกาศห้ามใช้ Bisphenol A (BPA) ในวัสดุสัมผัสอาหาร (FCM) ตั้งแต่วันที่ 20 มกราคม 2568 โดยมีระยะเวลาการเปลี่ยนผ่าน 1 – 3 ปี ขึ้นอยู่กับประเภทของผลิตภัณฑ์ หลังจากหน่วยงานความปลอดภัยทางอาหารแห่งสหภาพยุโรป (EFSA) ประเมินว่าสารดังกล่าวอาจส่งผลกระทบต่อระบบภูมิคุ้มกัน ข้อกำหนดนี้ถือเป็นการต่อยอดจากข้อกำหนดเดิมที่ห้ามใช้ BPA กับขวดนมเด็กในสหภาพ โดย Regulation 2024/3190 เริ่มบังคับใช้วันที่ 20 มกราคม 2568 ระบุรายละเอียดการห้ามใช้ BPA ในการผลิตสินค้ากลุ่มพลาสติกสัมผัสอาหาร สารเคลือบเงาและวาร์นิชหมึกพิมพ์ กาว เรซิน ซิลิโคน และยางที่สัมผัสอาหาร



ทั้งนี้ เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถรับมือและปรับตัวกับการเปลี่ยนแปลงที่อาจเกิดขึ้น ได้มีการกำหนดข้อจำกัดการใช้งานสำหรับบางประเภทตามที่กำหนดในภาคผนวก II ของข้อบังคับ และมีระยะเวลาเปลี่ยนผ่านสำหรับวัสดุสัมผัสอาหาร ดังนี้

1



บรรจุภัณฑ์สัมผัสอาหารแบบใช้ครั้งเดียวที่ผลิตจาก BPA มีระยะเวลาเปลี่ยนผ่าน 18 เดือน โดยสามารถจำหน่ายได้จนถึงวันที่ **20 กรกฎาคม 2569**

2



บรรจุภัณฑ์สัมผัสอาหารที่ใช้สำหรับถนอมผักหรือผลไม้ (ยกเว้นน้ำผลไม้) และผลิตภัณฑ์ประมงที่ผลิตจาก BPA มีระยะเวลาเปลี่ยนผ่าน 36 เดือน โดยสามารถจำหน่ายได้จนถึงวันที่ **20 กรกฎาคม 2571**

3



บรรจุภัณฑ์สัมผัสอาหารแบบใช้ครั้งเดียวที่มี BPA เป็นส่วนประกอบของสารเคลือบเงา หรือวาร์นิช มีระยะเวลาเปลี่ยนผ่าน 36 เดือน โดยสามารถจำหน่ายได้จนถึงวันที่ **20 กรกฎาคม 2571**



อย่างไรก็ตาม บรรจุภัณฑ์อาหารที่ปิดผนึกแบบใช้ครั้งเดียว ซึ่งวางจำหน่ายหลังช่วงหมดระยะเวลาเปลี่ยนผ่าน 12 เดือนยังสามารถจำหน่ายได้จนกว่าสินค้าจะหมดสต็อก

ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่

SCAN ME



# สวิตเซอร์แลนด์ประกาศห้ามใช้ Bisphenol A และ Bisphenol อื่น ๆ ที่เป็นอันตราย ในวัสดุสัมผัสอาหาร

สำนักงานความปลอดภัยด้านอาหารและสัตวแพทย์ของสมาพันธ์รัฐสวิส (Swiss Food Safety and Veterinary Office : FSVO) ได้แก้ไขกฎระเบียบว่าด้วยวัสดุและวัสดุสัมผัสอาหาร เพื่อให้สอดคล้องกับกฎระเบียบของสหภาพยุโรป



