

สรุปข่าวการเกษตร ที่น่าสนใจ

ประจำเดือน | มีนาคม 2567



Office of Agricultural Affairs, Royal Thai Embassy

1024 Wisconsin Ave. NW Ste. 203, Washington D.C. 20007 USA

+1 202 338 1543

+1 202 338 1549

Email: moacdc@thaiembdc.org

www.opsmoac.go.th/dc-home

สารบัญ

สถานการณ์การค้า

สหรัฐฯ นำเข้ากุ้งสดลง หลายประเทศถูกบรรจุรายชื่อใน Import Alert จากการพบยาสัตว์ต้องห้ามตกค้าง	1
เอกวาดอร์เดินหน้าส่งเสริมความยั่งยืนการผลิตลูกกุ้ง	1
Southern Shrimp Alliance เรียกร้องให้เพิ่มกุ้งจากอินเดียเป็นสินค้าที่ผลิตโดยแรงงานบังคับ	2
พบใช้หวัดนกร้ายแรง HPAI ในฝูงโคมม	2

นโยบาย

แคลิฟอร์เนียออกคำเตือนการบังคับใช้กฎหมายควบคุมสาร PFAS ในเครื่องครัว และบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร	3
FDA ประกาศปลดการใช้สาร PFAS ในบรรจุภัณฑ์อาหารป้องกันไขมันแล้วทั่วประเทศ	3
พบลูกวาฬไรท์ถูกเรือชนตายนอกชายฝั่งรัฐจอร์เจีย	4
EJF เรียกร้องให้รัฐบาลไทยลดทำประมงอวนลากคู่ และคงการปฏิรูปประมง	4
FDA ออก Import Alert ใหม่ แจ้งเตือนการนำเข้าอาหารที่ปนเปื้อนสารเคมีรวมถึงสาร PFAS	5
USDA สนับสนุนเงินทุน 12 ล้านเหรียญสหรัฐฯ เพื่อโปรโมทสินค้าเกษตร และจัดปัญหาความไม่มั่นคงทางอาหารในชุมชนด้อยโอกาส	5

นวัตกรรม

USDA พัฒนาเทคโนโลยีการพาสเจอร์ไรซ์ไข่ ที่สามารถทำลายเชื้อซาลโมเนลล่าได้ 99.999 %	6
เทคโนโลยี 'การกำจัดน้ำตาล' มาแล้ว	6

สหรัฐฯ นำเข้ากุ้งลดลง หลายประเทศถูกบรรจุรายชื่อใน Import Alert จากการพบยาสัตว์ต้องห้ามตกค้าง

สหรัฐอเมริกานำเข้าสินค้ากุ้งจำนวน 59,442 เมตริกตัน ในเดือนมกราคม 2567 ลดลงจากสถิติของเดือนมกราคม 2566 ที่มีการนำเข้าปริมาณ 68,734 เมตริกตัน โดยเป็นการลดลงอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ต้นปี 2566 เป็นต้นมา อินเดียซึ่งเป็นผู้ส่งออกกุ้งรายใหญ่ที่สุดไปยังสหรัฐอเมริกาในช่วง 10 ปีที่ผ่านมา ได้ส่งออกกุ้งจำนวน 20,055 เมตริกตัน ไปยังสหรัฐฯ ในเดือนมกราคม 2567 พบว่าลดลงเช่นเดียวกันเมื่อเทียบกับเดือนเดียวกันของปีก่อนหน้า ในขณะที่คู่ค้าสินค้ากุ้งรายถัดมาของสหรัฐฯ ซึ่งได้แก่ เอกวาดอร์ อินโดนีเซีย เวียดนาม มีปริมาณการส่งออกกุ้งในเดือนมกราคม 2567 คิดเป็น 17,648, 11,387 และ 3,627 เมตริกตัน ตามลำดับ โดยลดลงจากช่วงเดียวกันของปี 2566 เช่นกัน เม็กซิโกกลายเป็นประเทศคู่ค้าสินค้ากุ้งลำดับที่ 5 ในขณะที่ไทยตกไปอยู่เป็นลำดับที่ 6 เม็กซิโกมีปริมาณส่งออกเพิ่มขึ้นเล็กน้อยที่ปริมาณ 1,916 เมตริกตัน ส่วนไทยส่งออกกุ้งเหลือเพียง 1,851 เมตริกตัน



องค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา หรือ FDA (US Food and Drug Administration) ประกาศเมื่อวันที่ 4 มีนาคม พ.ศ. 2567 ว่า ตั้งแต่ต้นปี 2567 เป็นต้นมา มีสินค้าถูกปฏิเสธเนื่องจากตรวจพบยาสัตว์ต้องห้ามตกค้างในสินค้ากุ้งจากไทย อินเดีย เวียดนาม และญี่ปุ่น โดยบริษัท Devi Seafoods ตั้งอยู่ในเมือง Visakhapatnam ของอินเดีย มีสินค้าถูกปฏิเสธเนื่องจากพบสาร Nitrofurans บริษัทในเครือไทยยูเนียนของไทยถูกตรวจพบยาสัตว์ต้องห้ามชนิด Ciprofloxacin และ Sulfamethoxazole บริษัท Fimex ของเวียดนามถูกตรวจพบ Chloramphenicol ในกุ้งแช่แข็ง บริษัท Kader Exports ตั้งอยู่ในเมือง Mumbai ของอินเดีย ถูกตรวจพบสาร Leucomalachite Green บริษัท Culcutta Seafoods ของอินเดียถูกตรวจพบสาร Nitrofurans ส่วนสินค้ากุ้งของสมาคมสหกรณ์การประมง Tokoro ของญี่ปุ่น (Tokoro Fisheries Cooperative Association) ถูกปฏิเสธเนื่องจากตรวจพบยาสัตว์ตกค้างและวัตถุเจือปนอาหารต้องห้าม เมื่อมีการปฏิเสธสินค้า FDA จะบรรจุรายชื่อผู้ผลิตและชนิดสินค้าเหล่านี้ในประกาศแจ้งเตือนการนำเข้า หรือ Import Alerts หากมีการนำเข้าสินค้านั้นในครั้งต่อไป สินค้าจะถูกกักเพื่อตรวจสอบหรือ Detention Without Physical Examination (DWPE) ทุกครั้งเพื่อนำไปวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการของสหรัฐฯ เสียก่อน หากเป็นไปตามมาตรฐาน ก็จะอนุญาตนำเข้าต่อไป

ที่มา: [US shrimp imports down in January; Devi Seafoods, Thai Union, Fimex receive import alerts](#)

