



สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี.

Office of Agricultural Affairs - Royal Thai Embassy - Washington DC

กฎระเบียบ FSMA 204 ส่งผลกระทบต่อธุรกิจอาหารอย่างไร? How Will FSMA 204 Impact Your Food Business?

ด้วยสำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี. เข้าร่วมฟังการประชุมออนไลน์ (Webinar) ในหัวข้อ กฎระเบียบ FSMA 204 ส่งผลกระทบต่อธุรกิจอาหารอย่างไร? (How Will FSMA 204 Impact Your Food Business?) เมื่อวันที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๖๗ จัดโดยสื่อออนไลน์ Food Institute ร่วมเสวนาโดย (๑) นาย Christopher Waldrop ตำแหน่ง Senior Health Scientist in the Division of Public Health Informatics and Analytics สังกัด Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food and Drug Administration (FDA) (๒) นาง Sara Metzger ตำแหน่ง Vice President of Product บริษัท iTradeNetwork และ (๓) นาย Taylor Crown ตำแหน่ง Foodservice Industry Practice Lead บริษัท Accenture

The Food Institute Webinar

How Will FSMA 204 Impact Your Food Business?

Wednesday, July 24 · 2 PM ET

FEATURED GUESTS

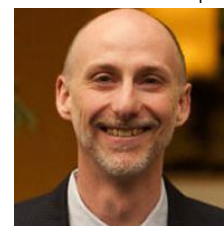
Christopher Waldrop, FDA
Sara Metzger, iTradeNetwork
Taylor Crown, Accenture

sponsored by

iTradeNetwork.

การประชุมดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ของกฎระเบียบการตรวจสอบย้อนกลับที่มาของอาหาร หรือ FSMA 204 ท่าทีของผู้ประกอบการที่มีต่อ FSMA 204 และข้อควรพิจารณาและประเด็นสำคัญที่ผู้ประกอบการต้องเตรียมพร้อมเพื่อปฏิบัติตามระเบียบดังกล่าว สารสำคัญของการประชุมสรุปได้ดังนี้

๑. สรุปสาระสำคัญกฎระเบียบ FSMA 204 โดย นาย Christopher Waldrop ปัจจุบัน FDA ได้รับการจัดส่งข้อมูลเพื่อใช้ตรวจสอบย้อนกลับสินค้าอาหารในรูปแบบเอกสารเป็นส่วนใหญ่ ข้อมูลที่ได้รับอาจไม่มีความสม่ำเสมอ ไม่มีการจัดวางมาตรฐานแบบฟอร์มอย่างชัดเจน และเอกสารของผู้ประกอบการในห่วงโซ่อุปทานเชื่อมโยงกันได้ยาก เมื่อเกิดการระบาดของโรคที่เกิดจากอาหาร FDA ต้องพิจารณาข้อมูลจากเอกสารหลายชุดที่ได้รับจากห่วงโซ่อุปทานหลายแห่ง และต้องหาทางเชื่อมโยงที่มาของต้นเหตุการระบาดของโรค โดยการหาข้อมูลในรูปแบบกระดาษที่การบันทึกข้อมูล



เป็นไปอย่างไม่มีแบบแผนก่อให้เกิดความล่าช้า ส่งผลให้การปนเปื้อนยังคงเกิดขึ้น และผู้บริโภคยังคงเจ็บป่วยจากการระบาดนั้น นอกจากนี้ วิธีการตรวจติดตามแบบ one step back, one step forward ไม่มีประสิทธิภาพในการตรวจสอบย้อนกลับที่มาของอาหารเมื่อเกิดการระบาด ที่ผ่านมามีพบว่า การกำหนดรหัสรุ่นสินค้า (Lot Codes) จะช่วยให้ FDA สามารถระบุผู้ผลิตและที่มาของสินค้าที่อยู่ในห่วงโซ่อุปทานได้ภายใน ๒๔ ชั่วโมง หรือน้อยกว่า

ข้อกำหนดของกฎระเบียบ FSMA 204

(๑) ใช้กับผู้ผลิต แปรรูป บรรจุ หรือเก็บสินค้าอาหาร ตามที่กำหนดไว้ในบัญชีรายชื่ออาหารเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับ (Food Traceability List – FTL)^{*} ระเบียบดังกล่าวครอบคลุมตลอดห่วงโซ่อุปทาน เริ่มจากฟาร์มไปจนถึงร้านอาหารและร้านค้าปลีก โดยจะช่วยให้ FDA สามารถนำสินค้าปนเปื้อนออกจากตลาดได้อย่างรวดเร็ว และบังคับใช้กับสถานประกอบการอาหารทั้งในและต่างประเทศ

