

2023  
2566

# EARLY WARNING

วารสารเตือนภัยฤดูระเบียบรายปี

## HIGHLIGHT เด่น :

เดือนโซ่สิ่งแวดล้อม แรงวาน สวัสดิภาพสัตว์  
อาหารฟ้งค์ชัน โปรตีนทางเลือก ข้อมูลตามสอบ  
การขึ้นทะเบี่ยนผู้ผลิต มาตรการอารักขาพีช

2023  
2566

# EARLY WARNING

วารสารเตือนภัยกฏระเบียบรายปี

## HIGHLIGHT เด่น :

เงื่อนไขสิ่งแวดลอม แรจวน สวัสดิภาพสัตว  
อาหารฟังกชัน โปรตีนทางเลือก ข้อมูลตามสอบ  
การขึ้นทะเบียนผู้ผลิต มาตรการอารักขาพืช

มกอช. - 2566 - กนผ. - 1

พิมพ์ครั้งที่ 1 : ธันวาคม 2565

จำนวน : 2,000 เล่ม

จัดทำโดย : กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)

# คำนำ

สวัสดิ์ผู้อ่านและสมาชิก Early Warning ทุกท่าน วารสารเตือนภัยกฎระเบียบรายปี 2566 ฉบับนี้ เป็นหนึ่งในสิ่งตีพิมพ์เผยแพร่ของโครงการเสริมสร้างขีดความสามารถในการแจ้งเตือนภัยสินค้าเกษตรและอาหารเชิงรุก (Early Warning) ของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ที่มีวัตถุประสงค์ในการเผยแพร่กฎระเบียบ มาตรการ นโยบาย ตลอดจนถึงแนวโน้มการกำหนดอุปสรรคทางเทคนิคต่อสินค้าเกษตรและอาหารของประเทศคู่ค้าสำคัญ ให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในแวดวงธุรกิจเกษตร อาหาร ตลอดจนถึงเกษตรกร และผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องได้ติดตามศึกษาเพื่อเตรียมความพร้อมก่อนที่ระเบียบจะมีผลบังคับใช้หรือสิ้นสุดระยะเปลี่ยนผ่านเป็นการดำเนินงานเชิงรุกเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดอุปสรรคต่อการผลิตและการค้าระหว่างประเทศ

ทั้งนี้ นอกเหนือจากมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Sanitary and Phytosanitary Measures: SPS) ที่มีความสำคัญต่อการค้าสินค้าเกษตรและอาหารทั่วโลกมากกว่า 20 ปี ด้วยแนวโน้มการบังคับใช้มาตรการสิ่งแวดล้อม ทั้งในส่วนของ การปลดปล่อยก๊าซเรือนกระจกหรือคาร์บอนสุทธิเป็นศูนย์ ตลอดจนถึงการยกระดับมาตรการอุปสรรคทางการค้าอื่นๆ เช่น มาตรการแรงงานและสวัสดิภาพสัตว์ ซึ่งส่งผลต่อการค้าและการตามสอบข้อมูลการผลิตตลอดห่วงโซ่ โครงการ Early Warning จึงได้ขยายขอบเขตการติดตามศึกษาและประมวลข้อมูลมาตรการที่อาจส่งผลกระทบต่อการค้าสินค้าเกษตรในอนาคตอันใกล้ มานำเสนอในวารสารเตือนภัยรายปีเพิ่มเติม เพื่อให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียได้รับทราบและตระหนักถึงความจำเป็นต่อการพัฒนามาตรฐานกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามความต้องการของตลาดปลายทาง พร้อมทั้งพิจารณาแนวทางจัดทำเอกสารฝึกอบรม และรับรองมาตรฐานที่จำเป็น เพื่อให้การค้าสินค้าเกษตรและอาหารเป็นไปอย่างราบรื่น

# สารบัญ

	หน้า
● นโยบายสิ่งแวดล้อมของสินค้าเกษตร .....	4
▶ เกาหลีใต้ : ปศุสัตว์คาร์บอนต่ำ .....	5
● มาตรการแรงงานและสวัสดิภาพสัตว์ .....	9
▶ เยอรมนี : ฉลากสวัสดิภาพสัตว์ .....	10
▶ สหภาพยุโรป : สวัสดิภาพแรงงาน .....	13
● เริ่มต้นทางเลือกและอาหารฟังก์ชัน .....	18
▶ เกาหลีใต้ : ส่วนประกอบโปรตีนในอาหารฟังก์ชัน .....	19
▶ สิงคโปร์ : มาตรฐานคุณลักษณะเฉพาะของอาหาร .....	22
▶ สิงคโปร์ : การใช้แมลงเป็นอาหารและอาหารสัตว์ .....	26
● กฎหมายอาหาร .....	29
▶ เวียดนาม : ระเบียบสำคัญภายใต้กฎหมายอาหาร .....	30
● อารักขาพืช .....	34
▶ ญี่ปุ่น : เอกสารรับรองสุขอนามัยพืช .....	35
● การแสดงฉลากโภชนาการ .....	38
▶ ฟิลิปปินส์ : ฉลากโภชนาการและไขมันทรานส์ .....	39
▶ อินเดีย : ฉลาก Nutrition Rating ของอาหาร .....	42
● ข้อมูลตามสอบและการขึ้นทะเบียน .....	45
▶ สหรัฐอเมริกา : ข้อมูลตามสอบห่วงโซ่การผลิต .....	46
▶ อินเดีย : การขึ้นทะเบียนผู้ผลิตต่างประเทศ .....	54



# นโยบายสิ่งแวดล้อมของสินค้าเกษตร



เกาหลีใต้



"ภายใต้ปฏิญญามีเทบโลก  
ภาคเกษตรถือเป็นภาคการผลิตเป้าหมายที่สำคัญ  
ต่อการลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก"



# เกาหลีใต้

## ปศุสัตว์คาร์บอนต่ำ



▶ เกาหลีใต้ลดเพดานโปรตีนอาหารสัตว์ตอบโจยก์ลดคาร์บอน

▶ สินค้าที่ได้รับผลกระทบ

สินค้าปศุสัตว์ อาหารสัตว์

▶ วันที่ประกาศฉบับสมบูรณ์ | วันที่มีผลบังคับใช้

6 กุมภาพันธ์ 2565 | 1 กรกฎาคม 2565

▶ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้อง

อุตสาหกรรมอาหารสัตว์ ฟาร์มเพาะเลี้ยงปศุสัตว์

▶ แนวทางปฏิบัติ

ธุรกิจอาหารสัตว์จำเป็นต้องเตรียมความพร้อมทั้งในส่วนของสูตรอาหารและผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงความต้องการวัตถุดิบอาหารสัตว์ โดยเฉพาะโปรตีนในตลาดโลก และในส่วนของธุรกิจปศุสัตว์ซึ่งถือเป็นอุตสาหกรรมที่ต้องลดการปลดปล่อยคาร์บอน จะต้องพัฒนาแนวทางการบริหารจัดการการผลิตให้มีประสิทธิภาพทั้งการใช้อาหารและการจัดการของเสีย

**เกาหลีใต้** มีนโยบาย Low Carbon, Green Growth สนับสนุนเศรษฐกิจสีเขียว ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและปลดปล่อยคาร์บอนต่ำ เป็นการเริ่มต้นขับเคลื่อนสู่เป้าหมายความเป็นกลางทางคาร์บอน (Carbon Neutral) หรือคาร์บอนสุทธิเป็นศูนย์ภายในปี 2593 และภาคเกษตรถือเป็นอีกหนึ่งเป้าหมายสำคัญที่ต้องปรับตัว



## ความเป็นมา

เมื่อวันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2565 กระทรวงเกษตร อาหาร และกิจการชนบท (MAFRA) ได้ประกาศนโยบายพัฒนาอุตสาหกรรมปศุสัตว์คาร์บอนต่ำ ประกอบด้วย

(1) การส่งเสริมการปรับเปลี่ยนไปใช้อาหารสัตว์โปรตีนต่ำ โดยตั้งแต่วันที่ 1 กรกฎาคม 2565 อุตสาหกรรมผลิตอาหารสัตว์ของเกาหลีจะต้องปรับลดปริมาณโปรตีนในอาหารของสัตว์แต่ละชนิดลงตามที่กำหนด และ

(2) การรองรับสินค้าเกษตรและปศุสัตว์คาร์บอนต่ำ โดยอยู่ภายใต้แผนพัฒนา “Livestock Industry Environment Improvement Plan” ซึ่งกำหนดให้อุตสาหกรรมอาหารสัตว์ในประเทศต้องปรับเปลี่ยนไปผลิตอาหารสัตว์ที่มีปริมาณโปรตีนเหมาะสมไม่สูงเกินจำเป็น เพื่อลดการสูญเสียทรัพยากรและต้นทุนวัตถุดิบ รวมทั้งลดการสร้างสิ่งปฏิกูลที่มีส่วนสำคัญต่อการเกิดก๊าซเรือนกระจกในอุตสาหกรรมปศุสัตว์

## “เพดานโปรตีน” ของอาหารสัตว์ตามมาตรฐานใหม่

ตัวอย่างข้อกำหนดปริมาณโปรตีนสูงสุดในอาหารสัตว์โปรตีนต่ำของเกาหลีใต้ อาทิ



▶ **สุกร** จาก 16 – 23%  
ลดลงมาอยู่ที่ 13 – 20%



▶ **โคขุน** กำหนดเพดานใหม่ที่ 15 – 24%  
จากเดิมไม่มีข้อกำหนด



▶ **โคนม** กำหนดเพดานใหม่ที่ 17 – 24%  
จากเดิมไม่มีข้อกำหนด

## มุมมองจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อนโยบายอาหารสัตว์โปรตีนต่ำ

▶ ส่งเสริมให้ธุรกิจอาหารสัตว์พัฒนาการใช้ประโยชน์วัตถุดิบโปรตีนที่มีคุณภาพ ลดการใช้วัตถุดิบโปรตีนมากเกินความจำเป็น โดยสอดคล้องความต้องการโภชนาการของปศุสัตว์อย่างเพียงพอ

▶ ส่งเสริมการขยายตัวของธุรกิจสารเติมแต่งอาหารสัตว์ ที่จะช่วยเสริมโภชนาการที่อาจขาดไปในอาหารสัตว์สูตรโปรตีนต่ำ

▶ ภาครัฐจะต้องส่งเสริมการวิจัยและพัฒนา ร่วมกับภาคธุรกิจอาหารสัตว์เพื่อปรับปรุงสูตรอาหารให้มีความเหมาะสม รวมทั้งการศึกษาผลกระทบระยะยาวในเชิงประสิทธิภาพของอาหารสัตว์โปรตีนต่ำ

▶ อย่างไรก็ตาม การปรับเปลี่ยนนโยบายของเกาหลีใต้ จะส่งผลกระทบต่อธุรกิจวัตถุดิบอาหารสัตว์โดยเฉพาะในวัตถุดิบโปรตีนที่มีราคาสูง เช่น ถั่วเหลือง





## แนวทางรับรองสินค้าเกษตรและปศุสัตว์คาร์บอนต่ำ

สินค้าที่มีกระบวนการผลิตโดยใช้วิธีการและเทคโนโลยีการเกษตรที่ลดการปลดปล่อยก๊าซเรือนกระจกตลอดกระบวนการผลิต อาทิ ลดการใช้ปุ๋ย ลดการไถฆ่าแม่แลง ลดการใช้วัสดุทางการเกษตร และลดการใช้พลังงานตลอดการผลิตทางการเกษตร สามารถเข้ารับการปรึกษาและฝึกอบรมจากภาครัฐ ทั้งในขั้นตอนการขอการรับรอง จนถึงการจัดทำข้อมูลคำนวณปริมาณการปลดปล่อยก๊าซเรือนกระจกและการจำหน่ายสินค้าคาร์บอนต่ำ โดยมีกระบวนการขอการรับรอง ดังนี้

ผู้ที่ต้องการการรับรอง ส่งแบบฟอร์มใบสมัคร และรายงานการคำนวณก๊าซเรือนกระจก ไปยังองค์กรรับรอง

องค์กรรับรอง (Foundation of Agri. Tech. Commercialization & Transfer) ทำการคัดกรอง ตรวจสอบเอกสาร, สอบทานธุรกิจ

องค์กรรับรองจัดตั้งคณะกรรมการพิจารณา เพื่อทบทวนความเหมาะสมของการรับรอง ผลการคัดกรอง

หากผ่านเกณฑ์รับรอง สามารถระบุเครื่องหมายรับรองตามมาตรฐาน “การรับรองผลิตภัณฑ์อาหารเกษตรแห่งชาติ” ลงบนสินค้าได้ โดยมีระยะเวลาการรับรอง 2 ปี

\*\*สินค้านั้นจะต้องเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมได้รับการรับรองมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) ใช้เทคโนโลยีการเกษตรแบบคาร์บอนต่ำ สามารถคำนวณการปล่อยก๊าซเรือนกระจกได้



จะมีการตรวจสอบติดตามสินค้าที่ได้รับการรับรองทุกปี โดยไม่ระบุจำนวนครั้ง



# มาตรการแรงงานและสวัสดิภาพสัตว์



เยอรมนี - สหภาพยุโรป



"ปัจจุบันมาตรการแรงงานและสวัสดิภาพสัตว์  
เริ่มเข้ามามีบทบาทต่อการค้าสินค้าเกษตร  
และอาหารระหว่างประเทศ"