เอกวาดอร์เดินหน้าส่งเสริมความยั่งยืนการผลิตลูกกุ้ง



เมื่อช่วงปลายเดือนกุมภาพันธ์ที่ผ่านมา องค์การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำแห่งชาติของเอกวาดอร์ หรือ CNA (Ecuador's National Aquaculture Chamber) และองค์การเป็นหุ้นส่วนกุ้งยั่งยืน หรือ SSP (Sustainable Shrimp Partnership) ได้ร่วมกันเปิดตัว "โครงการยกระดับโรงเพาะฟักกุ้ง (Scale Up Program for Shrimp Hatcheries)" ที่มุ่งปรับปรุงการผลิตลูกกุ้งของประเทศ โดยมีแนวคิดเพื่อดำเนินการอย่างยั่งยืนตลอดห่วงโซ่การผลิตตั้งแต่ต้นน้ำ และยกย่องโรงเพาะฟักที่แสดงความมุ่งมั่นในการปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ และลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสังคม โครงการจะช่วยเหลือให้โรงเพาะฟักดำเนินการอย่างมีประสิทธิภาพ มีความรับผิดชอบในทุกขั้นตอนการผลิต รวมทั้งจัดทำคู่มือทางเทคนิคเพื่อความยั่งยืน ซึ่งเป็นคู่มือฉบับแรก ที่ให้ความสำคัญในการกำหนดกฎระเบียบเฉพาะสำหรับ การผลิตลูกกุ้งอย่างยั่งยืนในเอกวาดอร์

ในคู่มือจะให้ความสำคัญต่อการปฏิบัติตามกฎระเบียบ มีโครงสร้างพื้นฐานที่เพียงพอ ใช้ทรัพยากรอย่างรับผิดชอบ การเก็บรักษา สุขอนามัย ความปลอดภัยทางชีวภาพ ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และความรับผิดชอบต่อสังคม มีการจัดการฝึกอบรมเพื่อให้โรงเพาะฟักเป็นไปตามกฎระเบียบและวิเคราะห์สิ่งที่ต้องปรับปรุง เป็นการยกระดับมาตรฐานอุตสาหกรรม และรักษาชื่อเสียงความเป็นผู้นำด้านการผลิตกุ้งที่มีความรับผิดชอบต่อสังคมและยั่งยืนของเอกวาดอร์ สามารถเสริมสร้างความสัมพันธ์อย่างเข้มแข็งกับคู่ค้าซึ่งให้ความสำคัญด้านความยั่งยืนเมื่อตัดสินใจซื้อสินค้า บริษัท Inve Aquaculture ในเอกวาดอร์ ซึ่งเป็นสมาชิกสมทบของ SSP ระบุว่า โครงการมุ่งหมายที่จะยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยด้านชีวภาพและกระบวนการบำบัดน้ำเสียขั้นสูง ตลอดจนลดการใช้สารเคมีในการผลิตอาหารสัตว์น้ำมีชีวิต และลดการปล่อยน้ำเสีย

ที่มา: [Ecuador moves to boost sustainability of shrimp larvae production](#)

พบใช้หัว頓กร้ายแรง HPAI ในฝูงโคนม



Southern Shrimp Alliance เรียกร้อง ให้เพิ่มกุ้งจากอินเดียเป็นสินค้าที่ผลิตโดย แรงงานบังคับ

องค์กรพันธมิตรกุ้งภาคใต้ หรือ SSA (Southern Shrimp Alliance) ซึ่งเป็นตัวแทนผู้ผลิตกุ้งในประเทศสหรัฐอเมริกา ยื่นคำร้องอย่างเป็นทางการเมื่อวันที่ 25 มีนาคม 2567 ถึงหน่วยงานสำนักกิจการแรงงานระหว่างประเทศ หรือ ILAB (Bureau of International Labor Affairs) ภายใต้กระทรวงแรงงานสหรัฐฯ ขอให้เพิ่มสินค้ากุ้งจากอินเดียให้อยู่ในรายชื่อสินค้าที่ผลิตโดยแรงงานเด็กหรือแรงงานบังคับซึ่งจัดทำขึ้นเป็นประจำทุกปี ขณะนี้ยังไม่มี การเผยแพร่รายงานประจำปี 2566 แต่อย่างไร ในรายงานประจำปี 2565 มีการระบุว่า ได้หวั่น ไทย จีน บังกลาเทศ และเมียนมาร์ ถูกกล่าวหาว่าใช้แรงงานบังคับในภาคการประมงหรือ การแปรรูปกุ้ง ในขณะที่รายงานประจำปี 2563 ระบุว่า บราซิล กัมพูชา เอลซัลวาดอร์ เคนยา นิการากัว ปารากวัย เปรู ฟิลิปปินส์ แทนซาเนีย ยูกันดา เวียดนาม และเยเมน มีแรงงานเด็ก อยู่ในอุตสาหกรรมสินค้าประมง ส่วนประเทศที่ถูกระบุว่ามีการใช้แรงงานบังคับในภาคผลิตภัณฑ์ ประมง ได้แก่ จีน ไต้หวัน ไทย บังกลาเทศ กานา และอินโดนีเซีย โดยในหนังสือถึงกระทรวง แรงงานสหรัฐฯ SSA ได้อ้างถึงข้อมูลในรายงานการสืบสวนเกี่ยวกับอุตสาหกรรมกุ้งของอินเดีย ฉบับล่าสุดจากหลายแหล่ง ได้แก่ Corporate Accountability Lab (CAL), Associated Press (AP) และ The Outlaw Ocean Project ทั้งนี้ SSA เรียกร้องให้ ILAB ใช้ข้อมูลเกี่ยวกับ แรงงานเด็กและแรงงานบังคับในรายงานเหล่านี้ เป็นหลักฐานในการเพิ่มกุ้งจากอินเดียให้เข้า อยู่ในรายการสินค้าที่ผลิตโดยแรงงานบังคับหรือแรงงานเด็กภายใต้สัญญา (ILAB's List of Products Produced by Forced or Indentured Child Labor)

สหรัฐฯ มีการนำเข้ากุ้งจากอินเดียเป็นจำนวนมากในช่วงทศวรรษที่ผ่านมา โคนมในปี 2566 อินเดียมีส่วนแบ่งตลาดกุ้งเกือบร้อยละ 40 อุตสาหกรรมกุ้งยังต้องพึ่งพาแรงงานคนมากกว่า เครื่องจักร โดยเฉพาะในการลอกกุ้ง เพื่อเป็นการลดต้นทุน อินเดียจึงใช้กุ้งจากฟาร์มและ ลังลอกกุ้งที่ไม่ได้ขึ้นทะเบียน รายงานของบริษัทที่ปรึกษาเอกชน ELEVATE ระบุการพบ หลักฐานการควบคุมตัวคนงานโดยไม่ยินยอมพร้อมใจ ให้ทำงานล่วงเวลาและต่อเนื่องยาวนาน โดยไม่ได้รับค่าจ้าง ตลอดจนให้ยอมนำสภาพหนี้ ส่วนในรายงานของ CAL มีหลักฐานข้อมูล เกี่ยวกับการใช้แรงงานเด็กในลังลอกกุ้งในรัฐ Andhra Pradesh โดยพ่อแม่เด็กเป็นแรงงาน อพยพจากเบงกอลตะวันตก เด็กจะทำงานเต็มเวลาและไม่ได้เข้าโรงเรียน ILAB ออกมารณู ว่าการจัดทำบัญชีรายชื่อดังกล่าว เป็นไปเพื่อสร้างจิตสำนึกของสาธารณชนเกี่ยวกับการใช้ แรงงานบังคับและแรงงานเด็ก ไม่ได้มีจุดมุ่งหมายเพื่อลงโทษ แต่ต้องการกระตุ้นให้เกิดการ แก้ไขปัญหาเหล่านี้ SSA มักดำเนินการอย่างแข็งกร้าวเพื่อเรียกร้องให้รัฐบาลกลางลดการ นำเข้ากุ้งจากต่างประเทศ เนื่องจากอุตสาหกรรมกุ้งในประเทศแข่งขันกับกุ้งนำเข้าได้ยาก SSA อ้างว่ารายงานของ ILAB ชี้ให้เห็นว่า ไม่มีประเทศใดในโลกที่มีความเสี่ยงต่อเด็กและแรงงาน บังคับมากไปกว่าอินเดีย SSA เห็นว่า สินค้ากุ้งที่ปีดผลจากอินเดียเปรียบเสมือน เครื่องหมายของความทุกข์ทรมานของมนุษย์ที่เกินกว่าจะจินตนาการได้