(๒) FDA เผยแพร่ข้อยกเว้นการปฏิบัติตามระเบียบฯ โดยสามารถตรวจสอบได้จากเว็บไซต์ <https://collaboration.fda.gov/tefcv13/>

(๓) ลักษณะอาหารที่อยู่ภายใต้ FTL ได้แก่ (๓.๑) อาหารสด (Fresh) (๓.๒) อาหารสดที่ระบุใน FTL ซึ่งถูกใช้เป็นส่วนหนึ่งของวัตถุดิบอาหารอื่น ๆ เช่น สลัดทูน่าผสมผักใบเขียว อาหารดังกล่าวจะอยู่ภายใต้กฎระเบียบฯ ทั้งนี้ อาหารสดที่ถูกเปลี่ยนรูปร่าง เช่น สมุนไพรสดถูกเปลี่ยนเป็นสมุนไพรอบแห้ง จะไม่อยู่ภายใต้กฎระเบียบฯ (๓.๓) อาหารที่ไม่ได้ระบุว่าเป็นอาหารสด เช่น เนยถั่ว และถูกใช้เป็นส่วนหนึ่งของวัตถุดิบอาหารอื่น ๆ จะเข้าอยู่ภายใต้ FTL トラバเท่าที่ไม่ขึ้นขั้นตอนการทำลายจุลินทรีย์ (kill – step) ทั้งนี้ อาหารสดที่ผ่านขั้นตอน kill – step จะไม่อยู่ภายใต้ FTL และเมื่อผ่านขั้นตอน kill – step แล้ว การเก็บบันทึกข้อมูลจะสิ้นสุดลง

(๔) ผู้ประกอบการต้องจัดเก็บข้อมูลตั้งแต่เริ่มการผลิตจนถึงขั้นตอน kill – step โดยผู้ประกอบการที่มีสินค้าอาหารที่ผ่านขั้นตอน kill – step ในครอบครอง จะไม่ต้องจัดเก็บข้อมูลเพื่อตรวจสอบในอนาคต

(๕) FDA มีแผนการทบทวนบัญชี FTL ทุก ๕ ปี หากมีการเปลี่ยนแปลง จะจัดทำร่างเสนอการทบทวนบัญชี FTL เพื่อเปิดรับฟังประชาพิจารณ์ก่อนทำการประกาศใน Federal Register และเมื่อการพิจารณาเสร็จสมบูรณ์ จะประกาศใน Federal Register โดยสินค้าที่เพิ่มใหม่ใน FTL จะมีผลบังคับใช้ ๒ ปีหลังจากวันที่ Federal Register มีผลบังคับใช้ ในขณะที่สินค้าที่ถูกตัดออกจาก FTL จะถือว่าไม่มีผลบังคับใช้ทันที

ข้อมูลที่ต้องจัดเก็บ ได้แก่ (๑) ข้อมูลบันทึกที่เกี่ยวข้องกับเหตุการณ์การติดตามที่สำคัญ (Critical Tracking Events – CTEs) (๒) องค์ประกอบข้อมูลสำคัญ (Key Data Elements – KDEs) (๓) รหัสรุ่นสินค้าที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ (Traceability Lot Code – TLC) จะเชื่อมโยงกับข้อมูล KDEs โดย TLC จะถูกกำหนดขึ้นหรือมีการเปลี่ยนแปลงใน ๓ กรณี ได้แก่ (๑) มีการบรรจุผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรสด (Raw Agricultural Commodity หรือ RAC) เป็นครั้งแรก (๒) การรับสินค้าประมงจากเรือประมงสู่ทางบกเป็นครั้งแรก หรือ (๓) เมื่อสินค้าอาหารถูกแปรรูป หลังจากนั้น TLC จะไม่มีการเปลี่ยนแปลงและถูกส่งต่อไปยังผู้ประกอบการอื่นในห่วงโซ่อุปทาน