# เยอรมนี

## ฉลากสวัสดิภาพสัตว์



### ▶ เยอรมนีนำร่องฉลากสวัสดิภาพสัตว์ใหม่ในสุกร

#### ▶ สินค้าที่ได้รับผลกระทบ

สินค้าปศุสัตว์และปศุสัตว์แปรรูป (เริ่มบังคับใช้ในสุกร)

#### ▶ วันที่คณะรัฐมนตรีเห็นชอบ | วันที่มีผลบังคับใช้

12 ตุลาคม 2565 | คาดว่าจะบังคับใช้ได้ภายในปี 2565

#### ▶ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้อง

เกษตรกร โรงงานแปรรูป ร้านค้าปลีกและส่ง

#### ▶ แนวทางปฏิบัติ

ศึกษาแนวทางแสดงฉลากสวัสดิภาพสัตว์ ซึ่งมีแนวโน้มจะขยายการบังคับใช้ไปยังสินค้าอื่นๆ รวมทั้งสัตว์ปีกซึ่งไทยมีการส่งออกไปยังสหภาพยุโรป

## ความเป็นมา

ผู้บริโภคในปัจจุบันเริ่มให้ความสนใจเกี่ยวกับการศึกษาข้อมูลแหล่งกำเนิดและวิธีการเลี้ยงปศุสัตว์ที่นำมาแปรรูปเป็นอาหาร โดยในเยอรมนีก่อนหน้านี้มีมาตรการติดฉลากภาคสมัครใจ “Haltungsform” ที่มีการระบุข้อมูลการเลี้ยงและการขุนปศุสัตว์ระยะสุดท้าย แต่กลุ่มผู้บริโภคและองค์กรสาธารณะเห็นว่าฉลากดังกล่าวยังไม่ได้แสดงถึงข้อมูลตลอดห่วงโซ่การผลิต เช่น แหล่งกำเนิดที่แท้จริงของสินค้า ขั้นตอนการขนส่ง วิธีการเชือด จนถึงข้อมูลติดตามพฤติกรรมและสุขภาพสัตว์

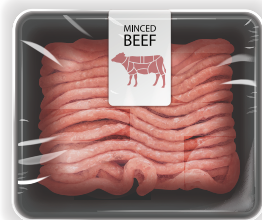
เพื่อสร้างความโปร่งใสของการให้ข้อมูลผลิตภัณฑ์แก่ผู้บริโภค รวมทั้งส่งเสริมให้อุตสาหกรรมปศุสัตว์พัฒนากระบวนการผลิตที่สร้างเสริมคุณภาพชีวิตและแนวทางการปฏิบัติต่อสัตว์ในฟาร์มบนพื้นฐานสวัสดิภาพสัตว์อย่างจริงจัง เมื่อเดือนมิถุนายน 2565 กระทรวงอาหารและการเกษตรเยอรมนี (BMEL) ได้พัฒนาฉลากสวัสดิภาพสัตว์รูปแบบใหม่ที่สอดคล้องกับกฎหมายของสหภาพยุโรป พร้อมทั้งผลักดันให้ได้รับการยอมรับในระดับประชาคมเศรษฐกิจ และส่งเสริมให้ประเทศที่สามสมัครใจติดฉลากเป็นมาตรฐานเดียวกัน

## สาระสำคัญ

- ▶ ใช้เป็นมาตรการบังคับติดฉลากเฉพาะอาหารที่ผลิตและจำหน่ายในเยอรมนี
- ▶ ครอบคลุมการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์ โดยเริ่มต้นทดลองบังคับใช้ในเนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์ ทั้งรูปแบบสด แช่เย็น แช่แข็ง บรรจุหีบห่อ ทั้งที่จำหน่ายสินค้าผ่านทางร้านค้าปลีก คำสั่ง ออนไลน์ และจุดขายอื่นๆ
- ▶ BMEL เตรียมขยายการบังคับใช้ฉลากนี้ไปยังเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ประเภทอื่นๆ อาทิ ไข่ เนื้อ วัณม สัตว์ปีก รวมถึงความครอบคลุมต่อประเภทอาหารอื่นๆ เช่น อาหารแปรรูป อาหารที่ผลิตจำหน่ายในร้านอาหาร อาหารจัดเลี้ยง เป็นต้น



## รูปแบบการแสดงฉลากสวัสดิภาพสัตว์



▶ ฉลากจะต้องติดไว้กับอาหาร หรือใกล้กับอาหาร ให้เห็นได้อย่างชัดเจน กรณีจำหน่ายช่องทางออนไลน์ต้องแสดงให้ผู้บริโภคได้รับทราบก่อนสิ้นสุดกระบวนการขาย

▶ ข้อมูลบนฉลากจะแสดงสภาพการเลี้ยงปศุสัตว์ทั้งในช่วงเจริญเติบโตและขุนก่อนฆ่า โดยแบ่งเป็น 5 รูปแบบการเลี้ยง ได้แก่ (1) การเลี้ยงในโรงเรือน (2) การเลี้ยงในโรงเรือนแบบมีพื้นที่ให้สัตว์เพิ่มเติมไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 (3) การเลี้ยงในโรงเรือนที่ปศุสัตว์สามารถรับอากาศภายนอกได้และมีพื้นที่ว่างเพิ่มเติมไม่น้อยกว่าร้อยละ 46 (4) การเลี้ยงแบบปล่อยอิสระและมีพื้นที่เพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 86 และ (5) การเลี้ยงแบบปศุสัตว์อินทรีย์ตามมาตรฐานของสหภาพยุโรป Regulation (EU) No 2018/848

▶ ข้อมูลบนฉลากต้องเป็นความจริงตลอดห่วงโซ่อาหารและตรวจสอบย้อนกลับได้

▶ เกษตรกรในประเทศต้องแสดงระบบการเลี้ยงปศุสัตว์ที่ใช้ต่อหน่วยงานผู้มีอำนาจ รวมทั้งหากมีการเปลี่ยนแปลงต้องแจ้งทันที





# สหภาพยุโรป สวัสดิภาพแรงงาน



## ▶ EU ยกระดับกฎหมายห้ามจำหน่ายสินค้าแรงงานบังคับ

### ▶ สินค้าที่ได้รับผลกระทบ

สินค้าทุกรายการ

### ▶ วันที่ประกาศบังคับสมบูรณ์ | วันที่มีผลบังคับใช้

14 กันยายน 2565 | ปี 2568 – 2569 โดยคณะกรรมการยุโรปจะประกาศแนวทางการตรวจสอบวิเคราะห์สถานะการใช้แรงงานบังคับ และข้อมูลตัวชี้วัดความเสี่ยงภายใน 18 เดือน

### ▶ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้อง

อุตสาหกรรมปศุสัตว์และปศุสัตว์แปรรูป

### ▶ แนวทางปฏิบัติ

- ตรวจสอบห่วงโซ่อุปทานธุรกิจเกี่ยวกับความเสี่ยงต่อการใช้แรงงานบังคับ และปรับปรุงแก้ไขตามกฎหมาย-มาตรฐานสากล
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผู้ที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อุปทาน อาทิ ซัพพลายเออร์ ปฏิบัติตามมาตรการที่เกี่ยวข้องและให้ความร่วมมือในการให้ข้อมูลหรือแสดงหลักฐาน
- พัฒนาปรับปรุงนโยบายและมาตรการของบริษัทโดยให้ความสำคัญต่อการเคารพสิทธิมนุษยชนและสิทธิแรงงาน
- จัดทำโปรแกรมตรวจสอบย้อนกลับและตรวจติดตามภายใน และตรวจสอบความเหมาะสมของโปรแกรมอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้สะดวกต่อการจัดทำรายงานหรือเปิดเผยข้อมูล
- จัดอบรมบุคลากรและซัพพลายเออร์ที่เกี่ยวข้อง

## ความสำคัญของมาตรการแรงงาน

มาตรการแรงงานถือเป็นหนึ่งในอุปสรรคต่อการค้าที่มีใช้ภาษีซึ่งทวีความสำคัญอย่างต่อเนื่องในการค้าสินค้าเกษตรและอาหารระหว่างประเทศ นอกเหนือจากมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช และมาตรการสิ่งแวดล้อม จะเห็นได้จากการจัดทำข้อบัพความตกลงการค้าที่มีความทันสมัยหรือครอบคลุมกว้างขวาง ก็ให้ความสำคัญต่อการผนวกมาตรการปฏิบัติหรือปรับเปลี่ยนกฎหมายแรงงานของภาคีสมาชิกให้สอดคล้องต่อหลักการสากล เช่น แนวทางสนับสนุนการจัดตั้งสหภาพแรงงานต่างด้าว ไปจนถึงการไม่ส่งเสริมการค้ามนุษย์และการใช้แรงงานบังคับ (Forced labor) เพื่อเป็นการพิทักษ์สิทธิมนุษยชน ดังนั้น จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องให้ความสำคัญต่อการยกระดับแนวทางปฏิบัติต่อแรงงานตลอดห่วงโซ่การผลิตเพื่อรักษาความสามารถในการแข่งขันทั้งด้านสินค้าและบริการ รวมทั้งให้ความสำคัญต่อภาคเกษตรซึ่งปัจจุบันหลายประเทศยังต้องอาศัยผู้ใช้แรงงานตลอดกระบวนการผลิตจนถึงแปรรูปและขนส่ง

## ความเป็นมา

▶ เมื่อวันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2565 คณะกรรมาธิการยุโรปได้เสนอร่างกฎหมายเกี่ยวกับการตรวจสอบห่วงโซ่อุปทานธุรกิจเพื่อปกป้องสิทธิมนุษยชนและสิ่งแวดล้อม (EU Directive on Corporate Sustainability Due Diligence) สอดคล้องกับมติของรัฐสภายุโรปที่เห็นชอบผลักดันให้คณะกรรมาธิการยุโรปห้ามนำเข้าสินค้าที่ผลิตจากการใช้แรงงานบังคับ

▶ ล่าสุดเมื่อวันที่ 14 กันยายน 2565 คณะกรรมาธิการยุโรปได้เสนอร่างกฎหมายว่าด้วยการห้ามนำเข้าสินค้าที่ผลิตจากการใช้แรงงานบังคับมาวางจำหน่ายในตลาดสหภาพยุโรป โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อกำจัดสินค้าที่ผลิตจากการใช้แรงงานบังคับออกจากตลาด ส่งเสริมแนวทางการตรวจสอบห่วงโซ่อุปทาน ซึ่งเป็นการลดการละเมิดสิทธิมนุษยชนและแรงงาน

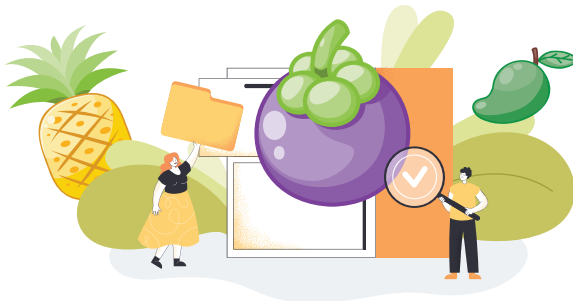


## สาระสำคัญ

- ▶ ห้ามมิให้มีการนำสินค้าที่ผลิตจากการใช้แรงงานบังคับทุกประเภทมาวางจำหน่ายในตลาดสหภาพยุโรป รวมทั้งห้ามมิให้มีการนำเข้าหรือส่งผ่านสหภาพยุโรปไปยังประเทศที่สาม โดยไม่เจาะจงว่าเป็นสินค้าที่ผลิตจากแหล่งใด
- ▶ กำหนดให้แต่ละประเทศสมาชิกต้องจัดตั้งหน่วยงานผู้มีอำนาจเพื่อรับผิดชอบดูแลในการบังคับใช้กฎระเบียบนี้เป็นการเฉพาะ
- ▶ กำหนดให้หน่วยงานผู้มีอำนาจสามารถดำเนินการสอบสวนตามความจำเป็นเกี่ยวกับการใช้แรงงานบังคับในสินค้านำเข้าหรือส่งออกที่ต้องสงสัย

## กระบวนการสอบสวนสินค้าต้องสงสัย

- ▶ การสอบสวนเบื้องต้น (preliminary phase of investigation) หน่วยงานผู้มีอำนาจจะขอข้อมูลจากผู้ประกอบการ เพื่อพิจารณาว่าสินค้านำเข้าข่ายหรือเสี่ยงต่อการละเมิดข้อกำหนดการใช้แรงงานบังคับหรือไม่ หากต้องสงสัยว่ามีการละเมิดจะดำเนินการกระบวนการต่อไป
- ▶ การสอบสวนหลัก (investigation phase) หน่วยงานผู้มีอำนาจจะสอบสวนจากข้อมูลที่มีทั้งหมด อาทิ ข้อมูลความเสี่ยงจากการใช้แรงงานบังคับ ข้อมูลการตรวจสอบห่วงโซ่อุปทาน ข้อมูลจากประเทศสมาชิกอื่น เป็นต้น โดยผู้ประกอบการที่ถูกสอบสวนจะต้องส่งข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องและจำเป็นต่อการสอบสวนห่วงโซ่การผลิต อาทิ ข้อมูลสินค้า โรงงาน ผู้ผลิต และผู้จัดจำหน่าย หากไม่ให้ความร่วมมือในการส่งข้อมูลอาจได้รับการตัดสินจากข้อมูลเดิมที่มีอยู่ว่าสินค้านำเข้าละเมิดข้อกำหนดการใช้แรงงานบังคับ