ที่มา: [Southern Shrimp Alliance requests Indian shrimp be added to US Labor Department's list of goods produced with forced labor](#)



กระทรวงเกษตรของสหรัฐอเมริกา (US Department of Agriculture - USDA) ประกาศเมื่อวันที่ 25 มีนาคม 2567 ว่า กำลังร่วมมือกับองค์การอาหาร และยาสหรัฐฯ (US Food and Drug Administration - FDA) ศูนย์ควบคุม และป้องกันโรค (Centers for Disease Control and Prevention - CDC) และเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์และสาธารณสุขระดับมลรัฐ หลังจากมีการตรวจพบโรค ใช้หัว頓กษณิกร้ายแรง HPAI (Highly Pathogenic Avian Influenza) ในฝูง โคนมจำนวน 2 ฟาร์มของรัฐเท็กซัสและแคนซัส ผู้เชี่ยวชาญคาดว่าต้นเหตุของเชื้อ มาจากนกอพยพ ทั้งนี้ ไม่มีความจำเป็นต้องกังวลด้านความปลอดภัยในสินค้านม และความเสี่ยงต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค เนื่องจากมีข้อกำหนดให้โรงรีดนม จัดส่งน้ำนมที่ได้จากสัตว์ที่มีสุขภาพดีเท่านั้นให้แก่โรงงานแปรรูป หน่วยงานบริการ ตรวจสอบสุขภาพสัตว์และพืช (Animal and Plant Health Inspection Service - APHIS) ของ USDA เก็บตัวอย่างน้ำนมที่ยังไม่ผ่านการพาสเจอร์ไรซ์ จากฟาร์มโคนม 2 แห่งในรัฐแคนซัส และอีก 2 แห่งในรัฐเท็กซัสมาตรวจสอบในห้อง ปฏิบัติการ เนื่องจากฟาร์มแจ้งว่ามีการพบกวางที่ติดเชื้อในบริเวณนั้น

อย่างไรก็ตาม ไม่มีหลักฐานว่าเชื้อไวรัสจะกลายพันธุ์และจะส่งผลให้ติดต่อมายัง มนุษย์ได้มากขึ้น USDA คาดว่า ราร้อยละ 10 ของโคนมในฟาร์มที่ได้รับ ผลกระทบในรัฐแคนซัสและเท็กซัสได้รับเชื้อไวรัสนี้ ปริมาณน้ำนมที่ลดลงในโคนมที่ มีอาการมีเพียงเล็กน้อย และไม่ส่งผลกระทบต่อราคาและผลิตภัณฑ์แต่อย่างใด องค์กรต่าง ๆ ของเอกชนที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมนมออกมาระบุว่า ฟาร์มโคนม ต่างก็พยายามเสริมสร้างความปลอดภัยทางชีวภาพขั้นสูงภายในฟาร์ม

อุตสาหกรรมนมของรัฐเท็กซัสมีมูลค่าทางเศรษฐกิจราว 5 หมื่นล้าน เหรียญสหรัฐ (ราว 1.8 ล้านล้านบาท) โดยเป็นแหล่งผลิตน้ำนมขนาดใหญ่อันดับที่ 4 ของประเทศ กระทรวงเกษตรของรัฐเท็กซัสมุ่งมั่นที่จะรักษาคุณภาพ มาตรฐาน และความปลอดภัยในสินค้าเกษตรของรัฐ ผู้เชี่ยวชาญแนะนำว่า สิ่งสำคัญคือการ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ในน้ำสำหรับปศุสัตว์ทั้งหมด และแยกน้ำดื่ม ในบริเวณที่อาจมีการปนเปื้อนโดยนกน้ำ (Waterfowl) ทั้งนี้ ไม่มีความจำเป็นต้อง ทำลายโคนมที่ได้รับผลกระทบเหมือนการพบเชื้อในสัตว์ปีก สถาบันเนื้อสัตว์ (Meat Institute) ออกแถลงการณ์ระบุว่า เนื้อวัวที่นำไปปรุงอาหารอย่างเหมาะสมจะไม่มี ความเสี่ยงต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค สถาบันเนื้อสัตว์และสมาชิกจะเฝ้าระวัง เพื่อหยุดยั้งการแพร่กระจายของโรค และจะสนับสนุนผู้ผลิตนมและเนื้อสัตว์ ในประเทศต่อไป

ที่มา: [HPAI found in dairy herds](#)

แคลิฟอร์เนียออกคำเตือนการบังคับใช้กฎหมายควบคุมสาร PFAS ในเครื่องครัวและบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร



ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม พ.ศ. 2566 เป็นต้นไป กฎหมายของรัฐแคลิฟอร์เนีย ห้ามไม่ให้บุคคลใดจำหน่าย (Distribute) ขาย (Sell) หรือเสนอขายบรรจุภัณฑ์อาหารที่มีสาร per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS) โดยไม่ว่าจะเจตนาเดิมลงไปหรือไม่ก็ตาม จะต้องไม่พบการตกค้างของสาร PFAS ในผลิตภัณฑ์หรือส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เกินกว่า 100 ppm โดยวัดจากค่า Organic fluorine ทั้งหมด ทั้งนี้ บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารหมายถึง ภาชนะบรรจุภัณฑ์ที่ไม่คงทน ส่วนประกอบของบรรจุภัณฑ์และภาชนะที่ใช้ในการบริการด้านอาหาร ซึ่งมีองค์ประกอบหลักเป็นกระดาษ กระดาษแข็ง หรือวัสดุที่ทำจากเส้นใยพืช นอกจากนี้ สำหรับผลิตภัณฑ์เครื่องครัวที่จำหน่ายในรัฐแคลิฟอร์เนีย ซึ่งมีด้ามจับหรือพื้นผิวสัมผัสอาหารของเครื่องครัว ที่มีการจงใจเติมสารเคมีที่อยู่ในบัญชีรายชื่อของกรมควบคุมสารพิษ (Department of Toxic Substances Control's - DTSC) ตั้งแต่ 1 ชนิดขึ้นไป ซึ่งมี PFAS รวมอยู่กับสารเคมีชนิดอื่นอีก 3,297 รายการ ผู้ผลิตเครื่องครัวจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดการเปิดเผยข้อมูลตามที่ระบุในเว็บไซต์ (ซึ่งมีผลบังคับใช้เมื่อวันที่ 1 มกราคม 2566) ตลอดจนข้อกำหนดการปิดฉลาก (ซึ่งมีผลบังคับใช้วันที่ 1 มกราคม 2567)