ผู้ประกอบการจะต้องเก็บรักษาข้อมูลเป็นเวลา ๒ ปี ในรูปแบบกระดาษ อิเล็กทรอนิกส์ หรือสำเนา โดยจะต้องสามารถจัดส่งให้แก่ FDA ได้ภายในเวลา ๒๔ ชั่วโมง หรือภายในเวลาที่สมเหตุสมผลหาก FDA เห็นชอบ และในระหว่างการแพร่ระบาด จะต้องสามารถส่งเอกสารในรูปแบบ electronic sortable spreadsheet ได้ภายใน ๒๔ ชั่วโมง หากได้รับการร้องขอ ทั้งนี้ FDA ได้จัดทำร่างเอกสารเพื่อบันทึกข้อมูล ซึ่งผู้ประกอบการสามารถใช้ร่างดังกล่าวเป็นตัวอย่างในการกรอกข้อมูลหรือไม่ก็ได้ โดยได้จัดทำทั้งสิ้น ๕ ภาษา (รวมทั้งภาษาไทย) สามารถดาวน์โหลดไฟล์ได้ที่

^{*} บัญชีรายชื่ออาหารเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับ (Food Traceability List – FTL) (ภาษาไทย) <https://www.fda.gov/media/164646/download?attachment>

<https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/fsma-final-rule-requirements-additional-traceability-records-certain-foods> ภายใต้หัวข้อ Electronic Sortable Spreadsheet

FDA กำหนดให้ผู้ประกอบการจัดทำแผนการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability Plan) เพื่อแสดงให้ FDA ทราบถึงระบบการตรวจสอบย้อนกลับ วิธีการจัดเก็บ และวิธีการบันทึกข้อมูลของบริษัท โดยไม่จำเป็นต้องจัดทำแผนที่ซับซ้อนหรือยาวนานเกินไป แต่จำเป็นต้องมีข้อมูลที่กำหนด เช่น มาตรการที่ใช้เก็บข้อมูลที่ถูกรับบันทึก มาตรการที่ใช้บ่งชี้อาหารในบัญชี FTL รูปแบบ/วิธีการกำหนด TLC ชื่อผู้ติดต่อ เป็นต้น ระเบียบ Food Traceability จะใช้บังคับกับทุกสถานประกอบการในวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๙ โดยจะเริ่มการตรวจสอบตามเป็นทางการในปี ๒๕๗๐ FDA จะให้ความรู้ในเรื่องดังกล่าวทั้งก่อนและระหว่างการบังคับใช้ระเบียบดังกล่าว ในอนาคต FDA มีแผนดำเนินการด้านการเข้าถึงผู้ใช้กฎระเบียบ จัดทำการประชุมออนไลน์ และให้ความช่วยเหลือเชิงเทคนิค เพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับกฎระเบียบดังกล่าว จัดทำระบบเพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถอัปโหลดไฟล์ข้อมูลตามที่ FDA ร้องขอได้อย่างเป็นระบบ รวมทั้งพิจารณาหลักการที่ดีที่สุดสำหรับใช้ในการตรวจสอบ พัฒนากลยุทธ์การบังคับใช้กฎระเบียบฯ ร่วมกับภาครัฐ ท้องถิ่น หน่วยงาน ภาครัฐ และผู้มีส่วนได้เสียที่ต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบ และพัฒนาการฝึกอบรมร่วมกับหน่วยงาน FSPCA (Food Safety Preventive Controls Alliance)

๒. การเตรียมพร้อมและความเห็นต่อกฎระเบียบ FSMA 204 ของภาคเอกชน

๒.๑ บริษัท iTradeNetwork ให้บริการด้านเครือข่ายซอฟต์แวร์แก่อุตสาหกรรมอาหารและ

ผู้จัดจำหน่ายอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน เพื่อช่วยเพิ่มรายได้ ความคล่องตัว และเสริมสร้างความแข็งแกร่งด้านความสัมพันธ์ระหว่างคู่ค้า กลุ่มลูกค้าหลัก คือ ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ ผู้ดำเนินธุรกิจขนส่ง ร้านอาหาร และภาคธุรกิจที่จัดจำหน่ายสินค้าที่เน่าเสียได้ง่าย โดยสินค้าที่เน่าเสียได้ง่าย มีความจำเป็นต้องบริหารจัดการแตกต่างจากสินค้าประเภทอื่น ดังนั้น เมื่อ FDA ประกาศใช้กฎระเบียบการตรวจสอบย้อนกลับ หรือ FSMA 204 ผู้ใช้บริการต่างต้องการคำแนะนำเพื่อปรับภาคธุรกิจของตนให้สอดคล้องกับกฎระเบียบฯ iTrade มีความเชี่ยวชาญด้านระบบการตรวจสอบย้อนกลับ และการแลกเปลี่ยนข้อมูล KDEs ระหว่างผู้จัดหาสินค้าที่อยู่ในเครือข่าย iTrade กว่า ๔๐๐ ราย โดยปรับใช้ระบบดังกล่าวมากกว่า ๑๒ ปี นอกจากนี้ ยังมีส่วนร่วมในการประชุมหารือต่าง ๆ เช่น เป็นสมาชิกคณะกรรมการมาตรฐาน GS1 ปัจจุบันผู้ให้บริการในเครือข่าย iTrade กว่า ๕๐ ราย เป็นไปตาม FSMA 204 แล้ว