## แนวทางดำเนินการและบทลงโทษ

หากสอบสวนแล้วพบว่าสินค้ามีส่วนเกี่ยวข้องกับการใช้แรงงานบังคับจริง หน่วยงานที่มีอำนาจสามารถตัดสินและดำเนินการได้ดังนี้

▶ สั่งห้ามมิให้วางจำหน่ายสินค้าดังกล่าวในตลาดสหภาพยุโรป และห้ามส่งออกไปยังประเทศอื่นๆ

▶ สั่งให้เพิกถอนสินค้าออกจากตลาดสหภาพยุโรป

▶ สั่งให้ทำลาย หรือกำจัดสินค้านั้นตามกฎหมายภายในประเทศ

นอกจากนี้ หน่วยงานผู้ที่มีอำนาจจะต้องปฏิบัติงานร่วมกับหน่วยงานศุลกากร เพื่อตรวจสอบสินค้า ณ ด่านชายแดน ป้องกันมิให้สินค้าที่ผลิตด้วยการใช้แรงงานบังคับ เข้าสู่หรือออกจากตลาดสหภาพยุโรป

ทั้งนี้ สินค้าที่ส่งถึงมือผู้บริโภคแล้วจะได้รับการยกเว้นจากกฎหมายดังกล่าว

## ประโยชน์ของการบังคับใช้กฎหมาย

▶ จัดการปัญหาการบังคับใช้แรงงานทั้งในสหภาพยุโรปและนอกสหภาพยุโรป ปกป้องสิทธิมนุษยชนและสิทธิแรงงาน รวมทั้งส่งเสริมวาระงานที่มีคุณค่าของสหภาพยุโรป (EU's decent work agenda)

▶ ช่วยเพิ่มความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคว่าสินค้าไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตโดยใช้แรงงานบังคับ

▶ ช่วยโน้มน้าวให้ธุรกิจ อุตสาหกรรมต่างๆ ลงทุนปรับปรุงห่วงโซ่อุปทานของตน เสริมสร้างภาพลักษณ์ธุรกิจ และแสดงให้เห็นว่าธุรกิจให้ความสำคัญต่อความยั่งยืนทางสังคม



## ผลกระทบของกฎหมาย

▶ กฎหมายใหม่ของสหภาพยุโรปอาจมีผลกระทบเป็นวงกว้างทั้งในและนอกสหภาพยุโรป เนื่องด้วยประเทศสมาชิกรวมถึงผู้ที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อุปทานของธุรกิจนั้นๆ จำเป็นจะต้องคำนึงถึงแนวโน้มหรือความเสี่ยงที่อาจจะมีการใช้แรงงานบังคับ อีกทั้งยังต้องสร้างความโปร่งใสตลอดห่วงโซ่ด้วย ซึ่งอาจจะเป็นการเพิ่มค่าใช้จ่ายให้แก่ธุรกิจ

▶ ประเทศที่อาจได้รับผลกระทบ เช่น สหราชอาณาจักร เนื่องด้วยสหราชอาณาจักรเป็นอีกแหล่งธุรกิจที่มีมูลค่าการส่งออกสินค้าไปยังตลาดสหภาพยุโรปสูง ดังนั้นหากพบว่าห่วงโซ่อุปทานธุรกิจมีการใช้แรงงานบังคับ ก็อาจส่งผลให้สินค้าถูกห้ามส่งออกได้ แม้ว่าสหราชอาณาจักรจะมีกฎหมายการค้าแรงงานทาสสมัยใหม่ที่บังคับใช้ แต่ก็ไม่ได้ครอบคลุมถึงธุรกิจขนาดกลางและเล็ก ฉะนั้นการดำเนินการตรวจสอบห่วงโซ่อุปทานธุรกิจของตนเองอย่างสม่ำเสมอ และปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น สอดคล้องต่อระเบียบของสหภาพยุโรปจึงเป็นสิ่งสำคัญ

▶ อย่างไรก็ตาม กฎระเบียบนี้อาจทำให้การส่งออกสินค้าไปยังตลาดสหภาพยุโรปเกิดความล่าช้า รวมถึงสามารถเกิดความเสียหายได้ หากเป็นสินค้าที่ต้องถูกตรวจสอบและผู้ประกอบการไม่สามารถยืนยันได้ว่าสินค้าปราศจากการใช้แรงงานบังคับ

## การช่วยเหลือสนับสนุน

▶ คณะกรรมาธิการยุโรประบุว่าจะมีการออกแนวทางเพิ่มเติมในการสนับสนุนธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมโดยสอดคล้องกับขนาดธุรกิจและทรัพยากรที่ต้องใช้ในการดำเนินงาน

▶ EU จะสนับสนุนประเทศสมาชิกในการบังคับใช้กฎระเบียบดังกล่าวด้วยการจัดทำฐานข้อมูลของสินค้าหรือพื้นที่ที่มีความเสี่ยงในการใช้แรงงานบังคับ ออกแนวทางการตรวจสอบวิเคราะห์สถานการณ์การใช้แรงงานบังคับ (guidelines on forced labour due diligence) จัดตั้งเครือข่ายแรงงานบังคับแห่งสหภาพยุโรป เพื่อรองรับการประสานงานระหว่างหน่วยงานผู้มีอำนาจและสหภาพยุโรป เป็นต้น



## โปรตีนทางเลือกและอาหารฟังก์ชัน



เกาหลีใต้ - สิงคโปร์



"อุตสาหกรรมอาหารฟังก์ชัน โภชนเภสัช  
และโปรตีนทางเลือก เป็นนวัตกรรมสร้างมูลค่า  
ต่อยอดภาคเกษตรที่สำคัญ"



## เกาหลีใต้

ส่วนประกอบโปรตีน  
ในอาหารฟังก์ชัน



### ▶ เกาหลีใต้ปรับเกณฑ์กล่าวอ้างฟังก์ชัน และส่วนประกอบโปรตีน

#### ▶ สินค้าที่ได้รับผลกระทบ

อาหารแปรรูป อาหารวัตถุดิบประสงค์พิเศษ อาหารเสริม โภชนเภสัช  
อาหารใหม่ วัตถุดิบอาหาร

#### ▶ วันที่ประกาศฉบับสมบูรณ์ | วันที่มีผลบังคับใช้

15 กันยายน 2565 | วันที่สำหรับรายการที่อนุญาตเพิ่มเติมและกำหนด  
ระยะเวลาเปลี่ยนผ่านสำหรับรายการที่ถอดถอน  
หรือเพิ่มความเข้มงวดเป็นวันที่ 1 มกราคม 2567

#### ▶ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้อง

ผู้ผลิตวัตถุดิบ อุตสาหกรรมแปรรูป หน่วยงานกำกับดูแลภาครัฐ

#### ▶ แนวทางปฏิบัติ

ประสานคู่ค้าในประเทศปลายทางสำหรับการปรับเปลี่ยนเกณฑ์การ  
ทดสอบและรับรอง รวมทั้งศึกษากฎระเบียบที่เกี่ยวข้องซึ่งอาจมีการ  
ปรับเปลี่ยนเพิ่มเติม ได้แก่ Health Functional Food Code และ  
Food Code เพื่อให้สามารถผลิตและส่งออกได้เป็นไปตามกฎหมาย

**เกาหลีใต้** เป็นตลาดสินค้าและนวัตกรรมทันสมัย ทั้งในด้านอาหาร ยา และ เครื่องสำอาง โดยเฉพาะในส่วนของอาหารฟังก์ชันที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค ทั้งในและต่างประเทศ ขณะนี้ได้ขยายขอบเขตลดข้อจำกัดของส่วนประกอบโปรตีน เพื่อให้ผู้ผลิตสามารถวิจัยและพัฒนานวัตกรรมเพื่อตอบโจทย์การตลาดสมัยใหม่ได้อย่างกว้างขวางยิ่งขึ้น

## ความเป็นมา

เมื่อวันที่ 15 กันยายน 2565 กระทรวงความปลอดภัยอาหารและยา (Ministry of Food and Drug Safety: MFDS) ได้ประกาศ Partial Amendment of Health Functional Food Code No. 2022-69 ปรับเปลี่ยนข้อกำหนดจำกัดการใช้วัตถุบิประเภทโปรตีนเป็นส่วนประกอบในอาหารฟังก์ชัน (Standard of Manufacturing ภายใต้ Health Functional Food Code) เพื่อขยายโอกาสพัฒนาการผลิตวัตถุบิและผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นโปรตีนนวัตกรรม

## วัตถุดิบโปรตีนที่อนุญาตเก็บ

- |                  |                                     |                    |
|------------------|-------------------------------------|--------------------|
| 1. พืชตระกูลถั่ว | 4. ปลา (รวมถึงอาหารทะเลอื่นๆ)       | 7. น้ทของพืชยืนต้น |
| 2. น้ำมัน        | 5. สัตว์น้ำไม่มีกระดูกสันหลัง (หอย) | 8. ธัญพืช          |
| 3. ไข่           | 6. เนื้อสัตว์                       | 9. แมลงกินได้      |

การปรับเปลี่ยนขอบเขตการอนุญาตส่วนประกอบโปรตีนดังกล่าว ถือเป็นการส่งเสริมการขยายตัวของอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป ตลอดจนถึงการวิจัยและพัฒนา นวัตกรรมอาหารฟังก์ชันโดยลดข้อจำกัดทางกฎหมาย ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อทุกภาคส่วน

โดยทั้งนี้ แม้จะยกเลิกข้อจำกัดดังกล่าว แต่ในส่วนข้อกำหนดเกี่ยวกับความปลอดภัยหรือแหล่งที่มาของวัตถุดิบที่ MFDS ได้วิเคราะห์ความเสี่ยงไว้แล้วบางประเภท เช่น กรณีแมลงกินได้ ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขภายใต้ Food Code ซึ่งมีทั้งข้อกำหนดภาพรวมของผลิตภัณฑ์ทั้งกลุ่ม และยังมีข้อกำหนดเฉพาะสำหรับสินค้าที่มีความเสี่ยงสูง เช่น กรณีดักแด้ใหม่ ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่มีปริมาณไขมันสูง ก็มีเกณฑ์จำกัดปริมาณเพอร์ออกไซด์ไว้เพิ่มเติมจากสินค้าอื่น เป็นต้น

## การปรับเปลี่ยนข้อกำหนดส่วนประกอบอาหารฟังก์ชันอื่นๆ

1. เพิ่มการกล่าวอ้างทางฟังก์ชันของโสมว่ามีประโยชน์ต่อการส่งเสริมสุขภาพตับ จากที่เดิมระบุการอนุญาตไว้เฉพาะการส่งเสริมภูมิคุ้มกัน พื้นตัวจากความเหนียวล้า และมีประโยชน์ต่อสุขภาพกระดูก โดยกำหนดปริมาณสารออกฤทธิ์ขั้นต่ำที่สามารถกล่าวอ้างได้ คือ ginsenoside Rg1 และ Rb1 อยู่ที่ 28.8 มก.

2. ยกเลิกการอนุญาตรายการไบวான்ทางจระเข้ เนื่องจากพบผลข้างเคียงของการเกิดพิษต่อตับภายหลังการบริโภคอย่างต่อเนื่องเป็นเวลานาน อย่างไรก็ตาม ในส่วนของวุ้น(เจล)วான்ทางจระเข้ยังคงการอนุญาตไว้ดังเดิม

3. กำหนดสัดส่วนสารออกฤทธิ์เคอวอซิทินและแคมป์เฟอร์อล ที่ 1: 0.8~1.2 ในสารสกัดใบแปะก๊วย

4. เพิ่มข้อกำหนดปริมาณกรดไขมันรวมและไฟโตสเตอรอล โดยให้กรดไขมันทั้งหมดต้องมีสัดส่วนเกินกว่าร้อยละ 80 และกำหนดวิธีทดสอบโพลีฟีนอลเพิ่มเติมโดยใช้ "Folin-Ciocalteu's Phenol Reagent" เพื่อป้องกันการปลอมปนน้ำมันและไขมันที่บริโภคได้ ต้นทุนต่ำเข้ากับน้ำมันสกัดปาล์ม





# สิงคโปร์

มาตรฐานคุณลักษณะ  
เฉพาะของอาหาร



▶ **สิงคโปร์ผ่อนปรนมาตรฐานคุณลักษณะอาหาร  
เปิดทางนวัตกรรม**

▶ **สินค้าที่ได้รับผลกระทบ**

อาหารแปรรูป อาหารวัตถุดิบพิเศษ อาหารเสริม โภชนเภสัช  
อาหารใหม่ วัตถุดิบอาหาร

▶ **วันที่ประกาศบังคับใช้ | วันที่มีผลบังคับใช้**

26 กันยายน 2565 | 3 ตุลาคม 2565 (จำนวน 59 รายการ)  
และระยะถัดไปภายในปี 2566

▶ **ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้อง**

ผู้ผลิตวัตถุดิบ อุตสาหกรรมแปรรูป หน่วยงานกำกับดูแลภาครัฐ

▶ **แนวทางปฏิบัติ**

ตรวจสอบมาตรฐานกระบวนการผลิตและแนวทางปฏิบัติสำหรับ  
สินค้าที่มีการปรับเปลี่ยน Standard of Identity เพื่อให้สอดคล้อง  
กับมาตรฐานหรือกฎหมายของหน่วยงานกำกับดูแลของไทย  
สิงคโปร์ และ/หรือ CODEX Alimentarius