การแก้ไขในครั้งนี้ได้ประกาศห้ามใช้ Bisphenol A (BPA, CAS 80-05-7) และ Bisphenol อื่น ๆ ที่เป็นอันตราย รวมถึงอนุพันธ์ของ Bisphenol ในสารเคลือบและสารเคลือบเงาบนวัสดุสัมผัสอาหาร ยกเว้นภาชนะสำหรับอุตสาหกรรมที่มีขนาดใหญ่กว่า 1,000 ลิตร โดยอาหารหรือภาชนะบรรจุสามารถปนเปื้อนสารดังกล่าวได้ไม่เกิน 1 µg/kg (ไมโครกรัม/กิโลกรัม) อย่างไรก็ตาม FSVO ได้จำกัดความสำหรับ Bisphenol ที่เป็นอันตราย และอนุพันธ์ของ Bisphenol เฉพาะโครงสร้างกลุ่ม Phenol ที่เชื่อมกันโดยอะตอมเดี่ยว และการห้ามนี้จะไม่รวมถึงสารที่ใช้โดยทั่วไป เช่น Bisphenol M และ Bisphenol P



## Bisphenol A

กฎระเบียบฉบับนี้มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 กรกฎาคม 2568 โดยกำหนดช่วงเวลาเปลี่ยนผ่านขึ้นอยู่กับประเภทของผลิตภัณฑ์และจะยกเลิกการใช้งานทั้งหมดภายในวันที่ 20 มกราคม 2572

สาร BPA และสารอนุพันธ์อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค เช่น ก่อให้เกิดมะเร็ง การเปลี่ยนแปลงในสารพันธุกรรม การรบกวนต่อระบบต่อมไร้ท่อ หรือเป็นพิษต่อระบบสืบพันธุ์ นอกจากนี้หน่วยงานจัดการสารเคมีแห่งสหภาพยุโรป (The European Chemicals Agency : ECHA) ยังอยู่ระหว่างการประเมินผลกระทบของ Bisphenol M ที่อาจเป็นสารรบกวนการทำงานของต่อมไร้ท่อ

ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่



SCAN  
ME  
↓





# แอลเบเนียออกข้อบังคับ การตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์อาหาร



แอลเบเนียออกข้อบังคับใหม่สำหรับการติดตามและตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อเพิ่มความปลอดภัยด้านอาหารและให้เป็นไปตามมาตรฐานของสหภาพยุโรป โดยมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ **1 มกราคม 2569** เป็นต้นไป

สาระสำคัญของข้อบังคับฉบับใหม่ มีดังนี้

## Article 1

1) ข้อบังคับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างระบบการตรวจสอบย้อนกลับของผลิตภัณฑ์อาหาร โดยกำหนดให้มี “ล็อต (Lots)” ที่ประกอบด้วยตัวอักษรหรือตัวเลขใช้เป็นสัญลักษณ์ประจำล็อต เพื่อให้หน่วยงานสามารถติดตามและตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2) ล็อต หมายถึง ปริมาณที่สามารถระบุได้ของผลิตภัณฑ์อาหารที่จัดส่งพร้อมกัน รวมถึงผลิตและแปรรูป หรือบรรจุภายใต้เงื่อนไขเดียวกัน



## Article 2

ผลิตภัณฑ์อาหารที่วางจำหน่ายต้องระบุ “รหัสล็อต” บนฉลากด้วยตัวอักษร L และตามด้วยชุดตัวเลขหรืออักษรที่แสดงเวลาและสถานที่ผลิต แปรรูป หรือบรรจุสินค้า โดยมีข้อยกเว้น ดังนี้

1) ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรหลังจากฟาร์ม: กรณีที่มีการจำหน่ายหรือขนส่งไปยังสถานที่จัดเก็บชั่วคราว และสถานที่เตรียมหรือบรรจุชั่วคราว รวมถึงการขนส่งไปยังองค์กรผู้ผลิตหรือรวบรวมเพื่อนำไปใช้ในกระบวนการเตรียมหรือแปรรูปทันที

2) จำหน่ายให้ผู้บริโภคโดยตรง: กรณีที่ผลิตภัณฑ์ไม่ได้บรรจุล่วงหน้า บรรจุตามคำขอของผู้ซื้อ และบรรจุเพื่อจำหน่ายทันที