ความท้าทายหลักที่ภาคอุตสาหกรรมอาหารต้องเผชิญ ได้แก่ (๑) การบริหารจัดการและเลือกเก็บข้อมูลยังขาดหลักการและระบบที่สอดคล้องกัน ยังปรากฏความแตกต่างด้านการใช้ระบบระหว่างผู้ประกอบการขนาดเล็กและผู้ประกอบการขนาดใหญ่ (๒) การสร้างความมั่นใจว่าข้อมูลที่บันทึกในแต่ละขั้นตอนมีความเที่ยงตรงและถูกต้อง และ (๓) การปรับตัวให้เป็นไปตามที่กฎระเบียบฯ กำหนด ซึ่งหากมีการปรับเปลี่ยนบัญชี FTL เพิ่มประเภทสินค้าอาหาร ผู้ประกอบการจะต้องหาวิธีการปรับธุรกิจให้เป็นไปตามกฎระเบียบฯ ที่เปลี่ยนแปลง

ข้อควรพิจารณาสำหรับผู้ประกอบการ

(๑) เริ่มจัดทำแผนการ จัดหาทรัพยากร งบประมาณ และบุคลากรให้เป็นผู้นำด้านกฎระเบียบฯ เพื่อให้องค์กรสามารถดำเนินการตามกฎระเบียบฯ ได้

(๒) ตรวจสอบสินค้าของตนว่าอยู่ในบัญชี FTL หรือไม่ บริษัทมีระบบและข้อมูลรองรับตามกฎระเบียบฯ หรือไม่



(๓) ปรับใช้ระบบสำหรับจัดส่งข้อมูล KDEs และจัดเก็บข้อมูล CTEs ภายในองค์กร เพื่อสร้างความคุ้นเคยและมีเวลาเพียงพอที่จะแก้ไขจุดบกพร่อง ก่อนวันที่จะต้องเริ่มปฏิบัติตามกฎระเบียบฯ

iTrade จัดทำโปรแกรมรองรับ FSMA 204 เพื่อยกระดับโปรแกรมซอฟต์แวร์คอมพิวเตอร์ให้สามารถเชื่อมโยงเครือข่าย แลกเปลี่ยนข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว โดย iTrade มีฐานข้อมูลลูกค้าทั้งกลุ่มผู้จัดหาสินค้า ผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย ร้านอาหาร อยู่ในเครือข่าย จึงสามารถเชื่อมโยงข้อมูลระหว่างกลุ่มลูกค้าใหม่และลูกค้าเก่าได้ง่ายและรวดเร็ว และจากประสบการณ์ด้านการตรวจสอบย้อนกลับตลอด ๒๕ ปี จึงมีระบบที่จะช่วยเลือกเก็บบันทึกข้อมูล KDEs และข้อมูลอื่น ๆ FSMA 204 กำหนดในแต่ละห่วงโซ่อุปทานได้อย่างแม่นยำและเชื่อถือได้ จัดทำฉากแสดงข้อมูล รวมทั้งช่วยด้านการแลกเปลี่ยนและจัดเก็บข้อมูลระหว่างผู้ประกอบการในห่วงโซ่อุปทาน ซึ่งสามารถจัดส่งให้ FDA ได้ภายในกรอบเวลา ๒๔ ชั่วโมง iTrade จัดทำระบบที่มีความยืดหยุ่น ตามความต้องการของผู้ใช้บริการ โดยมีระบบที่รองรับการใช้งานของผู้ประกอบการรายเล็กที่ไม่มีเทคโนโลยีขั้นสูงรองรับ งบประมาณ พื้นที่ที่ต้องการใช้บริการ รวมทั้งได้จัดหาแนวทางรองรับปัญหาที่อาจเกิดขึ้น เช่น วิธีการตรวจทานสอบสินค้า แนวทางการแก้ปัญหาหากข้อมูลที่ได้รับและข้อมูลสินค้าไม่ตรงกัน ปัญหาอาหารเหลือทิ้ง จัดทำรายงานข้อมูลเพื่อให้ลูกค้าสามารถตรวจสอบข้อมูลต่าง ๆ ของสินค้าได้