**สิงคโปร์** แม้ว่าปัจจุบันสิงคโปร์จะไม่ได้เป็นผู้ผลิตวัตถุดิบปัจจัยการผลิตทางการเกษตรเนื่องจากข้อจำกัดด้านเนื้อที่และทรัพยากรธรรมชาติ แต่ก็มีผู้ประกอบการสตาร์ทอัพนวัตกรรมเกิดขึ้นเป็นจำนวนมาก ทำให้สิงคโปร์จำเป็นต้องขับเคลื่อนและปรับเปลี่ยนข้อบทกฎหมายให้สอดคล้องต่อความต้องการของภาคอุตสาหกรรมและตลาดทั่วโลก



## ความเป็นมา

เมื่อวันที่ 26 กันยายน 2565 สำนักงานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติสิงคโปร์ (Food Safety Agency: SFA) ได้เผยแพร่แผนและแนวทางเปลี่ยนผ่านเพื่อยกเลิกมาตรฐานคุณลักษณะ (Standard of Identity) สำหรับสินค้าและผลิตภัณฑ์อาหารจำนวน 211 รายการ หลังจากที่ได้ผ่านกระบวนการรับฟังความเห็นสาธารณะภายในประเทศตั้งแต่วันที่ 21 มิถุนายน ถึง 20 สิงหาคม พ.ศ. 2564

## ความสำคัญ

Standard of Identity หรือมาตรฐานคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ เดิมถูกกำหนดไว้ภายใต้กฎหมาย Food Regulations ของสิงคโปร์ โดยมีวัตถุประสงค์สำคัญเพื่อลดข้อจำกัดในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลาย ตลอดจนจนถึงการยกระดับนวัตกรรมกระบวนการผลิตที่เดิมอาจไม่สอดคล้องกับข้อจำกัดมาตรฐานผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด แต่อย่างไรก็ตาม SFA ยังคงให้ความสำคัญต่อการกำหนดเกณฑ์ว่าด้วยความปลอดภัย การให้ข้อมูลสำหรับการรับรู้ของผู้บริโภค ตลอดจนถึงการปกป้องคุณลักษณะสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีความเป็นคุณลักษณะพิเศษที่ผลิตได้เฉพาะถิ่น



SFA ได้พัฒนาแผนปฏิบัติงานเพื่อรองรับกระบวนการเปลี่ยนผ่านต่อการยกเลิกมาตรฐานคุณลักษณะสินค้าและผลิตภัณฑ์อาหารจำนวน 211 รายการ ดังนี้

● **ระยะที่ 1**

สินค้าและผลิตภัณฑ์อาหารจำนวน 59 รายการ ซึ่งไม่ได้มีข้อกำหนดเฉพาะว่าด้วยการใช้วัตถุเจือปนอาหาร หรือแนวทางตีความหมวดหมู่อาหารไว้เป็นพิเศษ จะได้รับการยกเลิกมาตรฐานคุณลักษณะเป็นลำดับต้น โดย SFA ได้ประกาศให้มีผลแล้วเมื่อวันที่ 3 ตุลาคม 2565

● **ระยะที่ 2**

สินค้าและผลิตภัณฑ์อาหารจำนวน 152 รายการ กำหนดแผนยกเลิกมาตรฐานคุณลักษณะภายในปี 2566 หลังจากที่ SFA ได้กำหนดระบบ Food Category System หรือการปรับปรุงการจัดหมวดหมู่อาหารภายใต้กฎหมาย Food Regulations เพื่อให้ครอบคลุมแนวทางบังคับใช้หรือข้อกำหนดเฉพาะในการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

ทั้งนี้ SFA ได้แถลงตอบในเอกสารสรุปการรับฟังความเห็นสาธารณะว่า SFA จะไม่แทนที่ข้อกำหนดมาตรฐานคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์โดยใช้เกณฑ์ของโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (CODEX) หรือมาตรฐานอื่นๆ ของสิงคโปร์

**รายการอาหารที่ได้รับการยกเลิก Standard of Identity ระยะที่ 1**

**จำนวน 59 รายการ ประกอบด้วย**

**รายการคุณลักษณะภายใต้ Food Regulations ที่ยกเลิก**

- |  |                         |
|--|-------------------------|
| 43: แป้งที่เพิ่มโปรตีน (protein-increased flour) | 77: ทอดมันและลูกชิ้นปลา |
| 44: แป้งข้าวโพด                                  | 80: น้ำมันมะพร้าว       |
| 45: แป้งข้าวเจ้า                                 | 81: น้ำมันข้าวโพด       |
| 46: แป้งมันสำปะหลัง                              | 82: น้ำมันเมล็ดฝ้าย     |
| 50: ขนมปังผลไม้                                  | 83: น้ำมันถั่วลิสง      |
| 51: ขนมปังโรย                                    | 84: น้ำมันมะกอก         |
| 52: ขนมปังนม                                     | 85: น้ำมันดอกคำฝอย      |
| 70: เนื้อสัตว์ที่บดให้เป็นเพสต์หรือ pâté         | 86: น้ำมันงา            |
| 76: ปลาที่บดให้เป็นเพสต์                         | 87: น้ำมันถั่วเหลือง    |

## รายการคุณลักษณะภายใต้ Food Regulations ที่ยกเลิก

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| 88: น้ำมันเมล็ดดอกทานตะวัน                                   | 232: พริกไทยดำหรือเปปเปอร์คอร์น     |
| 108: เวย์ (โปรตีนหางนม)                                      | 233: พริกไทยขาว                     |
| 214: เมล็ดเทียนสัตตบุษย์ (anise)                             | 234: โป๊ยกั๊ก                       |
| 215: เมล็ดเทียนตากบ (caraway)                                | 235: ขมิ้น                          |
| 216: ลูกกระวานดำหรือกระวานเทศ<br>(greater & lesser cardamon) | 236: ผงกะหรี่                       |
| 217: เมล็ดขึ้นฉ่ายฝรั่ง                                      | 237: สารสกัดเข้มข้นจากอัลมอนด์      |
| 218: พริก  | 238: สารสกัดเข้มข้นจากขิง           |
| 219: อบเชย   | 239: สารสกัดเข้มข้นจากเลมอน         |
| 220: กานพลู  | 240: น้ำมันหอมระเหยเลมอน            |
| 221: ผักชี   | 241: สารสกัดเข้มข้นจากส้ม           |
| 222: เมล็ดยี่หระ (cumin)                                     | 242: สารสกัดเข้มข้นจากเปปเปอร์มินต์ |
| 223: เมล็ดเทียนดำ  | 243: สารสกัดเข้มข้นจากกุหลาบ        |
| 224: เมล็ดผักชีลาว   | 244: สารสกัดจากวานิลลา *            |
| 225: ผลยี่หระฝรั่งหรือเมล็ด                                  | 245: สารสกัดเข้มข้นเพื่อแต่งกลิ่นรส |
| 226: ลูกชืด (fenugreek)                                      | 246: โมโนโซเดียมกลูตาเมต (ผงชูรส)   |
| 227: ขิง   | 249: อาหารให้พลังงานต่ำ             |
| 228: ดอกจันทร์เทศ  | 255: ฐานจากสาหร่าย (agar)           |
| 229: เมล็ดมัสตาร์ด   | 257: เจลาตินที่รับประทานได้         |
| 230: ซอสมัสตาร์ด   | 258: ข้าวเกรียบปลา                  |
| 231: จันทร์เทศ   | 259: ข้าวเกรียบกุ้ง                 |
|  | 260: ข้าว                           |

\* สารสกัดจากวานิลลา (vanilla extract) เป็นรูปแบบการสกัดที่ยังไม่ผ่านการทำให้เข้มข้นในลักษณะ essence ซึ่งจะระบุไว้เป็น “สารสกัดเข้มข้น” ในรายการอื่นๆ



## สิงคโปร์

การใช้แมลงเป็นอาหาร  
และอาหารสัตว์



▶ สิงคโปร์เปิดเกณฑ์แนวทางใช้แมลง  
เป็นอาหาร-อาหารสัตว์

▶ สินค้าที่ได้รับผลกระทบ

อาหารสัตว์ อาหารแปรรูป อาหารใหม่ แมลงเพื่อการบริโภค  
และใช้เป็นอาหารสัตว์

▶ วันที่ประกาศฉบับสมบูรณ์ | วันที่มีผลบังคับใช้  
5 ตุลาคม 2565 | ภายในปี 2566

▶ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้อง

ผู้ผลิต แปรรูป จัดหา จัดจำหน่าย และกระจายสินค้า

▶ แนวทางปฏิบัติ

ดำเนินการตามข้อกำหนด และพิจารณาจัดเตรียมข้อมูลประเมิน  
ความเสี่ยง (หากมีความจำเป็น) โดยหากผู้ประกอบการประสงค์  
ที่จะส่งออกสินค้าแมลงที่เป็นอาหารใหม่ อาจใช้บริการปรึกษา  
Virtual Clinics ล่วงหน้า เพื่อให้สามารถวางแผนวิจัยและจัดเตรียม  
เอกสารเท่าที่มีความจำเป็น

## ความเป็นมา

เมื่อเดือนพฤศจิกายน 2562 SFA ได้ประกาศ Novel Food Regulatory Framework ซึ่งกำหนดให้ผู้ประกอบการต้องยื่นคำร้องขอประเมินผลิตภัณฑ์ก่อนเข้าสู่ตลาด (Pre-Market Assessment) ในรายการสินค้าอาหารใหม่ เช่น โปรตีนทางเลือกที่ไม่ได้มีประวัติการบริโภคของมนุษย์ ซึ่งอาจมีความเสี่ยงต่างๆ เช่น การก่อความเป็นพิษ การก่อภูมิแพ้ ตลอดจนจนถึงความปลอดภัยจากการควบคุมกระบวนการผลิต และความเสี่ยงจากการรับสัมผัส

เพื่อให้การประเมินความเสี่ยงความปลอดภัยของอาหารใหม่เป็นไปอย่างเข้มงวด SFA ได้จัดตั้งคณะทำงาน Novel Food Safety Expert Working Group เมื่อเดือนมีนาคม 2563 โดยประกอบด้วยผู้เชี่ยวชาญทั้งด้านพิษวิทยาในอาหาร ชีวสารสนเทศ โภชนาการ ระบาดวิทยา นโยบายสาธารณสุข วิทยาศาสตร์การอาหาร และเทคโนโลยีการผลิตอาหาร

นอกจากนี้ ด้วยการให้ความสำคัญต่อการพัฒนาระดับอุตสาหกรรมอาหาร SFA ยังได้ก่อตั้ง Novel Food Virtual Clinics เมื่อเดือนกันยายน 2564 ซึ่งผู้ประกอบการในประเทศจะสามารถเข้ารับคำปรึกษาจาก SFA เกี่ยวกับเอกสารและข้อมูลที่จำเป็นต่อการวิเคราะห์ประเมินความเสี่ยง ซึ่งช่วยลดค่าใช้จ่ายและระยะเวลาดำเนินการของผู้ประกอบการภาคเอกชน

ทั้งนี้ เมื่อวันที่ 5 ตุลาคม 2565 สำนักงานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติสิงคโปร์ (Food Safety Agency: SFA) ได้เผยแพร่ร่างแนวทางกำกับดูแลสินค้าแมลงเพื่อเป็นอาหารมนุษย์และอาหารสัตว์ ซึ่งพัฒนาขึ้นให้สอดคล้องต่อความต้องการของภาคอุตสาหกรรมในฐานะโปรตีนทางเลือกแหล่งใหม่ โดยเฉพาะผู้ประกอบการนำเข้าแมลงเพื่อเป็นอาหารหรืออาหารสัตว์ที่มีมากกว่า 10 บริษัท



## สรุปร่างแนวทาง

# กำกับดูแลสินค้าแมลงเพื่อเป็นอาหารมนุษย์และอาหารสัตว์

ทวีปเอเชียมีประวัติการบริโภคแมลงมาแต่อดีต เช่น ดักแด้ไหมในเกาหลีใต้ หรือจิ้งหรีดในประเทศไทย ในขณะที่หลายประเทศเริ่มกำหนดแนวทางอนุญาตนำเข้าหรือผลิตแมลงเพื่อการบริโภคและใช้เป็นอาหารสัตว์ เช่น แคนาดา ออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ เกาหลีใต้ และสหภาพยุโรป ซึ่งอนุญาตการผลิตและนำเข้าผลิตภัณฑ์แมลงหลายชนิด โดยไม่ถือว่าเป็นอาหารใหม่ จากข้อมูลดังกล่าว SFA จึงได้ทบทวนวรรณกรรมและข้อมูลวิทยาศาสตร์ทั่วโลกเพื่อกำหนดแนวทางกำกับดูแลตลอดจนถึงพิจารณาอนุญาตแมลงชนิดที่มีประวัติการบริโภคของมนุษย์เพื่อใช้เป็นอาหาร

**ข้อกำหนดพื้นฐานสำหรับการเพาะเลี้ยงแมลงเพื่อการบริโภคของมนุษย์หรือใช้เป็นอาหารสัตว์ ประกอบด้วย**

1. **ข้อกำหนดสถานที่เพาะเลี้ยง** แมลงที่จะนำมาใช้เป็นอาหารหรืออาหารสัตว์ จะต้องได้รับการเพาะเลี้ยงในสถานประกอบการที่มีการควบคุมความปลอดภัยอาหาร รวมทั้งต้องมีการยืนยันว่าข้อบ่งชี้ที่ใช้เลี้ยงหรือให้อาหารแมลงต้องไม่ปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตราย

2. **ข้อกำหนดการอนุญาตสายพันธุ์แมลง** หากเป็นสายพันธุ์ที่ไม่มีประวัติการบริโภคของมนุษย์ ผู้ประกอบการจะต้องจัดส่งเอกสารประกอบการประเมินความเสี่ยงความปลอดภัย เพื่อให้ SFA โดยสอดคล้องตามกรอบการกำกับดูแลอาหารใหม่ (Novel Food Regulatory Framework)

3. **การทดสอบความปลอดภัย** ผลิตภัณฑ์ต้องสอดคล้องเป็นไปตามระเบียบด้านความปลอดภัยอาหาร

นอกจากนี้ SFA ยังได้กำหนดแนวทางเฝ้าระวังสำหรับสินค้าแมลงทั้งที่ผลิตในประเทศและนำเข้า ข้อกำหนดการแสดงฉลากผลิตภัณฑ์ และข้อกำหนดการสุ่มตัวอย่างและตรวจสอบ

**รายชื่อวงศ์ของแมลงที่ SFA อนุญาตให้ใช้เป็นอาหาร ประกอบด้วย**

- |  |  |
|--|--|
| (1) ตั๊กแตนและจิ้งหรีด ( <i>Orthoptera</i> ) | (3) หนอนผีเสื้อและหนอนไหม ( <i>Lepidoptera</i> ) |
| (2) ตัวง (Coleoptera)                        | (4) ผีเสื้อ ต่อ แตน ( <i>Hymenoptera</i> )       |



# กฎหมายอาหาร



เวียดนาม



"กฎหมายอาหารของแต่ละประเทศ  
ถือเป็นกฎหมายสำคัญต่อการกำกับดูแล  
มาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัย"



## เวียดนาม

ระเบียบสำคัญ  
ภายใต้กฎหมายอาหาร



- ▶ เวียดนามยกเครื่องเกณฑ์ความปลอดภัย-  
ชักตัวอย่าง-ขึ้นทะเบียน เปิดทางอาหารเสริม  
อาหารฟังก์ชัน
- ▶ สินค้าที่ได้รับผลกระทบ  
อาหารแปรรูป อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ อาหารเสริม  
อาหารฟังก์ชัน
- ▶ วันที่ประกาศบังคับสมบูรณ์ | วันที่มีผลบังคับใช้  
1 ธันวาคม 2565 | 15 กุมภาพันธ์ 2566
- ▶ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้อง  
ผู้ผลิต แปรรูป จัดหา จัดจำหน่าย และกระจายสินค้า
- ▶ แนวทางปฏิบัติ  
ตรวจสอบเกณฑ์มาตรฐาน การรับรอง และขึ้นทะเบียน  
ให้เป็นไปตามเงื่อนไขของกฎหมาย

**เวียดนาม** โดยกรมความปลอดภัยอาหาร กระทรวงสาธารณสุข ได้ประกาศปรับปรุงระเบียบย่อยจำนวน 7 ฉบับ ภายใต้กฎหมายหลักด้านความปลอดภัยอาหาร สรุปรการปรับเปลี่ยนที่สำคัญ ดังนี้

**1. กฎระเบียบว่าด้วยการบริหารจัดการและใช้ประโยชน์วัตถุเจือปนอาหาร** ปรับปรุง Circular 24/2019/TT ลงวันที่ 30 สิงหาคม 2562 โดยเพิ่มเติม/แก้ไข

(1) เกณฑ์คุณลักษณะทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม

(2) ยอมรับวัตถุเจือปนอาหารที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยและกำหนดปริมาณที่ยอมรับได้ต่อวัน (Acceptable Daily Intake: ADI) โดย JECFA

(3) อนุญาตให้ใช้วัตถุเจือปนอาหารที่ได้รับการยอมรับโดยทั่วไปว่าปลอดภัย (Generally Recognized as Safe: GRAS) ของสหรัฐอเมริกา และรายชื่อวัตถุเจือปนอาหารที่สหภาพยุโรป

(4) ยอมรับวัตถุเจือปนอาหารที่สอดคล้องตามข้อกำหนดของ CODEX Alimentarius Committee ว่าด้วยผลิตภัณฑ์อาหาร

(5) อนุโลมให้ใช้วัตถุเจือปนอาหารที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐาน CODEX STAN 192-1995 (2018) จำนวน 19 รายการ

**2. หลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร**

ปรับปรุง Decision 46/2007/QĐ ลงวันที่ 19 ธันวาคม 2550 โดยปรับเปลี่ยนรายชื่อสารช่วยในกระบวนการผลิตอาหาร (Processing Aids) ที่อนุญาต พร้อมทั้งกำหนดให้การใช้ Processing Aids ต้องเป็นไปตามมาตรฐานแห่งชาติ National Standard TCVN 11429: 2016 ซึ่งเข้ากันได้กับแนวทางของโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (CODEX Guideline: CAC/GL 75:2010)





### 3. ข้อกำหนดการตรวจสอบรับรองอาหารสุขภาพ

ปรับปรุง Circular 18/2019/TT ลงวันที่ 17 กรกฎาคม 2562 ว่าด้วยข้อกำหนดการตรวจสอบรับรองอาหารสุขภาพ โดยกำหนดให้อาหารสุขภาพที่นำเข้ามายังเวียดนามต้องผ่านมาตรฐานระบบคุณภาพขั้นต่ำที่สอดคล้องกับคุณลักษณะหรือประเภทของผลิตภัณฑ์อย่างใดอย่างหนึ่งตามรายการต่อไปนี้

(1) หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP)

(2) การวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤติ (Hazard Analysis and Critical Control Point: HACCP)

(3) มาตรฐานอาหารสากลของ International Food Standard (IFS)

(4) มาตรฐานสากลด้านความปลอดภัยอาหาร British Retail Consortium (BRC)

(5) มาตรฐานระบบความปลอดภัยอาหาร (Food Safety System Certification 22000: FSSC 22000)

โดยเอกสารรับรองต้องระบุข้อมูลหน่วยงานรับรองมาตรฐาน วันที่รับรอง ระยะเวลาที่มีผลบังคับใช้ ชื่อเต็มและลายมือชื่อของผู้ลงนาม ชื่อและที่อยู่ของสถานประกอบการ ขอบเขตและรูปแบบของผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรอง เป็นอย่างน้อย

### 4. แนวทางการกำกับดูแลและขึ้นทะเบียนอาหารสุขภาพ

ปรับปรุง Circular 43/2014/TT ลงวันที่ 24 พฤศจิกายน 2557 กรกฎาคม 2562 ว่าด้วยการกำกับดูแลและขึ้นทะเบียนอาหารสุขภาพ โดยเพิ่มเติมข้อกำหนดสำคัญในการขึ้นทะเบียนอาหารสุขภาพดังนี้

(1) ต้องผ่านการทดสอบประสิทธิภาพของการออกฤทธิ์ต่อมนุษย์โดยการวิจัยด้านชีวการแพทย์ โดยเป็นไปตามระเบียบวิธีการวิจัยภายใต้ Circular 04/2020/TT-BYT ลงวันที่ 5 มีนาคม 2563 ซึ่งกำกับดูแลโดยคณะกรรมการจริยธรรมในการวิจัยทางชีวการแพทย์ของกระทรวงสาธารณสุขเวียดนาม

(2) หากดำเนินการประเมินและทดสอบประสิทธิภาพในการออกฤทธิ์ ให้ดำเนินการในหน่วยงานผ่านการยอมรับและรับรองจากหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศต้นทาง

(3) สำหรับอาหารสุขภาพที่มีการเติมวิตามิน แร่ธาตุ กรดอะมิโน กรดไขมัน เอ็นไซม์ โพรไบโอติก พรีไบโอติก หรือสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ (biologically active compound) จะสามารถแสดงรายการสารออกฤทธิ์และสรรพคุณได้ต่อเมื่อมีปริมาณสารอย่างน้อยร้อยละ 10 ของความต้องการทางโภชนาการที่แนะนำ (Recommended Daily Intake: RDI) และจะต้องได้รับวิตามินและแร่ธาตุที่คำนวณตามปริมาณที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน ไม่เกินปริมาณที่ยอมรับได้สูงสุดต่อวัน (Acceptable Daily Intake: ADI) ของคนเวียดนาม และหากไม่มีเกณฑ์ ADI กำหนดให้อ้างอิงตาม CODEX

(4) สามารถเผยแพร่คำกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health Claims) สำหรับอาหารเสริมได้ หากมีปริมาณโภชนาการที่แนะนำไม่ต่ำกว่าร้อยละ 10 ของ RDI และในกรณีส่วนผสมอื่นๆ ที่ไม่ได้กำหนด RDI อาจแสดง Health Claims ได้ หากมีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์หรือเป็นไปตามระดับที่แนะนำในเอกสารตีพิมพ์ทางวิชาการ

(5) วิตามินและแร่ธาตุในอาหารที่คำนวณตามปริมาณที่แนะนำต่อวันของผู้ผลิต จะต้องมียังน้อยร้อยละ 15 ของ RDI หรือปริมาณที่แนะนำตามหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ และจะต้องไม่เกินค่า ADI ของเวียดนาม

(6) หากส่วนประกอบอาหารไม่ได้เป็นไปตาม RDI ของเวียดนาม ต้องมีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่พิสูจน์การใช้ประโยชน์ปริมาณของส่วนประกอบนั้นๆ

(7) ต้องแสดงสัดส่วนโภชนาการที่สำคัญตามขนาดบรรจุ หรือต่อ 100 กรัม

(8) กำหนดให้สถาบันโภชนาการแห่งชาติเวียดนามเป็นผู้กำหนดค่า RDI และ ADI

นอกจากนี้ยังมีการปรับปรุงแก้ไขเกณฑ์ปริมาณตกค้างสูงสุดและข้อกำหนดการชักตัวอย่าง ดังนี้

5. เกณฑ์ปริมาณสิ่งปนเปื้อนและการตกค้างทางเคมี

6. เกณฑ์ตกค้างสูงสุดของเมลามีนในอาหาร

7. ข้อกำหนดการชักตัวอย่าง และเกณฑ์ว่าด้วยสัญลักษณ์และความปลอดภัยอาหาร

และกำหนดมาตรการเปลี่ยนผ่านสำหรับอาหารที่ใช้ Processing Aids ที่สอดคล้องตามมาตรการที่ประกาศก่อนหน้านี้ หรือผ่านการขึ้นทะเบียนก่อนวันที่การปรับปรุงกฎหมายจะมีผลบังคับใช้ (15 กุมภาพันธ์ 2566) จะสามารถใช้ได้ต่อไปจนสิ้นอายุการเก็บรักษา



# อารักขาพืช



"มาตรการสุขอนามัยพืช (Phytosanitary Measure)  
เป็นมาตรการอุปสรรคทางการค้าที่มีใช้ภาษีที่สำคัญ  
ในการค้าระหว่างประเทศ"



## ญี่ปุ่น

เอกสารรับรอง  
สุขอนามัยพืช



### ▶ ญี่ปุ่นปรับปรุงมาตรการอารักขา- รับรองสุขอนามัยพืช

#### ▶ สินค้าที่ได้รับผลกระทบ

สินค้าพืชและผลิตภัณฑ์ โดยเฉพาะสินค้าสดและส่วนขยายพันธุ์

#### ▶ วันที่ประกาศฉบับสมบูรณ์ | วันที่มีผลบังคับใช้

2 พฤษภาคม 2565 | 1 เมษายน 2566

#### ▶ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้อง

เกษตรกร โรงคัดบรรจุ สถานที่เก็บรักษา ผู้ขนส่ง ผู้จัดการ ผู้ส่งออกของ  
และหน่วยงานกำกับดูแล

#### ▶ แนวทางปฏิบัติ

ตรวจสอบรายการสินค้าพืชและผลิตภัณฑ์เพื่อดำเนินการขอใบรับรอง  
สุขอนามัยพืช (Phytosanitary Certificate) กับกรมวิชาการเกษตร  
ให้เป็นไปตามเงื่อนไขของ MAFF

**ญี่ปุ่น** เป็นประเทศที่ให้ความสำคัญต่อการปฏิบัติตามมาตรการสุขอนามัยพืชที่เข้มงวด ล่าสุด เมื่อวันที่ 2 พฤษภาคม 2565 กระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมง (MAFF) ของญี่ปุ่นได้ปรับปรุงเงื่อนไขและมาตรการกักกันพืชซึ่งอยู่ภายใต้พระราชบัญญัติคุ้มครองพืช โดยมีสาระสำคัญประกอบด้วย

## การปรับปรุงมาตรการให้เข้ากับหลักอนุสัญญาอารักขาพืช

### ระหว่างประเทศ (IPPC)

1. กำหนดมาตรการอนุญาตที่เกี่ยวข้องกับการอารักขาพืช เช่น เครื่องจักรกลทางการเกษตร หรือข้อกำหนดตราสินค้า
2. ห้ามนำเข้าสินค้าพืชต้องห้ามแม้จะมีใบรับรองสุขอนามัยพืชกำกับ
3. ห้ามนำเข้าสินค้าพืชและผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีใบรับรองสุขอนามัยพืช แม้ว่าจะมีการแนบเอกสารใบรับรองอื่นๆ เช่น Health Certificate, Certificate of Origin, ใบ CITES
4. กำหนดให้ต้องระบุข้อความรับรองเพิ่มเติม (Additional Declaration) กรณีที่ต้องตรวจสอบยืนยันแหล่งกำเนิดโดยประเทศผู้ส่งออก