โดย DTSC ระบุว่า สารเคมีเหล่านี้อาจมีลักษณะเป็นอันตราย หรือส่งผลต่อสิ่งแวดล้อม หรือมีความเป็นพิษในท้ายที่สุด ผู้ผลิตเครื่องครัวไม่สามารถกล่าวอ้างว่าสินค้านั้นปราศจากสาร PFAS (PFAS Free) หากเจตนาเติมสารเคมีใดก็ตามที่อยู่ในกลุ่ม PFAS ตามบัญชีรายชื่อดังกล่าว ผู้ไม่ปฏิบัติตามกฎหมายอาจมีโทษทั้งคดีอาญาและทางแพ่ง ซึ่งอาจมีค่าปรับสูงถึง 2,500 เหรียญสหรัฐต่อผลิตภัณฑ์ที่มีการจำหน่ายในรัฐแคลิฟอร์เนีย ปัจจุบันมีถึง 12 รัฐที่ออกกฎหมายกำหนดให้ PFAS เป็นสารต้องห้ามหรือกำหนดให้ต้องเปิดเผยข้อมูลเกี่ยวกับสาร PFAS ในผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น ภาชนะบรรจุอาหาร สิ่งทอ เครื่องสำอาง เครื่องครัว ผลิตภัณฑ์สำหรับเด็ก ไปจนถึงพรม และวัสดุหุ้มเฟอร์นิเจอร์ อย่างไรก็ตาม แม้ข้อกำหนดของแต่ละรัฐจะมีความแตกต่างกันอยู่บ้าง แต่กำจัดความของสาร PFAS ไม่แตกต่างกัน และไม่มีเกณฑ์ระดับต่ำสุดที่อนุญาตให้พบได้หากเจตนาเติมสาร PFAS ลงในผลิตภัณฑ์ ขณะนี้มีอยู่ 6 รัฐที่กำหนดเวลาที่กฎหมายมีผลบังคับใช้ในปี 2567 และ 8 รัฐกำหนดในปี 2568 ในขณะที่รัฐวอชิงตันกำหนดในปี 2569 รัฐโคโลราโดและโอเรกอนกำหนดในปี 2570 เมินกำหนดในปี 2573 และมินเนโซตาในปี 2578 ทั้งนี้ กฎหมายเกี่ยวกับสาร PFAS จะเกี่ยวข้องกันสินค้าที่มีการจำหน่ายไปแล้วหรืออยู่ระหว่างวางจำหน่าย อีกทั้งมีประเด็นด้านการปิดฉลากและการระบุให้เปิดเผยข้อมูลเกี่ยวกับสารดังกล่าว ทั้งผู้ผลิตและผู้จำหน่ายต้องตรวจสอบให้แน่ชัดว่าสินค้าของตนเข้าข่ายหรือไม่ และต้องติดตามข้อมูลและข่าวสารล่าสุดอยู่ตลอดเวลาว่าแต่ละรัฐมีข้อกำหนดอย่างไรบ้าง พร้อมทั้งต้องมีการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอว่ามีสาร PFAS อยู่ในห่วงโซ่อุปทานของตนหรือไม่ เนื่องจากมีการเปลี่ยนแปลงและนำกฎหมายและกฎระเบียบใหม่ ๆ มาบังคับใช้อยู่ตลอด

ที่มา: California Issues Enforcement Warning for PFAS in Cookware and Food Packaging Laws

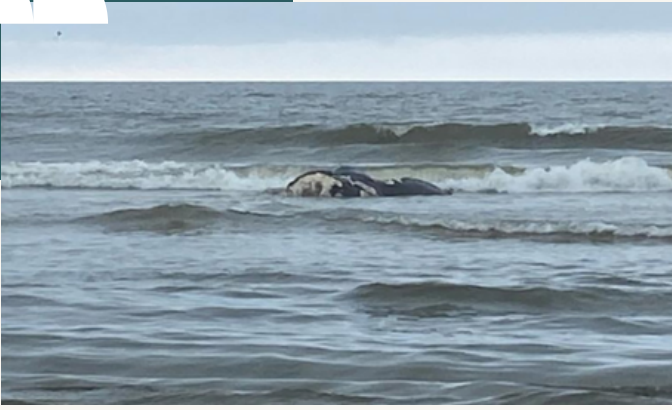
FDA ประกาศปลดการใช้สาร PFAS ในบรรจุภัณฑ์อาหารป้องกันไขมันแล้วทั่วประเทศ



องค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา หรือ FDA (US Food and Drug Administration) เปิดเผยว่า FDA ได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดีจากภาคอุตสาหกรรม โดยที่ขณะนี้ไม่มีการจำหน่ายสาร per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS) เพื่อใช้ผสมสารเคลือบบรรจุภัณฑ์อาหารป้องกันไขมันในสหรัฐฯ อีกต่อไปแล้ว ซึ่งช่วยให้อาหารไม่ต้องสัมผัสกับสารเคมีที่สามารถคงอยู่ชั่วนิรันดร์ (Forever chemicals) ขณะนี้ FDA กำลังตรวจสอบความใช้ได้ของวิธีวิเคราะห์ เพื่อให้ FDA สามารถดำเนินการตรวจสอบสาร PFAS ในบรรจุภัณฑ์อาหารในท้องตลาดได้ ทั้งนี้ มีการใช้สารกันไขมัน (Grease-proofing substances) เคลือบบรรจุภัณฑ์ที่ทำด้วยกระดาษหรือกระดาษแข็ง เพื่อป้องกันไม่ให้ไขมันหรือน้ำมันรั่วไหลออกจากภาชนะบรรจุ และเพื่อคุณสมบัติในการกันน้ำด้วย มักมีการใช้ PFAS ในกระดาษสำหรับห่ออาหารฟาสต์ฟู้ด ถุงสำหรับข้าวโพดป๊อปคอร์นไมโครเวฟ บรรจุภัณฑ์ใส่อาหารกลับบ้าน ถุงใส่อาหารสัตว์เลี้ยง และบรรจุภัณฑ์ลักษณะนี้ โดยมีหลักฐานความเป็นอันตรายต่อสุขภาพอันเนื่องมาจากอาหารที่สัมผัสกับสารเคลือบ PFAS มากขึ้นเป็นลำดับ ซึ่งพบว่าเกี่ยวข้องกับโรคมะเร็งหลายชนิด อันตรายต่อระบบสืบพันธุ์และทารกในครรภ์ อันตรายต่อสิ่งแวดล้อมและต่อเมตาบอลิซึมและต่อไทรอยด์ และปัญหาอื่น ๆ PFAS เป็นสารที่ไม่สลายตัวในสิ่งแวดล้อมและในร่างกายมนุษย์ จึงได้ชื่อว่าเป็นสารเคมีชั่วนิรันดร์ เนื่องจากสามารถคงอยู่ตลอดไปและยังสะสมเพิ่มตามกาลเวลา การยุติการใช้สาร PFAS ในพื้นผิวที่สัมผัสอาหารในสหรัฐฯ เป็นความสมัคใจของภาคอุตสาหกรรมทั่วประเทศในการงดจำหน่ายสารที่สัมผัสกับอาหารและมีสาร PFAS บางชนิดเป็นองค์ประกอบ อันเป็นผลจากการตรวจประเมินความปลอดภัยของสาร PFAS ในท้องตลาดเมื่อปี 2563 แม้ว่าในตอนแรก ผู้ประกอบการผลิตระบุในหนังสือถึง FDA ว่า อาจต้องใช้เวลาลงถึง 18 เดือน ในการนำผลิตภัณฑ์กระดาษและกระดาษแข็งที่เคลือบด้วยสารออกจากช่องทางจำหน่ายได้ทั้งหมด โดยบริษัทส่วนใหญ่สามารถถอดถอนสินค้าออกจากตลาดได้หมดก่อนเวลาที่แจ้ง ในการเปิดเผยครั้งล่าสุดของ FDA ยังยืนยันด้วยว่า มีผู้ผลิตบางรายสมัครใจที่จะยกเลิกการจำหน่ายสารที่สัมผัสกับอาหารที่มี PFAS ชนิดอื่น ที่มีการใช้ผสมในสารเคลือบป้องกันไขมันในบรรจุภัณฑ์อาหารรูปแบบอื่น ๆ ด้วย