3) บรรจุภัณฑ์ที่ด้านใหญ่สุดมีพื้นที่น้อยกว่า 10 ตารางเซนติเมตร

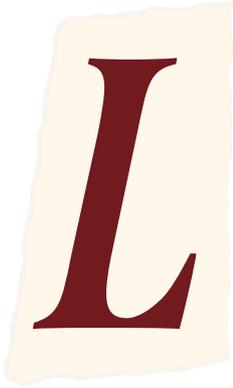
4) ไอศกรีมที่แบ่งขายเป็นชิ้นส่วนเล็ก ๆ ต้องระบุรหัสล็อตไว้บนบรรจุภัณฑ์รวม





### Article 3

รหัสล็อตต้องถูกกำหนดโดยผู้ผลิต ผู้บรรจุ หรือผู้จำหน่าย  
รายแรกในแอลเบเนียเท่านั้น



### Article 4

ในกรณีของผลิตภัณฑ์อาหารที่บรรจุไว้ล่วงหน้าต้องแสดง  
รหัสล็อต โดยตัวอักษร L จะต้องปรากฏบนบรรจุภัณฑ์หรือ  
ฉลากอย่างเหมาะสม หรือหากไม่สามารถดำเนินการได้ให้  
ติดไว้ที่เอกสารทางการค้าที่แนบมาพร้อมสินค้า ทั้งนี้ ต้องติด  
ให้มองเห็นอ่านได้ชัดเจน และไม่หลุดออกง่าย



### Article 5

ไม่ต้องระบุรหัสล็อต หากบนฉลากระบุ “วันหมดอายุ”  
หรือ “ควรบริโภคก่อน” โดยวันที่ต้องประกอบด้วยตัวเลข  
หรือข้อความที่แสดงวันและเดือนอย่างชัดเจน เรียงลำดับ  
ตามความเหมาะสม



### Article 6

ผลิตภัณฑ์อาหารที่ติดฉลากก่อนวันบังคับใช้ สามารถวาง  
จำหน่ายได้จนกว่าสินค้าจะหมด โดยสำนักงานความปลอดภัย  
อาหารแห่งชาติจะทำหน้าที่บันทึกปริมาณสต็อกสินค้า



### Article 7

กรมพัฒนาความปลอดภัยอาหาร สัตว์แพทย์ คุ่มครอง  
พันธุ์พืชและการประมงร่วมกับสำนักงานด้านอาหารแห่งชาติ  
เป็นหน่วยงานที่กำกับดูแลการบังคับใช้ข้อกำหนดนี้

ทั้งนี้ ในปี 2567 ที่ผ่านมา ไทยส่งออกสินค้าเกษตรและอาหารไปแอลเบเนีย  
มูลค่ากว่า 439 ล้านบาท ผู้ประกอบการควรศึกษาและเตรียมพร้อมต่อการปฏิบัติ  
ตามกฎหมายระเบียบ เพื่อรักษาเสถียรภาพทางการค้าต่อไป

# สหรัฐฯ เสนอเลื่อนบังคับใช้ กฎหมายตรวจสอบย้อนกลับอาหาร เป็นปี 2571



องค์การอาหารและยาสหรัฐฯ (U.S.FDA) เสนอเลื่อนวันบังคับใช้ระเบียบการตรวจสอบย้อนกลับอาหารฉบับสมบูรณ์ หรือ Food Traceability Final Rule (Requirements for Additional Traceability Records for Certain Foods) ภายใต้กฎหมายว่าด้วยการปรับปรุงความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัย (Food Safety Modernization Act : FSMA) จากเดิมวันที่ 20 มกราคม 2569 เป็น 20 กรกฎาคม 2571