## อำนาจหน้าที่ ข้อกำหนดการถ่ายโอนภารกิจ

### และบทกำหนดโทษ

1. กำหนดให้นิติบุคคลที่ได้รับอนุญาตจาก MAFF ลงนามรับรองการส่งออกสินค้าจากญี่ปุ่นแทนเจ้าหน้าที่อารักขาพืชของ MAFF
2. กำหนดให้เจ้าหน้าที่กักกันพืชมีอำนาจตรวจสอบสัมภาระและซักถามผู้โดยสาร
3. หากเจ้าหน้าที่กักกันพืชเห็นว่ามีความจำเป็น อาจร้องขอเอกสารเพิ่มเติม เช่น เอกสาร Bill of Lading, Air Way Bill
4. กำหนดเพดานโทษปรับสำหรับการละเมิดบทบัญญัติ โดยโทษบุคคลที่ฝ่าฝืนนำเข้าพืชผิดกฎหมาย เพิ่มจาก 1,000,000 เป็น 3,000,000 เยน และกรณีนิติบุคคลเพิ่มโทษสูงสุดถึง 50,000,000 เยน

## สินค้าเป้าหมาย

ที่ MAFF ให้ความสำคัญต่อการตรวจสอบรับรองสุขอนามัยพืชเป็นพิเศษ เช่น

- ▶ ัญพืช (เมล็ดพืชตระกูลหญ้า เช่น ข้าว ลูกเดือย ข้าวโพด บัควีท ข้าวสาลี และตระกูลถั่ว เช่น ถั่วเหลือง อะชูกิ ถั่วลิสง)
- ▶ วัตถุอันตรายสัตว์ ปุ๋ย วัสดุทางการเกษตรและป่าไม้
- ▶ ดอกไม้แห้ง สมุนไพร เครื่องเทศ โกโก้ งา มะขามเปียก ผักชี
- ▶ ส่วนขยายพันธุ์ เช่น ต้นอ่อน หัว เมล็ดพืช
- ▶ พืชสดสำหรับการบริโภค ไม้ตัดดอก ใบประดับ ผลไม้และผักสด เป็นต้น

## สินค้าต้องห้าม

1. ผลไม้และผักกินผลจากประเทศและภูมิภาคที่มีการระบาดของ Mediterranean Fruit Fly และ Oriental Fruit Fly
2. แอปเปิล เซอร์รี วอลนัทติดเปลือก และผลไม้อื่นๆ จากประเทศและภูมิภาคที่มีการระบาดของหนอนเจาะผลแอปเปิล

## สินค้าที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีใบรับรองสุขอนามัยพืช

1. สินค้าที่ต้องผ่านการตรวจสอบนำเข้า ประกอบด้วย พริกป่น พริกไทยญี่ปุ่น หัวไชเท้าหั่นแห้ง เฟิร์นเขินไม โสมปรุงยา เม็ดบัว จันทน์แปดกลีบ (โป๊ยกิ่ง) เมล็ดกาแฟสด เมล็ดทานตะวัน ฯลฯ ที่ผ่านการทำให้แห้งหรือแช่แข็ง และไม่ได้นำเข้าโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการนำไปใช้เพาะปลูก เป็นอาหารสัตว์ ใช้ทำปุ๋ย หรือวัสดุทางการเกษตรหรือป่าไม้
2. สินค้าที่ไม่ต้องผ่านขั้นตอนตรวจสอบนำเข้า ได้แก่ สินค้าแปรรูปจากไม้ ใบชาแปรรูป พืชที่ถูกแช่ในแอลกอฮอล์ กรดอะซิติก น้ำตาล และอื่นๆ



# การแสดงฉลากโภชนาการ



## ฟิลิปปินส์ - อินเดีย



"ฉลากอาหารถือเป็นช่องทางสื่อสารและให้ข้อมูลประกอบการตัดสินใจของผู้บริโภคในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ-ความปลอดภัย"



## ฟิลิปปินส์

ฉลากโภชนาการ  
และโซมินทรานส์



- ▶ **ฟิลิปปินส์เข้มจำกัด-ห้ามจำหน่ายโซมินทรานส์**
- ▶ **สินค้าที่ได้รับผลกระทบ**  
สินค้าอาหารบรรจุเสร็จ
- ▶ **วันที่ประกาศบังคับสมบูรณ์ | วันที่มีผลบังคับใช้**  
27 ตุลาคม 2565 | 18 มิถุนายน 2566
- ▶ **ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้อง**  
อุตสาหกรรมอาหารแปรรูป
- ▶ **แนวทางปฏิบัติ**  
ตรวจสอบข้อมูลโภชนาการของผลิตภัณฑ์ และดำเนินการขึ้นทะเบียน (ถ้าจำเป็น) หรือพิจารณาปรับเปลี่ยนวัตถุดิบ/ส่วนประกอบสำคัญ ในอาหารบรรจุเสร็จ



## ความเป็นมา

เมื่อวันที่ 27 ตุลาคม 2565 องค์การอาหารและยา (FDA) ของฟิลิปปินส์ได้ประกาศแก้ไขระเบียบ FDA Circular 2021-028 และกำหนดแนวทางเกี่ยวกับ Guidelines for Prepackaged Processed Food Products Containing Trans-Fatty Acids (TFA) โดยมีเป้าหมายเพื่อที่จะยกเลิกการอนุญาตการผลิต จำหน่าย และนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่บรรจุพร้อมขายที่มี TFA เป็นส่วนผสมในตลาดฟิลิปปินส์ และเพื่อป้องกันความเสี่ยงของการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCD) ของประชากรในประเทศจากการบริโภค TFA

## สาระสำคัญ

ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่บรรจุเสร็จพร้อมจำหน่าย (Prepackaged processed food product) ที่มีน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน (Partially-hydrogenated Oil: PHO) และกรดไขมันทรานส์ (Trans Fatty Acid: TFA) เป็นส่วนผสมเกินกว่าร้อยละ 2 ของปริมาณไขมันทั้งหมด รวมทั้งผลิตภัณฑ์ PHO สำหรับการบริโภคหรือที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป จะไม่ได้รับอนุญาตให้มีการผลิต จำหน่าย และนำเข้ามายังฟิลิปปินส์



## ข้อกำหนดและการแสดงฉลาก

▶ ห้ามการประชาสัมพันธ์เชิงพาณิชย์และ/หรือแสดงฉลาก TFA-Free, 0g Trans Fat หรือการกล่าวอ้างที่คล้ายกันบนฉลากผลิตภัณฑ์

▶ ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่บรรจุพร้อมขายที่มี TFA และ PHO เป็นส่วนผสม จะต้องยื่นเอกสารประกอบการพิจารณาได้แก่

(1) เอกสารระบุข้อมูลจำเพาะทางเทคนิคที่แสดงถึงการใช้น้ำมันและไขมันเป็นวัตถุดิบ และกระบวนการผลิต

(2) ใบรับรอง COA (Certificate of Analysis) ระยะเวลาไม่เกิน 12 เดือน จากห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองจาก FDA และ/หรือ Philippine Accreditation Board/Office (PAB/PAO) ที่ระบุถึงปริมาณ TFA ต่อปริมาณไขมันทั้งหมด

## ข้อกำหนดระยะเวลาเปลี่ยนผ่าน

▶ ผลิตภัณฑ์ที่มีวันหมดอายุที่ระบุบนฉลากผลิตภัณฑ์ก่อนวันที่ 18 มิถุนายน 2566 และมีอายุหนังสือรับรองการขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์ (Certificate of Product Registration: CPR) น้อยกว่า 2 ปี เมื่อถึงวันหมดอายุตามฉลากบนผลิตภัณฑ์ ผู้ประกอบการ หรือสถานประกอบการจำเป็นจะต้องยื่นคำขอใบอนุญาต CPR ใหม่

▶ ผลิตภัณฑ์ที่มีอายุหนังสือรับรอง CPR มากกว่า 2 ปี จะต้องยื่นคำร้องขอหนังสือรับรอง CPR ใหม่ ก่อนวันที่ 18 มิถุนายน 2566

▶ ตั้งแต่วันที่ 18 มิถุนายน 2566 เป็นต้นไป ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่บรรจุพร้อมขายในตลาดฟิลิปปินส์ที่มี จะต้องไม่มีส่วนผสมที่เป็น PHO และ TFA เกินกว่าเกณฑ์ตามที่กำหนด และสถานประกอบการที่ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดจะไม่สามารถยื่นคำร้องขอต่อใบรับรอง CPR ใหม่ได้



## อินเดีย

### ฉลาก Nutrition Rating ของอาหาร



- ▶ **แนวทางติดฉลากระดับโภชนาการ Nutrition Rating ของอินเดีย**
- ▶ **สินค้าที่ได้รับผลกระทบ**  
สินค้าอาหารบรรจุเสร็จ
- ▶ **วันที่ประกาศฉบับสมบูรณ์ | วันที่มีผลบังคับใช้**  
13 กันยายน 2565 | 19 พฤศจิกายน 2565
- ▶ **ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้อง**  
อุตสาหกรรมอาหารแปรรูป
- ▶ **แนวทางปฏิบัติ**  
ศึกษาแนวทางการคำนวณและแสดงฉลากโภชนาการ รวมทั้ง  
แจ้งข้อมูลผ่านระบบ FoSCoS ของ FSSAI

## ความเป็นมา

เมื่อวันที่ 13 กันยายน 2565 หน่วยงานกำกับดูแลความปลอดภัยด้านอาหารของอินเดีย (FSSAI) ได้ประกาศร่างระเบียบการแก้ไขความปลอดภัยและมาตรฐานของอาหาร (การติดฉลากและการแสดงผล) เกี่ยวกับการแก้ไขฉลากโภชนาการ และระเบียบแสดงฉลากแจ้งเตือนระดับโภชนาการของอินเดีย (Indian Nutrition Rating: INR) ด้านหน้าบรรจุภัณฑ์ เพื่อแจ้งเตือนการได้รับปริมาณสารที่เกินกว่าปริมาณที่ควรได้รับต่อวันของผู้บริโภค

## สาระสำคัญ

INR มีวัตถุประสงค์เพื่อคุ้มครองและแจ้งเตือนผู้บริโภคที่เสี่ยงต่อการได้รับสารอาหารประเภทน้ำตาล ไขมัน และโซเดียมมากเกินไปจนอาจส่งผลเสียต่อสุขภาพ โดยระบบ INR จะนำมาใช้เพื่อประเมินระดับคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุเสร็จ (Pre-packaged food) โดยแสดงสัญลักษณ์เป็นระดับตั้งแต่ 0.5 – 5 ดาว ใกล้เคียงชื่อผลิตภัณฑ์หรือเครื่องหมายการค้าด้านหน้าของบรรจุภัณฑ์ ซึ่งผู้ประกอบการธุรกิจอาหารจะต้องส่งรายละเอียดโภชนาการของผลิตภัณฑ์ผ่านระบบ FoSCoS ของ FSSAI เพื่อสร้าง INR Score ด้วยตนเอง

## แนวทางการคำนวณ INR

เกณฑ์คะแนนการจัดอันดับ (INR Score) อยู่ที่ตั้งแต่ ½ หรือ 0.5 ดาว (ดีต่อสุขภาพน้อยที่สุด) ถึงระดับ 5 ดาว (ดีต่อสุขภาพมากที่สุด) ซึ่งคำนวณจากข้อมูลโภชนาการภาพรวม โดยขึ้นอยู่กับการให้พลังงานและปริมาณของน้ำตาล ไขมันและโซเดียม รวมถึงผลไม้และผัก (FV) ถั่วและพืชตระกูลถั่ว และลูกเต๋อย (NLM) โยอาหารและโปรตีนต่อ 100 กรัมอาหารแข็งหรืออาหารเหลว 100 มล. ตามสูตรคำนวณดังนี้

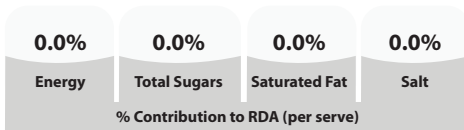
### Final INR score

$$= (\text{INR baseline points}) - [(\text{INR FV}^* \text{ points}) + (\text{INR NLM}^* \text{ points}) + (\text{INR P}^* \text{ points}) + (\text{INR F}^* \text{ points})]$$

ดาวที่ได้รับ	INR Score อาหารแข็ง	INR Score อาหารเหลว
5	< -11	≤0
4.5	-10 – -7	1 – 2
4	-6 – -2	3 – 4
3.5	-1 – 2	5 – 6
3	3 – 6	7 – 9
2.5	7 – 11	10 – 12
2	12 – 15	13 – 15
1.5	16 – 20	16 – 18
1	21 – 24	18 – 20
0.5	≥25	≥20