ที่มา: FDA Announces Nationwide End to PFAS in Grease-Proofed Food Packaging

EJF เรียกร้องให้รัฐบาลไทยลดทำประมงอวนลากคู่ และคงการปฏิรูปประมง



พบลูกวาฬไรท์ถูกเรือชนตายนอกชายฝั่งรัฐจอร์เจีย

มีการพบลูกวาฬไรท์แอตแลนติกเหนือที่ถูกเรือชนเมื่อต้นปี 2567 เสียชีวิตอยู่นอกชายฝั่งเมือง Savannah ของรัฐจอร์เจีย ทั้งนี้ มีผู้พบเห็นมันครั้งแรกเมื่อเดือนมกราคม และมีการถ่ายวิดีโอคลิปเผยแพร่ในสื่อโซเชียล โดยที่ส่วนหัวมีบาดแผลจากใบพัดเรือหลายแห่ง นักชีววิทยาประมงของหน่วยงานบริหารมหาสมุทรและชั้นบรรยากาศแห่งชาติ หรือ NOAA (National Oceanic and Atmospheric Administration) ระบุในครั้งนั้นว่า บาดแผลดังกล่าวอาจทำให้มันถึงแก่ชีวิตเจ้าหน้าที่กล่าวว่า จะคอยติดตามดูและบันทึกข้อมูลอาการบาดเจ็บของมันเพิ่มเติมซากของลูกวาฬไรท์ตัวดังกล่าว เกล็ดมันอยู่ที่ชายฝั่งทะเลแห่งชาติของเกาะ Cumberland (Cumberland Island National Seashore) รัฐจอร์เจีย และถูกกัดแทะโดยฉลาม การตายของวาฬไรท์แอตแลนติกซึ่งใกล้สูญพันธุ์เต็มทีครั้งนี้ นับเป็นครั้งที่ 3 ในปี 2567 ครั้งแรกเกิดขึ้นเมื่อปลายเดือนมกราคม เป็นการพบวาฬตัวอยู่ในเครื่องมือประมงนอกชายฝั่งเมือง Edgartown รัฐแมสซาชูเซตส์ ครั้งต่อมาคือช่วงต้นเดือนกุมภาพันธ์ พบวาฬอีกตัวหนึ่งตายอยู่ที่นอกชายฝั่งเมือง Savannah ซึ่งน่าจะตายจากการถูกชนด้วยเรือ การพบการตายครั้งล่าสุดนี้เป็นการตอกย้ำข้อเรียกร้องของกลุ่มอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ที่ขอให้เร่งดำเนินการกับเรือที่ฝ่าฝืนความเร็วที่กำหนด NOAA มีการเสนอให้จำกัดความเร็วเรือเพื่อปกป้องวาฬไรท์เมื่อเดือนกรกฎาคม 2565 และขยายข้อบังคับจำกัดความเร็วตามฤดูกาลสำหรับเรือที่มีความยาวเกินกว่าระดับที่กำหนด ตั้งแต่บัดนั้นเป็นต้นมา NOAA ได้บังคับใช้กฎระเบียบเกี่ยวกับความเร็วเรือ และเก็บค่าปรับได้แล้วจำนวน 1.1 ล้านเหรียญสหรัฐ จากเรือที่ใช้ความเร็วเกินที่กำหนดสำหรับการปกป้องปลาวาฬไรท์ แม้จะมีการจำกัดความเร็ว แต่ผลจากรีวิววิเคราะห์ของกลุ่มองค์กรด้านสิ่งแวดล้อม Oceana ซึ่งเผยแพร่เมื่อเดือนมกราคม 2567 ระบุว่า ในช่วงที่วาฬไรท์ถูกเรือชนครั้งล่าสุด เกือบร้อยละ 80 ของเรือที่แล่นอยู่ฝ่าฝืนความเร็วที่กำหนด โดยร้อยละ 79 ของเรือขนาดความยาวตั้งแต่ 65 ฟุตขึ้นไปใช้ความเร็วเกินกำหนดในบริเวณที่กำหนดให้ใช้ความเร็วต่ำ พบลำหนึ่งแล่นด้วยความเร็ว 35.8 นอต ซึ่งสูงกว่าระดับที่กำหนดถึง 3 เท่าตัว องค์กร Oceana จึงออกมาเรียกร้องให้บังคับใช้การจำกัดความเร็ว Oceana เชื่อว่าภาครัฐอยู่เต็มอกว่าต้องทำอะไรเพื่อปกป้องรักษาวาฬไรท์ที่ใกล้สูญพันธุ์ เหตุใดจึงไม่มีการดำเนินการใด ๆ รัฐบาลกลางและกระทรวงพาณิชย์จำเป็นต้องเผยแพร่กฎระเบียบการจำกัดความเร็วที่ตนเองเป็นคนกำหนดขึ้นมาเองเมื่อ 2 ปีที่แล้ว โดยเร่งด่วน ไม่เช่นนั้นจะมีการตายของวาฬไรท์เกิดขึ้นอีกในอนาคต

ที่มา: [Right whale calf struck by vessel found dead off Georgia coast](#)