สหรัฐฯ เปิดตัว Food Traceability Rule เมื่อปี 2565 โดยกำหนดให้ ผู้ผลิต ผู้แปรรูป ผู้บรรจุ และผู้เก็บรักษาอาหารในบัญชีรายชื่ออาหารเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับ (Food Traceability List: FTL) ต้องบันทึกเก็บรักษาข้อมูลสำคัญ (Keys Data Elements) ครอบคลุมทุกขั้นตอนในห่วงโซ่อุปทาน เพื่ออำนวยความสะดวกในการตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์อย่างรวดเร็วและแม่นยำ โดยต้องสามารถส่งข้อมูลให้ U.S.FDA ภายใน 24 ชั่วโมง เมื่อเกิดเหตุ เช่น การระบาดของโรคจากอาหาร หรือการเรียกคืนสินค้า

การขยายเวลานี้ไม่มีการแก้ไขข้อกำหนดเดิม แต่เพื่อให้ทุกภาคส่วนมีเวลาปรับตัวก่อนบังคับใช้อย่างเป็นทางการในปี 2571 โดยผู้มีส่วนได้ส่วนเสียควรศึกษาข้อมูลอย่างละเอียดเพื่อให้การดำเนินธุรกิจสอดคล้องกับกฎระเบียบที่สหรัฐฯ กำหนด

ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่

SCAN ME



# จีนเตรียมกำหนด MRLs ใหม่ 209 รายการ

จีนได้แจ้ง WTO (G/SPS/N/CHN/1355) เกี่ยวกับร่างมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติว่าด้วยขีดจำกัดปริมาณสารตกค้างสูงสุด (MRLs) ของสารกำจัดศัตรูพืช โดยเสนอค่า MRLs ใหม่ จำนวน 209 รายการ ครอบคลุมสารกำจัดศัตรูพืช 93 ชนิด ในอาหารหลายประเภท (เป็นรายการใหม่ที่ไม่ระบุในมาตรฐานปัจจุบัน คือ GB 2763-2021 และ GB 2763.1-2022)



ร่างมาตรฐานดังกล่าวอ้างอิง Codex ในการกำหนดค่า MRL ของสารกำจัดศัตรูพืชในอาหารและอาหารสัตว์ โดยจีนระบุว่าค่า MRLs บางรายการอาจแตกต่างจาก Codex เนื่องจากศัตรูพืชและปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมอาจแตกต่างกันไปในแต่ละภูมิภาคที่ผลิต ทั้งนี้ วิธีการทางวิทยาศาสตร์ที่ใช้ในการกำหนดค่า MRLs ของจีนสอดคล้องกับแนวปฏิบัติที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากล

ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่



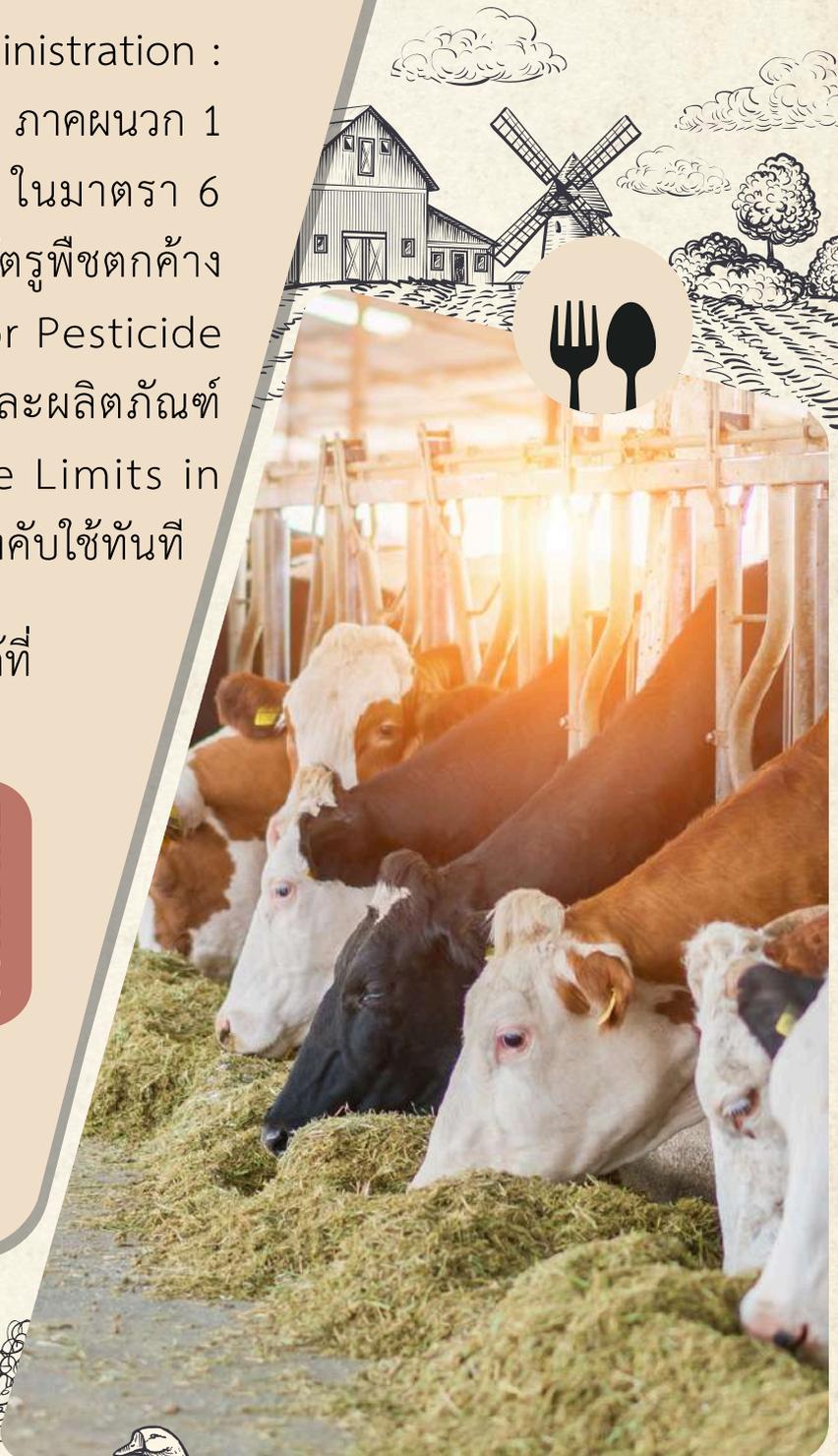
# ไต้หวันแก้ไขค่า MRLs สารกำจัดศัตรูพืชอาหาร และผลิตภัณฑ์จากสัตว์

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาไต้หวัน (Taiwan Food and Drug Administration : TFDA) ประกาศแก้ไขเพิ่มเติมของ ภาคผนวก 1 ในมาตรา 3 และภาคผนวกที่ 5 ในมาตรา 6 เกี่ยวกับมาตรฐานค่าสารกำจัดศัตรูพืชตกค้างสูงสุดในอาหาร (Standards for Pesticide Residue Limits in Foods) และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ (Pesticide Residue Limits in Animal Products) โดยมีผลบังคับใช้ทันที

ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่



SCAN ME



# เกาหลีเสนอแก้ไขค่า MRLs ในข้าวและข้าวสาลี

กระทรวงความปลอดภัยอาหารและยาเกาหลีใต้ (Ministry of Food and Drug Safety : MFDS) ได้ออกประกาศฉบับที่ 2025-523 เสนอให้แก้ไขมาตรฐานและข้อกำหนดด้านอาหาร โดยเปิดรับฟังความคิดเห็นจนถึงวันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2569