### การแสดงผลสัญลักษณ์ INR

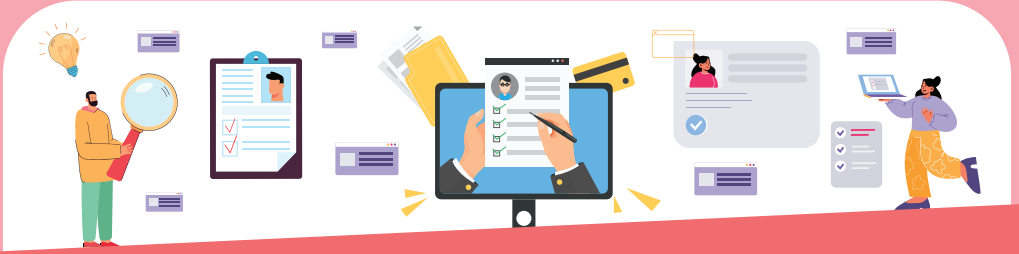
สามารถแสดงได้ทั้งในลักษณะ Rating (ดาว) เพียงอย่างเดียว หรือแสดง Rating พร้อมกับ ปริมาณโภชนาการเทียบกับ ค่าอ้างอิงเป็นร้อยละของปริมาณ ที่ควรได้รับต่อวัน (& Recommended Daily Allowance: % RDA)



โดยมีความสูงและความกว้างขั้นต่ำไม่น้อยกว่า 15x15 20x20 และ 25x25 มิลลิเมตร สำหรับพื้นที่แสดงผลฉลากไม่ต่ำกว่า 100 500 และ 2,500 ตารางเซนติเมตร ตามลำดับ

## ข้อยกเว้นการแสดงผลฉลาก

นมและผลิตภัณฑ์จากนม ผลไม้สด แป้งและธัญพืช เนื้อสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์ จากสัตว์ปีก ของหวานที่ทำจากไข่ อาหารวัตถุประสงค์พิเศษ รวมถึงผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม และเครื่องดื่มน้ำตาลที่ไม่ให้พลังงานหรือไม่มีน้ำตาล ไม่ต้องแสดงผลฉลาก INR



## ข้อมูลตามสอบและการขึ้นทะเบียน



สหรัฐอเมริกา - อินเดีย



"การขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและพัฒนาระบบตามสอบ  
ตลอดห่วงโซ่ ช่วยสร้างความเชื่อมั่นความปลอดภัย  
ตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงผู้บริโภค"



# สหรัฐอเมริกา

ข้อมูลตามสอบ  
ห่วงโซ่การผลิต



▶ อเมริกาประกาศแนวทางตามสอบ  
และรายการอาหารเสี่ยงสูง

▶ สินค้าที่ได้รับผลกระทบ

สินค้าสด (Raw Agricultural Commodities: RACs) อาหารแปรรูป  
และที่ผ่านการเตรียม อาหารพร้อมรับประทาน ภายใต้ขอบเขตกฎหมาย  
ของ U.S. FDA

▶ วันที่ประกาศฉบับสมบูรณ์ | วันที่มีผลบังคับใช้  
7 พฤศจิกายน 2565 | 20 มกราคม 2569

▶ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้อง

ผู้ผลิต แปรรูป จัดหา จัดจำหน่าย และกระจายสินค้า

▶ แนวทางปฏิบัติ

พิจารณาคำถามที่ซ้ำกันและการจัดทำเอกสารระบบคุณภาพเพิ่มเติม  
จากแผนการควบคุมเชิงป้องกัน โดยเฉพาะในสถานประกอบการที่มี  
การนำเข้าวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ชั้นกลางมาแปรรูปต่อเนื่องเป็นผลิตภัณฑ์  
ขั้นสุดท้าย

**สหรัฐอเมริกา** ได้ประกาศกฎหมายปรับปรุงความปลอดภัยของอาหารให้ทันสมัย (Food Safety Modernization Act: FSMA) และระเบียบย่อยที่สำคัญเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะภายใต้การบังคับใช้ระเบียบการควบคุมเชิงป้องกัน Preventive Controls มุ่งเน้นประกอบเกี่ยวกับการติดตามตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability & Records) รวมทั้งประเด็น Supply Chain Program ที่เกี่ยวกับการตามสอบตลอดห่วงโซ่ ซึ่งก่อนหน้านี้สหรัฐอเมริกา โดยองค์การอาหารและยา (U.S. Food and Drug Administration: U.S. FDA) ได้กำหนดหลักการในการพิจารณาอาหารความเสี่ยงสูงเพื่อการตามสอบ (Designation of High-Risk Foods for Tracing) ใน Section 204(d) โดยเป็นไปตาม Methodological Approach to Developing a Risk-Ranking Model for Food Tracing FSMA Section 204 (21 U.S. Code § 2223) ที่เผยแพร่เมื่อเดือนสิงหาคม 2563 และเตรียมประกาศระเบียบย่อยเพิ่มเติมภายใต้ Section 204 ดังกล่าว เพื่อให้การบังคับใช้มีความรัดกุม และสอดคล้องกับระเบียบต่างๆ ที่ได้ประกาศไว้ก่อนหน้านี้

## ความเป็นมา

เมื่อวันที่ 7 พฤศจิกายน 2565 U.S. FDA ได้แจ้งต่อสาธารณชนว่าได้นำเสนอร่างระเบียบฉบับสมบูรณ์ว่าด้วยแนวทางตรวจสอบย้อนกลับและรายการอาหารความเสี่ยงสูง (Additional Requirement for Food Traceability และ Food Traceability List: FTL) ซึ่งเป็นการขยายขอบเขตการปฏิบัติตามกฎหมายการปรับปรุงความปลอดภัยของอาหารให้ทันสมัย (Food Safety Modernization Act: FSMA) ในส่วน Section 204 ว่าด้วย Enhancing Tracking and Tracing of Food and Recordkeeping หรือการยกระดับการติดตามตรวจสอบย้อนกลับอาหารและบันทึกข้อมูล ซึ่งต่อมาได้ประกาศใน Federal Register เมื่อวันที่ 21 พฤศจิกายน 2565





## หลักการพิจารณากำหนดรายการอาหารที่มีความเสี่ยงสูง

กำหนด Risk-Ranking Model และพิจารณา Food-Hazard Pairs หรือความสัมพันธ์ระหว่างรายการอาหารและอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้ เพื่อนำมาประเมิน Risk-Ranking Model for Food Tracing (RRM-FT) แบบ Semi-quantitative โดย

(1) กำหนดรายการสินค้าอาหารโดยสอดคล้องตาม Reportable Food Registry (RFR) ของสหรัฐอเมริกา ซึ่งมีจำนวนทั้งสิ้น 28 หมวดหมู่ เช่น ผักผลไม้ตัดแต่ง อาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ เป็นต้น เนื่องจากสามารถบ่งชี้รูปแบบกระบวนการผลิตได้ชัดเจน และสามารถประมาณการความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นได้

(2) กำหนดเกณฑ์จัดระดับความเสี่ยงครอบคลุม 7 ด้าน (7 Criterion) ได้แก่

(C1) ความถี่ของการระบาดและการเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหาร

(C2) ระยะเวลาในการรักษาและความรุนแรงของการเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหาร

(C3) โอกาสเป็นไปได้ที่จะเกิดการปนเปื้อน

(C4) ศักยภาพในการเพิ่มจำนวนอันตรายโดยสัมพันธ์กับอายุเก็บรักษา

ผลิตภัณฑ์ (เช่น หากเชื้อก่อโรคไม่สามารถเจริญเติบโตในอาหารกลุ่มดังกล่าวได้ = ความเสี่ยงต่ำ)

(C5) โอกาสการปนเปื้อนในกระบวนการผลิตระดับอุตสาหกรรม

(C6) การบริโภครวม และ

(C7) ค่าใช้จ่ายที่ต้องใช้ในการรักษาภาวะเจ็บป่วยจากการบริโภครวม

โดยให้คะแนนความเสี่ยงในแต่ละหัวข้อตั้งแต่ 0 ถึง 9

(3) อันตรายที่นำมาประเมินเพื่อจัดระดับความเสี่ยง และพิจารณาความสัมพันธ์ต่อชนิดอาหาร ประกอบด้วย อันตรายจากเชื้อก่อโรค (แบคทีเรีย ปรสิต ไวรัส และฮีสตามีน) อันตรายทางเคมีซึ่งรวมถึงสารพิษจากเชื้อรา และอันตรายจากสารก่อภูมิแพ้ที่ไม่ได้แสดงไว้

(4) พิจารณาความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับอันตราย โดยใช้ 7 เกณฑ์ข้างต้น ให้คะแนนระดับความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในอาหารตัวแทนกลุ่มอาหารที่กำลังดูแล โดยองค์การอาหารและยาสหรัฐฯ จำนวนทั้งสิ้น 47 กลุ่ม รวมทั้งจัดกลุ่มผลิตภัณฑ์ในกลุ่มอาหารที่วิเคราะห์แล้ว เพื่อจัดระดับรายการสินค้าความเสี่ยงสูง

## รายการอาหารความเสี่ยงสูง

\* ข้อมูลจากเอกสาร FDA Food Traceability Rule Workgroup เมื่อวันที่ 26 ตุลาคม 2565

อาหาร	รายละเอียด
ชีส นอกเหนือจากชีสแข็ง (Cheeses, other than hard cheeses)	รวมชีสนิ่มที่ผ่านการบ่มหรือกึ่งนึ่งทั้งหมดและชีสสดที่ทำจากนมพาสเจอร์ไรส์ หรือไม่ผ่านการพาสเจอร์ไรส์ * ปัจจุบันไทยไม่สามารถส่งออกสินค้าไปสู่สหรัฐอเมริกาได้
ไข่รวมเปลือก (Shell eggs)	ไข่ทั้งฟอง หมายถึง ไข่ของไก่เพาะเลี้ยง * ปัจจุบันไทยไม่สามารถส่งออกไข่ไปยังสหรัฐอเมริกาได้
เนยถั่ว (Nut Butter)	รวมถึงนัทของพืชยืนต้น (tree nut) และเนยถั่วลิสงทุกประเภท แต่ไม่รวมเนยถั่วเหลืองหรือเนยจากเมล็ดพืช (seed butters)
แตงกวาสด (Cucumbers)	รวมถึงแตงกวาทุกสายพันธุ์
สมุนไพร (สด) (Herb)	รวมถึงสมุนไพรสดทุกประเภท เช่น ผักชีฝรั่ง (parsley) ผักชี (cilantro) ใบโหระพา (basil) ยกเว้นรายการที่ระบุใน 21 CFR 112.2 (a)(1)
ผักใบเขียว (สด) รวมถึงผักใบเขียวตัดแต่ง (Leafy greens (fresh), including fresh-cut leafy greens)	รวมถึงผักใบเขียวทุกประเภท เช่น ผักกาดหอม (iceberg, leaf and Romaine lettuces) คะน้า (kale) ชิโครี (chicory) วอเตอร์เครส (watercress) โดยไม่รวมถึง <ul style="list-style-type: none"> <li>• ผักกาดหัว เช่น ผักกาดเขียวปลี</li> <li>• ใบสดของพืชบางชนิด เช่น ใบตอง ใบองุ่น และใบของพืชเถาที่ขึ้นบนต้นไม้</li> <li>• รายการที่ระบุใน 21 CFR 112.2 (a)(1)</li> </ul>
แตง (สด) (Melons)	รวมถึงแตงทุกประเภท เช่น แคนตาลูป (cantaloupe) ฮันนี่ดิว (honeydew) และแตงโม
พริก (สด) (Peppers)	รวมถึงพริกทุกสายพันธุ์

อาหาร	รายละเอียด
ต้นอ่อน (สด) (Sprouts)	รวมถึงต้นอ่อนพืชที่ได้จากการเพาะเมล็ดทุกสายพันธุ์
มะเขือเทศ (สด) (Tomatoes)	รวมถึงมะเขือเทศทุกสายพันธุ์
ผลไม้เมืองร้อน (สด) (Tropical tree fruits) (fresh)	ผลไม้ที่เก็บเกี่ยวจากไม้ผลเขตร้อนที่มีลักษณะเป็นต้น เช่น มะม่วง มะละกอ ละมุดยักษ์ (mamey) ฝรั่ง ลิ้นจี่ ขนุน และมะเฟือง (starfruit) แต่ไม่รวมถึง <ul style="list-style-type: none"> <li>● ผลของพืชที่ไม่ได้มีลักษณะเป็นไม้ผลยืนต้น เช่น กล้วย สับปะรด พุทรา soursop (ผลไม้ของฟิลิปปินส์) เสาวรส โลควอด ทับทิม ละมุด และมะเดื่อ</li> <li>● ผลไม้ที่มีเมล็ดในเปลือกแข็ง เช่น อะโวคาโด</li> <li>● ผลไม้ตระกูลส้ม รวมทั้งส้มโอ</li> </ul>
ผลไม้และผัก (หั่นเป็นชิ้น) Fruits and Vegetables (fresh-cut)	รวมถึงผลไม้และผักตัดแต่งทุกประเภท ยกเว้นรายการที่ระบุใน 21 CFR 112.2 (a)(1)
ปลา (Finfish)	เช่น ปลาค็อด (cod) ปลาแฮตค็อก (haddock) ปลาอลาสกั้นพอลลอค (Alaskan Pollock) ปลาทูน่า (tuna) ปลามาฮิม่าฮิ (Mahi Mahi) ปลาแมคเคอเรล (mackerel) ปลาเก๋า (grouper) ปลาน้ำดอกไม้ (barracuda) และปลาแซลมอน (salmon) โดยให้ความสำคัญเป็นพิเศษต่อปลาที่มีโอกาสเกิด histamine และ ciguatoxin และไม่ครอบคลุม ปลาอันดับ siluriformes เช่น ปลาดุก (catfish) ซึ่งกำกับดูแลโดยกระทรวงเกษตรสหรัฐฯ
ปลารมควัน (smoked finfish)	รวมถึงปลาที่ผ่านกระบวนการรมควันทั้งในลักษณะ cold-smoked และ hot-smoked
สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง (Crustaceans)	รวมถึงสัตว์จำพวกกุ้งทุกชนิด เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ (lobster) และกุ้งเครย์ฟิช (crayfish) * ปัจจุบันไทยส่งออกได้เฉพาะกุ้งเลี้ยง