๒.๒ บริษัท Accenture มีความเชี่ยวชาญด้านการให้บริการและให้คำปรึกษาด้านเทคโนโลยีสารสนเทศแก่หน่วยงานรัฐ เอกชน และองค์กรต่าง ๆ เป็นผู้พัฒนาระบบดิจิทัลให้สามารถนำไปใช้เสริมสร้างธุรกิจ เพิ่มศักยภาพสูงสุดให้แก่การปฏิบัติงาน เพิ่มการเติบโตของรายได้และพัฒนาการให้บริการของบริษัท และสร้างคุณค่าที่จับต้องได้ Accenture มีความสามารถพิเศษด้านการสร้างนวัตกรรม มีพนักงานกว่า ๗๕๐,๐๐๐ คน ทั่วโลก และให้บริการลูกค้ากว่า ๑๒๐ ประเทศ เทคโนโลยีเป็นแกนหลักของการเปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน บริษัทฯ จึงมีเป้าหมายหลักที่จะช่วยให้อาจารย์และภาคเอกชนสามารถใช้เทคโนโลยีได้อย่างบรรลุเป้าหมายตามการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น มีความเชี่ยวชาญด้านการใช้ AI (Artificial Intelligence) ระบบคลาวด์ และเทคโนโลยีต่าง ๆ เพื่อขับเคลื่อนและส่งเสริมการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพของทุกภาคอุตสาหกรรมรวมทั้งอุตสาหกรรมอาหาร การให้บริการด้านอาหาร และการขนส่งอาหาร การบรรยายจะครอบคลุมสาระสำคัญ ๓ ประการ ดังนี้



(๑) Accenture เห็นว่า กฎระเบียบ FSMA 204 เป็นมากกว่าการสร้างความปลอดภัยอาหารและเป็นมากกว่าการป้องกันโรคที่เกิดจากอาหารให้แก่ผู้บริโภค โดยกฎระเบียบดังกล่าวถือเป็นการสร้างโอกาสให้ภาคเอกชนเปลี่ยนแปลงรูปแบบการดำเนินงานให้เป็นระบบและใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยี เช่น AI จึงถือเป็นช่วงเวลาที่ดีที่ผู้ประกอบการจะสร้างอัตลักษณ์รูปแบบใหม่ เพื่อชี้ให้ผู้บริโภคเห็นว่า สินค้าที่ผลิตนั้นมีเป้าหมายสอดคล้องต่อความต้องการของผู้บริโภคอย่างไร ทั้งยังเป็นการตอบสนองต่อนโยบายด้านการป้องกันการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้ง เศรษฐกิจหมุนเวียน และการสร้างความยั่งยืน รวมทั้งเป็นโอกาสในการปรับนโยบายองค์กรให้เป็นแนวทางในการสร้างความน่าเชื่อถือในกลุ่มผู้บริโภค ความท้าทายที่อาจเกิดขึ้น คือ องค์กรต้องสามารถเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมกับความต้องการของตน โดยเทคโนโลยีดังกล่าวต้องสามารถทำงานรองรับระบบของลูกค้าได้ เพื่อให้การแลกเปลี่ยนและการบันทึกข้อมูลเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

(๒) หลายองค์กรพร้อมให้ความช่วยเหลือผู้ประกอบการทุกขนาด และทุกภาคส่วนที่อยู่ในห่วงโซ่แห่งคุณค่าของอุตสาหกรรมอาหารในด้านต่าง ๆ เช่น การพัฒนาระบบและเทคโนโลยีขององค์กร การให้คำปรึกษาเชิงวิชาการ Accenture เป็นบริษัทที่มีเทคโนโลยีระบบบูรณาการ (Integrated Systems) ที่ใหญ่ที่สุดแห่งหนึ่งของโลก