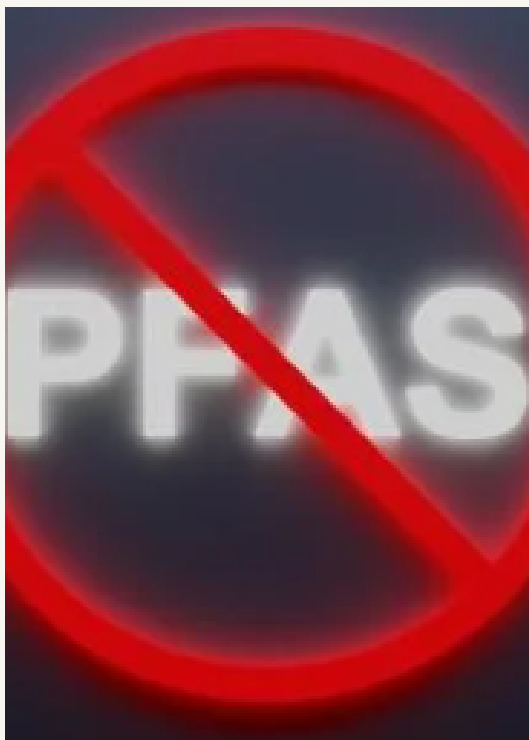


มูลนิธิความยุติธรรมด้านสิ่งแวดล้อม หรือ EJF (Environmental Justice Foundation) เรียกร้องให้รัฐบาลไทยยุติการใช้อวนลากคู่ซึ่งเป็นการทำลายสิ่งแวดล้อม เมื่อไม่นานมานี้ EJF ได้เผยแพร่รายงาน "หายนะแห่งท้องทะเล (Scourge of the Seas)" ระบุว่า ปริมาณสัตว์น้ำของไทยที่จับได้โดยการใช้อวนลากคู่ลดน้อยลง อวนลากคู่จะใช้เรือสองลำในการชิงและลากอวนซึ่งอาจมีความยาวถึง 1 กิโลเมตรไปตามพื้นทะเล จากการศึกษาค้นข้อมูลปริมาณสัตว์น้ำที่จับได้และปริมาณการจับสัตว์น้ำต่อหน่วยการลงแรงประมง หรือ CPUE (Catch Per Unit of Effort) พบว่าลดลงเป็นลำดับ ซึ่งเป็นสัญญาณบ่งชี้ว่าปริมาณสัตว์น้ำของไทยลดน้อยลง โดย EJF กล่าวโทษว่าเป็นผลจากการใช้อวนลากคู่และอวนลากอื่น ๆ อวนลากคู่เป็นเครื่องมือประมงประเภททำลายล้างและไม่มีการควบคุมสามารถกำลังทำลายระบบนิเวศในมหาสมุทร เรืออวนลากคิดเป็นเพียงร้อยละ 5 ของเรือประมงทั้งหมด แต่จับสัตว์น้ำได้ถึงร้อยละ 40 ของปริมาณสัตว์น้ำขึ้นท่าเมื่อปี 2564 โดยที่ส่วนหนึ่งเป็นปลาเบ็ด (Trash fish) ซึ่งได้รับความเสียหายและถูกกดทับระหว่างการลากอวน อีกทั้งแทบไม่มีมูลค่าเชิงพาณิชย์ ผลการศึกษาต่อมาในปี 2560 ระบุว่า สัดส่วนปลาเบ็ดอาจเพิ่มสูงถึงร้อยละ 81 อวนลากจึงเป็นภัยคุกคามและก่อให้เกิดความเสื่อมถอยอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ และยังเป็นการทำลายความอุดมสมบูรณ์ของสัตว์น้ำในอนาคต

ไทยดำเนินการปฏิรูปการทำประมงทั่วประเทศในปี พ.ศ. 2558 เนื่องจากได้รับใบเหลืองจากสหภาพยุโรปเมื่อเดือนเมษายน 2558 ส่งผลให้รัฐบาลไทยต้องเร่งดำเนินการมาตรการเพื่อไม่ให้เสี่ยงต่อการห้ามส่งออกสินค้าประมงไปยังสหภาพยุโรป ทั้งนี้ คณะกรรมาธิการยุโรปได้ยกเลิกใบเหลืองในปี 2559 ซึ่งเป็นสัญญาณว่าพึงพอใจในการปฏิรูปการทำประมงของไทยที่มีแผนดำเนินการป้องกันการทำการประมงผิดกฎหมาย หรือประมง IUU (Illegal, unreported and unregulated fishing) อย่างไรก็ตาม การปฏิรูปการทำประมงในครั้งนั้นได้รับเสียงวิพากษ์วิจารณ์อย่างหนักจากอุตสาหกรรมประมงภายในประเทศ และเริ่มมีการลอบบี้ให้ภาครัฐผ่อนคลายนโยบายต่าง ๆ ทันททีที่มีการถอดถอนใบเหลือง ผู้นำเข้าอาหารทะเลจากนานาประเทศต่างเรียกร้องให้ไทยคงมาตรการที่เข้มแข็งเช่นเดิมเหมือนในช่วงที่มีการปฏิรูป แม้จะมีการประท้วงจากภาคอุตสาหกรรมก็ตาม แต่เมื่อมีการจัดการเลือกตั้งทั่วไปของไทยในปี 2566 รัฐบาลไทยเริ่มส่งสัญญาณในการยกเลิกการควบคุมอุตสาหกรรมประมง หน่วยงาน NGOs ด้านสินค้าประมงได้ออกมาเตือนว่าการขาดการกำกับดูแล จะส่งผลให้ปัญหาเดิมที่เคยสร้างความเดือดร้อนให้กลับมาอีกครั้ง

ที่มา: [EJF calls on Thai government to curtail pair trawling, maintain fisheries reforms](#)

FDA ออก Import Alert ใหม่ แจงเตือนการนำเข้าอาหารที่ปนเปื้อนสารเคมี รวมถึงสาร PFAS



เมื่อวันที่ 20 มีนาคม 2567 องค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา หรือ FDA (US Food and Drug Administration) ได้ออกประกาศแจ้งเตือนการนำเข้า หรือ Import Alert ฉบับใหม่ สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารมนุษย์ที่มีการปนเปื้อนของสารเคมีในระดับที่สามารถตรวจพบได้ ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค โดยใช้ชื่อว่า Import Alert 99-48 Detention without Physical Examination of Foods Due to Chemical Contamination ซึ่งจะช่วยให้ FDA สามารถป้องกันการนำเข้าอาหารที่มีการปนเปื้อนด้วยสารเคมีชนิดต่าง ๆ เช่น benzene, dioxins and polychlorinated biphenyls (PCBs) และ per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS) เป็นต้น PFAS เป็นกลุ่มของสารที่ประกอบด้วยสารเคมีหลายพันชนิด ซึ่งมีการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย สาร PFAS ในสิ่งแวดล้อมสามารถเข้าสู่อาหารผ่านการปลูกพืชและการเลี้ยงสัตว์ หรือการแปรรูปในบริเวณที่มีการปนเปื้อน เป็นไปได้ที่จะมีการปนเปื้อนในปริมาณเล็กน้อยจากภาชนะบรรจุ กระบวนการแปรรูป และเครื่องครัว การกำหนด Import Alert ฉบับใหม่นี้ จะเป็นเครื่องมือช่วยลดการสัมผัสกับสารเคมีอันตรายจำพวก PFAS ผ่านทางอาหาร

ในปี 2565 FDA ได้ดำเนินการสำรวจสาร PFAS ในอาหารทะเลจำนวน 81 ตัวอย่างที่เก็บจากร้านค้าปลีก และตรวจพบสาร Perfluorooctanoic acid (PFOA) ซึ่งเป็นสาร PFAS ชนิดหนึ่งในตัวอย่างหอยลายบรรจุกระป๋องจากจีนที่อาจเป็นปัญหาต่อสุขภาพ ภายใต้ Import Alert นี้ ผู้ผลิตและผู้ผลิตภัณฑอาหารที่พบว่า มีสารเคมีปนเปื้อนในระดับที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค อาจถูกมาตรการกักกันสินค้าทันทีเมื่อนำเข้าโดยไม่ต้องมีการตรวจสอบทางกายภาพก่อน (Detention Without Physical Examination-DWPE) การจะขอลอดถอนออกจาก Import Alert ผู้ผลิตต้องแสดงหลักฐานต่อ FDA เพื่อแสดงให้เห็นว่า ได้มีการแก้ไขปัญหาก็่อให้เกิดการปนเปื้อนเรียบร้อยแล้ว และสร้างความมั่นใจว่าสินค้าที่จะส่งออกในอนาคต จะเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด สามารถศึกษาขั้นตอนการถอดถอนรายชื่อออกจาก Import Alert ได้จากเอกสาร Regulatory Procedures Manual หัวข้อ 9-8 FDA ออกประกาศ Import Alerts เพื่อช่วยป้องกันไม่ให้มีการนำเข้าและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐานในสหรัฐฯ

ที่มา: FDA Issues Import Alert for Food Products with Chemical Contaminants Including PFAS

USDA สนับสนุนเงินทุน 12 ล้านเหรียญสหรัฐ เพื่อโปรโมทสินค้าเกษตร และขจัดปัญหาความไม่มั่นคงทางอาหารในชุมชนด้อยโอกาส



เมื่อวันที่ 21 มีนาคม 2567 กระทรวงเกษตรสหรัฐอเมริกา หรือ USDA (US Department of Agriculture) ประกาศให้เงินทุนจำนวน 12 ล้านเหรียญสหรัฐ (ราว 420 ล้านบาท) เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งและแสวงหาโอกาสเปิดตลาดใหม่สำหรับสินค้าเกษตรของสหรัฐฯ และเพิ่มการเข้าถึงอาหารที่ผลิตในท้องถิ่นสำหรับชุมชนที่ประสบปัญหาความไม่มั่นคงทางอาหาร หน่วยงานบริการด้านการตลาดสินค้าเกษตรหรือ AMS (Agricultural Marketing Service) จะเป็นผู้จัดสรรเงินทุนผ่านโครงการต่าง ๆ ซึ่งมีเป้าหมายเพื่อสร้างโอกาสทางการตลาด เสริมสร้างความมั่นคงทางรายได้ให้แก่ฟาร์มขนาดเล็กและชุมชนในชนบท ช่วยให้ผู้อยู่อาศัยสามารถเข้าถึงอาหารที่สดใหม่ที่ผลิตได้เองในท้องถิ่น โครงการเหล่านี้ ได้แก่

- 1) **โครงการเข้าถึงและการพัฒนาของ Acer (Acer Access and Development Program)** จะจัดสรรงบประมาณในวงเงิน 6 ล้านเหรียญสหรัฐ (ราว 210 ล้านบาท) เพื่อขยายการรับรู้เกี่ยวกับอุตสาหกรรมน้ำเชื่อมเมเปิ้ลแก่ผู้บริโภค และสนับสนุนทรัพยากรต่าง ๆ ให้แก่ผู้ผลิต โดยจะสนับสนุนเงินทุนเพื่อการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับการผลิต การสร้างความยั่งยืนให้แก่อุตสาหกรรม และการตลาดน้ำเชื่อมเมเปิ้ลและผลิตภัณฑ์ ในอดีตโปรแกรมนี้เคยสนับสนุนงบประมาณให้แก่มหาวิทยาลัย Stockton University และ West Virginia University เพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมน้ำเชื่อมเมเปิ้ลในท้องถิ่นมาแล้ว ซึ่งครอบคลุมตั้งแต่การบริหารจัดการป่าไม้ซึ่งเป็นแหล่งผลิตน้ำเชื่อมเมเปิ้ล รวมถึงการพัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยีสำหรับกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์
- 2) **โครงการปรับปรุงการตลาดของรัฐบาลกลาง (Federal State Marketing Improvement Program)** จะจัดสรรงบประมาณในวงเงิน 1 ล้านเหรียญสหรัฐ (ราว 35 ล้านบาท) เพื่อแสวงหาตลาดใหม่ ๆ ให้แก่สินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์ของสหรัฐฯ ส่งเสริมการวิจัยและนวัตกรรมเพื่อพัฒนาประสิทธิภาพระบบการตลาด และสนับสนุนองค์การเกษตรระดับมลรัฐ ในอดีตโครงการนี้เคยสนับสนุนงบประมาณให้แก่มหาวิทยาลัย Kentucky University เพื่อศึกษาแนวทางการเชื่อมโยงผู้ผลิตสินค้าเกษตรในท้องถิ่นกับร้านอาหารให้สามารถสร้างผลกำไรได้อย่างยั่งยืน สร้างการมีส่วนร่วมของผู้บริโภคและสนใจให้นิยมสินค้าที่ผลิตในท้องถิ่น ตลอดจนพัฒนาโอกาสทางเศรษฐกิจให้แก่เกษตรกรและชุมชนในพื้นที่ชนบท
- 3) **โครงการขนาดเล็กด้านความมั่นคงทางอาหาร (Micro-Grants for Food Security Program)** จะจัดสรรงบประมาณในวงเงิน 5 ล้านเหรียญสหรัฐ (ราว 175 ล้านบาท) ให้กับมลรัฐและเขตพื้นที่ที่เข้าข่ายมีความไม่มั่นคงทางอาหารอย่างรุนแรงและต้องนำเข้าอาหารจากแหล่งอื่น เพื่อเพิ่มปริมาณและคุณภาพอาหารที่ผลิตได้ในท้องถิ่นผ่านการทำสวนขนาดเล็กและเลี้ยงสัตว์ โดยจะจัดสรรงบประมาณผ่านหน่วยงานด้านการเกษตรระดับรัฐอีกทอดหนึ่ง ตัวอย่างในอดีตคือการจัดสรรงบประมาณให้แก่หน่วยงานด้านทรัพยากรธรรมชาติของรัฐอะแลสกา เพื่อมอบต่อให้แก่ครอบครัวหนึ่งที่อยู่ในรัฐใช้สำหรับเพิ่มผลผลิตอาหารให้แก่ชุมชนในท้องถิ่นของตน ช่วยเหลือในการจัดซื้อเครื่องทำแห้งอาหารโดยการแช่เยือกแข็ง (Freeze drier) เพื่อแปรรูปผักและผลไม้ที่ปลูกได้ และจัดตั้งให้แก่หลายครอบครัวในชุมชนซึ่งมีอยู่ด้วยกัน 18 คน ทุกสองสัปดาห์ ผู้สนใจขอรับงบประมาณสนับสนุนผ่านโครงการเหล่านี้ สามารถสมัครผ่านเว็บไซต์ <https://www.grants.gov/> กลุ่มเป้าหมายของโครงการ ได้แก่ เกษตรกรและผู้เลี้ยงปศุสัตว์รายย่อย เกษตรกรและผู้เลี้ยงปศุสัตว์หน้าใหม่ เกษตรกรที่ด้อยโอกาส เกษตรกรที่เป็นทหารผ่านศึก ผู้มีรายได้น้อยและชนกลุ่มน้อย ตลอดจนชุมชน ด้อยโอกาส

ที่มา: USDA Announces Up to \$12 Million in Grant Funding Available to Promote U.S. Agricultural Products and Address Food Insecurity in Underserved Communities