อาหาร	รายละเอียด
หอย, หอยสองฝา (Mollusks, bivalves)	รวมถึงหอยทุกชนิด เช่น หอยนางรม (oysters) หอยตลับ (clams) และหอยแมลงภู่ (mussels) แต่ไม่รวมถึงเอ็นหอย (กล้ามเนื้อยึดเปลือก; scallop adductor muscle) และไม่รวมถึงหอยสองฝาดิบที่ควบคุมดูแลภายใต้ National Shellfish Sanitation Program หรือเป็นไปตาม 21 CFR 123 Subpart C และ 21 CFR 1240.60 หรือเป็นไปตามดุลพินิจของ U.S.FDA ว่าได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติ
สลัดพร้อมรับประทานแช่เย็น (Ready-to-eat deli salads, refrigerated)	สลัดสำเร็จรูปแช่เย็นทุกประเภท เช่น สลัดไข่ สลัดมันฝรั่ง สลัดพาสต้าและสลัดชีฟู้ด โดยไม่รวมสลัดที่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์ (meat salads)

## สิ่งที่ต้องดำเนินการ

สถานประกอบการที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อุปทานจะต้องจัดทำและเก็บรักษาข้อมูลในกระบวนการผลิตแต่ละขั้นตอน ประกอบด้วยขั้นตอนต่อไปนี้

1. กระบวนการผลิตให้ได้มาซึ่งวัตถุดิบ ซึ่งส่วนใหญ่จะจัดเป็น Raw Agricultural Commodities (RACs) ประกอบด้วย การเพาะปลูก การเพาะเลี้ยง และการจับจากแหล่งธรรมชาติ

2. การรับหรือได้มาซึ่งวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ขั้นกลางเพื่อนำไปใช้ในกระบวนการผลิตต่อเนื่องจนถึงผลิตภัณฑ์สุดท้ายสำหรับการจำหน่าย/กระจายสินค้าในทุกขั้นตอน

3. การแปรสภาพ (Transformation)

4. การสร้าง (Creation)

5. การขนส่ง (Shipping)

โดยข้อมูลที่ต้องบันทึกและเก็บรักษา ประกอบด้วย

(1) Critical Tracking Events (CTEs) และ Key Data Elements (KDEs) ของเหตุการณ์สำคัญในห่วงโซ่อุปทาน เพื่อให้มีข้อมูลเชื่อมโยงที่ตามสอบย้อนกลับได้ตลอดห่วงโซ่อุปทาน

ตัวอย่างของ KDEs ได้แก่ รหัสล็อตการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability lot code) วันที่ได้รับผลผลิต วันที่จัดส่ง และรายละเอียดผลิตภัณฑ์ เป็นต้น

(2) Traceability Program Records หรือเอกสารข้อมูลการตรวจสอบย้อนกลับ ซึ่งประกอบด้วย

- ▶ เอกสารอ้างอิงที่เชื่อมโยงกับห่วงโซ่การผลิต เช่น ใบขน ใบสั่งซื้อ (P/O)
- ▶ รายการอาหารที่ดำเนินการขนส่ง โดยจะต้องมีข้อมูลบ่งชี้ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ในการตรวจสอบย้อนกลับ (traceability product identifier) และรายละเอียดของผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ในการตรวจสอบย้อนกลับ (traceability product description)
- ▶ รายละเอียดการกำหนด Traceability lot code แต่ละกระบวนการของห่วงโซ่อุปทาน
- ▶ ข้อมูลอื่นๆ ที่จำเป็น เช่น อภิธานศัพท์ ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการตรวจสอบของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

FDA



ทั้งนี้ ร่างระเบียบว่าด้วยแนวทางตรวจสอบย้อนกลับและรายการอาหารความเสี่ยงสูง (FTL) มีข้อยกเว้นการบังคับใช้ในผู้ผลิตรายย่อย ได้แก่

1. ผู้ผลิตรายย่อย ได้แก่ ฟาร์มที่จำหน่ายผลผลิตเฉลี่ยต่อปีไม่เกิน 25,000 ดอลลาร์สหรัฐ ฟาร์มไก่ไข่ที่มีจำนวนน้อยกว่า 3,000 แม่ ผู้ผลิตอาหารที่มีมูลค่าของอาหารที่จำหน่ายในช่วง 3 ปีก่อนหน้านี้ไม่เกิน 25,000 เหรียญสหรัฐ (โดยปรับข้อมูลตามอัตราเงินเฟ้อ)

2. ฟาร์มที่จำหน่ายสินค้าโดยตรงให้แก่ผู้บริโภค

3. อาหารที่ผลิตและบรรจุภายในฟาร์มบางชนิด

4. อาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูปบางประเภท เช่น การปรับสภาพที่กำหนดไว้ตาม Produce Safety Rule ซึ่งช่วยลดเชื้อก่อโรคได้อย่างเพียงพอ

5. ผลผลิตที่ไม่นิยมบริโภคสด ตามรายการ Rarely Consumed Raw (RCR)

6. การผสมผลิตภัณฑ์ก่อนนำไปแปรรูป (Commingled RACs) เช่น ไข่จากต่างฟาร์ม แต่ไม่ยกเว้นให้แก่ผักและผลไม้สด

7. สถานประกอบการจำหน่ายปลีกอาหารขนาดเล็ก

8. อาหารที่ได้จากเรือประมง โดยยกเว้นข้อบังคับการเก็บบันทึกข้อมูลการเก็บเกี่ยว การขนส่ง การฆ่าและ/แยกชิ้นส่วน และการแช่แข็ง แต่เรือประมงจะต้องขึ้นทะเบียนสถานประกอบการอาหาร Facility Registration ขององค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา ตามกฎหมาย Bioterrorism Act

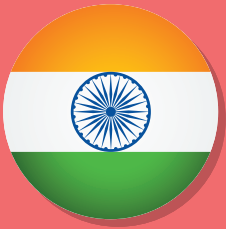
9. ผู้ขนส่งอาหาร

10. สถานประกอบการเพื่อการกุศล/ไม่แสวงผลกำไร เช่น ธนาคารอาหารกลางโรงเรียน

11. การบริโภคส่วนบุคคล

12. ผู้ที่นำอาหารไปให้ผู้บริโภคเฉพาะ แต่ไม่รวมถึงธุรกิจจำหน่ายอาหาร

13. อาหารที่เตรียมเข้าสู่กระบวนการฆ่าเชื้อ (Kill Step) ที่ลดจำนวนเชื้อก่อโรค เช่น การปรุงอาหาร การพาสเจอร์ไรซ์ เป็นต้น ไม่จำเป็นต้องเก็บบันทึกในขั้นตอนการขนส่งอาหารหากมีการเก็บบันทึกเอกสารเกี่ยวกับขั้นตอนการฆ่าเชื้อ และผู้รับอาหาร (Receiver) ก็ไม่จำเป็นต้องเก็บบันทึกข้อมูลดังกล่าวเช่นกัน



## อินเดีย

การขึ้นทะเบียนผู้ผลิต  
ต่างประเทศ



▶ **อินเดียปรับปรุงแนวทางขึ้นทะเบียนผู้ผลิตต่างประเทศ**

▶ **สินค้าที่ได้รับผลกระทบ**

อาหารแปรรูป อาหารวัตถุดิบประสงค์พิเศษ อาหารเสริม

▶ **วันที่ประกาศฉบับสมบูรณ์ | วันที่มีผลบังคับใช้**

10 ตุลาคม 2565 | 1 กุมภาพันธ์ 2566

▶ **ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้อง**

ผู้ผลิตและแปรรูป

▶ **แนวทางปฏิบัติ**

ดำเนินการกับหน่วยงานผู้รับผิดชอบ (Competent Authority: CA)  
เพื่อรวบรวมและจัดส่งรายชื่อโรงงานผู้ผลิตอาหารให้แก่หน่วยงาน  
ด้านความปลอดภัยอาหารของอินเดีย (FSSAI)

**อินเดีย** เป็นตลาดสำคัญที่สุดในภูมิภาคเอเชียใต้ ด้วยจำนวนประชากรกว่า 1,500 ล้านคน อินเดียเป็นประเทศผู้ส่งออกปัจจัยการผลิตที่สำคัญ ในขณะที่เดียวกันก็มีการเปิดรับนำเข้าสินค้าอาหารและวัตถุดิบสำหรับอุตสาหกรรมอาหารจากต่างประเทศเป็นจำนวนมาก

## ความเป็นมา

เมื่อวันที่ 10 ตุลาคม 2565 หน่วยงานด้านความปลอดภัยอาหารของอินเดีย (Food Safety and Standards Authority of India: FSSAI) ได้ประกาศข้อกำหนดว่าด้วยการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตอาหารในต่างประเทศภายใต้กฎระเบียบด้านความปลอดภัยและมาตรฐานสำหรับอาหารนำเข้า (Food Safety and Standards (Import) First Amendment Regulations) โดยกำหนดรายการสินค้าที่จะต้องขึ้นทะเบียนสถานประกอบการหรือโรงงานผู้ผลิตอาหารในต่างประเทศ จำนวน 5 กลุ่มสินค้า

## กลุ่มสินค้าที่ต้องขึ้นทะเบียน

1. นมและผลิตภัณฑ์จากนม (Milk and Milk Products)
2. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (Meat and Meat Products including Poultry, Fish and their products) ซึ่งรวมถึง สัตว์ปีก ปลาและผลิตภัณฑ์ และสินค้าประมงต่างๆ เช่น สัตว์น้ำไม่มีกระดูกสันหลัง (มอลลัสก์: หอย หมึก) และสัตว์น้ำเปลือกแข็ง (ครัสเตเชีย: กุ้ง ปู)
3. ผงไข่ (Egg powder)
4. อาหารสำหรับเด็ก (Infant food)
5. อาหารที่มีส่วนผสมของสารสกัดหรือสารบริสุทธิ์เพื่อสุขภาพ (โภชนเภสัช หรือ Nutraceuticals)



## ข้อกำหนดการขึ้นทะเบียน

- ▶ การขึ้นทะเบียนโรงงานผู้ผลิตอาหารในต่างประเทศมีอายุสองปี โดยจะต้องต่ออายุก่อนวันสิ้นอายุอย่างน้อย 30 วัน
- ▶ การขึ้นทะเบียนจะถูกระงับหรือยกเลิก หากโรงงานหรือผลิตภัณฑ์อาหารของโรงงานไม่เป็นไปตามกฎหมายและระเบียบอื่นๆ ของ FSSAI

## เอกสารสำหรับการขึ้นทะเบียน

โรงงานผลิตอาหารต่างประเทศสามารถยื่นขอจดทะเบียนได้โดยตรงหรือผ่านตัวแทนที่ได้รับอนุญาต เอกสารที่จำเป็นโดย FSSAI สำหรับการสมัครและการต่ออายุมีดังนี้:

- (1) ใบอนุญาตหรือทะเบียนหรือเอกสารในลักษณะเดียวกันที่ออกโดยหน่วยงานของประเทศที่เกี่ยวข้อง
- (2) เอกสารแสดงความยินยอมของเจ้าของโรงงานผลิตอาหารต่างประเทศให้เจ้าหน้าที่ FSSAI สามารถเดินทางมาตรวจสอบ
- (3) รายละเอียดองค์ประกอบของผลิตภัณฑ์
- (4) การอนุญาตสำหรับตัวแทนที่ได้รับมอบอำนาจ (หากสมัครผ่านตัวแทนที่ได้รับอนุญาต)
- (5) เอกสารหรือข้อมูลอื่นใดที่อาจจำเป็นโดยหน่วยงานกำกับดูแลด้านอาหารต้นทาง

## ข้อกำหนดเพิ่มเติม

หมวดหมู่อาหารบางประเภทอยู่ภายใต้โครงการเครื่องหมายรับรองมาตรฐานของสำนักงานมาตรฐานของอินเดีย (Bureau of Indian Standards: BIS) ซึ่งผู้ผลิตจำเป็นต้องผ่านการรับรอง BIS รวมทั้งยอมรับแนวทางการทดสอบและวิเคราะห์ (Scheme of Testing & Inspection: SIT) ด้วย

## แบบฟอร์มขึ้นทะเบียนผู้ผลิตอาหารในต่างประเทศ

โรงงานผู้ผลิตสินค้าอาหาร  
ที่เข้าข่าย 5 กลุ่มสินค้าข้างต้น  
ที่จะส่งออกสินค้าไปอินเดีย  
ติดต่อขอรับการขึ้นทะเบียน  
กับหน่วยงานผู้รับผิดชอบ  
ของไทย (CA)

CA ของไทยรวบรวม  
รายชื่อโรงงานผู้ผลิต  
ส่งให้หน่วยงาน FSSAI  
ของอินเดีย

หน่วยงาน FSSAI  
ของอินเดีย  
พิจารณาขึ้นทะเบียน







## วารสารเตือนภัยภาวะเบียดรายปี 2566

จัดทำโดย: กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)

เว็บไซต์ <https://warning.acfs.go.th>

Facebook: Early Warning เตือนภัยสินค้าเกษตร