มีทีมงานผู้เชี่ยวชาญตลอดห่วงโซ่อุปทาน มีทีมงานดูแลด้านวิศวกรรมดิจิทัล และมีทีมงานให้คำปรึกษาด้านการบริหารจัดการ แก่ลูกค้าทุกภาคส่วน

(๓) ปัจจุบันเป็นช่วงเวลาที่ต้องเริ่มต้นเตรียมความพร้อมเพื่อปฏิบัติตาม FSMA 204 จัดเตรียมงบประมาณ และคัดเลือกบริษัทที่ต้องการทำธุรกิจด้วย

๓. คำถาม – คำตอบ

คำถามที่ ๑ เมื่อมีการปรับใช้กฎระเบียบ FSMA 204 ภาคส่วนใดในอุตสาหกรรมอาหารจะต้องเผชิญกับความท้าทายจากการใช้กฎระเบียบดังกล่าวมากที่สุด

คำตอบ ศูนย์กระจายสินค้าจะต้องเผชิญความท้าทายจากการปรับใช้กฎระเบียบฯ มากที่สุด เนื่องจากแนวทางปฏิบัติของศูนย์กระจายสินค้าตามที่เคยเป็นมาแตกต่างจากข้อกำหนดของ FSMA 204 ทั้งนี้ ทุกภาคส่วนในอุตสาหกรรมอาหารต่างต้องเผชิญการเปลี่ยนแปลงแนวทางปฏิบัติ ซึ่งต่างต้องแบกรับค่าใช้จ่ายในการปรับระบบเทคโนโลยี โดยเฉพาะธุรกิจขนาดเล็กที่ต้องแบกรับภาระด้านค่าใช้จ่าย ซึ่งอาจต้องรับภาระหนักกว่าธุรกิจขนาดใหญ่

คำถามที่ ๒ ผลกระทบของกฎระเบียบ FSMA 204 ที่มีต่อร้านอาหาร จะเป็นอย่างไร

คำตอบ ร้านอาหารจะเป็นผู้ที่อยู่ในลำดับสุดท้ายของห่วงโซ่อุปทาน มีหน้าที่หลักในการรับข้อมูลสินค้าจากผู้จำหน่าย ดังนั้น ต้องหาวิธีการเก็บรักษาข้อมูลสินค้าที่อยู่ในบัญชี FTL (Food Traceability List) ที่ได้รับต่อมาจากผู้จัดหาสินค้า ทั้งนี้ ในบางสถานการณ์เช่นร้านอาหารที่เป็นสาขา ซึ่งมีครัวกลาง (Central kitchen) เตรียมอาหารและกระจายสินค้า การปฏิบัติตามระเบียบอาจมีความซับซ้อนมากขึ้น

คำถามที่ ๓ การเลือกตั้งประธานาธิบดีสหรัฐฯ จะเกิดขึ้นในช่วงฤดูใบไม้ร่วงนี้ อยากรทราบว่า หากมีการเปลี่ยนแปลงคณะบริหารประเทศ จะส่งผลกระทบต่อการบังคับใช้กฎระเบียบ FSMA 204 หรือไม่ อย่างไร

คำตอบ กฎระเบียบ FSMA 204 เป็นกฎระเบียบฉบับสมบูรณ์ ขั้นตอนต่อไปคือการบังคับใช้ในปี ๒๕๖๙ ขั้นตอนการพิจารณาเนื้อหาของกฎระเบียบสิ้นสุดแล้ว ดังนั้น เห็นว่าไม่น่าจะมีการเปลี่ยนแปลงด้านการบังคับใช้กฎระเบียบดังกล่าว แม้ว่าผู้บริหารจะถูกเปลี่ยนแปลงในอนาคต

คำถามที่ ๔ FDA มีแนวทางการดำเนินการตามนโยบาย “ให้ความรู้ก่อนการบังคับใช้” หรือ “Educate before regulate” อย่างไร

คำตอบ FDA มีเป้าประสงค์ให้ภาคอุตสาหกรรมอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทานมีความรู้ความเข้าใจในกฎระเบียบ FSMA 204 ดังนั้น หากมีข้อสงสัย ภาคเอกชนสามารถสอบถามเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจสินค้าของสหรัฐฯ ได้ แม้ว่าจะเป็นช่วงหลังจากที่กฎระเบียบดังกล่าวถูกบังคับใช้แล้ว เพื่อให้การปฏิบัติตามกฎระเบียบฯ เป็นไปอย่างถูกต้อง

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี.

สิงหาคม ๒๕๖๗