## การแก้ไขที่สำคัญ

- ▶ การกำหนดมาตรฐานการผลิตและการแปรรูปใหม่สำหรับไข่เหลว (liquid eggs) โดยผลิตภัณฑ์ที่ใช้ไข่เหลวที่ไม่ผ่านการพาสเจอร์ไรส์เป็นวัตถุดิบผลิตภัณฑ์นั้นจะต้องผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ด้วยความร้อนและการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนก่อน
- ▶ การกำหนดประเภทอาหารใหม่ มาตรฐาน และข้อกำหนดสูตรโภชนาการสำหรับผู้ป่วยโรคกล้ามเนื้ออ่อนแรงแบบโดยทุก ๆ 1,000 กิโลแคลอรีต้องมีโปรตีนอย่างน้อย 39 กรัม (อย่างไรก็ตามหากเป็นโปรตีน ไฮโดรไลเสต (Protein hydrolysates) หรือกรดอะมิโนอิสระ (Free amino acids) ปริมาณโปรตีนต้องมีอย่างน้อย 30 กรัม วิตามิน K อย่างน้อย 35 ไมโครกรัม และซีลีเนียม (Selenium) อย่างน้อย 30 ไมโครกรัม
- ▶ เสนอแก้ไขค่า MRLs

สาร	พืช	ค่า MRLs ก่อนหน้า (มก./กก.)	ค่า MRLs ใหม่ (มก./กก.)
Buprofezin	ข้าว	0.5	0.4
Flubendiamide	ข้าว	0.5	0.1
Fluopyram	ข้าวสาลี	0.9	0.2

# สหภาพยุโรปปรับเลื่อนเวลาการบังคับใช้กฎระเบียบ “EUDR” เพิ่มเติม ระวังปรับปรุงมาตรการใช้ใช้งานง่ายขึ้น

คณะกรรมการการยุโรปได้ออกประกาศ Regulation (EU) 2025/2650 เลื่อนวันเริ่มบังคับใช้ EUDR ออกไปจากเดิมอีก 1 ปี และลดภาระการรายงานข้อมูลสำหรับผู้ประกอบการ เพื่อให้ประเทศสมาชิกและผู้ประกอบการ มีเวลาเตรียมตัวมากขึ้นก่อนการตรวจสอบการปฏิบัติตาม

- บริษัทขนาดกลางและใหญ่ (Large and Medium Companies) จากเดิมเริ่มบังคับใช้ตั้งแต่ 30 ธันวาคม 2568 เลื่อนเป็น 30 ธันวาคม 2569
- ผู้ประกอบการขนาดเล็ก (Micro and Small Enterprises) จากเดิมเริ่มบังคับใช้ตั้งแต่ 30 มิถุนายน 2568 เลื่อนเป็น 30 มิถุนายน 2569

นอกจากการเลื่อนวันบังคับใช้แล้ว ยังมีการยกเลิกบัญชีรายการสินค้า หนังสือ หนังสือพิมพ์ และสิ่งพิมพ์ (เช่น 49 Printed books, Newspapers, Pictures and other products of the printing industry, Manuscripts, typescripts and plans of paper) ออกจากข้อกำหนด EUDR พร้อมทั้งปรับการรายงานข้อมูลตามข้อกำหนด Due diligence ให้เรียบง่ายขึ้น (Simplify reporting)

อย่างไรก็ตาม แม้การเลื่อนการบังคับใช้กฎระเบียบ EUDR จะทำให้ผู้ประกอบการไทยมีระยะเวลาเตรียมความพร้อมเพิ่มขึ้น แต่ยังคงจำเป็นต้องเร่งปรับตัวให้ทันต่อการแข่งขัน โดยเฉพาะแนวทางการระบุพิกัดทางภูมิศาสตร์ของแหล่งผลิตสินค้าที่ปลอดการตัดไม้ทำลายป่าและการพัฒนาระบบตรวจสอบย้อนกลับตามข้อกำหนดของสหภาพยุโรปอย่างครบถ้วน

ทั้งนี้ ผู้ที่เกี่ยวข้องควรติดตามความคืบหน้าและข่าวสารเกี่ยวกับ EUDR อย่างใกล้ชิด เพื่อเตรียมการรองรับแนวทางการบังคับใช้ที่อาจมีการปรับปรุงเพิ่มเติมในอนาคต



# ACFS EARLY Warning 2026

วารสารเตือนภัยทุรเบียบรายปี 2669

จัดทำโดย : กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)

 EARLY WARNINGเตือนภัยสินค้าเกษตร

 [WARNING.ACFS.GO.TH](http://WARNING.ACFS.GO.TH)