USDA พัฒนาเทคโนโลยีการพาสเจอร์ไรซ์ไข่ที่สามารถทำลายเชื้อซาลโมเนลล่าได้ 99.999 %

นักวิจัยของหน่วยบริการวิจัยด้านการเกษตรของกระทรวงเกษตรสหรัฐอเมริกา หรือ USDA's ARS (US Department of Agriculture's Agricultural Research Service) ประสบความสำเร็จในการพัฒนาวิธีการพาสเจอร์ไรซ์ไข่ซึ่งหลีกเลี่ยงด้วยความร้อน โดยใช้เทคโนโลยีคลื่นความถี่วิทยุ (Radio Frequency - RF) โดยพบว่า สามารถลดปริมาณเชื้อซาลโมเนลล่า (Salmonella) ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และใช้เวลาน้อยกว่าวิธีการพาสเจอร์ไรซ์แบบดั้งเดิม แม้การพาสเจอร์ไรซ์ด้วยความร้อนจะได้รับการพิสูจน์แล้วว่าสามารถยับยั้งเชื้อก่อโรคในไข่ทั้งเปลือกได้ แต่ในเชิงพาณิชย์มีไข่น้อยกว่าร้อยละ 3 ที่ผ่านการพาสเจอร์ไรซ์ในสหรัฐอเมริกา ทั้งนี้ เนื่องจากต้องใช้เวลาในการลดจำนวนเชื้อโดยใช้การแช่ไข่น้ำร้อนไม่น้อยกว่า 57 นาที วิธีการใหม่นี้ (RF) ใช้ความร้อนเพื่อลดจำนวนเชื้อก่อโรคเช่นเดียวกัน คลื่นความถี่วิทยุ RF จะทำให้โมเลกุลน้ำภายในไข่หมุนและเรียงตัวในแนวเดียวกับสนามคลื่นความถี่วิทยุ ก่อให้เกิดแรงเสียดทานระหว่างโมเลกุล และทำให้ของเหลวภายในไข่ร้อนขึ้นอย่างรวดเร็ว วิธีการนี้ทำให้เชื้อซาลโมเนลล่าในไข่ลดจำนวนลงได้ถึงร้อยละ 99.999 ภายในเวลา 24 นาที และตรวจไม่พบเชื้อซาลโมเนลล่าในไข่ที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 7 °C เป็นเวลา 7 วัน ซึ่งเป็นการจำลองสภาวะของห่วงโซ่ความเย็นเชิงพาณิชย์ นอกจากนี้ พบว่าคุณภาพไข่ไม่ลดลงเมื่อผ่านการใช้คลื่นความถี่วิทยุ นักวิจัยของ ARS กำลังดำเนินการพัฒนาขีดความสามารถของเทคโนโลยีใหม่อย่างต่อเนื่อง และคาดว่าจะพร้อมใช้งานเชิงพาณิชย์ได้ในอนาคตอันใกล้



ที่มา: [USDA Develops Egg Pasteurization Technology That Rapidly Kills 99.999 Percent of Salmonella](#)

เทคโนโลยี 'การกำจัดน้ำตาล' มาแล้ว



คาดการณ์ว่าตลาดอาหารและเครื่องดื่มปลอดน้ำตาลจะเติบโตในปี 2567 เนื่องจากผู้บริโภคยังคงมองหาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ จากการวิจัยพบว่า "ปริมาณน้ำตาลต่ำ (Low sugar)" คือคุณสมบัติทางโภชนาการที่ผู้บริโภคต้องการมากที่สุดในปี 2566 (ร้อยละ 42.3) ในขณะที่ "ไม่มีการเติมน้ำตาล (No sugar added)" เป็นส่วนผสมยอดนิยม (ร้อยละ 44.1) ส่วน "น้ำตาลเป็นศูนย์ (Zero-sugar)" เริ่มเข้ามาแทนที่อาหารเพื่อสุขภาพ และเป็นค่าที่ผู้บริโภคมองหาในฉลาก นักวิจัยและสตาร์ทอัพจำนวนมากอยู่ระหว่างการพัฒนาส่วนผสมในการกำจัดน้ำตาล โดยเมื่อเดือนกุมภาพันธ์ ปี 2567 บริษัทเทคโนโลยีด้านอาหาร Zya ได้เปิดตัว Convero ซึ่งเป็นเอนไซม์ที่สามารถเปลี่ยนน้ำตาลที่บริโภคเข้าไปสูงสุดถึงร้อยละ 30 ให้เป็นใยอาหารเมื่อเข้าสู่ระบบย่อยอาหาร (Sugar-to-Fiber Enzymes) บริษัทสตาร์ทอัพจากสหราชอาณาจักรรายนี้เชื่อว่าผู้ผลิตอาหารจะสนใจในการเติมเอนไซม์นี้ในผลิตภัณฑ์อาหารจำพวกซีเรียลและสแน็ค และตั้งเป้าเปิดตัวในปี 2569 ขณะนี้อยู่ระหว่างรอการอนุมัติจากองค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา หรือ FDA (US Food and Drug Administration) และเมื่อช่วงสิ้นปี 2565 บริษัท Kraft Heinz ได้ติดต่อนักวิจัยที่สถาบัน Wyss Institute ของมหาวิทยาลัย Harvard เพื่อให้คิดค้นการลดปริมาณน้ำตาลที่เติมลงในอาหารโดยไม่สูญเสียคุณสมบัติด้านอื่น ๆ ของน้ำตาล โดยได้พัฒนาผลิตภัณฑ์จากเอนไซม์ที่พบตามธรรมชาติในพืชหลายชนิด ซึ่งสามารถเปลี่ยนน้ำตาลเป็นใยอาหารเมื่อเข้าสู่ระบบย่อยของร่างกาย นักวิจัยอ้างว่าเอนไซม์ชนิดนี้ สามารถใช้ได้โดยไม่ต้องปรับเปลี่ยนปริมาณน้ำตาลในสูตรอาหารแต่อย่างใด ซึ่งเป็นคุณสมบัติที่น่าสนใจสำหรับผู้ผลิตอาหารที่ต้องการรักษารสชาติและเนื้อสัมผัสของสูตรอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ ปัจจุบันสถาบัน Wyss ได้ขายสิทธิเทคโนโลยีนี้ให้แก่บริษัทสตาร์ทอัพแห่งหนึ่ง และตั้งเป้าร่วมมือกับผู้ผลิตหลายรายในปี 2569

ขณะนี้ FDA กำลังร่างกฎระเบียบเพื่อยกเลิกการอนุญาตให้ใช้น้ำมันพืชผสมโบรมีน (Brominated Vegetable Oil) เนื่องจากมีข้อกังวลด้านความปลอดภัย FDA ยังมีความกังวลด้านความปลอดภัยสารปนเปื้อนในสิ่งแวดล้อม ซึ่งอาจพบได้ในอาหารที่เด็กทารกและเด็กเล็กบริโภคผ่านทาง "โครงการเกือบเป็นศูนย์" (Closer to Zero Initiative) ขณะนี้ได้มีการเสนอให้ก่อตั้งสำนักงานด้านความปลอดภัยสารเคมีในอาหาร ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และนวัตกรรม (HFP's Office of Food Chemistry Safety, Dietary Supplements, and Innovation) โดยจะทำงานร่วมกันเพื่อยกระดับความเชี่ยวชาญทางวิทยาศาสตร์ในการประเมินความปลอดภัยอาหารและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และอำนวยความสะดวกในการใช้ส่วนผสมที่เป็นนวัตกรรมใหม่อย่างปลอดภัย

ที่มา: ['Sugar Elimination' Technology Has Arrived](#)